

The Dance of the Argan Tree:
Feeding in Aït Baâmrane Today

**La Danse de l'Arganier:
Se nourrir à Aït Baâmrane aujourd'hui**

Jamila Bargach
École Nationale d'Architecture, Agadir

Abstract: This article asks the vital question of what do the communities, traditionally and historically primary consumers of Argan oil, eat today in Southwest Morocco. As Argan oil rose to fame, the custodians of the argan trees, majority Amazigh communities, opted for the choice of selling the fruit as a substantial revenue stream for the individual households. And while the southern region of the country, home to the endemic *Argania Spinosa*, has seen an explosion of cooperatives, various types of business-ventures, the Moroccan state legislation failed to enforce rules and processes resulting today in an unstructured, conflictual set-up often detrimental to the women workers. The article uses state of the art literature review, is based on intensive participant-observation of the Aït Baâmrane women, and open-ended interviews with community members and shopkeepers. The results show that actual families keep very little Argan fruits for themselves as it is considered a primary source of income, and a special gift in particular occasions. The conclusion underlines that the food served today in the heart of the villages resembles that of the urban setting, even when the tree remains a site of sentimentality, and an object of worry for its sustainability given the ongoing drought.

Keywords: Argan Production, Women Cooperatives, Aït Baâmrane, Argan Tree.

Cet article pose la question vitale de ce que consomment aujourd'hui les communautés, traditionnellement et historiquement principales consommatrices d'huile d'argan, dans le sud-ouest du Maroc. Alors que l'huile d'argan a connu une ascension fulgurante, les intendants de l'arbre d'argan, majoritairement des communautés amazighes, ont opté pour la vente des fruits comme source de revenu substantielle pour les ménages. Et tandis que la région sud du pays, abritant l'*Argania Spinosa* endémique, a vu une explosion de coopératives, de différents types d'entreprises, la législation de l'État marocain n'a pas réussi à appliquer règles et processus, aboutissant aujourd'hui à une configuration non structurée et conflictuelle souvent préjudiciable aux travailleuses. L'article se base sur une revue de la littérature avancée; il est ancré dans une observation participante intensive des femmes à Aït Baâmrane, et des entretiens ouverts avec les membres de la communauté et les commerçants. Les résultats montrent que les familles actuelles conservent très peu de fruits d'argan pour elles-mêmes car ils sont considérés comme une source principale de revenu et un cadeau spécial pour des festivités. La conclusion souligne que la nourriture servie aujourd'hui au cœur des villages ressemble à celle de l'environnement urbain, même lorsque

l'arbre reste un objet de sentimentalité et de préoccupation pour sa durabilité compte tenu de la sécheresse persistante.

Prélude

Zaina ouvre les deux portes battantes de la *mesriya*, le salon réservé aux hôtes, et nous invite à nous asseoir sur les nattes et tapis dans la grande pièce fraîchement peinte à la chaux. Le temps y semble immobile. Plafond très haut, d'où pendent deux longs fils électriques au bout desquels sont suspendus deux ampoules— l'électricité a fait son entrée en 2007 au village—, et au fond de la pièce est accrochée la photo du beau-père de Zaina et une image jaunie de la Mecque. Des lucarnes hautes passent peu de lumière bien que dehors le soleil tape encore fort à cette heure de l'après-midi, vers 17h. Nous sommes au mois de juillet 2021, nous venons juste de sortir de la dernière crise du COVID et, finalement, d'avoir la possibilité de revisiter notre site de travail. Nous sommes 3 femmes de la Fondation Dar Si Hmad¹ qui approvisionne cette communauté en eau potable et nous passons nous enquérir de la situation de l'eau avec les femmes, après notre longue absence due au COVID.

Comme dans toutes les *mesriya*, au milieu de cette grande pièce, adossée au mur en face de la porte, se trouve la *tabla d'atay*, sur laquelle sont posés le service à thé, de très petits verres, une théière appelée *talimanit* peinte en bleu et des contenants: un pour le pain de sucre et l'autre pour le thé, la table occupant le point central de ce salon pour invités.

Iba Aïcha, la grand-mère se joint à nous. Nous, les trois femmes de la Fondation qui ont œuvré à la connexion de ce village à l'eau du brouillard avec les 15 autres hameaux, avons été invitées à un après-midi avec les femmes dès qu'elles ont su que nous étions en train de faire nos tournées dans les lieux. Deux autres femmes arrivent accompagnées de leurs enfants, et en l'espace d'une heure, la pièce réverbère de paroles et de sons, et la cérémonie du thé commence à prendre vie.

Des cacahuètes, des gaufres, des bonbons achetés à l'épicerie de Mesti, le centre de la collectivité locale à quelque 30 km de Sidi Ifni, sont mis en premier sur la table basse. Ensuite, comme Iba Aïcha est en phase de terminer la préparation du thé, du pain chaud *tafarnout*² (pain au four en amazigh, celui qui est cuit dans un four en terre directement sur les braises et qui demande une grande dextérité) arrive, ainsi que des œufs durs, de l'huile

¹ Fondation Dar Si Hmad fondée en 2010 travaille dans la région de Sidi Ifni, Sud-Ouest du Maroc. Elle a construit un projet de collecte d'eau de brouillard qui alimente 16 villages de la Collectivité Rurale de Mesti. Elle organise aussi formations, ateliers, et est très impliquée à faire valoir une vision de "développement durable" où l'humain et l'écosystème sont tout aussi importants.

² Il est connu comme étant le pain du sud du Maroc. Jadis fait à partir d'orge, aujourd'hui il est fait de farine blanche et doit être consommé juste après sa cuisson, autrement il devient comme "du papier," comme le disent souvent les femmes, c'est-à-dire difficile à manger et sans goût.

d'olive, du beurre rance *udi*, du miel, *tumit* (farine d'orge semi-mûr cuite à la vapeur, l'orge est séché au soleil, grillé et finalement moulu avec un moulin à pierre traditionnel, ici mélangé avec de l'eau, du miel et du gras) et de la margarine dans son emballage plastique blanc et vert. De l'huile d'Argan, et *Amlou* (mélange Argan, amandes, et miel) arrivent en dernier, portés par la jeune Imane, fille de la voisine Rghiya, dans deux petits bols en plastique avec couvercle, et sont placés de notre côté de la table, nous les invitées.

“*Berkat berkat, shat-shat*”... *bienvenue, bienvenue, mangez, mangez...*, et Zaïna coupe le pain en morceaux et pousse en face de nous argane et amlou. “Vous mangez aussi Amlou et Argan avec nous...?” lui dis-je, en les poussant vers elles. “Non,” rétorque Zaina avec un rire camouflé, “pour vous, nos invités en premier, nous gardons l'huile d'argan juste pour les occasions très précieuses, comme Argan lui-même est très précieux, plus que l'or.”

“Plus que l'or”: Argan, un arbre et une culture

En qualifiant l'huile d'Argan de la sorte, de “plus que de l'or,” Zaïna, au fait, résume la montée fulgurante de cette l'huile, une huile connue et consommée localement jusqu'à la fin des années 80 du siècle dernier, lorsque l'état Marocain a mis sur pied le premier projet relatif à l'huile d'Argan, suite aux appréhensions d'un désastre écologique menaçant l'arganier de disparition. Elle est ainsi devenue un produit de grande valeur, vendu sur les marchés internationaux et atteignant des prix inimaginables il y a seulement trois décennies. Ce processus, autrement identifié comme une “mise-en-valeur,” a été amorcé vers la fin des années 80 avec l'impulsion de bailleurs de fonds internationaux, notamment dans le cadre de la coopération Maroc-Allemande,³ et la volonté des acteurs publics de faire de l'arganier un levier économique du développement durable et de la lutte contre la pauvreté. Cette initiative était en concordance avec les recommandations du sommet de la terre Rio 92 de Janeiro et celles qui ont suivi. Par la suite, les Coopératives Féminines d'Argane sont devenues quasiment l'emblème de la première phase de l'Initiative Nationale du Développement Humain - INDH⁴ (2005-

³ Mohamed Jadaoui, Lakbir Ouhajou et El Hassane El Mahdad, “Système d'acteurs et gouvernance de la filière huile d'argane,” in *Changements et formes d'adaptation des espaces ruraux au Maroc, Approches*, en Hommage au Professeur Mohamed Aït Hamza, vol. II (Ifrane: Al Akhawayan University, 2022), 365-88; El Hassane El Mahdad, et al., “Le système Arganeraie entre vulnérabilité du milieu naturel et pressions du développement: initiative d'intégration de la femme rurale dans le processus de protection à travers la valorisation de l'huile d'argane comme produit local: Essai d'évaluation,” in *Espace, Territoire et société au Maroc, mutations, dynamiques et enjeux*, (Mohammedia: Publications de la FLSH, 2019), 115-22.

⁴ INDH est un programme de développement, lancé par le Roi Mohammed VI en mai 2005. Son axe principal est la lutte contre la pauvreté, la précarité et l'exclusion sociale. Des milliers de projets ont vu le jour à travers le pays grâce au financement provenant de l'INDH, et aujourd'hui que ce programme est terminé (dernière phase clôturée en 2023), beaucoup considèrent que ces résultats ne sont pas un

2010), tandis que le secteur occupe une place de choix dans le Plan Maroc Vert (2008-2018).

Bien que le présent article interroge essentiellement la question des changements liés aux faits alimentaires du territoire de l'Anti-Atlas, région avec une couverture importante de forêts d'Argane, l'articulation de ces transformations est intimement liée aux réalités écologiques, politiques, et commerciales qui affectent et, à bien des égards, façonnent l'acte de se nourrir dans les villages des Aït Baâmrane⁵ aujourd'hui. Ce qui suit est une brève esquisse de l'arbre et du système des acteurs de la filière Argane; un créneau présenté comme un levier économique et un moyen de création de l'emploi, de valorisation du territoire et d'autonomisation des femmes rurales Amazighes.

L'arganier est un arbre sacré, symbolisant les valeurs de la résistance, de la patience et de la survie devant la précarité.⁶ Telle une source intarissable, il donne de l'huile, des piliers et charpentes pour la construction des maisons, du fourrage pour les animaux, du bois pour la cuisson, et est l'objet d'une grande révérence. Il possède une valeur sentimentale, étant considéré comme un bien familial qui se partage et qui unit par ses fruits et la diversité de ses utilisations: l'huile extraite de ses graines, le pain cuit avec ses brindilles, ou le tourteau donné comme fourrage aux animaux destinés eux-mêmes à la consommation.

Historiquement, dans la région étudiée, largement sylvo-pastorale, (du pâturage, de la céréaliculture limitée), la production de miel, de fruits de cactus et de leurs dérivés, ainsi que de l'huile d'argane et son bois étaient les principales ressources produites par cette arganeraie. Elles favorisaient, de ce fait, la préservation des traditions et la transmission de savoirs-faire essentiels au maintien et au renouvellement des forêts en question: de la pratique d'élaguer les arbres, l'interdiction d'accéder aux forêts lors de la floraison, ou la symbiose systémique entre caprin et arbre et bien d'autres techniques faisant preuve d'une connaissance et relation approfondies de ce monde.⁷

succès retentissant, mais que nombres des activités et actions ont apporté leurs fruits et les coopératives féminines sont souvent citées comme des exemples de réussite.

⁵ La région des Aït Baâmrane est constituée d'une confédération de tribus qui vivent dans le territoire montagneux du sud-ouest bordant l'océan Atlantique. La population rurale de 65 000 habitants est répartie dans 348 villages (recensement de 2014), la ville de Sidi Ifni étant la capitale symbolique de la région. La région dépend d'un mode de vie agricole qui trouve ses racines dans l'agriculture de subsistance, un mode de vie qu'il est de plus en plus difficile de maintenir aujourd'hui. De par sa situation aux portes du Sahara, cette région a longtemps été un point de passage obligé sur la route commerciale de l'Oued-Noun. Du XIX^e siècle au début du XX^e siècle, les caravanes en provenance d'Essaouira et de Marrakech empruntent ce passage pour se rendre dans l'Adrar mauritanien et vice-versa.

⁶ Rachida Nouaïm, *L'arganier au Maroc, entre mythes et réalités* (Paris: L'Harmattan, 2005).

⁷ E. De Pontevès, "L'arganier, la chèvre, l'orge: Approche du système agraire de l'arganier dans la commune rurale de Smimou, Province d'Essaouira" (Mémoire, Institut Agronomique Méditerranéen

L'ensemble des membres de la communauté, femmes, enfants, hommes, étaient tous les intendants de cet arbre dont on tirait un revenu appréciable et qui constituait une nourriture de base, constituée de pain, d'huile d'argan et du thé.

L'argan: 'un système d'acteur (s)'

Il est communément admis dans les écrits sur Argane de noter que l'Arganeraie relève du domaine public de l'Etat, vu que le dahir du 4 mars 1925 émis par le régime colonial le déclare ainsi et reconnaît aux populations riveraines des droits de jouissance, dont la collecte des fruits de l'arganier. Ladite population est désignée alors sous le qualificatif des "ayants droit," *dawī al-ḥuqūq*, mais comme le souligne le chercheur Hassan Faouzi pour le haut Atlas Occidental, "[l]'occupation de l'espace obéit à des règles complexes issues de la juxtaposition de trois législations: la législation forestière, qui distingue le territoire privé du territoire domaniale, la loi coranique, qui définit les règles d'héritage, et le droit coutumier, qui organise, au sein du territoire domaniale, la répartition des parcelles entre les usagers et leur utilisation au cours de l'année."⁸ Cette complexité, fruit de la juxtaposition de régimes fonciers dont les origines et les logiques diffèrent véritablement, engendre un premier palier de confusion dans lequel s'incrustent et se superposent d'autres paliers non moins confus. En utilisant une méthodologie d'analyse du "système d'acteurs dans la filière d'argane" le chercheur Mohamed Jadaoui relève comment les intérêts divergents, voire contradictoires des acteurs, les lenteurs administratives, les pressions commerciales et une crise de gouvernance, aboutissent à une conclusion accablante, que c'est aujourd'hui "un système désagrégé et désarticulé. Les synergies entre les acteurs de la filière de l'huile d'argane ne sont pas développées pour faire émerger un SPL,⁹ piloté par une interprofession forte privilégiant le mode de coopération basé sur le principe gagnant-gagnant."¹⁰ Ceci est une image certes désolante, et qui dépeint une réalité fragmentée dont les intérêts, notamment commerciaux, priment sur les autres considérations, à savoir la pérennité de l'arbre en premier.

Le paysage du marché d'Argane est composé aujourd'hui d'un ensemble d'intervenants hétéroclites et, pour reprendre l'étude pointue et critique de Mohamed Jadaoui, nous avons à la base les ayants-droits, considérés *stricto sensu*, les producteurs et à qui incombe la tâche ingrate,

de Montpellier, 1989); Romain Simenel, Yildiz Aumeeruddy-Thomas, Ahmed Aarab, "Djinn-etics of the argan tree," "Navigating hybrid kinship between humans and trees," in *The Cultural Value of Trees. Value and Biocultural Conservation*, Edited By Jeffrey Wall (London: Routledge, 2022).

⁸ Hassan Faouzi, "L'arganeraie marocaine, un système traditionnel face aux mutations récentes: le cas du territoire des Ḥaḥa, Haut Atlas occidental," *Norois*, 224, (2017): 57-81.

⁹ Systèmes Productifs Localisés.

¹⁰ Jadaoui, Ouhajou et El Mahdad, "Système d'acteurs," 377.

mais essentielle, de collecte des fruits, et qui ensuite les cèdent à des intermédiaires, mais aussi à des coopératives, des sociétés ou même des personnes physiques. Certains en gardent pour leur consommation personnelle, mais ceci n'est point la tendance générale de nos jours comme le démontre l'échantillonnage fait auprès des villages connectés à l'eau de brouillard. Les intermédiaires pratiquent la surenchère et offrent des prix élevés, stockent la matière première, monopolisent le marché et causent ainsi une grande demande qui conduit à la hausse des prix. Si les coopératives n'ont pas accès à la matière première par le biais de leurs propres coopérantes, si elles n'ont pas la liquidité pour s'approvisionner sur le marché ou s'y prennent trop tard, elles ne peuvent pas suivre le cours ascendant des prix et nombre d'entre elles réduisent leur production ou simplement ferment leurs portes. D'autres coopératives deviennent des sous-traitantes, des lieux d'approvisionnement et/ou de transformation de la matière première pour les sociétés privées qui accaparent la majorité du marché international, ou pour d'autres coopératives mieux structurées ou ayant la structure juridique d'une coopérative. Et dans ce paysage à variations multiples de production-approvisionnement, les pouvoirs publics ont conçu et, quelque fois, implanté un ensemble de procédures afin d'établir et de respecter des normes, de protéger les maillons faibles de la chaîne de production, et surtout de faire bénéficier l'espace rural des retombées économiques d'Argane comme l'ensemble des discours officiels, étatiques et commerciaux prétendent accomplir. Comme illustration de ces manquements, citons à titre d'exemple l'IGP, l'Indication Géographique Protégée, qui n'a jamais été concrétisée de manière générale. Et soulignons, surtout ici, le fait que la gestion durable de la ressource est rarement prise en compte par les exploitants hormis les associations des ayants droits ou le secteur de la société civile (comme l'ANCA, FNADUA, AMIGHA, ou la FIMARGANE, chacune ayant une histoire, un agenda différent et des sphères d'actions variées).¹¹

¹¹ Les coopératives très présentes dans les arganeraies, commencent à s'organiser en GIE, en unions de coopératives et en associations; notamment l'Association Nationale des Coopératives d'Argane (ANCA), créée pour assurer le rôle d'interface avec les pouvoirs publics et garantir une gestion transversale et efficiente du secteur en 2008. Ensuite, les premières initiatives de valorisation de l'huile d'argane sont initiées dans le cadre de la coopération internationale, les dynamiques enclenchées sous l'égide de l'ex-Conseil Régional du Souss Massa Drâa vont constituer un tournant dans le processus d'évolution de la filière en créant la première IGP (Indication Géographique Protégée) du Maroc; un label qui reconnaît la typicité du produit en lien avec son origine géographique et sa valeur culturelle. L'Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argane (AMIGHA) fut créée pour porter ce projet et pour accompagner les producteurs à être certifiés selon un cahier de charges. Suite à la création de l'ANDZOA, celle-ci va créer la Fédération Nationale des Ayants Droit (FNAD), l'Association Marocaine des Sociétés Productrices de l'Argane (AMSPA) et l'Association Nationale des Commerçants et Usagers de l'Argane et ses Dérivés (ANCUAD). Toutes ces composantes vont être fédérées dans une mégastucture: la Fédération Marocaine Interprofessionnelle de l'Huile d'Argane (FIMARGANE). Mais vu les conflits internes concernant la bonne gouvernance, on se retrouve avec une Fédération Interprofessionnelle de la Filière de l'Huile d'Argane (FIFARGANE). Ce paysage d'acteurs hétéroclites et fragmentés démontre la situation actuelle de la filière.

L'ANDZOA¹² et les Eaux et Forêts, agences étatiques, portent à elles seules l'essentiel de la protection de l'Arganeraie et de sa réhabilitation au niveau de l'échelle nationale. Toutefois, et bien que l'objectif de réhabilitation de quelque 200 000 ha soit en cours, la marche inexorable de la désertification et de la sécheresse, la non-intendance et l'urbanisation, se font aujourd'hui sentir dans l'ensemble de la biosphère de l'arganeraie.

Commercialisation de l'huile d'argan: Entre continuité et interdépendance

Lors d'une visite à une coopérative influente dans la région d'Agadir, en préparation aux cours de l'école Ethnographique Appliquée¹³ de la Fondation Dar Si Hmad en 2018, la présidente à l'époque, une femme âgée parmi les pionnières du mouvement initié par la coopération canadienne, nous a raconté l'histoire de la création de sa coopérative, qui, anthropologiquement parlant, pourrait être considérée comme un conte fondateur de la naissance des coopératives et de l'avènement d'une nouvelle ère pour les femmes rurales Amazighes, un jour de 1999, alors qu'un siècle s'acheminait vers sa fin, et que la pauvreté et la servitude des femmes persistaient malgré les avancées ailleurs. Alors qu'elle se trouve au *hānūt* (épicerie) du village, lieu d'une intense sociabilité et d'interactions, une vieille voisine, fort indigente qu'elle connaît bien, arrive et demande à l'épicier d'acheter chez elle une bouteille en plastique pleine d'huile d'argane dont elle venait tout juste de terminer l'extraction. L'épicier, assimilé ici facilement au personnage méchant, semble être irrité et balance à la dame sur un ton réprobateur, que personne ne veut de son huile, que sa dernière bouteille est restée au *hānūt* pendant des mois avant d'être vendue, et qu'il ne l'aide ainsi que parce qu'elle est une vieille dame sans soutien. La présidente, notre héroïne, est à son tour fort irritée, et, furieuse, réprimande l'épicier, paye la dame et jure de toute sa force qu'elle va agir pour changer une telle situation d'indigence pour ses pairs. L'histoire que la présidente nous conte ensuite est celle de la restitution de la dignité de la femme Amazigh qui supporte le vrai poids du labeur intense pour la production de l'Argane. Entre Argane et la Femme, les effluves se partagent et se confondent. Entre l'arbre qui nourrit et la mère qui cuisine pour sa *takat* (cuisine), son foyer, il y a continuité et interdépendance, et entre le format de coopérative et la gestion séculaire et pérenne de l'Arganeraie, nous dit la présidente, il y a affinité et efficacité.

¹² Agence Nationale de Développement des Zones Oasiennes et l'Arganier dont l'une de ces attributions les plus importantes est la sauvegarde et la pérennisation de l'Arganier. Des initiatives pionnières telle que la plantation de l'arbre, et la protection de l'arganeraie et ses ressources sont en cours depuis 2016.

¹³ Ecole Ethnographique Appliquée est une activité génératrice de revenus pour la Fondation Dar Si Hmad. L'ensemble des ateliers se base sur une approche expérimentale et un engagement sur le terrain. Les thèmes largement écologiques sont étudiés en cours mais surtout visités (comme ici avec la coopérative de la région d'Agadir).

Or, dans la réalité des faits et sur le plan socio-économique, l'amont de la filière est le maillon le plus vulnérable et c'est le palier au niveau duquel tout le travail pénible se fait, de la collecte, du séchage, du dépulpage et du concassage. De l'ensemble de ces tâches, le concassage est celui qui demande des heures intenses de travail pénible, pour qu'au final elle soit payée aujourd'hui de 40 à 45 dhs/kilo¹⁴ pour une journée de travail. Dans ce scénario, nous sommes très loin du conte de libération et de l'espoir dépeint par la présidente de la coopérative pour la coopérante en amont, la cheville ouvrière de la production. Bien que certains chercheurs analysent (peut être dénoncent aussi) cette situation entre la propagande et la réalité, et que certains décrivent ce qui est un ensemble d'agissements simplement malhonnêtes envers les femmes¹⁵ car elles se font exploiter, il est à noter, cependant, que nombres d'interviews et de recensements effectués auprès des coopérantes,¹⁶ considèrent qu'elles ont quand même acquis de nouvelles formes d'indépendance. Ces femmes dont la valeur était définie principalement dans et en relation avec le foyer, ont fait l'expérience de changements sociaux nouveaux dans leurs mondes, à savoir qu'elles ont accès à l'argent, et qu'elles se soutiennent mutuellement lorsqu'elles travaillent de manière collective. Certaines coopérantes ont eu accès à la lecture, à l'écriture et à l'éducation économique pour la première fois. Mais ces poussées positives sont loin, *même très loin*, d'être générales et surtout loin des projections exprimées par la présidente d'une radicalité ou la femme se "libère" par argan!

Se Nourrir d'Argan, entre consommation et vente

Bien que l'existence de cet arbre, *Argania Spinosa*, remonte à quelques 80 millions d'années, les forêts d'argan ont sérieusement diminué au long du XX^e siècle compte tenu de facteurs environnementaux (sécheresses, gaulage, abattage), sociopolitiques (politique de

¹⁴ Ce sont les prix pratiqués aujourd'hui en 2024, lors de notre enquête en 2018 les prix étaient entre 30 à 35 dhs/kg.

¹⁵ Travis J. Lybbert, Abdellah Aboudrare, Deborah Chaloud, Nicholas Magnan and Maliha S. Nash, "Booming Markets for Moroccan Argan Oil Appear to Benefit Some Rural Households While Threatening the Endemic Argan Forest," *Proceedings of the National Academy of Sciences* 108, 34 (2011): 13963-68; Hassan Faouzi, "Impact des coopératives féminines sur la préservation et la valorisation de l'arganeraie: cas de la coopérative Tafyoucht, (confédération des Aït Baâmrane, Anti-Atlas, Maroc)," *Confins* 14 (2012); Yan le Polain de Waroux, Y. & Lambin, E.F. "Niche commodities and rural poverty alleviation: Contextualizing the contribution of argan oil to rural livelihoods in Morocco," *Annals of the Association of American Geographers* 103 (3): 589-607.

¹⁶ Fabio Parasecoli, "The Gender of Geographical Indications: Women, Place, and the Marketing of Identities," *Cultural Studies Critical Methodologies* 10, 6 (2010): 467-78; Wendy Perry, Olivia Rappe, Ali Boulhaoua, Latifa Hassan Loux, Youness, Elhouss, Hichame Ait Ahssain, Zohra Ait Barich, Hasna Akhiyat, Tayeb Amine Aznague & Sahar Hraïd, "Argan oil and the question of empowerment in rural Morocco," *The Journal of North African Studies* 24, 5 (2018): 830-59; Zoubida Charrouf and Dominique Guillaume, "Le projet arganier: 20 ans pour passer de l'utopie à la réalité," *Oil Seeds and Facts, Crops and Lipids*, 25, 2, (2018).

développement, urbanisation, guerre)¹⁷ et économiques (migration, pauvreté et surexploitation). Si aujourd'hui *coopératives-autonomisation* des femmes rurales Amazighes est l'image de marque véhiculée par la puissante machine du marketing mondial, nous avons noté comment le labeur des femmes dans la chaîne de production est le moins valorisé, avec un retour financier fort limité compte tenu du potentiel économique de la matière. Elles sont appelées à reproduire les mêmes gestes que faisaient leurs lignées maternelles, sauf que les anciennes produisaient les amandons et de l'huile pour leur propre nourriture vu que cette huile constituait une matière essentielle dans le régime alimentaire de ces populations, remontant à des temps fort lointain démontré par des fouilles archéologiques,¹⁸ et comme c'est décrit par l'historien Al-Bakri dans son classique *kitāb al-masālik wa-l-mamālik*¹⁹ qui vantait les qualités thérapeutiques de cette huile déjà au XI^e siècle. La production dans le passé proche, comme attestée par notre échantillon, était rarement pour la vente.

L'arbre et le fruit: ethnographie de l'argane et de sa consommation

Pour cette présente étude, nous avons organisé des groupes de discussion de 22 ménages (5 focus-groups de tailles variées) dans la région desservie par l'eau de brouillard,²⁰ et nous avons interrogé les participantes sur l'acte vital de se nourrir aujourd'hui et celui de la mémoire proche, celle d'avant l'arrivée de l'électricité en 2007, l'ouverture des routes en 2014, ou la connexion à l'eau potable en 2015; signes d'une modernité technicienne promue par le discours officiel mais aussi par les acteurs de la société civile et le souhait des populations. Lors de ces échanges avec les femmes et quelques hommes des Aït Baâmrane, l'accent a été mis sur les types de relations entretenus aujourd'hui avec le produit d'huile d'argane, le fruit, l'arbre, la forêt, et les pratiques sylvo-pastorales qui ont conditionné la vie de leurs parents et ancêtres, et les changements survenus à leurs régimes alimentaires. Nous avons aussi assisté à la collecte et à la production de l'huile auprès des ménages (toutes les étapes, ramassage dans la forêt, dépulpage, concassage et extraction). En parallèle, nous avons conduit une enquête de

¹⁷ La Première et Deuxième guerres mondiales sont citées dans la littérature comme ayant été très gourmandes dans la consommation du bois d'argane qui était coupé et acheminé vers l'Europe.

¹⁸ Marie-Pierre Ruas, Margareta Tengberg, Ahmed S. Ettahiri, Abdallah Fili et Jean-Pierre Van Staëvel, "Archaeobotanical Research at the Medieval fortified site of Îgîlîz (Anti-Atlas, Morocco) with Particular Reference to the Exploitation of the Argan Tree," *Vegetation History and Archaeobotany* 20, 5 (September 2011): 419-33.

¹⁹ Al Bakri, *Description de l'Afrique septentrionale*, trad. par Mac Guckin de Slane (Paris: Imprimerie Impériale, 1859).

²⁰ La Fondation Dar Si Hmad a érigé un projet ambitieux de collecte d'eau de brouillard et fournit aujourd'hui à 16 villages de l'eau potable dans la région de cette enquête. Ces villages font partie des collectivités rurales de Mesti, Imini Fast et Tangarfa. Consulter à ce sujet le site de la Fondation, www.darsihmad.org

type “relevé de consommation” auprès de 5 épicerie de proximité, *ḥānūt*, dans le Caidat Cercle de Mesti, vu son emplacement stratégique, regroupant administrativement Mesti (24 villages), et Tnine Amellou (11 villages), deux collectivités rurales de la province de Sidi Ifni, dans la région de Guelmim Oued-Noun. Le flux du souk du mercredi *Souk Laârba* et les *ḥānūts* constituent une source d’information particulièrement révélatrices du pouvoir d’achat et des contraintes financières (la pratique du crédit, *lcarni*), les tendances de consommation dans la région et les choix opérés par les villageois, jadis pratiquement en auto-suffisance alimentaire. Aux *ḥānūts* les réponses à nos questions sur les produits achetés, les volumes, la saisonnalité, et l’identité de l’acheteur, nous ont fourni des données qui révèlent de manière claire que les tables basses des villages, à l’instar des tables dans le monde urbain, sont toutes aussi liées aux productions de l’agro-alimentaire nationales et internationales, et à l’émergence de ce que certaines femmes ont décrit “*arn-shtta zund kulu midd’en*” (nous mangeons comme tout le monde), en réponse à la question de ce qu’elles préparent et mangent au quotidien aujourd’hui; donnant chair ici à l’idée du village global et au tempo accéléré du changement dans ce qui était une ère largement autarcique jusqu’aux années 70 du XX^e siècle.

Pour les ménages, nous avons organisé des groupes de discussion (focus-groups) dans 3 douars avec 2 nomenclatures de questions essentielles:

a. Entre leur propre enfance et celle de leurs enfants pour lesquels ils préparent à manger, quelles sont les différences majeures dans la manière de se nourrir (nous avons mis le cap sur un maximum de 3 éléments dont l’huile d’Argane et dérivés)?

b. Qu’est ce qui est produit par la famille et ensuite mangé, ce qui est acheté et mangé, et quelle différence entre les actions (produire - acheter) pour se nourrir?

Et pour les épiciers, nous avons établis des listes des aliments les plus demandés²¹ par les consommateurs, et la fréquence des achats. Nous avons ensuite juxtaposé les propos des groupes de discussion avec les données des épicerie, et nous proposons dans ce qui suit deux colonnes opérant dans des temps différents, Argan tanguant entre les deux rives de ce fleuve du temps entre mémoires du passé et expériences du présent, et peignant par là même, comment tout mode de vie est lié aux conditions, possibilités et conjonctures du moment et à l’ancrage du lieu. Une danse de l’huile visqueuse, qui se répand dans une déliquescence qui transcende le temps.

²¹ Une remarque insolite bien qu’elle ne rentre pas dans le prisme de l’étude, pour les épiciers le numéro 1 de toutes leurs ventes sans équivoque est la recharge des téléphones portables. Les femmes interviewées ont parlé de l’utilisation du téléphone pour chercher des recettes dites “modernes.”

.... *Les dédales du temps passée*

Lfdour 1 (petit déjeuner)

En général préparé très tôt le matin, avant la sortie aux champs des hommes et des animaux, juste après les premières prières, vers 6 h du matin. Il est composé de soupe à base d'orge, le *azekif* du matin, agrémenté d'un filet d'huile d'olive. On servait aussi un bol d'huile d'argane, la plus nourrissante, du pain plat *tafarnout*, du beurre rance, *udi*, le tout accompagné par un thé vert très fort.

Lfdour 2

Au retour des labeurs, entre 10 et 11h du matin, du pain d'orge, argane, miel, *udi*, quelques fois du riz bouilli et servi avec de l'huile d'olive et du cumin. Des fois du *tumit*, blé nouveau, orge grillé, moulu et mélangé à de l'eau et une matière grasse, et parfois quelques cuillérées de miel, formant une pâte compacte; ou bien le *tumit* est mélangé juste avec de l'eau et du sucre, devenant du *Lemriss*, et il est bu durant ce deuxième petit-déjeuner. Le tout toujours accompagné d'un thé vert très fort.

Imekli

Le déjeuner, entre 13 et 14h: *Duaz*, un mets de légumes provenant des parcelles locales (souvent carottes et navets), assaisonné de cumin et de poivre, accompagnement pour le pain, huile d'olive ou huile d'argane ajoutée à la fin de la cuisson, et de l'orge, soit en semoule cuit comme un couscous soit cuit en bouillon épais avec du beurre et du miel (*Taguella*).

Wawzdwit

En après-midi, après la 3ème prière, entre 16 et 17h: du pain d'orge avec de l'huile d'argane et de l'huile d'olive, quelques fois

.... *Et dans la clairière du présent*

Lfdour 1+ 2

Au lever, du pain d'orge ou du pain blanc du souk, du lait en poudre pour les enfants, du thé pour les autres, de la confiture, du fromage type crémeux, de la margarine, et de l'huile d'olive.

Rares sont les matins avec du *azekif*.

Imekli

Duaz, mets des légumes achetés au souk de Mesti. On achète de la viande de dinde dont le prix est abordable et on l'utilise comme fond dans ces mets qu'on assaisonne avec des épices diverses, autre que le cumin et/ou le poivre traditionnellement. On fait toujours du couscous, mais pas qu'à base d'orge, du couscous de farine, de mélange de plusieurs graines,²² le tout acheté au souk.

Wawzdwit

Des cacahuètes, des gaufres, des bonbons, du pain chaud *tafarnout* ou du pain blanc, des œufs durs s'il y a des invités, de l'huile

²² Blé, orge, maïs, farine, et blé tendre.

du miel, du Amlou et le tout accompagné de thé vert.

d'olive, du beurre rance, du miel et de la margarine. Du thé vert à volonté.

Imensi

Avant le coucher: une soupe d'orge, *lahrira*. Des fois du riz ou de la vermicelle bouillie, agrémenté d'huile d'olive et de cumin. Ou un *dwaz* de légumes si ce ne fut servi à midi, ou un couscous d'orge. Des fois les nouvelles pousses du cactus coupées, séchées, et bouillis à l'eau salée.

Imensi

Soupe d'orge, *lahrira*, un couscous d'orge ou un tagine de légumes. Du riz bouilli, assaisonné d'huile d'olive et diverses épices. La formule est que s'il y a du *dwaz* à midi, il y a couscous le soir et inversement. Mais ces choix dépendent des fonds et de la disponibilité de la matière première achetée au souk et aux *hanuts*.

Et toute la journée est ponctuée au rythme du thé bu avant et après les repas, lors des visites de voisins ou familles et même juste dans la *takat*, les membres d'un même foyer.

Un régime alimentaire en transition

Ce régime alimentaire, nourrissant et nourricier jusqu'aux générations nées vers les années 80 du XX^e siècle, ne l'est plus pour les générations actuelles comme l'expliquent les femmes interrogées. Les générations nées au début du XXI^e siècle ont vécu dans les cycles récurrents de sécheresse, des bouleversements, sinon des ruptures des systèmes de production de l'agriculture vivrière, d'importation et de contrebande continue des denrées alimentaires subventionnées du Sahara, et plus récemment la destruction massive de la flore et du cactus suite à l'infestation de la cochenille de quelques 280 000 Ha de plantations. Ces générations mangent au petit déjeuner du fromage crémeux, étalé sur du pain blanc, de la confiture, de la crème de Cacao de qualité douteuse, de la margarine empaquetée, quelquefois du lait en poudre, et pour ceux qui ont en les moyens, un petit bol d'huile d'olive pour imbiber le pain, car *zīt n-zītūn*, tout comme l'huile d'argane, est devenue trop chère pour les ménages. Les épiciers *interviewés* disent en avoir écoulé en 2023 l'équivalent de 15% de ce qu'ils vendaient avant la perte de source de revenus liée à la vente des fruits des figues de barbarie, dont les écotypes appelés Moussa et Aïssa étaient particulièrement appréciés dans tout le Maroc, se vendaient bien et garantissaient un revenu stable aux ménages. Or aujourd'hui, les enfants soumis à ce nouveau régime le sont car les pères envoient de l'argent pour subvenir aux besoins de la survie. Ces foyers sont fragmentés quant à leur capacité de se procurer des aliments qui, jadis, étaient en partie plantés et cultivés dans leurs propres jardins. Les fonds envoyés servent à payer des féculents en hiver, ainsi que de la farine, de la confiture, des gaufres, du thé et du sucre. Deux postures d'interpellations se distinguent

dans les commentaires des femmes et des échanges entre elles: impossibilité d'échapper au nouveau mode de vie et aux produits abordables qui leur sont associés, et acceptation des termes de cette situation comme un fait accompli, une normalité évidente contre laquelle la résistance semble futile. Entre produire et acheter, "la terre et le ciel ne s'accordent plus," commentaient certaines. D'autres ont évoqué l'image des crues dont elles étaient témoins en 2014 pour qualifier ce qui se passe au bled. Elles font aujourd'hui encore la collecte du fruit d'argane, mais pour le vendre en premier; il est devenu une source complémentaire aux transferts des fonds envoyés par les époux travaillant dans les centres urbains. Avec cet argent, on achète les produits nécessaires à Mesti ou même au souk du dimanche à Ifni. Depuis bien longtemps, les sols sont nus et pauvres et l'agriculture en bour (culture pluviale) a été abandonnée à la suite de succession des années de sécheresse. Bien que nombre de ménages possèdent encore des troupeaux, ces derniers deviennent de plus en plus difficiles à maintenir vu la situation de sécheresse (manque de pâturage et destruction du cactus), et qu'il soit non envisageable d'acheter du fourrage sur le long terme faute de moyens, un cercle vicieux où les effets du changement climatique et de la pauvreté s'accroissent à tour de rôle.

Le pays de l'argane: se nourrir soi-même et nourrir les siens

Un deuxième groupe continue à croire quand même à la particularité du régime alimentaire né des entrailles de la terre, de l'interaction entre humain et humus, entre humain et d'autres espèces (bovin, caprin, et abeilles) et de l'histoire et des traditions de ceux qui l'ont peuplés depuis des siècles: continuer à utiliser *udi*, le beurre, le *tament*, le miel, *toumzine*, l'orge et garder dans le fond d'une des pièces des maisons très larges, quelques sacs de fruit d'argane, *affiyache*, pour soi et non pour les vendre. La différence entre l'acte d'acheter et de produire est que produire s'allie à une profonde parenté, d'un don et d'un contre-don respectueux avec la terre. L'acte singulier de mettre de côté les fruits d'argane, équivaut à la pratique de "thésaurisation": on ne vend pas les fruits, on ne les utilise pas, on les thésaurise tels des fonds d'argent non investi pour un retour; choix jugé non rationnel parmi les économistes qui prônent la création de richesse. Or ici, le retour est pour se nourrir soi-même et nourrir les siens, partager avec les invités spéciaux, ramener comme dot durant les mariages, et surtout rester attaché à la particularité d'être Amazigh en terre d'argane et de continuer à résister tout comme l'arbre. Bien que ce soit à contre-courant, la fétichisation de cette huile, plus chère que l'or, nous informent les femmes, est nécessaire pour qu'elle soit et demeure la source nourrissante et nourricière des nouvelles générations comme elle le fut pour les anciennes. Les mets, couscous d'orge, tagine de chèvre et d'un quelconque légume – ici on affectionne tout particulièrement les carottes jaunes et les navets – et poisson assaisonné de

thym sauvage ne sont pas cuisinés avec l'huile d'argane, mais sont seulement agrémentés par un filet d'huile versé d'un geste giratoire à la fin de la cuisson, telle la danse des mains pour extraire l'huile de la pâte. Des mets posés au milieu de la petite table ronde et basse, les corps assis en califourchon sentent les odeurs de l'huile qui se répandent et invite les mains aux mets en question. Un goût de noisette fin, léger est appréciable, un concentré de vitamines pour les corps nourris; ces vitamines déposées depuis des millénaires dans des corps qui se reproduisent et dont l'héritage génétique et la constitution physiologique est empreinte de cette huile qui a fait vivre des générations multiples, vertigineusement. C'est ce filet, faute de la disponibilité de l'huile, qui ravive la continuité que nous sommes dans un pays d'argane, or ce même filet nous rappelle aussi que cette valeur est aujourd'hui en premier une valeur monétaire, un enjeu économique avant d'être celui de l'alimentation locale ou de la reproduction d'un régime alimentaire passé de génération à génération, définissant par là même la tradition culinaire et l'identité de cette aire culturelle.

Postlude: Chez Zaina, Chez Rghiya, et Chez Aicha, des femmes et des pratiques culinaires

L'odeur de la torréfaction faite dans *anwal*, la cuisine, avec la fumée s'échappant de la *tafalt*, ustensile traditionnel en terre cuite sur un feu de charbon, remplit l'air, noircit les murs, et fait pleurer Rghiya. Accroupie, à moitié penchée sur cet espace ouvert, tenant à la main une ancienne cuillère à pot en bois, elle effectue un mouvement tantôt circulaire, tantôt de va et vient, avec habileté et douceur à la fois. Rghiya explique que les deux mouvements distribuent la chaleur, aèrent et permettent aux amandons de visiter chaque recoin de la surface de *tafalt* sans brûler. Les deux mouvements sont complémentaires.

“... La danse de l'argan !”

Lorsque Rghiya commence à couvrir le feu, en communion avec les amandons, elle en torrifie une quantité moyenne, 300 ou 400 grammes, et une fois de couleur dorée ou cuivrée, elle les verse dans un *tishisht*, contenant plat en osier, afin qu'ils refroidissent et invite la deuxième fournée au baptême du feu. Quand ce processus est terminé, et aujourd'hui rares sont les fois où Rghiya torréfie plus que 2 lots, elle sort de la cuisine enfumée et entame les préparatifs pour l'extraction de l'huile des amandons: une bassine remplie d'eau à moitié, du sel, et surtout la meule à pierre traditionnelle avec sa forme conique, son trou du milieu dans lequel on jette les amandons, et dans son flanc est solidement inséré un manche qui constitue l'axe de rotation à l'aide duquel on fait tourner la meule. Les deux pierres, plates toutes les deux, broient l'amandon. Rghiya s'assoit, jambes allongées, et tire la meule entre ses jambes. Elle retrousse ses manches, et remonte sa melhfa, tout est prêt

pour l'autre danse/pour le spectacle de transformation. Une poignée d'amondon est jetée dans la gueule de la meule, la main tourne et tourne l'axe, la meule tel un oiseau virevoltant sur lui-même. De son bec se déverse par masse lourde et visqueuse le mélange dans la bassine de bois *tazelaft*. Elle tourne et tourne, et quand l'axe devient lourd à manier, Rghiya soulève la pierre supérieure de la meule, et à l'aide d'un bâton en bois, pousse le mélange et repose la pierre et se repose. Telle une gueule de loup grande ouverte, les deux pierres, mâchoire inférieure et mâchoire supérieure, après avoir broyé avec le frottement de leurs surfaces rugueuses, laissent entrevoir des restes ici et là telle une bouche édentée où de la nourriture reste coincée.

Rghiya laisse les mâchoires saillantes à la fin et les rince à l'eau qui était dans la bassine. Ce qui est lavé est mis de côté, et Rghiya se lève, pousse la meule de côté et met à sa place la bassine en bois, le *tazelaft*, où le mélange des amandons est rendu en pâte. Elle y met quelques graines de sel, invoque un bismillah, y verse un peu d'eau et commence à pétrir et ensuite tourner la pâte avec ses mains. La pâte, solide, dure, a besoin de plus d'eau. "*Amane ay-zemmine*," nous dit Rghiya, "c'est l'eau qui presse l'huile." Qui dans ses cours de chimie n'a pas appris que l'eau est plus lourde que l'huile et qu'elles sont non miscibles, renversement de cette vérité dans cette chorégraphie autre!

Arrivée à une consistance mémorisée de et par ses mains, inscrite dans ses neurones miroirs, pratique ancestrale, elle fait de la pâte une sorte de pain rond, et, au milieu interne du pain, y plonge son doigt pour fendre la pâte, un œil, ou une sorte de fontaine. Elle la malaxe, la tournoie dans ses mains habiles et la soulève verticalement, et de l'huile suinte du pain de pâte, de la petite fente, avec sensualité tel un acte amoureux. Cette action est répétée à des intervalles de quelques 3 minutes, une chorégraphie où la main et la pâte virevoltent pour que l'huile s'écoule, une goutte à la fois.

Rghiya a une fille, Imane, qui n'a jamais appris, et ne veut pas apprendre à extraire l'huile. Rghiya est catégorique, elle ne lui a pas enseigné les techniques car elle souhaite que sa fille ait un horizon nouveau dans la vie que le labeur d'argane.

"...c'est l'eau qui presse..."

L'eau qui presse, explication vitale de Rghiya pour dire que sans la présence de l'eau, l'huile ne peut être extraite de la pâte des amandons torréfiés, pratique manuelle ancestrale bien qu'aujourd'hui les machines d'extraction n'en utilisent point. Au fait, les vendeurs de l'huile vantent la durée de conservation et la non-oxydation de l'huile car il y a pureté dans l'acte d'extraction de la machine. Toutefois, la note de Rghiya sur l'eau qui presse peut également être étendue à d'autres champs lexicaux du terme "*ay-zemmine*-presse": que c'est le manque d'eau qui comprime la vie de la

population et la rareté des pluies et des précipitations qui brusquent les changements des modes de vie.

La danse de l'argane se fait de moins en moins dans les ménages, elle est devenue spectacle dans des coopératives-théâtrales et les magasins de Souk Al-Had d'Agadir. En entrant dans le siège d'une grande coopérative dans la région d'Essaouira, par exemple, le visiteur est accueilli par des youyous et des incantations. Les femmes chantent et cassent la coque. Retirer l'amandon devient un spectacle où femme, arbre, identité sont une performance au profit des touristes venus acheter l'huile miraculeuse; elle contient non seulement de la fameuse vitamine E, mais est imprégnée par les voix des femmes Amazighes, une image orientale et une formule qui vend toujours. L'huile d'argane est aujourd'hui un produit, à l'instar de ces autres produits liés à des identités autochtones,²³ tel le quinoa cultivé sur les hauts plateaux andin du Pérou et de la Bolivie par les Amérindiens, ou le beurre de karité, huile végétale comestible extraite des fruits de l'arbre de karité qui pousse dans les savanes de l'Afrique de l'Ouest et centrale. La valeur et le mode de vie intrinsèquement liés à l'arbre, au fruit, aux cycles de son écosystème sont au service du marché et de ses acteurs; il y a rupture avec le mode de vie ancien bien que la consommation y soit encore occasionnelle.

En conclusion, la danse d'argane, exécutée par les mains habiles de ces femmes, se reproduit de moins en moins vu la valeur monétaire croissante que le fruit a acquise en tant que matière première; il ne se "produit" plus, tel un spectacle, sur les estrades des *anwal* (cuisine), mais devient une performance qui s'affiche dans des ailleurs (ateliers, coopératives, usines, laboratoires), rompant ainsi le cycle de reproduction, et nous entendons ici le mot production dans ses sens sensibles et interreliés: production d'un produit, production de corps nourris, production et reproduction d'une culture et d'un savoir-faire. L'ancrage de cet arbre et de l'ensemble de ces fruits (combustible, charpente, pâturage), l'entrelacement intime avec les pratiques culinaires, les croyances concernant l'arbre, et le symbole identitaire puissant, font aujourd'hui que les femmes parlent de l'huile d'argane tel un objet d'une nostalgie, avec l'arbre devenant le dépositaire d'un langage de deuil qui se miroite sur l'ensemble de l'état général dégradé de l'écosystème.

La diminution de la récolte, suite au manque de précipitations et des sécheresses de plus en plus fréquentes et longues, au gaulage des arbres (alors que les fruits doivent tomber naturellement, sans jamais toucher les branches qui contiennent les fleurs pour le cycle suivant), et à la diminution de l'aire des arbres due principalement à l'urbanisation, en fait un produit de plus en rare, et de plus en plus demandé par le marché national et international. Peut-être qu'Imane, la fille de Rghya, pourra en acheter une fois ayant terminé ses

²³ Parasecoli, "The Gender," 467-78.

études, ayant un emploi en ville, et se rappelant son enfance dans la cuisine de sa mère et de sa grand-mère, répondra à cet appel d'en manger et renouera avec le goût inscrit dans ses gènes en dansant de joie en revisitant la délicatesse et la finesse de cet autre or!

Remerciements

Je tiens à remercier Mme Dr. Hayat Zirari de m'avoir invitée à participer à ce dossier d'*Hespéris-Tamuda*. Je remercie tout particulièrement Dr. Zahara Makach pour son assistance, Dr. Mohamed Jadawi pour sa générosité, et toute l'équipe de la Fondation Dar Si Hmad, notamment Mohamad Hamou Ali et Mustapha Ouefgha, d'avoir assisté à la collecte des données. Sans Aissa Derhem, mon compagnon, je n'aurais jamais pu découvrir ce monde. Un merci tout spécial pour l'ensemble des femmes interviewées ayant pris sur leur temps pour répondre aux questions et s'engager dans le débat. Elles sont loin d'être naïves par rapport aux changements profonds qui affectent leurs vies, mais elles disent accepter avec courage la volonté de Dieu; puissent-elles être l'exemple de l'accueil de l'adversité avec grâce!

Bibliographie

- Al Bakri. *Description de l'Afrique septentrionale*. Traduit par Mc G. de Slane. Paris: Imprimerie Impériale, 1859.
- Bergh, Sylvia I. "Inclusive' Neoliberalism, Local Governance Reforms and the Redeployment of State Power: The Case of the National Initiative for Human Development (INDH) in Morocco." *Mediterranean Politics* 17, 3 (2013): 410-26.
- Bouzoubaâ, Zakia. *Guide Pratique: La culture de l'Arganier*. Agadir: Institut National de la Recherche Agronomique, 2018.
- Charrouf, Zoubida and Dominique Guillaume. "Sustainable Development in Northern Africa: The Argan Forest Case." *Sustainability* 1 (2009): 1012-22.
- _____. "Huile d'argan une production devenue adulte." *Les Technologies de Laboratoire* 2, 6 (2007): 4-7.
- _____. "Le projet arganier : 20 ans pour passer de l'utopie à la réalité." *Oil Seeds and Facts, Crops and Lipids*, 25, 2, (2018).
- Dahir du 8 chaabane 1343 (4 mars 1925) sur la protection de la délimitation des forêts d'arganier. BO no. 647 du 17 mars 1925.
- Dahou, Tarik, Elloumi, Mohamed, Molle, François, Gassab, Maher, Romagny, Bruno. *Pouvoirs, sociétés et nature au sud de la Méditerranée*. Paris: Karthala, 2011.
- De Pontevès, E. "L'arganier, la chèvre, l'orge: Approche du système agraire de l'arganier dans la commune rurale de Smimou, Province d'Essaouira." Mémoire, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, 1989.
- De Waroux, Yan le Polain, Y. & Lambin, E.F. "Niche commodities and rural poverty alleviation: Contextualizing the contribution of argan oil to rural livelihoods in Morocco." *Annals of the Association of American Geographers* 103 (3): 589-607.
- El Faskaoui, Brahim. "Fonctions, défis et enjeux de la gestion et du développement durables dans la Réserve de Biosphère de l'Arganeraie (Maroc)." *Études caribéennes* 12, 4 (2009).
- El Mahdad, El Hassane et al., "Le système Arganeraie entre vulnérabilité du milieu naturel et pressions du développement: initiative d'intégration de la femme rurale dans le

- processus de protection à travers la valorisation de l'huile d'argane comme produit local: Essai d'évaluation." In *Espace, Territoire et société au Maroc, mutations, dynamiques et enjeux*, 115-22. Mohammedia: Publications de la FLSH, 2019.
- Faouzi, Hassan, Martin Julie. "Soutenabilité de l'arganeraie marocaine." *Confins* 20 (2014). DOI: 10.4000/confins.8842.
- Faouzi, Hassan. "L'arganeraie marocaine, un système traditionnel face aux mutations récentes: le cas du territoire des Haha, Haut Atlas occidental." *Norois*, 224, (2017): 57-81.
- _____. "L'exploitation du bois-énergie dans les arganeraies: entre soutenabilité et dégradation (région des Haha, Haut-Atlas Occidental, Maroc)." *Les Cahiers d'Outre-Mer* 262 (2013): 155-82.
- _____. "Impact des coopératives féminines sur la préservation et la valorisation de l'arganeraie: cas de la coopérative Tafyoucht, (confédération des Aït Baâmrane, Anti-Atlas, Maroc)." *Confins*, 14 (2012). DOI: <https://doi.org/10.4000/confins.7521>
- _____. "L'agdal dans la dynamique des systèmes agraires des arganeraies des Haha (Haut-Atlas Occidental, Maroc)." *Études Caribéennes* 20 (2011). DOI: 10.4000/etudescaribeennes.5569.
- Jadaoui, Mohamed et Lakbir Ouhajou. "Les démarches de promotion et de valorisation de l'huile d'argane: processus, acquis et limites." In *Du terroir au territoire: Les enjeux de la patrimonialisation des produits de terroir*, sous la direction de Hassan Faouzi, Aziz Bouslikhane, Said Boujrouf. Paris: L'Harmattan, 2021.
- Jadaoui, Mohamed, Lakbir Ouhajou et El Hassane el Mahdad. "Système d'acteurs et gouvernance de la filière « huile d'argane." In *Changements et formes d'adaptation des espaces ruraux au Maroc, Approches*, en Hommage au Professeur Mohamed Aït Hamza, vol. II, 365-88. Ifrane: Al Akhawayen University, 2022.
- Lybbert, Travis J., Abdellah Aboudrare, Deborah Chaloud, Nicholas Magnan and Maliha S. Nash. "Booming Markets for Moroccan Argan Oil Appear to Benefit Some Rural Households While Threatening the Endemic Argan Forest." In *Proceedings of the National Academy of Sciences* 108, 34 (2011): 13963-68.
- Nouaïm, Rachida. *L'arganier au Maroc, entre mythes et réalités*. Paris: L'Harmattan, 2005.
- Parasecoli, Fabio. "The Gender of Geographical Indications: Women, Place, and the Marketing of Identities." *Cultural Studies Critical Methodologies* 10, 6 (2010): 467-78.
- Perry, Wendy, Olivia Rappe, Ali Boulhaoua, Latifa Hassan Loux, Youness, Elhouss, Hichame Ait Ahssain, Zohra Ait Barich, Hasna Akhiyat, Tayeb Amine Aznague & Sahar Hraïd. "Argan oil and the question of empowerment in rural Morocco." *The Journal of North African Studies* 24, 5 (2018): 830-59.
- Ruas, Marie-Pierre et Margareta Tengberg, Ahmed S. Ettahiri, Abdallah Fili et Jean-Pierre Van Staëvel. "Archaeobotanical Research at the Medieval fortified site of Îgiliz (Anti-Atlas, Morocco) with Particular Reference to the Exploitation of the Argan Tree." *Vegetation History and Archaeobotany* 20, 5 (September 2011): 419-33.
- Simenel, Romain. *L'origine est aux Frontières. Les Aït Ba'amran, un Exil en Terre d'Arganiers*. Paris: Édition de la maison des Sciences de l'Homme, 2011.
- Simenel, Romain, Geneviève Michon, Laurent Auclair, Yildiz Thomas, Bruno Romagny et Marion Guyon. "L'argan: l'huile qui cache la forêt domestique. De la valorisation du produit à la naturalisation de L'écosystème." *Autrepart Revue de Sciences sociales au Sud* 50 (2009): 51-74.
- Simenel Romain, Yildiz Aumeeruddy-Thomas, Ahmed Aarab. "Djinn-etics of the argan tree," "Navigating hybrid kinship between humans and trees." In *The Cultural Value of Trees. Value and Biocultural Conservation*, Edited By Jeffrey Wall. London: Routledge, 2022.

العنوان: رقصة شجرة الأركان: التغذية عند آيت باعمران اليوم

ملخص: تطرح هذه المقالة السؤال الجوهرى حول ما يأكله السكان المحليون المستهلكون الرئيسيون التقليديون والتاريخيون لزيت الأركان، في جنوب غرب المغرب. عندما اشتهر زيت الأركان، اختار القائمون على رعاية أشجار الأركان، ومعظمهم من المجموعات الأمازيغية، بيع ثمراتها باعتبارها توفر موردا كبيرا لدخل الأسر. وبينما شهدت المنطقة الجنوبية من البلاد، المعقل المتجذر لأركانيا سبينوزا (*Argania Spinosa*)، الأكثر توطُّنًا، انفجارًا في تكوين التعاونيات وأنواعًا مختلفة من المشاريع التجارية، أخفقت تشريعات الدولة المغربية في القدرة على تطبيق القواعد التنظيمية وما تقتضيه من تدابير وعمليات إجرائية، وهو ما أدى حاليًا إلى وجود وضع يفتقر إلى آليات التنظيم وتشويه الكثير من الصراعات التي غالبًا ما تكون مضرّة بمصالح العاملات. ويعتمد المقال على توظيف سلسلة متنوعة من أحدث المؤلفات المنشورة في الموضوع، ويستند إلى ملاحظة تشاكية مكثفة من قبل النساء في آيت باعمران، فضلًا عن مقابلات مفتوحة مع أفراد المجتمع المحلي والتجار. وتظهر النتائج أن عائلات اليوم لا تحتفظ في حوزتها إلا بعدد قليل جدًا من ثمار الأركان لاستهلاكها الشخصي، لأنها تعتبرها مصدرًا رئيسيًا للدخل ويمكن استخدامها بمثابة هدية خاصة لمناسبات اجتماعية معينة. وتؤكد خلاصة هذه المقالة واستنتاجاتها، أن الطبخ الذي يتم تقديمه اليوم في القرى يشبه طبخ البيئة الحضرية، حتى لو ظلت الشجرة تحتل مكانة عاطفية، وموضوعًا للقلق على استدامتها نظرًا للجفاف المستمر.

الكلمات المفتاحية: إنتاج الأركان، التعاونيات النسوية، آيت باعمران، شجرة الأركان.

Titre: La Danse de l'Arganier: se nourrir à Aït Baâmrane aujourd'hui

Résumé: Cet article pose la question essentielle de savoir ce que mangent aujourd'hui les communautés, traditionnellement et historiquement principales consommatrices d'huile d'argan, dans le sud-ouest du Maroc. Lorsque l'huile d'argan est devenue célèbre, les gardiens des arganiers, des communautés majoritairement amazighes, ont opté pour la vente des fruits comme source de revenus substantielle pour les ménages. Et alors que la région sud du pays, qui abrite l'*Argania Spinosa* endémique, a connu une explosion de coopératives et de divers types d'entreprises commerciales, la législation de l'État marocain n'a pas réussi à faire respecter les règles et les processus, ce qui a donné lieu aujourd'hui à une situation non structurée et conflictuelle souvent préjudiciable aux travailleuses. L'article utilise une revue de la littérature de pointe, se fonde sur une observation intensive des participantes des femmes d'Aït Baâmrane et sur des entretiens ouverts avec des membres de la communauté et des commerçants. Les résultats montrent que les familles actuelles gardent très peu de fruits d'argan pour elles-mêmes car ils sont considérés comme une source de revenus principale et un cadeau spécial pour des occasions particulières. La conclusion souligne que la cuisine servie aujourd'hui au cœur des villages ressemble à celle du milieu urbain, même si l'arbre reste un lieu de sentimentalité, et un objet d'inquiétude pour sa durabilité compte tenu de la sécheresse persistante.

Mots-clés: Production d'Argan, Coopératives de Femmes, Aït Baâmrane, Arganier.