

Quelle stratégie pour sa valorisation?

A.CHRIQI – A.BALLOUK – A.HOUJAJI – A.ADNAN - L.BACHA - R.ADDEBBOUS

Direction Provinciale de l'Agriculture d'Essaouira - Maroc

INTRODUCTION

Le souci de ce travail est de ramener les différentes curiosités à s'accorder sur la nécessité de garantir et de perpétuer la survie d'un demi million d'habitants via le développement et la valorisation d'un patrimoine riche et exclusif qui est l'arganier.

Le développement de ce secteur vise l'intérêt direct des familles paysannes qui actuellement encore mettent en œuvre un processus d'extraction d'huile pluriséculaire, difficile à maîtriser, de même que les qualités des huiles obtenues.

Ces éléments erratiques résultent des multiples variations dans le temps et dans l'espace, qui sont liées à la nature même de ce procédé « ménager et individualisé » de l'extraction familiale. L'huile produite ne saurait répondre aux exigences de l'industrie des produits alimentaires ou cosmétiques laquelle requiert une standardisation des composantes.

Pour atteindre les objectifs ultimes de développement de la filière huile, il y a lieu d'œuvrer pour assoire une stratégie de valorisation. Une telle stratégie va avoir des effets directs et automatiques sur la sauvegarde et la pérennité du patrimoine arganier et va atteler le développement rural à ses fondements.

Les éléments de cette stratégie selon la démarche de territorialisation du Ministère de l'Agriculture restent le noyau de notre communication et pour mieux cerner la réflexion, nous sommes acculés à identifier l'environnement de l'arganier dans notre province, de mettre en exergue les principales contraintes face au développement et de proposer des moyens et mesures de développement.

Enfin, « pérenniser l'arganier c'est valoriser ses produits » et les finaliser vers l'industrie pharmaceutique et para pharmaceutique, autrement dit les attributs pertinents de l'huile doivent permettre au Maroc d'exploiter de manière juste les marchés extérieurs à hauts - revenus.

I- APPERCU SUR L'ARGANIER AU NIVEAU DE LA PROVINCE D'ESSAOUIRA

La superficie marocaine totale couverte d'arganier est d'environ 850.000 ha depuis SAFI, à la frange saharienne. L'arganier est spécifique au sud ouest Marocain et s'étend principalement sur les provinces d'Essaouira, Agadir, Tiznit et Taroudant. Au niveau de la province d'Essaouira il couvre environ une superficie de 136430 ha soit près de 20% par rapport à l'arganeraie Nationale, comparé aux autres essences forestières, il occupe la 3eme place à l'échelle Nationale après le chêne vert et le thuya. Dans la province d'Essaouira, il représente la première essence forestière suivie du thuya.

Au Nord Est d'Essaouira ; il pénètre jusqu'à 60 km à l'intérieur du continent, il est représenté dans 73% des communes rurales. Concernant la répartition de la superficie elle est de 84 % dans la tribu des Haha et 16 % dans celle des Chiadma.

II - LES INTERETS DE L'ARGANIER

II-1 Intérêt socio-économique de l'arganier

L'arganier est en effet, un arbre multi-usages, chaque partie ou production de l'arbre est utilisable et est une source de revenu ou de nourriture pour la population qui doit sa subsistance à l'arganeraie.

Ce patrimoine qui offre 1.470.000 journées de travail familial par an pour la seule opération d'extraction d'huile (la production d'un litre d'huile nécessite une journée et demi de travail) et constitue un support alimentaire permanent pour plus de 250.000 petits ruminants (caprins, ovins), représente une importante source de vie pour des centaines de milliers d'autochtones dont la population n'a cessé de croître (taux d'accroissement supérieurs à 2%). Tout en les stabilisant dans leurs campagnes, cette forêt a fortement limité le phénomène d'exode rural.

Au point de vue production, l'arganeraie offre une triple vocation : forestière, pastorale et fruitière.

1 – Vocation forestière

Le bois de l'arganier est très dense et dur, c'est un combustible de choix : chauffage et carbonisation (le rendement est supérieur à 1q1 de charbons /stère) c'est aussi un bois utilisé dans les constructions rurales (poutre, perche, perchette...) il entre dans la confection d'objets ménagers et aratoires (araire, treuil, piquet...)

2 – Vocation pastorale

Toutes les forêts du Maroc sont soumises au parcours des troupeaux, mais aucune n'a une vocation pastorale aussi prononcée que l'arganeraie. Durant les périodes de sécheresse, les animaux sont sauvés par l'arganeraie ; toutes les parties de l'arbre sont utilisées par le bétail, feuilles, fruits en plus du sous bois qui comprend beaucoup d'espèces

3 – Vocation fruitière

L'arganier est une essence à caractère mixte d'arbre forestier et d'arbre fruitier, sa drupe est utilisée à plusieurs titres.

Les fruits de l'arganier se présentent comme une noix, entourée d'une pulpe charnue, et contenant un à trois amandons. Ce sont les amandons qui sont riches en huile. La pulpe a un intérêt fourrager et les coques un bon pouvoir calorifique.

Les rendements en fruits sont très variables, mais avec une moyenne de 15kg/arbre et une densité de 30 arbres/ha, la production peut être estimée à 450kg/ha/an en fruits frais. Les produits dérivés du fruit sont :

- Pulpe sèche : représente 45% du poids total des fruits secs, elle constitue une réserve alimentaire significative surtout pour les bovins et les équidés (un kg de pulpe séchée équivaut à 0.85 UF)

- Noyaux: représentent 55% du poids sec, ils sont durs et peuvent se conserver pendant longtemps (10 à 15 ans) sans que la graine perde sa qualité oléagineuse, les amandons sont extraits à la suite du concassage des noyaux, la brisure de coque du noyau, constitue un bon combustible, elle représente près de 48.5%

- Huile d'argan : L'huile d'argan provient donc des amandons et non de la pulpe comme l'huile d'olive, son goût rappelle celui de l'huile de noix ; cette huile, très riche en matières grasses, est consommée en grande partie dans les zones de productions. Elle est fabriquée dans chaque famille au fur et à mesure des besoins et vendue en petite quantité sur les marchés locaux.

Au plan de la production, l'arganeraie d'Essaouira produirait environ 1138 tonnes d'huile d'argan, ce qui représente 3% de la production nationale en huile et contribuerait à la satisfaction de 36% des besoins de l'ensemble de la population de la province d'Essaouira. Cette promotion correspond à près de 34 % de la production nationale estimée à 3.400 tonnes.

L'arganier a aussi une valeur culturelle. Etant donné que l'extraction de l'huile se fait par les femmes et que c'est une tradition que les femmes fassent l'extraction en groupes en chantant des chants folkloriques.

Les femmes se réunissent en groupes l'après-midi après avoir fini les travaux de la maison pour s'adonner à ce travail. Cette coutume renforce le caractère typique du produit qui est le résultat d'un savoir faire unique confirmé.

II-2 Intérêt écologique

Cet arbre a des propriétés écologiques et physiologiques telles qu'il est le seul pratiquement adapté aux régions arides et semi-arides où il pousse.

Dans ces zones, l'arganier est pratiquement irremplaçable pour la conservation des sols et des pâturages, la lutte contre l'érosion et la désertification, la protection de la biomasse en assurant ses besoins à travers les phénomènes (évaporation, condensation) et la contribution à l'alimentation de la nappe phréatique. Et il n'est ni erroné ni exagéré de dire qu'en maints endroits de son aire actuelle, il constitue le dernier rempart contre la désertification.

Grâce à ses racines, qui peuvent atteindre plusieurs mètres de long, cet arbre très rustique participe à la fixation des sols qu'ils enrichit par ailleurs en matières organiques issus des feuilles mortes. Certains chercheurs ont inventorié jusqu'à cent variétés végétales, sous un arganier qui -cela a été prouvé- ne doivent leur survie qu'à son abri protecteur.

II-3 Intérêt biologique et diététique

De nombreuses études ont été consacrées à l'huile d'argan (Cornu, 1897 ; Perrot, 1907 ; Bernus, 1917 ; Jaccard, 1926 ; Berrada, 1972 ; Collier, 1974 ; Hendrychix, 1974 ; Bellakhdar, 1978 ; Rahmani, 1979 ; Kaanaan 1980 ; Charrouf, 1991).

Très riche en matières grasses du type oléique-linoléique, l'huile d'argan contient environ 80% d'acides gras insaturés, qui ne présentent aucun problème d'assimilation et de digestion par l'organisme humain. La proportion des acides gras de l'huile d'argan dépasse celle du lait de la femme qui ne titre que 10% d'acide linoléique, ainsi que celle du lait de vache, de la viande, et du poisson. L'acide linoléique, bien représenté (environ 34%), intervient dans la biosynthèse des prostaglandines, hormones régulatrices des échanges membranaires qui jouent un rôle prépondérant dans la perméabilité de l'épiderme. La carence en acides gras essentiels, inévitable avec l'âge, cause un vieillissement cutané qui se traduit par un dessèchement et une perte d'élasticité de la peau favorisant ainsi l'apparition des rides (Rahmani, 1990).

Valeur nutritionnelle et cosmétique

L'huile d'argan, contrairement à la croyance répandue, se conserve relativement bien. Certains travaux (chimi et Al 1994) ont montré qu'elle résiste nettement mieux à l'auto-oxydation que l'huile d'olive. Cependant, en absence de lumière, au cours du processus d'auto-oxydation, l'huile d'argan est à l'origine de l'oxydation des acides gras insaturés de cette huile.

Ce phénomène entraîne une diminution de sa valeur nutritionnelle par dégradation des acides gras (Linoléique et linoléique), et intervient dans la formation de divers produits de décomposition qui donnent à cette huile une odeur et un goût indésirables, voire une certaine toxicité (Pascaud et al ; 1985).

L'étude nutritionnelle (Belkadi 1994) a montré que l'ingestion d'huile d'argan, riche en vitamine E, provoque une stimulation d'activité enzymatique liée à la détoxification et à la défense anti-oxydante des cellules ; Ce qui a pour conséquence une diminution de la susceptibilité membranaire à la peroxydation qui, selon les auteurs, serait à l'origine du vieillissement (Sohal et al, Harman, 1992).

Outre son emploi dans l'alimentation humaine, cette huile est utilisée pour les soins corporels, dans le traitement de l'acné juvénile la varicelle et des rhumatismes. Par ses propriétés hypotérolémiantes, elle est également indiquée pour les traitements contre les risques d'artériosclérose.

L'acide linoléique est déterminant dans la réduction de l'infarctus- myocarde, du taux du cholestérol total et dans la participation au développement cérébral (Charrouf, 1988).

La présence de tocophérol en quantité appréciable (63,5 mg / 50 g d'huile) donne à cette huile un grand degré de résistance aux

L'Huile d'Argan: un produit de terroir: Quelle stratégie pour sa valorisation?

oxydations et permet une conservation de plus longue durée (Berrada, op cit). L'isomère alpha tocophérol à activité vitaminique E fait de l'huile d'argan une excellente source de vitamine E.

Son utilisation traditionnelle contre le dessèchement cutané et le vieillissement physiologique de la peau ont suscité l'intérêt de certains laboratoires, qui l'ont intégrée dans des produits cosmétiques commercialisés, tels que Galenic (gamme Argane), Yves Rocher (Accaciane) et Colgate Palmolive (savon, dermatologique Antinéa).

La coloration rougeâtre de l'huile d'argan est due à sa teneur élevée en pigments caroténoïdes, représentés essentiellement par les xanthophylles (50 mg pour 100 g d'huile).(Rahmani, 1990)

La richesse de l'huile d'argan en stérols (160 mg/100 g d'huile) permet son incorporation dans les produits cosmétiques et remplace ainsi le cholestérol capable de pénétrer la peau et constitue une source exogène pouvant augmenter le taux de cholestérol sanguin (Rahmani, 1990).

D'autres composés tels que les alcools triterpéniques ont été identifiés dans l'huile d'argan. Ces alcools sont le lupéol, le butyrosperol, le tirucallol, la B-amyrine et le méthylène -24 cycloartanol.

Les substances aromatiques sont représentées par de nombreux composés non encore identifiés. Ces composés d'arôme facilitent la digestion en augmentant la concentration de pepsine dans le suc gastrique.

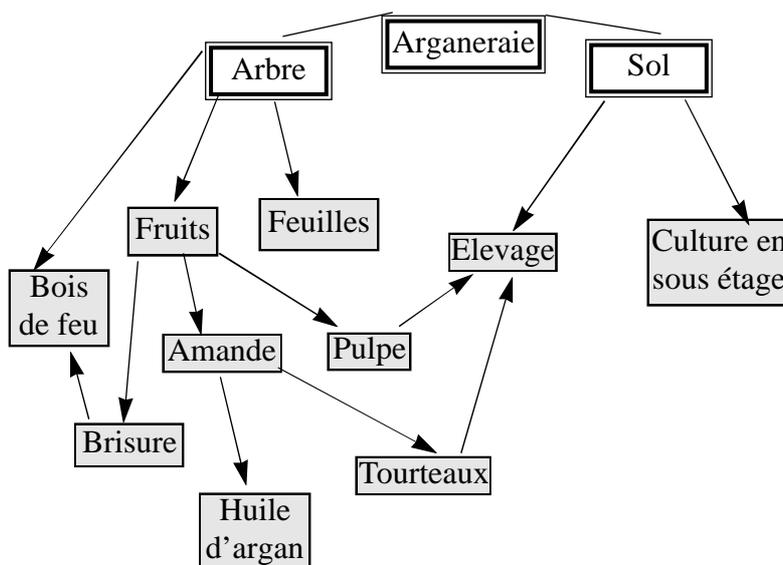
III- LA PROBLEMATIQUE DE L'ARGANIER

L'exploitation de l'arbre d'arganier nous amène à examiner les problèmes d'exploitation du milieu naturel et de fonctionnement du système agro-sylvo-pastoral.

L'exploitation de ce système implique trois composantes :

- La forêt d'arganier
- Le troupeau caprin
- L'agriculture

Le facteur humain constitue le maillon central et déterminant de son fonctionnement.



MODE DE L'EXPLOITATION DE L'ARGANERAIE

Si l'intérêt du sous secteur arganier n'est pas à démontrer comme cela est illustré ci-dessus, son diagnostic dégage à contrario des faiblesses de taille, qui peuvent être énumérées de la manière suivante :

- Diminution de la superficie de l'arganeraie marocaine suite aux déboisements notamment dans les plaines.

- Difficulté de reconstitution suite aux échecs enregistrés au niveau de la transplantation des plants sur le terrain, ce qui pose le problème grave de disparition à terme de ce patrimoine national avec induction de phénomènes pervers sur l'écosystème de la région.

- Non maîtrise d'une technologie appropriée d'exploitation des produits de l'arganier, ce qui n'a pas permis une industrialisation et une large

diffusion de l'huile sur le marché national. D'ailleurs, ce produit n'est connu que par « oui-dire » par la majorité des marocains. Cette situation n'est en fait que la résultante des effets dépressifs conjugués, représentés d'une part, par l'action des « détracteurs » de l'huile d'argan qui nourrissent une mauvaise publicité (huile non conservable, non transportable donc non industrialisable, mélange frauduleux et atteinte à l'image de marque du produit etc.) et d'autre part, le laxisme du tuteur qui a adopté un comportement passif face à des fausses allégations non démontrées scientifiquement.

- En vertu du droit de jouissance conféré aux collectivités par la législation spéciale de l'arganeraie, un grave problème juridique se pose. Il s'agit de l'extension du droit d'usufruit au droit de propriété sur le sol réclamé par les usagers à la suite de la dégradation de l'arganeraie, ce qui pose de grands problèmes d'opposition à l'extension des travaux de D.R.S. et de mise en défens.

IV- FILIERES DE TRANSFORMATION DU FRUIT DE L'ARGANIER :

Le fruit est obtenu selon trois modes :

- Ramassage manuel du fruit mûr
- Application de la méthode du gaulage
- Récupération des noix au niveau des bergeries après leur ingestion par les caprins.

La transformation de l'huile d'argan est l'œuvre de trois filières : une filière traditionnelle, une filière moderne et une filière intermédiaire.

-1 - La filière traditionnelle :

L'Huile d'Argan: un produit de terroir: Quelle stratégie pour sa valorisation?

La collecte des fruits se fait en Juillet-Août l'extraction de l'huile d'argan est une tâche exclusivement féminine. Le fruit est d'abord déulpé entre deux pierres (cette étape est généralement faite par les chèvres). Les noix sont ensuite cassées pour obtenir l'amandon. Qui sera ensuite torréfié sur feu doux avant d'être broyé dans un moulin à bras traditionnel ; la pâte ainsi obtenue est malaxée manuellement avec l'eau tiède, puis pressée entre les mains pour en extraire l'huile au goût de noisette.

L'extraction artisanale d'un litre d'huile nécessite une moyenne de 20 heures de travail.

L'huile ainsi produite est vendue dans des bouteilles de récupération, soit sur les marchés (elle est alors généralement coupée d'une huile végétale bon marché), soit dans des réseaux de confiance, auquel cas elle peut être pure.

Les rendements en huile sont faibles et correspondent à 3% du poids sec (El Yousfi, 1988), ce qui représente 3,31 par 100 kg de fruits secs. Par ce procédé, l'extraction est très incomplète et les tourteaux contiennent jusqu'à 20% d'huile. L'extraction traditionnelle, qui met en jeu des quantités importantes d'eau, contribue à la modification de la composition de l'huile et au-delà à sa mauvaise conservation.

L'extraction traditionnelle est le procédé pratiqué par la population et donc le plus usuel et le plus rencontré.

-2 - La filière moderne :

Cette filière n'utilise pas les noix digérées par les chèvres, car elles sont de moindre qualité. Les fruits sont ramassés une fois tombés à terre. Les femmes effectuent un déulpage par une machine, et cassent les noix comme dans la filière traditionnelle. Les amandes sont ensuite torréfiées dans un torréfacteur en Inox, puis l'extraction s'effectue par pressage mécanique de l'amande de l'arganier, qui remplace les étapes de mouture, malaxage et pressage de la filière traditionnelle. L'huile obtenue est décantée filtrée dans un filtre presse.

Cette technologie permet de diminuer le temps et la pénibilité d'extraction, d'améliorer le rendement et la qualité de l'huile et d'assurer la reproductibilité des résultats obtenus.

L'huile ainsi obtenue est conditionnée dans des bouteilles avec un label qui garantit sa pureté. La technologie du pressage mécanique permet aussi l'extraction d'huile à partir d'amandons non torréfiés, ce qui permet de conserver toute ses qualités pour un usage cosmétique.

C'est la technologie utilisée par les coopératives Amal et Ajddigue qui commercialisent leurs produits sous la marque Targanine. Dans les coopératives, les femmes travaillent ensemble, au siège de la coopérative.

La même technologie est utilisée par des opérateurs privés. Les amandons sont achetés dans les souks (tout venant). Ils sont ensuite traités comme dans les coopératives Targanine.

-3 -La filière intermédiaire :

C'est la technologie mise en place par le projet Marocco-Allemand pour les coopératives qu'il a soutenues. Comme pour la filière moderne, les noix digérées par les chèvres ne sont pas acceptées. Le processus d'extraction est donc le même que le procédé traditionnel, plus l'étape initiale du déulpage, avec une insistance sur les notions de propreté et d'hygiène. Le travail est effectué par les femmes à la maison. L'huile est ensuite collectée et mise en bouteilles dans le siège de l'Union des Coopératives et vendue sous la marque Tissaliwine.

Tout récemment, l'union des coopératives, produit de l'huile d'argan pour usage cosmétique selon la méthode moderne développée ci-dessus.

Les trois technologies donnent donc lieu à la commercialisation de cinq produits différents :

Technologie traditionnelle:	Huile traditionnelle coupée
Technologie traditionnelle:	Huile traditionnelle pure
Technologie moderne :	Huile moderne alimentaire (issue d'amandes grillées)
Technologie moderne :	Huile cosmétique (issue d'amandes crues)
Technologie intermédiaire:	Huile traditionnelle contrôlée

(Source : Mme. CHARROUF Z.)

V- LA SITUATION ACTUELLE DE L'HUILE D'ARGAN

-1- Niveau de production et positionnement :

Avec une production nationale d'environ 3400 T en bonne année l'huile d'argan ne représente que 1.6% de contribution à la satisfaction des besoins du pays en huiles alimentaires (0.2 kg/hab/an/).

Au plan de la position du produit, l'huile d'argan est synonyme de produit « flou » malgré les attributs que l'on peut invoquer pour consolider sa place dans l'esprit du consommateur marocain. Au plan organoleptique elle est très différenciée des autres huiles végétales (goût, conteur, odeur).

-2- Conditionnement et commercialisation

Au plan conditionnement, l'huile d'argan est présentée d'une manière banale dans des emballages perdus. En général, elle est présentée dans des bouteilles et bidons en plastique de 0.5 ; 1 ; 3 et 5 litres. La qualité de ces emballages et les conditions de leur présentation, notamment en bordure de la route entre Smimou et Tamanar à Essaouira ou entre Agadir et Argana ne donnent pas confiance au consommateur ni sur la qualité, ni sur l'hygiène du mode d'extraction. C'est là une étape déterminante où se perd l'essentiel de la valeur marchande du produit se traduisant par une sorte de banalisation du produit où la fraude peut trouver refuge.

a- Le prix de l'huile d'argan :

Dans la deuxième moitié des années 90. La validation scientifique des qualités nutritionnelles et cosmétiques de l'huile d'argan, l'amélioration de sa technologie d'extraction lui ont ouvert de nouveaux marchés. Des marchés lointains, prêts à payer un prix important, mais exigeant en retour des garanties de qualité.

Cette technologie améliorée n'est pas directement accessible aux femmes du fait de leur coût en capital. Seuls des entrepreneurs privés ou des femmes regroupées en coopératives peuvent mobiliser ce montant en capital.

Les prix des produits correspondants sont extrêmement différents :

a- Le prix de l'huile d'argan

Technologie	Produit	Prix au litre	Capital
-Technologie traditionnelle	Huile traditionnelle coupée	30-50	Quasi-nul
-Technologie traditionnelle	Huile traditionnelle pure	60-80	Quasi-Nul
-Technologie moderne	Huile alimentaire (issue d'amandes grillées)	250-350	20.000 US \$
-Technologie moderne	Huile cosmétique (issue d'amandes crues)	250-450	20.000 US \$
Technologie intermédiaire	Huile traditionnelle	140	2.000 US \$

(Source : Mme. CHARROUF Z.)

b- Distribution de l'huile d'argan

Le caractère aléatoire du marché de consommation de l'huile d'argan n'a pas permis une distribution permanente dans le temps et dans l'espace. En effet, les ventes ou plutôt les offres de produits sont plus nombreuses en cas de besoins de trésorerie.

L'absence d'une habitude de consommation de masse n'est pas de nature à provoquer une dynamique commerciale pour cette huile. Aussi, seuls quelques commerçants s'approvisionnent de temps en temps d'Essaouira d'Agadir, de Taroudante de Tiznit.

L'essentiel des ventes s'opère actuellement au niveau des souks hebdomadaires de ces deux provinces.

La hiérarchisation des utilisateurs du produit s'établit de façon qualitative comme suite :

- Auto-approvisionnement par les populations vivantes dans l'espace d'arganier
- Consommation locale occasionnelle par la population rurale et urbaine.
- Consommation urbaine (située hors espace arganier) de façon très rares.
- Utilisation par le marché industriel étranger aux fins de fabrication de produits élaborés et cela aussi de façon très sporadique et rare.

Les traits caractéristiques actuels du marketing de l'huile d'argan peuvent se résumer de la façon suivante :

- Produit rare (faible niveau de production)
- Marché de consommation locale et nationale aléatoire
- Absence de personnalisation et défaut de présentation
- Qualité aléatoire et non standardisée (Banalisation de toute qualité produite).
- Risque élevé de mélange frauduleux (avec d'autres huiles, surtout de grains, et coloration au paprika, etc...)
- Faible motivation du pouvoir concurrentiel justifiant le niveau des prix demandés
- Systèmes de distribution aléatoire
- Systèmes de communication inadéquats en raison de l'absence d'une liaison rigoureuse et responsable entre la production et la distribution-vente.

Ces caractéristiques traduisent la limite du développement de la filière « huile d'argan » et par conséquent autorisent le développeur à se questionner sur les voies et les moyens susceptibles d'aider le secteur arganier à s'affirmer comme un véritable secteur « stratégique », à même d'assurer la durabilité biologique et socio-économique dans le sud-ouest atlantique marocain et redonner confiance à une population humaine d'environ un demi (1/2) million de ruraux. En effet, toute la région arganière est marquée par une économie rurale et forestière, avec une densité de population rurale de 46 personnes par Km².

-3- Marché International d'huile d'argan :

Il y a trois types de marchés : alimentaire, nutraceutique et cosmétique ;

Pour l'alimentation, l'huile d'argan a certes un goût particulier et des vertus nutritionnelles remarquables, mais elle est surtout connue comme « huile la plus chère du monde » (elle est parfois vendue encore plus cher que le prix cité plus haut) ce qui ne manque pas de la rendre intéressante pour la haute cuisine en recherche de distribution par tous les moyens.

Pour la cosmétique, plusieurs laboratoires européen et nord américain l'incorpore dans des préparations cosmétiques. En nutraceutique, certains industriels occidentaux s'y intéressent.

VI – STRATEGIE DE VALORISATION DE L'HUILE D'ARGAN

A suivre

Portail de l'Agriculture Marocaine: <http://marocagri.multimania.com>