

À Taliouine et dans ses environs, dans la région de Tafraoute, Taroudant au sud-ouest du Maroc jusqu'à Ouarzazate, la culture du safran s'étend sur plus de 500 hectares. Du 10 au 12 novembre se déroule le premier Festival du Safran, un rendez-vous haut en couleurs.



Dans les contreforts du Haut-Atlas marocain, perché à 1 200 m d'altitude, le petit village typique de Taliouine se distingue par une spécificité, la production du safran. Avec un chiffre annuel de trois tonnes, le safran de Taliouine se place fièrement au quatrième rang des producteurs mondiaux après le Cachemire, l'Iran et l'Espagne et figure parmi les meilleurs sur le plan gustatif. La première édition de ce festival est liée au développement de toute une zone touristique dans cette région dont la beauté du paysage et l'accueil chaleureux des populations méritent qu'on s'y attarde. Cette période correspond à la cueillette des fleurs (le *crocus sativus*) récoltées avant le lever du soleil durant une dizaine de jours. Ce travail est totalement artisanal et familial. Cette épice chargée de symboles est si précieuse et onéreuse qu'on la dénomme «or rouge» ou «sang des dieux». Le paysage est constitué de petites parcelles qui se parent de teintes violacées l'automne venu. Il est temps de se consacrer uniquement à cette fleur qui



assure le bien-être de chaque famille et contribue au développement économique de la région. Avec délicatesse, les fleurs de crocus sont cueillies une à une, placées dans des paniers ou des sacs. Ce moment de la journée est important et il faut faire vite car dès que le soleil pointe, les fleurs se referment. Ensuite, les fleurs sont déversées sur une table ou un tapis, et toute la famille se réunit pour procéder, avec minutie et délicatesse, à l'émondage. De chaque fleur est retiré le pistil, petit filament d'un rouge bien particulier, qui sera ensuite mis à sécher au soleil et engrangés dans l'agadir, le grenier du village. Et puis, magie de la nature, le crocus disparaît sous terre pour se ressourcer et réapparaître l'automne suivant. Il s'ensuit le comptage de la récolte, sa pesée, sa vente dans les coopératives. La valeur du safran et son prix tiennent à la rareté de la fleur, à la qualité du terroir où elle a poussé et à sa production totalement artisanale. Il faut compter quelque 150 000 fleurs pour obtenir 1 kg de safran. Cette épice qui figure parmi les plus chères au monde, ***



*** entre dans la composition de plats savoureux, tajines, couscous et parfume aussi délicieusement le thé. Le safran appartient à la richesse culturelle et historique du Maroc. ***

*** Ce rendez-vous tend à mobiliser les populations rurales sur ce safran de Taliouine aux propriétés exceptionnelles. Vous pourrez assister à la cueillette, visiter les safranières et coopératives où l'ambiance familiale et conviviale prédomine, déguster des plats à base de safran chez l'habitant, acheter du safran de grande qualité, fêter la fin de la récolte avec les villageois et aller au souk (lundi 12 novembre), marché très pittoresque où ont lieu les échanges et les ventes de safran. Les plus courageux peuvent participer à des randonnées pédestres. Le logement est assuré par des auberges-gîtes situées à Taliouine, Tagmout, Aouerst, Adghigh... qui permettent de mieux intégrer la vie de cette population rurale à l'écart de tout modernisme.

Les lignes régulières de la Compagnie Royal Air Maroc vous emmènent quotidiennement à Agadir ou à Ouarzazate, d'où vous pouvez louer un véhicule ou réserver un taxi pour vous rendre dans cette région située à environ 2 heures de la côte atlantique. ■



Littérature

L'éloge du safran a été écrit avec bonheur par Pierre Aucante, dans la collection Chroniques du potager, chez Actes Sud.

«Comme des vendangeurs sous le soleil d'automne, des groupes de cueilleurs courbés en deux moissonnent méthodiquement au ras du sol de petites fleurs roses veinées de violet, qui portent en elles trois précieux stigmates rouge vif, dépassant le bout des pétales. Ils récoltent le safran.

Tour à tour pigment pour la peinture, plantes médicinales puis épice recherchée,

le safran est la principale épice autochtone du monde occidental. Nul besoin d'aller le chercher au-delà des mers comme pour le poivre, la cannelle, la girofle ou le gingembre. Il faut toutefois cueillir et émonder 150.000 fleurs de *Crocus sativus* pour obtenir un kilo de safran sec. D'où son prix astronomique, mitigé par la faible consommation -tout au plus quelques grammes par an- des meilleurs gastronomes.

L'histoire du safran est mal connue, et donc propice à la propagation de légendes. On

dit ainsi que le conquérant Alexandre le Grand, parvenu sur le plateau du Cachemire, fit installer son campement dans une plaine dénudée. Au matin, son armée se trouva encerclée de millions de fleurs mauves, poussées pendant la nuit. Croyant à un sortilège, il fit demi-tour et renonça à sa conquête.

La légende du safran, narrée par l'auteur, convoque aussi Krokos, un ami du dieu Hermès, Ovide, ou les fleuves Tigre et Euphrate: L'énigme reste entière (...) Aucune recherche en ethno-



logie n'a réussi à dénouer les fils du voile de mystère qui plane sur les origines du safran», écrit l'auteur ■

Caractéristique du «zaàfrane al horr»

Le vrai safran est constitué de stigmates de la fleur du bulbe safran (*crocus sativus* L.). Cette précieuse épice (il faut en moyenne de 150 mille à 200 mille fleurs pour obtenir un kilo de safran) est hygroscopique : elle doit être conservée à l'ombre, à l'abri de la lumière et de l'air. Elle est utilisée comme condiment dans la préparation des mets traditionnels et comme colorant des tissus et possède de nombreuses vertus médicinales. Elle a également des vertus médicinales et cosmétiques prouvées.

En général, le safran végète normalement à des altitudes variant entre 650 et 1200 m. C'est une plante rustique pouvant supporter des conditions climatiques très sévères. Résistant à des températures de -10° voire -15°C ou supérieure à +40°C durant plusieurs jours, la fleur du safran est le symbole de la résistance aux conditions sévères.

Les besoins en eau sont relativement moyens, 600 à 700 mm/an, les apports doivent être bien répartis le long du cycle de vie de la plante dont le fumier est le seul produit d'enrichissement. Avec la sécheresse, sa culture ne devient possible qu'avec l'irrigation ■

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

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

L'une des particularités évidentes des zones de Taliouine et de Tazenakht est qu'il s'agit de terroirs de moyenne montagne à forte identité culturelle (familles berbères groupées en villages ou douars) et assez éloignés des centres urbains d'Agadir (300km) et de Taroudannt (150 km) pour apparaître comme relativement préservés au plan environnemental (peu de trafic routier, pas d'industrie polluante, pas d'utilisation agricole de produits de synthèse). Cette particularité, associée à l'impressionnan-

te beauté contrastée des paysages de vallées (étroites, fertiles et verdoyantes), plateaux et massifs (vastes, arides et minéraux), placés entre les chaînes de l'Anti-Atlas au Sud et du Haut-Atlas au Nord, justifie le développement de l'écotourisme, encore limité à quelques itinéraires en cours d'équipement.

Dans ce contexte, la production traditionnelle de safran du Siroua dispose de nombreux atouts favorisant sa valorisation commerciale au bénéfice de l'économie paysanne et de son insertion au sein des réseaux de l'agriculture biologique, du commerce équitable et du tourisme solidaire.

L'étude relève également qu'une approche «origine», portée par les groupements de producteurs et soutenue par les divers acteurs de la filière, serait tout à fait justifiée et complémentaire de l'approche «qualité» en cours. Associée au label AB de l'Agriculture Biologique, une indication géographique (IG) optimiserait l'accès au marché international de cette spécialité traditionnelle intimement liée au piémont du massif du Siroua et à la culture berbère ■

Arômes

Le safran contient plus de 35 composés volatils dont la plupart ont été identifiés. Le safranal, composé majoritaire responsable de la typicité de l'arôme du safran, se développe au cours du séchage à partir d'un précurseur glycosidique, la picrocrocine.

Parmi les composés identifiés, on retrouve des notes aromatiques de citrus, florales, de rose, de maïs, épicées et bien sûr safranées pour l'isophorone et le safranal.

La technique de séchage est très importante, elle permet d'exprimer l'arôme. Les safrans orientaux, séchés au soleil, ont des notes très épicées et peu safranées alors que les safrans européens, séchés par apport de chaleur, développent au mieux la flaveur safranée ■

Origine

Différents experts l'affirment, l'origine exacte du safran ne peut être certifiée, géographiquement. Elle viendrait, selon certaines recherches, de la zone orientale du bassin méditerranéen. Ce qui est sûr, c'est que cette plante et ses vertus sont connues depuis l'antiquité, elle apparaît dans des recettes médicinales dès le XV^e siècle avant JC, notamment dans le papyrus Ebers, découvert en Egypte en 1872 et daté de 1550 avant JC. Il possède déjà un hiéroglyphe particulier et entre dans la composition d'une trentaine de préparations ■

Conseil

Pour acheter du vrai safran il faut opter pour le safran entier, c'est à dire en stigmate et non broyé. Le stigmate doit être trifide, relié à sa base par un bout de style de couleur orangée et de taille inférieure à

1 cm. La couleur des trois filaments doit être rouge vive à grenat, l'odeur forte, sucrée, très légèrement amère (l'amertume indique un safran de plusieurs années).

Dans tous les cas, la trituration du produit doit laisser des traces d'un jaune orangé sur les doigts.

L'éloge du safran a été écrite avec bonheur par Pierre Aucante, dans



la collection Chroniques du potager, chez Actes Sud : Comme des vendangeurs sous le soleil d'automne, des groupes de cueilleurs courbés en deux moissonnent méthodiquement au ras du sol de petites fleurs roses veinées de violet, qui portent en elles trois précieux stigmates rouge vif, dépassant le bout des pétales. Ils récoltent le safran ■

Loi

Pour valoriser des produits de qualité liée à l'origine, le Maroc a élaboré un projet de loi relatif «aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et denrées alimentaires» qui s'inscrit dans la politique nationale de développement rural durable, de valorisation de produits agricoles et alimentaires, de protection du consommateur avec comme préoccupation la protection du patrimoine agricole national. Le projet prévoit trois signes distinctifs : l'indication géographique (IG), l'appellation d'origine (AO) et le label agricole (LA). Ce projet de loi a été adopté par le Conseil de Gouvernement, puis par le Conseil des Ministres et est soumis actuellement au Parlement ■