

Cultures spéciales dans la zone d'action de l'ORMVA de Ouarzazate : le safran, les roses et le henné

Tabet¹ M. and M. Ait Bassou²

¹ORMVA Ouarzazate, Ouarzazate, Maroc

²ENSIAA, Maroc

Résumé. Cet article décrit la situation des cultures aromatiques, tinctoriales et cosmétiques, dites spéciales, pratiquées dans la zone d'action de l'ORMVA de Ouarzazate. L'adoption de ces cultures ; à savoir, le safran, la rose à parfums et le henné, s'inscrit dans le cadre de la stratégie de l'agro-diversité, visant l'amélioration des revenus agricoles et l'atténuation des effets des aléas climatiques.

Mots clés : Cultures spéciales, Safran, Henné, Rose à parfum, Revenu, Ouarzazate

Special crops in the area of Ouarzazate: safran, roses and henné

Summary. This paper describes the status of some aromatic, tinctorial and cosmetic crops, called "special crops", in the mandate zone of the ORMVA-O. The choice of these crops, namely safran, roses and henna, will help sustain agro-diversity, improve farmer's income and reduce the effects of erratic climate in the area.

Key words: Special crops, Safran, Henné, Roses, Revenu, Ouarzazate

Introduction

Dans la zone d'action de l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole de Ouarzazate (ORMVAO), les cultures des roses à parfum, du Safran et du Henné, sont couramment appelées « Cultures spéciales » à la région. Elle sont pratiquées sur de micro parcelles et procurent aux agricultures des revenus relativement importants, allant de 30.000 à 35.000Dh/ha pour la rose, 38.000 à 45.000 Dh/ha pour le safran et 20.000 à 38.000 Dh /Ha pour le henné.

L'intervention des intermédiaires locaux dans le circuit de commercialisation des productions défavorise l'intérêt des petits producteurs.

La présente communication traite la situation actuelle pour chaque spéculation ainsi que la stratégie poursuivie pour son développement.

Le Safran

Le safran est une plante très ancienne originaire probablement de l'Asie mineure et de la Grèce et qui s'est répandue dans différentes régions du monde, notamment, France, Italie, Espagne, Inde et Maroc. Il est cultivé pour ses stigmates séchés qui sont d'une valeur marchande hautement appréciable²¹.

Au Maroc, cette culture est pratiquée depuis longtemps dans la zone de Taliouine (Province de Taroudant)



a. Description botanique

Le safran (*Crocus Sativus.L*) est l'espèce cultivée actuellement dans la région de Taliouine, c'est une plante bulbeuse appartenant à la famille des iridacées²² tribu des crocées. Le bulbe, appelé vulgairement oignon, est solide, arrondi, charnu et très amylicé. Du sommet du bulbe partent des feuilles aériennes au nombre de 6 ou 7, au limbe long et étroit, terminé en pointe.

b. Composition chimique et utilisation

D'après Kayser, cité par Villiers (5), le Safran renferme :

- Une huile essentielle, incolore douée d'une forte odeur ;
- La picro-crocine : un glucoside amer soluble dans l'eau et l'alcool dilué se dédoublant en crocétine et en sucre ;
- La crocine : matière colorante jaune soluble dans l'eau ;
- La Crocétine : matière colorante jaune orangé insoluble dans l'eau ;
- Une huile fixe ;
- La résine et des gommés appartenant au groupe des pentosanes et hexosanes ;
- De l'eau : 9 à 14 %.

c. Utilisation

Le safran est très employé en cuisine, dans diverses industries alimentaires, en pharmacie et en liquoristerie.

Utilisation en cuisine

Le safran est un colorant et épice alimentaire. Il sert à préparer les repas et leur donner une coloration jaune et un goût agréable.

²²Famille des plantes monocotylédones à fleurs ornementales et odorantes, ayant pour type l'iris.

Utilisation pharmaceutique

Il est inscrit à d'assez nombreuses pharmacopées, parmi lesquelles son emploi comme stimulant antispasmodique. C'est aussi un remède populaire réputé emménagogue, il entre également dans la préparation du laudanum de Sydenham, de l'emplâtre de VIGO, de l'élixir de GARRUS et de nombreux sirops de dentition pour les enfants (6).

d. Conservation

Le séchage du safran permet de développer l'odeur aromatique très spéciale de ce produit. Etant très sensible au temps et à la lumière qui lui fait perdre beaucoup de ses propriétés, il doit être conservé soigneusement en flacons étanches et colorés à l'obscurité (6).

e. Stratégie de développement du safran

La culture du safran est pratiquée depuis longtemps dans la région de Taliouine sur une superficie actuelle de 600 Ha, avec une production qui varie de 800 à 2000 Kg/an. Son importance réside dans le revenu qu'elle procure aux agriculteurs: une plantation bien conduite peut donner jusqu'à 6 Kg/ha, soit un revenu net de 45.000 DH/ha. Compte tenu de l'importance socio-économique de cette culture, les actions suivantes ont été menées par l'ORMVAO.

Amélioration de la production

Des essais culturaux ont été menés par l'ORMVAO²³ (2), à raison d'un hectare/an dans la région de Taliouine et de Tazenakhte, pour la détermination de la date de semis, la fertilisation et l'irrigation. Il résulte de ces essais que :

- La date de semis : Septembre - Octobre
- La fertilisation : 45 T/ha de fumure organique, 40 unités d'azote, 40 unités de potasse et 60 unités d'acide phosphorique.
- Période critique d'irrigation : Septembre - Octobre

D'autres essais de comportement ont été menés dans de nouveaux sites :

- Tazenakhte pendant les années 80: superficie actuelle = 80 Ha
- Ighrem N'Ougdjal en 1997: superficie actuelle = 3 ha

Par ailleurs, l'introduction du safran hors de son berceau est encouragée, par la création de nouvelles safranières notamment, à Taznakhte (100 ha).

Amélioration des conditions de commercialisation

- Création de deux coopératives de commercialisation du safran à Taliouine (Souktana) et Ighrem, respectivement en 1981 et 1998. La première a pour objectif, l'amélioration des conditions de commercialisation de la culture, la deuxième est une coopérative féminine, créée dans le but d'améliorer les conditions socio-économiques de la femme rurale.
- Construction et équipement de l'unité de conditionnement du safran à Taliouine au profit de la coopérative Souktana pour une capacité de 1200 kg de safran.

Développement du safran biologique

Dans ce cadre, L'ORMVAO prévoit la réalisation d'une étude sur le circuit de commercialisation du safran et la production du safran biologique.

Rose à parfum du Dadès

La rose à parfum est cultivée dans le midi de la France, en Bulgarie, en Turquie, en Iran, au Pakistan et en Inde. La rose à parfum du Dadès, constitue l'une des cultures spécifiques de la province de Ouarzazate, elle est identique à la rose de Damas, du sud Algérien, de Tunisie, d'Egypte, *Rosa centifolia*.

a. Importance

La rose à parfum de Dadès: *Rosa damascena*, est l'espèce localisée dans les vallées du Dadès et de M'Gouna. Au Maroc on rencontre les deux espèces : *Rosa centifolia* et *Rosa damascena*, cette dernière demeure le plus répandue dans les vallées du Dadès et de M'Gouna.

Elle est cultivée en haie le long des seguias, aux alentours des parcelles sur une longueur totale de près de 3.200 Km linéaire.

La multiplication se fait par bouturage et la cueillette des roses s'effectue au mois de Mai et dure 25 jours environ.

b. Utilisation

La rose à parfum et ses dérivés sont utilisés à plusieurs fins : parfumerie, pharmaceutiques, cosmétiques, confiserie etc...

Elle peut être utilisée également pour la fabrication de plusieurs recettes (glaces aux pétales de roses, sucre à la rose, fruits déguisés aromatisés à la rose, salade de fruits surgelée à la rose etc.) (1).

L'essence de la rose dit «Amazane» est utilisée en chirurgie pour la régénération tissulaire et anticancéreuse.

La rose à parfum du Dadès constitue la principale ressource économique des populations rurales des vallées du Dadès et de M'Gouna. Le niveau moyen de production est de 3.000T/an de roses fraîches, soit une valeur de 30.000.000 de Dh.

Deux unités de distillation de la rose ont été installées dans la zone de production depuis longtemps : société CAPPFLORAL en 1938, suivie quelques années plus tard par la société AROMAG.

Les quantités de roses fraîches traitées par les deux unités varient selon les années de 20% à 70% de production totale.

Toutefois au cours des dernières années, les quantités distillées par les deux distilleries ont été très faibles, suite à l'importance des prix de la rose sèche (3).

La rose fraîche est vendue aux deux distilleries pour en extraire les produits suivants : l'essence et la concrète sachant que :

- 5.000 kg de roses fraîche produisent : 1 litre d'essence ;
- 200 kg de roses fraîches donnent un kg de concrète ;
- l'essence et la concrète sont destinées à l'exportation et l'eau utilisée pour la distillation de l'essence est vendue localement sous forme d'eau de rose pour diverses utilisations.

La rose sèche est vendue dans les principales centres urbains du Royaume (Casa, Marrakech, Fès etc....).

Compte tenu de l'importance socio-économique de cette culture, plusieurs actions ont été menées par l'ORMVA de Ouarzazate.

c. Stratégie de développement de la rose à parfum du sadès (3)

Amélioration de la productivité

- réalisation de journées de démonstration sur la taille d'entretien, la fertilisation et la protection phytosanitaire. En effet, les tailles tardives (Février et Mars) ont permis d'améliorer les rendements et de retarder la floraison de deux semaines, ce qui permet à la première et à la deuxième génération d'échapper aux gelées printanière qui sont généralement fréquentées dans la région (4) ;
- réalisation d'un essai de culture de rosier sous serre (augmentation de la production de 45%) ;
- encouragement des initiatives privées pour la création des roseraies modernes, dans ce sens, une roseraie de 100 ha a été créée à El Kelaa pour la production de la rose biologique.

Valorisation de la production et amélioration des conditions de commercialisation

- Création de la coopérative Errachad à El Kelaa des M'Gouna pour la commercialisation de la rose (plus de 500 adhérents) ;
- Encouragement des jeunes promoteurs pour la création de petites unités de distillation de l'eau de rose : 6 petites unités ont été déjà installées dans la zone de production, traitant environ 80 tonnes de roses fraîches ;
- Préparation d'un projet de création d'un village de la rose à parfum en partenariat avec l'association de l'Oasis en France (1).

Le Henné (*Lawsonia inermis L.*)

a. Importance

Le henné fait partie de la famille des lythracées, ayant comme habitat, les régions chaudes d'Afrique du Nord, du Moyen Orient et l'Inde. Les zones de production du henné dans la zone d'action de l'ORMVA de Ouarzazate sont :

- Tazarine et Agdez relevant de la province de Zagora.
- Foum-Zguid relevant de la province de TATA.

Le henné est une culture pluriannuelle (8 à 10 ans) ayant des besoins très élevés en eau et en température.

b. Description botanique

Le henné est un arbuste de 0,8 à 1,2 m, qui en absence de taille sa hauteur peut atteindre une hauteur de 1,5 à 2m. La multiplication du henné se fait soit par bouturage ou par semis, l'appareil racinaire du henné est très développé et profond, son cycle de développement s'accomplit de Mai à Novembre avec un repos hivernal de Décembre à Février (7). Le henné est cultivé pour ses feuilles séchées broyées destinées à plusieurs fins.

c. Composition chimique

De la poudre de henné, est extrait un pigment « Lawsone » et des matières colorantes tanno-glucosidiques, ayant des propriétés anti-teigne et anti-mycosique. L'action du henné sur des champignons très communs tel que : Trichophyton Violaceum et Microsporum Canis est remarquable.

d. Utilisation du henné

On s'intéresse essentiellement aux feuilles qui, après séchage et broyage, donnent une poudre verte destinée à plusieurs usages.

Utilisation locale. Il est utilisé comme plante tinctoriale, pour la coloration des mains et des pieds, ainsi que pour le traitement des cheveux surtout pour les femmes. Utilisé aussi comme cicatrisant des plaies (7).

Utilisation industrielle. Il est employé en parfumerie et teinturerie (cheveux, cuirs...) comme il entre également dans la composition des cosmétiques, et sert pour la teinte du bois, des tissus et du cuir.

e. Stratégie de développement de la culture du henné (8)

Dans la zone d'action de l'ORMVA de Ouarzazate, le henné occupe une superficie annuelle moyenne de 1.200 ha produisant environ 4.000 tonnes de feuilles séchées. La principale contrainte technique et socio-économique de cette culture est l'instabilité des prix de vente. En effet, le circuit de commercialisation du henné est dominé par les intermédiaires qui profitent de la plus grande plus value au détriment des producteurs de la zone.

Les principales actions réalisées par l'ORMVA pour développer cette culture sont comme suit :

- Amélioration de la production du henné par les essais entamés par l'ORMVA pour maîtriser les techniques de conduite de cette culture. Ceci a permis d'élaborer une fiche technique qui est mise à la disposition des agents d'encadrement et des organisations professionnelles (voir technique du henné en annexe) (2) ;
- Création de trois coopératives de transformation et de commercialisation du henné dans les principales zones de production ;

- Equipement de ces coopératives en matériel de broyage, ce qui leur a permis de dépasser une quantité de 50 tonnes de henné moulu au titre de l'année 2004, commercialisé en totalité dans la zone et hors zone. Une demande importante du henné moulu a été remarquée au cours de ces dernières années dans les villes touristiques ;
- L'ORMVA prévoit également la réalisation d'une étude sur le circuit de commercialisation du henné, la recherche de nouveaux marchés et la production du henné biologique.

Références bibliographiques

- (1) Association Oasis de la rose. 2001. Oasis de la rose à El Kelaa des M'Gouna au Maroc, centre d'activités culturelles, socio-économiques et touristiques, 12 rue de la vallée 78380 Bougival, France.
- (4) ORMVA-O. 1997. Fiche technique du henné ORMVA SPA.
- (3) Ait Bassou M. 2003. Note sur le développement. De la rose à parfum du Dadès ORMVA, SPA, Ouarzazate.
- (8) ORMVA-O. 1981. Cultures du henné dans la zone d'action de l'ORMVA, SPA.
- (7) ORMVA-O. 1997. Fiche technico-économique de henné, ORMVA, SPA, Ouarzazate.
- (2) ORMVA-O. 1991. Résultats des essais culturaux, SPA ORMVAO.
- (6) Tabet M. 1995. Etude bibliographique et références techniques sur le safran (SPA ORMVA-O).
- (5) Villiers. 1909. Traité de falsification et altération des substances alimentaires, éditeur 8 place de l'Odéon Paris.