

REPORTAGE

Voyage en terres de safran Une ingrate culture de luxe

- 5 fois plus cher au Maroc, 30 fois plus cher en Europe!
- Un système de production trop traditionnel
- Les intermédiaires faussent le jeu

AU Maroc, au cœur des plus hauts sommets d'Afrique du Nord, c'est dans le village de Taliouine, province de Taroudant, qu'on cultive le Crocus Stavivus, plus connu sous le nom de safran. Du même genre que celui cul-



Tout ceci se fait uniquement à la main. D'abord marcher courbé vers les sols pour distinguer les petites fleurs, et les enlever d'un geste précis de trois doigts, sans abîmer les stigmates. Il faut 140 fleurs, donc 420 stigmates pour obtenir un gramme de safran sec. Ensuite, durant toute la journée, dans la pénombre d'une maison, les paysans et leur famille séparent les précieux stigmates de la fleur, avant de les faire sécher pendant plusieurs semaines (Ph. N.N.)

COMMUNIQUE

L'Agence Internationale pour le Développement Economique et Social «AIDES», association de droit marocain à but non lucratif, porte à la connaissance du grand public la nomination de son président et de son secrétaire général, en les personnes de Messieurs Mohamed Asri et Mohammed Regragui lors de la dernière Assemblée Générale.

Cette association est un regroupement d'experts désirant mettre à contribution leur savoir et leur expertise au service du développement économique et social, aussi bien auprès des associations de microcrédit marocaines ou étrangères que du secteur public (gouvernement, et toutes autres institutions gouvernementales).

Les axes d'intervention de cette association s'articulent autour des points suivants:

- L'aide au développement des institutions de microfinance;
- L'appui à la création d'entreprises par le conseil sur les aspects juridique, technique et financier;
- Proposer une offre de service de proximité adaptée à ses partenaires;
- Renforcer les capacités des acteurs de développement économique au Maroc et à l'étranger;
- Faciliter l'organisation de forums, d'ateliers d'échange et de conférences;
- Concrétiser toute relation de partenariat répondant à ses objectifs;
- Soutenir tout programme de lutte contre l'immigration clandestine, de préservation de l'environnement et de réduction de la pauvreté;
- Mettre en place des programmes d'insertion dans le circuit économique formel en faveur des jeunes diplômés ou chômeurs.

Cette association est ouverte à toute personne désirant contribuer aux objectifs cités, dans la perspective de fédérer les compétences nationales et internationales.

Contact: aides@menara.ma

l'ivoire en Espagne, le rendement est trois fois moindre. Mais en termes de qualité, le safran du Maroc se place en position sur le marché mondial, devant celui d'Iran. Son commerce rapporte chaque année quelques millions de dollars aux intermédiaires, et seulement quelques milliers de DH aux producteurs.

Ce filament d'or rouge (sa couleur originelle), aussi appelé «or jaune» (la teinte qu'il donne), s'impose en effet comme l'épice la plus chère du monde, mais aussi la plus ingrate en termes de rendement. Il faut environ 150.000 fleurs pour produire un kilo de safran. Et seulement 5 minutes de négociations à l'intermédiaire pour réaliser des profits monstres, dans la plus complète des opacités. Enquête sur un marché méconnu, où confusion et mauvais



Avec ses 12.000 âmes, le village de Taliouine est à l'origine de la quasi-totalité de la production de safran du pays, soit environ 2 tonnes par an. Cette concentration de l'offre devrait pourtant jouer en la faveur des producteurs. La concurrence à l'intérieur du Royaume comme à l'extérieur étant minime. Mais le manque de structuration et l'incroyable résistance de ces irréductibles Berbères à l'apprentissage du commerce moderne empêchent ces derniers de rééquilibrer le jeu (Ph. N.N)

organisation anesthésient les chances de développement de toute une ruralité.

6 heures du matin, sur les chemins et les sentiers des montagnes de Sirwa, ratiivement être ramassées avant que le



REPORTAGE

Voyage en terres de safran Une ingrate culture de luxe

☛☛☛ le soleil ne soit assez haut pour les abîmer et détruire les vitamines de cet or jaune. Rare comme le luxe qu'elle représente, cette épice à l'odeur, la saveur et la couleur particulière, extrêmement précieuse aux quatre coins du monde, ne se récolte que l'espace d'un mois, entre octobre et novembre. C'est donc entre 5 et 8 heures du matin que les 200 douars de la commune s'attellent à cette culture spécifique à la région. «Nous n'avons toujours pas mécanisé le système de récolte, et nous nous débrouillons comme nos ancêtres pour la gestion de l'eau. Seuls quelques agriculteurs financés par des investisseurs étrangers ont installé la culture du goutte-à-goutte, qui coûte aux environs de 20.000 DH par hectare cultivé», explique Abdellah Aguende, un vieil agriculteur au front plissé par les rides de l'Atlas.

Après la récolte, on conserve le safran dans de petites boîtes en fer-blanc,



Cet agriculteur surveille grâce à un bâton de mesure, que l'on dit centenaire, le niveau d'eau utilisé. Aussitôt arrivé à la limite fixée par le conseil des villageois, cet agriculteur pourra détourner l'eau de la réserve vers les conduits d'irrigation de ses propres terres. Celui qui lui succède viedra prendre la relève pour le surveiller. Traditionnel mais efficace! (Ph. NN)

siècles. Ce descendant du vieux Louis d'or, que l'on cache encore sous les matelas, n'est écoulé que quand les besoins se font sentir.

Et malheureusement, ils ne manquent pas dans ces bourgades isolées du Haut-Atlas. A peine la récolte achevée, les agriculteurs, peu conscients de cette richesse violine qu'ils monnaient depuis le berceau, s'en vont au souk de Taliouine et n'ont d'autre choix que de brader leur marchandise.

«Nous avons besoin d'argent, la vie est très dure ici. On n'a ni les moyens, ni le temps d'attendre», explique Hussein Lafdouk, adjoint au secrétaire général de la Coopérative de Taliouine. Jusqu'à il y a deux ans, le gramme de safran au marché de Taliouine se négociait autour des 7-8 DH. Aujourd'hui, son prix oscille entre 12 et 13DH pour les locaux, mais aussi pour les intermédiaires. Et c'est

☛☛☛

REPORTAGE

Voyage en terres de safran

Une ingrate culture de luxe

►►► bien la tare principale des agriculteurs de ce petit village, chacun travaillant et négociant pour son petit commerce personnel. Laisant par là même le champ libre aux ententes illégales entre pseudo-négociateurs, qui arpentent tels des vautours les ruelles de ce village en ce mois de récolte. «C'est toujours les mêmes qui profitent de notre crédulité et de notre manque d'organisation. On les connaît bien, ils sont du village et font beaucoup d'allers-retours dans le pays. Ils se mettent d'accord entre eux pour ne jamais acheter au-dessus d'un certain prix. Quand le premier vend, tout le monde suit de peur de ne pas trouver acheteur», explique Lhoucein Albaze, un autre agriculteur de la commune.

En effet, pas difficile de constater la pauvreté dans laquelle évoluent ces paysans. Les brins de safran sont achetés 12 dirhams le gramme, et souvent moins lorsque l'intermédiaire leur propose de

les intermédiaires ne payeront aucune taxe ni impôt, étant donné que ce commerce se fait dans la plus totale opacité. «Il n'y a pas de retombées d'argent au niveau local. Notre village ne récupère rien de tous ces bénéfices, c'est comme si on travaillait gratuit pour eux», explique ce jeune gérant d'un cyber-café du centre-ville. «De toute façon, se sont les étrangers qui se font de l'argent, nous on leur sert juste à cueillir», ajoute-t-il aigri.

En effet, impossible d'ignorer ces allers-retours de négociants du monde entier dans les sentiers de la région. Ils rôdent à l'affût de producteur prêt à céder la totalité de sa marchandise à bas prix. En Europe, ils revendent le gramme entre 10 et 30 euros (112 à 340 DH) le gramme, c'est-à-dire 10 à 30 fois plus cher que dans le douar. Un manque à gagner qui pèse sur le développement rural de la région. □

Najlae NAAOUMI



Vélocité de course safranée, crumble sans sucre au safran, sauce artichaut safranée... Les deux chefs français étoilés, Alain Alexanian et Denis Dujour, ont fait le déplacement pour promouvoir une cuisine du monde qui se veut équitable (Ph. NN)

les débarrasser de tout le stock. Ce dernier le gramme dans les villes du Royaume. nier le revend ensuite entre 30 et 60 DH Une plus-value importante sur laquelle

REPORTAGE

Voyage en terres de safran

Tromperies sur marchandise

►►►

• **Attention aux colorants chimiques!**

COUPE, coloré, rassemblé, le safran a toujours été un produit très contrefait. On lui substitue souvent le curcuma, incontournable poudre jaune des marchés marocains, que l'on présente impunément comme de l'azafran. Ces colorants chimiques sont faussement dénommés safran et abusivement commercialisés dans les villes où la connaissance du safran naturel est moindre.

«C'est un réel manque à gagner pour les producteurs, leur label en prend un coup quand l'origine est spécifiée. De même pour l'écoulement de leur marchandise naturelle, plus chère mais mal connue du public qui préfère se rabattre sur les épices bon marché» explique

Jacques Ould-Aoudia, directeur de l'ONG, Migrations et Développement France.

«Nous avons déjà essayé l'année dernière d'importer du safran pour le commercialiser, mais la chaîne de qualité n'a pas été respectée à plusieurs niveaux», explique Tatiana Ferrani, représentante de l'ONG Artisans du Monde à Aix, en France. En effet, un simple tour dans les stands du festival étonne par le nombre de panneaux affichant abusivement le label Ecocert. La fraude peut aller d'un simple alourdissement de l'épice par des huiles au mélange avec de la poudre de brique.

On utilise aussi beaucoup les stigmates d'autres fleurs, comme le curcuma ou la calendula, qui ont la même apparence, mais pas les mêmes qualités que le safran. Un commerçant confie même que pour faire peser le safran plus lourd dans la balance, certains



Selon Driss Samih, spécialiste en culture safranière, «pour éviter l'arnaque, il faut acheter le safran en filaments, jamais en poudre. Plongés dans l'eau, les stigmates produisent immédiatement une couleur orange foncée, ni rouge, ni jaune» (Ph. NN)

producteurs y ajoutent des petits cailloux invisibles à l'œil nu. Idem dans les différentes épiceries des alentours du village, l'étonnement est de mise lorsqu'on s'aperçoit que deux sachets d'un gramme contiennent pour l'un deux fois moins de substance que l'autre. Lorsqu'on pose la question au commerçant, celui-ci explique que la plupart des agriculteurs pressent le safran avant de le faire sécher. Comme le safran du Maroc est largement plus préféré que ceux d'Espagne ou d'Iran, principaux concurrents du Royaume pour ce produit d'excellence, il n'est pas rare de trouver l'or jaune marocain mixé avec ces derniers, tout en gardant l'appellation 100% Tiliouine, juste pour le vendre au prix fort. Un compliment certes pour la production locale, mais dont le label pâtit largement. □

Najiae NAAOUMI



REPORTAGE

Voyage en terres de safran

Les ONG à la rescousse des agriculteurs



- Premier festival: balbutiant mais constructif
- Les émigrés poussent au développement
- Sans labellisation, pas de compétitivité

Le Maroc est en effet le 4^e producteur mondial de safran, et le premier en termes de qualité. Le développement de la région de Taliouine ne relève donc pas d'un simple enjeu local mais bel et bien d'un défi majeur pour tout le pays. Lors de la visite d'une délégation ministérielle qui s'est largement fait désirée pour l'inauguration du festival. L'ancien président du conseil régional du Souss-Massa-Drâa, Aziz Akhannouch, récemment nommé ministre de l'Agriculture, a déclaré que la structuration de la filière de production du safran composait «une alternative sérieuse à l'endiguement de la culture du kif». Certes, mais impulser une dynamique de développement suppose un engagement beaucoup plus dynamique des autorités locales que la mise en place d'un vague conseil de concertation et le lancement de plusieurs études dont les résultats ne



Khadija fait partie de la coopérative d'arganier de Taliouine, qui s'impose comme un exemple de développement dans le village. Les producteurs de safran sont encore loin des progrès réalisés par les arganiers. Peut-être parce que les femmes ne sont pas encore au commandé? (P.L.N.N.)

sont toujours pas disponibles. Même si la région est aujourd'hui inscrite dans une coopération décentralisée avec la région de l'Hérault et de la Gironde, c'est en grande partie grâce au fond de l'UE, de l'ADF et des fonds privés

L'ARCHAÏSME des méthodes, le manque de moyen mais aussi le poids de la tradition gérant encore largement les relations entre générations d'agriculteurs, sont autant de freins intensément discutés lors de cette première édition du festival⁽¹⁾ de safran de Taliouine. Ce festival, même s'il a été entaché par de nombreux retards et imprévus, aura eu le mérite de réunir les agriculteurs ainsi que des acteurs du commerce équitable venant des deux bords de la Méditerranée.

que les chantiers avancent. Péniblement certes, car les données chiffrées et une organisation rigoureuse de l'activité manquent, mais Taliouine se distingue autrement. La célèbre chercheuse franco-marocaine, Zakya Daoud⁽²⁾, décrit avec authenticité l'aventure de Migrations et Développement⁽³⁾ à Taliouine: «Grâce à l'épargne des immigrés, à l'aide des Européens et à la créativité des habitants, des villages s'électrifient, des dispensaires et des bibliothèques se construisent, des barrages s'édifient permettant l'irrigation de terres épuisées par la sécheresse. L'espoir renaît dans ces régions oubliées, dépassant la déchirure toujours vive de l'exil et la question lancinante du retour au pays». Les immigrés ne sont donc plus considérés comme un simple pourvoyeur de fonds, mais comme un puits de compétence à exploiter. «Nous cherchons à développer un tourisme rural spécifique à la région, via une meilleure exploitation des cultures locales», affirme Abderrazak El Hajri, jeune cadre passionné et surdoué qui a décidé de vouer son énergie au développement de sa région. «Dans les années 80, on se battait pour avoir le droit de se mettre en association. Aujourd'hui on se bat pour que l'approche genre anime nos associations, c'est une belle avancée», confirme Lahoussaine Jamal, le père du projet et peut-être bien l'homme le plus respecté du village. Ces derniers expliquent qu'à Taliouine, la confiance est à la base de toute collaboration, sachant que la population berbère est bien plus attachée

à sa tranquillité et ses traditions qu'à son objectif de développement. «Les problèmes de dispersion est la principale barrière à une meilleure organisation du secteur», souligne Emilie Vandecastelacere, experte en qualité alimentaire pour la FAO.

«Il faut que les agriculteurs s'allient pour investir dans des locaux et des démarches qualité qui les mettront aux normes. Ils pourront alors réduire le chaînon des intermédiaires, voire le supprimer». Un des défis abordés lors des ateliers de réflexion fut le vivier de croissance que constituerait un label IG (indication géographique) pour les safranères de Taliouine. Ce label permettrait à la région, voire au pays, de mieux défendre la qualité de son produit dans la compétition internationale. Mais surtout de le protéger des contrefaçons et autres malversations industrielles, comme le rappelle tristement l'affaire actuelle opposant le Maroc à l'Oréal pour un dépôt de brevet abusif sur la dénomination Argan.

Comme tous les terroirs au monde, l'or jaune marocain, quelle que soit son excellence, ne pourra conserver son droit à la spécificité qu'en structurant sa filière. Une masse à faire dans un village où le troc est encore majoritaire, mais où la jeune génération a la ferme intention de bousculer les mentalités. □

Najlae NAAOUMI

(1) 1er mousssem du safran Taliouine, tenu du 9 au 12 novembre 2007.

(2) «Marocains des deux rives» Zakya Daoud, Les éditions de l'Atelier.

(3) ONG française, voir <http://www.migdev.org>

Quelle est l'origine de votre nom de famille?

Qui sont vos grands ancêtres?

Le secret des noms de famille marocain

9h30

12h10

18h20

atlantic
RADIO

Musique, Info, Eco

Casablanca 92,5 Rabat 106,9
El Jadida Ténara
Mohammédia Salé
Settat Kénitra