

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/342447295>

Les produits de terroir de la région de Tafilalet : entre la diversité et l'extinction

Article · March 2019

CITATIONS

0

READS

356

1 author:



[Sadiki Mohamed](#)

Université Hassan II de Casablanca

4 PUBLICATIONS 0 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



publications [View project](#)



thèses [View project](#)

Les produits de terroir de la région de Tafilalet : entre la diversité et l'extinction ?

المنتجات المحلية بجهة تافيلالت بين التنوع والإنقراض

Mohamed Sadiki ¹, Abdelmajid Essami ², Asmae Bouaouinate³

¹ Université HASSAN II de Casablanca (MAROC), mohamed.sadiki@outlook.com

² Université HASSAN II de Casablanca (MAROC), abdelessami@yahoo.fr

³ Université HASSAN II de Casablanca (MAROC), a.bouaouinate@gmail.com

reçu: 12/01/2019

Accepté: 25/02/2019

Publié: 19/03/2019

Résumé:

Les produits locaux dans les oasis marocaines sont d'une importance capitale, compte tenu de la situation géographique du désert. Cela en fait une composante écologique et un écosystème économique et social particulier et distinct en faveur de son patrimoine culturel, architectural et humain. Dans un environnement aussi vulnérable, où le système économique repose sur une agriculture vivrière irriguée dans un territoire marqué par l'étroitesse de l'espace agricole, par la rareté des ressources en eau et par la forte pression sur les ressources naturelles. En effet, le retrait progressif de l'Etat a obligé le sud-est à voler de ses propres ailes en se forgeant une image de marque à partir de son propre produit. Tafilalet dispose de secteurs économiques qui donnent à son tissu économique la possibilité de suivre le processus de développement. Ces potentialités comprennent celles qui peuvent les secteurs de l'agriculture, de l'artisanat et du tourisme.

Les mots clés: patrimoine culturel ; le Tafilalet ; tourisme ; ksour.

JEL Classification Codes: Q10 ; Q5 ; P48.

ملخص:

المنتجات المحلية في الواحات المغربية ذات أهمية قصوى، بالنظر إلى الموقع الجغرافي للصحراء. وهذا يجعلها مكوناً بيئياً ونظاماً بيئياً اقتصادياً واجتماعياً خاصاً ومتميزاً لصالح تراثها الثقافي والمعماري والإنساني. في مثل هذه البيئة الهشة، حيث يعتمد النظام الاقتصادي على زراعة الكفاف المروية في منطقة تتميز بضيق المساحة الزراعية، وندرة الموارد المائية والضغط الشديد على الموارد الطبيعية. في الواقع، أجبر الانسحاب التدريجي للدولة الجنوب الشرقي على الوقوف على قدميه من خلال صياغة صورة العلامة التجارية لنفسه من منتجاتها الخاص. يوجد في تافيلالت قطاعات اقتصادية تمنح نسيجها الاقتصادي إمكانية متابعة عملية التنمية. وتشمل هذه الإمكانيات تلك التي يمكن أن قطاعات الزراعة والحرف والسياحة.

الكلمات مفتاحية: منتج محلي، اقتصاد، واحة، تنمية مستدامة.

تصنيفات JEL : Q10، Q5، P48

Auteur correspondant : Mohamed Sadiki, mohamed.sadiki@outlook.com

1. INTRODUCTION

Chaque région dans le monde est bien connue par des caractéristiques qui la différencient des autres régions, à savoir l'aspect humain, géographique, culturel et naturel, cette dernière incluant les produits de terroir qui représentent le label de ces régions, ce qui impose un certain intérêt local dans le cadre régional et même international.

Au Maroc l'accent se met sur les produits de terroir et leur valorisation étant un souci qui préoccupe l'Etat autant que les producteurs afin de faire face à la vive concurrence sur les marchés nord des produits standards et la recherche de voies alternatives, le souci de valoriser des produits issus de savoirs faire spécifiques et la volonté institutionnelle de valoriser les activités en milieu rural défavorisé. Cependant la région de Tafilalet est bien induite dans ce souci vu les spécificités de ces productions, à préciser les produits de terroir, grâce à la diversité de ces produits et en contrepartie leur valorisation insatisfaisante qui ne dépasse pas les frontières de la région, car même au Maroc, les marocains ne connaissent de Tafilalet que les dattes, alors qu'il y a plusieurs produits de terroir méconnus en plus de ce produit.

La zone du Tafilalet reconnue par l'UNESCO comme Réserve de Biosphère est considérée comme une des zones les plus importantes du Royaume.

En plus de la diversité génétique exceptionnelle du dattier, les cultures associées présentent une richesse biologique et économique des plus appréciables (amandier, abricotier, figuier, olivier, grenadier, céréales, luzerne, henné, rosier et d'autres plantes aromatiques et médicinales...).

Les oasis sont également le berceau de la race ovine D'man, une race caractérisée par sa précocité élevée et son aptitude au double agnelage.

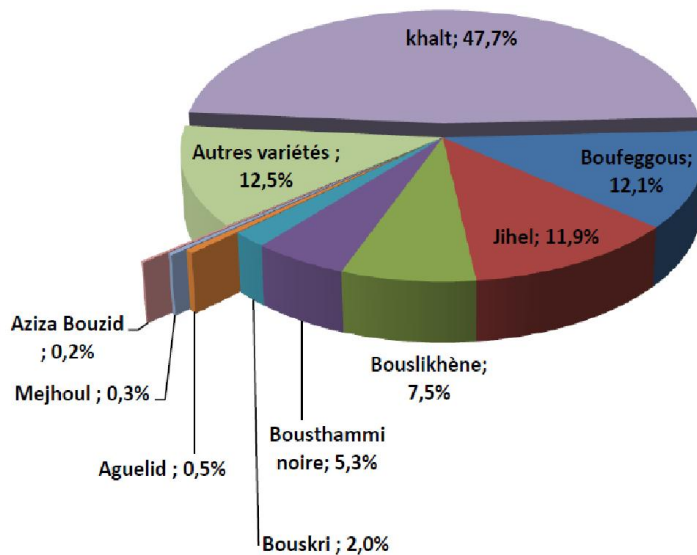
La vie citadine et rurale dans cette région trouve son cadre naturel dans les oasis qui constituent un patrimoine séculaire d'une grande importance sociale, économique et culturelle qu'il est de notre devoir de préserver et de développer. En effet, ces oasis recèlent non seulement des trésors de biodiversité et de géo diversité, mais également une civilisation millénaire de l'aride qui possède encore un savoir-faire parfaitement en phase avec les normes, dites aujourd'hui de développement durable. En effet, les systèmes de production oasiens ont permis aux populations locales de se maintenir, voire de s'épanouir, dans des milieux naturels extrêmement fragiles.

2. Le palmier dattier et les dattes :

La culture du palmier dattier représente l'ossature de l'agriculture dans la région du Tafilalet. Il occupe une place importante sur tous les plans, économique, social, environnemental et culturel. La zone compte environ 1.500.000 pieds (soit 25% du patrimoine national) sur une superficie de plus de 15.000 Ha. Le nombre de phoeniculteurs est de 40.000 soit près de 40 pieds par exploitation (ORMVA7 /TF, 2017).

La composition variétale de ce patrimoine dattier est caractérisée par l'existence d'une multitude de variétés dont une forte proportion est constituée de **Khalts** (47,7). Les variétés les plus intéressantes avec un intérêt commercial sont **Mejhoul** (0,3%), **Boufeggous** (12,1%), **Bouskri** (2%) et **Jihel** (11,9%).

Figure 1 : les variétés des dattes et leur production



Source : ANDZOA, 2015

L'aire géographique de la culture du palmier dattier, au niveau national, s'étale sur un vaste territoire englobant 13 provinces situées au Sud et Sud-est du Maroc.

A remarquer que les palmeraies d'Errachidia, Figuig, Tinghir, Ouarzazate, Tata, Zagora et Guelmim représentent près de 98 % du patrimoine phoenicicole.

Les dattes peuvent être dégustées nature, ou accompagner une Harira ou une soupe marocaine, ou consommer avec le lait ou le lait fermenté (leben), ou bien intégrer dans des préparations culinaires originaires du Tafilalet (Tajin, Couscous aux dattes, ou même dans la pâtisserie). Les dattes du Tafilalet ont une place de renommée dans la gastronomie Marocaine.

Les dattes ont toujours été, pour la population de la région, à travers les âges, la matière de base dans leur nourriture, et au fil du le temps elles sont devenues un symbole de la région. En effet, cela a favorisé la tenue annuelle du salon International des Dattes à Erfoud (SIDATTES), ou on célèbre la production et la promotion économique des dattes.

En matière de commercialisation, 50% de la production est mise sur le marché. Il s'agit le plus souvent de dattes de qualité moyenne, avec une mauvaise présentation. La consommation cyclique des dattes, concentrée sur le mois de Ramadan, Achoura et des fêtes religieuses, d'une part, et l'absence d'infrastructures adéquates de stockage ; d'autre part, font que la qualité des dattes mises sur le marché laisse souvent à désirer. Pour combler le déficit de l'offre commercialisable, le Maroc fait appel à des importations massives de dattes, surtout à l'occasion du mois de Ramadan.

La commercialisation des dattes se fait généralement au niveau des Ksour et des souks communaux, si elle n'est pas faite sur pieds avant la période de récolte.

Les producteurs des dattes commercialisent toutes leurs variétés produites au niveau de leurs palmeraies sauf les variétés qui ne présentent pas une bonne qualité pour la consommation humaine et qui sont destinées à l'alimentation de bétail.

2.1 Dérivées des dattes

Les techniques de valorisation des dattes restent très insuffisantes et les dattes sont très mal valorisées comme matière première pour la transformation industrielle en divers produits alimentaires. Par ailleurs, les analyses physico-chimiques et biochimiques et les critères d'appréciation de la qualité des dattes utilisées pour la transformation et les types de valorisation sont indispensables pour ouvrir la voie devant la recherche pour une meilleure valorisation des dattes, ainsi que pour la valorisation des dattes de qualité faible pour la mise au point de procédés de

Photo 1 : unité de conditionnement et de stockage



Source : prise personnelle

transformation adéquats et rentable pour les dattes.

Les unités existantes pour le conditionnement et la valorisation des dattes sont plutôt des ateliers artisanaux et non-commodes pour une activité de transformation. Ces coopératives souffrent des limitations suivantes :

- Manque de moyens financiers
- Manque de moyens matériels et infrastructurels
- Manque de moyens humains
- Manque de moyens managériaux et de savoir-faire
- Manque de visibilité stratégique et commerciale.

Actuellement, chaque coopérative est limitée même en capacité de production et ne dépasse pas les 10 tonnes/an par conséquent l'absorption des écarts de récolte nationale du Maroc nécessite des centaines d'unités de ce même tonnage.

2.1.1 Confiture de datte

On parle de confiture lorsque les éléments suivants sont présents : le mésocarpe, le sucre, l'eau et l'acide.

Il est à noter que l'ajout de pectine demeure proportionnel à la richesse initiale du fruit en pectine.

On trouve également la confiture diététique de dattes, la confiture de dattes sans sucre ajouté, et le beurre de datte.

Habituellement, les variétés souhaitées pour la production de confiture sont des variétés peu fibreuses, de texture molle ou demi molle.

Les variétés de dattes marocaines qui conviennent pour la production de confiture sont Bouslikhène, et Bousthammi noire et les Khalts de texture molle.

Photo 2 : confiture des dattes



Source : prise personnelle

2.1.2 Pâte de dattes

Les pâtes de dattes sont des pulpes ou des marmelades concentrées et rendues fermes par dessiccation. On ajoute alors de la farine de dattes ou du sirop de dattes pour leur donner une consistance convenable.

Habituellement, les exigences requises des dattes utilisées pour la production de la pâte de dattes sont les suivantes : dattes molles, demi molles ou ramollies par humidification. Les variétés marocaines de dattes qui conviennent pour ce type de transformation sont Bouslikhène et Bousthammi noire, et les Khalts de texture molle.

Photo 3 : Pate de dattes



Source : prise personnelle

2.1.3 Sirop de Datte (tahalaoute) :

Le sirop de datte est un produit liquide, obtenu par épuisement à l'eau de certaines variétés, des écarts de tri et des déchets de dattes de bonne qualité.

La viscosité du sirop obtenu est identique à celle des miels d'abeilles. Ce sirop peut être utilisé en pâtisserie et pour la préparation des boissons énergétiques et l'aromatisation des produits laitiers. Habituellement, on utilise des dattes molles, ou susceptibles de le devenir après trempage, pour la production de sirop de dattes. La variété Bouslikhène convient bien pour la production de sirop de dattes, ainsi que les Khalt de texture molle.

Photo 5 : sirop de dattes



Source : prise personnelle

2.1.4 Autres dérivés

- **Amlou des dattes** : c'est le sirop des dattes mélangé avec des fruits secs et spécialement les cacahuètes afin d'avoir un goût différent et une pâte un peu molle.

Photo 6 : amlou des dattes



Source : prise personnelle

- **Café des dattes** : afin d'assurer le recyclage de toutes les composantes des dattes, et vu l'importance nutritive des noyaux des dattes, on prend les noyaux qui restent après les autres fabrications, bien grillés et broyés ; qui donne en résultat un alternatif du café.

Photo 7 : café des dattes



Source : prise personnelle

Dans ce sens, on trouve plusieurs associations et coopératives qui ont vu le jour pour la pratique de cette activité de valorisation des dattes et des produits dérivés telles que : la **Coopérative EL WAHA**, Aoufous – Errachidia, la **Coopérative Zrigat de traitement des dattes**, souk blaghma, C.R Erteb, Aoufous, Errachidia, la **Coopérative ALMADANIA** pour la Production Agricole Ksar Laachouria, Jorf, Province Errachidia, la **Cooperative EL AATI**, Douira. Aoufous, Errachidia.

Photo 8 : cooperative zrigat de traitement des dattes, souk blaghma, c.r erteb, aoufous,



Source : prise personnelle

3. L'olivier

L'olivier constitue la deuxième espèce fruitière cultivée au niveau de la zone d'action de l'ORMVA du Tafilalet. Il est cultivé dans des zones localisées entre la plaine du Tafilalet et les zones de montagnes ayant une altitude inférieure à 1300m.

Avec une superficie de 13.119 Ha, l'olivier est la deuxième espèce arboricole dans le Tafilalet, quant à la production oléicole au cours de cette campagne est de 14.945 tonnes.

Aussi, l'oliveraie de la zone d'action de l'ORMVA du Tafilalet est caractérisée par une faible diversification variétale. En effet, elle est constituée à **64%** d'une population de clones dénommée **Picholine Marocaine**. Le reste est composé de la variété Arbiquina, Haouzia, Menara et Dahbia.

Les axes d'intervention dans le cadre du Plan Maroc Vert reposent sur le rajeunissement des vieilles plantations ; aussi sur l'extension des superficies et l'amélioration des techniques de production, ainsi que l'amélioration de la qualité

Photo 9 : forêt d'errachidia



Source : prise personnelle

de l'huile d'olive produite.

Le secteur oléicole dans le périmètre du Tafilalet souffre d'un certain nombre de contraintes principalement :

- Le vieillissement des plantations (environ 52% des oliviers sont âgés de plus de 50 ans au caractère traditionnel de la conduite de la culture et de la trituration des olives) ;
- La tailles de fructification et d'entretien mal maîtrisées ;
- L'absence d'un programme de fertilisation sur la base d'un bilan de fumure ;
- L'absence ou non maîtrise des traitements phytosanitaires ;
- La prédominance d'une seule variété à double fin « Picholine marocaine » qui représente 95% du patrimoine oléicole de la région ;
- La matière première de mauvaise qualité, ce qui affecte les caractéristiques qualitatives et quantitatives de la production d'huiles d'olive ;
- L'incompatibilité entre le matériel d'extraction et la quantité à triturer, ce qui nécessite une réinstallation et une restructuration des pressoirs ;
- Une mauvaise conduite technologique ;
- Un mauvais état hygiénique dans les pressoirs ;

- Pertes d'huile dans les sous-produits (grignons et margines) et l'absence de valorisation de ces derniers ;
- Une mauvaise organisation de la commercialisation des olives et des huiles d'olives.

4. Plantes aromatiques et médicinales

La zone d'intervention de l'ORMVAT recèle d'une flore vasculaire renfermant un millier de taxons environ et dont certaines espèces sont communes ou endémique aux zones prédésertiques et sahariennes. Les espèces recensées appartiennent à une soixantaine de familles botaniques. Ces ressources végétales représentent un important patrimoine à haute valeur ajoutée, dont l'exploitation est prometteuse.

La répartition et la densité de certaines plantes aromatiques et médicinales (PAM) spontanées sont en partie liées au type de microclimat et au type du sol dans la plupart des zones de Tafilalet.

Les parcours de la région renferment d'importantes potentialités en PAM. Certaines peuvent constituer une source importante d'huiles essentielles et d'autres sont utilisées à des fins médicinales et culinaires. L'absence de coopératives ou d'associations de valorisation et d'exploitation de ces ressources n'encourage pas la population démunie à en maîtriser les techniques de valorisation. La plupart des plantes sont exploitées, de manière artisanale et sur le marché local et parfois sur le marché national en réponse à des demandes temporaires de certaines sociétés nationales.

Parmi les familles botaniques identifiées dans la région ; une cinquantaine est valorisée par la population dans le domaine de la médecine traditionnelle. Plus de 200 espèces occupent une bonne place dans le système traditionnel d'exploitation des ressources végétales de la région d'Errachidia, plus de 44% valorisées traditionnellement tant que plantes aromatiques et médicinales, mais seulement 1% est exploitée de façon industrielle et à 6% pour les huiles essentielles.

Des études menées ont montré que la disponibilité des PAM varie de manière décroissante entre les hautes montagnes au nord et les Acacias au sud.

Parmi les PAM de la région, seuls le romarin (*Rosmarinus officinalis*), le thym (*Thymus satureioides* et *Thymus weldenowii*) et l'armoise (*Artemisia herba-alba*) sont respectivement les plantes ayant une importance en matière d'exploitation pour leurs huiles essentielles. D'autres plantes, telles *Lavandula multifida*, *Santolina rosmarinifolia*, *Ormenis africana*, *Teucrium polium*, *warionea saharae*, *Anethum graveolens*, *Anvillea radiata*, *Ormenis eriolepis*... sont des plantes aromatiques riches en huiles essentielles qui peuvent être exploitées mais

moyennant la culture et la propagation. *Capparis spinosa*, est une plante qui peut être exploitée pour son usage culinaire et en herboristerie.

La zone d'intervention de l'ORMVAT est aussi prédisposée au développement et valorisation de certaines plantes aromatiques et médicinales cultivées (le Henné, le Safran, le Rosier, le Cumin). Ces plantes semblent aussi pouvoir générer des revenus si leur exploitation et propagation sont bien maîtrisées.

Photo 10 : plantes aromatiques et médicinales



Source : prise personnelle

5. Autres produits

5.1 Légumes : Gombos

Le paysan entretient un rapport étroit avec son support écologique et utilise au mieux les potentialités du milieu. Il se livre à toute une série d'opérations de mise en culture qu'il adapte suivant la situation de la parcelle par rapport aux disponibilités en eau. Ainsi est-il rarement maître de l'utilisation de sa terre. Si les eaux de crue surviennent en automne, il peut semer des céréales : blé et orge. Si les crues sont trop tardives, elles ne sont utilisées que pour irriguer les palmiers et le paysan peut alors, selon ses moyens, puiser dans la nappe pour pratiquer des cultures maraîchères.

Si l'on généralise à l'ensemble des palmeraies du Tafilalet, le fonctionnement de l'agrosystème est le suivant. Lorsque les eaux de crues parviennent en automne ou que la nappe phréatique est régulièrement alimentée (rive droite du Rhris),

Les produits de terroir de la région de Tafilalet : entre la diversité et l'extinction ?

l'organisation rappelle celle des palmeraies suffisamment pourvues en eau par de grosses sources (celles du Rteb, en amont du Tafilalet) : y alternent blé, orge, fèves, carottes et luzerne en hiver, tomates, gombo, aubergines en été. Au contraire, si l'eau devient insuffisante, la majeure partie de la terre reste nue sous les palmiers, isolant quelques rares parcelles de légumes ou luzerne.

Photo 11 : les gombos de Tafilalet

Ces cultures sont pratiquées sur des parcelles exiguës adaptées aux possibilités



Source : prise personnelle

d'aménagement et de distribution des eaux. Dans le secteur des khetaras par exemple, les parcelles sont disposées en minuscules lanières, longues et minces, chacune correspondant à une part d'eau de la khetara.

Mais parmi les fameux légumes semés dans l'oasis de Tafilalet est le « gombo » ; C'est un légume fort ancien dont on raconte qu'il était déjà consommé en Egypte à l'époque des pharaons ; ce qui est fort probable. On s'accorde le plus souvent sur son origine : l'Afrique noire. De là, par la navigation côtière d'abord, puis dans la foulée des caravanes d'esclaves emmenées par les négriers chrétiens et musulmans, le gombo s'est dispersé progressivement vers les 5 continents et a été mis en culture et en cuisine un peu partout de par le monde où le climat est beau et chaud.

Il est très utilisé dans la cuisine locale des oasis du Tafilalet dans les plats principaux comme le fameux tagine aux gombos ; vu sa richesse en vitamines et en oligo-éléments. Sa teneur importante en mucilage (une sorte de gélatine qui se forme dans certains aliments lorsque leurs hydrates de carbone se gonflent d'eau) l'indique spécialement pour les régimes naturellement amaigrissants. Sa

consommation est aussi bénéfique aux personnes qui souffrent de maux d'estomac.

5.2 Les céréales

Les parcelles sont surtout occupées par les cultures céréalières. Le maïs, l'orge, le sorgho sont généralement cultivés pour servir de fourrage aux animaux. Le blé est cultivé par tous les agriculteurs pour servir à leur consommation journalière. L'importance de ses cultures dans l'alimentation humaine et animale explique la grande part qu'elles occupent dans les exploitations. En termes de superficie, les céréales ont occupé 103.590 Ha en 2016, quant aux productions, ont chiffré 200.611 Tonnes.

Le blé Frtas et Cheguia sont des variétés adaptées aux conditions climatiques des oasis. Elles sont très appréciées à cause de leur qualité boulangère et la qualité de paille qu'elles produisent.

5.3 Les bettes (zegzaw ou ouarguia)

La bette est un légume-feuille qui pousse à l'état cultivé ou sauvage. Ses feuilles et ses tiges (souvent nommées côtes ou cardes) sont comestibles, cultivée comme une plante annuelle pour ses feuilles

En fonction de la variété, les bettes peuvent être vertes, blanches, jaunes, oranges, rouges ou violacées. Elles sont de la même famille que la betterave, l'épinard, l'arroche, la salicorne, le chénopode, le quinoa....

Les côtes (tiges ou cardes) des bettes se cuisinent comme le céleri à côtes ou le fenouil ; les feuilles comme les épinards. Cette plante fait partie de la cuisine locale de Tafilalet, elle est un ingrédient de base de certaines recettes, à savoir : la harira et le couscous.

Photo 12 : les bettes de Tafilalet



Source : prise personnelle

5.4 Le henné

Le henné est un produit local spécialisé de la zone intérieure du Maroc, et est récolté par les agriculteurs à petite échelle dans les régions désertiques. Le henné est un arbuste vivace, qui est cultivé trois fois par an dans le même domaine de récolte pendant plus de 10 ans. Le henné est classifié en tant que récolte non alimentaire de spécialité dans des régions oasiennes, et les utilisations principales sont les produits de beauté traditionnels, les médecines traditionnelles, et le traitement de cheveux. Les domaines principaux de production de henné dans la province sont Rissani et Alnif, et les marchés principaux de ses produits sont les marchés locaux, en particulier à Rissani, et à l'extérieur de la province, y compris les pays étrangers. Il existe trois types de circuits de commercialisation des produits à Errachidia, qui sont :

- Le marketing direct par les producteurs à la vente en gros ou semi-marché de gros,
- La vente dans les villages à des intermédiaires qui circuitent les endroits locaux au Maroc,
- La vente du henné aux usines de traitement situées à Rissani, Alnif et Mdaghra. Trois usines de henné sont situées dans la municipalité de Rissani, et l'une

d'entre elles est en fonction de plus de 100 ans à l'aide de l'équipement de fraisage fabriqué à la main.

La valorisation des produits locaux par la transformation en farine et de son emballage donnerait aux producteurs d'avantage de profit et encouragerait la continuation de la culture du henné.

Photo 13 : le henné de Tafilalet



Source : prise personnelle

5.5 Le cumin

Le Cumin est également un produit local spécialisé de la zone aride au Maroc, et les principales zones productrices d'Errachidia sont les communes du Sud, notamment Alnif, Merzouga et Rissani. La plante est annuellement cultivée comme culture d'hiver pendant une période de l'automne au printemps. Il est récolté au mois d'avril ~ Mai et vendu à des intermédiaires qui visitent les villages de production. Les grains sont utilisés pour la préparation de liqueur appelée "kummel", et sont utilisés comme une épice appliquée dans plusieurs industries alimentaires ainsi que les condiments pour des recettes de cuisine. Comme plante médicinale, le cumin, a des propriétés comme calmant des douleurs du ventre (laissant échapper les gaz intestinaux), comme digestives stimulant la lactation et la transpiration.

6. Conclusion :

Les potentialités énormes de la région restent, néanmoins, sous exploitées, ce qui atténue les performances du secteur agricole qui demeure, pourtant un secteur clé de l'économie de la région et marque, par sa présence manifeste, le tissu socio-économique des différentes localités du Tafilalet.

Malgré toutes les tentatives désespérées pour faire progresser le secteur agricole, il est encore très limité compte tenu des méthodes traditionnelles utilisées dans ce domaine, de l'exacerbation de la croissance démographique et de la succession d'années de sécheresse qui ont eu un grand impact sur la productivité, sachant que la réhabilitation de la production reste soumis à la reconsidération du développement et de la modernisation des mécanismes utilisés dans l'exploitation et la production, et d'élaborer une stratégie qui définit les responsabilités collectives et le secteur privé en matière de l'agriculture au lieu de s'appuyer sur des espaces traditionnels et anciennes dont la superficie diminue avec les années successives de sécheresse et de l'urbanisation.

7. Liste bibliographique :

- **Analyse diagnostique des systèmes de productions agricoles et perspectives de développement des oasis du Tafilalet**, AHOSSE M.C Armel, mémoire de troisième cycle pour l'obtention du diplôme d'ingénieur d'état en agronomie option : agroéconomie
- **Contribution à la situation de la transformation des dattes au Maroc**, M. ZIDANE, Projet de Fin d'Études présenté pour l'obtention du diplôme d'Ingénieur en Industries Agricoles et Alimentaires, l'institut agronomique et vétérinaire Hassan II, SEPTEMBRE 2012
- **Contribution à l'amélioration de la qualité de la production oléicole dans la zone d'action de l'ORMVA de Tafilalet**, A. EL HASSNAOUI, mémoire de troisième cycle pour l'obtention du diplôme d'ingénieur d'état en industries agricoles et alimentaires, 13 Juillet 2007
- **Dynamique des plans agricoles régionaux, campagne agricole 2015/2016, région : Draa-Tafilalet**, Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime, 2017
- **Etude de la filière des plantes aromatiques et médicinales (PAM) dans la Région de Meknès Tafilalet**, M. MAZOUZI, travail de fin d'études pour l'obtention du diplôme d'ingénieur d'état en agronomie, Septembre 2010

Sources :

Institut agronomique et vétérinaire HASSAN II (IAV)

Institut national de recherche agricole (INRA)

Agence nationale de développement des zones oasiennes et d'arganiers (ANDZOA)

Office régional de mise en valeur agricole de TAFILALET (ORMVAT)

Agence urbaine d'Errachidia

Haut-commissariat aux plans

Faculté polydisciplinaire d'Errachidia