

**MAROC** A Taliouine, dans le sud du pays, la valorisation de la filière safran menée depuis dix ans par l'association Migrations & Développement et les acteurs locaux commence à porter ses fruits.

# LE SAFRAN, L'OR ROUGE DE TALIOUINE

**P**our les habitants du village de Taliouine et de ses environs, le safran est bien plus qu'une épice rare et chère. Dans cette région du Souss-Massa-Drâa, située sur les contreforts de l'Anti-Atlas au sud du Maroc, cet or rouge constitue en effet l'une des principales sources de revenus. Mais la filière a besoin de s'organiser, car les producteurs peinent à y trouver leur compte, quand les intermédiaires, eux, en profitent largement. Depuis les années 2000, l'association Migrations & Développement (M&D), créée par des migrants marocains installés en France, les y aide.

Il n'est que 5 heures du matin en cette journée de la fin du mois d'octobre, mais le petit village d'Aouerst, perché dans les montagnes à quelques kilomètres de Taliouine, est déjà en ébullition. La floraison est à son apogée. Les femmes partent cueillir les fleurs, une opération qui doit impérativement s'effectuer avant le lever du soleil : en effet, dès les premiers rayons de lumière, la fleur s'ouvre, devient moins facile à cueillir et, surtout, les pistils qui donnent au safran son goût si précieux séchent et perdent alors leur qualité. Des fleurs seront extraits, à la main, les trois pistils rouges qui composent cette épice rare et très prisée. De la cueillette à l'émondage - opération qui consiste à retirer le safran de la fleur -, c'est à un travail

colossal et minutieux que doivent s'atteler les productrices : pour obtenir un kilo de safran, il faut en effet près de 150 000 fleurs, soit 250 heures de travail, sept semaines de 35 heures. Sans parler de la plantation et du suivi à l'année.

## Un circuit informel

Située à 370 km au sud-ouest de Marrakech et à 780 km de Casablanca, la zone de Taliouine compte près de 120 000 habitants, dont 113 000 ruraux (94 %), selon le recensement de 2004. Une population qui se répartit entre 640 douars (des villages) et 16 800 foyers. La région est restée à l'écart des progrès des grands pôles de développement du Maroc urbanisé. Avec un taux de pauvreté trois fois supérieur à la moyenne nationale, elle souffre depuis de longues années d'un exode rural chronique qui la vide de ses forces vives et entraîne un vieillissement inquiétant de sa population. Cette faiblesse est liée à de nombreuses carences, tant en matière d'accès à l'édu-

**La région de Taliouine,** produit 2 à 3 tonnes de safran par an, une véritable mine d'or rouge, l'épice se monnant entre 10 et 30 euros le gramme en Europe.

cation et à la santé que d'infrastructures de communication.

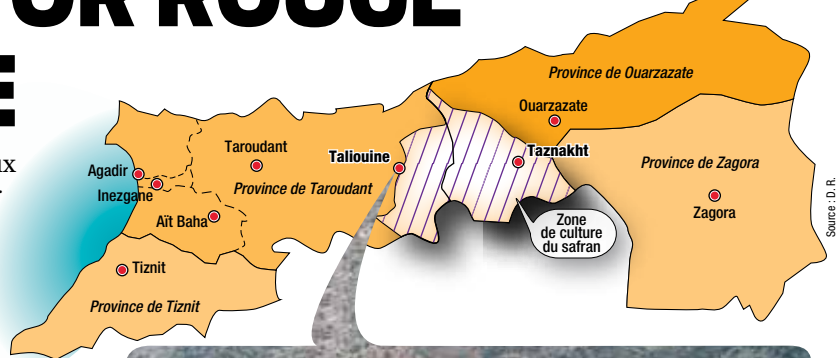
L'association franco-marocaine M&D, qui mobilise les moyens et le savoir-faire des immigrants installés en France pour aider leur pays d'origine (voir encadré), est à l'origine de plusieurs projets de dévelop-

pement dans la région. Dans un premier temps, elle a favorisé des travaux d'électrification et d'aménagement hydrauliques. Puis il s'est avéré indispensable d'aider aussi la population à accroître ses ressources de façon pérenne. Et ce grâce notamment au safran, cultivé dans ces contrées depuis trois cents ans, mais mal valorisé.

L'or rouge est exploité sur 550 hectares (répartis sur 7 communes et 18 villages) sur des parcelles de 100 mètres carrés. Chaque famille détient entre 8 et 15 parcelles. Mais selon Anthony Dubois, chercheur à l'Institut agronomique méditerranéen de Montpellier, les deux tiers des échanges de safran passent par le circuit du commerce traditionnel informel qui désavantage les producteurs : ceux-ci sont souvent contraints de vendre

**“ Le safran labellisé sera certes un peu plus cher, mais de meilleure qualité, et l'acheteur peut être certain que c'est bien le producteur qui bénéficiera de la marge ”**

Mohamed Idtaleb



Source : D. R.

Migrations et Développement

III leur safran à titre individuel au souk, immédiatement après la récolte quand l'offre est importante, pour pouvoir se nourrir. Or, à ce moment là les prix sont bas. Tandis qu'une succession d'intermédiaires profite ensuite de la rente tirée de la commercialisation de l'or rouge.

## Structurer la filière

L'informalité des échanges et la difficile garantie de la qualité nuisent à l'organisation de la filière au Maroc. Le pays, qui dispose d'un safran excellent, pourrait être nettement mieux placé sur la scène internationale (voir graphique) : avec 1,5 % de la production mondiale, le Maroc n'est aujourd'hui que le 4<sup>e</sup> pays producteur de safran, loin derrière l'Iran (90 % de la production mondiale), l'Inde et la Grèce. La quasi-

totalité du safran marocain est produit dans les environs de Taliouine, les quelques pour cents restants provenant de la région de Marrakech et d'Elhoucima.

En 2006, un projet a été lancé par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour mieux valoriser la production de safran, en coopération avec l'association M&D. Ce projet visait notamment à dynamiser les interventions de l'Office régional de mise en valeur agricole (Ormva), un organisme public chargé d'aider les agriculteurs par l'octroi d'équipements ou en assurant des formations, dont les actions dans cette région étaient jusqu'à présent très limitées. Il s'agissait, d'autre part, de sensibiliser et de former les producteurs aux techniques permettant d'améliorer

## D'ici à 2013, il est prévu de doubler la surface consacrée à la culture du safran

la production pour créer une véritable filière safran capable, à terme, de s'intégrer au commerce international.

L'association M&D a proposé dans ce cadre des actions de formation et de sensibilisation. Elle aide également les producteurs à obtenir des financements et à trouver de nouveaux débouchés de commercialisation, en particulier via le commerce équitable. Pour essayer d'atteindre le marché international sans passer par une multitude d'intermédiaires gourmands, les producteurs de la région

organisent ainsi depuis 2007 un Festival annuel du safran.

Lors du premier festival, la coopérative de Taliouine, l'une des pionnières, avait négocié un partenariat avec Altromercato, un réseau italien de commerce équitable. Le prix de vente négocié était alors trois fois plus élevé que celui pratiqué habituellement au souk, provoquant un électrochoc dans la région. Dans la foulée, 22 coopératives de producteurs de safran se sont montées, rassemblant entre 600 et 750 personnes. Aujourd'hui, « ces coopératives permettent aux producteurs de se regrouper et de protéger leur safran », explique Tarik Outrahe, délégué Maroc au sein de M&D. *Un prix a été adopté pour toutes les coopératives. Les producteurs individuels le négocient d'habitude entre 15 et 20 dirhams (1,30 et 1,80 €) le gramme au souk. Les coopératives le vendent, elles, 35 dirhams, un peu plus de 3 euros. Mais cette évolution était à double tranchant : les producteurs n'ont pas tous réalisé qu'il ne suffisait pas de vendre plus cher ; il faut aussi améliorer la qualité, l'hygiène et la traçabilité du produit. Un grand travail a donc dû être fait de ce côté-là.* »

## Une exigence de qualité

L'exportation nécessite en effet une organisation rigoureuse et une qualité irréprochable tout au long de la chaîne de production. Entre 2008 et 2010, les producteurs de safran ont été formés aux bonnes pratiques par des salariés de M&D, des membres de l'Ormva et des experts marocains et français dans le domaine des organisations paysannes : labourage, irrigation, cueillette, émondage, séchage, triage... L'usage des fertilisants n'était pas optimal, les plants trop nombreux au mètre carré, les canaux d'irrigation en mauvais état, etc.

## UNE DÉMARCHE EXEMPLAIRE

L'association Migrations & Développement (M&D) a été créée en 1986 par des migrants marocains installés dans la ville de L'Argentière-la-Bessée, dans les Hautes-Alpes. Originaires des régions montagneuses de l'Atlas et de l'Anti-Atlas, ils travaillaient dans la métallurgie chez Péchiney. L'association est née en particulier de l'initiative de l'un d'entre eux : Jamal Lahoussaine (1), syndicaliste CFDT, arrivé en France à 17 ans en provenance du village d'Imgoune, au-dessus de Taliouine. En 1981, lors de la fermeture de son usine, il négocia avec la direction et obtint des indemnités de licenciement significatives (250 000 francs, soit 40 000 euros). Il propose à ses camarades de se regrouper pour en investir une partie en commun dans leur région de naissance. Ce sera le point de départ de M&D.

Les émigrés marocains se sont alors organisés afin de mener des projets de développement dans leurs villages d'origine, situés dans une zone particulièrement pauvre et délaissée par les autorités marocaines jusque dans les années 1990. Les quinze premières années, M&D impulse des projets d'infrastructures villageoises, afin d'améliorer les conditions de vie des habitants (électricité, accès à l'eau et à la santé, écoles et routes goudronnées).

Mais les villageois continuent à manquer de ressources pérennes et des actions de soutien aux



400 villages marocains ont bénéficié des infrastructures de base réalisées avec l'aide de M&D depuis vingt ans.

activités économiques sont entreprises à partir des années 2000 : aide aux agriculteurs (producteurs de safran, d'huile d'olive, d'argane...) et soutien à un programme de tourisme rural solidaire, basé sur l'investissement de migrants dans des auberges rurales construites dans leur village d'origine. M&D compte aujourd'hui une quinzaine de salariés, cinq au siège à Marseille et dix au Maroc, soutenus par un réseau important d'amateurs et de bénévoles.

En savoir plus : [www.migdev.org](http://www.migdev.org)

1. Voir *Marocains des deux rives*, par Zakya Daoud, Editions de l'Atelier, 1997 ; du même auteur, *Marocains des deux rives. Les immigrés marocains acteurs du développement durable*, Paris-Méditerranée/Tarik Editions, 2005. Et *Jamal. Un migrant acteur de développement*, par Yves Bourron, Publisud, 2001.





**Récolte du Safran.** 150 000 fleurs sont nécessaires pour obtenir 1 kilogramme de safran sec, soit 250 heures de labeur. Un travail colossal assuré surtout par les femmes.



Migrations & Développement

Toutes les étapes dans la production du safran doivent désormais répondre à des règles préétablies, consignées dans un cahier des charges commun. Grâce à ce travail préparatoire, une appellation d'origine protégée (AOP) « Safran de Taliouine » a pu être mise en place en 2010. « L'AOP est une garantie de qualité pour les acheteurs potentiels, explique Tarik Outrahe. Et si cela a demandé aux producteurs un travail important sur le moment, c'est aujourd'hui la condition pour qu'ils puissent vivre de leur safran durablement. »

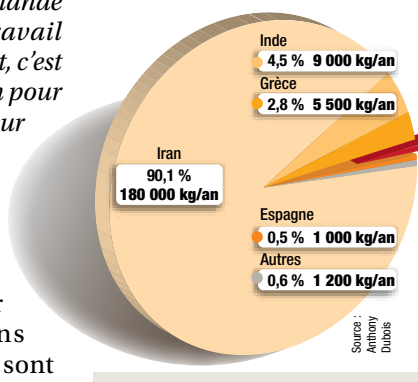
### Confrontés à la fraude

Qualité et traçabilité sont essentielles pour toutes les productions agricoles, mais elles le sont davantage encore pour l'or rouge : « comme pour tous les produits rares et chers dans le monde, nous sommes évidemment confrontés à la fraude », indique Tarik Outrahe. Cette dernière se déroule généralement quand l'épice quitte Taliouine : elle est souvent mélangée à d'autres matières étrangères, des filaments de blanc de poulet teints en rouge, par exemple. La découverte

d'une telle fraude avec du safran AOP de Taliouine serait catastrophique pour la crédibilité du label. Normacert, l'organisme de contrôle des signes distinc-

### LE MAROC EST ENCORE UN PETIT JOUEUR DANS LE SAFRAN

Production mondiale moyenne de safran sur 2004-2008, en kilogramme par an



tifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires doit donc être intraitable. Trois niveaux de contrôle sont ainsi nécessaires pour obtenir le précieux label : l'autocontrôle, effectué par la coopérative elle-même ; le contrôle interne, mené par les membres de l'Ormva ; et le contrôle externe, réalisé par les experts de Normacert.

Malgré le poids de ces contraintes supplémentaires, le jeu en vaut la chandelle, pour les producteurs comme pour les consommateurs. « Nous sensibilisons les consommateurs à l'importance d'acheter le safran labellisé : il sera certes un peu plus cher, mais de meilleure qualité, et l'acheteur peut être certain que c'est bien le producteur qui bénéficiera de la marge, et non les intermédiaires », explique Mohamed

Idtaleb, président de la coopérative de Taliouine. Couronnement de ces efforts dans un pays où le roi joue toujours un rôle central, Mohamed VI est venu en personne inaugurer une toute nouvelle Maison du safran à Taliouine en janvier 2011.

### Le potentiel touristique

D'ici à 2013, il est prévu de quasiment doubler la surface consacrée à la culture du safran dans la région. Une irrigation au goutte-à-goutte, beaucoup plus efficace et économe en eau (on espère une économie de 55 %) que l'irrigation traditionnelle, devrait être déployée sur

les 1 000 hectares de culture. Entre 2010 et 2013, il est prévu de faire passer la production de la région de 1 300 à 6 700 kg, et les revenus des agriculteurs de 1 700 à 8 800 euros à l'hectare, un véritable bond en avant.

Outre la culture du safran, la région est également réputée pour ses arganiers et ses oliviers, dont les fruits donnent des huiles recherchées. Le tourisme est encore peu développé, faute d'infrastructures de qualité suffisante pour accueillir les visiteurs. Mais de nombreux projets voient le jour autour de circuits dans les montagnes et de découvertes des produits locaux. La mise en place d'un réseau d'auberges rurales pourrait offrir une source de revenus complémentaires non négligeables aux populations locales. Bref, la région de Taliouine est certes encore loin d'avoir inversé la dynamique qui la vidait de sa substance depuis des décennies, mais grâce à l'interaction entre des ONG

comme Migrations & Développement et l'auto-organisation des acteurs locaux, un peu d'espoir a commencé à se faire jour. ■

**ANNE-LUCIE ACAR**

#### En savoir plus

Analyse de la filière safran au Maroc, thèse d'Anthony Dubois, disponible sur <http://ressources.iamm.fr/theses/107.pdf>  
La coopérative du safran à Taliouine : [www.mezgarne.com/maroc/achat-safran.php](http://www.mezgarne.com/maroc/achat-safran.php)