

Sommaire

PREAMBULE

1	LE GROUPEMENT DEMANDEUR.....	4
1.1	Objectifs et stratégie pour les produits de terroir:.....	4
1.2	Présentation de la filière.....	5
1.2.1	Procédé très spécifique de production de la matière première (les amandons).....	5
1.2.2	Pression des amandons	5
1.2.3	Acteurs de la filière.....	5
1.2.4	Organisation de la filière :	6
	➤ Secteur coopératif :	6
	➤ Secteur des entreprises :	8
	➤ Production actuelle et l'export.....	8
1.3	Groupeur demandeur	9
1.3.1	Nom :	9
1.3.2	Adresse :	9
1.3.3	Composition:	9
	➤ Membres fondateurs de l'Association :	9
	➤ Comité de soutien regroupe les compétences des institutions, de la recherche et de la société civile : ..	9
1.3.4	Missions d'AMIGHA:	10
2	NOM DU PRODUIT	10
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	10
3.1	Type de produit.....	10
3.2	Description des caractéristiques du produit.....	10
3.2.1	Caractéristiques physico- chimiques	10
	➤ Spécifications chimiques	11
	➤ Analyses microbiologiques.....	11
	➤ Teneur en tocophérols	11
	➤ Teneur en stérols.....	11
	➤ Composition en acides gras	11
3.2.2	Analyses microbiologiques.....	12
3.2.3	Profil sensoriel et organoleptique	12
4	AIRE GEOGRAPHIQUE.....	13
4.1	Définition de l'aire géographique	13
4.2	Caractéristiques de l'aire géographique	16
4.2.1	Climat :	16
4.2.2	Présence d'usage lié à l'Arganier	17
4.2.3	Fruit de l'arganier, orienté vers une production d'Argane.....	18
5	ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	18
5.1	Caractéristiques de l'arganier, un arbre endémique du Maroc	18

5.2	Étymologie du terme « Argane »	19
5.3	Historique et savoir-faire.....	20
➤	Historique	20
➤	Arganier : parfaite symbiose entre l'homme et la nature.....	22
5.4	Notoriété liée aux spécificités du produit	23
5.4.1	Spécificité reconnue :	23
5.4.2	Composante de la gastronomie locale	23
5.4.3	Reconnaissance internationale :	24
6	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	25
6.1	Schéma du process de production	25
6.2	Règles d'hygiènes	26
6.3	Différentes étapes du process de production	26
6.3.1	Production de Fruit (Afyache):.....	26
➤	Ramassage	26
➤	Séchage.....	26
➤	Stockage des fruits.....	27
➤	Dépulpage.....	27
a)	: Dépulpage manuel.....	27
b)	Dépulpage mécanique	27
➤	Stockage des noix	28
6.3.2	Production des amandons	28
➤	Concassage	28
➤	Torréfaction	29
6.3.3	Production artisanale d'Argane « AZERG »	29
➤	Pressage manuel	29
➤	Malaxage et pressage : IZZMI.....	29
➤	Tamissage (Optionnel)	30
➤	Décantation.....	30
➤	Filtration	30
➤	Conditionnement	30
6.3.4	Production semi-mécanisée d'Argane	31
➤	Pressage mécanisé	31
➤	Décantation (optionnelle)	31
➤	Filtration	31
➤	Conditionnement	31
7	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	32
7.1	Ramassage et séchage	32
7.2	Stockage des fruits secs.....	33
7.3	Dépulpage:.....	33
7.4	Concassage.....	33
7.5	Torréfaction.....	33

➤ Opérations de pressage	34
➤ Opérations de décantation/filtration	34
➤ Réception d'argane dans les fûts et les cuves.	35
➤ Commercialisation.....	35
8 ELEMENT SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	36
Obligation de l'utilisation d'argane :	36
9 ELEMENTS RELATIFS AU CONTROLE DE L'IGP	36

Préambule

De toutes les espèces forestières du Maroc, l'arganier est certainement la plus ancrée dans les traditions et les coutumes des populations autochtones. Cet ancrage se mesure non seulement aux revenus économiques qu'ils leur procure mais aussi à la part qu'il occupe dans leur imaginaire culturel et religieux.

L'arganier est un exemple vivant de la parfaite symbiose entre l'homme et la nature. Il est le pivot des systèmes agro-forestiers. C'est un arbre d'avenir et un espoir de développement pour les populations rurales du sud-ouest marocain.

Cet arbre multi-usages a façonné le pays et sculpté les paysages. Il nourrit les hommes et les animaux. Il a retenu le sol qui sans lui aurait été emporté vers l'océan. L'arganier est symbole de l'éternité : présent avant l'arrivée de l'homme, il l'a accompagné depuis l'Antiquité et il est capable de lui assurer une vie douce et agréable jusqu'à la fin des temps.

L'homme du sud du Maroc a su intelligemment intégrer cette ressource naturelle dans les activités économiques et sociales moyennant un savoir-faire local et des moyens rudimentaires, ce qui témoigne d'une ingéniosité incomparable et unique dans l'histoire du monde rural marocain. L'ingéniosité de ces populations a appuyé le développement et l'élaboration d'une trentaine de produits couvrant divers domaines allant de la nutrition au tourisme en passant par l'agriculture, le commerce, l'architecture, la cosmétique, l'artisanat et l'énergie.

Argane est sacrée. La femme la donne de façon symbolique à son bébé avant son propre lait. C'est l'une des plus grandes richesses naturelles du territoire du sud ouest marocain. Elle tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Argane est souvent la seule source de revenu pour la femme rurale.

Les différentes productions de l'arganeraie fournissent plus de 20 millions de journées de travail dont 7.5 millions essentiellement fournies par les femmes pour la seule production par pression d'Argane¹. Née d'un savoir-faire local ancestral, adaptée au climat semi-aride, la production d'Argane constitue un pilier de l'économie rurale régionale. Une source de revenus essentielle pour les familles rurales, dont plus de deux millions de personnes, voient leur subsistance dépendant en partie de l'arganeraie.

Argane aux vertus reconnues dans le monde entier représente aujourd'hui l'espoir d'une vie meilleure pour non seulement les femmes mais aussi pour toute une région. L'augmentation du prix résultant de l'ouverture de nouveaux marchés a eu comme retombée un attachement plus fort des populations à l'arganeraie. L'arganier est un des leviers du développement

¹ Le Haut Commissariat des Eaux et Forêts et la Lutte contre la Désertification (HCEFLCD), 2006

humain sur un territoire et constitue un vrai enjeu pour le maintien des populations dans le territoire ainsi que le développement économique et social.

1 LE GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1 Objectifs et stratégie pour les produits de terroir:

Le Conseil Régional Souss Massa Drâa a défini une politique relative aux produits de terroir confortée par une étude² qu'il a faite réaliser pour la valorisation et la promotion de ces produits..

Il a défini les objectifs suivants :

- Développement économique et social durable pour les populations rurales à travers le maintien des activités économiques traditionnelles dans les zones rurales défavorisées.
- Gestion économe de la ressource hydrique dans un contexte de rareté.
- Maintien de la biodiversité sur le territoire.
- Préservation des spécificités culturelles de la population locale.

Une stratégie a été arrêtée pour parvenir à :

- Une restructuration des filières de production avec :
 - Une mission confiée à l'AGROTECH, organisme crée à l'initiative du Conseil Régional pour la mise en place de sa politique agricole,
 - La mise en place de démarches de valorisation des produits d'origine et de qualité, anticipant l'adoption de la Loi N°25/06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, publiée dans le bulletin officiel n° 5639 du 16 juin 2008.
- Le renforcement des coopératives de production.
Une phase d'élaboration avec l'ensemble des partenaires concernés et l'appui de la coopération de la Région Aquitaine dans le cadre du PAD (Programme d'Appui à la Décentralisation).

Un plan d'action a été mis en œuvre pour participer au développement de cette stratégie :

- Novembre 2006 : atelier de sensibilisation à la mise en place d'une politique de produits de terroir, organisé par le Conseil Régional Souss Massa Drâa.
- Décembre 2006 : Assises des produits d'origine en coopération avec la Région Aquitaine, la FRCAA et l'INAO
- Janvier 2007 : présentation de l'étude « Valorisation et promotion des produits de terroir » et définition des objectifs.
- Février /juin 2007 : Travaux pour la définition d'une indication géographique protégée IGP pour l'Argane
- Novembre 2007 : 3^{ème} Assemblée Générale d'ORIGIN à Agadir organisée en collaboration avec le Conseil Régional Souss Massa Draa avec la présentation du projet de loi N°25/06 par le Ministère de l'Agriculture ainsi que du projet IGP Argane

² Étude relative à la mise en place d'une agriculture durable ayant pour objectif de structurer la filière production et commercialisation de produits issus du terroir Souss Massa Drâa, Conseil Régional Souss Massa Drâa, JANVIER 2007

- Janvier 2008 : création de l'association marocaine de l'indication géographique de l'huile d'argane AMIGHA groupement demandeur de l'IGP Argane.
- Mars/Juin 2008 : Élaboration par les groupes de travail d'AMIGHA du projet de cahier des charges de l'IGP Argane
- Juin 2008 : Publication de la loi N°25/06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques.

L'IGP est un outil de développement rural et économique. Elle présente une opportunité sur le marché pour la promotion et la valorisation d'Argane de qualité tant au niveau national qu'international. L'IGP permettra la protection du nom du produit, des producteurs, de leur savoir-faire spécifique. Sa mise en place contribuera à une meilleure structuration de la filière avec à la clé, un produit conforme aux normes d'hygiène et de qualité et une distribution plus équitable de la valeur ajoutée pour les différents intervenants de la filière.

1.2 Présentation de la filière

1.2.1 Procédé très spécifique de production de la matière première (les amandons)

La filière et ses différents acteurs sont fortement marqués par la spécificité du procédé de production des amandons. Ils sont issus du concassage de la coque débarrassée de la pulpe du fruit préalablement séché.

Ce concassage manuel demeure la seule méthode de production. Il est issu d'une pratique ancestrale des femmes dans la zone de production. Si ce travail, ces outils et ces gestes n'ont pas évolué, les femmes qui le pratiquent se sont organisées depuis quelques années pour mieux le valoriser. Elles sont devenues avec les coopératives féminines de concassage des acteurs incontournables.

1.2.2 Pression des amandons

L'huile est issue de la pression des amandons selon deux procédés, l'un traditionnel et totalement manuel, pratique ancestral des femmes comme le concassage. L'autre par pression mécanisée méthode qui s'est développée depuis quelques années chez certaines coopératives féminines et les entreprises.

1.2.3 Acteurs de la filière

La filière d'Argane est composée d'un secteur coopératif organisé et d'entreprises qui se sont développés durant ces dernières années et d'un secteur informel traditionnel composé surtout d'intermédiaires sur le marché local.

La frontière entre les deux parties de cette filière n'est pas étanche, des transactions soit de fruits (Afyache) soit d'amandons (znin) s'opèrent en particulier entre les entreprises et les intermédiaires. La caractéristique essentielle du secteur informel est sa difficulté d'assurer la garantie de la traçabilité et de la qualité du produit.

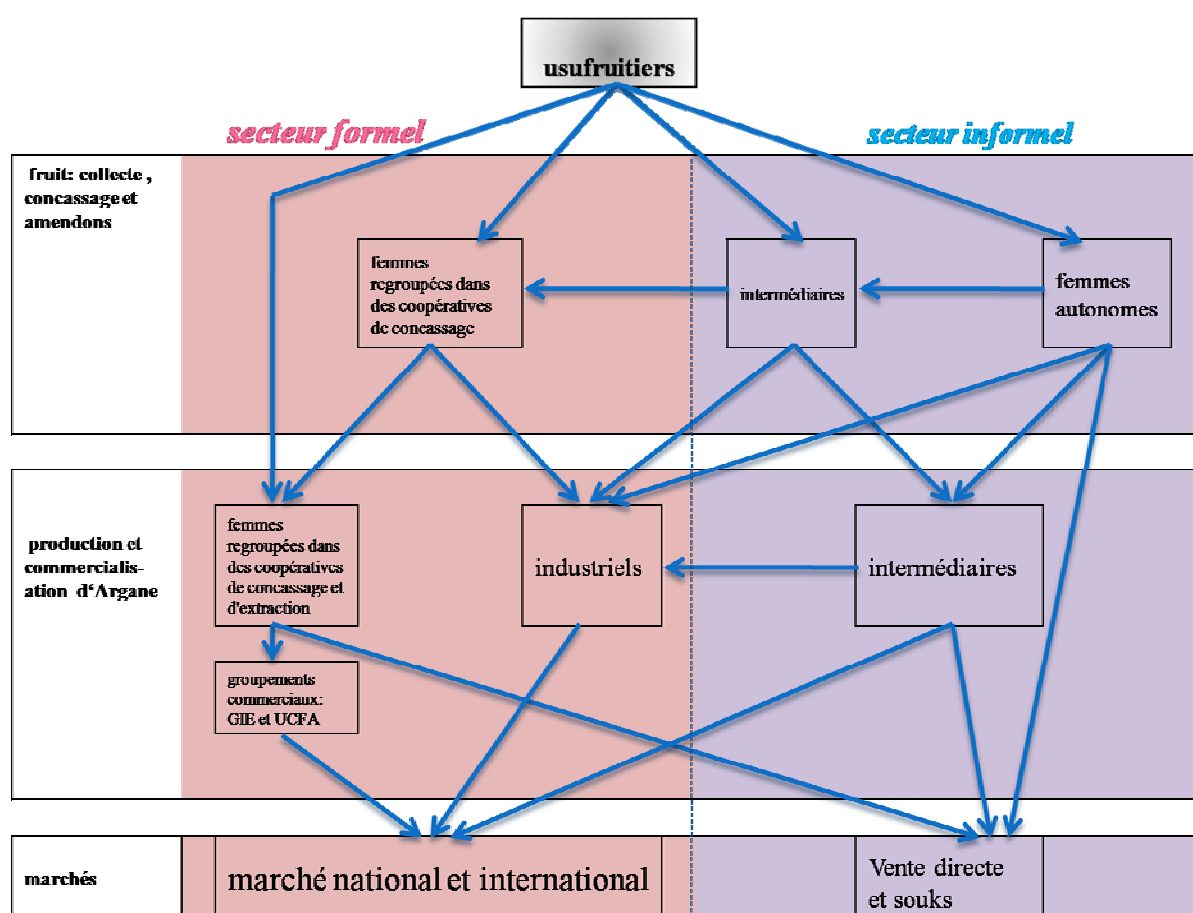
Le secteur coopératif, par contre, maîtrise mieux son approvisionnement avec le réseau des coopératives féminines de concassage qui appliquent des règles de traçabilité en suivant en

particulier le guide des bonnes pratique élaboré dans le cadre du Projet Arganier cofinancé par l'Union européenne et par l'ADS.

Les enjeux au travers de la mise en place de l'IGP par AMIGHA sont clairement posés :

- Protection du nom et la sauvegarde de la notoriété du produit ;
- Meilleure répartition de la valeur ajoutée en direction des femmes qui assurent l'essentiel du travail ;
- Structuration de la filière ;
- Application des normes de traçabilité et de qualité sur une part de plus en plus importante de la production ;
- Renforcement des opérateurs (coopératives et entreprises) susceptibles d'apporter les garanties essentielles d'origine et de qualité au consommateur.

Schéma actuel de la filière d'Argane



1.2.4 Organisation de la filière :

➤ Secteur coopératif :

Le secteur coopératif organisé compte une centaine de coopératives de production, une grande partie d'entre elles sont regroupées (44) au sein de l'ANCA (ASSOCIATION NATIONALE DES COOPERATIVES D'ARGANE). Elles sont rassemblées dans cinq

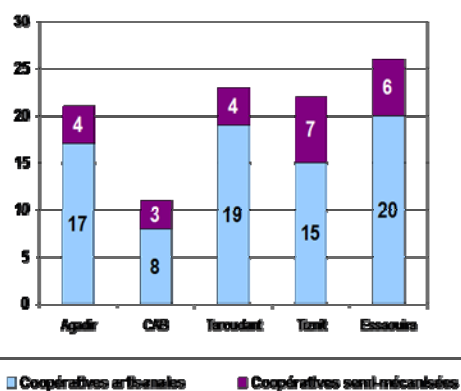
groupements de commercialisation. Une nouvelle union de coopérative : TIFAOUT N'OUGADIR, regroupant 10 coopératives et 406 adhérentes, a été créée en mai 2008, elle vient compléter le dispositif existant.

Statut	ORGANISATION DE LA FILIERE DES COOPERATIVES						MISSION
Association	ASSOCIATION NATIONALE DES COOPERATIVES ARGANIERES (ANCA)						Promotion et défense d'intérêts
Groupement	GIE ARGAN' TAROUDANT	GIE TARGANINE	GIE VITARGAN	UNION TIFAOUT N'OUGADIR	GIE TIZARGANE	UNION DES COOPERATIVES FEMININES D'ARGANE UCFA	Promotion et commerce
Lieu d'implantation	TAROUDANT	AGADIR	ESSAOUIRA	AGADIR	TIZNIT	AGADIR	
Coopératives adhérentes	8	6	5	10	5	22	Production
Femmes adhérentes	418	238	278	406	197	986	

ANCA : 2009

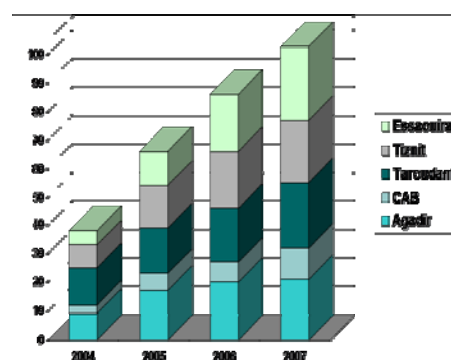
Les coopératives sont réparties sur l'ensemble des provinces de l'aire géographique de production. Leur nombre a connu une évolution importante entre 2004 et 2007, une grande majorité d'entre elles demeurent des coopératives artisanales.

EFFECTIF DES COOPERATIVES PAR PROVINCE EN 2007



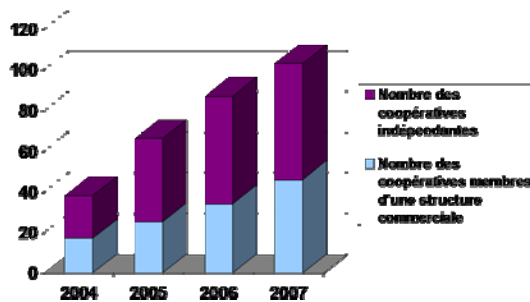
Source : ADS – Projet Arganier, 2007

EVOLUTION DU NOMBRE DES COOPERATIVES PAR PROVINCE EN 2004-2007



Source : ADS – Projet Arganier, 2007

ADHESION AUX GROUPEMENTS DE COMMERCIALISATION 2004-2007



Source : ADS – Projet Arganier

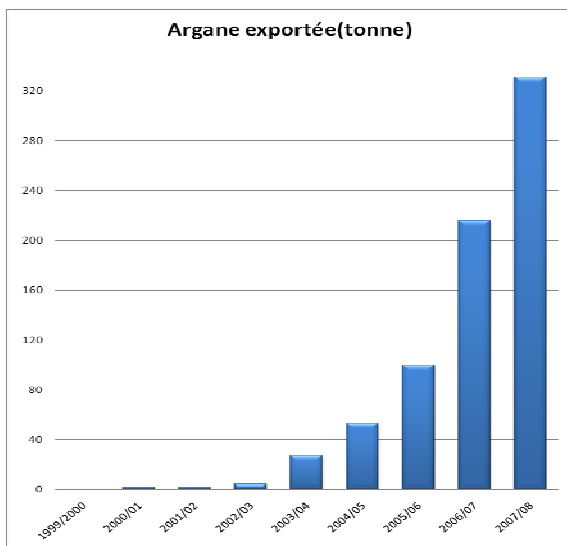
➤ Secteur des entreprises :

Les entreprises sont en pleine évolution et devraient connaître dans les prochaines années un essor. Une des caractéristiques de l'industrie actuelle d'Argane est l'exportation d'une grande partie de l'huile en vrac et non transformée. Une part importante de la valeur ajoutée est réalisée par les entreprises implantées à l'étranger qui assurent le conditionnement et la transformation en particulier dans le secteur de la cosmétique.

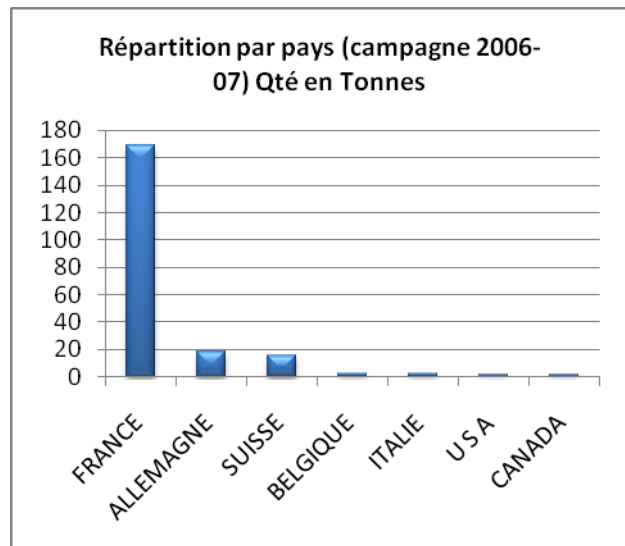
L'enjeu pour le secteur industriel, comme pour le secteur coopératif sera de maîtriser dans la zone de production une part de plus en plus importante de produits conditionnés et transformés.

➤ Production actuelle et l'export

Selon les statistiques de l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE), on assiste à une progression importante des quantités d'Argane exportées de l'ordre de 300 tonnes pour la campagne 2007/2008, accompagnée d'un début de diversification des marchés. Le principal marché reste la France avec 78% des volumes exportés suivie par l'Allemagne (7.6%) et la Suisse (7%).



Source : EACCE



Source : EACCE

1.3 Groupement demandeur

1.3.1 Nom :

Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argane « **AMIGHA** », créée le 26 janvier 2008.

1.3.2 Adresse :

Agadir, 240 AV Hassan II, Chambre de Commerce, d'Industrie et des Services d'Agadir

1.3.3 Composition:

- **Membres fondateurs de l'Association :**
 - **Le Conseil Régional Sous Massa Draa**
 - **L'Union des coopératives Féminine de production d'Argane (UCFA)**
 - **Le groupement d'intérêt économique Argan N'Taroudant (GIE Aragn'N Taroudant)**
 - **Le groupement d'intérêt économique Targanine (GIE Targanine)**
 - **Le groupement d'intérêt économique Vitargane (GIE Vitargane)**
 - **Association Nationale des Coopératives d'Argane (ANCA)**
 - **Le groupement d'intérêt économique Tizargane (GIE Tizargane)**
 - **Le collège des Industriels**, représenté par les entreprises suivantes :
 - Les Aromes du Maroc (SA)
 - Abondance et simplicité Maroc, ABSIM (SARL)
 - Les laboratoires Azbane (SA)
 - Entreprise féminine rurale de l'économie sociale EFAS (SARL)
 - Les Huileries du Souss (SARL)
- **Comité de soutien regroupe les compétences des institutions, de la recherche et de la société civile :**
 - Direction Régionale des Eaux et Forêts Sud Ouest Agadir (DREF-SO),
 - Office de Développement de Coopération (ODCO)
 - Délégation Provinciale d'Agriculture (DPA) d'Essaouira, d'Agadir et de Tiznit.
 - Office Régional de Mise en Valeur Agricole (ORMVA) du Sous Massa Drâa
 - Inspections Régionales de l'Habitat, l'Urbanisme et l'Aménagement de l'Espace
 - Agence de Développement Social /Projet Arganier
 - Chambres d'Agriculture de Tiznit, d'Agadir et de Taroudant.
 - Association agro Technologies Souss Massa Drâa (AGROTECH SMD)
 - La Fondation du Sud Pour le Développement et la solidarité.
 - Association Ibn Al Baytar pour la promotion des Plantes Médicinales
 - Réseau des Associations de la Réserve de Biosphère de l'Arganeraie (RARBA)
 - La Chambre de Commerce, d'Industrie et des Services d'Agadir (CCISA).

Voir en Annexe N°1 les statuts d'AMIGHA

1.3.4 Missions d'AMIGHA:

- ✓ Contribuer à l'organisation de la filière,
- ✓ Défendre les intérêts des producteurs, transformateurs, commerçants d'argane et le savoir-faire des productrices,
- ✓ Être l'interlocuteur et le représentant des intérêts des membres d'AMIGHA auprès des administrations, bailleurs de fonds, organismes et autres œuvrant pour le même objectif au Maroc ou à l'étranger,
- ✓ Élaborer le cahier des charges pour l'IGP Argane, déposer la demande de sa reconnaissance, contribuer à son application par les opérateurs et participer à la mise en œuvre des plans de contrôle,
- ✓ Promouvoir de façon collective Argane,
- ✓ Coordonner les actions menées avec les partenaires, veiller au respect des dispositions relatives au cahier des charges et concilier et modérer les litiges pouvant survenir au niveau de la filière.

2 NOM DU PRODUIT

Argane – argan - أركان

Ainsi que ses traductions : arabe (زيت أركان), français (huile d'argan), allemand (arganöl), anglais (argan oil), castillan (aceite de argan), en japonais (アルガン).

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Type de produit

Argane est la dénomination traditionnelle en amazigh de l'huile naturelle issue exclusivement des amandes des fruits de l'arganier (non digérés) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés d'estérifications ou de tous mélanges avec des huiles d'autre nature.

Argane est destinée notamment à usage alimentaire ou cosmétique. D'autres applications potentielles pourraient être envisagées par exemple dans le domaine de la nutrition-santé.

3.2 Description des caractéristiques du produit

3.2.1 Caractéristiques physico- chimiques

Cette analyse a pour objet l'identification des composants physico-chimiques d'Argane IGP. Ces caractéristiques ainsi que le protocole d'analyse ont été élaborés par l'ITERG (Institut des Corps Gras. Bordeaux, France), les valeurs moyennes présentées ci-dessous le sont à titre d'indicatif.

Les modalités de vérification des caractéristiques physico-chimiques du produit seront précisées dans le plan de contrôle de l'IGP.

➤ **Spécifications chimiques**

Teneur en eau et matières volatiles	≤ 0,1 %
Teneur en impuretés	≤ 0,1 g/100 g
Indice de peroxyde	≤ 20 méqO ₂ /kg
Acidité oléique	≤ 1,5 % (m/m)
Extinction spécifique à 232 nm	≤ 2,5
Extinction spécifique à 270 nm	≤ 0,3
Delta K	≤ 0,02
Teneur en matières insaponifiables extractibles à l'éther	≤ 1,1 g/100 g

➤ **Analyses microbiologiques**

Microorganismes aérobies 30 °C	< 100/g
--------------------------------	---------

➤ **Teneur en tocophérols**

Gamma Tocophérol (en % des tocophérols totaux)	81 à 92 %
Tocophérols totaux	40 à 90 mg/100g

➤ **Teneur en stérols**

Schotténol	44 à 50 %
Spinastérol	34 à 44 %
Delta-7-avénastérol	4 à 7 %
Stigmasta-8-22-dien-3-beta-ol	3 à 6 %
Campestérol	≤ 0,4 %
Cholestérol	≤ 0,4 %
Stérols totaux	130 à 230 mg/100g

➤ **Composition en acides gras**

DETERMINATION DES ISOMERES CIS ET TRANS		
ACIDES GRAS	Appellation commune	%
14 : 0	a. myristique	≤ 0,2
15 : 0	ac. pentadécanoïque	≤ 0,1
16 : 0	a. palmitique	11,5 à 15,0
16 : 1	a. palmitoléique	≤ 0,2

17 : 0	a. margarique	≤ 0,1
18 : 0	a. stéarique	4,3 à 7,2
18 : 1 cis	a. oléique	43,0 à 49,1
18 : 2 cis	a. linoléique	29,3 à 36,0
18 : 3 cis	a. linolénique	≤ 0,3
20 : 0	a. arachidique	≤ 0,5
20 : 1	a. gondoïque	≤ 0,6
22 : 0	a. béhénique	≤ 0,2

3.2.2 Analyses microbiologiques

Microorganismes aérobies 30 °C	< 100/g
--------------------------------	---------

3.2.3 Profil sensoriel et organoleptique

Le vocabulaire spécifique pour d'Argane est issu de la génération des descripteurs réalisée par l'ITERG et le panel du jury marocain mis en place par AMIGHA.

Attributs :

Amandons grillés : ensemble des sensations olfactives caractéristiques d'Argane vierge issu des amandons légèrement torréfiés, perçu par voie directe et rétro nasale.

Brûlé, fumé : flaveur de l'huile issue de graines ayant subi une torréfaction excessive, laissant dans la bouche un arrière-goût âcre.

Animal : flaveur caractéristique rappelant l'odeur de la chèvre, perçue par voie directe et rétro nasale.

Rance : flaveur des huiles linoléiques ayant subi un processus d'oxydation.

Autres (fermenté, moisi, ...) : flaveurs diverses des huiles à défaut. Exemple celles issues d'amandons ayant subi une fermentation anaérobie, ou celles d'amandons ayant développé des moisissures au cours d'un stockage prolongé à l'humidité.

Arrière-goûts : Goûts résiduels en bouche après avoir recraché l'huile.

Voir en annexes la fiche de notation.

4 AIRE GEOGRAPHIQUE

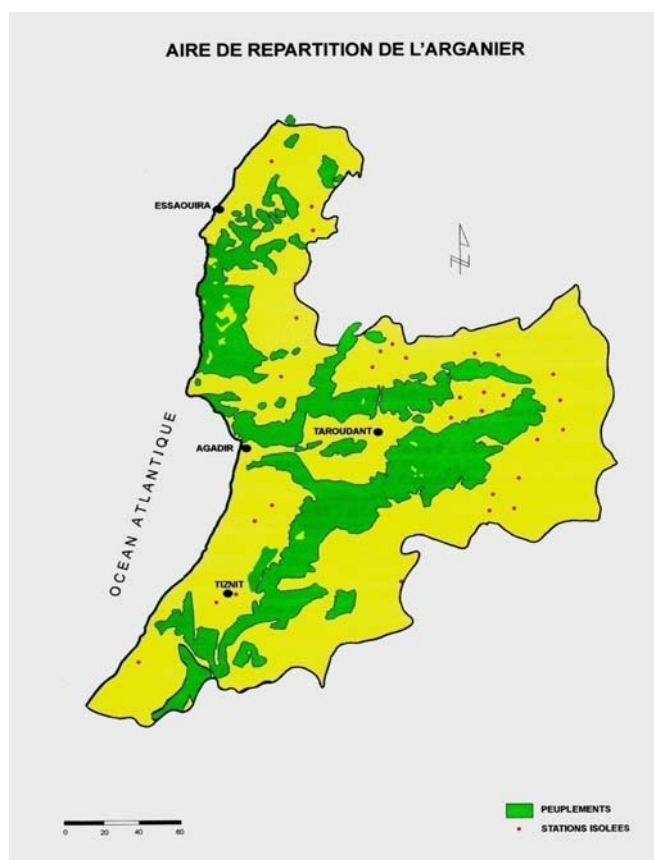
4.1 Définition de l'aire géographique

L'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée « Argane » est située dans la frange littorale du nord d'ESSAOUIRA au sud de TIZNIT avec des projections continentales dépassant les 100 km et allant jusqu'à des altitudes de 1300 à 1500m, essentiellement sur les revers méridionaux du haut Atlas les expositions nord de l'Anti-Atlas. Les grands peuplements restent localisés sur les franges littorales et la plaine du Souss.

Sur le plan administratif, l'arganeraie englobe les communes rurales et urbaines réparties entre Taroudant, Essaouira, Tiznit, Agadir-ida outanane, Inezgane-Ait melloul, Chtouka ait baha, Safi, Chichaoua et Guelmim. Ces communes sont issues du découpage administratif actuel du Maroc.

La majorité de l'étendue occupée par l'arganier est cantonnée au niveau de Taroudant (42%), Tiznit (16%), Essaouira (15%), Agadir (25%), Chichaoua- Safi-Guelmim (2%).³

La délimitation a été réalisée à la suite d'une étude approfondie par un ensemble d'intervenants étatiques et organisations nationales et internationales. L'aire géographique de l'arganeraie a été officiellement reconnue par **l'UNESCO** le 8 décembre 1998 comme réserve de biosphère Arganeraie (RBA).



³ Source : le Haut Commissariat aux Eaux et Forêts, 1999

Liste des communes Rurales et urbaines de l'arganeraie :

Les communes de la province d'ESSAOUIRA :

Essaouira(1), M'rameur(2), Takate(3), Moulay Bouzerktoune(4), Ounagha(5), Had Dra(6), Korimate(7), Lahssinate(8), Ait Said(9), Lagdadra(10), Sidi Ali Kourati(11), Aquermoud(12), Talmest(13), M'Khalif(14), Sidi Abdel Jalil(15), Ait Daoud(16), Adaghasse(17), Bouzemmour(18), Aglif(19), Tamkadoute(20), Sidi Ghanem(21), Ezzaouite(22), Tahlouante(23), Bizdad(24), Sidi Kaouki(25), Aguerd(26), Sidi Ahmed Ou Hamd(27), Tidzi(28), Sidi El Jazouli(29), Imi N'Tilte(30), Smimou(31), Tafedna(32), Sidi Ahmed Essayeh(33), Ida Ou Azza(34), Timzguida Ou fettass(35), Ait Aissi Ihahane(36), Ida Ou Guelloul(37), S.A Ou mbarek(38), Imgrad(39), Targante(40) et Tamanar(41) .

Les communes de la province de TAROUDANT :

ait iaaza(1), el guerdane(2), igherm(3), oulad berhil(4), ouled teima(5), taliouine(6), taroudant(7), adar(8), agadir melloul(9), ahl ramel(10), ahl tifnoute(11), ahmar laglalcha(12), ait abdellah(13), ait igas(14), ait makhlouf(15), amalou(16), aoulouz(17), arazane(18), argana(19), askaoun(20), assads(21), assaïsse(22), assaki(23), azghar n'irs(24), azrar(25), bigoudine(26), bounrar(27), eddir ida ouzal(28), el faïd(29), el koudia el beïda(30), freïja(31), ida ou gailal(32), ida ou moumen(33), ida ou goummad (34), igli (35), igoudar mnabha(36), iguidi(37), imaouen tassrga(38), imi n'tayart(39), imilmaïss(40), imoulas(41), issen(42), lagfïfat(43), lakhnafïf(44), lamhadi(45), lamhara(46), lamnizla(47), machraa el ain(48), nihit(49), oulqadi(50), oulad aïssa(51), ouneïne(52), ouzioua(53), sidi abdellah ou said(54), sidi ahmed ou abdellah(55), sidi ahmed ou amar(56), sidi boaal(57), sidi borja(58), sidi boumoussa(59), sidi dahmane(60), sidi hsaine(61), sidi moussa lhamri(62), sidi mzal(63), sidi ouaaziz(64), tabia(65), tafingoult(66), tafroouten(67), talgount(68), talmakante(69), tamaloukte(70), taouyalte(71), tassoussfi(72), tataoute(73), tazmour(74), tidsi nissendalene (75), tigouga(76), tindine(77), tinzart(78), tiout(79), tïsfane(80), tïsrasse(81), tizgzaouïne(82), tizi n'test(83), toubkal(84), toufelaazt(85), toughmart magnoune(86), toumliline(87), zagmouzen(88), zaouïa sidi tahar(89).

Les communes de la province de TIZNIT :

Lakhsas(1), sidi ifni(2), taïfraout(3), tiznit(4), afella ighir(5), ait erkha(6), ait issafen(7), ait ouafqa(8), ammelne(9), anfe(10), anzi(11), arbaa ait abdellah(12), arbaa ait ahmed(13), arbaa rasmouka(14), arbaa sahel(15), bounaamane(16), boutrouch(17), el maader el kabir(18), ibdar(19), ida ou gougmar(20), imi n'fast(21), irigh n'tahala(22), mesti(23), mirleft(24), ouïjjane(25), reggada(26), sbouya(27), sebt ennabour(28), sidi abdellah ou belaid(29), sidi ahmed ou moussa(30), sidi bouabdeli(31), sidi h'saine ou ali(32), sidi m'bark(33), taïfraout el mouloud(34), tangarfa(35), tarsouat(36), tassrirt(37), tighirt(38), tighmi(39), tioughza(40), tizoughrane(41), tnine aday(42), tnine aglou(43), tnine amellou(44).

Les communes de la province de CHTOUKA AÏT BAHA :

Ait baha(1), biougra(2), oued essafa(3), ait amira(4), sidi bibi(5), sidi boushab(6), imi mqourn(7), massa(8), ait milk(9), sidi ouassay(10), inchaden(11), belfaa(12), aouguez(13), ait oudrim(14), sidi abdallah el bouchouari(15), hilala(16), ida ougnidif(17), targua ntouchka(18), tanalt(19), tassegdelt(20), ait mzal(21), tizi ntakouht(22).

Les communes de la préfecture INEZGANE-AIT MELLOUL :

Inezgane(1), ait melloul(2), temsia(3), oulad dahou(4), dcheir el kolea(5)

Les communes de la préfecture AGADIR IDA OUTANANE :

Agadir(1), amskroud(2), aourir(3), aqsri(4), aziar(5), drargua(6), idmine(7), imouzzer(8), imsouane(9), tadrart(10), taghazout(11), tamri(12), tiqqi(13).

Les communes de la province de SAFI :

Lamaachate (1), Atouabet (2), Oulad salmane (3), El ghiate (4).

Les communes de la province de CHICHAOUA :

Timezgadiouine (1), Afalla issen (2).

Les communes de la province de GUELMIM :

Targa wassay(1), Abaynou(2), Taliouine assaka(3), Tagante (4), Ait boufoulen(5), Timoulay(6), Ifrane atlas saghir (7), Aday (8), Amtdi (9), Taghjijt(10), Aferkat (11), Asrir (12), Fask(13), Tiglit (14).

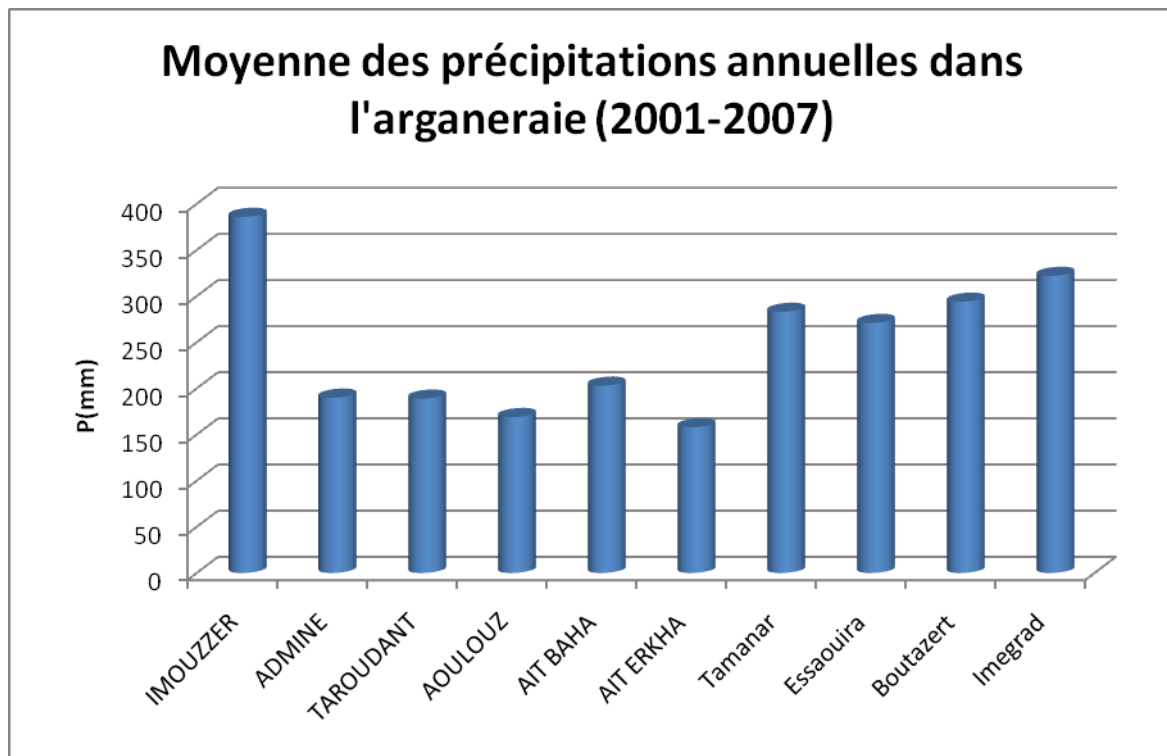
Situation géographique de l'arganeraie au Maroc :



4.2 Caractéristiques de l'aire géographique

4.2.1 Climat :

Les conditions climatiques se caractérisent par une aridité assez marquée. L'Arganier est un arbre thermophile, soumis à deux bioclimats aride chaud et tempéré voir saharien.



Source : La direction de la météorologie nationale

4.2.2 Présence d'usage lié à l'Arganier

Jusqu'en 1917, date d'adoption de la première législation forestière, l'arganeraie était considérée comme un bien à caractère privé sur lequel l'Etat n'avait aucun droit d'intervention ou de contrôle. Une exploitation abusive et un défrichement intense sans mise en défens, a conduit à la promulgation du dahir du 4 Mars 1925 relatif à la protection et la délimitation des forêts d'ARGANIER qui, au-delà de la notion de domanialité, reconnaît le droit des usufuitiers. En outre, la singularité et l'originalité de l'arganeraie sur les plans économique, géographique et socioéconomique se sont traduites par l'adoption d'une législation particulière, distincte de celle qui régit les autres types de forêts. En effet, les droits de jouissance accordés aux usagers sont les suivants (article 1 de l'arrêté du 1 Mai 1938 en application du dahir de 4 Mars 1925) :

- Le ramassage du bois mort
- La cueillette des fruits
- Le parcours des troupeaux
- L'utilisation des sols
- La coupe du bois, de charbonnage et de service
- La coupe branchage pour clôture
- L'enlèvement de la terre, du sable et de la pierre

Ces droits de jouissances sont gratuits, très étendus et touchent tous les produits tirés de ces espaces. Il est fort intéressant de souligner l'importance d'autres formes de réglementation traditionnelles de gestion des ressources naturelles en arganeraie. En effet, les règles connues

par les populations riveraines en forêt d'Arganier sont dictées par le droit coutumier ou la loi coranique (Chariaa). Parmi les principales formes d'organisation en droit coutumier, on peut citer Agdal (interdiction du parcours en période de récolte des noix d'Argane), Amcharto, Tayssa, (Forme d'organisation de l'utilisation des terrains de parcours garantissant une gestion rationnelle et durable).

4.2.3 Fruit de l'arganier, orienté vers une production d'Argane

Depuis des siècles, dans le sud –ouest du Maroc, la préparation d'Argane est le domaine réservé des femmes. Chacune des étapes de préparation est accomplie selon un savoir faire ancestral dont le secret est transmis de génération en génération. De la récolte des fruits des arganiers jusqu'à la production par pression proprement dite de l'huile, les différentes étapes sont longtemps restées entièrement manuelles.

5 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE



5.1 Caractéristiques de l'arganier, un arbre endémique du Maroc

C'est un arbre endémique au Maroc (*Argania spinosa*), constitutif d'une réserve mondiale unique (Réserve de biosphère reconnue par l'UNESCO). C'est un arbre ligneux qui peut atteindre 7m de hauteur et un diamètre au niveau du houppier de 12m. Le tronc a un aspect écaillé de couleur grisâtre. Sa longévité peut dépasser 250 ans. Il est indifférent à la nature du sol. Il est très résistant à la sécheresse ainsi qu'aux conditions arides.

La fleur de l'arganier est de petite taille ne dépassant guère les 2mm. Elle est de couleur jaune. C'est une fleur hermaphrodite. La floraison est abondante au printemps mais elle l'est aussi en hiver étant donné la douceur de cette saison au sud ouest du Maroc (Belahbil, 2003). La fleur de l'arganier accomplit sa maturité complète en 17 jours (Belahbil, 2003).

L'arganier développe une racine pivotante. Pour un arbre adulte le système racinaire peut atteindre une profondeur qui dépasse les vingt mètres, et peut s'étaler latéralement sur plusieurs mètres.

Le fruit : il s'agit d'une baie composée d'un ou plusieurs amandons séparés par un cartilage ligneux. Il est de différentes formes : fusiforme, ovale, ovale apicule, goutte, arrondie (Zahidi, 1994).

La fructification peut s'échelonner sur toute l'année, ce qui démontre l'excellente adaptation de l'arganier aux fluctuations climatiques qui caractérisent les zones arides et semi-arides (Atlas de l'arganier et de l'arganeraie, 2008). Il est fréquent de rencontrer des arbres portant des fruits issus aussi bien de la floraison automnale que ceux de la floraison hivernale ou printanière (Belahbil, 2003).

5.2 Étymologie du terme « Argane »

Selon IBNOU AL BAYTAR, ⁴le fameux savant andalou du 12 siècle, IBNOU REDOUANE a été le premier à avoir utilisé les termes : ALHARJANE, ARKANE et ARJANE. Il a décrit le fruit appelé amande berbère et l'arbre : l'arganier.

En 1556 l'historien J. TEMPORAL introduit pour la première fois les termes ARGAN et ARGAN qui désignent, d'après lui, respectivement le fruit et l'huile.

En 1631, J. ARMAND rapporte les mêmes termes.

En 1877 Le CLERC proposa le terme IRDJÂNE comme traduction du mot ARJANE.

En 1888 PERROT et d'autres écrivains introduisaient de façon systématique le mot arganier pour parler de l'arbre et le mot argan pour parler de l'huile.

L'origine du mot « argane », comme l'ont souligné plusieurs historiens, est berbère. On repérera un axe morphologique commun constitué par la racine **-rg-** qu'on reconnaîtra dans chacun des mots suivants :

1. **Targant**. Substantif féminin par lequel on désigne cet arbre oléagineux caractéristique de la région du Souss. Ses bois et charbon offrent de très grandes qualités de combustion. Son huile est très estimée.
2. **Argan**. Substantif. Peut avoir deux significés différents : Huile d'argan / Bois ou charbon d'argan.
3. **Irg**, pl. **Irgn**. Noix de fruit de *targant* (*tafiyyct* à *aqqa*) une fois qu'on en retire la graine (*tizênin*). Les *irgn* sont également utilisés comme combustibles, et vu cet usage (collectif), le singulier *irg* est très peu utilisé.
4. **Irga**. Forme verbale qu'on repérera dans le parler tachelhit avec deux significés, un signifié propre qui est justement l'action de casser la noix (*aqqa*) d'argan pour en extraire la graine (*tizênin*), et un signifié figuré dérivé du premier : battre. Exemple : *irga addjar nnes* (il a battu son voisin). L'intersection sémique ici est évidente (voir *immerga*, *ismmerga*)
5. **Assarweg**. Pour un Achelhi qui connaît de près cette tradition de l'extraction de l'huile d'argan, une association d'idée est très vite faite : l'opération « argan » nécessite tout un arsenal indispensable à cet effet. *Assarweg* désigne la grosse pierre dure, lisse, souvent ovale et relativement plate sur laquelle les femmes cassent les noix d'argan (*aqqayn*) avec un autre galet appelé *tawwnt* ou *taggunt*.
6. **Asarag**. On pourrait se demander quel est le rapport entre ce concept et l'arbre oléagineux en question, *targant* ou l'huile d'argan. Personnellement je pourrai avancer l'hypothèse suivante qui ne manque pas tout à fait de fondement : mise à part l'intersection morphologique commune **-rg-** avec les lexies précédentes et l'homophonie relative *asarg* / *assarweg*, on notera que *asarag*, qui est dans les

⁴ I. KENNY in Atlas de l'arganier et de l'arganeraie, 2008

maisons traditionnelles berbères une cour assez vaste, est l'endroit idéal où les femmes procèdent à l'opération *argan*, opération qui d'elle-même exige un endroit de cette ampleur. C'est là un premier signifié de *asarag*. Un autre non moins important pour mener à bien cette structure étymologique est le suivant : place publique où l'on pratique des festivités ; *asarag* est dans ce sens synonyme de *asays*. Dans le *asarag* ou *asays* on exécute *amarg* c'est-à-dire des chants souvent accompagnés de danses.

7. **Azrg** : Substantif singulier qui n'est autre qu'une variante morphologique de *assarweg* à *asserg* à *azrg*. Moulin traditionnel en pierre à fonctionnement manuel pour moudre, dans ce cas, les graines d'argan (*tizênin*) pour séparer l'huile argan de la pâte appelée *tazgmmut*. Le même moulin peut servir également pour moudre blé, amandes, etc.
8. **Tirgit**, pl. **Tirgin** : Si bien le lien morphologique qui se concrétise dans la racine **-rg-** est évident, l'intersection sémique avec argan exige une approche sociolinguistique diachronique : on choisira deux temps. Si dans un temps actuel T2 on trouve le substantif *tirgit* avec le sens générique de « braise », on remarquera que ce signifié n'est autre que le résultat d'une dérivation sémantique d'un premier sens plus spécifique qui revient à un temps T1 historique cette fois, à savoir « braises à base du bois d'argan ou à base de *irgn* ».
9. **Iriggw** : Substantif masculin. De même que dans le cas du verbe *irga*, on distinguera un signifié spécifique A (vapeur très chaude qui se dégage de l'ébullition de l'eau) et un signifié B plus générique (chaleur qui se dégage de toute combustion)...(A. Sabir, Université Ibn Zohr-Agadir, 1990)

5.3 Historique et savoir-faire

➤ Historique

Les écrits historiques traitants de l'arganier remontent au 12^{ème} siècle.⁵ Ce sont ceux d'IBNOU REDOUANE et d'IBNOU AL BAYTAR (1248) : « c'est un fruit qui ressemble à un petit gland de couleur jaune. Sur un de ces côtés il porte une dépression étroite qui ne pénètre pas jusqu'à l'intérieur. Il ressemble intérieurement à une graine de pin. Ce fruit est chaud et resserre le ventre. Son huile est avantageuse contre la surdité chronique et les maux d'oreilles. »

- En 1515, LEON L'AFRICAIN (EL HASSAN IBNOU MOHAMED EL OUAZZAN) a écrit sur la région de Haha : « région très âpre, pleine de hautes montagnes rocheuses, de forêts, de vallées et de petits cours d'eau [...] on trouve là un grand nombre d'arbres épineux, qui produisent un fruit gros comme les olives qui nous viennent d'Espagne. Ce fruit, dans la langue locale s'appelle argan. On en fait une huile [...] dont on se sert cependant pour l'alimentation et pour l'éclairage ».

- L'arganier a été également mentionné dans certaines notes d'érudits religieux datant du 15^{ème} siècle pour autoriser l'utilisation des amandons d'argane à la place de l'orge pour s'acquitter de la zakat (impôt obligatoire imposée par la loi islamique) (ABADI, 1999).

- L'arganier suscita l'intérêt des européens à partir du début du 18^{ème} siècle. Le Dr LECLERC avait traduit l'ouvrage d'IBNOU AL BITAR.

- En 1737 LINNE publia la première nomenclature scientifique de l'arganier dans son ouvrage intitulé HORTUS CLIFOR TIANUS : il lui attribua le nom de Sidéroxylon spinosa.

- En 1781, le savant français HOEST évoquait la possibilité d'exporter argane vers l'Europe pour un usage cosmétique dans son ouvrage sur le couvert végétal du Maghreb arabe.

- En 1801 le consul Danois SCHOUSBOE publia un rapport détaillé sur l'arganier et ses utilisations. Il parla de la répartition géographique de l'espèce et son importance, de la production du fruit et de la production de l'huile.

⁵ I. KENNY in Atlas de l'arganier et de l'arganeraie, 2008

- En 1814 le voyageur espagnol, DOMINGO BADIA Y LEBLICH citait : « cet arbre précieux se multiplie de lui-même, sans avoir besoin de le cultiver, en sorte qu'il n'y a autre chose à faire que d'en recueillir le fruit : c'est une espèce d'olive extrêmement grosse, de laquelle on extrait abondamment de l'huile bonne à tous les usages ». Et poursuivait « l'arbre se trouvait à mon passage, en pleine fructification. Il est épineux et sur le fruit se trouve une grande abondance d'un gluten résineux, dont la chimie pourrait peut-être profiter. Sa pulpe après pressage de l'huile est un excellent aliment pour les bœufs. Il y en a dans cet endroit un bois de dix à douze journées de chemin en direction nord et sud, où la main de l'homme ne fait que recueillir les fruits. Ne serait-il pas possible de l'acclimater dans les pays méridionaux de l'Europe ? Cela vaudrait bien à mon avis l'acquisition d'une province ».

-En 1993 Kheir Eddine, Lettre au docteur METHQAL. (In Tidmi, n°17)

« L'Arganier

Arbre magique et vénérable, tes racines forent le roc et scellent avec la terre un pacte irrévocable ;

Tu es le végétal le plus résistant et sans doute le plus beau ;

On ne saura jamais ton âge réel ni si tu es issu d'une comète ancienne ;

Tu recouvres les versants montagneux de ta splendeur incomparable- tu es puissant et capable de surmonter les assauts des chèvres et des criquets qui te dépouillent de tes feuilles pareilles à des paillettes d'émeraude quand le soleil insuffle à ton murmure inaudible l'onde irisé de l'arc-en-ciel ;

Un langage mémorable sourd de tes fibres et de tes branches où le rat palmiste cueille des noix d'ambre qu'il enfouira pour que tu te perpétues à l'infini, toi qui défies le temps, les intempéries, les canicules et la main de l'homme.

Maître incontesté du sud, on t'appelle Arganier mais nul ne sait ton véritable nom ; peut-être l'oued asséché le sait-il, qui dit au laurier rose la gravité de ta sombre parure ;

La cigale et la tourterelle, indifférentes aux vicissitudes terrestres, chantent ta beauté car tu les soustrais au danger en ta feuillée impénétrable ;

Cet hôte qui gîte en tes racines externes, c'est le naja solitaire dont le sifflement aigus module la clarté fugace des songes diurnes ;

Été comme hiver, ton ombre s'allonge jusqu'au piémont comme pour instruire le mouflon de l'imminence d'une mort brutale ;

Le chasseur qui t'avait déraciné en masse pour bâtir un palais de rêve là où tu avais vécu depuis Noé est tombé du mont frappé d'une vengeance atroce ;-

Il est écrit que quiconque t'égratigne encourt les foudres telluriques ;

Mais tu n'es pas toi-même ce dieu vindicatif qui broie les armées dans un éclair intense ;

L'Esprit pur des vastitudes inconnues t'aime et chaque lettrine du ciel est une étoile brillante qui te conte l'histoire du chaos crucial ;

Les anciens te disent Génie tutélaire, protecteur des hommes et des bêtes ;

Ils t'aimaient et te vénéraient, ceux-là qui se nourrissaient de cette huile rouge et parfumée de ton amande amère secrète lorsque l'été culmine au zénith ;

Aucune tempête ni chergui ne peuvent démanteler ta couronne, arbre plus dur que le granit et l'agate ;

Jeune ou vieux, tordu ou élancé, tu illumines la rocaille d'une aura que seuls distinguent les anachorètes ;

*C'est ton essence immatérielle qui frémit au fond du puits et dans la gorge du troglodyte ;
 Ton idiome inscrit dans les grimoires sacrés qui pare le scarabée bleu de l'éclat des gemmes
 légendaires ;
 Vieil Arganier, je te salue du tréfonds d'un monde qui ne connaît de toi que les cosmétiques
 extraits de ton amande ovale. »*

➤ **Arganier : parfaite symbiose entre l'homme et la nature**

L'arganeraie a trois fonctions principales :

- La fonction écologique : c'est le dernier rempart contre l'avancée du désert.
- La fonction économique : production de 400 000 stères de bois/an (Benzyane, 1995). La production fourragère est estimée à 147 millions UF/an (HCEFLCD, 2006).
- La fonction sociale : l'arganeraie participe à hauteur de 25 à 45% des revenus des populations locales selon les zones. L'arganier procure 7 millions de journées de travail familial par an (HCEFLCD, 2006). Il existe plus d'une centaine de coopératives féminines dont 93% à caractère traditionnel, regroupant plus de 3000 adhérentes avec une production annuelle moyenne par adhérente estimée à 125 litres d'Argane utilisant annuellement 4 100 kg de fruits secs (DREFSO, 2006). L'arganeraie procure 80 000 tonnes de coques utilisées comme combustible. Les tourteaux qui en sont issus sont utilisés comme aliment de bétail.

L'extraction d'Argane est un savoir-faire ancestral développé par les femmes vivant sur le territoire de l'arganeraie :

- Ramasser les fruits (TAFIYYACHT) dans la forêt TAGANT
- Sécher les fruits sur les toits (AZUR)
- Séparer la noix (AQQA) de la peau (ALIG)
- Extraire la graine (TIZNINT)
- Griller TIZNIN (pl. de Tiznint) sur le feu d'INKEN
- Moudre TIZNIN dans le AZERG
- Extraire ARGANE par pressage manuel de la pâte TAZGEMMUT
- Conditionner ARGANE
- Consommer / *vendre ARGANE* (A. Sabir, L'arganier: un patrimoine en péril, 2008)



(A. Sabir, L'arganier: un patrimoine en péril, 2008)

Argane est un produit symbolique du Sud Ouest marocain. Elle est utilisée comme produit alimentaire et cosmétique mais aussi traditionnellement comme moyen d'échanges économiques.

Plus récemment, les femmes se sont organisées en coopératives de concassage et de production d'huile afin de structurer durablement la production et la commercialisation avec le soutien de programmes de développement.

Désormais, les productrices préfèrent s'unir dans le cadre de coopératives afin d'être mieux organisées, de se garantir un revenu équitable leur permettant un meilleur cadre de vie et de répondre également aux marchés en développement de ce produit.

5.4 Notoriété liée aux spécificités du produit

5.4.1 Spécificité reconnue :

Argane est utilisée depuis toujours par les femmes du sud ouest marocain pour leurs soins corporels et capillaires à cause de sa haute teneur en vitamine E naturellement, elle redynamise la peau, l'hydrate, agit contre le dessèchement et le vieillissement de la peau. En soin de nuit, pour tous types de peau, Argane régénère la peau durant le sommeil et lutte contre le vieillissement cutané. (Z. CHARROUF et A. ADLOUNI, Atlas de l'arganier et de l'arganeraie, 2008)

Dans la pharmacopée marocaine, on la recommande contre l'acné, les gerçures, les brûlures. Idéale pour les massages ou mettre quelques gouttes dans l'eau du bain. Elle fortifie les cheveux. Nourrissant et revitalisant le cuir chevelu, elle apporte de la brillance aux cheveux tout en leur redonnant leur douceur naturelle et soyeuse. Argane est recommandée pour les soins des ongles cassants et dédoublés qu'elle fortifie et protège contre les agressions extérieures. Sa teneur en acide oléique rend cette huile particulièrement intéressante dans la régulation du cholestérol. Des études en cours semblent montrer que 2 cuillérées à soupe par jour d'Argane pendant un mois pourraient considérablement réduire le taux de cholestérol sanguin.

Ces vertus rendent ce produit attractif sur les marchés européens de la cosmétique (France, Allemagne notamment).

5.4.2 Composante de la gastronomie locale

Argane a toujours été utilisée dans les tajines, couscous, et plus récemment avec les salades, tomates grillées, poivrons grillés et pour agrémenter les semoules. Elle est la principale composante d'une recette spécifique de la région de l'arganeraie : l'AMLOU ([Voir recette en annexes «Arts culinaires à base d'Argane »](#)).

Il existe des recettes à l'argane spécifiques à chaque région notamment :

- Un tagine de poulet à l'argane à Larba Ida ou-Tghoumma
- Un thé au pain de afarnou et à l'argane à Taroudant
- Un plat d'amlou (à l'argane) Imouzzet Ida ou-Tanane
- Un plat de toummit-n-ouzenbou à l'argane à Taфраoute

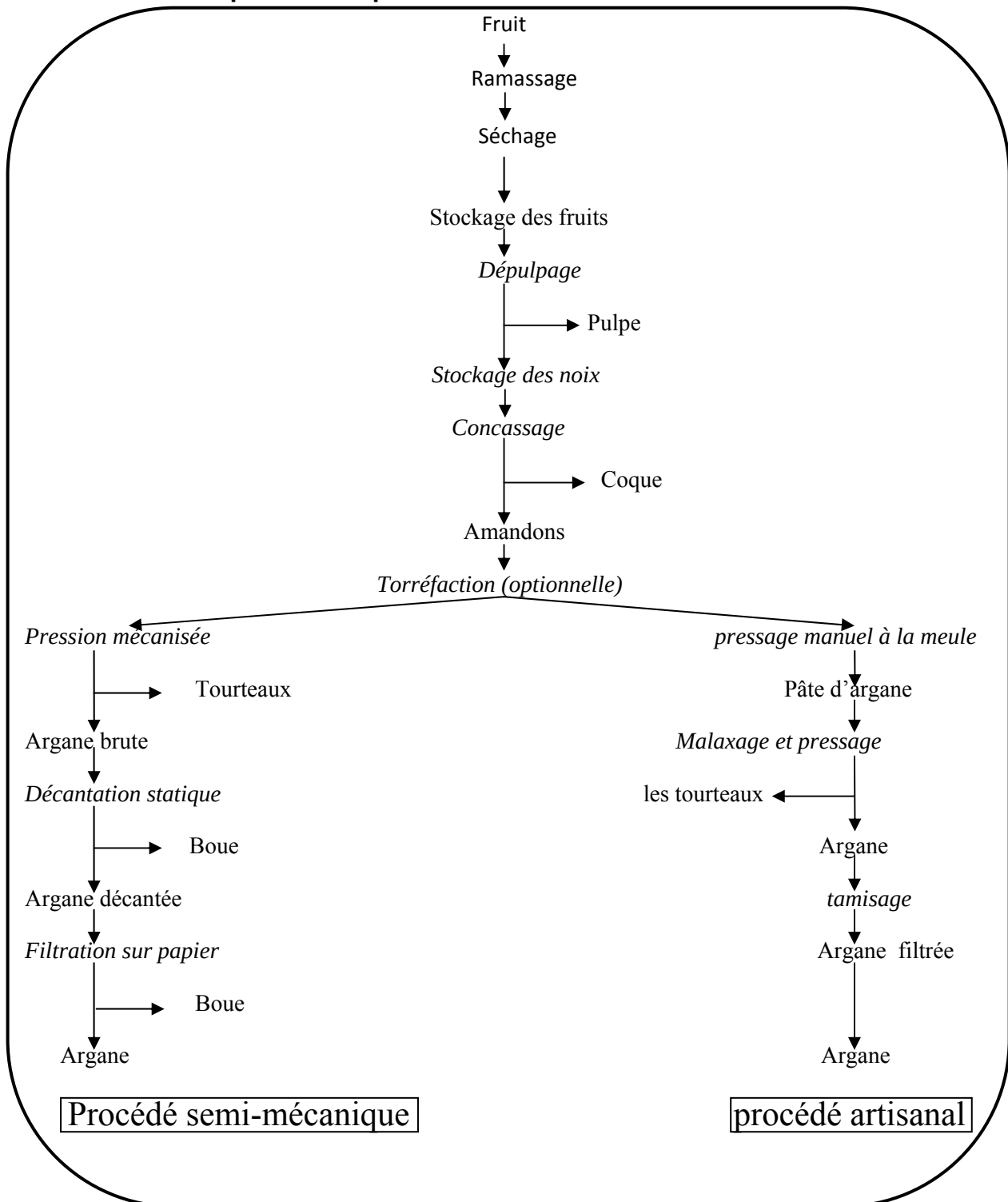
- Un plat de lebsis à l'argane et au miel à Sidi Bouknadel
 - Un plat de tagulla à l'argane à Ifrane de l'Anti-Atlas
 - Un plat de couscous arrosé à l'argane à Bizakarne
- (A. Sabir, L'arganier: un patrimoine en péril, 2008)

5.4.3 Reconnaissance internationale :

Argane a été couronnée par les grands chefs cuisiniers européens : L'International Taste & Quality Institute (iTQi)“ a attribué le prix "Superior Taste Award 2007" à l'argane artisanal pressé à la main.

6 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

6.1 Schéma du process de production



6.2 Règles d'hygiènes

L'ensemble des étapes de la production d'Argane tient compte de la réglementation en vigueur en termes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Elles sont intégrées et mises en œuvre dans chacune des étapes du process décrit ci-dessous.

6.3 Différentes étapes du process de production

6.3.1 Production de Fruit (Afyache):

L'Arganeraie est une forêt naturelle.

➤ Ramassage

La collecte des fruits matures/mûrs se fait au sol. La pratique du gaulage est proscrite. Les fruits ingurgités par les chèvres ou immatures sont exclus. La collecte débute généralement début juin et se poursuit jusqu'à fin septembre.

➤ Séchage



Les fruits sèchent au soleil sur une aire propre en couche mince inférieure à 10 cm d'épaisseur. Les fruits sont remués fréquemment et protégés de l'humidité. La durée du séchage est d'environ quatre semaines et varie selon le climat. A la fin du séchage la pulpe est de couleur marron foncé uni avec absence de moisissures visibles.

➤ Stockage des fruits



Les fruits secs sont mis dans des sacs et rangés par lots dans des cellules propres et sèches. Les sacs sont empilés sur des palettes. Il y a un contrôle régulier du taux d'humidité et de l'absence de moisissure. Les fruits sont de couleur marron foncé uni. Ce stockage ne doit pas excéder un maximum de 36 mois, avec une gestion optimale des stocks (1^{er} entré/1^{er} sorti).

➤ Dépulpage

a) : Dépulpage manuel



C'est un travail effectué par les femmes. Les noix dépulpées sont propres et non endommagées.

Les outils utilisés : poste de travail aménagé, grosse pierre (enclume), petite pierre, doigtiers de protection, tapis individuel, paniers et sacs.

b) Dépulpage mécanique



Exemple de machine à dépulper

La machine à dépulper est mise dans une pièce aérée. Les noix dépulpées sont propres et non endommagées.

➤ **Stockage des noix**

Les noix sont mises dans des sacs ou des caisses. Les sacs sont empilés sur des palettes dans des magasins secs. Il y a un contrôle régulier du taux d'humidité et de l'absence de moisissure.

6.3.2 Production des amandons

➤ **Concassage**



C'est un travail effectué par les femmes. L'opératrice frappe la noix posée sur une pierre - enclume à l'aide d'une seconde pierre. Cette opération requiert un grand savoir-faire de la part des femmes. L'opération du concassage est suivie de la séparation des coques et du tri des amandons dans un même lieu.

Le tri permet de sélectionner les amandons entiers de bonne qualité des brisures. Les amandons sont de couleur homogène : blanc cassé à beige et sans odeur. Les amandons sont mis dans des sacs propres en tissu (ou des caisses recouvertes de tissu) et stockés dans un local aéré, à l'abri de la lumière et à température ambiante. Les sacs ne sont pas en contact avec le sol. La durée du stockage ne doit pas excéder 1 mois.

➤ **Torréfaction**



La torréfaction se fait sur feu doux à moyen soit l'aide d'une poêle en argile et d'une spatule en bois soit à l'aide un torréfacteur. Les amandons bien torréfiés ont une couleur régulière dorée.

6.3.3 Production artisanale d'Argane « AZERG »

➤ **Pressage manuel**

Les amandons torréfiés sont réduits en pâte visqueuse et fine par mouture dans un moulin à meules (AZERG). Le moulin est lavé à l'eau tiède après chaque usage.



➤ **Malaxage et pressage : IZZMI**



Dans un récipient en terre ou en inox, la pâte est malaxée à la main, en incorporant de l'eau bouillie puis refroidie. Le malaxage se fait à mains nues.

➤ **Tamissage (Optionnel)**

Le tamisage est effectué par le passage d'argane à travers un tissu propre.

➤ **Décantation**

La clarification d'argane se fait par décantation dans des récipients propres remplis au maximum. Après 2 à 4 jours de décantation l'huile est débarrassée des pieds et de ses impuretés.

➤ **Filtration**

La filtration est effectuée par passage d'argane sur un filtre à plaque équipé de plaques filtrantes en papier ou en toiles, elle est à la sortie du filtre claire et brillante.

➤ **Conditionnement**

Le conditionnement se fait dans les conditions sanitaires et de réglementation en vigueur. Argane conditionnée est claire et translucide. Les bouteilles sont stockées à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Les modalités de conditionnement alimentaires et cosmétiques donneront lieu à une segmentation. Le packaging (volume et forme du contenant, bouteille etc...) sera défini dans un règlement intérieur en fonction des stratégies commerciales arrêtées par l'AMIGHA.

6.3.4 Production semi-mécanisée d'Argane

➤ Pressage mécanisé



L'Argane IGP semi-mécanisée est issue d'amandons torréfiés ou non.

La presse doit être accompagnée d'un manuel de maintenance qui définit les conditions optimales d'utilisation. L'opérateur est tenu de présenter un registre d'entretien et de révision de la presse. Les amandons triés sont envoyés dans la presse préchauffée et sont pressés en une seule et unique pression. La température, à la sortie de la presse, est relevée pour chaque lot. Argane pressée est stockée dans des récipients fermés en inox ou en plastique alimentaire à l'abri de la chaleur, elle peut être tamisée pour éliminer les pieds.

➤ Décantation (optionnelle)

La clarification d'argane se fait dans des récipients propres, décantée elle est claire et brillante.

➤ Filtration



Exemple de machine à filtrer

La filtration est effectuée par passage d'argane sur un filtre à plaque équipé de plaques filtrantes en papier ou en toiles, à la sortie du filtre, elle est claire et brillante.

➤ Conditionnement

Les modalités de conditionnement alimentaires et cosmétiques donneront lieu à une segmentation. Le packaging (volume et forme du contenant, bouteille etc...) sera défini dans un règlement intérieur en fonction des stratégies commerciales arrêtées par l'AMIGHA.

Argane conditionnée est claire et translucide. Les récipients sont stockés à l'abri de la lumière et de la chaleur.

L'AMIGHA fixera les modalités de conditionnement.

7 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRES DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations de ramassage, de production, de transformation et de conditionnement d'Argane doivent être réalisées sur l'aire géographique de l'IGP « Argane ».

Pour bénéficier de l'Indication géographique Protégée « Argane » tout opérateur de la filière doit être identifié par les services compétents du Ministère de l'Agriculture en coordination avec AMIGHA.

Eléments de traçabilité :

Les procédures et les documents de traçabilité mis en place chez les différents opérateurs doivent permettre une identification à toutes les étapes : ramassage, collecte, séchage, concassage, production d'argane et conditionnement. La traçabilité est la seule solution pour garantir l'origine géographique et le processus de production d'argane.

Les procédures et les documents adoptés pour assurer l'identification et la traçabilité pourront être adaptés sur propositions d'AMIGHA et validés par le ou les organismes de contrôle.

7.1 Ramassage et séchage

Les fruits sont ramassés à maturité (Contrôle visuel), séchés et mis en sacs. Tous les sacs doivent être accompagnés d'une étiquette indiquant la date et la zone (le douar) de ramassage. Chaque lot en fonction de son origine au sein de la coopérative dispose de sa propre fiche.

Des lots de fruits peuvent donner lieu à une contractualisation (information sur la date et le lieu du ramassage) entre les coopératives de concassage et des fournisseurs. Ces fournisseurs doivent respecter les règles de ramassage des fruits (un contrat type sera défini par l'AMIGHA).

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Le ramassage et le séchage :</u> Nom de l'adhérente/du fournisseur :..... Lieu de ramassage :..... Date de ramassage :..... Durée du séchage :..... Le numéro du lot de la matière première (MP).... Date de livraison :..... Quantité livrée :..... Nombre de sac (60Kg) :..... Observations : appréciation visuelle de la qualité du fruit et de son séchage.	Identification de l'adhérente/du fournisseur Identification du lieu de ramassage Identification de la date de ramassage Connaissance des quantités Appréciation de la qualité

7.2 Stockage des fruits secs

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Le stockage et gestion du stock des fruits :</u> Nom du responsable magasin :..... Numéro du lot de MP :..... Entrée de la MP en nombre de sac de 60 Kg Sortie de la MP en nombre de sac de 60 Kg Quantité disponible en MP en nombre de sac de 60Kg. Observations : conditions de conservation et de contrôle du taux d'humidité et qualité du lieu du stockage.	Connaître la durée du stockage des fruits (36 mois au maximum) Suivi de la traçabilité de la MP Qualité de produit absence de moisissures, couleur marron foncé unie.

7.3 Dépulpage:

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Le dépulpage :</u> Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... Observations : contrôle visuel	Suivi de la traçabilité de la MP Qualité des coques (propre et non endommagées)

7.4 Concassage

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Le concassage :</u> Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... Observations : contrôle visuel du tri.	Suivi de la traçabilité de la MP Connaissance de la durée du stockage qui ne doit pas excéder 1 mois Qualité des amandons (entier, de couleur blanc cassé à beige sans odeur)

7.5 Torréfaction

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>La torréfaction :</u> Mode de torréfaction :..... Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... N° du lot de fabrication :..... Observations : contrôle visuel	Suivi de la traçabilité de la MP Qualité de la torréfaction (amandons de couleur régulière dorée)

➤ **Opérations de pressage**

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Le pressage :</u> Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... N° du lot de fabrication :..... Observations : -pressage manuel : vérification des conditions de propretés et d'hygiène. - pressage mécanisé : vérification de la maintenance de la presse, mesure de la température d'argane à la sortie de la presse, stockage dans des récipients en inox ou plastique alimentaire à l'abri de la lumière et de la chaleur	Suivi de la traçabilité de la MP Qualité d'argane

➤ **Opérations de décantation/filtration**

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Décantation – filtration – tamisage (optionnel)</u> Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... N° du lot de fabrication :..... Observations : - Pressage manuel : le tamisage est optionnel. Décantation dans des récipients propres remplis au maximum, fermés, durée : 4 jours au maximum. - Pressage mécanisé : décantation optionnelle. Filtration sur filtre à plaques avec papier ou toile. Contrôle visuel d'argane	Suivi de la traçabilité de la MP Qualité d'argane : claire et brillante

➤ Réception d'argane dans les fûts et les cuves.

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Conditionnement et stockage :</u> Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... N° du lot de fabrication :..... DLUO :..... Mode de conditionnement :..... - alimentaire - cosmétique Volume de conditionnement : Observations : respect des conditions sanitaires, contrôle visuel.	Suivi de la traçabilité de la MP Qualité d'argane dans les conditionnements : claire et brillante
<u>Opération d'étiquetage :</u> Nom du responsable de l'opération :..... Date de l'opération :..... Numéro du lot de MP :..... N° du lot de fabrication :..... DLUO :..... Nombre d'unités conditionnées et nature du conditionnement	Suivi de la traçabilité de la MP

➤ Commercialisation

Renseignement nécessaires sur la traçabilité	Objectifs par rapport au cahier des charges
<u>Commercialisation :</u> Date :..... Nature du produit :..... - Alimentaire. - Cosmétique Volume de conditionnement : Numéro du lot de MP :..... N° du lot de fabrication :..... Conditionnement : Nombre d'unités commercialisées	Suivi de la traçabilité de la MP

8 ELEMENT SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Obligation de l'utilisation d'argane :

Tout produit cosmétique, alimentaire, de bien être ou médicinale contenant pour partie l'argane dans sa composition et / ou mentionné au niveau de son étiquetage doit utiliser obligatoirement l'argane certifié IGP. Par ailleurs le taux d'argane utilisé doit être mentionné dans la composition.

Les taux minimums d'argane à incorporer dans les produits cosmétiques, de bien être et médicinales conférant aux usagers de ces produits les effets et les vertus d'argane seront précisés ultérieurement par des études spécifiques.

9 ELEMENTS RELATIFS AU CONTROLE DE L'IGP

La reconnaissance de l'IGP suppose que des contrôles soient effectués auprès des opérateurs de la filière, qui ont intégré dans l'ensemble des opérations de production la réglementation en termes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en vigueur.

Les contrôles de l'IGP reposeront sur une organisation comme suit :

- autocontrôle des opérateurs de la filière à chaque stade du process (cf. fiches de traçabilité produites par l'AMIGHA)
- contrôle interne de l'AMIGHA (organisation des autocontrôles et assurance de leur réalisation par les opérateurs)
- contrôle externe par un organisme tiers (organisme certificateur agréé) assurant la réalisation des contrôles cités ci-dessus (gestion, traçabilité, analyses).

Les points clé du cahier des charges de l'IGP « Argane » seront soumis à un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle et approuvé par l'AMIGHA. Ce plan de contrôle sera soumis aux autorités compétentes, une fois le cahier des charges de l'IGP approuvé.

ANNEXES

- Annexe 1 : statut du groupement demandeur « AMIGHA »
- Annexe 2 : Arts culinaire à base de l'huile d'Argane
- Annexe 3 : les rites et légendes
- Annexe 4 : fiche de dégustation
- Annexe 5 : Publications similaires et bibliographie

Annexe 1 : statut du groupement demandeur « AMIGHA »

ASSOCIATION MAROCAINE DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE DE L'HUILE D'ARGANE

CONSTITUTION

Article 1er - CONSTITUTION :

Il a été constitué entre les soussignés une association marocaine de l'indication géographique de l'huile d'argane, régie par les dispositions du dahir n° 1-58-376 du 3 Joumada I 1378/15 Novembre 1958 tel qu'il a été modifié et complété par la loi n° 75-00 promulguée par le Dahir n° 1-02-206 du 12 Joumada I 1423/23 Juillet 2002 et par les présents statuts.

Article 2 - DENOMINATION SOCIALE :

L'association prend la dénomination de :

**ASSOCIATION MAROCAINE DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE DE L'HUILE
D'ARGANE (AMIGHA)**

Article 3 – DUREE :

La durée de l'association est de **99**ans.

Article 4 - SIEGE SOCIAL :

Le siège social de l'association est fixé provisoirement à :

Agadir, 240 AV Hassan II, chambre de commerce d'Agadir

Il pourra être transféré en tout autre lieu sur simple décision du conseil d'administration.

Article 5 - OBJECTIFS :

L'association a pour objet :

1. Contribuer à l'organisation de la filière d'Argane.
2. Défendre les intérêts des producteurs, transformateurs, commerçants d'Argane et de protéger le nom géographique argane et le savoir faire des producteurs.
3. Être l'interlocuteur et de défendre les intérêts des membres d'AMIGHA auprès des administrations, bailleurs de fonds, organismes et d'autres institutions œuvrant pour le même objectif au Maroc et à l'étranger.

4. Elaborer le cahier de charges pour l'Indication géographique protégée (IGP) Argane, déposer la demande de sa reconnaissance, contribuer à son application par les opérateurs et participer à la mise en œuvre des plans de contrôle.
5. Mettre à jour la liste des opérateurs et transmettre périodiquement ces listes à l'organisme habilité par le ministère de l'agriculture.
6. Promouvoir de façon collective Argane.
7. Coordonner toutes les actions menées avec les partenaires.
8. Veiller au respect des dispositions relatives au cahier de charges et être l'interlocuteur de l'organisme certificateur.
9. Concilier et modérer les litiges pouvant survenir au niveau de la filière.

L'association s'interdit toute activité à caractère politique ou syndical.

Article 6 - DUREE DE L'EXERCICE :

L'exercice commence le premier Janvier de chaque année et finit le 31 décembre de chaque année.

Article 7 - MEMBRES :

L'association se compose des membres fondateurs et des membres honoraires.

Les membres fondateurs de l'AMIGHA sont :

- ☒ **Le conseil régional sous Massa draa**
- ☒ **Union des coopératives Féminine de production d'Argane (UCFA)**
- ☒ **Le groupement d'intérêt économique Argan N' Taroudant (GIE Aragn N Taroudant)**
- ☒ **Le groupement d'intérêt économique Targanine (GIE Targanine)**
- ☒ **Le groupement d'intérêt économique Vitargane (GIE Vitargane)**
- ☒ **Association nationale des coopératives d'Argane (ANCA)**
- ☒ **Le groupement d'intérêt économique Tizargane (GIE Tizargane)**
- ☒ **Le collège des Industriels : représenté par les entreprises suivantes :**
 - o Les Aromes du Maroc (SA)
 - o Abondance et simplicité Maroc (SARL)
 - o Les laboratoires Azbane (SA)
 - o Les huileries du Sous (SARL)
 - o Entreprise féminine rurale de l'économie sociales EFAS (SARL)

D'autres membres peuvent adhérer à l'AMIGHA, Les demandes d'adhésion seront présentées au conseil d'Administration qui délibérera sur ces demandes.

Article 8- COMITÉ D'APPUI :

- Direction Régionale des Eaux et Forêts Sud Ouest Agadir (DREF-SO),
- Office de Développement de Coopération (ODCO)
- Délégation Provinciale d'Agriculture (DPA) d'Essaouira, d'Agadir et de Tiznit.
- Office Régional de Mise en Valeur Agricole (ORMVA) du Sous Massa Drâa
- Inspections Régionales de l'Habitat, l'Urbanisme et l'Aménagement de l'Espace

- Agence de Développement Social /Projet Arganier
- Chambres d'Agriculture de Tiznit, d'Agadir et de Taroudant.
- Association agro Technologies Souss Massa Drâa (AGROTECH SMD)
- La Fondation du Sud Pour le Développement et la solidarité.
- Association Ibn Al Baytar pour la promotion des Plantes Médicinales
- Réseau des Associations de la Réserve de Biosphère de l'Arganeraie (RARBA)

La Chambre de Commerce, d'Industrie et des Services d'Agadir (CCISA).

Article 9-CONDITIONS D'ADHÉSION :

Groupements et associations des coopératives et industriels légalement reconnu en respectant les conditions d'adhésion et en payant les cotisations tels quelles sont stipulées dans le règlement intérieur

Article 10 - PERTE DE LA QUALITE DE MEMBRE :

La qualité de membre de la présente association se perd :

- **Par décès ou démission** adressée par lettre recommandée au président du conseil d'administration, sous réserve d'acquitter de ses obligations vis-à-vis de l'association.
- **Pour une cause de** : mise en redressement ou liquidation judiciaire ou dissolution, pour quelque cause que ce soit.
- **Pour non-paiement de la cotisation.**
- **Exclusion** prononcée par le conseil d'Administration pour manquement aux présent statuts, portant préjudice moral ou matériel de l'association .

Article 11 -RESSOURCES DE L'ASSOCIATION MAROCAINE DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE DE L'HUILE D'ARGANE :

Les ressources de l'AMIGHA se composent :

* Des cotisations versées par les membres, telles qu'elles sont fixées dans le règlement intérieur.

* Des subventions qui peuvent lui être accordées par des administrations publiques, semi publiques et organismes nationaux et internationaux.

* Des dons et des contributions.

* De toutes autres ressources autorisées par les textes législatifs et réglementaires en vigueur.

Il sera procédé à l'ouverture d'un compte bancaire ou postale au nom de l' association pour toutes opérations de dépôt et de retrait.

Article 12 – ORGANES DE L'AMIGHA

- **A- Assemblées générales :**

1- Composition

Les assemblées générales se composent des membres inscrits sur le registre d'adhésion de l'association et qui sont à jour de leurs cotisations à la date de la convocation de l'assemblée générale.

Chaque membre fondateur dispose d'une voix. Toutefois, le collège des industriels, dispose de trois voix quelque soit le nombre des industriels, qui le composent.

L'assemblée Générale se réunit en séance ordinaire au moins une fois par an et ce, sur convocation du président du conseil d'administration de l'association et l'ordre du jour proposé par le conseil. Le Quorum est de la moitié des membres.

Elle se réunit en séance extraordinaire, chaque fois que les intérêts de l'association l'exigent, soit sur la demande du conseil d'administration, soit sur la demande du tiers (1/3) des membres. Le quorum est de 2/3 des membres.

Les convocations seront adressées au moins quinze (15) jours avant la date des réunions par lettre individuelle mentionnant l'ordre du jour de l'assemblée générale.

Un membre empêché peut donner mandat à un autre membre de le représenter à l'assemblée générale.

Si le quorum n'est pas atteint, l'assemblée générale ordinaire ou extraordinaire sera convoquée une seconde fois dans un délai de 15 jours; elle pourra alors délibérer valablement quel que soit le nombre des membres présents ou représentés mais seulement sur les questions et les résolutions arrêtées à l'ordre du jour de la première assemblée générale.

Il est tenu une feuille de présence indiquant les noms et domicile de chacun des membres de l'association.

Cette feuille de présence, émargée par les membres présents ou représentés, certifiée exacte par le président et le secrétaire général, est déposée au siège administratif de la présente association pour être jointe aux rapports du conseil d'administration ainsi qu'aux procès-verbaux des délibérations de l'assemblée générale.

Ces procès-verbaux sont inscrits sur un registre spécial et signés par le président et le secrétaire général.

2- Pouvoirs des assemblées générales

Organes souverains de l'association, les assemblées générales, valablement convoquées et constituées, prennent les décisions qui sont opposables à tous les membres de la présente association, fussent-ils absents ou opposants.

Les décisions des assemblées générales sont prises à la majorité absolue des membres présents ou représentés.

Les votes se font au scrutin secret par tout membre de l'association présent à l'assemblée générale.

Un procès-verbal des délibérations sera dressé par le secrétaire Général et signé par le président ainsi que par le secrétaire de la séance.

L'Assemblée Générale Ordinaire élit ou révoque les membres du conseil d'administration, statue sur les rapports annuels du conseil d'administration, oriente l'action de l'association et donne des directives générales au conseil d'administration.

L'assemblée générale extraordinaire peut modifier les statuts sur proposition du conseil d'administration, prononcer la dissolution de l'association et l'attribution de son patrimoine ; mais, en pareil cas, les décisions devront être prises à la majorité absolue des membres qui sont à jour de leurs cotisations et inscrits sur le registre d'adhésion de l'association.

- **B - Conseil d'administration :**

- La présente association est administrée par un conseil d'administration composé de 7 membres au minimum et 9 membres au maximum.
- Les administrateurs sont élus par l'assemblée générale ordinaire.

1- Les attributions des membres du conseil d'administration :

- Le conseil d'administration élit parmi ses membres un président, deux vice-présidents, secrétaire général, secrétaire Général adjoint, trésorier et trésorier adjoint et deux conseillers.
- Cette élection doit être faite au cours de la première séance du conseil d'administration suivant l'assemblée générale ordinaire qui a procédé à l'élection des membres du conseil.
- Le président du conseil d'administration représente l'association dans tous les actes vis-à-vis des tiers et des administrations.
- Il ordonne conjointement avec le trésorier les dépenses.
- Il convoque et dirige les séances des assemblées générales et des conseils d'administration.
- Le secrétaire général est chargé de la tenue des registres et des procès verbaux et de l'établissement du rapport moral. En cas d'absence il est remplacé par le secrétaire général adjoint.
- Le trésorier tient les comptes de l'association. Il prépare le rapport financier. En cas d'absence il est remplacé par le trésorier adjoint.
- Les conseillers seront chargés d'accomplir des missions bien déterminées par le conseil d'administration ou par le président.

2- Durée et renouvellement du mandat des administrateurs

Les administrateurs sont nommés pour 3 années au conseil d'administration.

3- Réunions du Conseil d'Administration

Le conseil d'administration se réunit au siège social ou dans tout autre lieu, aussi souvent que l'intérêt de l'association l'exige et, au moins une (1) fois par trimestre, sur la convocation du président.

En cas d'urgence et chaque fois l'intérêt de l'association l'exige, le conseil se réunira sur demande du président ou de la moitié +1 de ses membres, en vue de statuer sur un ordre du jour bien déterminé.

Les réunions sont présidées par le président.

Il est tenu une feuille de présence indiquant les noms de chacun des administrateurs.

Cette feuille de présence est émargée par chacun des administrateurs en entrant en séance elle est déposée au siège administratif de l'AMIGHA pour être jointe aux procès-verbaux des délibérations du conseil d'administration.

Les délibérations sont prises à la majorité des membres présents ou représentés ; en cas de partage des voix, la voix du président est prépondérante.

Les délibérations sont constatées par des procès-verbaux signés par le président et le secrétaire général; lesdits procès-verbaux étant inscrits sur un registre spécial.

4- Pouvoirs et attributions du Conseil d'administration :

Le conseil d'administration est chargé de la gestion de l'association dont il doit assurer le bon fonctionnement.

Il dispose des pouvoirs les plus étendus pour gérer les affaires sociales et pourvoir à tous les intérêts sociaux, sans aucune limitation autres que ceux attribués expressément aux assemblées générales par les textes législatifs et réglementaires ou par les présents statuts.

Il dispose notamment des pouvoirs suivants, lesquels sont indicatifs et non limitatifs :

1. Il établit, à la clôture de chaque exercice, des comptes annuels. Il établit, en outre, un rapport aux membres de l'association sur la marche au cours de l'exercice écoulé ainsi qu'un projet de plan d'action soumis à l'approbation de l'assemblée générale.

2. Il statue sur les demandes d'adhésion à l'AMIGHA et prononce les exclusions et ce, dans les conditions indiquées au sein des présents statuts et du règlement intérieur.

3. Il représente la filière IGP Argane tant auprès des pouvoirs publics qu'auprès des autres instances officielles ou organismes professionnels, nationales ou internationales.

4. Il prend toutes décisions et mesures relatives à la gestion de l'AMIGHA et à son patrimoine.

5. Il autorise le président à exercer toutes actions judiciaires.

6. Il convoque et fixe l'ordre du jour des assemblées générales.

7. Il élit domicile de l'association.

8. Il établit, le règlement intérieur et prépare les résolutions à soumettre au vote des assemblées générales.

Le conseil d'administration délègue tout ou partie de ses pouvoirs au président du conseil d'administration.

Le conseil d'administration exécute toutes les opérations et actes décidés par les assemblées générales et dispose du pouvoir de décision et d'exécution pour accomplir tout ce qui n'est pas expressément de la compétence des assemblées générales.

Les fonctions et les tâches seront accomplies, pour le compte de l'association bénévolement et à titre gratuit.

Article 13 - DISSOLUTION - LIQUIDATION D'AMIGHA:

L'association Marocaine de l'indication géographique de l'huile d'Argane peut être dissoute, sur la proposition du Conseil d'Administration, par l'assemblée générale extraordinaire.

La décision de la dissolution de la Présente association devra être prise à la majorité des deux tiers des membres présents ou représentés; lesdits votants devant représenter la moitié des membres inscrits sur le registre d'adhésion de l'association et qui sont à jour de leurs cotisations à la date de la convocation de l'assemblée générale extraordinaire prononçant la dissolution.

Le conseil d'administration en fonction proposera à l'assemblée générale extraordinaire, le membre ou toute autre personne qu'il jugera convenable, chargé de procéder à la liquidation conformément aux dispositions légales et réglementaires.

Article 14 : Formalités constitutives :

La présente association sera définitivement constituée après l'accomplissement des formalités prescrites par la loi.

Pour ces formalités, tous les pouvoirs sont donnés au porteur d'une expédition, d'un extrait ou d'une copie des présents statuts.

Annexe 2 : Arts culinaire à base d'Argane

Argane est utilisée comme huile d'assaisonnement de certains plats comme le couscous. Elle est consommée surtout le matin au petit déjeuner avec un morceau de pain et du thé à la menthe.

L'utilisation d'argane pour la cuisson était jadis très répandue, elle l'est moins maintenant vu son prix élevée.

Recettes à l'argane :

1 AMLOU : l'amlou est une préparation énergétique qui se mange au petit-déjeuner ou à l'heure du thé. Elle remplace parfaitement le beurre. Au Maroc, on vous dira en souriant qu'elle possède des vertus aphrodisiaques et stimulantes.

Pour 6 personnes :

- ✓ 250g d'amandes complètes en purée ou amandes entières complètes grillées ou non selon votre choix.
- ✓ 250g de miel.
- ✓ 250ml d'argane.
- ✓ Une pincée de cannelle (facultative).

Mondez les amandes et hachez-les si elles ne sont pas en purée. Mettez-les dans un saladier.

Ajoutez la cannelle, le miel, Argane et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et épais. On le sert sur une tranche de pain grillé, des crêpes, un gâteau au yaourt.

2- TAJINE DE LEGUMES À L'ARGANE.

Dans la composition de ce plat, on mêle l'huile d'olive et l'argane. De cette façon, les bienfaits de ces deux précieuses huiles se conjuguent.

Pour 6 personnes :

- ✓ 1 oignon doux émincé.
- ✓ 2 carottes en rondelle.
- ✓ 1 poignée de petits pois écosés.
- ✓ 1 poignée de haricots verts équeutés.
- ✓ 2 tomates pelées coupées en dés.
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- ✓ 1 cuillère à café de graines de cumin.
- ✓ Sel et poivre.
- ✓ l'argane.
- ✓ 1 pincée généreuse de coriandre fraîche.

3- LES LENTILLES À L'ARGANE.

Pour 4 personnes :

- ✓ 2 oignons
- ✓ 1 carotte
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ L'argane
- ✓ 400g de lentilles (trempée la veille pour faciliter la cuisson).
- ✓ 2 gousses d'ail.
- ✓ 5 tomates fraîches ou 1 boîte de 500g de tomate pelées.
- ✓ Sel et poivre.

4- POULET À L'ARGANE ET CONFIT DE COINGS

Pour 6 personnes :

- ✓ 1 poulet
- ✓ 1 oignon émincé
- ✓ 1 gousse d'ail écrasée
- ✓ 2 cuillères à soupe d'argane
- ✓ 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ✓ ½ cuillère à café de cannelle en poudre.
- ✓ ¼ de cuillère à café de safran ou de curcuma (pour colorer)
- ✓ Safran en pistils
- ✓ 1 verre d'eau
- ✓ 1 bâton de cannelle
- ✓ 1 cuillère à soupe de miel
- ✓ ½ cuillère à café de poivre

- ✓ ½ cuillère à café de sel

Pour le confit des coings :

- ✓ 2 coings
- ✓ 2 cuillères à soupe de miel
- ✓ 1 cuillère à café de cannelle
- ✓ 2 cuillères à soupe d'argane
- ✓ ½ cuillère à café de sel
- ✓ 4 à 5 figues sèches bien moelleuses
- ✓ Quelques amandes mondées et grillées pour décorer.
- ✓

Annexe 3 : les rites et légendes

Il a été relevé que chaque douar a son propre arbre sacré, vers lequel se tournent les habitants aux moments importants de la vie, en cas de maladie, lors des fêtes religieuses ou des cérémonies familiales. La veille de la noce, la mariée habillée et parée de ses bijoux va faire plusieurs fois le tour de l'arbre en implorant sa protection et sa bénédiction. Le lendemain de la noce on apporte à la mariée un plat de terre contenant d'argane. En regardant le reflet de son visage dans l'huile, elle prie pour qu'il soit toujours aussi beau et éclatant que cette huile brillante et dorée.

A chaque venue d'un hôte étranger au village, on lui souhaite la bienvenue avec un plat particulier. Il se compose de d'orge, de pain de farine avec des bols remplis de miel, de beurre rance, d'amlou, de viande confite et d'argane. Le tout est accompagné d'un thé à la menthe. Cette offrande hospitalière doit désaltérer et rétablir l'hôte qui, autrefois, pouvait venir à pied de très loin.

Ces rites trouvent certainement leur origine dans des rites païens antérieurs à l'islam. Ce rôle sacré de l'arbre existe dans d'autres régions du Maroc, mais nulle part on ne rencontre une association aussi intime entre le végétal et les croyances des peuples. Cette importance est probablement à chercher dans la longue vie commune entre l'homme et l'arganier.

A- la première production de l'année donne lieu à une fête au village, célébrée chez le membre le plus influent de la famille ou du clan. Cette fête appelée IDDILFU consiste à extraire de l'argane à partir d'une quantité précise de fruits d'argane de l'année. Elle débute au coucher du soleil par les chants et des prières invoquant la protection de LALLA FATIMA, fille du prophète et mère de tous les musulmans. Toutes les étapes de la production doivent se faire en une seule nuit et l'huile est consommée par le groupe à l'aube. L'huile ainsi extraite n'est consommée qu'après avoir fait offrande aux esprits. L'offrande consiste à verser quelques gouttes d'huile aux quatre points cardinaux en invoquant dieu et son prophète (NOUAIM, 2005).

B- Lors de la fête de L'ACHOURA, les bergers confectionnent une statuette en forme de petit chacal avec le tourteau d'arganier et vont le jeter loin de leur territoire. (NOUAIM, 2005).

C- Chez les AIT TAGMOUNT on célèbre la fiancée de l'ACHOURA. Un mannequin de forme humaine est formé avec deux branches d'arganier, revêtu de beaux vêtements offerts par les gens riches du pays et paré d'une couronne de fleurs et d'un collier d'escargots. Il est promené avec pompe le treizième jour de l'ACHOURA autour du village et des cultures, puis il est détruit. Chaque habitant récupère un lambeau du vêtement qu'il gardera précieusement dans le coffre familial pour la BARAKA (pour porte chance). (NOUAIM, 2005).

D- Le rite ISILEL qui consiste en une offrande de prémunition destinée à protéger les récoltes des ravageurs susceptibles de les attaquer. Un petit groupe se dirige en procession vers le lieu dit « TIGAMMI UGAMMADH » (la maison de l'éloignement) et symbolisé par un arganier isolé. Le groupe s'avance en chantant : « nous en offrons aux moineaux, nous en offrons aux rats, nous en offrons contre tous les maux, seigneur préserve nous-en ». L'offrande est faite de cinq coquilles d'escargots remplies d'argane, de beurre, de farine, de levure et de lait. Arrivée à la hauteur de l'arbre le groupe jette à distance son offrande et s'éloigne en courant.

E- Chez les AIT BA AMRANE existe un arganier sacré. La légende veut que le sang ait giclé de son tronc au premier coup de hache qu'on lui apporta. Pour implorer le pardon de l'arbre, la tribu fit des sacrifices ; depuis lors, cet arbre est vénéré comme un saint et fêté par un moussem annuel. (NOUAIM, 2005).

F- Dans la région d'ESSAOUIRA se trouve un arganier, TARGANT ŪSUNFU, (l'arganier du repos), connu pour sa fraîcheur et sa verdure tout au long de l'année. Sa légende est liée à celle de SIDI BRHIM TALAÂTTAB, d'où son nom de TARGANT N'JEDDI BRAHIM (l'arganier de notre grand-père Brahim). C'est là que ce saint homme célébrait les cercles de DIKKR (chant religieux) et certaines cérémonies dont il rédigeait des actes. La renommée de cet arbre se trouve dans le souss où les gens parlent de l'arbre sacré sous lequel plus de cinquante hommes peuvent se tenir pour réciter le DIKKR ou signer des pactes. (NOUAIM, 2005).

G- L'AGDAL : qui correspond à une autorisation de mise en défens des parcelles. Celles-ci peuvent être encloses par une zeriba (clôture faite de branchages de jujubier ou de branches d'arganier).

LEGENDES

Les plus belles légendes liées à l'arganier sont aussi liées à des personnages historiques.

A- SIDI AHMED OU MOUSSA né à BOU MEROUANE dans la tribu des IDA OU SEMLAL. Il est mort en 1560 à TAZEROUALT, où son tombeau est encore vénéré. La légende dit que ce saint se trouvait à Bagdad entouré de jeunes étudiants. Il leur décrivait l'arganier comme symbole de son pays et leur citait ses nombreux bienfaits, mais ils n'ont pas cru à l'existence de cet arbre miraculeux. Alors qu'ils étaient assis autour du feu, SIDI AHMED OU MOUSSA tendit la main vers le souss. Il la porta aux ID MOURRAN, dans le pays des AKHSAS et en rapporta un arganier qu'il déposa devant eux : « VOILA, dit-il, LES GRAINES DE L'ANNEE ET CELLES DE L'AN PASSE ». Ils furent émerveillés. On montre encore, chez les AKHSAS, le creux laissé par l'arbre déraciné.

B- ARGAN ISEMGAN (arganier des noirs) : C'est sous cet arbre que se tenait autrefois le marché aux esclaves. Il en reste un joli proverbe : « EST-CE QUE TU M'AS ACHETE SOUS L'ARGANIER », ce qui signifie est-ce tu es mon maître ?

C- L'arganier de Moulay RACHID, C'est au pied de cet arganier qui fut dressée la tente du deuxième monarque ALAOUITE venu dans le souss pour mettre fin à la rébellion de la zaouïa (université) d'ILLIGH en 1670.

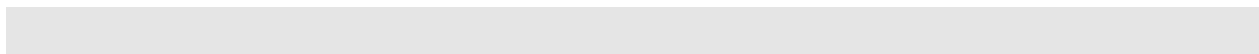
D- l'arganier de HAÏDA MOYS (TARGANT N'HAÏDA MOYS) aux branches duquel fut accrochée la tête de ce caïd envoyé par le colonisateur pour vaincre les AÏT BA AMRANE au sud de Tiznit.

Résumé : il convient de rappeler ici que l'argane fait partie des présents offerts par les ambassadeurs du sultan du Maroc aux cours européennes.

Annexe 4 : fiche de dégustation

FICHE DE DEGUSTATION D'ARGANE

Code échantillon :



	<i>Faible</i>	<i>Fort</i>
Amandons grillés:	_____	_____
Brûlé	_____	_____
Rance	_____	_____
Animal	_____	_____
Autres (fermenté, moisi...)	_____	_____
Arrières goûts :	_____	_____

NOM :

Date :

Annexe 5 : Publications similaires et bibliographie

- ✓ A.SABIR, l'arganier: un patrimoine en péril, 2008
- ✓ Agence du développement social : projet Arganier- guide des bonnes pratiques- 2005
- ✓ Blandine Pouzin, 2008. « Vertu, secrets et saveurs de l'Huile d'Argan ». Anagramme éditions.
- ✓ BOUDY P., 1950. « Monographie et traitement de l'arganier ». In Monographie et traitements des essences forestières. Economie Forestière, tome II, fascicule I, Paris, Editions Larose, p. 382-416.
- ✓ BROUSSNET, (1802). In Perrot(1907)., Mem. Soc. Linnéenne de Paris, T III, 1828, p. 19
- ✓ CHALLOT J.-P.,1940. La forêt marocaine, « Etude marocaines, n°3 », 28p.
- ✓ CHALLOT J.-P.,1948. « Observation sur la régénération naturelle des forêts d'arganier », C.R. Soc. Sc. Nat. Maroc, n°2, Rabat, I.S.C., p. 13-15
- ✓ CHEVALIER A.1907. Les Végétaux utiles de l'Afrique tropicale française, Paris, Edition A. Challamel, p. 127-158
- ✓ CLAUDOT J., 1956. Rapport sur les activités de la station de la recherche et d'expérimentation forestières pour l'année 1955, Comité consultatif de la recherche forestière du Maroc, Rabat, février 1956, 42p.
- ✓ COTTON S.1888. Etude sur la noix d'Argan, Nouveau principal immédiat, l'Arganine, j. de Ph et Ch, 5e série, XVIII, 298p.
- ✓ EMBERGER L., 1925. « Le domaine naturel de l'arganier », Bulletin de la société botanique de France, 73, p. 770-774.
- ✓ GENTIL L.,1906. « L'arganier ou l'arbre du souss (Maroc) », La nature, 1er semestre, p. 171-174
- ✓ HEINTZ M. Grégoire, J. et Lefort D., 1965. « Chromatographie en phase gazeuse et lipochimie. Xi. Contribution à l'étude de la composition en acide gras des huiles de Sideroxylon argania, Balanites aegyptiaca et Parinaryum macrophyllum », Oléagineux, 10, p. 603-608.
- ✓ L.KENNY, 2008. « Atlas de l'arganier et de l'arganeraie »
- ✓ M. Kheir Eddine, 1993 Lettre au docteur METHQAL. (In Tidmi, n°17)
- ✓ MIEGE J., 1954. « Nombres chromosomiques et répartition géographique de quelques plantes tropicales et équatoriales », Rev. Cyt. Bio. Végétales, vol. 15(4), p.312-348
- ✓ MILLIAU M.,1907. « L'arganier (A. sidéroxylon) », Agr. Pr. des pays chauds, Paris, VII, n°46, p.75-78.
- ✓ Monioque Cabré, Cécile Tréal, Jean-Michel Ruiz, 2007 « Huile d'Argan » – Collection Trésor culinaire et secret de beauté Edition Aubanel,
- ✓ MONNIER Y. 1965. « Les problèmes actuels de l'arganeraie marocaine », Revue forestière française, mai 1965, p. 750-767.
- ✓ RIEUF P., 1962. « Les champignons de l'arganier », Les cahiers de la recherche agronomique, 15, p. 1-25.
- ✓ RUNGS. C., 1952. « Contribution à la connaissance des ennemis de l'arganier, Argania spinosa (L) », Bul. Sté. Sc. Nat du Maroc, 32, p. 61-76
- ✓ SACANTANIS KB., 1957. « La forêt de l'arganier, le plus grand foyer de ceratit cpaitata dans le mande, Bul. Lab. Ent. Arg., p. 1-53.
- ✓ SANDRET F., 1957. « La pulpe d'argan, composition chimique et valeur fourragère : variation en cours de maturation », Annales de la recherche forestière au Maroc, p. 152-177.
- ✓ VICOMBE DE NOE, 1953 (1853). « Mémoire sur l'Argania recommandé comme plante oléagineuse », Revue horticole, Paris, 1er avril.
- ✓ Z. CHARROUF et A. ADLOUNI, « intérêt nutritionnel et thérapeutique de l'huile d'argane in atlas de l'arganier, 2008
- ✓ Z. CHARROUF et D. GUILLAUME, « composition et propriétés chimiques de l'huile d'argane in atlas de l'arganier, 2008