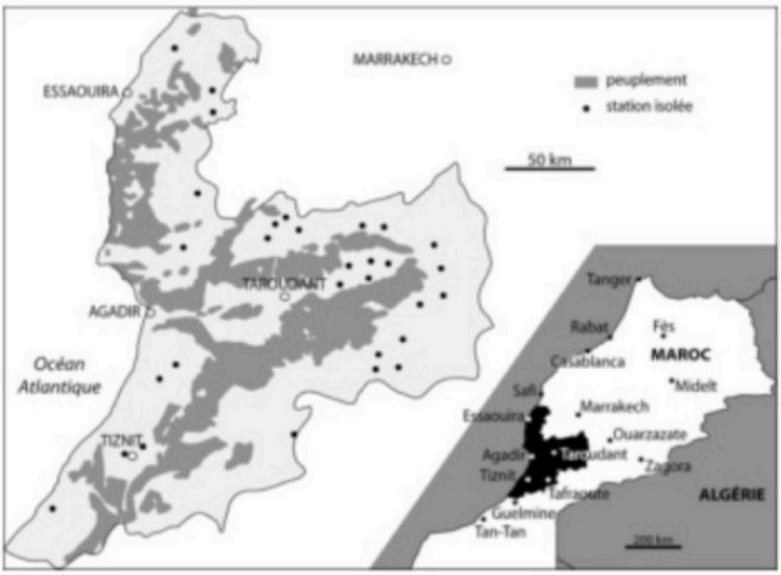
La Source

Certain·e·s ont eu la chance de partir au Maroc et comme on a toujours un peu la tête dans la Source on en a profité pour rencontrer des producteurs sur place. Vous penserez évidemment que ce n'est pas un produit local, en revanche, il contribue à notre volonté de soutenir un commerce équitable respectueux des travailleurs et de l'environnement.
C'est maintenant que le terme de "circuit-court" prend tout son sens, est-ce qu'on travaillerait en lien direct avec ces coopératives ?

• • • •

Qu'est ce que l'huile d'argan?

L'huile d'argan est issu du fruit de l'arganier ou Argania Spinosa est une espèce que l'on retrouve exclusivement au Maroc. Il convient parfaitement à des climats hostiles, très arides. Cette huile, avant tout alimentaire, est au centre de la gastronomie marocaine du sud et est très prisée dans l'ensemble du pays pour ses vertus pharmaceutiques et cosmétiques connues de très longue date.



Zone de production d'arganiers (Simenel *et al*, 2009).

D'autre part, l'Arganeraie fait office de pâturage suspendu pour les troupeaux de chèvres qui y grimpent également pour s'y reposer et s'y abriter du soleil.
Enfin, le bois de l'Arganier et les coquilles de ses amendons sont utilisés comme bois de chauffage par les populations locales où la plupart des villages ne sont pas encore reliés aux réseaux d'électricité et d'eau potable (Charrouf et al, 2002).

Un savoir-faire traditionnel, pilier d'une économie.

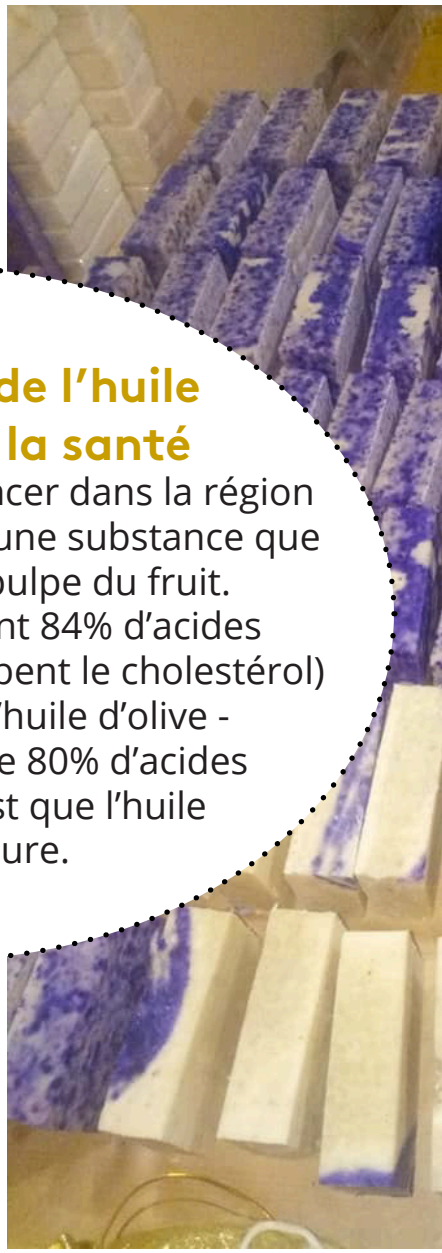
En partie grâce à la valorisation de l'huile d'argan, les conditions de vie des habitant·e·s s'améliorent et a notamment permis d'apporter l'électricité ainsi que l'eau courante.

On peut donc dire que l'arganier est au cœur de la vie sociale et économique des familles rurales, et plus particulièrement de celles des femmes qui sont en majorité dans les coopératives (Estève et al, 2008). L'arganeraie procure ainsi chaque année plus de 20 millions de journées de travail et assure la subsistance de 3 millions de personnes dont les deux tiers sont issus du monde rural (Charrouf et al, 2002). Elle est la source de revenu principale de près de 60 % des familles de la zone (Ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime, 2008).

Les enjeux de sa protection dans l'économie mondialisée.

Aujourd'hui, du fait du nouveau marché que constitue l'huile d'argan cosmétique (principalement destinée à une clientèle occidentale), les personnes vivant de son commerce est en constante augmentation mais aussi en danger. En effet, l'intérêt des grands groupes parapharmaceutiques et cosmétiques pour l'arganier les a poussés à industrialiser les process de fabrication pour plus de productivité. De plus, le marché européen a imposé des normes sanitaires que seuls ces géants sont capables de garantir (Estève et al, 2008).

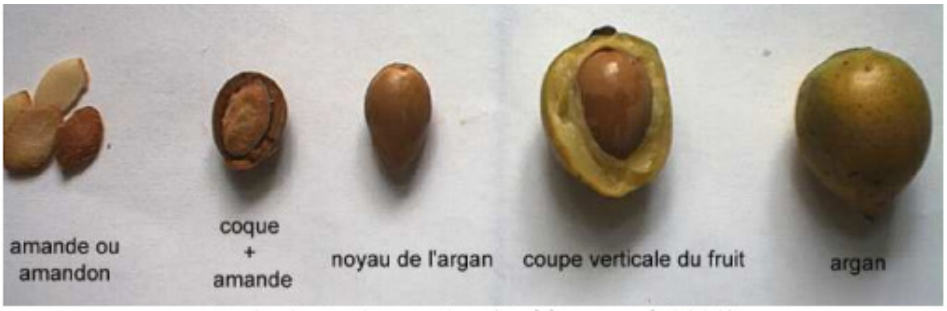
Les femmes, employées dans ces groupes reçoivent des salaires dérisoires en comparaison de ceux des femmes en coopératives alors que des profits considérables sont dégagés. Les conséquences d'une telle pression commerciale sont économiques et sociales mais également environnementales. La diminution annuelle de l'arganeraie est de 600 ha chaque année (plus d'un tiers en moins d'un siècle), elle est remplacée par des cultures maraichères de rente, gourmandes en eau et dont les bénéfices sont concentrés entre quelques grands exploitants. La densité moyenne est passée de 100 à 30 arbres par hectares en moins d'un siècle, accélérant ainsi la désertification et l'appauvrissement des terres agricoles de la région (Charrouf et al, 2007).



Les bienfaits de l'huile d'argan pour la santé

Le très faible taux de cancer dans la région serait lié à la présence d'une substance que l'on trouve dans la pulpe du fruit.
L'huile d'Argan contient 84% d'acides gras insaturés (qui absorbent le cholestérol) - contre 11% pour l'huile d'olive -
Si on trouve moins de 80% d'acides gras insaturés, c'est que l'huile n'est pas pure.

FABRICATION DES HUILES ET CO-PRODUITS



Le fruit de l'arganier (Debbou *et al*, 2003)

Coopérative féminine Marjana (Anonyme).

Processus théorique de fabrication

1. RECOLTE DES FRUITS
2. SÉCHAGE AU SOLEIL
3. DEPULPAGE DES FRUITS
4. CONCASSAGE DES NOIX
5. TORREFACTION DES AMENDONS
6. BROYAGE DANS UN MOULIN ARTISANAL
7. MALAXAGE DE LA PÂTE
8. FILTRAGE

Il s'agit donc d'un travail long et physique. Il faut une vingtaine d'heures de travail et une dizaine de kg de fruits pour obtenir un litre d'huile. C'est ce qui fait d'elle l'huile la plus chère au monde : 3€/L en 1993 contre au moins 30€/L en 2009 (Amsallem et al, 2010).

Coproduits

La matière solide qui reste de l'extraction de l'huile est utilisée pour fabriquer des savons, masques et gommages. La grande majorité est vendue aux éleveurs pour l'alimentation du bétail pour 10 à 15 centimes/kg. Elle est également vendue aux paysans locaux pour la fabrication d'un lait amer bon pour les diabétiques.

COOPERATIVE TIMGHARINE
RENCONTRE AVEC MOHAMED

Certification*
Ecocert + Bio + USDA

Fonctionnement
10 personnes dont 8 femmes et 2 hommes. Mohamed, 42 ans est gérant. Il a étudié la chimie à la faculté d'Agadir.

Rémunération
Les femmes coopératrices sont payées environ 5 euros par journée de travail.

Technique
L'huile cosmétique est pressée à la main selon la méthode traditionnelle, tout comme l'huile alimentaire. Elle est donc un peu plus foncée que celle pressée en machine. Il est possible de la filtrer pour la clarifier et supprimer toute odeur. Mohamed pense que cela enlèverait "toutes les bonnes choses", un peu comme l'huile d'olive et le dépôt qui se forme au fond lors du pressage traditionnel.

Prix
Huile cosmétique 1L : 35 euros
Huile alimentaire 1L : 20 euros
Amlou : 28 euros /kg (pate amandes avec du miel d'argent)
Savon 100 g : 2 euros

** La certification Ecocert coûte 2000 euros par an indépendamment de la quantité produite. Ils ne contrôlent absolument rien, viennent encaisser leur chèque et tamponner un document. Ils s'en passeraient bien mais c'est une demande de la clientèle, marocaine comme étrangère.*

COOPERATIVE ASSAISSE OUZEKA - LES TRAVAILLEUSES ET OMAR EL JAMOUR

Certifications
Bio / Ecocert / USDA.

Fonctionnement
84 personnes inscrites comme concasseuses et 20 personnes travaillant en permanence. L'Assemblée Générale décide qui devient adhérent de la coopérative.

Rémunération
Les travailleuses présentes sur site (concasseuses et vendeuses) n'ont pas de salaire fixe, c'est le montant des ventes qui est réparti entre elles.

Technique
Extraction à la machine. Les amandons sont versés un grand entonnoir. La machine chauffe à 130°C et l'huile sort tiède d'un côté et la matière sèche tiède sous forme d'un boudin de l'autre. L'huile coule dans des bidons dans lesquelles elle va rester pendant un mois. Chaque bidon est ensuite relié à une machine comportant une série de filtres en carton (jetables). L'huile va passer plusieurs fois à travers des filtres en circuit fermé pendant environ 1 journée. L'huile ainsi filtrée est ensuite laissée à reposer pendant 48h avant embouteillage. 2 kg pour 1L au lieu de 6 kg pour 1L (extraction à la main). Elle est par ailleurs obligatoire pour l'export d'huile cosmétique et alimentaire.

Prix
Huile alimentaire 1 L (magasin) : 45 euros
Huile alimentaire 1 L (export) : 15 euros
Huile cosmétique 1L (magasin) : 100 euros (même aux touristes, ils la vendent entre 80 et 50)
Huile cosmétique 1 L (export) : 30 euros
Huile cosmétique parfumée 500 ml (ici Gardénia 6%) : 40 euros
Amlou 380 g (avec amandes du Maroc) : 25 euros
Huile de figue de barbarie 1 L : 350 euros