

Savoir-faire local et développement durable : pistes de réflexion à travers l'exemple de l'Arganeraie

Mohamed Jadaoui
Université Ibn Zohr, Agadir

لا شك أن غنى الثقافة المحلية قد ساهم في الاعتراف بغابة أرگان كتراث عالمي من قبل اليونسكو سنة 1998. فعلى مر التاريخ استطاع السكان المحليون استغلال هذا المورد الطبيعي من خلال تطوير أساليب تراعي ضرورة الحفاظ على التوازنات البيئية، مما جعل المختصين يعتبرون دعم وتطوير هذه الأساليب كفيلا بإعادة الاعتبار لهذا التراث الغابوي الذي عرف تدهورا حادا، خاصة خلال القرن الماضي.

ومن بين النتائج السلبية للضغط الذي عرفته غابة أرگان تقلص مساحتها بأزيد من 200 ألف هكتار في أقل من قرن، حيث خضعت لاستغلال بلا هوادة من قبل المعمرين، خاصة في صناعة الفحم الخشبي لتلبية حاجيات اقتصادياتهم من الطاقة إبان الحربين العالميتين الأولى والثانية. كما عانت هذه الغابة من اتساع مساحة الفلاحة العصرية على مستوى سهل سوس، وهو ما نجم عنه اختلال في أنماط الاستغلال التقليدية، وأدى إلى ارتفاع الضغط عليها لكونها مصدرا أساسيا لعيش ساكنة متزايدة.

إلا أنه، ومنذ حوالي 20 سنة، استأثر موضوع الحفاظ وصون غابة أرگان باهتمام الباحثين وفعاليات المجتمع المدني والسلطات العمومية والتعاون الدولي. وقد اعتبرت الخبرات المحلية إحدى المرتكزات الأساسية لإنجاح هذه العملية.

وفي هذا السياق، ستتطرق المقالة لمقاربتين مثنيتين للثقافة والخبرات المحلية التي تتيح استغلال مستدام لغابة أرگان، ويتعلق الأمر بمقاربة تسميات المنشأ (المؤشر الجغرافي المحمي) المثمثة لزيت أرگان، والتي تركز أساسا على الاعتراف بالخصوصية الثقافية لهذا المنتج، ومقاربة (منظومة الإنتاج المحلية) المرتبطة بتنظيم الفاعلين المحليين بتعبئة الرصيد التضامني الذي تزخر به الثقافة المحلية، وذلك من أجل تحسين جودة الإنتاج والرفع من تنافسية التعاونيات العاملة في هذا الميدان.

La dégradation des ressources naturelles atteint, de nos jours, un stade inquiétant à l'échelle des différentes régions marocaines. L'ampleur de l'exploitation que ces ressources ont subie au cours du siècle écoulé, conjuguée aux sécheresses récurrentes, a accentué le processus de dégradation dont les conséquences sont néfastes sur la déstructuration des territorialités des populations rurales et la déperdition des savoir-faire locaux.

Dans le Sud-Ouest marocain, l'Arganeraie qui s'étend sur une superficie de plus de 800.000 ha, présente l'un des meilleurs exemples de l'exploitation non durable des ressources naturelles. Or, de par ses valeurs écologique et socio-économique indéniables, cette forêt a constitué à travers l'histoire une ressource vitale pour les populations riveraines. Ces dernières ont su tirer profit de cette ressource en

développant des pratiques ingénieuses afin d'en assurer une exploitation optimale et durable. Elles ont mis en place un système de production basé sur le triptyque « orge- arganier- chèvre », dont l'arganier est le pivot.

Certes, ce système n'arrive plus à répondre aux besoins croissants des populations en quantité et en qualité, favorisés par la grandeur des mutations socio-spatiales, mais il représente, en substance, une source d'inspiration pour l'adoption des approches innovantes de promotion de la ressource en question. En d'autres termes, l'ancrage de l'arganier dans la culture locale représente un atout à même de réhabiliter ledit système et d'infléchir la tendance de sa dégradation.

Dans ce sens, les initiatives de sauvegarde et de promotion de l'Arganeraie enclenchées depuis les années 1990, notamment dans le cadre de la coopération internationale¹ accordent un grand intérêt aux savoir-faire locaux dans la valorisation de cette ressource. La richesse de la culture locale a facilité l'inscription de l'Arganeraie dans un processus de développement durable en commençant par sa reconnaissance par l'UNESCO comme patrimoine universel, en 1998, et en labélisant son produit phare « l'huile d'argane », reconnue comme produit « IGP » : Indication Géographique Protégée. Ajoutons à cela que l'organisation de la filière « huile d'argane » se renforce de plus en plus et donne lieu à l'émergence d'un Système Productif Local (SPL).

Partant de là, la présente contribution ambitionne de mettre en relief le rôle des savoir-faire et de la culture locaux dans la promotion du développement durable d'une ressource (disons aussi un territoire) ayant subi une dégradation alarmante, et ce à travers deux démarches innovantes : la démarche SPL qui s'appuie sur les solidarités locales pour mieux organiser le processus de production et la démarche IGP qui repose sur le principe de la valorisation de la culture et des savoir-faire locaux.

Pour mieux comprendre l'enjeu que représentent ces approches pour la promotion du développement durable, nous nous attelons dans un premier temps à mettre en exergue les particularités de l'Arganeraie en tant que système écologique et socio-économique, et à présenter quelques indicateurs par rapport à l'ampleur de la dégradation que l'arganeraie subit. Ensuite, nous abordons le contenu des démarches SPL et IGP et leur apport dans la valorisation des savoir-faire locaux, prélude au développement durable.

1. L'Arganeraie une ressource vitale exploitée à outrance

L'arganier (*Argania spinosa* L. Skeel) est une essence endémique du Maroc. Il fait partie de la famille tropicale des sapotacées répandue au Maroc à l'ère tertiaire à la faveur d'un climat chaud et assez humide, ce qui lui vaut le surnom d'« arbre fossile » (De Ponteves E., Bourbouze A. et Narjisse H., 1990). Il couvre une bande

¹ Parmi les importants projets ayant porté sur la réhabilitation et le développement de l'Arganeraie, nous citons le projet de Conservation et de Développement de l'Arganeraie (PCDA, 1995-2002) qui s'inscrivait dans le cadre de la coopération maroco-allemande, et le projet « Arganier » (2003-2010) qui relevait de la coopération du Maroc avec l'Union Européenne.

côtière plus ou moins clairsemée dans le Sud-Ouest marocain. Sa limite orientale se situe, à partir de l'océan, vers 250 Km sur le Haut Atlas et 190 Km sur l'Anti Atlas (Peltier J-F., 1982). L'Arganeraie représente 7% de la superficie totale couverte par les forêts marocaines, et occupe la troisième place en termes de superficie après l'alfa et le chêne vert.

L'Arganeraie se présente comme un système complexe au sein duquel s'effectuent des interactions très diverses aux plans écologique et socio-économique. Dans cette optique, la notion du « système Arganeraie » a été employée, depuis plus d'une dizaine d'années par plusieurs chercheurs (De Ponteves E., 1989 ; Nouaïm R. et *al.*, 1991 ; Jadaoui M., 1999) et praticiens pour attirer l'attention sur la singularité de ce patrimoine : en plus de sa richesse biodiversitaire, l'arganier est profondément implanté dans la vie quotidienne des populations rurales locales et joue un rôle fondamental dans leur subsistance.

1.1 Intérêt écologique et socio-économique de l'Arganeraie

De par ses caractéristiques écologiques et économiques, l'Arganeraie représente l'une des formations végétales les plus typiques à l'échelle mondiale d'autant plus qu'elle occupe des latitudes, géographiquement et écologiquement, difficiles. Sa situation dans le Sud-Ouest marocain en fait le dernier rempart contre la désertification (Benziane M. et Khtouri, 1991 ; Raggabi et Amane, 1992).

L'arganier possède, en effet, des caractéristiques écologiques irremplaçables que nous pouvons résumer dans ce qui suit :

- ✓ une grande adaptation à l'aridité : pour ne retenir que les indicateurs de pluviosité, l'arganier occupe des zones variées où les précipitations vont de 166 mm/an à 519 mm/an ;
- ✓ une protection élevée du sol, surtout qu'il s'accommode à des substrats divers (Peltier J-P, 1982). L'arganier protège le sol contre l'érosion éolienne et hydrique. Sa dégradation implique l'accélération du processus de désertification ;
- ✓ une richesse biodiversitaire sans équivoque : l'arganier, lui même, est polymorphe et la flore qui cohabite avec lui est importante. Le 1/3 de la végétation du Maroc, dont plusieurs espèces endémiques, se trouve dans l'aire de l'Arganeraie. Les chercheurs ont recensé 100 espèces végétales au dessous de l'arganier (Nouaïm R. et *al.*, 1991).

Au niveau socio-économique, l'Arganeraie constitue une source importante de revenus pour les populations riveraines. Elle est largement exploitée sous différentes formes dont les principales sont les suivantes :

- ◇ *une ressource fourragère* : l'Arganeraie est une forêt à vocation pastorale. Elle offre deux types de parcours pour le cheptel ; d'une part, le feuillage, apprécié notamment par les caprins avec une valeur pastorale de 100 unités fourragères (UF) (Zitan A., 1989), et, d'autre part, la strate herbacée dont la valeur pastorale est de 200 UF (EL Otmani A., 1986 ; Nouaïm R. et *al.*, 1991 ; Benchekroun F., 1995). L'apport de l'arganier ne se limite pas aux

seuls parcours naturels. Les sous-produits de l'arganier, les résidus de l'opération d'extraction d'huile, servent de complémentation pour le bétail. La pulpe de l'arganier est d'un appoint alimentaire remarquable (EL Otmani A., 1988 ; Charouf Z., 1995). Le tourteau, concentré, est donné sous forme de complémentation aux bovins notamment ceux soumis à l'engraissement (El Otmani A., 1988 ; Benchakroun F., 1995) ; il est riche en glucides et protéines (Charouf Z., 1995).

- ◇ *une ressource énergétique* : le bois de l'arganier est excellent. Il est très dur et compact. Sa densité est de 0,9 à 1. Sa dureté lui a valu le nom de l'arbre de fer (Jaccard P. 1926 ; Nouaïm R. et al., 1991). Il est exploité principalement comme source d'énergie du fait qu'il donne un charbon de haute qualité. Les grandes pertes subies par l'Arganeraie sont dues à l'utilisation de son bois comme combustible. Les populations locales exploitent le bois de l'arganier dans divers domaines.
- ◇ *une ressource alimentaire, cosmétique et pharmacologique* : l'huile d'argane constitue depuis fort longtemps une source alimentaire importante pour la population. Elle est extraite de l'amande et possède des propriétés diététiques très intéressantes. Ses propriétés biologiques remarquables ont favorisé son utilisation dans le domaine de la pharmacopée et la cosmétologie (Nouaïm R. et al., 1991). Depuis plusieurs siècles, l'huile d'argane est utilisée dans la pharmacopée traditionnelle. Dans son ouvrage *Description de l'Afrique septentrionale* (p. 304), El Bekri désigne cette huile comme étant un aliment sain et agréable qui échauffe les reins et facilite l'écoulement des urines. L'huile d'argane se présente actuellement comme une filière de production de plus en plus organisée qui suscite l'intérêt de plusieurs acteurs publics et privés.
- ◇ *un arbre emblématique du Sud-Ouest* : l'arganier s'est enraciné dans les habitudes des populations riveraines. Selon Maghnia A. (1995), l'utilisation de l'arganier déborde, dans plusieurs cas, le cadre de production et de consommation matérielles dans le sens où il remplit la fonction symbolique d'un pouvoir surnaturel de protection de la vie. Dans certains endroits, l'arganier est « sacré ».

En plus de ces domaines d'exploitation, l'arganier a un rôle essentiel dans la promotion touristique ; c'est un patrimoine attractif. Les cultures sous arganier lui donnent l'aspect d'un verger pittoresque permettant une production importante de céréales et offrent, en même temps, des paysages d'une grande valeur pour la promotion du tourisme rural. Dans plusieurs zones, l'Arganeraie constitue un lieu de villégiature pour les habitants des villes. Par ailleurs, les produits de l'arganier (l'huile d'argane, « Amlou² ») sont de plus en plus demandés par les touristes, ce qui contribue à la revitalisation de l'économie locale.

Toutefois, la dégradation de l'Arganeraie implique une baisse de la productivité du milieu et une atteinte à la base économique de la région. Au plan écologique, cette

² Produit alimentaire préparé à base de l'huile d'argane, du miel et de la patte d'amande.

dégradation mène à la désertification, sur le plan socio-économique, elle conduit à la pauvreté et par conséquent à la migration.

1.2 La dégradation de l'Arganeraie : constat d'un développement non durable

L'Arganeraie a connu de grandes pertes. Si le premier coup qu'elle a subi est d'ordre naturel faisant rétrécir son aire vers le Sud-Ouest marocain (Emberger L., 1925), l'action humaine est à l'origine de la déperdition de ce patrimoine. Ainsi, peut-on affirmer que l'arganier est victime de ses qualités économiques, que ce soit comme ressource fourragère et énergétique ou par rapport au sol qu'il prodigue pour l'exploitation agricole intensive au niveau des plaines et des dépressions.

Les superficies perdues par l'Arganeraie sont importantes. Les pertes ont été estimées entre 150.000 à 200.000 ha durant le siècle écoulé. L'Arganeraie couvrait au début dudit siècle environ un million d'hectares. De même, pendant une période de moins de 160 ans, la limite nord de l'Arganeraie s'est rétrécie de 200 km vers le sud. Et, en moins d'un demi siècle, la densité moyenne de l'Arganeraie est passée de 100 arbres/ha à 30 arbres/ha (Nouaim R. et *al.*, 1991).

Les surpâturages et les défrichements pour la fabrication du charbon de bois, pour la mise en culture et pour répondre au besoin d'une urbanisation accélérée, sont les causes principales de la dégradation de l'arganier. L'extension de l'agriculture constitue, hélas, la véritable menace de l'arganier. Elle gagne de plus en plus les principaux refuges de cet arbre au niveau des piémonts. Les agriculteurs chassés par le stress hydrique dont souffre la plaine du Souss, s'installent dans les zones amont offrant plus de possibilités pour l'agriculture intensive (présence des sols importants au niveau des cônes de déjection, en plus de la disponibilité relative de la ressource en eau). Encouragés par l'euphorie de « la promotion de l'investissement », discours désormais à la mode, ces agricultures procèdent à une mise en culture intensive au détriment de l'Arganeraie. Or, ce sont des investissements non durables compte tenu des caractéristiques du milieu et des résultats des exemples similaires au niveau du Souss aval (la crise du périmètre d'El Gardane).

Ce constat est d'autant plus inquiétant que les effets de la dégradation de l'Arganeraie sont multiples. Ils relèvent de deux ordres :

a) Les effets écologiques

- au niveau de la phytodynamique, ces effets s'incarnent, selon le schéma³ développé par BENABID A. (1995 : 120), à travers la présence de peuplements matorralisés, de peuplements dématorralisés, de peuplements steppisés, des peuplements thérofytisés, avec comme stade ultime la désertification ;

³ Le processus de dégradation des formations forestières suit le cheminement suivant : Forêt climacique – Matorralisation – Dématorralisation – Steppisation – Thérophytisation – Désertification.

- la diminution de la biodiversité à cause de la destruction de biotopes entiers engendrant la disparition des espèces végétales et animales ;
- la dégradation des terres, accentuée par d'autres facteurs comme la nature de la lithologie, l'importance des inclinaisons et des précipitations ;
- la réduction de la capacité de rétention de l'eau dans le sol et son impact sur la régulation des ressources en eau ;

b) Les effets socio-économiques :

- la baisse de la productivité du milieu qui engendre une pauvreté des populations, lesquelles se résignent à l'émigration ;
- l'effritement des territorialités des populations et la déperdition des savoir-faire locaux de génération en génération.

Cependant, l'Arganeraie a bénéficié des programmes ambitieux de sauvegarde et de développement. Elle a été déclarée comme réserve de biosphère par l'UNESCO, un acquis dont la valorisation est susceptible de renverser la logique d'exploitation de ce patrimoine universel. Cette déclaration a été poursuivie par des initiatives portant essentiellement sur la valorisation de l'huile d'argane sur la base de la promotion des savoir-faire locaux. Ce qui représente vraisemblablement le gage d'une exploitation durable de la ressource et sa restitution au niveau des territoires où elle est fortement dégradée. Grâce à la mobilisation de la société civile et à l'engagement des acteurs locaux, les résultats s'annoncent prometteurs. Les démarches que nous présentons ci-dessous le prouvent.

2. Les savoir-faire locaux et la réhabilitation de l'Arganeraie

Il ne fait pas de doute que l'ancrage de l'arganier dans la vie rurale du Sud-Ouest marocain, a donné naissance à un savoir-faire d'une richesse exemplaire. Ce savoir-faire s'est greffé essentiellement sur la production de l'huile d'argane dont les vertus nutritives et pharmacologiques sont connues depuis plusieurs siècles.

A vrai dire, de toutes les formes d'exploitation de l'arganier, l'extraction de l'huile d'argane est la plus respectueuse de l'environnement. Les zones d'Agdal (zones dont les usagers sont nominativement connus parmi la communauté⁴), réservées en priorité à la collecte des noix d'argane sont les plus florissantes et renferment des arganiers atteignant leur optimum écologique, et ce, par opposition aux zones ouvertes aux différents usages (le *mouchâa*), dont particulièrement le parcours, qui se présentent sous forme de matorrals avec des stades de dégradation variés.

⁴ Il s'agit d'une sorte de propriété privée régie par le droit coutumier en interférence avec le droit musulman. En effet, au niveau de ces espaces, comme c'est le cas à Ida ou Zal, les arganiers relevant des Agdal font l'objet des différentes transactions et d'héritage.

C'est ainsi que la majorité des études socio-économiques menées sur l'arganier que ce soit dans un cadre académique ou dans le cadre des projets de développement, insiste sur la valorisation de l'huile d'argane et les savoir-faire qui lui sont liés pour une meilleure réhabilitation de cette ressource. Dans ce sens, le Plan Cadre de la Réserve de Biosphère Arganeraie souligne la nécessité de favoriser la création des coopératives d'argane susceptibles d'augmenter et de valoriser la production en huile. Cette production est à même d'améliorer les revenus des populations rurales et de diminuer, par conséquent, la pression sur la ressource en minimisant l'impact des autres usages qui lui sont nocifs.

En effet, dans le sillage de la dynamique que connaît l'arganeraie, depuis la moitié des années 1990, avec le projet « PCDA », ensuite avec le Projet « Arganier », plusieurs initiatives sont nées en rapport avec la valorisation de l'huile d'argane. La particularité de ces initiatives réside dans l'implication des acteurs publics et territoriaux dans la promotion de la production de l'huile d'argane. Effectivement, le rythme de création des coopératives s'est accéléré et a interpellé les acteurs à encadrer la production de l'huile d'argane à deux niveaux :

- ✓ favoriser une organisation des coopératives d'argane pour augmenter leur compétitivité et faire bénéficier les territoires d'origines de la valeur ajoutée générée par la filière ;
- ✓ professionnaliser la production tout en adoptant une démarche qualité, basé sur un processus de labellisation.

Il s'agit en fait de deux enjeux majeurs pour promouvoir le développement durable de l'Arganeraie. Cette promotion ne peut se faire qu'à travers des démarches valorisant les savoir-faire locaux, en l'occurrence la démarche SPL et la démarche IGP. En quoi consistent ces démarches et comment valorisent-elles les savoir-faire locaux ?

2.1 L'Indication Géographique Protégée (IGP) : outil de valorisation et de protection de l'huile d'argane

2.1.1 L'IGP : une démarche de reconnaissance du savoir-faire et de la culture locaux

L'IGP est un Signe Distinctif d'Origine et de la Qualité (SDOQ)⁵ mis en place en Europe depuis 1992. Elle consiste dans la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et en tire une partie de sa spécificité. La démarche IGP repose sur la valorisation d'un savoir-faire, d'une histoire et d'une culture liés à un produit sur un territoire donné. C'est une « démarche qualité » qui vise la capitalisation des procédés de production et de transformation traditionnels pour apporter une valeur ajoutée aux

⁵ Les SDOQ ont pour intérêt la valorisation des produits agricoles. Ils regroupent un ensemble de démarches qui garantissent que des produits répondent à des caractéristiques particulières et contrôlées comme le « Bio », l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP).

produits à la commercialisation. Cela dit, l'IGP est un outil de valorisation des produits de terroirs.

La reconnaissance d'un produit comme « produit IGP » repose sur des conditions de base liées à la notoriété du produit lui-même, au territoire d'origine et à la tradition locale. La traçabilité du produit est garantie : les règles de production, de transformation et du conditionnement obéissent à un cahier de charges que les acteurs se fixent eux-mêmes, en conformité avec la loi. Ceci implique la mise en place des procédures techniques et juridiques en vue de hisser la valeur d'un produit de terroir et sa protection juridique.

Les principes fondamentaux de l'IGP peuvent être résumés dans les points suivants :

- ❖ l'IGP caractérise et met en valeur les spécificités historiques et culturelles liées au territoire et au savoir-faire traditionnel de l'Homme. Elle concerne donc un territoire ayant une histoire ancrée qui mérite d'être valorisée. C'est une reconnaissance qui consacre une production existante ;
- ❖ l'IGP est une démarche qui obéit à un cahier de charges que les producteurs et l'ensemble des acteurs au niveau de la filière donnée se fixent pour garantir la qualité requise dans le respect de la tradition. Une fois reconnu IGP, le produit qui répond aux exigences du cahier de charges porte le label « IGP » ;
- ❖ l'IGP est une démarche juridique pour protéger un produit. C'est un outil régi par la loi nationale et internationale. Le signe est enregistré à l'OMPIC puis à l'UE et l'OMC. A ce moment là, tout usage usurpant est sujet à des poursuites judiciaires.

Force est de constater que l'IGP est une démarche au profit à la fois du producteur et du consommateur. Pour le premier, l'IGP est un moyen de valoriser sa production et d'améliorer son revenu ; pour le deuxième, c'est une assurance sur l'origine et la qualité du produit et de sa traçabilité. C'est une démarche gagnant/gagnant.

2.1.2 La mise en place de l'IGP « huile d'Argane » : intérêt et démarche

Partant de ses principes, l'IGP est une véritable opportunité pour le développement durable de l'Arganeraie. Étant un produit issu d'un contexte socioculturel spécifique du Sud-Ouest marocain, l'huile d'argane est le premier produit à être reconnu comme IGP à l'échelle nationale. Non seulement parce que cette huile et ses dérivés sont des éléments identitaires de la région, mais surtout parce que le processus de production repose sur un savoir-faire féminin d'une grande valeur culturelle.

La reconnaissance de l'huile d'argane comme IGP est le fruit d'un travail fastidieux, piloté par le conseil Régional Souss Massa Drâa dans le cadre de la coopération décentralisée avec la Région Aquitaine ; région pionnière en matière de promotion des produits de terroirs en France. Dans ce sens un groupe de travail

regroupant l'ensemble des acteurs concernés (acteurs publics, coopératives, associations, Chambre d'Agriculture, privés...) a été mis en place pour préparer le dossier relatif à la mise en place de l'IGP huile d'Argane notamment⁶ :

- ❖ la constitution du groupe demandeur comme le stipule le texte de loi relative « aux Signes Distinctifs d'Origine et de la Qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques ». Dans cette optique, l'Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argane (AMIGHA) a été créée. Elle regroupe l'ensemble des intervenants dans la filière et se fixe comme objectifs principaux la reconnaissance de l'huile d'argane comme IGP et l'accompagnement des professionnels pour répondre aux exigences qu'induit cette reconnaissance ;
- ❖ l'appui au groupe demandeur pour la rédaction du cahier de charges. Ce dernier porte sur les points clefs suivants : la détermination de l'aire géographique de production, la traçabilité des amendons, les conditions de transformation, l'organisation des professionnels et la structuration de la filière, les aspects relatifs à la communication et au marketing, les conditions de contrôle, etc. Sur la base de ce cahier de charges, la Commission Nationale régie par la loi 25-06 a déclaré l'huile d'argane comme IGP.

L'intérêt de la reconnaissance de l'huile d'argane comme produit IGP réside tout d'abord dans la protection de l'authenticité de cette huile. Le nom du produit sera protégé contre la fraude et les usages usurpant par des opérateurs « non légitimes ». Cette reconnaissance implique :

- ✓ la protection de la propriété intellectuelle relative au savoir-faire ancestral greffé sur la production de l'huile d'argane à l'échelle du Sud-Ouest marocain ;
- ✓ la protection juridique des produits (huile d'argane et dérivés) en tant que spécificité du Sud-Ouest marocain. D'autant plus que d'autres pays commercialisent l'huile d'argane, et des entreprises étrangères sont allées même jusqu'à déposer la marque « Argane » ;
- ✓ la reconnaissance des multiples vertus de l'huile d'argane et sa valorisation à sa juste valeur ;
- ✓ l'organisation et la structuration de la filière, surtout que chaque acteur a sa propre stratégie de commercialisation, d'où la multiplicité et l'anarchie des labels. L'exportation de la matière première et de l'huile en vrac fait perdre une proportion importante de la valeur ajoutée aux territoires d'origine.

⁶ Soulignons que le groupe mis en place a travaillé sur la base des dispositions du projet de loi relatif aux Signes Distinctifs d'Origine et de la Qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et Halieutiques. Cette Loi (25-06) a été promulguée par le Dahir n° 1-08-56 du 17 jourmada I 1429 (23 mai 2008), BO n°5640-jourmada II 1429 (19-06-2008).

⁷ Selon le journal « l'Economiste », n° 2102 du 06.09.2005, une entreprise a déposé la marque « Argane » à l'Institut Français de la Propriété Industrielle depuis 1983.

Ces deux pratiques sont désormais interdites par la loi, ce qui signifie que l'effort de valorisation doit se faire au niveau de l'aire de l'Arganeraie.

Il en découle que la démarche IGP est à même d'assurer une meilleure valorisation de l'huile d'argane et, par conséquent, lui assurer un bon positionnement sur le marché international. Les retombées de cette valorisation auront certainement un impact positif sur l'amélioration des revenus des populations rurales et, par conséquent, la préservation de la ressource. Cela dit, l'IGP ne permet pas seulement de maintenir les systèmes locaux de production, mais elle les revitalise avec comme corollaire la promotion du patrimoine agricole local, la préservation et l'amélioration de la biodiversité. L'IGP est en définitive un outil de développement durable.

2.2 La démarche SPL et la mise en valeur des solidarités locales

La renommée internationale dont jouit l'huile d'argane a poussé un bon nombre d'acteurs à investir dans sa production et sa commercialisation. Dans un temps réduit, l'huile d'argane est devenue un véritable enjeu économique, incarné par la multiplicité des opérateurs qui y intervient. Le nombre de coopératives est passé de 02 en 1998 à 170 actuellement et le nombre d'entreprises productrices dépasse la soixantaine.

Toutefois, l'analyse de la chaîne de valeurs permet de constater que malgré l'évolution des prix de l'huile d'argane, ayant passé de 4 € en 1999 à 25 € en 2011, une proportion importante de la valeur ajoutée de la filière argane est accaparée par les intermédiaires. La mise en place de la certification biologique et l'amélioration du conditionnement ont permis une hausse conséquente des prix⁸, certes ; mais l'envahissement du terrain par les intermédiaires fait que la valeur ajoutée ne profite pas totalement au territoire. Les coopératives souffrent énormément de cette situation.

De ce fait, l'organisation des producteurs s'impose. Des initiatives ont émergé ces dernières années à travers la création des structures fédératrices comme : les Groupements d'Intérêt Economique (GIE), l'Association Nationale des coopératives d'Argane (ANCA) et deux Unions de coopératives. Mais, ces structures n'arrivent pas à maîtriser les différents maillons de la filière pour éviter la fuite d'une importante plus-value.

Or, en puisant dans la culture locale, il est tout à fait possible de consolider la filière sur la base des synergies et des systèmes de solidarités ancestraux. Une démarche comme le SPL, ayant donné de bons résultats ailleurs (Italie, Inde, Brésil, France...) est susceptible d'assurer une meilleure organisation des acteurs au niveau de la filière, d'autant plus que le substrat socioculturel favorise la conduite d'une telle démarche. En effet, la capitalisation des relations socio-territoriales à l'échelle de l'Arganeraie favorise l'émergence d'une organisation en SPL. En quoi

⁸ Par exemple, le prix d'un sac de 60 kg d'Afiach (noix d'argane) est passé de 35 Dh à 140 Dh. Une bouteille de 75 cl de l'huile d'argane se vend à plus de 150 Dh. Or, le prix du litre ne dépassait pas 80 Dh en années de crises et 35 Dh en années de bonnes récoltes.

consiste cette démarche ? Et quelle place pour la culture locale et les savoir-faire locaux dans sa mise en œuvre ?

2.2.1. La démarche SPL, quel contenu ?

Le Système productif local est une démarche d'organisation des unités de production de petite et moyenne tailles sur un territoire donné pour en améliorer la performance et la compétitivité. Selon Courlet C. (2000 : 26-27 ; 2004 : 35), les éléments qui peuvent caractériser un SPL sont :

- ✓ la concentration et la spécialisation d'activités (productions et services) dans un lieu donné et fréquemment dans des entreprises de petite et moyenne tailles. Les SPL renvoient à des relations de collaboration à moyen et long terme entre ces entreprises qui réalisent des productions conjointes selon des procédures spécifiques de concertation. Ce modèle concerne aussi bien les secteurs traditionnels que les secteurs développés ;
- ✓ une division de travail et un réseau d'interdépendance entre les unités. Les raisons pour lesquelles celles-ci se partagent les différentes activités sont variées : elles vont de la recherche d'une production spécialisée – qu'une seule entreprise n'est pas capable de réaliser – au développement des économies d'échelles importantes. Le SPL se caractérise par la production des avantages réciproques dont jouissent les entreprises situées sur un même territoire ;
- ✓ le SPL se fonde sur les structures locales sociales, culturelles et institutionnelles. La persistance des traditions et le sentiment d'appartenance à une communauté ethnique, familiale ou religieuse peuvent être déterminants. Dans certains cas, l'identité socioculturelle fonctionne comme support d'un savoir-faire codifié et de relations de confiance, lesquels favorisent les arrangements productifs, les échanges d'information et d'équipement.

L'intérêt de l'organisation en SPL se situe donc à plusieurs niveaux. D'une part, c'est un outil de développement territorial dans le sens où cette forme d'organisation consolide le réseau d'entreprises sur un territoire donné. Elle favorise la coopération pour la compétitivité sur la base de la mobilisation des acteurs publics et privés autour d'un projet collectif (Courlet C., 2004 : 38). De l'autre part, le SPL constitue pour l'Etat un outil novateur d'intervention. Ce dispositif lui permet de passer d'une logique d'aide individuelle aux entreprises (ou aux coopératives) à une logique d'aide collective, et d'une logique de soutien sectoriel à une logique de soutien territorial (Hannou E., 2004 : 58).

⁹ Ces aspects sont développés par l'auteur en traitant du modèle des SPL au niveau des pays en développement.

2.2.2. Le SPL Argane : une opportunité pour consolider un modèle de développement territorial

La filière Argane est l'une des filières productives qui se prête le plus à une organisation en SPL. L'ancrage des Systèmes de solidarité à l'échelle de l'aire de l'Arganeraie est un gage de réussite de cette organisation qui représente un enjeu pour le développement durable de la région. En effet, le travail coopératif y est une tradition ancienne qui se manifeste à travers les systèmes édifians de « Tiwizi » et « Tawla », témoignant de la richesse et de l'intensité des relations sociales entre les groupes communautaires.

Autrement dit, la clef de réussite de l'organisation en SPL de la filière Argane est bien évidemment la richesse de la culture coopérative locale. Cette culture se traduit par l'importance de l'organisation de cette filière qui se présente comme suit :

- ✓ 170 coopératives agréées ;
- ✓ 4 GIEs composés respectivement de 5, 6, 8 et 9 coopératives ;
- ✓ 2 unions de coopératives qui regroupent respectivement 26 et 11 coopératives ;
- ✓ une Association Nationale de Coopératives d'Argane ; créée en 2004 et regroupant 65 coopératives ;
- ✓ l'AMIGHA, créée en 2008 et au sein de laquelle sont représentés les acteurs publics et privés, les coopératives et les acteurs associatifs ;
- ✓ la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de l'Argane (FIMARGANE), créée en 2011 dans le cadre de la mise en œuvre du « Plan Maroc vert » ;
- ✓ la Fédération des ayants droit ; créée en 2011 ;
- ✓ six associations provinciales des ayants droit (Agadir Ida ou Tanane, Taroudant, Chtouka Ait Baha, Tiznit, Sidi Ifni et Esssaouira) ;
- ✓ l'Association de commerçants de l'huile d'argane, créée en 2011.

Malgré, la diversité des objectifs poursuivis par chacune de ces structures, des chevauchements existent et vont parfois jusqu'à devenir une source de malentendus. C'est ainsi que par sa souplesse, le SPL est une supra-structure qui peut rassembler l'ensemble des acteurs tout en conservant chacun sa posture dans le système. Mieux encore, basée sur la confiance, la communication, la coopération et la créativité, l'organisation en SPL est à même d'améliorer la capacité de négociation de ces acteurs vis-à-vis des pouvoirs publics intervenant dans le domaine de développement territorial. Ce, d'autant plus que parmi ses fondements un SPL repose sur la désignation d'un animateur ayant le rôle de facilitateur et d'interface avec les autres acteurs internes ou externes au système.

Conclusion

A l'heure de la mondialisation, le retour aux savoir-faire locaux s'affirme comme gage du développement durable. Cette prise de conscience gagne de plus en plus de terrains à l'échelle mondiale et se traduit à travers la revitalisation des systèmes productifs traditionnels sur la base de la mise en place des démarches conciliant le besoin d'avoir des produits de qualité et respectueux de l'environnement, et la réhabilitation des savoir-faire en déperdition.

Dans le cas de l'Arganeraie, nous constatons que les deux démarches présentées dans ce papier, en l'occurrence l'IGP et le SPL, sont de nature à valoriser et à préserver cette ressource et promouvoir les savoir-faire ancestraux liés à son exploitation. Cela est d'autant plus vrai que les dynamiques en cours sont porteuses d'espoirs. En témoigne l'augmentation du chiffre d'affaire des coopératives productrices de l'huile d'argane de 45% entre 2004 et 2010 et l'effort consentis en termes de régénération de l'arganier : entre 2000 et 2007, 1294 nouveaux hectares ont été plantés avec le concours du « Projet Arganier », soit plus de 212000 arbres.

Ces dynamiques se renforcent à travers les objectifs ambitieux inscrits dans le « Plan Maroc Vert », entre autres, la réhabilitation de l'Arganeraie sur 200.000 ha et la réalisation d'une production en huile d'argane de 10.000 tonnes/an à l'horizon 2020, contre 4000 tonnes actuellement. En plus de ce gain en quantité de production, l'IGP est à même de hisser la valeur ajoutée générée par l'huile d'argane et d'en faire profiter les territoires d'origine.

Bibliographie

Benabid, A. (1995), « Les problèmes de préservation des écosystèmes forestiers marocains en rapport avec le développement socio-économique », in A. Bencherifa et Will D. Swearingen (édit.), *l'Afrique du Nord face aux menaces écologiques*, Pub. de la FLSH, Série : Colloques et Séminaires, n° 50, Rabat, p. 109-124.

Challot, J.P. (1949), « L'arganier », *Revue du Bois*, 7-8, p. 7-12.

Charouf, Z. (1995), « Valorisation des produits de l'arganier », in *Actes des journées d'études sur l'arganier*, GEREPE, Essaouira, p. 63-71.

CONSEIL REGIONAL DU SOUSS MASSA DRAA (2006), *Etude relative à la mise en place d'une agriculture durable et la structuration des produits issus du terroir dans la région Souss Massa Drâa*.

Courlet, C. (2000), « Les Systèmes Productifs Locaux : de la définition au modèle », in *Réseaux d'entreprises et territoires, regards sur les Systèmes Productifs Locaux*, DATAR (France), p. 17-61.

Courlet, C. (2004), « Les expériences de développement local et la valorisation des savoir-faire locaux : l'exemple marocain et les enseignements pour la coopération euro-méditerranéenne », in M. Hattab-Christmann (Dir.), *Les Systèmes Productifs Locaux, une nouvelle logique de développement pour le Maroc ?*, Rabat, *Revue Critique Economique*, p. 29-40.

De Ponteves, E. (1989), *L'arganier, la chèvre, l'orge : Approche du système agraire de l'arganier dans la commune rurale de Smimou (Province d'Essaouira)*, Mémoire de fin d'études, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, 261 p.

De Ponteves, E., Bourbouz, A. et Nargisse, H. (1990), « Occupation de l'espace, droit coutumier et législation forestière dans l'Arganeraie septentrionale au Maroc », in *Les cahiers de la Recherche Développement*, n° 26, p. 28-43.

DREF-SO/GTZ, (1995-2002), *Rapports du « Projet Conservation et Développement de l'Arganeraie »*.

DREF-SO/GTZ (2001), *Synthèse du Plan Cadre de la Réserve de Biosphère Arganeraie*, Agadir, 73 p.

El Bekri Abou-Obeïd, (1911), *Description de l'Afrique septentrionale*, traduction française de M. G. De Slane, édit. Typographie Adolphe Jourdan, 2^{ème} édition, Alger, 405 p.

El Kahlaoui E. (1999), *Formes d'utilisation des ressources naturelles et leurs impacts sur l'écosystème arganier : quelles perspectives de réhabilitation dans le cadre d'une réserve de biosphère ? Cas de la commune de Tafengoult*, Thèse de DES, FLSH, Rabat, 171 p.

El Otmani, A. (1986), « Contribution au développement de l'Arganeraie », in *actes des journées d'étude sur l'arganier*, Essaouira, p. 12-41.

- El Otmani, A. (1988), « Problématique de développement de l'Arganeraie marocaine », in *actes des journées d'étude sur l'arganier*, Essaouira.
- Emberger, L. (1925), « Les limites naturelles climatiques de l'arganier », *Bull. Soc. Sc. Nat. Maroc*, Tome V, p. 94-97.
- Hannou, E. (2004), « Les Systèmes Productifs Localisées et le développement des territoires au Maroc », In M. HATTAB-CHRISTMANN (Dir.), *Les Systèmes Productifs Locaux, une nouvelle logique de développement pour le Maroc ?* Rabat, *Revue Critique Economique*, p. 55-64.
- Jaccard, P. (1926), *L'arganier, sapotacée oléagineuse du Maroc*, in *Separat-Abdruck ans der*, Zurich, « *Pharmaceutica Acta Helvetiae* », n° 10, p. 3-7.
- Jadaoui, M. (1999), *Réconciliation Développement/Environnement à travers l'approche du système Arganeraie dans le pays des Ida ou Zal " Versant sud du Haut Atlas occidental"*, Thèse de D.E.S, FLSH-Rabat, 150p.
- Jaritz, G. (1997), « Production fourragère et environnement », In Jaritz.G et Bounejmate (édit.), *Production et utilisation des cultures fourragères au Maroc*, Rabat, INRA, p. 114-125.
- M.A.T.E.E/DAT (2005), *Rapports de l'étude relative au développement des bassins d'emplois : cas des Systèmes Productifs Localisés –SPL- au Maroc*.
- Maghnia, A. (1995), « Eléments préliminaires d'une monographie de quelques pratiques rituelles en rapport avec l'écosystème de l'arganier chez les Ait Yassin (Haha) », in *Actes des journées d'études sur l'arganier*, Essaouira, GEREPE, p. 24-35.
- M'hrit, O. (1987), « L'arganier une espèce fruitière forestière à usages multiples », *Séminaire sur les espèces ligneuses à usages multiples des zones arides méditerranéennes*, Institut agronomique méditerranéene-Saragosse-Espagne, 27 p.
- Nouaïm R. et al. (1991), « L'arganier ; essai de synthèse des connaissances sur cet arbre, Physiologie des arbres et arbustes en zones arides et semi-arides », Paris, *Groupe d'étude de l'Arbre*, p. 373-388.
- Paris, P. (2006), *Les démarches d'appui aux Systèmes Productifs localisés*, Rapport inédit.
- Peltier, J-F. (1982), *La végétation du bassin versant de l'Oued Souss (Maroc)*, Thèse pour obtenir le grade de Docteur es-Sciences, Université Scientifique et Médicale de Grenoble, 201 p.
- Prugue, M. (2006), « Les valeurs économiques, sociales et territoriales des politiques d'origine », présentation faite à l'occasion des Assises des produits de terroir et d'origine, Agadir, le 08 décembre 2006 (inédit).

