

Un tourisme au goût de safran

MAROC Dans la province de Taroudant, les villageois habitant les douars perchés dans les reliefs de l'Anti-Atlas espèrent beaucoup des voyageurs pour valoriser leurs produits. Avec, en tête, le safran. Reportage.

PAR ANNE-LUCIE ACAR | JOURNALISTE

Il est 5 heures du matin, le jour se lève doucement, et une certaine agitation semble gagner le petit village d'Aouerst, situé à 1400 mètres d'altitude dans les contreforts de l'Anti-Atlas. On entend des murmures, le bruissement des feuilles : les femmes partent pour les parcelles de safran afin de procéder à la cueillette des fleurs violettes, qui ne peut se dérouler qu'avant le lever du soleil. La culture du safran, spécialité de la région, requiert un savoir-faire traditionnel qui se transmet de génération en génération et fascine les voyageurs de passage.

A la rencontre des habitants

Mais qui dit terres isolées dit difficultés à faire connaître la richesse de ce terroir, la région Souss Massa Drâa souffre réellement d'un déficit de reconnaissance. Il était donc impératif d'améliorer l'attractivité touristique de ces contrées, où l'offre en matière d'hébergement gagne à se développer, tout en respectant le territoire et ses habitants. « *Le tourisme solidaire, marqué par une attention particulière à l'environnement naturel, culturel et social, permet un partage des bénéfices afin que les populations locales bénéficient directement des retombées économiques du tourisme* », explique Mahjoub Bajja, guide de montagne originaire de Taliouine et très impliqué dans le développement du tourisme solidaire dans la région, notamment par son travail aux côtés de l'association franco-marocaine Migrations & Développement¹ depuis plusieurs années. Il est également cofondateur de Maroc Inédit, qui propose des circuits solidaires dans la région en allant à la rencontre des habitants dans les villages difficiles d'accès.

« *Articuler le tourisme et le terroir signifie penser un tourisme qui vient dans le village et qui consomme les aliments produits localement. Il ne s'agit pas seulement d'acheter : déguster la cuisine traditionnelle est très important !* ». Il est en outre fondamental que l'argent revienne directement aux populations locales, pour qui cette manne

est nécessaire. « *Le tourisme peut nous permettre de développer la filière safran*, explique Mhamd Idtaleb, président de la Coopérative de Taliouine, à condition d'être solidaire ! *Le touriste solidaire vient visiter les parcelles, les familles et témoigne d'un grand intérêt pour comprendre l'histoire du safran. Ainsi, il sait qu'en achetant nos produits, il va aider un agriculteur dans le besoin. Le touriste "normal", lui, cherche uniquement des prix bas.* » Un tourisme solidaire nécessaire donc, d'autant plus que les caractéristiques de la région – villages de petite taille, quasi-absence de routes goudronnées et forte culture traditionnelle – ne permettraient pas un tourisme de masse.

Levier de développement

Les populations de ces montagnes attendent par conséquent beaucoup de ce tourisme, même si elles sont bien conscientes de la nécessité de s'organiser afin d'accueillir les voyageurs dans de bonnes conditions. Avec le soutien de Migrations & Développement, près de 20 auberges solidaires ont ainsi été créées dans les villages de la région, regroupées au sein de l'association des aubergistes de Taliouine.

Avec une consigne non dénuée d'intérêt : pour chaque nuit payée par un visiteur dans une auberge du réseau, vingt dirhams sont reversés à l'association villageoise afin de mener différents projets de développement. « *Si tout le*

monde ne peut pas faire chambre d'hôte, les populations locales, conscientes des bénéfices potentiels, sont très motivées pour développer un tourisme responsable », ajoute Mahjoub Bajja. « *Si les villageois proposent leurs produits à un prix raisonnable, oui, le tourisme solidaire permet leur valorisation* », estime de son côté Lahoussain Lfdouk, gérant de l'auberge du village d'Aouerst. Des difficultés demeurent, et les challenges sont nombreux, mais petit à petit, grâce aux nombreuses initiatives locales, les acteurs s'organisent pour que ce terroir infiniment riche soit mis en valeur par le tourisme solidaire. A l'échelle nationale,

le Réseau marocain d'écotourisme solidaire² a ainsi vu le jour en 2011, regroupant aubergistes, guides, organisateurs de voyage et responsables associatifs vivant et travaillant au Maroc. Un tourisme basé sur la rencontre et l'échange, un atout incontestable pour que le savoir-faire traditionnel de ces femmes qui partent à la cueillette de bon matin ne disparaisse pas. |

1. Migrations & Développement, 42 boulevard d'Annam, 13016 Marseille, www.migdev.org

2. En savoir plus : www.maroc-ecotourisme-solidaire.com

Le festival de l'or rouge

Pour la 5^e année consécutive, le Festival du Safran a ouvert ses portes, du 20 au 23 octobre 2011, dans le village de Taliouine, au cœur de l'Anti-Atlas dans la province de Taroudant au Maroc. Le safran, considéré comme l'« or rouge », épice précieuse et recherchée, est l'un des produits phare du terroir de Taliouine. Le Festival du safran, dont la première édition avait eu lieu en 2007 à l'initiative de l'association Migrations & Développement, a vocation à faire connaître ce produit unique et à aider les producteurs à s'organiser pour en améliorer la reconnaissance, tant au niveau local que national et international. En quelques années, le nombre de coopératives de producteurs de safran est passé de 1 à 22, et un label a été adopté – le label AOP, Appellation d'origine protégée – afin de garantir la qualité du produit. A l'occasion du festival, les producteurs – installés sur une cinquantaine de stands au cœur de Taliouine – ont pu cinq jours durant proposer leurs produits, et faire connaître le travail de la coopérative à laquelle ils appartiennent. En outre, de nombreuses tables rondes ont été organisées avec les acteurs de la filière afin d'analyser les enjeux et de partager les expériences vécues. Si un gramme de safran au souk se négocie entre 15 et 20 dirhams, celui vendu par les coopératives est proposé à 35 dirhams. Mais la traçabilité est assurée : hygiène, absence d'intermédiaires, origine du produit avérée. Pour obtenir un kilo de safran, il faut 200 000 fleurs, cueillies à la main, une tâche à laquelle il faut ajouter celle de l'émondage, opération qui consiste à extraire les trois pistils rouges du cœur de la fleur. Un kilo de safran représente donc 250 heures de travail pour une personne, soit un mois de travail, sans congé, à un rythme de huit heures par jour. Parmi les objectifs du festival donc, montrer aux acheteurs qu'il est parfois préférable de payer un peu plus pour s'assurer de la qualité du produit et être certain que les producteurs soient rémunérés à leur juste valeur.

A.L.A

ENGAGEZ-VOUS !

L'Association pour le tourisme équitable et solidaire (ATES) est le premier réseau national du tourisme équitable et solidaire. Elle regroupe 35 membres engagés, notamment dans le tourisme rural (www.tourismesolidaire.org) parmi lesquels ceux déjà évoqués dans nos articles :

- Accueil Paysan : www.accueil-paysan.com
- Croq Nature : www.croqnature.com
- Migrations et Développement : www.migdev.org
- Tamadi : www.tamadi.org