



Le safran marocain entre tradition et marché



Version Provisoire

Novembre 2007

Photo : Migrations & Développement – Taroudannt, Maroc

Sommaire	Page
GLOSSAIRE	
PRÉAMBULE	1
1. INTRODUCTION	1
1.1 Contexte	2
1.2 Antécédents	2
1.3 Objectifs de l'étude	4
2. CONTEXTE INSTITUTIONNEL	4
2.1 L'engagement du Maroc dans le processus de normalisation des produits	4
2.2 Les signes d'indication de l'origine et de la qualité des produits marocains	8
2.3 Le processus de contrôle et de certification des produits biologiques	9
2.4 L'indication géographique, une garantie d'origine du produit	11
3. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE ET SES RESSOURCES SPÉCIFIQUES	13
3.1 Contexte général.	13
Carte 1/ Position du Siroua	13
Carte 2/ Terroir de Taliouine	14
Carte 3/ Terroir de Tazenakht	15
3.2 Délimitation des zones de production	19
Carte 4/ Région Souss Massa Drâa	19
Carte 5/ Sites traditionnels et nouveaux de production du safran	20
3.3 Ressources locales	22
4. PRODUIT ET MARCHÉ	26
4.1 Processus de qualification du produit	26
Tableau 1 : Historique de la démarche de certification biologique du safran	29
4.2 Spécificité, degré de différenciation du produit	40
4.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation	41
4.4 Marchés : Actuels et visés	43
Tableau 2 : Organisation de la filière safran Maroc / Acteurs marocains	47
Tableau 3 : Organisation de la filière safran Maroc / Acteurs étrangers	49
5. ACTEURS ET ORGANISATION COLLECTIVE	50
Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs propres	50
Importance du soutien externe	56
Structure et modes de coordination	56
Dispositifs de certification et de contrôle	59
Actions collectives	61
6. ANALYSE, SYNTHÈSE ET RECOMMANDATIONS	62
Perception par les acteurs	62
Impacts économique, social et environnemental	63
Coûts	64
Forces et faiblesses internes	64
Opportunités et menaces liées au contexte	64
Facteurs de réussite, facteurs d'échec	65
Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs	66
Recommandations à la FAO pour les actions futures et ses lignes directrices	67

BIBLIOGRAPHIE	71
REMERCIEMENTS	73
ANNEXES	74
ANNEXE 1 : ASPECTS AGRONOMIQUES	75
1A/ Fiche Technique : « La culture du safran »	76
1B/ Fiche Technique : « L'Agriculture Biologique au Maroc »	80
1C/ Document : « L'ORMVA d'Ouarzazate »	84
1D/ Document : « Programme INRA / Safran 1 »	91
1E/ Document : « Programme INRA / Safran 2 »	94
ANNEXE 2 : ASPECTS PHYSICO-CHIMIQUES	98
2A/ Analyse d'échantillons de safran de Taliouine	99
2B/ Document : « Monographie Safran »	101
ANNEXE 3 : ASPECTS NORMATIFS ET LÉGAUX	105
3A/ Article de presse : « Aujourd'hui Le Maroc » 24 Mai 2007	106
3B/ Norme Marocaine : « NM Safran - Spécificités »	108
3C/ Certification Biologique du safran de la Coopérative Taliouine	118
3D/ Cahier des Charges AOC : « Safran de Mund »	119
3E/ Un exemple de produit de terroir normalisé et labellisé : « L'huile d'argan »	123
ANNEXE 4 : ASPECTS ÉCONOMIQUES ET COMMERCIAUX	129
4A/ Le marché international du safran : Étude ACI	130
4B/ Fiche Technique Produit : « Safran de la Coopérative Taliouine »	140
4C/ Fiche commerciale : « Safran d'OLIVIERS & CO. »	142
4D/ Questionnaire safran : Réponse de TRADIMPEX JM THIERCELIN	143
4E/ Questionnaire safran : Réponse de IN-LUSTRYS	145
4F/ Questionnaire safran : Réponse de Gérard VIVES	147
4G/ « Safran Biologique » : Dépliant M&D – Coopérative TALIOUINE	151
4H/ « Safran Biologique » : Dépliant Coopérative SOUKTANA	153
ANNEXE 5 : ASPECTS « FORMATION »	155
5A/ Master : « Valorisation et Protection des Ressources Biologiques »	156
5B/ Licence Professionnelle : « Valorisation des Produits de Terroir »	158
5C/ Formations aux métiers du Commerce et de la Gestion	160
ANNEXE 6 : ASPECTS SOCIAUX ET CULTURELS	161
6A/ La culture des Tisserandes du Siroua	162
6B/ Le 1 ^{er} . Festival du Safran de Taliouine (10 – 12 Novembre 2007)	166
6C/ Migrations et Développement, organisme de solidarité internationale	168
ANNEXE 7 : LISTE DES PERSONNES RENCONTRÉES	170
Liste des personnes rencontrées au Maroc et en France	171

GLOSSAIRE

ADS	Agence de Développement Social
AOP	Appellation d'Origine Protégée
ASTM	American Society for Testing and Materials
AUE	Association des Usagers de l'Eau Agricole
CAO	Chambre d'Agriculture d'Ouarzazate
CCISA	Chambre de Commerce, d'Industrie et de Service d'Agadir
CCISO	Chambre de Commerce, d'Industrie et de Service d'Ouarzazate
CE	Commission Européenne
CEI	Commission Electrotechnique Internationale
CFA	Coopératives de Femmes productrices d'Argan
COFRAC	Comité Français d'Accréditation
COMADER	Confédération Marocaine de l'Agriculture et du Développement Rural
CRRA	Centre Régional de la Recherche Agronomique
CSIQP	Conseil Supérieur Interministériel de la Qualité et de la Productivité
CTB	Coopération Technique Belge
CTN	Comités Techniques de Normalisation
DERD	Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement
DH	Dirham
DREF	Direction Régionale des Eaux et Forêts
ECIL	Rapport ECIL: Evaluation, Capitalisation des Initiatives Locales
EN	European norm
ENFI	Ecole Nationale Forestière d'Ingénieurs
FAO	Food and Agriculture Organization of United Nations
FLO	Fairtrade Labelling Organisations International
GRET	Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques (Paris)
GTZ	Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit Gmbh Coopération Technique Allemande pour le Développement
IAV	Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
ICCRF	Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Marseille (France)
IG	Indication Géographique
IGP	Indication Géographique Protégée
INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
ISO	International Organization for Standardization
LA	Label Agricole
Label AB	Label Agriculture Biologique
M&D	Migrations et Développement
MADRPM	Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche Maritime
MAE	Ministère des Affaires Etrangères (France)
MAMVA	Ministère de l'Agriculture et de la Mise en Valeur Agricole
MDSFS	Ministère du Développement Social, de la Famille et de la Solidarité
MEDA	Programme MEDA entre l'Union Européenne et les pays méditerranéens (Algérie, Autorité Palestinienne, Egypte, Israël, Jordanie, Liban, Maroc, Syrie, Tunisie et Turquie)
MICMNE	Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie
MTAES	Ministère du Tourisme, de l'Artisanat et de l'Economie Sociale
NF	Normes Française
NM	Norme Marocaine

ODECO	Office pour le Développement des Coopératives
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
ONG	Organisation Non Gouvernementale
ORMVA	Office Régional de la Mise en Valeur Agricole
ORMVAO	Office Régional de la Mise en Valeur Agricole d'Ouarzazate
PACT	Plan d'Action Concertée pour Taroudannt
RBA	Réserve de Biosphère Arganeraie
SAFFIC	SAFFIC Project: Methodologies for implementing International Standards for Saffron Purity and Quality
SNIMA	Service de Normalisation Industrielle Marocaine
UCFA	Union des Coopératives de Femmes productrices d'Argan
UE	Union Européenne
UNESCO	United Nations for Education, Science and Culture Organization

ÉTUDE DE LA FILIÈRE DU SAFRAN AU MAROC, EN PARTICULIER DANS LA RÉGION DE TALIOUINE, PROVINCE DE TAROUDANNT

PRÉAMBULE

La présente étude de cas sur la filière safran de la région de Taliouine au Maroc a été commandée par la FAO, à Migrations & Développement. Elle a été réalisée avec l'expertise de Gil Garcin et de Sandra Carral de Aroma Concept International (ACI).

Elle a été coordonnée par Nadia Bentaleb, directrice générale de Migrations & Développement avec l'appui de Jean-Marie Collombon, de Lahoussain Jamal et de Abderazkh El Hajri.

Elle s'appuie en particulier sur le processus de développement rural intégré engagé depuis plusieurs années par Migrations & Développement dans la zone de Taliouine, zone privilégiée de production du safran, dans la province de Taroudannt (région Souss Massa Drâa).

1. INTRODUCTION

Le Maroc est, par tradition, l'un des pays du pourtour méditerranéen les plus engagés dans le processus de valorisation des ressources naturelles. Elevage extensif (ovins, caprins, bovins et équidés, principalement), cueillette et utilisation diverse des espèces spontanées (alimentaire, médicinale, artisanale), agriculture (céréaliculture, fruiticulture, maraîchage, divers) et pêche (maritime, essentiellement) y sont pratiqués à la fois pour couvrir les besoins de subsistance d'une population relativement nombreuse (plus de 33 millions d'habitants en 2007) et jeune (1/3 de la population âgé de moins de 14 ans) et pour fournir les réseaux de commercialisation à l'export (Union Européenne, Pays Arabes, Etats Unis, Canada, Asie du Sud-est).

En marge des produits agricoles majeurs (agrumes, légumes et fruits, olives et huile d'olive, céréales) figure un ensemble varié de produits de terroir (fruits secs, dattes, plantes aromatiques et médicinales, huiles essentielles, miel, épices, condiments, champignons, huiles végétales) dont les excédents sont acheminés vers les centres urbains du pays et parfois exportés.

Au nombre des produits de terroir du Sud-Ouest du Maroc (Région Souss Massa Drâa) figurent l'huile d'argan, l'amande et le safran. Il s'agit de productions très identitaires, étroitement liées aux traditions des populations berbères et partie intégrante de leur culture. Par ailleurs, les conditions géo-climatiques très spécifiques de la plaine du Souss, située entre le littoral atlantique et l'arc montagneux du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas, y favorisent le développement d'une végétation spontanée à fort taux d'endémisme, dont l'arganeraie représente l'élément majeur. En effet, l'espèce *Argania spinosa* (L) Skeels (*Sapotaceae*), arbre qui constitue l'essentiel de la végéta-

tion spontanée du Sud-Ouest marocain (entre Safi au Nord et Guelmim au Sud et à l'Est de Taroudannt), n'existe pratiquement plus qu'à l'état de stations isolées dans les autres régions du Maroc.

1.1 Contexte

La zone de Taliouine, située dans le Siroua, zone montagneuse de l'Atlas marocain à la jointure des massifs du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas, apparaît comme le plus important centre de production de safran du Maroc, tant au plan quantitatif des volumes de stigmates de *Crocus sativus* L. (*Iridaceae*) produits et commercialisés qui varient entre 1000 et 3000 kg par an, qu'au plan qualitatif de leur utilisation comme épices et colorants, très appréciés au niveau national et international.

Il s'agit d'une production traditionnelle, pratiquée au Maroc depuis plusieurs siècles et qui constitue l'une des spécialités du terroir de Taliouine, également réputé pour la qualité de ses productions d'amandes, d'olives et d'huile d'olive. La culture des bulbes de safran, désigné sous le vocable arabo-berbère de « *zaafrane* » (couleur jaune), s'insère dans un système agro-pastoral de subsistance (cultures maraîchères, élevage ovin et caprin, principalement) que complète l'artisanat des tapis de laine tissés à l'échelle familiale.

De fait, la production du safran constitue l'un des principaux supports de l'économie de la zone et la vente des stigmates par les producteurs représente le principal, et parfois le seul, revenu des familles concernées (1400 familles environ). Par ailleurs, un important réseau informel de « marchands » ou de « courtiers » opère en relais entre les producteurs de stigmates et les acheteurs marocains, négociants (importateurs-exportateurs) et « épiciers » des grandes villes, Casablanca principalement, et, dans une moindre mesure Rabat, Marrakech, Fès, Tanger et autres

1.2 Antécédents

Dans ce contexte particulier d'une zone de montagne relativement isolée, l'équipe de Migrations et Développement (12 permanents au Maroc et en France) intervient depuis plus de 2 décennies en appui aux populations locales et, en synergie avec les représentants des institutions en charge du développement rural, s'attache à compenser leurs principaux handicaps : insuffisance des voies de communication entre les terroirs et entre les *douars*, retards dans l'exécution des programmes d'électrification, diminution des ressources hydriques (eau potable et irrigation), manque d'infrastructures et d'équipements d'intérêt collectif (ateliers communautaires, écoles, dispensaires de santé) dans certaines zones isolées des massifs (22 Communes Rurales de la Province de Taroudannt demeuraient enclavées en 2004).

Il est important de signaler qu'à ces efforts de développement rural au profit des populations de la région du Souss Massa Drâa et, en particulier, de la zone de Taliouine, sont associés de nombreux migrants, vivant en France pour la plupart, qui participent de façon directe, soit au financement des actions de M & D, soit par la réalisation de projets privés d'intérêt local (création de maisons d'hôtes, par exemple). C'est effectivement sur la participation directe des expatriés, migrants originaires

de la région du Souss, que se fonde l'action de développement rural à forte composante sociale de M & D centrée sur les priorités suivantes :

- le transfert des équipements qui permettent de satisfaire aux besoins élémentaires des populations locales (routes, eau, électricité).
- le transfert des savoir-faire qui facilitent l'utilisation correcte et permanente de ces équipements par les bénéficiaires.
- la création des infrastructures adaptées à l'utilisation rationnelle de ces équipements (réseaux d'électrification autonomes, stations de pompage d'eau potable et d'irrigation, ateliers, écoles) et aux apprentissages correspondants (entretien des routes, des bâtiments, des pompes, des générateurs d'électricité, des équipements de transformation et de conditionnement, utilisation des moyens de communication).

C'est dans ce contexte particulier que se situe l'action d'appui à la production de safran biologique en faveur des familles de paysans d'un ensemble de villages situés au cœur de la zone traditionnelle de production de Taliouine. Cette opération en cours, lancée en 2004, est basée sur la création d'un groupement de producteurs de safran engagés dans une démarche qualitative en vue de l'obtention d'un label favorisant la valorisation commerciale du produit sur le marché national et international.

Elle réunit les spécificités suivantes :

- Elle se situe dans le cadre du Programme PACT « Taroudannt 2010 » (Plan d'Action Concerté pour Taroudannt) visant au renforcement des dynamiques partenariales entre acteurs locaux pour le développement durable, appuyé par M & D et le GRET / Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques (France) et co-financé, en particulier, par l'Agence de Développement Social (Maroc), l'Union Européenne, le Ministère des Affaires étrangères et européennes (France) et l'Agence Française de Développement.
- Les bénéficiaires de l'appui sont, majoritairement, des producteurs traditionnels de safran (et, dans certains cas, des producteurs -négociants).
- Un effort d'organisation en groupement d'intérêt agricole et économique est proposé aux producteurs de safran désireux d'optimiser la qualité de leur produit et, par voie de conséquence, sa valorisation commerciale.
- Un processus de labellisation du safran a été engagé, à la suite d'une démarche volontaire auprès d'un organisme habilité au contrôle et à la certification (label AB de l'Agriculture Biologique)
- Un effort de financement permettant la construction et l'équipement d'un local adapté au stockage et au conditionnement du safran biologique produit par les membres du groupement a été consenti par partenaires de l'Association Migrations et Développement, incluant des migrants originaires de la zone concernée.
- En contrepartie de l'effort de financement des organismes partenaires et des migrants, les membres du groupement ont participé aux activités de construction et d'installation de l'équipement de l'atelier communautaire.

1.3 Objectifs de l'étude

L'objectif principal de cette étude de cas est le suivant :

- évaluer les atouts et les contraintes de la mise en place du processus d'obtention d'un signe de qualité liée à l'origine et aux traditions concernant la filière de production du safran au Maroc en général, et, en particulier, la production d'un groupement d'agriculteurs de la zone de Taliouine, dans la Province de Taroudannt (Maroc).

Les objectifs particuliers de l'étude sont les suivants :

- identifier les facteurs de succès (et d'échec) de l'action engagée aux divers plans économique (plus-value), social (mieux-être) et environnemental (préservation d'un écosystème dans son contexte agro-pastoral traditionnel).
- analyser le processus et les premiers effets de la procédure de qualification du produit en vue de l'obtention d'un signe de qualité défini.
- identifier les institutions et les organismes impliqués dans l'action d'appui au développement rural décrite en qualité d'acteurs de la filière et dont la participation s'avère nécessaire afin d'atteindre les résultats escomptés.
- proposer des recommandations pour l'appui à la mise en œuvre de la démarche.

2. CONTEXTE INSTITUTIONNEL

2.1 L'engagement du Maroc dans le processus de normalisation des produits et des services (agricoles, industriels et divers)

Le Maroc s'est engagé dans la démarche de normalisation des produits de l'agriculture et de la pêche maritime dès 1970.

La loi du 30 Juillet 1970 (Dahir N° 1.70.157, modifié en 1993) a posé les bases juridiques de la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et l'amélioration de la productivité.

Le décret N°2.70.314 du 8 Octobre 1970 a fixé la composition et les attributions des organismes de la normalisation industrielle.

Le décret N° 2.93.530 du 20 Septembre 1993 a précisé les dispositions officielles concernant la marque et le certificat de conformité aux normes marocaines.

Dans le cadre des « Journées de l'Economie-Gestion » réalisées à Mohammedia le 19 Mai 2007, la Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité du Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie, a rappelé les principales notions suivantes :

- La normalisation a pour objet la publication et la mise en application de documents de référence appelés normes. Elle établit les spécifications de produits, définit les méthodes de mesure, d'essai et d'analyse des produits et précise les modalités de l'étiquetage et de l'emballage ainsi que les principes d'hygiène et de sécurité.
- Les normes, facilement communicables, constituent des références communes aux divers partenaires des échanges commerciaux, scientifiques et techniques. A ce titre, elles facilitent le développement des marchés, orientent le choix stratégique des entreprises et favorisent la protection des consommateurs. Par ailleurs, elles aident à la rationalisation de la production et à l'application de la réglementation.
- Les principes de la normalisation sont le consensus, la transparence, l'indépendance des comités techniques, la disponibilité des projets de normes et des documents nécessaires, l'actualisation des normes par révision périodique (5 ans) et le respect des accords internationaux.
- Les organes de la normalisation sont :
 - Le Conseil Supérieur Interministériel de la Qualité et de la Productivité (CSIQP).
 - Les Comités Techniques de Normalisation (CTN)
 - Le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA)
- Les principales références utilisées dans la procédure d'élaboration des normes marocaines sont :
 - Les normes internationales (ISO, CEI,...)
 - Les normes régionales et étrangères (EN, NF, ASTM,...)
 - Le Codex Alimentarius (Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires)
 - Les Directives européennes
- Le statut des normes marocaines est le suivant :
 - Elles sont facultatives, en général
 - Elles sont obligatoires pour les Marchés Publics et dans certains cas des domaines de la Santé et de la Sécurité
 - Les normes de spécifications des produits et des services sont certifiables (certification nationale en conformité avec le Guide ISO / CEI 65, vérificateurs et experts confirmés, laboratoires qualifiés) et une

marque nationale de conformité peut être apposée sur les produits certifiés.

- Le bilan de la normalisation nationale est le suivant :
 - Institution de 92 Comités Techniques de Normalisation couvrant la plupart des secteurs d'activités
 - Publication de 6454 normes marocaines
 - Normes marocaines largement harmonisées avec les normes internationales
 - Homologation de normes tenant compte des spécificités marocaines : huile d'argan, produits de l'artisanat, autres.
- Les principales difficultés dans la mise en œuvre de la normalisation au Maroc sont les suivantes :
 - Participation insuffisante des professionnels et utilisateurs au processus de normalisation
 - Divergences d'intérêts qui entraînent des retards dans l'adoption des normes
 - Absence d'associations des consommateurs en mesure de jouer un rôle efficace dans le processus
 - Faible recours à la certification des produits et des services

Dans ce contexte, les perspectives de la normalisation marocaine, évoquées par la Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité, sont les suivantes :

- Accroître la production de normes nationales afin de disposer d'une collection nationale de 10 000 normes marocaines en 2010
- Adopter les normes internationales et les normes européennes harmonisées au titre des Directives Européennes
- Sensibiliser les professionnels des filières de production et de marché sur l'importance de l'application des normes et de la participation au processus de normalisation (impliquer davantage les opérateurs privés)
- Développer la certification de nouveaux produits
- Participer à la normalisation internationale des produits et des services

La filière marocaine du safran, objet de la présente étude de cas est directement concernée par le processus de normalisation explicité pour les raisons suivantes :

- Il existe deux (2) normes marocaines concernant le safran sous les désignations suivantes :

- **NM 08.1. 037-2007** / Epices et aromates – Safran (*Crocus sativus* L.) – Spécifications : 11p (voir en annexe)
- **NM 08.1. 038-2007** / Epices et aromates – Safran (*Crocus sativus* L.) – Méthodes d'essai : 32p
 - Il existe 2 normes ISO (Organisation internationale de normalisation) concernant le safran sous les désignations suivantes :
 - **ISO / TS 3632-1** :2003 (F) / Safran (*Crocus sativus* L.) - Spécifications : 8p
 - **ISO / TS 3632-2** :2003 (F) / Safran (*Crocus sativus* L.) – Méthodes d'essai : 35p
 - Il existe un **Projet de Loi N° 25-06 relatif aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires** dont la version définitive a été établie en Mars 2007 par l'autorité de tutelle et qui a été soumis à l'examen du Conseil de Gouvernement du Maroc le 27 Mai 2007. Ce projet de loi concerne la labellisation des produits agricoles et de terroir. La nouvelle loi prévoit des signes distinctifs comme LA (Label Agricole), AO (Appellation d'Origine) et IG (Indication Géographique). La publication au Journal Officiel du Décret de Loi correspondant devrait apparaître en Février/Mars 2008 (date estimée de l'entrée en vigueur des dispositions de la présente loi).

De façon schématique, la complémentarité entre les normes et les signes d'origine et de qualité au plan des produits de terroir peut être précisée de la façon suivante :

- La norme (NM, ISO) établit le profil standard d'un produit agricole à vocation commerciale (ex : le safran). Elle constitue une référence commune à tous les acteurs d'une filière (administratifs, scientifiques, techniciens, producteurs, distributeurs, négociants, consommateurs) permettant de vérifier par comparaison la nature et la qualité d'un produit.
- Les signes distinctifs d'origine et de qualité permettent d'optimiser la valorisation économique et commerciale d'un produit de terroir (ex : le safran) en lui associant une indication d'origine géographique et/ou une mention de qualité de type « label » liée à la spécificité du système de production (ex. : le label AB est lié à la pratique de l'Agriculture Biologique dans le respect des recommandations du Cahier des Charges AB de l'Union Européenne).

2.2 Les signes d'indication de l'origine et de la qualité des produits marocains

Le « Projet de Loi N° 25-06 relatif aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires » en cours d'examen par le Conseil de Gouvernement contient 38 Articles répartis sur IX Chapitres.

Les objectifs de la présente loi, indiqués dans l'Article 1er sont les suivants :

1/ « Préserver la diversité des productions agricoles et halieutiques et protéger le patrimoine culturel qui leur est lié par la reconnaissance et la mise en valeur de leur origine, de leurs caractéristiques et de leurs modes de production » ;

2 / «Promouvoir le développement agricole, notamment dans les zones rurales défavorisées, par une valorisation des caractéristiques liées au terroir (...) ainsi que les modes de production et les savoir-faire humains y afférant » ;

3/ « Accroître la qualité des produits agricoles (...) et assurer une répartition plus équitable des revenus générés par leur valorisation, entre les opérateurs intervenant dans l'élaboration desdits produits » ;

4/ « Renforcer l'information des consommateurs ».

Les signes d'origine et de qualité prévus dans le Projet de Loi N° 25-06 sont les suivants :

- l'indication géographique protégée (logo + mention I.G.P.)
- l'appellation d'origine protégée (logo + mention A.O.P.)
- le label agricole (logo + mention L.A.)

La reconnaissance des signes d'origine et de qualité s'établit comme suit :

«Les indications géographiques, les appellations d'origine et les labels agricoles sont reconnus aux produits obtenus et/ou transformés dans les conditions prévues par un cahier des charges dont le contenu et les modalités d'application sont fixés conformément aux dispositions de la présente loi et de ses textes d'application » (Article 7 du Projet de Loi N° 25-06).

Les groupements professionnels (ex : les producteurs de safran groupés en association ou en coopérative) intéressés par l'obtention d'un signe d'origine et de qualité doivent présenter leur « *projet de cahier des charges, assorti de la demande de reconnaissance* » du signe correspondant, pour « *homologation par l'autorité gouvernementale compétente après avis de la Commission Nationale* ».

La Commission Nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité est « *composée notamment de membres représentant l'Etat et de membres représentant la confédération marocaine de l'agriculture et du développement rural (COMADER), les*

offices régionaux de mise en valeur agricole (ORMVA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan II (IAV- Hassan II), l'Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès, l'Institut national de recherche halieutique, la Fédération des chambres d'agriculture et la Fédération des Chambres des pêches maritimes ».

L'obtention d'un signe de qualité est liée à un processus de contrôle et de certification réalisé par l'autorité gouvernementale compétente ou par un organisme indépendant « *agréé dans les formes réglementaires, après avis de la Commission Nationale* ».

« L'utilisation d'un signe distinctif d'origine et de qualité est subordonnée aux résultats des contrôles du respect des termes du cahier des charges correspondant, effectués périodiquement par l'administration ou l'organisme de certification et de contrôle ayant certifié le produit concerné » (Article 26 du Projet de Loi N°25-06).

« La recherche et la constatation des infractions aux dispositions de la présente loi sont effectuées conformément aux procédures prévues par la loi N° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises (...) ». (Article 35). Des pénalités assorties de fortes amendes (de 5 000 à 100 000 DH selon le cas) sanctionnent les cas d'infraction à la présente loi constatés par les Services du Contrôle et de la Répression des Fraudes.

Les informations communiquées ci-dessus ont été réunies par le chargé d'étude à Rabat le 1er Octobre 2007, avec l'appui de la Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement (DERD). Elles correspondent à l'information sur les principaux aspects de la démarche légale diffusée par voie de presse à la même période (voir Annexe 3 : Article du Journal « Aujourd'hui Le Maroc » publié le 24 Mai 2007).

2.3 Le processus de contrôle et de certification des produits biologiques, levier de la démarche qualitative et de la valorisation commerciale

L'effort de mise en place d'un cadre légal et institutionnel concernant les signes d'origine et de qualité des produits agricoles et halieutiques entrepris par les autorités marocaines se situe dans un contexte particulier marqué par les aspects suivants :

- La demande croissante de produits certifiés biologiques sur le marché de l'Union Européenne incite les pays voisins (ceux du pourtour méditerranéen, notamment) à se positionner comme fournisseurs potentiels de produits agricoles de qualité et à forte plus-value. Le Maroc commence à exporter vers l'UE un ensemble de produits issus de l'Agriculture Biologique (huile d'olive, huile d'argan, produits d'herboristerie, huiles essentielles, fruits secs, etc...).
- Plusieurs organismes européens de contrôle et de certification des produits issus de l'Agriculture Biologique sont représentés au Maroc

(ECOCERT, QUALITE FRANCE, NATURLAND,...) et opèrent de façon indépendante en application du Cahier des Charges AB de l'Union Européenne. En fonction des résultats des inspections réalisées sur les sites de production au Maroc, les décisions de certification sont prises au siège européen de ces organismes.

- Le cas de l'huile d'argan constitue un exemple édifiant de la valorisation globale d'un produit de terroir dans le cadre de programmes internationaux de coopération technique :
 - Reconnue patrimoine mondial et déclarée Réserve de Biosphère Arganeraie (RBA) par l'UNESCO en 1998, la forêt d'arganier du Sud-Ouest du Maroc, unique au monde, bénéficie actuellement de mesures de conservation importantes et adaptées au contexte social et économique de la Région Souss Massa Drâa.
 - L'organisation des Coopératives Féminines d'Argan (environ 50), leur regroupement au sein d'une Fédération (UCFA / Union des Coopératives des Femmes pour la production et la commercialisation de l'huile d'Argan), comme résultat du Projet de Conservation et Développement de l'Arganeraie réalisé dans le cadre de la coopération technique maroco-allemande (Direction Régionale des Eaux & Forêts –Sud Ouest / GTZ), et leur dotation en équipements de transformation et de conditionnement adaptés, a favorisé la structuration de la filière et l'essor de la production de l'huile d'argan à usage alimentaire et cosmétique (estimée en 2002 à 3 600 tonnes par an, dont 53% provenant de la Province de Taroudannt).
- Les résultats de la démarche de qualité sont particulièrement probants : 1/ en 2005, a été élaborée, par le Comité Technique de Normalisation des corps gras, la norme marocaine NM 08.5.090 «Corps gras d'origine végétale – Huile d'argan – Spécifications » ; simultanément le SNIMA a mis en place un label national pour les huiles d'argan. La labellisation NM traduit la conformité d'un produit aux normes marocaines ainsi qu'à des exigences particulières lui conférant le caractère de Qualité Supérieure. 2/ en 2007, comme résultat du processus de contrôle et de certification biologique engagé au cours des années 90, près de 80 % de l'huile d'argan est certifiée biologique (label AB), et, si l'huile d'argan alimentaire (obtenue à partir d'amandons torréfiés) est largement commercialisée au Maroc, la majeure partie de la production d'huile d'argan cosmétique (obtenue à partir d'amandons non torréfiés) est commercialisée à l'export (vers les pays de l'Union Européenne, principalement).

- La valorisation des produits de terroir apparaît comme l'une des priorités dans les programmes d'appui au développement rural des régions économiques du Maroc. La pratique de l'Agriculture Biologique commence à être perçue au Maroc comme un élément clé du processus du développement durable largement préconisé.

2.4 L'indication géographique, une garantie d'origine du produit qui participera, à terme, à la valorisation commerciale du safran sur le marché international

Les dispositions prévues dans le cadre du Projet de Loi actuellement examiné par le Parlement marocain concernent directement la filière du safran car l'origine de cette production spécifique, en qualité de « produit de terroir », pourra faire l'objet d'un processus de contrôle et de certification opéré au niveau national. Au terme de ce processus pourra être accordé l'un des 2 signes relatifs à l'origine d'un produit : 1/ l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) ou 2/ l'Indication Géographique Protégée (I.G.P.).

Actuellement, les organismes certificateurs qui opèrent au Maroc peuvent initier, à la demande d'un organisme ou d'un groupement de producteurs, les démarches nécessaires pour l'obtention d'une AOP marocaine. Dans ce cas, une demande doit être déposée auprès du Ministère de l'Agriculture marocain par les producteurs concernés, l'organisme certificateur prenant en charge l'établissement d'un cahier des charges au contact des producteurs (information confirmée par le représentant d'ECOCERT au Maroc).

L'approche « origine » du safran marocain se situe donc en complément de la démarche « qualité » engagée par les producteurs de safran des terroirs de Taliouine et de Tazenakht avec l'appui des acteurs de la filière, en faveur de la valorisation du produit sur le marché international.

En synthèse, engagé depuis 1970 dans le processus de la normalisation (création de Normes Marocaines NM et harmonisation avec les Normes Internationales ISO), le Maroc dispose d'un important corpus institutionnel (Ministères de tutelle, Directions, Services, Comités, Laboratoires) opérant dans le domaine de la réglementation, de l'enregistrement, du contrôle et de la certification des produits. L'industrie, l'agriculture intensive et l'agro-alimentaire ont été logiquement les secteurs les plus concernés par ces mesures publiques favorisant la productivité des entreprises et facilitant l'accès de leurs produits au marché international.

Cependant, depuis plus de 15 ans (début des années -90) s'est construite, avec l'appui de l'Etat marocain (MAMVA, DREF, ADS...), des principaux bailleurs de fonds (UE, FAO,...) et des ONG, une proposition alternative d'appui aux activités de déve-

veloppement rural incluant la gestion participative des ressources naturelles (eau, sols, végétation spontanée) et la production de biens spécifiques (produits de terroir). Dans cette dynamique ont été considérés comme prioritaires :

1/ l'organisation des populations paysannes en groupements de producteurs (associations, coopératives), en filières et en réseaux, 2/ l'appui aux activités féminines génératrices de revenus (artisanat, apiculture, cueillette et transformation des produits forestiers,...) et 3/ la pratique de l'agriculture organique et la certification des produits biologiques (label Bio).

Plusieurs résultats probants de valorisation économique des produits de terroir ayant été obtenus (normalisation de l'huile d'argan et commercialisation de l'huile d'argan certifiée biologique sur le marché européen, notamment) liés à une forte demande sur le marché international de produits de haute qualité générés dans le respect de l'environnement et des populations locales, l'Etat marocain, en accord avec ses partenaires régionaux, s'apprête actuellement à doter la dynamique « produits de terroir » d'un support légal renforcé compatible avec la réglementation de l'Union Européenne (c.f. : objectifs du Projet de Loi 25-06).

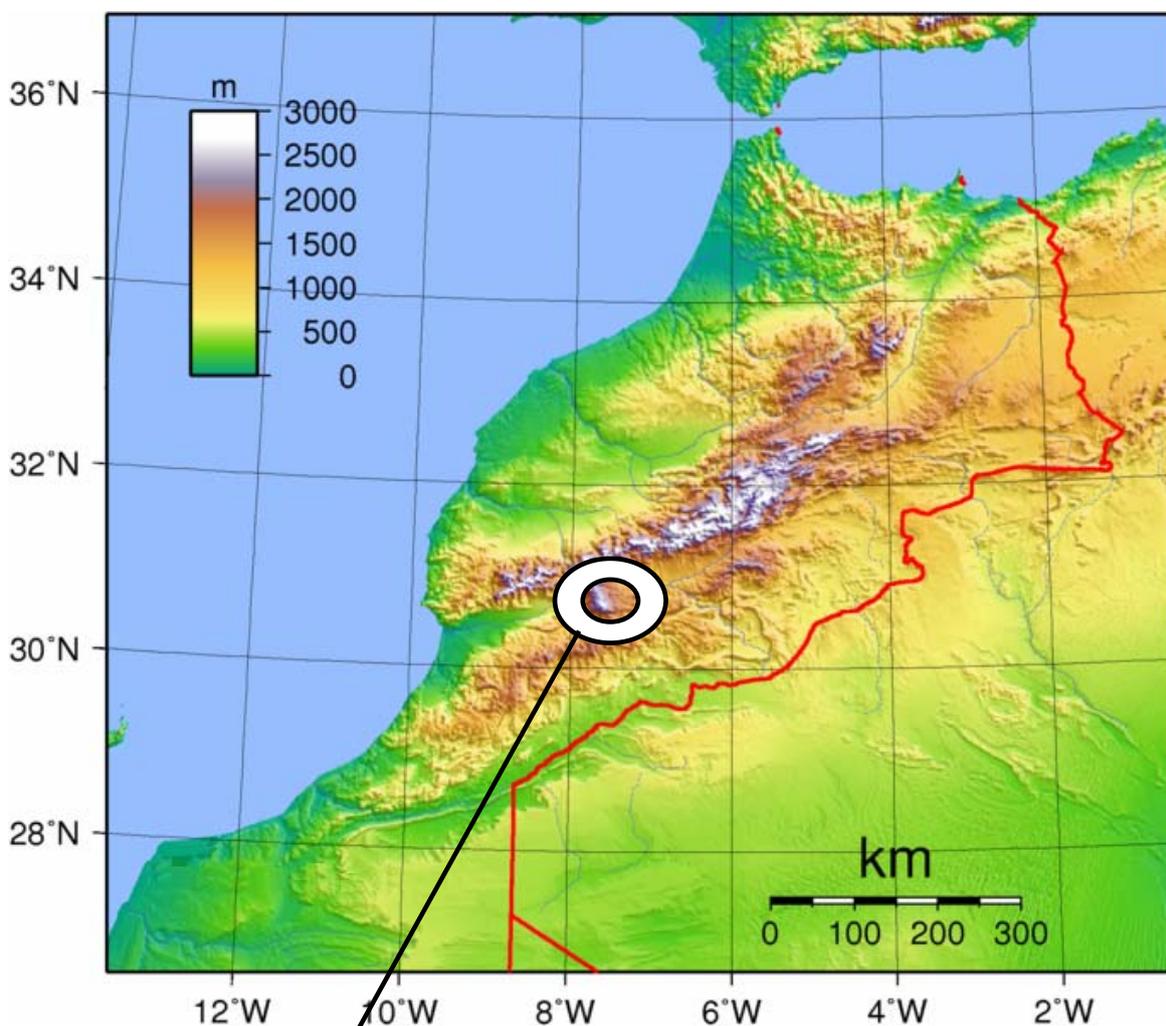
Ces dispositions faciliteront, en particulier, l'obtention d'une certification d'indication géographique par les groupements de producteurs concernés (à l'échelle de la région de production ou d'un terroir particulier) qui facilitera la valorisation commerciale du safran sur le marché international.

3. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE ET SES RESSOURCES SPÉCIFIQUES

3.1 Contexte général

La zone traditionnelle de production du safran (plus de 95 % des superficies cultivées au Maroc) se situe dans la Région Souss Massa Drâa (Sud-Ouest du Maroc), dans les Provinces de Taroudannt et de Ouarzazate.

Carte 1/ Position du Siroua



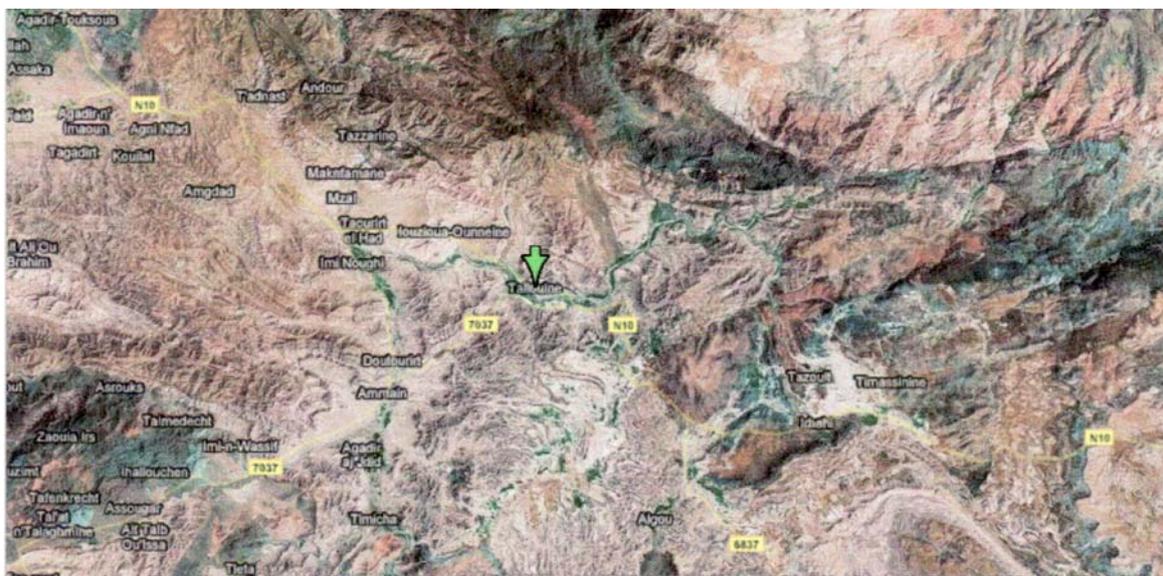
Massif du SIROUA

Principale zone de production du Safran au Maroc (Terroirs de Taliouine et de Tazenakht)

La zone de culture de *Crocus sativus* L. se répartit sur 2 zones principales des piémonts Sud-Est et Ouest du Massif du Siroua, massif volcanique situé à la jointure de l'Anti-Atlas et du Haut-Atlas :

- la zone de Taliouine située à l'Ouest du Siroua (à l'extrême Ouest de la Province de Taroudannt) détient la majeure concentration des cultures de *Crocus sativus* L., soit environ 500 ha. On estime à plus de 3000 le nombre parcelles de culture, étagées entre 1200 et 2400 mètres d'altitude. A l'exception de quelques parcelles en *bour* sur l'étage montagnard, sensiblement plus humide, il s'agit de cultures irriguées, principalement, dans une zone de faibles précipitations (200 mm / an en moyenne). Le safran est produit par 1.370 familles paysannes (soit 2 parcelles par famille, en moyenne, sur une superficie d'environ 3600 m²). 7 à 8000 personnes sont donc directement concernées par la production du safran sur ce site. L'extrême complexité du relief de cette zone de montagne semi-aride explique la dispersion des sites cultivés et leur concentration autour des points d'eau (sources, puits et stations de pompage).

Carte 2/ Terroir de Taliouine



- Les légumes en zones irriguées : tomate, aubergine, poivron, oignon, fève, haricot, pois, navet, carotte, salade, courge, concombre.
- L'olivier (olives et huile d'olive) en zones irriguées
- L'amandier (amandes) le plus souvent cultivé en *bour*.(zone céréalière)

Traditionnellement, l'habitat se concentre autour des sources et au bord des *oueds*.en villages et hameaux (*douars*) entourés d'un anneau plus ou moins important de cultures irriguées, incluant les plantations de safran.

La création de nouveaux périmètres irrigués par pompage de nappes phréatiques et de veines aquifères de faible et moyenne profondeur (entre 10 et 40 m) a permis l'extension de ces mêmes cultures, pratiquées sur le mode traditionnel, en zones de plateaux, principalement (plateau d'Am'Kera, terroir de Taliouine).

L'aménagement des versants (murets, terrasses) témoigne d'un intense effort collectif consenti sur de nombreuses générations de paysans au profit de la conservation des sols (épierrage, lutte anti-érosion, contention des ravins) et de la gestion de l'eau (création et entretien des réseaux de *séguias*, creusement des puits).

Les principales contraintes qui s'imposent aux populations paysannes des terroirs de Taliouine et de Tazenakht sont les suivantes :

- La rareté de l'eau, liée à la baisse inquiétante du niveau des précipitations (souvent inférieur à 200 mm / an) au cours des dernières décennies. Ce problème de sécheresse est persistant et il entraîne une forte réduction des quantités d'eau disponibles sur les réseaux superficiels (*oueds*, sources) et dans les réservoirs naturels souterrains (nappes phréatiques, veines aquifères).
- La forte concentration des sols agricoles limités aux périmètres irrigués à proximité des douars et aux zones de céréaliculture en *bour* dans une région semi-aride à très faible couvert végétal spontané car située hors de l'aire naturelle de l'arganeraie.
- L'absence de mécanisation qui oblige à réaliser de façon manuelle tous les travaux agricoles, depuis la préparation du sol jusqu'à la récolte, et la plupart des travaux d'aménagement (murets, canaux d'irrigation, puits, pistes).
- La forte émigration subie par ces terroirs depuis plusieurs décennies, caractérisée par le départ d'une importante fraction d'hommes jeunes vers les bassins d'emploi des pays européens (Espagne, Portugal, France, principalement). Cette situation endémique induit un fort déficit de main-d'œuvre qualifiée que la forte participation de la population féminine aux tâches agricoles ne parvient pas à compenser.
- La dispersion de la population au sein du massif en fonction des ressources d'eau potable et d'irrigation complique l'entretien des voies de

communication (routes, pistes, sentiers) sur de très longues distances et le raccordement des douars au réseau national d'électrification.

Ces contraintes sont importantes, certes, mais elles n'ont pas directement menacé la dynamique de la filière du safran et, même, elles peuvent constituer un ensemble d'atouts en sa faveur. En effet, s'agissant d'un produit très spécifique à fort potentiel de valorisation commerciale, dont la niche commerciale est étroite et difficile à atteindre, la zone piémont du Siroua apparaît comme nettement favorisée par les aspects suivants :

- Les ressources en eau de la zone, malgré leur inquiétante diminution liée à l'aggravement la sécheresse sur l'ensemble du Sud-Ouest marocain, sont assurées par l'importante masse géologique du massif du Siroua dont les sommets, à plus de 3000 m d'altitude, bénéficient d'un régime de précipitations (300 mm/an) nettement supérieur à celui de la zone de piémont et à celui de la vaste plaine du Souss. De fait, il s'agit principalement d'une eau exfiltrée de sols volcaniques (eau de source ou de puits semi-profonds) d'excellente qualité au plan de sa composition minérale et généralement très pure.
- La forte dispersion des sols agricoles concentrés autour des points d'eau, associée aux caractéristiques climatiques de la zone du Siroua (hiver rude, sécheresse estivale prolongée, faible pluviosité) et aux saines pratiques agricoles traditionnelles s'avère favorable à la protection des végétaux cultivés (espèces, variétés, cultivars) en général, et du safran en particulier (peu de problèmes phytosanitaires constatés sur les cultures de *Crocus sativus*).
- Le système agricole traditionnel de la zone, basé sur la complémentarité des cultures irriguées et en *bour*, l'alternance des cultures fourragères (luzerne) et de légumes, sur parcelles entourées d'arbres (oliviers et amandiers) et de défens naturels (murets de pierres sèches et barrières de branchages) et le seul apport d'intrants organiques (fumier d'ovins / caprins), est très proche du système de l'agriculture biologique selon les normes définies par l'Union Européenne, ce qui facilite l'engagement du processus de conversion, de contrôle et de certification lié à la production locale du safran, comme partie intégrante de ce système pérenne.
- Les familles paysannes, groupées au sein des *douars* relativement isolés et éloignés des centres de Taliouine et Tazenakht, maintiennent une forte tradition communautaire, favorable au partage des tâches, l'entraide selon les activités saisonnières et à l'échange des biens de consommation. Le bon fonctionnement des Associations Villageoises, attesté par la forte participation des personnes (hommes, femmes, enfants) aux projets d'intérêt collectif (aménagement des points d'eau, gestion des ressources d'eau potable et d'eau d'irrigation, notamment) et aux réunions d'information correspondantes, constitue un acquis

important qui favorise l'organisation des producteurs de safran en groupements et en réseau (coopératives, union, fédération).

- La participation des émigrés comme supports de l'économie locale est importante. Elle représente plus qu'un apport de devises dans cette région isolée. Elle intervient de façon créative et durable, en appui aux projets locaux de développement rural (entretien des routes, création de pistes, extension des périmètres irrigués, mise en place de réseaux d'électrification autonome, construction, équipement et animation d'écoles et de dispensaires). Dans le cas de la filière safran, la diaspora marocaine se doit d'avoir une influence positive au plan de la valorisation de ce produit spécifique intimement lié à une origine géographique (le Siroua) et à la culture berbère. Elle est effectivement représentée dans l'engagement de M&D sur les sites de production. Sa plus large participation au plan de la commercialisation du safran sur le marché international est attendue (intervention dans la distribution commerciale du produit, consommation par les familles marocaines établies à l'étranger).

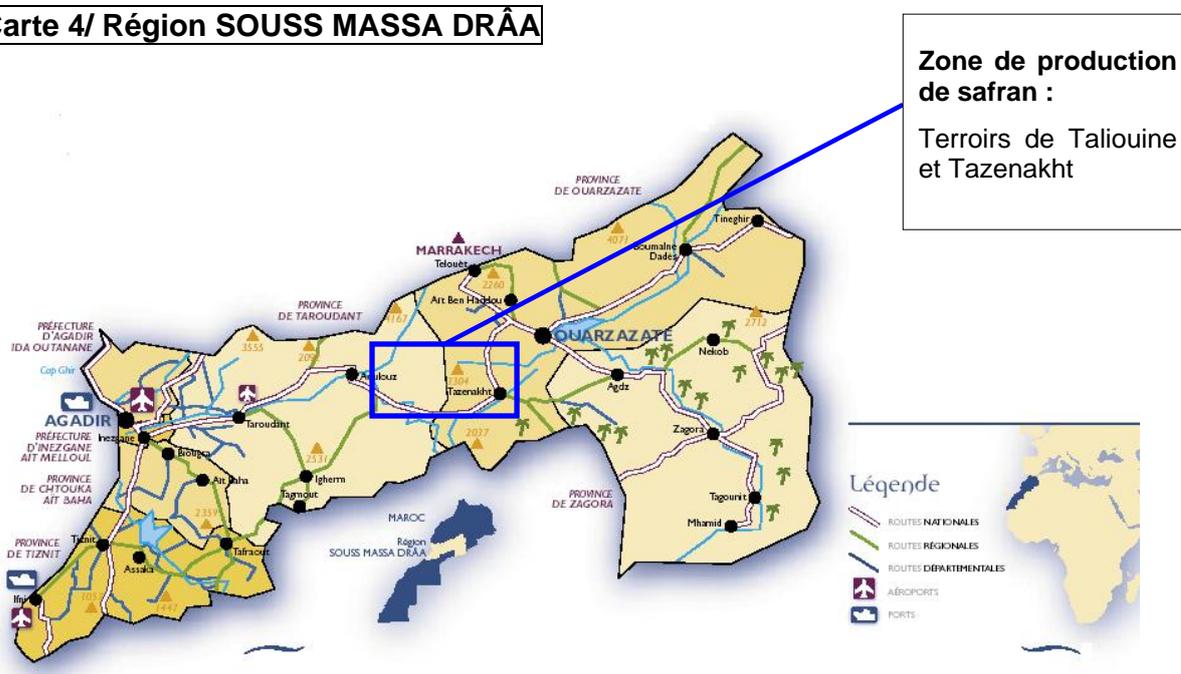
En synthèse, les principaux sites de production du safran marocain correspondent à 2 terroirs très localisés du massif Siroua, le terroir de Taliouine et le terroir de Tazenakht, caractérisés par un fort isolement géographique et par la forte dispersion des bassins de culture, concentrés autour des points d'eau.

L'une des particularités évidentes des zones de Taliouine et de Tazenakht est qu'il s'agit de terroirs de moyenne montagne à forte identité culturelle (familles berbères groupées en villages ou *douars*) et assez éloignés des centres urbains d'Agadir (300 km) et de Taroudannt (150 km) pour apparaître comme relativement préservés au plan environnemental (peu de trafic routier, pas d'industrie polluante, pas d'utilisation agricole de produits de synthèse). Cette particularité, associée à l'impressionnante beauté contrastée des paysages de vallées (étroites, fertiles et verdoyantes), plateaux et massifs (vastes, arides et minéraux), placés entre les chaînes de l'Anti-Atlas au Sud et du Haut-Atlas au Nord, justifie le développement de l'écotourisme, encore limité à quelques itinéraires en cours d'équipement.

Dans ce contexte, la production traditionnelle de safran du Siroua dispose de nombreux atouts favorisant sa valorisation commerciale au bénéfice de l'économie paysanne et de son insertion au sein des réseaux de l'agriculture biologique, du commerce équitable et du tourisme solidaire. Une approche « origine », portée par les groupements de producteurs et soutenue par les divers acteurs de la filière, serait tout à fait justifiée et complémentaire de l'approche « qualité » en cours. Associée au label AB de l'Agriculture Biologique, une indication géographique (IG) optimiserait l'accès au marché international de cette spécialité traditionnelle intimement liée au piémont du massif du Siroua et à la culture berbère.

3.2 Délimitation des zones de production

Carte 4/ Région SOUSS MASSA DRÂA



A/ AIRE PRINCIPALE (> 95% des surfaces cultivées en *Crocus sativus L.*)

Les limites des zones traditionnelles de production du safran correspondent aux limites géographiques et administratives des 2 principaux terroirs traditionnels de production :

- A : Terroir de Taliouine (Province de Taroudant)
- B : Terroir de Tazenakht (Province de Ouarzazate)

B/ AIRES SECONDAIRES (< 5% des surfaces cultivées en *Crocus sativus L.*)

Il s'agit principalement de nouvelles zones de production liées à des initiatives privées (projet d'entreprise) ou publiques (projet d'appui au développement rural).

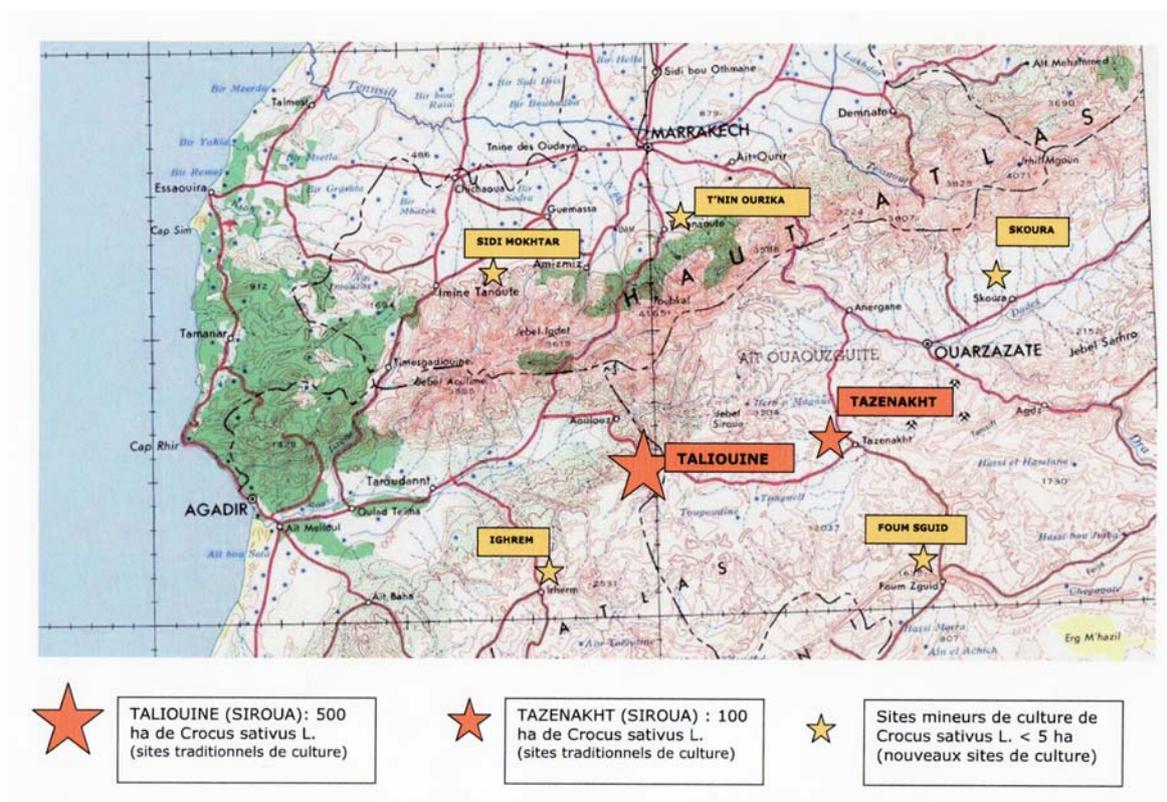
Au nombre des aires secondaires de production du safran marocain figurent 5 zones réparties sur différentes régions :

- 1- Zone de la vallée de l'Ourika à 35 km au Sud-Ouest de Marrakech, près d'Oukaimeden (« Safran de l'Ourika » : 5 kg de production soit 2 ha de culture, infos précisées sur le site web correspondant / marotte d'un éminent chirurgien marocain passionné de son terroir d'origine et de safran, il a associé les 2 sur ce projet privé à forte retombée locale favorisant l'apport de revenus saisonniers au bénéfice de plusieurs familles de cette région isolée du versant

Nord-Ouest du Haut-Atlas/ vente directe *on-line* de stigmates de safran en vrac et au détail)

- 2- Zone de Chichaoua : Près de Chichaoua vers l'Atlas, Douar Sidi Mokhtar : Une entreprise spécialisée dans la production du cumin tente de diversifier sa production et cultive du safran. Développement récent, appuyé par l'INRA, quelques ha / Kg de safran / An)
- 3- Zone de Debdou : Région de l'Oriental, près d'Oujda. Développement récent de type expérimental dans le cadre d'un projet de développement rural. Quelques ha / Kg de safran / An.
- 4- Zone de Chefchaouen, Région du Rif : dans le cadre du Projet MEDA de Chefchaouen, 1 développement expérimental a été entrepris à partir de cornes (bulbes) de safran de Taliouine, suite à la visite d'une délégation du Projet, incluant un groupe de paysans du Rif (action inter-massifs intéressante à suivre). Il s'agit d'un développement récent (superficie cultivée et production de safran limitées)
- 5- Autres zones: Zagora, Skoura, Fom Sguid, Tourjdal, Ighrem (zones de développement appuyé par l'ORMVA de Ouarzazate).

Carte 5/ Sites traditionnels et nouveaux de production du safran



Problèmes associés

Au plan pratique, vu le très faible encombrement représenté par la marchandise (quantitativement, toute la production annuelle de safran du Siroua tiendrait dans un seul véhicule de transport), le safran du Siroua n'a pas à souffrir de l'isolement géographique qui est, au contraire, un élément plutôt favorable (préservation d'une tradition, protection d'un savoir-faire, conservation des spécificités d'un produit).

Au plan économique, cependant, l'isolement géographique des terroirs de production du safran s'avère problématique dans la mesure où il favorise la conservation d'une pratique de marché archaïque, très localisée, centrée sur un lieu principal d'échanges (le souk de Taliouine) entre producteurs et courtiers, engagés dans une relation de dépendance nettement défavorable au producteur (obligation par les agriculteurs d'accepter de vendre leur production de safran au prix fixé par les courtiers s'il n'existe pas d'alternative de marché). De même, la multiplication des intermédiaires commerciaux résultant de cette pratique peut nuire aux intérêts des producteurs, dans la mesure où elle introduit le risque de pratiques abusives telles que la vente sous la désignation de « safran de Taliouine » d'un safran d'une autre origine ou d'un mélange de safran de diverses origines (usurpation du nom). Sur l'exemple de l'argan, dans le cadre d'un projet d'appui au développement de la filière du safran soutenu par l'Etat marocain et divers partenaires extérieurs, un appui à l'organisation des producteurs et un effort de maîtrise de la qualité et de la traçabilité du produit pourront aboutir à la mise en place d'une alternative commerciale.

Par ailleurs, cet isolement peut compliquer la tâche du personnel d'appui scientifique, technique et commercial dans le cadre d'un projet de développement rural et nuire au bon déroulement des activités de formation, transfert de compétences et d'équipement, suivi opérationnel. Là encore, il apparaît possible de positiver ces aspects en considérant la richesse de la culture locale comme une valeur disponible et en incitant les visiteurs (scientifiques, techniciens, négociants, facilitateurs, consultants) à en bénéficier.

D'une façon générale, les limites administratives, précises et strictes, servent rarement les intérêts d'une filière de production agricole, par nature dynamique et évolutive. Dans le cas de la filière marocaine du safran une limite provinciale sépare les 2 principaux sites de production. Le terroir de Taliouine qui se situe dans la Province de Taroudannt dépend des autorités de Taroudannt et d'Agadir, alors que le terroir de Tazenakht situé dans la Province de Ouarzazate dépend des autorités de Ouarzazate. Cette simple constatation incite à se référer plutôt, s'agissant de l'origine principale du safran marocain, à la désignation de « Safran du Siroua » nettement fédératrice car évocatrice d'une écorégion attractive et réputée à laquelle s'identifie un peuple berbère attaché à sa culture et à ses traditions.

Bien que cette piste n'ait apparemment pas été explorée, l'ORMVA, très impliqué dans l'appui au développement de la production de safran dans les 2 terroirs, apparaît comme le fil conducteur d'une possible réflexion collective sur ce thème : « Safran de Taliouine » ou « Safran du Siroua », vers quelle désignation doit s'orienter la demande d'une indication géographique? Actuellement limités à des contacts informels sur la place du marché, les échanges entre les producteurs des zones de Taliouine et de Tazenakht, devront évoluer vers un programme de rencontres et de réunions de travail.

3.3 Ressources locales

Ressources matérielles :

Au nombre des ressources originales du Siroua, zone traditionnelle de production du safran, figurent :

- Les paysages volcaniques à forte diversité minérale (granite, basalte, quartz, trachyte) du Djebel Siroua qui culmine à 3304 m. Une forte activité d'accueil s'est développée sur les sites étapes d'un ensemble d'itinéraires balisés par les professionnels et les amateurs de tourisme de randonnée, au départ de Marrakech et d'Agadir.
- L'amanderaie largement répartie sur les nombreuses vallées du massif, productrice d'amandes réputées pour leur finesse et très utilisées dans la cuisine marocaine (plats cuisinés, desserts).
- L'oliveraie, limitée aux bassins irrigués de basse et moyenne altitude (entre 900m et 1600 m), productrice d'olives et d'huile d'olive obtenue dans des pressoirs traditionnels à meules de pierre et presses de bois.
- La safraneraie, limitée aux bassins irrigués de moyenne altitude (entre 1300 et 2000 m), productrice de stigmates de safran séchés après récolte des fleurs et émondage (activités manuelles uniquement).
- L'arganeraie limitée aux versants ouest du massif (zone d'Aoulouz et Agni Fed) en basse et moyenne altitude, vaste forêt spontanée productrice, par transformation des amandons du fruit d'*Argania spinosa* en huile d'argan à usage alimentaire (après torréfaction) et cosmétique (naturelle).
- La production artisanale des tapis de laine de tradition berbère de la confédération des Aït Ouazouguite (couleurs provenant de teintures végétales et motifs signifiants) de 3 types : tapis de réception de grande longueur, *hanbel* « *glaoua* » et *zanafi* (fontes de transport des grains).

Cette déclinaison des ressources du Siroua et des produits prestigieux qui en sont issus, positionne le safran comme l'un des supports saisonniers d'une activité touristique en voie de développement dans l'arrière-pays (tourisme, écotourisme et tourisme solidaire, au départ d'Agadir et de Marrakech) sur le calendrier d'animations suivant : Hiver / Récolte des olives et fabrication de l'huile d'olive (visite des oliveraies et des moulins à huile traditionnels), Printemps / floraison précoce et massive des amandiers (séjour dans les douars situés aux sources du printemps de l'hémisphère nord), été / récolte des fruits de l'arganier (visite des Coopératives féminines de production de l'huile d'argan), automne / floraison de *Crocus sativus L.* sur la période du 15 Octobre au 15 Novembre (visite des sites de récolte, participation à l'émondage des stigmates, visite des Coopératives SOUKTANA et TALIOUINE et achat de sachets de safran, participation au Festival du safran, dégustation des plats de la cuisine traditionnelle à base d'huile d'olive, d'huile d'argan, d'amandes et de safran).

Ressources immatérielles (histoire, culture, traditions) :

Le simple mot de safran dérivé de l'arabe «*zaafrane* » lié à la couleur « jaune », extrêmement évocateur, est riche en fables et en légendes, plus ou moins inspirées de faits historiques. Quoi qu'il en soit, l'épopée du safran est étroitement liée à l'histoire des peuples de la Méditerranée depuis plus de 3000 ans. Le point de départ ? Peut-être une île de la Mer Egée (Archipel des Cyclades) aux dires des experts. Car le plus troublant de l'histoire réside dans le fait que les recherches sur la génétique de *Crocus sativus* attestent qu'il s'agit d'un seul et unique génotype diversement cultivé en Grèce, en Iran, en Inde, au Maroc, en Espagne, en Italie, en France et ailleurs. Son arrivée au Maroc ? Peut-être, selon la tradition locale, serait-elle liée à la migration de la tribu Souktana, venue d'Arabie au 9^{ème} siècle, longeant la côte atlantique, participant à la colonisation des territoires berbères, puis à l'occupation de l'Andalousie où ils auraient introduit la culture du safran (voyage des bulbes ou cormes dans leurs bagages de conquérants ou de colons, donc). Quand, six siècles plus tard les événements historiques les ont finalement chassés du Sud de la péninsule Ibérique, les descendants de la fameuse tribu ont refait à l'envers une partie du chemin, s'arrêtant dans le Souss et s'établissant sur les versants du Siroua (la chaîne enneigée de l'Atlas leur aurait-elle rappelé la Sierra Nevada ?). Probable ou improbable, l'histoire ne manque pas d'attrait, car elle contient comme un flacon magique couleur safran, le calme des *riads* de l'Alhambra, l'abandon de Grenade par le malheureux Prince Boabdil en 1492, le reflux des anciens conquérants vers les premières côtes d'Afrique et le retour de la divine colchique vers l'un de ses terroirs de prédilection, les flancs dorés du Djebel Siroua, l'un de ses plus beaux palais d'automne. Car le safran, en qualité d'épice la plus chère au monde, alliant couleur, saveur et parfum, se doit d'ajouter à la beauté traditionnelle de ses sites de culture, qu'il enrichit de sa floraison, le luxe d'un récit entre histoire et légende. A Taliouine, comme ailleurs, mieux vaut ne pas en faire l'économie, car ce luxe communiqué en images, en paroles ou par écrit fait partie intégrante du processus de valorisation commerciale du safran. Il suffit de visiter les sites *web* des entreprises spécialisées dans son négoce pour s'en convaincre.

Quant au pouvoir évocateur des noms, on peut défendre l'idée d'une démarche concertée entre Taliouine et Tazenakht en vue de l'obtention d'un signe d'origine commun aux 2 terroirs et proposer la désignation « Safran du Siroua » liée à une indication géographique (IGP, AOP), car elle serait de bon augure commercial, porteuse d'une bonne image liée à un nom attractif évoquant un massif volcanique bien connu des naturalistes et des amateurs de randonnées. D'une façon générale, il serait intéressant d'encourager les échanges entre les groupements de producteurs des 2 terroirs afin d'apprécier dans quelle mesure ils peuvent partager des perspectives et des initiatives communes. L'ORMVA, directement associé au développement de la culture de *Crocus sativus L.* et à l'organisation des agriculteurs, pourrait être le fil conducteur de ces échanges à partir de ses centres de Taliouine et de Ouarzazate.

Enjeux sur les ressources

Ces terroirs du Siroua cumulent de nombreux atouts (grands espaces, air pur de la montagne, paysages à forte empreinte culturelle et historique, artisanat des tapis de tradition berbère à teintures végétales, couleurs et motifs signifiants, agriculture or-

ganique, cultures spécialisées, populations actives à forte capacité de savoir-faire, de savoir-produire et de savoir-négocier) à ne pas égarer sur des fausses routes génératrices de pollution physique et mentale (déversoir agricole d'intrants chimiques, déversoir d'informations inutiles entraînant la perte des repères culturels) mais à valoriser dans une démarche qualitative et identitaire. Dans ce domaine, la pratique de l'Agriculture Biologique représente un bon choix de départ car elle intervient de façon positive au sein du système agricole traditionnel et parce qu'elle fonctionne sur la base de recommandations claires et de références précises consignées dans un Cahier des Charges AB existant. Objectif : rester du côté des bonnes pratiques agricoles, artisanales et culturelles en lien avec l'écotourisme et le tourisme solidaire. Il s'agit de conserver les acquis des générations passées, d'assurer des gains nouveaux et d'éviter les pertes irréversibles.

Les principaux enjeux sur les ressources sont les suivants :

- **Conserver les acquis des générations passées**, en préservant un système agricole traditionnel (agriculture oasisienne de montagne) qui privilégie les cultures de subsistance, et dont l'originalité se fonde sur l'intégration du safran comme « culture de rente » à fort potentiel économique. Cet effort de préservation de « la safraneraie » et des jardins-vergers irrigués du Siroua s'associe à l'effort de conservation de « l'arganeraie » voisine, menacée par le surpâturage et l'extension des zones d'agriculture industrielle (légumes, agrumes, céréales).*
- **Assurer des gains nouveaux** : 1/ en validant ce système agricole à fois traditionnel et original (avec le safran comme « clé de voûte ») comme modèle de développement durable (plusieurs siècles d'existence), 2/ en valorisant la compatibilité entre ce système et l'agriculture biologique selon les normes européennes en vue de la certification biologique de ses produits (safran, amandes, olives, en particulier), 3/ en valorisant la spécificité des produits issus de ce système agricole propre à une région, à une culture et à une tradition au moyen d'une indication géographique (IG) représentative d'un terroir (Taliouine) ou d'un ensemble de terroirs (Siroua) et 4/ en favorisant le développement d'infrastructures d'accueil communautaires (maisons et tables d'hôtes) sur un ensemble d'itinéraires d'écotourisme incluant la visite des sites de production de safran et des Coopératives SOUKTANA et TALIOUINE (appui à la commercialisation directe du safran au détail).
- **Eviter les pertes irréversibles** : 1/ en limitant l'exode rural qui prive ces terroirs d'une importante fraction de leur main d'œuvre qualifiée (hommes jeunes principalement), 2/ en favorisant la pratique de l'agriculture biologique afin d'éviter l'intrusion, au sein du système agricole traditionnel, de produits de synthèse à divers degrés de toxicité pour les utilisateurs, la faune et la flore et 3/ en utilisant l'indication géographique (IG) comme moyen de protection contre d'éventuels abus liés à la commercialisation du safran (usurpation de la désignation « safran de Taliouine » en cas de substitution partielle ou totale par du safran d'autres origines (Iran, principalement)).

* Le point de vue du naturaliste concernant les enjeux sur les ressources :

Extraits de l'ouvrage « **Carnets de voyages naturalistes au Maroc** »
de Michel Tarrier et Jean Delacre, 2007

« *Découverte, bioindication et menaces. Un état des lieux du Maroc actuel. Débat sur les enjeux écologiques au Maroc* »

Extraits de l'article « L'arganeraie victime d'elle-même ».

« **Le verger pourrait sauver la forêt..., une solution honorable !** »

« Il faut entendre ici par le mot « verger » non pas seulement la figure de l'Arganier-fruiter cultivé, mais tout espace d'arbres fruitiers alternatifs et si possible autochtones (Olivier, Amandier, Dattier, Caroubier, etc...) acceptant les conditions écoclimatiques du Sud-Ouest marocain et mené selon la méthode traditionnelle non agressive, avec acceptation des « mauvaises herbes », tant thérophytes que pérennes, ainsi que d'ourlets d'arbrisseaux. Car l'observation la plus significative de l'analyse de cet inventaire est que les cultures extensives et les espaces oasiens mitoyens de l'arganeraie sont venus en renfort pour fortifier cet écosystème intrinsèquement appauvri. Nombreux sont, par exemple, les Lépidoptères qui, refoulés par la trop grande érosion des formations d'*Argania*, sont devenus transfuges des espaces culturaux voisins ou inclus, irrigués et ombragés, riches en halliers d'épineux (excellents refuges), lesquels insectes n'ont d'ailleurs fait que suivre la ressource trophique de leurs plantes-hôtes. »

« ... Et quand nous faisons l'apologie du « verger » et des jardins, voire des cultures, c'est surtout *a contrario* des méfaits du cheptel (qui là, au-moins, n'y pénètre pas) et sous-entendu qu'il convient d'écartier toutes les formes agressantes de la monoculture intensive s'appuyant sur les phytosanitaires et dont l'avidité n'accepte l'Arganier ni en orée, ni en ponctuation, mais procède par l'arrachage et le remembrement avant exploitation. L'agrochimie est apparue autour des années 50 et c'est depuis cette époque que l'herbicide a remplacé le hersage. Dans ces vergers mitoyens réside désormais l'actuel réservoir génétique de l'arganeraie, hélas en modèle réduit et voué à une certaine flore de fourvoiement et à la faunule (Passereaux, Rongeurs, Amphibiens et Reptiles compris). On peut estimer que ces sites de cultures vivrières, innocemment créés par l'homme il y a quelques 8000 ans, constituent le potentiel de regain et de recolonisation de l'arganeraie environnante. Ces cultures-biotopes ont déjà une longue histoire de « marchepied » pour de nombreuses espèces. »

« ... Havres de paix » et modèles d'un agro-écosystème rudéral, un plan d'encouragement de ce type de paysage agricole à aspect parcellaire serait d'une certaine faisabilité dans l'axe prometteur de la production de fruits et de légumes biologiques, d'autant plus que les terres y sont (encore) localement vierges de fertilisants et de biocides. Certains pays n'ont pas hésité face aux profits d'un tel programme. »

« ... L'enjeu est primordial : **préserver la pluralité du paysage national en s'appuyant sur des valeurs patrimoniales.** »

4. PRODUIT ET MARCHÉ

4.1 Processus de qualification du produit

Description du signe de qualité visé ou obtenu

La présente étude de cas portant plus particulièrement sur le safran produit sur le terroir de Taliouine (plus de 80% de la production marocaine), il est intéressant de constater qu'il existe actuellement dans cette zone un effort de valorisation commerciale du produit lié à une démarche « qualité » et à l'engagement d'un processus de contrôle et de certification.

En effet, les 2 principaux groupements de producteurs présents sur la zone, la Coopérative SOUKTANA (368 producteurs) et la Coopérative TALIOUINE (11 producteurs) ont manifestement identifié la certification biologique en vue de l'obtention du « label AB » de l'Agriculture Biologique comme un élément décisif d'accès au marché européen.

C'est donc dans le cadre d'une stratégie commerciale visant à favoriser l'exportation de leur produit vers les pays de l'Union Européenne (France, Allemagne, Italie, Espagne, en particulier) que les producteurs de safran de la zone de Taliouine ont décidé de s'engager dans le processus de contrôle et de certification correspondant et qu'ils se sont dirigés vers un organisme certificateur opérant sur la zone, ECOCERT SA, très actif dans la région Souss Massa Drâa, au plan de la certification de l'huile d'argan, en particulier.

Il convient de signaler qu'actuellement près de 80% de la production marocaine (donc mondiale, puisque le Maroc est le seul producteur) d'huile d'argan est certifiée biologique (dont 60% est contrôlée et certifiée par ECOCERT). Or, contrairement à l'huile d'argan, aucune initiative de certification biologique du safran n'a été prise par les producteurs marocains avant 2005.

Si dans le cas de la Coopérative SOUKTANA, la plus ancienne (créée en 1981 avec l'appui de l'ORMVA) et la plus nombreuse (368 adhérents) des coopératives de Taliouine, la stratégie « Bio » apparaît comme récente et son application au stade des préliminaires (processus de certification ECOCERT engagé en 2007 à partir d'une demande et une première inspection des sites de production réalisée, mais décision de certification en cours et certificat de conformité en attente), en revanche, elle s'avère antérieure et plus expérimentée dans le cas de la Coopérative TALIOUINE, créée en 2004, à l'initiative d'un groupe de jeunes producteurs de safran (moyenne d'âge 25 ans) désireux de rompre avec les faiblesses de la dynamique SOUKTANA : « manque de motivation des adhérents, de fonds propres, de capacité de gestion et d'autonomie par rapport à l'administration » (c.f. rapport ECIL, page 125) et de s'engager résolument sur la voie de la valorisation commerciale de leur production à partir d'une démarche « qualité ».

C'est donc sur l'expérience de la Coopérative TALIOUINE dans le domaine de la valorisation commerciale du safran au moyen d'un signe de qualité qu'a été centrée l'évaluation afin de disposer des éléments suffisants (documents, preuves d'échanges entre acteurs et partenaires, données scientifiques et techniques, pièces

justificatives) pour 1/ reconstituer un historique précis de la démarche, 2/ en appréhender les enjeux, 3/ suivre le déroulement des activités de production, de commercialisation et d'appui, 4/ rendre compte des résultats et 5/ analyser les différents aspects de cette expérience dans le but d'en dégager certaines propositions destinées à faciliter l'atteinte des résultats recherchés par les mêmes acteurs et dans le même contexte.

En complément de la démarche « qualité », une approche « origine », en vue de l'obtention d'une indication géographique (IG) renforcerait le processus de la valorisation commerciale du safran de Taliouine. Cette approche a été identifiée par l'ensemble des acteurs de la filière comme une perspective intéressante, mais, faute de cadre légal facilitant sa mise en place au plan national, elle a été différée.

La complémentarité entre la démarche « qualité » (en cours) et l'approche « origine » (différée) se manifeste de la façon suivante : il est indispensable de vérifier le bien-fondé des pratiques locales sur les diverses étapes de la production afin d'optimiser la généralisation des bonnes pratiques au niveau d'un terroir ou d'une région (évaluation active réalisée au contact des producteurs et des nombreux acteurs de la filière qui ouvre sur l'appui à l'organisation des producteurs, notamment) avant d'utiliser une identification géographique (IG) comme moyen de valorisation commerciale d'un produit tel que le safran sur le marché international (la revendication de la qualité d'un produit liée à son origine doit succéder au constat effectif, scientifique et technique, de la répartition de cette qualité de façon homogène sur un espace donné, terroir ou région, et non le précéder avec le risque de voir apparaître quelque disparité nuisant à la qualité et, à terme, à la réputation du produit).

En ce qui concerne le safran de Taliouine et de Tazenakht, il s'agit de faire évoluer une production traditionnelle à fort empirisme vers une production traditionnelle disposant d'un niveau de maîtrise scientifique et technique suffisant pour revendiquer : 1/ la qualité du produit (aspects physico-chimiques et organoleptiques), 2/ les spécificités du produit liées à son origine (par comparaison avec le safran d'origines diverses) et 3/ une place sur le marché international (plus-value liée à la vente hors du marché local).

Évolution

L'état d'avancement de la procédure de qualification du produit est le suivant:

- Le safran en stigmates de la Coopérative Agricole TALIOUINE a été certifié biologique en 2006 par ECOCERT. Cette certification concerne une quantité maximale de 0,18 tonne (soit 180 kg) de safran séché correspondant à la récolte de l'année 2005. Le certificat de conformité n°2232MA0500z1f est daté du 14 Juillet 2006 et il mentionne la date de fin de validité suivante : 30 septembre 2006.
- Par la suite, le processus de contrôle et de certification a été interrompu, car la Coopérative TALIOUINE n'a pas renouvelé sa demande. Par conséquent, la production correspondant à la récolte de l'année 2006 (Octobre/Novembre) n'a pas fait l'objet d'une certification comme produit biologique.

Historique des événements

La démarche de valorisation du produit s'est déroulée en 3 phases :

Phase 1/ Approche « analyse de la qualité »

Phase 2/ Contrôle et certification biologique

Phase 3/ Approche « commerce équitable »

Une phase 4 / Demande d'enregistrement d'une « Indication géographique », évoquée par les principaux partenaires de l'action (INRA, ORMVA, M & D), a été différée, dans l'attente de la mise en place d'un cadre légal qui en fixe les dispositions techniques (c.f. Royaume du Maroc / Projet de Loi N°25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires).

Phase 1 : Approche « analyse de la qualité » / prélèvement d'échantillons sur plusieurs sites de la zone de production et analyse de leur qualité par un Laboratoire spécialisé.

Au cours du 2^{ème} semestre 2002 ont été prélevés 5 échantillons de safran (filaments séchés) sur divers sites de production du terroir de Taliouine. Ces échantillons ont été transmis par M&D pour analyses de qualité (couleur, saveur et arôme) au Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Marseille (France).

Les résultats de ces analyses (référence : Norme ISO) ont été les suivants :

SAFRAN DE TALIOUINE (MAROC) / Analyse de 5 échantillons + 1	
Lab. I.C.C.R.F. (Marseille, F) 03-01-2003	
Crocine (pouvoir colorant)	3 échantillons classés en Catégorie II 3 échantillons classés en Catégorie III
Observations:	pouvoir colorant moyen, correct
(la norme ISO compte 4 catégories)	
Picrocrocine (saveur)	6 échantillons classées en Catégorie I
Observations:	pouvoir gustatif excellent
(la norme ISO compte 4 catégories)	
Safranal (arôme)	6 valeurs comprises entre 27 et 35
Observations:	arôme satisfaisant
(la norme ISO indique min/max: 20/50)	

Phase 2 : Certification biologique / engagement du processus de contrôle et de certification auprès de l'Organisme ECOCERT SA, opérant dans la Région Souss-Massa-Drâa

Suite à la création de la Coopérative Agricole TALIOUINE (1^{er} semestre 2005), une demande de certification biologique du safran a été effectuée auprès d'ECOCERT (Bureau de Marrakech) au cours du 2^{ème} semestre 2005. (Voir tableau suivant)

Tableau 1 / **Historique de la démarche de certification biologique du safran par la Coopérative TALIOUINE auprès d'ECOCERT**

ACTEURS	ACTIVITES	DATES	RESULTATS
MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT	Appui à l'amélioration de la filière safran	1 ^{er} semestre 2002	Intégration au Plan d'Action Concerté pour Taroudannt (PACT)
Coopérative Agricole TALIOUINE	Création de la Coopérative à Tassousfi (Taliouine)	1 ^{er} semestre 2005	11 producteurs de safran réunis et un atelier construit et équipé
Coopérative Agricole TALIOUINE	Dépôt de la 1 ^{ère} demande de certification du safran auprès d'ECOCERT (Bureau de Marrakech)	2 ^{ème} semestre 2005	Enregistrement de la demande et lancement du processus de contrôle et de certification
ECOCERT SA Inspecteur	Inspection réalisée à Taliouine (Production / transformation safran)	09-11-2005	Rapport d'inspection établi à Agadir (Maroc) le 24-11-2006
ECOCERT Responsable Certification	Décision de certification	08-12-2005	6 écarts constatés dont 3 suspensifs de la décision de certification
ECOCERT SA Responsable Certification	Certification de conformité au mode de production biologique / Produits pays tiers	Accordée le : 14-07-2006 à la Coopérative TALIOUINE Fin de validité : 30-09-2006	Certificat de conformité établi à Northeim (Allemagne) pour 0,18 T (180 kg) de safran (Récolte 2005)
Coopérative Agricole TALIOUINE	Non renouvellement de la demande de certification. Motif : pas de résultats commerciaux justifiant la dépense (1500 €/an)	A partir du : 01-10-2006	Pas de certificat de conformité pour la production de safran (Récolte 2006)

Coopérative TALIOUINE et MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT	Bilan de l'opération et évolution vers une proposition globale associant 1/ l'appui à la pratique de l'Agriculture Biologique (Cahier des Charges AB), 2/ le dépôt d'une demande d'indication géographique (Cahier des Charges IG) et 3/ l'appui à la commercialisation du safran (formation des prestataires de service d'appui technico-commercial)	2 ^{ème} semestre 2007	Participation des producteurs et des équipes M&D à l'étude de cas / safran Etablissement d'une proposition d'appui scientifique, technique et commercial Décision d'abandon ou de reprise du processus de certification biologique à confirmer (concerne la récolte de safran de Novembre 2007 et les récoltes suivantes) Démarche « origine » à entreprendre avec les acteurs de la filière (publics et privés) en vue de la création d'une I.G.
---	---	--------------------------------	--

Phase 3 : Approche « Commerce Equitable » / Identification des labels du Commerce Equitable (Max Havelaar, Slow Food), communication avec les distributeurs (CTM Altromercato, Z-Ethic) et visite de leurs représentants sur les sites de production (Slow Food, Z-Ethic).

Plusieurs contacts auprès des organismes du commerce équitable ont été effectués par les équipes de M&D en représentation des producteurs de safran de la Coopérative TALIOUINE. Ces contacts se sont avérés très intéressants à plusieurs niveaux : 1/ Ils ont permis aux producteurs par l'intermédiaire des facilitateurs (les 2 équipes de M&D au Maroc et en France) de discerner les enjeux de la valorisation commerciale d'un produit de terroir sur le marché européen, 2/ de mieux cerner le concept du commerce équitable, basé sur le respect mutuel entre producteurs et consommateurs dans une relation d'échange commercial et 3/ d'ouvrir un ensemble de contacts pré-commerciaux avec des facilitateurs et des clients potentiels européens incluant : l'échange d'informations sur les modes opératoires de chacun, l'analyse d'échantillons de safran et la visite à Taliouine de représentants d'Organismes du Commerce Equitable. Ces contacts ont permis d'identifier 2 labels très représentatifs de la démarche du Commerce Equitable : Label Max Havelaar et Label Slow-Food.

SLOW FOOD Fondazione Slow Food per la Biodiversita Onlus (BRA – CN Italia)
Label : Slow Food / Contacts : Luca Fabbri, Giada Talpo (Contact établi en 2007)

Slow Food est une organisation internationale à but non lucratif, financée par ses membres. M&D est en contact avec Slow Food pour collaborer à la promotion et à la commercialisation du safran produit par la Coopérative Agricole Taliouine.

Slow Food a demandé des échantillons de safran pour tester sa qualité.

Les résultats de ces analyses ont été très satisfaisants :

(Voir tableau suivant)

Cadre comparatif des analyses sur le Safran en stigmates*
(informateur: SLOW FOOD)

Mars – Avril 2007

N°	Détail	Safranal mg/100g	Phenyl-éthanol mg/100g
1	En poudre (Italia)	0,48	1,87
2	Monte Peglia (Umbria)	9,87	2,94
3	Chianti (Toscana)	2,12	3,54
4	Iran	6,17	4,75
5	Navelli (Abruzzo)	6,23	3,2
6	San Gavino (Sardegna)	12,8	3,47
7	Turri (Sardegna)	14,53	3,17
8	La Mancha (Spagna)	4,74	5,38
9	Krokos Kozanis (Grecia)	1,38	1,87
10	Monreal del Campo (Spagna) 1	3,05	1,91
11	Monreal del Campo (Spagna) 2	51,6	16,1
12	Safran Iran (Slow Food)	15	7
13	Safran Maroc (Slow Food)	48,84	3,26

* sauf N°1

Commentaire du responsable de l'analyse :

« Le safran de Taliouine a une concentration de safranal élevée (molécule responsable de l'arôme) et sa concentration de phenyl-éthanol lui donne une légère note florale, rosée (qui est trop prononcée dans le safran d'Iran). Ces aspects sont importants pour la fraîcheur du produit, et en termes de qualité, le safran de Taliouine est supérieur au safran d'Italie »

Ces résultats ont poussé Slow Food à effectuer une visite dans la zone de production du safran, rencontrer M&D et les membres de la coopérative pour échanger des informations et étudier la manière d'établir un partenariat entre Slow Food et la Coopérative TALIOUINE (juin 2007).

Pour obtenir le label Slow Food, 3 points sont essentiels :

- Etre organisé en une structure (association ou en coopérative)
- Etablir une marque pour le produit et la déposer
- Etablir un cahier des charges du produit

Une fois ces 3 éléments vérifiés, il s'agit de préparer un dossier pour la Commission d'Experts de Slow Food qui aura lieu à la fin d'octobre 2007. Cette commission organisera une mission de terrain pendant la période de récolte du safran (du 15 Octobre au 15 Novembre) et finalisera le dossier avec la coopérative. La décision sur un accord avec la coopérative, sera prise par Slow Food après ces démarches.

La Coopérative TALIOUINE a été invitée à participer à l'événement « Terra Madre » en novembre 2008, en Italie (Turin), où elle pourrait promouvoir ses produits.

MAX HAVELAAR France, Montreuil, France

Label : Max Havelaar / Contacts : Karine Laroche (Contact établi en 2004)

Max Havelaar France est l'une des organisations de Fairtrade Labelling Organizations International (FLO).

Le label de commerce équitable Max Havelaar a été sollicité par un représentant de M&D auprès de Max Havelaar France, pour faciliter l'accès au marché français du safran de la Coopérative Taliouine.

Max Havelaar France a répondu que les audits se réalisent sur la base d'un cahier des charges spécifique à chaque filière. Le cahier des charges pour la filière « épices » n'existant pas, il sera nécessaire de réaliser une étude concernant les standards du commerce équitable (conditions d'achat du produit concerné, prix minimum équitable, etc.), en particulier sur les coûts de production, avant de démarrer le processus de certification et de contacter FLO-CERT GmbH (BONN, Allemagne).

FLO-CERT GmbH est un organisme indépendant de certification, qui vérifie si les standards du commerce équitable sont respectés. Il est responsable de l'inspection et de la certification de Fairtrade Labelling Organizations International (FLO).

La visite d'un inspecteur afin de vérifier tous les « critères minimum des standards », après avoir répondu à un questionnaire FLO, définira la certification ou non-certification de la coopérative (le coût de la visite étant fixé à 2000 EUR pour une organisation normale). Cette voie finalement n'a pas été retenue comme prioritaire par M&D et la Coopérative Taliouine.

CTM ALTROMERCATO / Conzorcio CTM Altromercato (VERONA – ITALIA)

(CTM : Cooperativa Terzo Mondo)

Contacts : Luca Palagi, Valentina Pontorno (Contact établi en 2007)

CTM est une institution à but non lucratif qui opère dans le secteur du commerce équitable et solidaire. Son rôle est d'importer et distribuer en Italie des produits alimentaires et de l'artisanat fabriqués dans les pays du Sud.

Suite aux contacts entrepris par M&D avec CTM, un responsable de la Coopérative de Taliouine a répondu à un formulaire d'enquête destiné à les informer sur les caractéristiques de l'organisation et certains détails de la production et de la commercialisation.

CTM a demandé une copie du certificat biologique, analyses et fiche technique du produit, et a acheté 50g de safran de Taliouine pour analyses complémentaires (2 EUR/g).

Les résultats organoleptiques ont été excellents. En conclusion, CTM est intéressé pour acheter plusieurs kg de safran en stigmates.

M&D et les producteurs de la Coopérative Taliouine ont invité CTM à participer aux activités du 1^{er} Festival du Safran (10-11-12 Novembre 2007), en fin de période de récolte.

Z-ETHIC / Rampillon (France)

(Contact établi en 2006)

Société française qui opère dans le secteur du commerce équitable. Une mission de Z-ETHIC a été organisée au Maroc afin de promouvoir un contact direct des responsables de l'entreprise avec les responsables de la coopérative.

Le produit a été ajouté à son catalogue en 2006 (il s'agit de safran en stigmates certifié AB). Il se présente à la vente en capsules (6,07 EUR / g) et en sachets (4,81 EUR / g).

AUTRES ORGANISMES CONTACTES

- **SOLIDAR'MONDE**, centrale d'achats du réseau de boutiques Artisans du Monde, a envoyé un formulaire de renseignements sommaires édité par l'EFTA (European Fair Trade Association). Objectif : figurer dans le catalogue de SOLIDAR'MONDE, mais les délais pour y parvenir risquent d'être longs.
- **ANDINES** (contact : Mme. Véronique Lacomme), dispose d'un réseau de 450 magasins et collectivités. Objectif : établir une relation durable, mais le processus de vérification de la filière nécessaire à ANDINES peut résulter encore plus long.

Lien avec d'autres démarches et labels :

L'ambition de création d'un signe distinctif d'origine, Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Indication Géographique Protégée (IGP) au profit de la zone de production du safran de Taliouine existe de façon latente. Elle a été formulée de façon récurrente par différents intervenants au cours des diverses réunions réalisées au sujet de la valorisation des produits de terroir (INRA, IAV, Faculté des Sciences d'Agadir) mais elle est trop vague et pas assez portée par l'interprofession (plutôt informelle et très peu structurée sur cette filière spécifique qui a beaucoup d'admirateurs et peu de représentants du secteur privé en lien avec le secteur public). Or la démarche d'obtention d'une IG (AOP ou IGP) doit partir d'une revendication de la base (producteurs, négociants, industriels, consommateurs), être relayée par des scientifiques et des techniciens, et être portée par l'interprofession (1 Comité qui représente tous ces professionnels) à l'état de demande formulée et adressée aux autorités compétentes (lettre de demande + Cahier des Charges). Cette démarche, différée faute de cadre légal au plan national, pourra être envisagée à l'échelle du seul terroir de Taliouine ou des 2 terroirs du Siroua concernés (Taliouine et Tazenakht) dès l'entrée en vigueur de la Loi sur les Signes d'Origine et de Qualité, actuellement en Projet.

Entre autres antécédents d'indications géographiques enregistrées dans les pays de l'Union Européenne, pouvant inspirer la démarche « origine » des acteurs de la filière marocaine du safran figurent :

- L'AOP « *Azafrán de la Mancha* », Appellation d'Origine Protégée enregistrée par la Commission Européenne sur demande déposée par les producteurs de safran de la région Castilla-La Mancha en ESPAGNE (inscription au Registre Communautaire des Dénominations d'Origine Protégées depuis le 07 Mars 2001- Règlement (CE) n°464 / 2001).
- L'AOP « *Krokos Kozanis* », Appellation d'Origine Protégée enregistrée par la Commission Européenne sur demande déposée par les producteurs de la région Macédoine en GRECE.

- Les AOP de « *Zafferano del Aquila* » et de « *Zafferano di San Gimignano* », Appellations d'Origine Protégée enregistrées par la Commission Européenne à la demande des producteurs de la région Sardaigne en ITALIE.

Entre autres antécédents d'indication géographique enregistrée dans un pays tiers (hors Union Européenne) figure :

- L'AOP « *Safran de Mund* » ou « *Munder safran* », Appellation d'Origine Protégée enregistrée par la Commission Européenne sur demande des producteurs de safran de la Commune de Mund, dans le Canton de Valais, en SUISSE.

A titre d'exemple de synergie d'acteurs locaux associés au processus de l'inscription au Registre Communautaire des Dénominations d'Origine Protégée, dans le cas du safran de Castille La Manche, on peut citer les représentants des entités suivantes :

- Producteurs de safran (Association Nationale des Producteurs de safran)
- Détaillants de safran (Fédération Régionale d'Entrepreneurs de Castille-La Mancha)
- Associations de consommateurs (Conseil Régional de Consommateurs)
- Association Régionale d'Hôteliers
- Université de Castille La Manche
- Conseil d'Agriculture et Environnement
- Conseil de Santé Publique
- Conseil Régional des Chambres de Commerce et d'Industrie
- Institut Technique Agronomique Provincial d'Albacete

Cet exemple de la synergie entre acteurs privés / acteurs publics liée à l'enregistrement, au contrôle et à la certification d'une Indication Géographique (AOP « *Azafrán de la Mancha* » en l'occurrence) éclaire sur l'itinéraire à suivre par les acteurs de la filière marocaine en vue de l'enregistrement, du contrôle et de la certification d'une indication géographique (AOP « Safran de Taliouine » ou AOP « Safran du Siroua »), dont la première étape serait la création d'une Association Nationale (ou Régionale) des Producteurs de Safran, et la seconde étape serait la création d'une Union des Coopératives de Producteurs de Safran (sur l'exemple de l'UCFA / Union des Coopératives de Femmes productrices d'Argan).

Complémentarité des labels

La démarche de M&D représentant la Coopérative TALIOUINE en direction des Organismes du Commerce Equitable paraît davantage liée à l'opportunité d'un label du

commerce équitable en remplacement du label AB (suite aux hésitations des producteurs liées au coût de la certification) qu'à la recherche d'une complémentarité entre le label AB et l'un des labels du Commerce Equitable (Max Havelaar, Fair Trade Certified, Slow Food).

C'est pourtant la complémentarité entre les 2 labels qui est intéressante, l'un opérant en amont au plan de la validation du système de production (qui implique une pratique volontaire (et non involontaire, empirique) de l'Agriculture Biologique conformément au Cahier des Charges de l'AB européenne) et l'autre en aval, au plan de la valorisation commerciale du produit et comme un moyen de faire connaître aux consommateurs, par l'intermédiaire des distributeurs, que les pratiques effectuées sur l'ensemble des étapes de la production, du conditionnement et de la commercialisation sont conformes aux principes éthiques du commerce équitable.

L'approche « origine » en vue de la mise en place d'une indication géographique IG permet de réunir les avantages de la démarche « qualité » (amélioration de la qualité du safran produit dans le piémont du Siroua) et de l'approche « commerce équitable » (amélioration de la communication avec les détaillants européens) dans le cadre d'une dynamique de valorisation commerciale du safran du Siroua sur le marché international. Elle suppose 1/ un appui à la mobilisation des principaux acteurs de la filière (publics et privés) sur une action concertée et durable (à l'inscription au Registre Marocain puis au Registre Communautaire Européen des Dénominations d'Origine, succéderont le contrôle et la certification de l'Indication Géographique correspondante par un Comité de Certification opérant sous l'égide d'un Organisme de Contrôle) et 2/ un appui à l'organisation des producteurs de safran de la zone géographique concernée (développement des groupements de producteurs de safran afin d'augmenter le nombre des bénéficiaires de l'IG).

Obstacles

Deux types de difficultés sont apparus dans le déroulement du processus de qualification du produit :

- Difficulté type 1/ La décision de certification d'ECOCERT, suite aux 6 écarts constatés (dont 3 suspensifs) au cours de l'inspection réalisée sur les sites de production et consignés dans le rapport d'inspection correspondant, a conclu à la demande d'actions correctives, en attente de la certification biologique du safran de la Coopérative TALIOUINE. Or, une période de plus de 7 mois s'est avérée nécessaire pour que la Coopérative TALIOUINE, avec l'appui de M&D, effectue les actions correctives proposées et le prouve par la fourniture des documents demandés. Finalement, le certificat de conformité a pu être accordé par ECOCERT le 14 Juillet 2006.

Au nombre des écarts constatés et des demandes d'actions correctives demandées figurent :

1/ « L'absence d'engagement de l'opérateur (Le responsable de la Coopérative n'a pas signé le contrat KO5f) (le président de la coopérative doit signer le contrat KO5f et le transmettre à ECOCERT). »

2/ « La non disponibilité des états de stocks et de la comptabilité dans l'unité lors de l'inspection (les producteurs ne maintiennent aucun document financier pour leurs productions) (mettre en place un registre de comptabilité des productions en safran de producteurs de la coopérative. Ce registre doit reprendre les quantités produites ainsi que les quantités vendues par producteur) ».

3/ « Les étiquettes / factures ne respectent pas la charte graphique ECOCERT (les étiquettes ne sont pas encore préparées) (préparer et transmettre à ECOCERT une maquette d'étiquette pour vérification et validation). »

Les autres écarts portent sur des aspects agronomiques : « Absence d'enregistrement des opérations de gestion de la fertilité du sol » (cahier de suivi des apports de matières organiques) et « plans des parcelles de l'unité biologique insuffisants ».

Le point faible décelé au cours de l'inspection est le suivant : « L'absence de technicien agricole dans la coopérative pour la gestion directe de la production et le suivi technique de la production du safran... »

Ces résultats et conclusions de l'inspection réalisée par ECOCERT sur les sites de production confirment les carences de l'appui technique aux producteurs et du suivi des différentes étapes de la production. C'est précisément sur ces aspects pratiques que M&D et ses partenaires locaux devront porter leurs efforts de façon prioritaire et gagner en expérience dans le domaine de l'encadrement technique en se référant aux consignes très précises des professionnels du contrôle et de la certification. Ces spécialistes de l'Agriculture Biologique doivent être perçus comme des personnes-ressources à consulter en cas de besoin en dehors des dates d'inspection (profil : Ingénieur en Industries Agroalimentaires, plus de 5 années d'expérience professionnelle).

Par ailleurs, à la pratique de l'Agriculture Biologique correspond un Cahier des Charges AB très détaillé, créé pour éviter aux agriculteurs erreurs, fautes et manquements. Le personnel d'appui doit 1/ programmer les pratiques au cours des différentes étapes de la production et du conditionnement en fonction du Cahier des Charges AB et 2/ créer une version simplifiée de ce Cahier des Charges. AB bien adaptée au contexte local (expression directe, illustrations et fiches techniques conseillées).

D'une façon générale, il s'agit d'améliorer les bonnes pratiques paysannes (la transformation du fumier de ferme, trop souvent exposé au soleil qui le dégrade, en meules de compost ouvre sur un gain de fertilité des sols très appréciable, par exemple) et de faire écran à ceux des apports extérieurs qui peuvent affecter l'équilibre de l'agro-système traditionnel (utilisation d'intrants synthétiques à forte toxicité pour l'utilisateur, la flore et la faune, par exemple) au bénéfice direct des producteurs (leur système de production est validé, optimisé et protégé) et des consommateurs (l'absence de molécules de synthèse sur/dans les stigmates de safran est garantie).

Difficulté Type 2 / Le non- renouvellement de la demande de certification pour la période suivante (Récolte 2006) correspond apparemment plus à une absence de décision qu'à une décision motivée et collective des producteurs de safran de la coopérative. Il est directement lié, non pas à la cherté du coût de la certification (estimée à 4% seulement de la valeur sur le marché local du lot de 50 kg de safran effectivement produit en 2005), mais aux difficultés de la commercialisation du produit sur le marché extérieur, exposées ultérieurement. Au « sacrifice » de la valeur de 2 kilos de safran (1500 €, soit 15 000 dirham) en échange d'un certificat de conformité Bio (AB), doit impérativement répondre une opération commerciale génératrice d'une plus-value, faute de quoi le bon sens paysan se bloque et le producteur de safran retourne à ses tâches quotidiennes avec la déception que l'on imagine.

Compréhensible et légitime, ce blocage n'en a pas moins eu des conséquences fâcheuses, puisqu'il a abouti à la disparition des principaux points de repères dont disposait la coopérative dans sa démarche de production (l'appui/ conseil de l'organisme certificateur, le Cahier des Charges AB et le contrat établi entre la Coopérative et ECOCERT) et de valorisation commerciale (le certificat de conformité AB d' ECOCERT).

A cette perte (relative et momentanée, puisque le processus peut être repris à la demande des producteurs) s'associe le trouble généré par l'avalanche des contacts engagés auprès des nombreux partenaires potentiels du commerce équitable qui, logiquement, ouvrent sur autant de besoins d'informations, enquêtes préliminaires, formulaires à remplir et autres visites de sites effectuées ou prévues au détriment, visiblement, de l'appui technique aux activités de production, de conditionnement et de commercialisation.

Dans le doute, les producteurs n'ont pas d'autre recours que de donner à la problématique collective des solutions individuelles, soit la vente sur le marché local des lots de safran que la Coopérative n'a pas su écouler sur son canal commercial en construction, position de repli qui ne peut pas persister sans nuire au capital de confiance constitué par les différents acteurs de la filière (familles, clients potentiels, personnel d'appui).

Apports extérieurs

Divers apports extérieurs se sont avérés nécessaires en appui au processus de la qualification du produit :

- L'INRA / Institut National de la Recherche Agronomique (Centre Régional de la Recherche Agronomique d'Agadir) a été sollicité en vue de la prise en charge des activités d'appui liées aux analyses de sols (réunions de communication avec les producteurs, prélèvements de sols sur les parcelles de *Crocus sativus L.*, analyses et restitution des résultats).

- L'ORMVA / Office Régional de Mise en Valeur Agricole (Centre Régional de Ouarzazate et Centre de Taliouine) a participé aux actions d'appui (participation aux réunions d'information réalisées à la Maison de Développement de Taliouine, principalement).
- M&D, dans le cadre de son Programme d'Appui co-financé par l'ADS/ Agence de Développement Social (Coordination Régionale d'Agadir) a mobilisé son équipe d'animateurs et de techniciens et pris en charge les transferts d'équipements (équipement de l'atelier de la Coopérative, matériel, ustensiles et consommables permettant le conditionnement des produits) et de compétence (déplacement des experts, visite des professionnels de la distribution commerciale) ainsi qu'une partie des coûts de certification (règlement des services ECOCERT 2005/2006).

Effets sur les autres aspects de la qualité

La démarche « analyse de la qualité » engagée au cours du processus de qualification du produit a eu un effet favorable sur la standardisation du produit à la suite des résultats d'analyses de qualité communiqués par le Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Marseille (France) et par la Fondation Slow-Food (Italie). Les données restituées (mesures des indices de crocine, picrocrocine et safranal) étayent de façon scientifique et technique les approches organoleptiques habituellement utilisées (couleur, saveur et arôme) au cours des contacts préalables et commerciaux. Le lien entre les qualités et les défauts constatés et les pratiques de production / conditionnement commence à apparaître et à faire l'objet de commentaires techniques entre les producteurs et le personnel d'appui. Ces apports favorisent la mise en place, à court terme, d'un contrôle interne des bonnes pratiques et, par voie de conséquence, de la qualité du produit.

En particulier, c'est le séchage des stigmates après émondage des fleurs fraîches qui apparaît comme l'opération la plus sensible. Il est traditionnellement réalisé sur place, c'est-à-dire dans la cour de la maison du producteur, par exposition aux rayons du soleil du matériau végétal placé dans divers récipients (le plateau métallique du thé, un plat de céramique, un récipient de bois). Dans ces conditions, malgré les soins attentifs de la maisonnée, les chances d'optimiser la qualité des précieux stigmates s'évaporent également. Perte de couleur, stigmates trop secs et cassants, apparition d'impuretés sont autant de constats qui ouvrent sur une réflexion collective sur les bonnes pratiques en matière de séchage du safran (séchage à l'ombre, dans un lieu sécurisé et sur un support adapté).

La prise de conscience de l'importance de l'hygiène dans la manipulation des matières végétales a progressé également, à partir de constats partagés tels que la projection de clichés techniques (agrandissements de vues d'impuretés détectés dans des lots de stigmates destinés à la vente incluant : débris végétaux, poussières, fragments d'insectes). Le témoignage d'un jeune négociant local, également producteur de safran, a renforcé ces constats : il procède lui-même et de façon systématique au « nettoyage » de chaque lot après l'achat afin de garantir un produit de meilleure qualité lors de la revente. Ces preuves tangibles d'un déficit de maîtrise « à la

source » dans les opérations d'émondage, séchage et conservation du produit ont provoqué une réaction unanime et spontanée de la part des producteurs, jeunes et anciens, réunis à Imsgoun (l'un des sites de production du terroir de Taliouine) lors de la visite du chargé d'étude en Septembre 2007 : « Nous voulons faire du safran propre !!! ». Cette expression est à double sens : témoignage de la fierté des producteurs et revendication de l'appui technique qui doit leur être apporté pour solutionner ce type de problème. Début d'un long voyage au pays des normes....

CI : Atouts et contraintes, forces et faiblesses

En synthèse, c'est le point de vue de l'inspecteur de l'organisme ECOCERT qui mérite d'être cité, en se référant à ses conclusions mentionnées dans son rapport d'inspection : « *Les points forts du projet sont l'éloignement de toute source de contamination, la non-utilisation des produits non-conformes dans toute la région de production et la présence et le soutien de Migrations et Développement* ».

Cette affirmation éclaire différemment la question de la qualification du produit : ici, dans le cas du safran de Taliouine, c'est le Pays Siroua lui-même en qualité d'écorégion qui doit être perçu comme une valeur à l'aune de la qualité de son environnement et de ses ressources naturelles, de la pureté de son système agricole et de l'attachement des producteurs de safran aux pratiques traditionnelles de leur terroir. Sous cet angle, les produits du terroir apparaissent comme une déclinaison de produits spécifiques (« les fruits de l'arbre Siroua »). Quant au soutien de l'ONG mentionné, il s'inscrit effectivement dans ce contexte comme facilitateur de leur récolte, sur l'exemple des ONG (Coopération Technique allemande, Coopération Technique belge, etc...) qui ont œuvré avec l'Etat marocain en faveur de la conservation de l'arganeraie et de la valorisation de l'huile d'argan.

Dans cette logique, pourquoi limiter la certification biologique au seul safran, alors que le système agricole traditionnel dans son ensemble est validé comme conforme aux principes de l'agrobiologie (non-emploi de produits de synthèse, apports organiques, rotation de cultures, cultures de légumineuses comme engrais vert) ? Les « notes explicatives » présentées en page 3 du rapport d'inspection ECOCERT (24-11-2005) éclairent sur cet aspect : « *Les producteurs de safran de la Coopérative Taliouine assurent la production selon les règles de l'agriculture biologique....* » « *Les producteurs dans la région produisent le safran sur plusieurs parcelles pour pouvoir respecter la rotation des cultures* ». « *Les cultures présentes chez tous les producteurs sont le safran, les olives, les céréales, les légumineuses et des légumes pour l'autoconsommation* ».

On peut envisager d'étendre le processus du contrôle et de la certification aux produits de l'unité agricole familiale qui s'avèrent excédentaires, et qui font déjà l'objet de transactions par lots significatifs sur le marché local : c'est le cas, en particulier, de l'amande, produit de terroir très représentatif du Siroua. On peut imaginer, dans un premier temps, d'intégrer l'amande (produite sur les mêmes sites que le safran par les mêmes familles paysannes) dans le processus de la diversification des produits de la Coopérative Agricole TALIOUINE (amande en coque, amande sans coque, huile d'amande), puis dans le processus de la certification biologique, et, à terme, dans un processus de protection de l'indication géographique (vers une AOP « Amande du Siroua » ?).

Par extension, c'est évidemment l'ensemble de la zone de production qu'il importe de valider et de faire connaître au moyen d'une indication géographique (IG), action concertée qui suppose l'engagement réel (montée aux créneaux) et en formation organisée (démarche interprofessionnelle) des nombreux acteurs de la filière.

Autrement dit, il s'agit, d'une part, d'œuvrer au plan local (en appui technique) sur les sites de production pour optimiser la maîtrise de la qualité du produit (ce que le processus de contrôle et de certification biologique permet de gérer d'une façon très précise et immédiate) et, d'autre part, de partager, au plan national et régional, l'ambition de la mise en place d'une Indication Géographique (« Safran de Taliouine » et/ou « Safran du Siroua ») tout aussi précise mais à gérer dans le temps (temps de la concertation entre acteurs, temps de l'établissement du cahier des charges, temps du processus administratif).

4.2 Spécificité, degré de différenciation du produit

Traditionnellement, la spécificité du safran produit au Maroc s'établit par comparaison avec le safran des autres pays producteurs ou plus exactement des autres régions (et terroirs) de production. Le safran du Siroua, ou plus précisément le safran de Taliouine, est considéré par les sélectionneurs, spécialistes des épices comme l'un des produits d'excellence au niveau mondial, supérieur au safran d'Iran (1^{er} producteur mondial avec une production moyenne de 200 tonnes de stigmates séchés), de Grèce et d'Italie, comparable au safran d'Espagne (le 1^{er} importateur et ré-exportateur du safran iranien) et qualitativement assez proche du safran du Cachemire, considéré comme le meilleur safran au monde (peu exporté car presque exclusivement consommé en Inde).

L'un des principaux enjeux de la démarche qualité engagée au niveau de la Coopérative TALIOUINE est de se démarquer définitivement des lots de safran indéfinis qui circulent en se jouant des frontières par le biais d'échanges croisés et de transactions surprenantes.

A titre d'exemple, citons la situation paradoxale vécue par les producteurs de safran du Cachemire qui souffrent de la forte concurrence du safran d'Iran, inférieur en qualité et prix, non seulement en Inde, mais sur leur propre marché local, comme en témoigne cette déclaration de M. Ghulam Muhammad Bhat, Président de l'Association des Producteurs de safran du Cachemire : « Le safran d'Iran n'est pas seulement vendu dans les plus grandes villes de l'Inde, mais également au Cachemire ». Ajouté aux problèmes de la guerre et de la sécheresse qui sévissent dans ces contrées, cette concurrence déloyale du safran iranien affecte les prix et prive trop souvent les paysans d'une partie des revenus tirés de la vente de leurs authentiques stigmates du *Crocus sativus* du Cachemire, l'origine la plus appréciée des connaisseurs.

Difficile d'évaluer la part de safran iranien qui évolue sur le marché marocain pour les besoins de la consommation locale ... et plus si affinité avec les stigmates de quelque lot destiné à l'exportation. Mieux vaut reconnaître l'utilité des normes en pareil cas, et conseiller aux producteurs de la Coopérative Taliouine, afin de protéger efficacement leur précieuse production, de parvenir à mettre en place, au moyen d'un

contrôle interne de la production et du contrôle indépendant d'un organisme certificateur, un système fiable de garantie de l'origine (IG « Safran du Siroua ») de l'authenticité (safran pur) et de la qualité (safran issu de l'Agriculture Biologique / safran satisfaisant aux critères des normes NF et ISO). Difficile d'imaginer qu'un lot safran de quelques dizaines de kilos réunissant ces garanties d'origine, d'authenticité et de qualité, puisse ne pas trouver preneur sur le marché européen des produits biologiques, par exemple. A condition toutefois de disposer des moyens techniques (fax, internet) et humains (prestataires de services commerciaux) pour communiquer avec les clients potentiels, adresser une offre et enregistrer une commande. C'est de la capacité des producteurs à professionnaliser leurs pratiques, que dépend la valorisation économique du produit et la pérennité de la filière.

Cahier des charges

S'agissant du processus de contrôle et de certification AB, c'est le Cahier des Charges AB de l'Union Européenne qui sert de référence officielle. Cependant la longueur du texte et sa relative complexité doivent inciter les opérateurs à produire une version simplifiée à l'usage du personnel d'encadrement, animateurs et des techniciens opérant au contact des paysans et chargés d'expliquer les « règles » et de veiller à leur application (qui inclut l'adaptation au contexte local).

Les facilitateurs du projet argan (experts, techniciens des ONG, en particulier), se sont trouvés confrontés à ce même problème et ils l'ont résolu par la création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Argan, constitué d'un Cahier des Charges simplifié et d'un ensemble de fiches techniques décrivant le protocole de chaque étape de la production, de la transformation et du conditionnement du produit (l'huile d'argan, en l'occurrence) et permettant simultanément l'enregistrement des principales données scientifiques et techniques qui favorise la maîtrise opérationnelle. Par exemple, une fiche technique fixe les conditions de la réception des lots d'amandons livrés par chaque producteurs (volume, poids, état, etc...), constituant à la fois un registre des apports de matière première à la coopérative (co-signé par chaque fournisseur et par le responsable de la coopérative) et un moyen de traçabilité efficace.

La création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Safran s'avère indispensable au profit de la maîtrise des opérations de production et de conditionnement.

Signalons que M&D a produit sous la désignation de « Cahier des Charges » une fiche d'enquête auprès des producteurs qui peut s'avérer utile à la collecte des données techniques et informations diverses liées au savoir-faire traditionnel des paysans des terroirs concernés.

4.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation

Connu sous la désignation de « safran de Taliouine » principalement, le safran produit dans la région du Siroua jouit d'une notoriété certaine, depuis plusieurs décennies. Il s'agit d'une référence très utilisée par l'ensemble des professionnels de la filière (producteurs, intermédiaires, négociants, détaillants, sélectionneurs, restaura-

teurs) au Maroc, sur le marché européen (dans les pays producteurs de safran : Espagne, France, Italie, Grèce) et au niveau international. A cette référence est associé l'aspect qualitatif d'un produit dont les indices de couleur, saveur et arôme sont généralement très satisfaisants.

Cette notoriété n'a pas que des avantages : elle peut être utilisée en « couverture » d'un certain nombre d'échanges commerciaux qui mêlent des lots divers provenant d'autres origines géographiques (la production de safran d'Iran apparaît comme très « soluble » dans les productions locales de pays comme l'Inde (Cachemire) et l'Espagne) et même encourager les « mauvaises pratiques » de quelques intermédiaires indelicats (ajouts de pistils de carthame, barbes de maïs, etc...), au détriment de la réputation du produit et des producteurs marocains.

D'une façon générale, il existe un vaste consensus en faveur de la protection de l'origine et de la qualité du safran marocain, et plus précisément du safran produit dans les zones de Taliouine et de Tazenakht, mais peu d'espoir de « moraliser » les pratiques commerciales, vu le nombre des intermédiaires sur la chaîne complexe des échanges.

De façon pragmatique, les vrais moyens efficaces de défense de la qualité du safran marocain et de la notoriété qui s'y attache sont 1/ la mise en place d'une indication géographique, qui suppose la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la filière, 2/ la certification de la qualité des lots produits et commercialisés par les groupements de producteurs (Coopératives, Union) sur l'exemple de l'huile d'argan (80 % de la production certifiée biologique et commercialisée par l'Union des Coopératives de Femmes productrices d'Argane) et 3/ le respect de la norme correspondante (Norme Marocaine, Norme ISO), incluant le contrôle des lots destinés à la commercialisation par les autorités compétentes (laboratoires de contrôle de la qualité des produits et de la répression des fraudes).

Le point de vue des professionnels éclaire sur d'autres aspects sur lesquels se fonde la réputation d'un produit :

« Les laboratoires pharmaceutiques ont longtemps figuré parmi nos plus gros clients, aux côtés des liquoristes » indique M. Jean-Marie Thiercelin, Gérant de l'entreprise homonyme, (TRADIMPEX JM THIERCELIN SAS, Combs La Ville, Seine et Marne, France) spécialisée dans la distribution du safran depuis 1808 (âge d'or de la production du Gâtinais, terroir français qui a cessé de le produire vers 1920). Si les laboratoires pharmaceutiques, une clientèle qui dispose de moyens d'analyses assez performants pour évaluer la qualité du safran et éviter tout achat de lot impropre ou frelaté, continuent à utiliser du safran marocain dans leurs fabrications c'est que ses indices physico-chimiques sont attractifs (taux très élevés de safranal, composant volatile responsable de l'arôme du safran, taux élevés de caroténoïdes (crocine, carotène, lycopène) responsables de la couleur orangée et de principe amer (picrocrocine) responsable de la saveur.

Interrogé sur le type d'utilisation industrielle lié à ce produit, un distributeur français de matières premières aromatiques précise qu'il est utilisé dans la fabrication d'extraits végétaux (résinoïdes, absolues) destinés à l'industrie alimentaire. Dans ce cas, c'est la qualité aromatique du produit (taux de safranal élevé), mais aussi la relative proximité de la source de production qui motive l'intérêt de l'acheteur.

« Le vrai safran de Taliouine « fonctionne » très bien au plan de son utilisation culinaire et de façon « rentable » car il suffit de l'incorporer en faibles quantités dans les liquides (sauces, jus, bouillons) pour obtenir des effets très marqués et très intéressants », assure M. Gérard Vives, cuisinier militant, spécialiste des épices et sélectionneur de safran. C'est pour « l'originalité et la puissance de ses notes » qu'il l'a sélectionné dans son « Coffret des Grands Safrans du Monde » avec 4 autres produits d'origine prestigieuse : Safran du Cachemire, « khorasan » d'Iran, « kozanis » de Grèce et « mancha » d'Espagne. Il déplore que les quantités commercialisées de safran de Taliouine dépassent de loin les quantités réellement produites dans cette zone et il considère qu'un effort sur la qualité, l'hygiène et la traçabilité pourrait permettre de « redorer le blason » de ce produit, améliorer son image et dynamiser sa consommation, au profit, non plus des trop nombreux intermédiaires, mais de l'amélioration des revenus des producteurs.

La convergence des avis des professionnels vers les notions de qualité, d'hygiène et de traçabilité doit inciter les opérateurs, qui interviennent en appui sur la filière du safran, à éviter la dispersion et à centrer leurs efforts sur la démarche qualité avec la participation des familles paysannes (en associant davantage les femmes dans le processus de production et conditionnement, contrôle et certification), la participation des « jeunes diplômés » originaires de la zone ou du moins de la région (stagiaires de la Faculté d'Agadir, notamment) et l'encadrement de techniciens agricoles spécialisés dans la pratique de l'Agriculture Biologique. Point n'est besoin, au constat de l'étendue du savoir-faire paysan local, d'apprendre aux familles d'Imggoun et d'Aouerst comment cultiver le safran mais il est urgent de structurer un service d'appui scientifique, technique et commercial et de le placer de façon permanente au service des producteurs de la Coopérative TALIOUINE.

4.4 Marchés : Actuels et visés

Le marché international du safran / Généralités

La production marocaine de safran (estimée à 2,5 tonnes / an) représente environ 1% de la production mondiale (250 t), largement dominée par la production de l'Iran (estimée à 200 tonnes /an, en moyenne, soit plus de 80% de la production mondiale). L'Inde (Cachemire) et la Grèce figurent parmi les principaux producteurs mondiaux de safran, très loin derrière l'Iran. Le total de la production de ces 2 pays représente environ 6% de la production mondiale.

Au nombre des autres pays producteurs, on peut citer l'Espagne, l'Italie, la Turquie, l'Egypte, l'Azerbaïdjan, le Pakistan et la Chine. La production française de safran, autrefois relativement importante, est actuellement limitée à quelques dizaines de kilogrammes (Quercy, Gâtinais).

Au plan commercial, les 2 principaux importateurs de safran sont l'Espagne et les Emirats Arabes Unis. L'Espagne réexporte la majeure partie du safran importé d'Iran.

Il existe actuellement de nombreux projets de développement de la production de safran, dont le *Saffron Project* (2005-2007), financé par la Commission Européenne,

qui concerne la Grèce (Macédoine), l'Italie (Sardaigne) et l'Espagne (Mancha) et le Projet Saffic (commencé en 2006), également financé par la Commission Européenne, qui opère au plan de la normalisation de la qualité du safran. (voir en annexe).

Le marché actuel du safran de Taliouine / Cas de la Coopérative SOUKTANA

Créée en 1981, avec l'appui de l'ORMVA Ouarzazate, la Coopérative SOUKTANA regroupait 368 adhérents en 2000, soit environ 27 % des producteurs de safran de la zone de Taliouine. Parmi les problèmes qu'elle a dû affronter (mentionnés dans la Fiche-Projet Safran du rapport ECIL 2000 de M&D, page 125) figurent : « 1/ le manque de motivation de ses adhérents, 2/ le manque de fonds propres lui permettant de concurrencer les collecteurs au moment de la récolte, 3/ le manque de capacités de gestion, 4/ la présence parmi ses adhérents de négociants-exportateurs et 5/ le manque d'autonomie réelle par rapport à l'Administration (ORMVAO, Centre de Ouarzazate) ». Dans ce contexte, les quantités de safran réunies par la Coopérative n'ont pas cessé de diminuer : La fiche technique sur « La culture du safran » publiée en Avril 2002 par le Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Forêts / Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement (Bulletin du Programme National de Transfert de technologie en Agriculture, réalisé à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II de Rabat, avec l'appui de l'ORMVAO), dans sa partie « Le commerce mondial du safran » (page 4) mentionne les données suivantes : « Le Maroc produit en moyenne deux (2) tonnes de safran dans la région de Taliouine. Dans cette région, une plantation bien conduite peut donner jusqu'à 6 kg / ha et un revenu de 35.000 dirham/ha. La Coopérative SOUKTANA, avec ses 342 adhérents, collecte et commercialise environ 35 kg de safran par an ».

On constate donc un écart important entre la quantité produite par les adhérents de la Coopérative (au moins le quart de la production totale de safran de Taliouine, soit environ 500 kg) et la quantité de safran collectée et commercialisée par la Coopérative SOUKTANA (7% de la production totale des adhérents).

En 2007, la Coopérative SOUKTANA semble s'être engagée dans un processus de réorganisation et de réorientation afin de retrouver la confiance des producteurs et d'améliorer ses résultats commerciaux. C'est ce que confirme le représentant d'ECOCERT interrogé à ce sujet : « La Coopérative SOUKTANA a réduit à 200 environ le nombre de ses adhérents et choisi de s'engager sur la voie de la certification biologique du safran qu'ils produisent. A sa demande, ECOCERT a réalisé en 2007 une inspection des sites de production, facilitée par la forte concentration des cultures dans les zones irriguées. Les indices relevés sont globalement positifs, mais la décision de certification est en cours et le certificat de conformité portant sur la production 2006 est en attente (non délivré à la date du 15 Octobre 2007). La production moyenne de safran étant de 2,5 kg / ha / producteur, on peut effectivement estimer à 500 kg la quantité de safran produite annuellement par les adhérents. Une partie seulement de cette production est commercialisée par le canal de la Coopérative qui ne dispose pas d'un fonds de roulement assez important pour réunir la totalité des lots en période de récolte. Le choix du système de production biologique aura certaine-

ment des effets favorables sur le volet commercial car la demande des produits certifiés biologiques est en forte croissance sur le marché européen».

Rencontré à Taliouine en Octobre 2007, l'un des représentants de la Coopérative SOUKTANA a présenté ainsi le système de commercialisation :

- « 80% de la production de la Coopérative est exportée vers les pays de l'Union Européenne.
- Le safran exporté en UE est réparti sur 4 clients, entreprises qui prennent en charge la distribution du safran sur leur propre réseau commercial. Ces entreprises sont situées 1/ en Espagne : Iles Canaries et Péninsule Ibérique, 2/ en France et 3/ en Allemagne.
- Pas de contrat écrit entre la Coopérative et ses clients mais une relation de confiance établie. Le prix du produit et les quantités offertes / commandées varient en fonction de la période (avant récolte, après récolte, en cours d'année).
- Le prix actuel du safran sur le marché de Taliouine (indice local) est de 12 dirham/ gramme, soit environ 1,10 € »

Le marché actuel du safran de Taliouine / Cas de la Coopérative TALIOUINE

Créée en 2004 avec l'appui de l'ORMVA Centre de Taliouine et de Migrations & Développement, la Coopérative TALIOUINE réunit 11 producteurs. D'après les informations communiquées par M&D, le processus de la commercialisation est le suivant :

- Le potentiel de production de la Coopérative est estimé à 50 kg / an, soit une quantité moyenne d'environ 4,5 kg par producteur.
- L'apport des lots de safran par les adhérents de la Coopérative s'opère au cas par cas, en fonction des commandes enregistrées par M&D, en qualité d'opérateur, sur le réseau des contacts commerciaux constitué depuis 2004.
- Les quantités commercialisées à l'export par le canal M&D ont été les suivantes :
 - 12, 825 kg de safran achetés par l'entreprise Oliviers & Co (Mane, France), spécialisée dans la vente au détail des produits de terroir (zone méditerranéenne principalement), au prix moyen de 1,50 €/gramme = 1500 €/ kg
Valeur totale des transactions : 19 237,50 € (220 000 dirham)
 - 50 grammes achetés (pour tests divers) par l'entreprise CTM Altromercato (Verona, Italie), spécialisée dans la distribution des produits du commerce équitable, au prix de 4 €/ g, soit un total de 200 € (2200 dirham environ).
 - 100 g achetés (pour tests de commercialisation) par l'entreprise Z-Ethic (Rampillon, France), spécialisée dans la distribution des

produits du commerce équitable, au prix de (4 €/g) , soit un total de 400 € (4400 dirham environ).

- Quelques minimes quantités (environ 50 g) placées en dépôt-vente et achetées par la clientèle de 2 magasins associatifs de Marseille (France), soit un total de 200 € (2200 dirham environ).
- Les perspectives d'achat par la clientèle existante sont les suivantes :

Les achats d'Oliviers & Co sont actuellement suspendus en raison de 2 problèmes (qualité du produit et du conditionnement) constatés par le Département de contrôle de qualité sur les lots fournis par la Coopérative. La reprise des achats est possible ; elle dépend des garanties apportées par la Coopérative aux plans qualité et conditionnement du produit.

Les achats de CTM Altromercato sont conditionnés à l'établissement des accords entre CTM et la Coopérative TALIOUINE, suite à la visite par les responsables des sites de production prévue en Novembre. Les perspectives d'achat par CTM portent sur les quantités de plusieurs kg / An.

Les achats de Z-Ethic vont dépendre des résultats des tests commerciaux en cours permettant d'enregistrer l'avis des consommateurs sur : 1/ la qualité du produit, 2/ le prix du produit et 3/ le type d'emballage utilisé. La demande de Z-Ethic porte sur le safran biologique certifié par ECOCERT et l'entreprise procédera aux démarches de validation de cette certification (procédure obligatoire avant la mise sur le marché européen de produits certifiés Bio dans les pays tiers) quand le choix du type de conditionnement au détail (sachet, poterie rechargeable, autre) sera définitif.

- Au nombre des nouveaux contacts commerciaux susceptibles de connaître une suite favorable figurent :

TRADIMPEX – JM THIERCELIN SAS, 77 382 COMBS LA VILLE (France) qui achète habituellement par lots de 100 kg (safran d'Iran) serait intéressé par une offre de safran de Taliouine / récolte 2007, selon qualité (bio ou non bio) et prix (échantillon demandé sur lot disponible de 20 à 30 kg environ).

ARCADIE, 30 340 MEJANNES –LES -ALES (France), spécialisée dans la commercialisation des produits biologiques (épices, plantes aromatiques, huiles essentielles) est intéressée par le safran de la Coopérative Taliouine / Récolte 2005 certifiée biologique, selon qualité et prix (offre sur lot disponible en attente).

Fonctionnement de la filière de marché (2 tableaux) :

- au plan local
- au plan national
- au plan international

Le rapport ECIL / Evaluation & Capitalisation des Initiatives Locales (CE, MAE (F), Région PACA (F), publié par M&D en 2000, expose dans la Fiche – Projet consacrée à l' « Amélioration de la filière safran » les principales particularités du fonctionnement de la filière au plan local : « La production couvre actuellement 510 ha, répartis en plus de 3000 parcelles. Le safran est produit par 1.370 familles paysannes. ...Cependant, cette filière échappe aux producteurs. Elle se trouve entre les mains de négociants -exportateurs. Au moment de la récolte, les producteurs sont soumis à la pression des collecteurs auxquels ils résistent d'autant moins facilement qu'ils ont, en général, un fort besoin d'argent à cette période. Les collecteurs disposent d'argent liquide que leur ont remis les distributeurs, pour lesquels ils travaillent « à la commission ». Au moment de la récolte, 60 collecteurs opèrent alors dans la zone, pour le compte de 12 distributeurs. Ceux-ci revendent à des grossistes qui, après conditionnement, exportent ou revendent à des détaillants nationaux. »

Tableau 2 / Organisation de la Filière Safran – Maroc / Marché / ACTEURS MAROCAINS

ACTEURS	ACTIVITES	SITES	PERIODE	REVENU
Producteurs	-Plantation, entretien et irrigation des parcelles de culture de <i>Crocus sativus</i> L. -Vente du safran (stigmates séchés)	- Terroir de Taliouine (500 ha cultivés) - Terroir de Tazenakht (100 ha cultivés) - Divers (moins de 30 ha)	-de septembre (début de l'irrigation des parcelles de safran à Avril (fin de l'irrigation) - Vente en 2 lots (post-récolte et en fonction des besoins)	-Rendement moyen / ha : 3 kg (stigmates) -Production moyenne / famille : 1kg Prix vente locale 1€ (11 DH / g) Revenu familial moyen : 1000 € (11 000 DH)
Productrices	-Récolte des fleurs, émondage et séchage des stigmates	- Idem	- du 15 octobre au 15 novembre	- Participation au revenu familial - Salaire journalier si récolte chez d'autres producteurs (20 DH / jour)

Coopératives de producteurs et de productrices	Regroupement des lots de safran produits par les coopérateurs	Terroir de Taliouine (Coopératives SOUKTANA & TALIOUINE)	Post-récolte surtout et tout au long de l'année	- Paiement aux producteurs au prix du marché local + redistribution d'une prime selon le résultat des ventes à l'export - Marges et redistribution variables
Courtiers locaux (producteurs / marchands)	Achat des lots de safran aux producteurs	Terroirs de production (douars et marchés de Taliouine et de Tazenakht)	- Post récolte surtout, mais également tout au long de l'année	- Marges modestes (environ 3 à 5 Dirham / g) et bonnes pratiques habituelles (sélection des lots de qualité et nettoyage des lots avant revente)
Collecteurs non-locaux)	Achat des lots de safran aux producteurs, aux courtiers et divers	Terroirs de production, marchés et divers	Tout au long de l'année en fonction des opportunités commerciales	- Marges variables et mauvaises pratiques possibles
Marchands des grandes villes du Maroc (épiciers)	Achat des lots aux courtiers et autres intermédiaires	Casablanca (principalement) Marrakech, Rabat, Fès	Tout au long de l'année en fonction des besoins	- Forte plus-value (prix de revente au double du prix d'achat)
Négociants Importateurs / exportateurs marocains (entreprises spécialisées dans le commerce des épices entières ou en poudre)	Regroupement, stockage et distribution commerciale des lots de diverses origines nationales et internationales (Espagne et Iran, principalement)	Agadir, Casablanca, Marrakech Tanger, divers	Tout au long de l'année en fonction des besoins des entreprises marocaines et internationales (Export en UE, Etats Unis, Emirats Arabes Unis, Egypte, etc...)	- Forte plus value dans les 2 cas (revente du safran étranger au Maroc et revente du safran marocain à l'export)

Tableau 3 / Organisation de la filière Safran - Maroc / Marché / ACTEURS ETRANGERS

ACTEURS	ACTIVITES	SITES	PERIODE	REVENU
Négociants Importateurs / exportateurs européens et divers (entreprises spécialisées dans le commerce des épices entières ou en poudre)	Réception, stockage et distribution commerciale des lots de diverses origines nationales et internationales (Iran, surtout, Espagne, Maroc, Grèce, Cachemire)	Capitales et principaux ports des pays européens, asiatiques, américains, etc...	Tout au long de l'année en fonction des besoins du marché international (UE, ASIE, EU, etc...)	Forte plus-value dans le cas de la vente par lots et en vrac (kg)
Détaillants (entreprises spécialisées dans l'achat en vrac et la vente au détail)	Réception des lots de safran en vrac de diverses origines, conditionnement et vente au détail sous leur propre marque	Pays de forte consommation traditionnelle de safran, capitales internationales et régionales, terroirs	Tout au long de l'année en fonction des besoins du marché international (UE, ASIE, Etats-Unis, etc...)	Très forte plus-value (x 5 à 10 fois le prix d'achat) dans le cas de la vente au détail (0,3 g, 0,5 g, 1 g) en stigmates ou en poudre
Sélectionneurs (spécialistes des épices à usage culinaire)	-Sélection de lots de safran sur 3 critères : - qualité - spécificités - origine Communication avec les professionnels de l'art culinaire	Union Européenne (Italie, France, Hollande,...). Asie, Amériques	Tout au long de l'année en fonction des besoins du marché international (UE, ASIE, EU, etc...)	Participation à la valorisation économique d'un produit : Prestations de services d'expert, Honoraires de consultant
Restaurateurs (Chefs cuisiniers de renommée locale, nationale ou internationale)	Création, préparation et présentation de spécialités culinaires	Capitales internationales, villes, régions et terroirs	De façon permanente ou saisonnière selon la région	Dividendes, salaires, Prestations d'expert, honoraires de consultant
Consommateurs (Clients des restaurants et utilisateurs directs)	Dégustation et préparation de plats cuisinés à base de safran	Pays de forte consommation traditionnelle de safran	De façon régulière ou occasionnelle	Plaisir de la dégustation d'une épice rare et représentative d'un terroir

5. ACTEURS ET ORGANISATION COLLECTIVE

5.1 Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs propres

Type d'acteurs impliqués

En fonction de l'historique établi et sur la foi du Rapport ECIL, il ressort que l'Association Migrations & Développement, intervenant en appui aux familles productrices de safran en qualité d'ONG, se trouve à l'origine de l'orientation de la démarche qualitative, d'une part, et, d'autre part, de l'incitation à s'engager dans le processus du contrôle et de la certification biologique. En effet, la Fiche-Projet intitulée « Amélioration de la filière Safran » établie en 2000 au cours de la Phase III « Planification participative » du Projet ECIL « Evaluation et Capitalisation des Initiatives Locales de développement de la Province de Taroudannt au Maroc » fixe des objectifs incluant « L'amélioration de la qualité... et l'appui à la commercialisation du safran, ...au Maroc et à l'étranger ». Elle propose entre autres activités d'appui « la réalisation d'une opération pilote de commercialisation directe du safran par le réseau européen de commerce équitable ». C'est dans ce creuset de réflexion participative au contact direct des réalités paysannes qu'est apparue, induite par la démarche qualitative, la nécessité du contrôle des pratiques afin de certifier la qualité liée à l'origine du produit, point de départ de l'identification du label AB et d'ECOCERT comme l'un des organismes certificateurs opérant au Maroc. Il est certain que des résultats obtenus au plan de la certification biologique de l'huile d'argan dans le cadre de la démarche qualitative entreprise avec l'appui de la GTZ par les Coopératives de Femmes productrices d'Argan ainsi que les résultats importants liés à l'exportation de ce produit dans les pays de l'Union Européenne, ont largement influencé ce choix : la voie ouverte était prometteuse et bien balisée ; il suffisait de s'y engager.

S'agissant d'une espèce végétale cultivée, l'approche partenariale s'est orientée vers les institutions marocaines chargées de la recherche agronomique et du développement rural à partir de leurs représentations régionales et locales (IAV Hassan II / Centre de Recherche Agronomique d'Agadir, ORMVA / Centre de Taliouine) et, conformément à la démarche participative, vers l'AUEA / Association des Usagers de l'Eau Agricole, très représentative des intérêts des producteurs de safran (culture irriguée) et l'ODECO / Office pour le Développement des Coopératives. Cependant, ni les professionnels de la commercialisation ni les consommateurs de safran n'ont été associés de façon explicite à la démarche de projet, particularité expliquée en partie par le fait que, d'une façon générale, l'interprofession demeure peu structurée au Maroc. Par ailleurs, la multiplicité des intermédiaires favorisant l'opacité des échanges, ni les producteurs de safran, ni les spécialistes des institutions, ni les opérateurs des ONG n'étaient en mesure d'identifier de façon très précise les consommateurs ciblés ou les clients potentiels au plan international.

Producteurs :

S'agissant d'un effort d'« amélioration de la filière safran » les destinataires de l'appui ont été les producteurs marocains de safran en général et ceux de la zone de Taliouine en particulier. Le « renforcement du fonctionnement de la Coopérative SOUKTANA » figurait parmi les résultats attendus de l'objectif d'amélioration de l'organisation des producteurs, avec l'ambition de voir doubler le nombre d'adhérents de la Coopérative sur la décennie 2000 / 2010.

Traditionnellement réalisée à l'échelle familiale, la culture de safran fait office de « culture de rente » au sein d'un système agricole quasiment autarcique basé sur la production des biens de subsistance et l'échange d'excédents, à proximité immédiate, avec les voisins du douar, les marchands du souk et quelques visiteurs itinérants (bergers, marchands). Dans ce contexte, le safran a valeur de monnaie locale, d'autant que son cours varie en fonction de la période de l'année et des résultats de chaque récolte automnale. Logiquement, les paysans qui génèrent cette valeur et la détiennent, sont peu enclins à exposer publiquement sur les résultats économiques de leurs activités. Malgré cette traditionnelle réserve, la frustration des producteurs, conscients d'alimenter les profits des intermédiaires, sans une contrepartie économique suffisante pour couvrir les besoins basiques des leurs (confort domestique, santé et éducation à la limite de la précarité, dans bien des cas) a fini par émerger et la voix des actifs (ceux de la jeune génération, notamment) a fini par se faire entendre. Point de départ d'un projet de développement participatif très ciblé, centré sur l'appui à la création de coopératives agricoles liées à la production des 3 produits de terroir émergents de la zone : l'huile d'olive, l'huile d'argan et le safran.

A la création de la Coopérative par 12 producteurs en 2004 (l'un d'eux, président de la Coopérative Taliouine, étant décédé de façon accidentelle en Septembre 2007), a succédé la construction et l'équipement d'un atelier polyvalent permettant, entre autres activités de transformation (huile d'olive, huile d'argan) et de conditionnement, le regroupement des lots de safran, leur conservation en chambre stérile, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité, la pesée (sur 3 balances de précision), l'emballage (capsules de plastique de 1 g), le sertissage de sachets de cellophane (1 g), l'étiquetage réglementaire et l'expédition commerciale des cartons de sachets et capsules, ou éventuellement des lots de stigmates de safran en vrac. Autant d'opérations de grande précision à réaliser dans les règles (c'est-à-dire selon les recommandations du Cahier des Charges de l'Agriculture Biologique européenne) par les producteurs (-trices) avec l'appui des techniciens et des animateurs (-trices) de l'équipe locale de M&D.

Il apparaît clairement que le guidage des opérations techniques de production et conditionnement du safran a été fortement influencé par les principes de l'Agriculture Biologique, même si leurs transferts se sont davantage opérés à l'occasion de sessions d'information et de formation que dans le cadre d'un véritable programme d'appui scientifique, technique et commercial, à mettre en œuvre.

Globalement, le processus de certification biologique du safran n'a pas provoqué de grand bouleversement dans la pratique agricole des adhérents de la coopérative pour les raisons déjà évoquées (« recevabilité » du système agricole traditionnel en tant que mode de production biologique, qualité environnementale évidente des terroirs du Siroua, qualité des ressources naturelles (sols, eau, apports organiques), prati-

ques communautaires liées à l'isolement des bassins de production et de vie). Or le passage de l'agriculture organique traditionnelle à la certification biologique suppose dans tous les cas (le cas du Siroua inclus) une phase intermédiaire dite de « conversion » ou de « transition » (sa durée est généralement de 3 ans) au cours de laquelle sont vérifiées 1/ l'adéquation entre les pratiques locales et les recommandations du Cahier des Charges AB, 2/ l'absence dans l'environnement de résidus plus ou moins toxiques liés à l'utilisation volontaire ou involontaire de produits de synthèse (traitements phytosanitaires, détergents, déchets divers, ...) et 3/ l'aptitude des producteurs concernés à gérer avec précision les particularités et les résultats de leurs activités (enregistrement des données techniques de production, gestion comptable). Même si dans le cas des pays tiers cette phase n'est pas obligatoire, dans les faits son observation s'avère nécessaire afin de bien « caler » le système agricole traditionnel sur le mode de production biologique et d'épargner aux intéressés certains désagréments ou accidents de parcours.

Faute d'une réelle mobilisation sur l'enjeu simple et fédérateur de « réussir la phase intermédiaire », soit le passage de l'agriculture organique traditionnelle à la production biologique certifiée, à partir d'activités bien ciblées (fabrication de compost pour une meilleure utilisation du fumier de ferme, récupération des emballages de plastique et autres déchets non biodégradables au sein des espaces cultivés et habités, suivi de la qualité de l'eau et des sols, création des registres techniques et des livres de compte, formation des responsables locaux de ces registres) les producteurs de la coopérative et les animateurs de M&D se sont trouvés pris au dépourvu face aux écarts constatés lors de la 1^{ère} inspection réalisée par ECOCERT sur les sites de production. Apparemment le réveil a été brutal et la réponse a tardé à se mettre en place, portant à 7 mois le délai d'obtention du certificat de conformité ECOCERT correspondant à la quantité de safran récoltée en 2005 (environ 50 kg).

Dans les faits, la mise en place du processus de contrôle et certification biologique a eu les effets suivants :

- Elle n'a pas généré d'augmentation de temps de travail agricole, mais a amené les producteurs à se réunir plus souvent entre eux et avec les autres acteurs de la filière (ce qui a visiblement été perçu non pas comme un surcroît de travail mais plutôt comme une rupture positive de leur relatif isolement).
- Elle n'a pas accru le besoin de main-d'œuvre, opérant au plan qualitatif sur les mêmes espaces cultivés au rythme d'une extension normale des surfaces cultivées (intégrée à la dynamique des nouveaux périmètres irrigués).
- Elle n'a pas nécessité le recours à des intrants particuliers.
- Elle n'a pas eu d'influence directe sur les rendements liés principalement aux pratiques agricoles des années précédentes (âge des cultures, entretien des parcelles, densité des cormes de safran).
- Elle a produit une augmentation du coût de production estimée à 3 ou 4% environ liée au coût des services de contrôle et certification, soit une marge minimale pour un indice virtuel de valorisation relativement élevé (généralement estimé entre 20 et 40 % de plus-value par rapport à un même produit non certifié biologique).

Objectifs des divers acteurs :

La valorisation commerciale liée à la vente du safran certifié biologique sur le marché international a effectivement constitué l'enjeu principal de cette action d'appui.

Les différents partenaires de l'action d'appui ont tenté d'y collaborer en fonction d'objectifs particuliers liés à des priorités diverses :

- L'amélioration de l'accès au marché et le développement de nouveaux marchés ont été l'objectif principal partagé par les producteurs de la Coopérative TALIOUINE et les équipes de M&D intervenant en qualité d'opérateurs. Il s'agit en effet de rompre avec la « fatalité » de la vente locale peu rentable qui favorise la multiplication des intermédiaires et de s'orienter résolument vers le marché européen perçu comme demandeur de safran de haute qualité.
- La différenciation du produit (« Stigmates séchés de Safran du Siroua, Maroc ») afin de le distinguer du safran d'autres origines (Iran, Inde, Grèce, Espagne, Italie, France) et d'autres caractéristiques organoleptiques, a été un objectif partagé par l'ensemble des acteurs de l'action d'appui à partir de motivations diverses (« fierté » des producteurs conscients de la qualité de leur produit et désireux de la défendre, « souci » des opérateurs de rompre avec le manque de rigueur générateur de confusion, « engagement » dans la dynamique de valorisation des produits de terroir des représentants des institutions chargées de la recherche agronomique et du développement rural). Le principal enjeu dans ce domaine est le suivant : faire apparaître le safran produit dans le Siroua comme un produit de haute qualité, différent du safran des autres origines nationales et internationales.
- La préservation du savoir-faire traditionnel des producteurs de safran du Siroua (zones de Taliouine et de Tazenakht) en tant que richesse de la culture berbère & héritage des générations passées est un objectif consensuel qui mériterait d'évoluer vers une affirmation plus « technique » liée à la validation du système agricole de la safraneraie et des cultures associées (olivier, amandier, luzerne, légumes, divers) comme système de culture organique compatible avec le système de production biologique, d'une part, et, d'autre part, utilisable comme modèle de développement durable (six siècles d'existence effective). Comme dans le cas de l'arganeraie, c'est la conservation d'un écosystème unique et fragile qui est en jeu, indissociable des « bonnes pratiques traditionnelles » des paysans producteurs de safran incluant un usage agricole de l'eau précis et codifié dont dépend la survie de véritables enclaves biologiques, oasis de vie végétale et animale, refuge dynamique d'espèces interdépendantes parfois endémiques sinon du massif du Siroua, du moins de la région de l'Anti-Atlas. Certaines approches de l'IAV / Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (Centres de Rabat et d'Agadir) et de l'ENFI / Ecole Nationale Forestière d'Ingénieurs (Salé), partenaires du Projet de Conservation Participative de l'Arganeraie, ont déjà abordé le sujet à partir de ses rivages scientifiques. Sans doute faudra-t-il sans tarder s'y attaquer « par la face Nord » et affronter résolument les réalités de la biodiversité (nouvelles contraintes, pertes, menaces) sur la base d'observations naturalistes

(disparition progressive des espèces végétales et animales au sein des anciens espaces irrigués & développement de la faune, de la faunule (insectes) et de la flore dans les nouveaux périmètres irrigués) et d'évaluations précises (impact social, économique et écologique de la culture du safran dans le massif du Siroua) au profit d'une évolution globalement positive de la situation (développement de la production de safran au plan quantitatif et qualitatif, hausse de l'intérêt commercial, dans les pays de l'Union Européenne en particulier, pour le safran du Siroua et les produits connexes (huile d'argan, amandes, miel, produits d'herboristerie, pièces de tissage traditionnel).

- Le soutien de la dynamique collective liée à la tradition du safran en faveur du développement rural et du maintien de la population locale dans les étroits bassins de vie du massif du Siroua (fonds de vallées, zones irrigables des plateaux et des versants) apparaît également comme un objectif consensuel du projet d'appui à la filière, mais il est certain que M&D en était plus « porteur » que les autres partenaires, en raison de la participation des migrants originaires des zones concernées dans sa dynamique de co-développement. En particulier c'est l'amélioration des revenus des familles, la participation directe des femmes à la génération et à l'utilisation de ces revenus et la qualification professionnelle des jeunes qui sont visés de façon prioritaire à travers cette démarche.
- L'appui à la normalisation de la production (normes NM et ISO, hygiène, traçabilité, lutte contre les pratiques frauduleuses) représente un objectif induit, plus familier cependant aux partenaires scientifiques proches de l'agro-industrie tels que les représentants de l'INRA / CRRRA et de l'IAV d'Agadir, en particulier, qu'aux autres participants de l'action. Il est certain que les résultats positifs liés aux efforts de normalisation de l'huile d'argan encouragent les acteurs à aborder l'approche « qualité » de la production de safran sous cet angle dès le départ, mais l'origine empirique des produits de terroir ne facilite pas forcément la diffusion des données scientifiques, techniques, administratives et légales.

Participation des producteurs :

Dans le cas de la Coopérative Taliouine, aucun des 11 producteurs de safran concernés par la visite d'inspection d'ECOCERT n'a été mis en cause individuellement quant aux écarts constatés, liés précisément à un manque d'organisation collective.

A ce niveau, il est important de souligner le rôle éducatif plus que répressif des démarches de contrôle liées à la certification biologique. En effet, à la vérification des activités de production, de transformation et de conditionnement des produits, s'associe étroitement la communication par un expert d'un ensemble de conseils pratiques, apport précieux dans le contexte agricole d'une région relativement isolée.

Dans le cas de la Coopérative SOUKTANA, l'effort de réorientation (approche « qualité ») et de réorganisation (restructuration des effectifs) a conduit, semble t'il, au départ d'un nombre important d'adhérents (150 producteurs environ) peu concernés par la certification biologique de leur produit ou même dubitatifs quant à la capacité de

changement d'orientation de la coopérative. Peut-être n'y a-t-il dans ce départ rien de plus que la tentation de fuite à la vue d'une porte ouverte, liée à l'inconfort d'une situation vécue depuis de longues années sans bénéfice substantiel (achat des stigmates de safran par la Coopérative au prix du marché local (*souk* du lundi) sans redistribution d'une prime, issue de la plus-value générée par les ventes à l'export).

D'une façon générale, il est impératif de compenser le surcoût des prestations de contrôle et de certification (1500 €/An soit 16 500 dirham dans le cas de la Coopérative TALIOUINE) par un résultat positif (et rapide) lié à la commercialisation du produit. Les producteurs doivent constater un gain économique pour continuer à adhérer de façon collective à une démarche de valorisation de ce type.

Rejet de la démarche

Dans le cas de la Coopérative TALIOUINE, il apparaît que c'est la perte du principal débouché commercial, pour des raisons techniques (problèmes de conditionnement liés au sertissage défectueux des sachets de cellophane d'un lot fourni à l'entreprise OLIVIERS & Co de Mane, France) qui a entraîné la démotivation des producteurs et le non-renouvellement de la demande de certification auprès d'ECOCERT pour la récolte de safran de l'automne 2006. Sans relation directe à priori, les 2 situations ont pourtant fusionné au niveau de la perception paysanne et produit un blocage aux conséquences bien visibles :

- Récolte de safran 2005 certifiée biologique par ECOCERT (une quantité de 50 kg de stigmates séchés de safran pouvant être commercialisés sous mention AB).
- Récolte de safran 2006 non certifiée biologique (une quantité de 30 kg de stigmates séchés de safran ne pouvant pas être commercialisés sous mention AB, mais seulement comme produit « organique » sans garantie de qualité et d'origine).
- Récolte de safran 2007 indécise (abandon ou reprise du processus du contrôle et de la certification biologique ?).

On mesure bien l'incommodité de ce type de situation « entre 2 chaises » qui oblige la coopérative à séparer 2 millésimes du même produit en vue de les commercialiser sur 2 circuits différents (le lot « bio » sur le marché international des produits biologiques et le lot « non bio » sur le marché local, afin de ne pas créer de confusion vis à vis des clients étrangers).

Il est clair que seuls des résultats commerciaux favorables (vente sur le marché international du safran 2005 certifié biologique) pourrons inciter les coopérateurs à reprendre le processus de la certification. A M&D dans l'immédiat de redoubler d'efforts pour conclure les contacts commerciaux en cours par des ventes substantielles à forte plus-value (argument décisif de la participation paysanne à la démarche) sans pour autant cesser de soutenir l'effort productif et l'approche qualitative.

5.2 Importance du soutien externe

Dans ce contexte, l'importance du soutien externe se répartit entre les différents acteurs de la façon suivante :

- L'appui logistique, technique et commercial apporté par M & D depuis le début de l'action et, de façon plus intensive, depuis la création de la Coopérative TALIOUINE, doit persister jusqu'à l'obtention de résultats commerciaux suffisants et durables.
- L'appui scientifique de l'INRA doit continuer à porter sur l'analyse des sols et de l'eau d'irrigation, d'une part, et, d'autre part, sur l'amélioration de la productivité des parcelles de safran au moyen de la sélection des cormes de safran et divers (sans apport de produits de synthèse). La création de parcelles expérimentales *in situ* est recommandée.
- L'appui de l'ORMVA a porté sur le conseil technique aux producteurs. Il doit privilégier l'encadrement des activités de formation et de transfert de compétences dans le domaine de l'Agriculture Biologique ainsi que le suivi des opérations de production (culture, récolte, séchage).

C'est de la capacité des acteurs à constituer une unité d'appui scientifique, technique et commercial opérant de façon permanente au service des producteurs que dépendra la réussite de l'action de valorisation économique et commerciale du safran du Siroua. C'est avec l'appui d'une équipe de jeunes diplômés intervenant comme prestataires de service et facilitateurs des opérations commerciales, en particulier, que les producteurs pourront, à moyen terme, se passer de l'appui des institutions et ONG.

5.3 Structure et modes de coordination

Évolution des organisations :

Seule organisation en place en 2000, lors du lancement du programme d'appui à la filière du safran, la Coopérative SOUKTANA a été associée dès le départ à la démarche « qualité » dans le cadre des réunions d'information, notamment. L'actuel effort de réorganisation et l'engagement des producteurs dans le processus de la certification biologique au contact d'ECOCERT représentent un prolongement de cette démarche qualitative, avec des effets inattendus comme la réduction des effectifs à 200 adhérents, alors qu'une forte augmentation du nombre des adhérents (650 producteurs) était annoncée.

La création de la Coopérative TALIOUINE a correspondu à la motivation d'un groupe de jeunes producteurs (20 – 25 ans), désireux de s'engager dans une démarche d'entreprise favorisant 1/ « l'écoulement des produits agricoles (safran, huile d'olive, etc...) », 2/ « l'amélioration des conditions de vie des agriculteurs » et 3/ « la valorisation des produits de terroir ». Ces « objectifs de l'organisation » mentionnés dans le questionnaire établi à la demande de CTM Altromercato en Février 2007 sont révéla-

teurs de la priorité donnée à l'acte commercial dont dépendent les conditions de vie des familles.

La structure coopérative (un bureau exécutif élu démocratiquement par les adhérents dans le cadre d'une assemblée générale) facilite la gestion collective des tâches et la relation avec les divers acteurs de la filière. Elle ne résout pas cependant le problème de la non-qualification des producteurs dans le domaine de la commercialisation à l'export qui suppose 1/ la maîtrise de l'anglais, comme « langue des affaires », pour ne pas se limiter aux marchés des pays francophones, 2/ une capacité de communication suffisante afin de présenter correctement l'offre d'un produit et de répondre aux demandes d'informations des clients potentiels, 3/ une capacité de gestion adaptée permettant d'agir rapidement aux divers plans : de l'enregistrement des commandes de produit, des procédures administratives liés à l'expédition d'un lot de produit en fonction des besoins du client et en conformité avec la réglementation internationale, de la facturation du produit vendu et de l'encaissement de la somme correspondante.

Actuellement, c'est l'équipe de M&D à partir de ses bases de Taroudant et de Marseille qui opère en interface entre la Coopérative TALIOUINE et les entreprises qui constituent sa clientèle potentielle (OLIVIERS & CO, CTM Altromercato, Z-Ethic, etc...). L'opérateur ne pouvant pas représenter indéfiniment les intérêts des producteurs, et comme les producteurs ne disposent pas du niveau de formation suffisant pour intervenir eux-mêmes sur les aspects commerciaux décrits, il apparaît clairement qu'un recours à des prestataires de services s'impose (techniciens et « jeunes diplômés » des domaines concernés). Par commodité, il sera préférable de faire appel dans un premier temps à des étudiants de l'Université Ibn Zohr d'Agadir, provenant de la Faculté des Sciences (Département de Biologie / Master de Valorisation et Protection des Ressources Biologiques) et de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion, intervenant dans le cadre de stages de recherche et / ou de pratique professionnelle.

Ces jeunes professionnels opéreront en qualité de « techniciens de la valorisation commerciale des produits de terroir » au sein de l'équipe de l'opérateur, renforçant ainsi la capacité d'interface de l'opérateur entre les producteurs de la Coopérative et les clients potentiels (distributeurs-détaillants) et assurant une meilleure maîtrise des activités de regroupement et stockage, conditionnement et emballage, marketing et expédition, comptabilité et gestion.

Dans ce cadre professionnel renforcé pourront être gérés plus efficacement, en toute transparence et au double contact des producteurs et des acheteurs, les particularités des divers segments :

- Définition des modalités de regroupement des 11 lots de safran produits par les 11 adhérents de la coopérative (modalités et conditions de l'apport du produit).
- Fixation du tarif du safran de la Coopérative (prix de vente par g/, par kg, par lot) en fonction du cours local, du cours international et des particularités du produit (certification biologique, autre).

- Mise en place des accords commerciaux entre la Coopérative TALIOUINE et ses clients, à partir du Cahier des Charges AB ou autre (à définir avec chaque client)
- Définition des modalités de commercialisation (*packaging*, moyen d'expédition, délai de livraison, conditions de paiement)
- Définition des modalités de redistribution de la plus-value aux adhérents après encaissement du produit des ventes et déduction faite des charges fixes et des frais variables.

Atouts et contraintes, forces et faiblesses

En synthèse, il s'agit de prendre en compte les contraintes habituelles du marché d'exportation (normes, procédures, formalités, coûts) et les contraintes spécifiques du marché du safran (produit rare et précieux à fort besoin de traçabilité et de contrôle de qualité). Par ailleurs, il s'agit de re-définir la stratégie de valorisation commerciale (arrêt ou reprise du processus de certification biologique, obtention de l'un des labels du commerce équitable), de poursuivre l'identification des clients potentiels et de se donner les moyens de les contacter plus directement (pratiques technico-commerciales, visite d'entreprises et présentation d'échantillons et de fiches techniques incluant un descriptif du produit basé sur les résultats d'analyses) .

La force du dispositif réside dans le fait que la Coopérative TALIOUINE ne commercialise rien d'autre que les produits de ses 11 adhérents et que la qualité liée à l'origine de cette production peut être démontrée par un certificat d'agrément ECOCERT et indiquée par le label AB correspondant, alors que la majorité de ses « concurrents » sur le marché européen interviennent en intermédiaires et offrent les produits relativement indéfinis de producteurs plus ou moins identifiés.

La faiblesse du dispositif est liée au flottement de la stratégie de valorisation économique du safran qui varie en fonction des divers contacts commerciaux établis au lieu de s'ancrer fixement sur ce « point de force agricole » de la qualité du safran certifié biologique. Il s'ensuit une certaine confusion dans les tentatives de commercialisation et, faute de résultats en terme de ventes, l'abandon du seul point de repère commun aux différents acteurs, le certificat de conformité AB d'ECOCERT.

Afin d'améliorer la capacité de représentation commerciale, il sera nécessaire de renforcer l'équipe des opérateurs (avec l'accord des producteurs concernés) en y incorporant des « jeunes diplômés » désireux d'acquérir une expérience professionnelle liée à la commercialisation des produits de terroir. A moyen terme, ces jeunes professionnels pourront opérer, à la demande des adhérents de la Coopérative, en qualité de prestataires de service rémunérés sur la base d'une commission de service, à définir (% sur le résultat des ventes effectivement réalisées).

A un niveau plus général, il est important que les divers acteurs de la filière collaborent efficacement au processus de mise en place d'une Indication Géographique, en suivant les recommandations des dispositions légales prévues au Maroc (Projet de Loi) et dans les pays de l'Union Européenne (Règlement C.E.) afin de consolider au niveau national et régional les résultats des actions d'appui technique menées au niveau local.

5.4 Dispositifs de certification et de contrôle

Description du système de certification et de contrôle

Le contrôle et la certification du safran biologique de la Coopérative TALIOUINE sont effectués par ECOCERT SA, entreprise privée intervenant en qualité d'organisme certificateur indépendant, agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (France) et accrédité par le COFRAC –Comité Français d'accréditation, selon la norme guide ISO 65 qui exige indépendance, compétence et impartialité. Cette accréditation concerne, entre autres, l'Agriculture Biologique et la Certification de Qualité des Produits.

Il est important de souligner qu' ECOCERT est le seul organisme européen à disposer d'une représentation permanente au Maroc (Bureau de représentation à Agadir).

Le rôle d'ECOCERT consiste à « donner une garantie sur le respect rigoureux de cahiers des charges applicables à des produits, des systèmes ou des services. La délivrance du certificat représente un gage de sécurité pour le consommateur ou l'utilisateur ». « En agrobiologie par exemple, ceci implique la capacité à accompagner, par un personnel qualifié, un réseau de proximité et des outils spécifiques, un très grand nombre d'acteurs de la filière, de façon à garantir conformité et traçabilité par rapport aux référentiels européen, étasunien ou japonais, selon le marché destinataire. »

ECOCERT, en tant qu'organisme de certificateur s'engage à :

- « Vérifier le respect des cahiers des charges, par des visites annuelles annoncées et des visites inopinées, pour contrôler les installations, parcelles, bâtiments, méthodes de fabrication, ingrédients, comptabilité, emballage, transport, etc... »
- « Délivrer, si ces normes sont respectées, une licence attribuée annuellement à l'opérateur, attestant de son engagement auprès d'un organisme de contrôle. »
- « Délivre après contrôle un certificat qui établit pour chaque produit ou service sa conformité au référentiel au mode de production biologique. La validité de ce certificat varie de 12 à 18 mois. »

ECOCERT intervient également en tant qu' Organisme de Formation Professionnelle, communiquant son savoir-faire dans ses domaines d'expertise : réglementation, sécurité alimentaire, traçabilité, systèmes de management (environnement, qualité, sécurité).

Système d'autocontrôle de la qualité

L'autocontrôle de la qualité du safran de la Coopérative Taliouine s'opère de la façon suivante :

- Examen minutieux des lots apportés par chaque producteur pour approbation et approvisionnement du stock. En cas de problème, le lot

peut faire l'objet d'un nettoyage si possible ou, en cas de non-conformité, être écarté et rendu à son propriétaire.

- Examen microscopique (non systématique) d'échantillons de lots de stigmates, afin de détecter la présence éventuelle de particules indésirables (poussières, débris végétaux hétérogènes, fragments d'insectes)

Un protocole de contrôle interne pourra être établi et son application systématisée. La création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Safran facilitera l'application de ce protocole de contrôle interne.

Compétences d'appui

Il s'agit à l'avenir de mieux prévoir les besoins d'appui liés aux procédures et aux exigences du système de certification, à la gestion du cahier des charges et à l'autocontrôle.

Les « jeunes diplômés » stagiaires de l'Université Ibn Zohr d'Agadir, opérant au sein de l'équipe de l'opérateur (M&D) pourront se répartir en fonction de leurs compétences la prise en charge des divers types d'appui, au contact des scientifiques de l'INRA, des techniciens de l'ORMVA et du chargé de mission d'ECOCERT. Les responsables de M & D devront veiller à la bonne réalisation des tâches dans les délais impartis.

Coûts de la certification et des contrôles

Le coût annuel du contrôle et de la certification des produits de la Coopérative Agricole TALIOUINE s'élève à 1500 euros soit 16 500 dirham (coûts / Année 2005).

En monnaie locale « safran », ce coût correspondait à 2 unités / kg de safran. La quantité totale de safran récoltée et certifiée en 2005 étant de 50 kg, on peut donc estimer que le coût de la certification ECOCERT représente environ 4% de la valeur locale du produit.

Atouts / contraintes, forces / faiblesses

En synthèse, on peut estimer que le processus de contrôle et de certification engagé avec l'appui de l'organisme certificateur ECOCERT SA à la demande des adhérents de la Coopérative TALIOUINE s'est déroulé de façon normale, dans le respect des règles correspondantes, et que les résultats de ce processus se sont avérés globalement positifs. Les écarts constatés lors de la visite d'inspection sur les sites de production (6 écarts dont 3 suspensifs de la décision de certification) sont révélateurs de la faiblesse du programme au plan du suivi des différentes étapes de la production et du conditionnement du produit et de l'appui à l'organisation des producteurs. L'obtention, en Juillet 2006 du certificat de conformité ECOCERT pour la production de safran 2005, prouve que ces écarts ont été compensés. Les conseils explicites de l'organisme certificateur ont été reçus, compris et mis à profit, première étape du cheminement vers les principes de l'Agriculture Biologique auxquels le système agricole traditionnel de la safraneraie du Siroua adhère spontanément et sans besoin

profond de transformation. Seuls quelques aménagements très ciblés seront nécessaires pour optimiser sa validation. Il serait dommage de ne pas les entreprendre. Ce faisant, c'est une démarche de diversification de la production de la coopérative qui peut être encouragée, au vu de l'avantage qui pourrait être tiré de la certification des produits locaux associés au safran (huile d'olive, huile d'argan, amandes, huile d'amande) : compenser le coût de la certification par un potentiel de ventes multiplié par 2 et plus, réduisant son incidence à moins de 2% de la valeur des produits de la coopérative.

5.5 Actions collectives

Au nombre des actions collectives directement liées au safran menées dans la zone de production avec l'appui des acteurs mentionnés figurent :

- Un ensemble de Journées d'Information organisées par M&D et encadrées par les ingénieurs agronomes et les techniciens de l'ORMVA a été réalisé dans les locaux de la Maison de Développement de Taliouine sur la période 2002-2006. Ouvertes à l'ensemble des producteurs de safran de la zone de Taliouine (adhérents des 2 coopératives et producteurs indépendants) et au personnel d'appui du programme (techniciens et animateurs), ces sessions ont permis de communiquer sur les aspects de qualité, conditionnement du produit, réglementation et marché.
- Une mission de terrain réalisée en Mars 2007, avec la participation de 2 experts (Ing. Minouni et Ing. Sedki) de l'Institut National de la Recherche Agronomique (CRRA d'Agadir), a permis d'échanger avec les agriculteurs sur leur pratique culturale du safran dans les villages d'Aouerst et d'Imggoun (Commune Rurale de Tassousfi) en vue de la création de 2 parcelles expérimentales et d'effectuer des prélèvements de sol pour analyses.
- L'organisation du 1^{er} Festival du Safran, à l'initiative de M&D avec l'appui de la population locale, visiblement très motivée, et de très nombreux partenaires au plan local (Producteurs de safran, Coopératives Agricoles de Taliouine, Associations Villageoises), régional (Conseil Régional de Souss Massa Drâa, Province de Taroudannt, ORMVA Subdivision de Taliouine, CRRA d'Agadir) national (INRA, Agence de Développement Social) et international (FAO, Ministère Français des Affaires Etrangères, Organismes du Commerce Equitable) représente un événement important qui fera date dans l'histoire du safran de Taliouine. Réparties sur 3 journées les 10-11-12 Novembre (fin de la période de récolte des fleurs de safran). Parmi les animations prévues figurent :
 - Visites des safranières et des coopératives
 - Ateliers de communication sur le thème du safran
 - Forum associatif sur le thème du Commerce Equitable

6. ANALYSE, SYNTHÈSE ET RECOMMANDATIONS

6.1 Perception par les acteurs

Compte tenu du faible laps de temps (5 ans) écoulé depuis le début de la démarche qualitative (2002) et depuis le lancement du processus de contrôle et de certification biologique du safran de la Coopérative TALIOUINE (2 ans 1/2) et de la Coopérative SOUKTANA (6 mois), les différents acteurs de l'action d'appui à la filière safran ne disposent pas des éléments d'analyse suffisants pour conclure à l'échec ou à la réussite de la démarche. Cependant, un ensemble de premières impressions se dégage du déroulement des faits :

- Les producteurs veulent continuer l'expérience en cours malgré la déception liée à la perte de leur premier important marché d'exportation. Ils conditionnent la reprise du processus de contrôle et de certification biologique au résultat positif d'une prochaine vente à forte plus-value sur le marché international. Ils font état de leur besoin de support technique pour progresser dans les domaines sensibles de la réglementation (normes, procédures d'exportation) et de la commercialisation (identification des clients potentiels, communication des informations et des offres, expédition des produits, encaissement du produit des ventes).
- Les opérateurs de M&D sont conscients de l'importance de leur intermédiation au contact des producteurs et des clients. Ils envisagent de renforcer leur capacité d'intervention dans les domaines les plus spécialisés et ils perçoivent la nécessité de la création d'un service d'appui scientifique, technique et commercial en lien permanent avec les réalités des sites de production et des marchés spécialisés.
- Les partenaires scientifiques (INRA et IAV) considèrent que l'appui à la dynamique des produits de terroir fait partie de leur mission et ils sont disposés à s'impliquer dans des opérations d'expérimentation agronomiques à réaliser sur les sites de production. La participation d'étudiants de la Faculté des Sciences d'Agadir (stagiaires et jeunes diplômés) apparaît comme un moyen de concilier les logiques foncièrement distantes des producteurs du Siroua et des distributeurs de produits de terroir sur le marché international.
- Les représentants de l'ORMVA (Centre de Taliouine) sont relativement réservés face aux changements profonds qu'annoncent le Projet de loi sur les signes de qualité liés à l'origine des produits et la progression de la certification biologique au profit des produits de terroir (huile d'argan, huile d'olive, safran). Ils constituent néanmoins un important réservoir de compétences situé au cœur des zones de production.

C'est dans le cadre de conventions de partenariat que doivent être précisés les apports des différents partenaires à la recherche de résultats précis et rapides contribuant directement à la valorisation économique de la production du safran. Ces conventions doivent intégrer un objectif commun : la mise en place d'une indication géographique comme moyen d'appui national et régional à la filière marocaine du safran et comme une voie de reconnaissance internationale d'un authentique produit de terroir.

6.2 Impacts économique, social et environnemental de la mise en place d'un signe de qualité

Les premiers effets induits par la démarche « qualité » et le processus de certification biologique du safran sont les suivants :

Effets économiques

- Perspectives de marché encourageantes et importantes plus-values (jusqu'à 2 €/ g) potentiellement liées à la distribution du safran au détail sur les marchés spécialisés de l'Union Européenne (Italie, France).
- Accords commerciaux en préparation pouvant être conclus après les visites des professionnels européens sur les sites de production (Slow-Food, CTM Altromercato).

Impacts sur le développement rural :

Au plan économique, le premier impact visible est le suivant :

- La création et l'équipement du local de la Coopérative TALIOUINE facilitent la vente directe au détail du safran en lien avec le développement de l'éco-tourisme et du tourisme solidaire dans le Siroua.

Au plan social, les premiers impacts visibles sont les suivants :

- La forte participation des jeunes producteurs (et producteurs-négociants) dans le processus (approche qualité et certification biologique).
- Le bon niveau de la participation des femmes dans le processus (gestion des ressources d'eau potable et d'eau d'irrigation, participation aux réunions d'information).

Au plan culturel, les premiers impacts visibles sont les suivants :

- L'affirmation de la fierté d'être à l'origine d'un produit rare, précieux et d'une qualité appréciée.
- La forte implication de la population locale dans la préparation des festivités liées au 1^{er} Festival du Safran (10-11-12).

Impact sur l'environnement

Au plan environnemental, le premier impact visible est le suivant :

- La prise de conscience progressive par les divers acteurs de la filière de la richesse biologique de la safraneraie irriguée du Siroua et de son rôle comme refuge d'espèces typiques du Sud-Ouest du Maroc.

6.3 Coûts

Le coût de la certification, actuellement objet d'un blocage de la part des adhérents de la Coopérative, était connu depuis le début de l'action d'appui (donnée facilement vérifiable sur place dans la mesure où l'organisme certificateur dispose d'un bureau de représentation à Agadir).

6.4 Forces et faiblesses internes

La compatibilité entre le système agricole traditionnel de la safraneraie irriguée du Siroua et l'Agriculture Biologique promue par l'Union Européenne représente un atout important en faveur du développement des vallées et des plateaux du Siroua.

La forte appartenance du safran à la tradition berbère locale représente une garantie de durabilité (6 siècles d'existence) et un facteur culturel de projection vers l'avenir (création du 1^{er} Festival du Safran à Taliouine en Novembre 2007).

La problématique des mauvaises pratiques d'une partie des nombreux intermédiaires commerciaux au plan local, national et international est latente. La création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Safran sur l'exemple du Guide des Bonnes Pratiques / Argan permettra aux producteurs et aux facilitateurs de se rejoindre sur un terrain d'opérations agro-techniques défini et stabilisé, au profit de la qualité et de la traçabilité des produits.

Un effort de collaboration des acteurs publics et privés de la filière sur un objectif majeur commun : la mise en place d'une indication géographique (IG), contribuera à renforcer une dynamique collective encore très embryonnaire (faible représentation des producteurs, manque d'union entre les coopératives, absence des consommateurs, timide participation des scientifiques)

6.5 Opportunités et menaces liées au contexte

Produit rare et précieux, le safran représente une « culture de rente » irremplaçable pour les populations des vallées de l'Atlas marocain. La haute qualité organoleptique du safran du Siroua, liée aux particularités géo-climatiques de cette écorégion et aux pratiques agricoles traditionnelles, peut être valorisée au moyen du label AB de l'Agriculture Biologique.

Centrée sur un seul groupement de producteurs, la démarche d'appui n'est apparemment ni très complexe ni très onéreuse, cependant on constate au plan local des

tensions liées principalement à l'opacité des pratiques marchandes habituelles, pouvant entraîner méfiance, doute et confusion. Il est important, au stade actuel, de définir, en concertation avec les divers partenaires de l'action d'appui, une stratégie de valorisation commerciale très précise et de réunir les moyens permettant de la mettre en œuvre. Cette stratégie devrait intégrer les 3 composantes principales suivantes:

- Participation de l'ensemble des acteurs de la filière à la mise en place d'une Indication Géographique (IG) en fonction des dispositions légales marocaines et européennes.
- Appui au processus du contrôle et de la certification biologique du safran des terroirs de Taliouine et de Tazenakht.
- Formation des jeunes diplômés intervenant comme prestataires de service d'appui commercial aux groupements de producteurs

6.6 Facteurs de réussite, facteurs d'échec

Compte tenu du contexte et des objectifs des acteurs, les principaux facteurs de réussite et d'échec par rapport aux objectifs de départ sont les suivants :

Facteurs de réussite :

- Le savoir-faire agricole des producteurs de safran dont les pratiques traditionnelles s'avèrent compatibles avec le mode de production de l'agrobiologie, promu par l'Union Européenne.
- La présence d'un organisme certificateur AB opérant sur la région Souss Massa Drâa de façon permanente (ECOCERT).
- L'engagement d'un Organisme Non Gouvernemental (M&D) qui est un porteur de projets très actif dans la zone et dont l'efficacité est reconnue par les représentants de l'Etat marocain.
- L'implication des principaux référents des institutions chargées de la recherche agronomique et du développement local (INRA, IAV, ORMVA).

Facteurs d'échec :

- La faible participation de l'interprofession européenne et marocaine au processus de valorisation commerciale du safran marocain.
- Le faible capital d'expérience dans le domaine spécifique de l'exportation du safran dont disposent les partenaires de l'action d'appui
- L'absence d'une stratégie commerciale définie conduisant à une exploration du secteur par tâtonnement et aboutissant à une certaine confusion au détriment des résultats commerciaux.

6.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs

Dans le domaine de la production du safran, les besoins et les compétences nécessaires se répartissent comme suit :

- Besoin d'animation afin de rendre plus visible la participation des femmes dans le processus (démarche « qualité » et certification biologique). La capacité d'intervention des animatrices de M&D au contact des groupes de femmes productrices de safran doit être renforcée (à prendre en compte dans la participation des stagiaires de la Faculté des Sciences de l'Université Ibn Zohr d'Agadir).
- Besoin d'expérimentation *in situ* afin de faciliter le transfert des apports de l'agrobiologie au système agricole traditionnel de la safraneraie, en vue d'améliorer la productivité à long terme des parcelles cultivées et de réduire la pénibilité des tâches agricoles (création de parcelles-témoins gérées selon les principes de l'Agriculture Biologique, dont le suivi pourrait être assuré par les stagiaires du Département de Biologie de la Faculté des Sciences d'Agadir dans le cadre d'une convention INRA, ORMVA, Facultés des Sciences, M&D).
- Besoin d'outillage et de petit équipement afin d'améliorer les conditions du séchage et de la conservation du safran à l'échelle familiale au plan de la qualité des stigmates et de l'hygiène des pratiques (fourniture des matériaux et conception / fabrication des dispositifs adaptés). Intégrer des jeunes techniciens en stage de formation dans le processus d'appui.

Dans le domaine du conditionnement du safran, les besoins et les compétences se répartissent comme suit :

- Besoin de communication avec les entreprises, afin d'optimiser la présentation commerciale du produit (détail et vrac) : préciser les besoins des acheteurs (importateurs – détaillants) et consulter les catalogues des fournisseurs d'emballages (packaging). Renforcer l'expertise M&D dans ce domaine.

Dans le domaine de la commercialisation du safran, les besoins et les compétences se répartissent comme suit :

- Besoin d'appui à la définition d'une stratégie de valorisation commerciale du safran, afin de relier efficacement l'offre locale à la demande des utilisateurs potentiels. Un apport d'expertise dans ce domaine décisif apparaît comme nécessaire (reprendre le processus de la certification biologique ou l'abandonner : il faut trancher dans les semaines à venir !).

- Besoin d'appui technico-commercial au contact des entreprises spécialisées dans la distribution commerciale du safran (importateurs détaillants) en application de la stratégie de valorisation commerciale définie. Un apport d'expertise permettant d'assurer, sur le marché européen notamment, un suivi permanent des contacts commerciaux apparaît comme nécessaire. Cet apport devra également favoriser la formation de jeunes techniciens du commerce, stagiaires de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion de l'Université Ibn Zohr d'Agadir, intervenant en appui aux adhérents de la coopérative.

Dans le domaine de l'organisation paysanne, les besoins et les compétences sont les suivants :

- Besoin d'évaluation des particularités de la démarche d'appui à l'organisation des producteurs de safran, en vue de favoriser le développement des groupements et d'améliorer la participation des femmes dans le processus. Les Associations Villageoises peuvent faciliter le regroupement des producteurs des divers douars et leur rattachement aux coopératives existantes. Il serait utile d'enregistrer les avis et recommandations sur ce sujet de l'un des experts des Projets MEDA (DREF / UE) en cours d'exécution (dont le Projet Khénifra de « Développement Rural Participatif » dans le Moyen-Atlas Central/ Contact : Unité de Gestion de Projet, Service Provincial des Eaux et Forêts de Khénifra).
- Besoin d'échanges entre les producteurs de safran du Siroua et d'autres groupements de producteurs de « produits de montagne ». Une visite de la zone du Projet Oued Srou organisée en 2002 par M&D s'était avérée très instructive. Une visite de la même zone actuellement intégrée dans le Projet Khénifra du Programme MEDA serait profitable.

6.8 Recommandations à la FAO pour les actions futures et ses lignes directrices

Compte tenu 1/ de l'intérêt de la démarche de développement d'un safran de qualité, entreprise depuis plusieurs années déjà, dans la zone de Taliouine, 2/ des attentes des producteurs, 3/ de l'intérêt, au niveau du Maroc, que peut présenter un projet pilote ayant un caractère démonstratif et fédérateur, la mission d'étude M&D / ACI formule les propositions et recommandations finales suivantes pour les actions futures :

A - Recommandations d'ensemble

1/ Professionnaliser les services d'appui

- Il faut professionnaliser les services d'appui dans le domaine de la commercialisation des produits de terroir afin de 1/ définir une stratégie commerciale précise avec des objectifs clairs et des moyens d'action réels, 2/ produire des résultats commerciaux rapides, suffisants et durables et 3/ participer efficacement à la formation des techniciens du commerce et de la gestion, c'est-à-dire des « jeunes diplômés », qui, à terme, interviendront dans la dynamique comme prestataires de service. Des apports d'expertise très ciblés intervenant aux divers stades de l'évolution d'une action d'appui (préparation, lancement, déroulement, fin) devront permettre une orientation de la valorisation économique des produits adaptée au contexte local et aux réalités du marché, un suivi des échanges et des opérations de négoce et une évaluation des résultats obtenus au terme de l'action d'appui.

2/ Prendre en compte l'environnement productif

- Il est important de prendre en compte l'environnement productif dans lequel se situe chaque produit de montagne, en évitant précisément de l'isoler de son contexte. Dans les zones traditionnelles de polyculture, les « cultures de rente » voisinent avec les cultures de subsistance qui, parfois, peuvent dégager des excédents également valorisables en qualité de « produits de terroir » (c'est le cas du safran qui voisine avec l'amande et l'huile d'amande dans le cas du Siroua, par exemple). La certification biologique pouvant porter sur l'ensemble des produits d'un groupement agricole, la récupération de son coût sera ainsi facilitée.

3/ Collaborer à la mise en place d'une Indication Géographique (IG)

- Il est indispensable de mobiliser l'ensemble des acteurs publics et privés de la filière afin de préparer les conditions favorables à la reconnaissance d'une Indication Géographique qui suppose la création d'un cahier des charges et la présentation d'une demande d'enregistrement auprès de la Commission Nationale des Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité en voie d'institution au Maroc (Projet de Loi N°25-06). La dénomination géographique correspondra soit à un lieu (« Safran de Taliouine » si la démarche concerne la production de safran du seul terroir de Taliouine) soit à une région (« Safran du Siroua » si la démarche concerne les terroirs de Taliouine et de Tazenakht).

4/ Appuyer le processus de contrôle et de certification biologique

- Il est urgent d'engager une réflexion collective permettant d'analyser 1/ les raisons de l'arrêt (en 2006) du processus de contrôle et de certification biologique du safran de la Coopérative Taliouine et 2/ les raisons du démarrage (en 2007) du processus de contrôle et de certification du safran de la Coopérative Souktana, afin d'harmoniser les initiatives locales liées à la valorisation commerciale du safran produit dans le ter-

roir de Taliouine. Il apparaît nécessaire d'apporter à l'ensemble des producteurs de safran un appui technique centré sur la pratique de l'agriculture biologique afin d'optimiser les résultats de l'agro-système traditionnel (fabrication de compost, utilisation des légumineuses en rotation de cultures, traitement des déchets à l'échelle villageoise, utilisation de produits phytosanitaires biologiques) et de parvenir à une reprise rapide du processus de contrôle et de certification biologique du safran de la Coopérative Taliouine (récolte 2007 certifiée biologique si possible).

5/ Favoriser le groupement des producteurs sur leur mode traditionnel

- Il est important de favoriser le groupement des producteurs en fonction de leur organisation sociale traditionnelle. Le système de coopérative fondé sur la participation individuelle des adhérents aux orientations et aux décisions, s'il réussit bien à réunir les paysans des fermes dispersées dans les zones de plaine et de plateaux des régions tempérées, est peut-être moins adapté aux zones arides à forte nucléarisation de l'habitat paysan où la survie dépend de l'entraide et des pratiques communautaires. Les producteurs de safran du Siroua ont exprimé leur souhait de se grouper d'abord à l'échelle de leur douar, avec l'appui des Associations Villageoises (comme points de référence de leur pratique communautaire) et, ensuite, à l'échelle du terroir comme adhérents de la Coopérative (perçue dans ce cas comme « l'entreprise » capable de les représenter efficacement vis-à-vis des clients étrangers et des divers intervenants et partenaires). Concrètement, chaque groupe villageois aura à cœur de démontrer son savoir-faire à travers des apports quantitativement et qualitativement performants et saura exprimer (à plusieurs voix) ses revendications et/ ou ses propositions (prix, volumes des ventes hors du marché local, certification biologique, autre signe de qualité) afin d'être bien représenté par l'opérateur et /ou les prestataires de service d'appui.

6/ Renforcer l'approche « genre » dans l'action d'appui

Au vu de l'importance de la participation des femmes dans la production du safran (entretien et irrigation des cultures, récolte des fleurs, émondage, séchage et conservation des stigmates), il apparaît nécessaire de les inciter à participer davantage dans le processus de formation des groupements de producteurs ainsi qu'aux opérations collectives liées à la valorisation commerciale du safran telles que le conditionnement de détail, la réalisation des brochures d'information incluant des notes sur l'utilisation culinaire locale du safran et sur la place du safran dans la pharmacopée traditionnelle et la rencontre des consommateurs, des sélectionneurs et des acheteurs au cours des événements particuliers de la filière (Festival du safran, séminaires, journées d'information). Le rôle des animatrices dans l'action d'appui au contact direct des femmes sur les sites de production du safran doit être renforcé (nombre et moyens accrus).

7/ Améliorer le dispositif partenarial

- Sur le modèle des contrats établis dans les domaines industriels et commerciaux, les conventions établies entre les divers partenaires d'une action d'appui doivent inclure, en annexe, un programme d'activités précis et détaillé, pouvant être révisé de façon annuelle, en fonction des moyens financiers, matériels et humains disponibles. Ceci permettra d'éviter le sur-engagement et/ ou le sous-engagement de l'un ou l'autre des partenaires dans le cadre d'une action d'appui où les destinataires sont en droit d'attendre des résultats et où les partenaires sont interdépendants. Dans le cadre d'un futur projet d'appui à la filière safran, il sera important de s'assurer qu'à chaque besoin de service identifié sur les diverses étapes du processus peut correspondre la mobilisation d'un type de compétence et des moyens d'action adaptés.

B – Recommandations spécifiques

8/ Formuler un nouveau projet d'appui

- Sur la base de cette étude de cas qui a eu le grand mérite de permettre de préciser un grand nombre d'aspects concernant l'amélioration de la qualité tout au long de la filière safran du Maroc, il conviendrait de faciliter la formulation, dans les meilleurs délais, d'un nouveau projet pilote d'appui au développement de la filière sur la zone de Taliouine. Ce projet pourrait intégrer les 7 recommandations d'ensemble exposées ci-dessus.

9/ Mettre en fonctionnement un Comité Scientifique et Technique d'appui

Le suivi de ce projet pilote pourrait être assuré par un Comité Scientifique et Technique regroupant les représentants des divers services et organisations du Maroc concernés par la filière safran, auquel pourraient se joindre des représentants d'entreprises et d'organisations extérieures au Maroc. Un tel Comité permettrait de conférer une plus grande fiabilité au projet et de lui donner une plus grande lisibilité, tant au niveau national qu'international.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages consultés :

AGRONOMIE SAHARIENNE , atouts et contraintes
Moh. REJDALI & Larbi ZAGDOUNI
Les Editions de la D.E.R.D., Rabat, 1996

L'ARGANIER, une espèce fruitière-forestière à usage multiple
O.M'Hirit, M. Benzyane, F. Benchekroun, S.M. El Yousfi, M. Bendaanoun
Editions MARDAGA, Sprimont (Belgique), 1998

CHIMIE DES SUBSTANCES ODORANTES
Paul José TESSEIRE
Editions LAVOISIER-TECHNIQUE et DOCUMENTATION, Paris, 1991

ECIL / Rapport d'Evaluation et Capitalisation des Initiatives Locales
Migrations et Développement
Editions Migrations & Développement, Taroudannt, Maroc, 2000

EQUILIBRE AGRICULTURE-ENVIRONNEMENT,
Enjeux, outils et perspectives du conseil agricole
Actes du Séminaire, Meknès, 6-7 mai 2002

FITOTERAPIA, Vademécum de prescripcion
Bernat Vanaclocha, Salvador Cañigueral
Editions MASSON, Barcelone, 2001

MAROC, TAPIS DE TRIBUS
C.BOUILLOC, H.CROUZET, A.MAURIERES, M-F VIVIER
Editions EDISUD et Musée du Tapis et des Arts Textiles de Clermont-Ferrand, 2001

PLANTAS MEDICINALES Y DROGAS VEGETALES
Max Wichtl, Salvador Cañigueral, Roser Vila
Editions OEMF International, Milan 1998

Documents et sites web consultés :

ADS News, Bulletin d'information de l'Agence de Développement Social
Partenariat & Développement, Bulletin Spécial Forum des Partenaires de l'ADS Juin 2004
www.ads.gov.ma

Archives (documentation générale et information spécifique) et rapports d'avancement
« Projet d'appui à la filière du safran à Taliouine »
Action d'appui au développement de la filière safran / période 2000-2007
Migrations & Développement (Marseille & Taroudannt)
<http://www.migdev.org>

Cahier des charges « *Munder Safran* » enregistré comme Appellation d'Origine Contrôlée selon la décision du 8 Mars 2004 de l'Office Fédéral de l'agriculture (Suisse).

Carnets de voyages naturalistes au Maroc, 2007
Michel Abdelmalek TARRIER & Jean Delacré
<http://homepage.mac.com/jdelacre/carnets/>

Enjeux de la normalisation au Maroc
Journées de l'Economie-Gestion, Mohammedia, 19 Mai 2007
Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité
Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie
[www.enset-media.ac.ma/cpa/Fixe/JEG3-Normalisation Maroc.ppt](http://www.enset-media.ac.ma/cpa/Fixe/JEG3-Normalisation%20Maroc.ppt)

« Espace Qualité » N° 26 / 2005. Périodique d'information édité par le Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à niveau de l'Economie.
Dossier « L'arganier » : Normalisation et labellisation.

European Saffron White Book. Saffron Project (2005-2007)
INTERREG III C (Union Européenne / Espagne : Castille La Manche, Grèce : Macédoine Occidentale, Italie : Sardaigne)
www.europeansaffron.eu

Fiche Technique « La culture du safran », N°91, Avril 2002
Fiche Technique « L'Agriculture Biologique au Maroc », N° 82, Juillet 2001
Bulletin mensuel d'information du PNTTA / Programme National de Transfert de Technologie en Agriculture.
Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Institut National de la Recherche Agronomique
Brochure : « Bientôt un siècle au service de l'agriculture marocaine »
www.inra.org.ma

« Le terroir » N° 14-15 mai 2007
(Revue du Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes)
Coopération internationale. Coopération Ministère de l'Agriculture / FAO. Projets-pilotes.

Projet de Loi N° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires. (version mars 2007)
Royaume du Maroc. Conseil de Gouvernement

Rapport de la dix-septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
Rabat (Maroc), 23-26 Janvier 2007-10-31
Commission du codex alimentarius (FAO / OMS)
<http://www.codexafrique.org/CodexFAQ.php>

Règlement (CE) N° 510 / 2006 du Conseil du 20 Mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
L 93/ 12 – L 93/ 17

Règlement (CEE) N° 2092 / 91 du Conseil du 24 Juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Saffic Project 2006-2009 (Commission Européenne / Collectif Research Project / Grèce, Italie, Espagne, Suède)
Methodologies for implementing international standards for Saffron purity and Quality
www.saffic.eu

REMERCIEMENTS

Les auteurs de la présente étude de cas, Duval Gil GARCIN et Sandra CARRAL, tiennent à exprimer leurs remerciements à l'ensemble des personnes rencontrées et contactées au Maroc et en France en qualité d'informateurs et/ou acteurs de la filière du safran, et, en particulier, aux membres des équipes de Migrations et Développement opérant à Marseille et à Taroudannt, ainsi qu'aux productrices et producteurs de safran du Siroua.