

## **« Secret de femme, secret de nature » : l'huile d'argan, ou la fabrication du mythe moderne des produits de terroir au sud**

Romain Simenel / Geneviève Michon

La définition d'un produit de terroir, en particulier dans le cadre d'une mise sur le marché international, implique un filtrage dans lequel certains aspects des relations entre la société locale et son terroir sont mis en lumière aux dépens d'autres qui sont passés sous silence. Mais ce filtrage ne se fait pas au hasard. Selon quels critères certaines pratiques ou certains aspects ces relations sont-ils omis ou valorisés ? Quelle est la logique sous-jacente à ce filtrage ? Quel décalage en résulte-t-il par rapport à la réalité des pratiques et savoir-faire locaux ? Quels sont les effets en retour de ce processus sur le rapport quotidien des sociétés à leur environnement ? Cette intervention propose d'apporter un éclairage sur ces questions à travers l'exemple de l'huile d'argan, l'une des ressources locales des pays du Sud qui a connu, ces dernières années, l'ascension commerciale la plus fulgurante, et sur lequel se met actuellement en place un système de protection de type AOC.

Le succès de la valorisation internationale de l'huile d'argan du Maroc s'est fait sur la construction d'une image globalisée du produit susceptible de satisfaire aux attentes des consommateurs européens. Se posant résolument sur le marché du produit local, ethnique et éthique, l'huile d'argan est aujourd'hui reconnue comme le produit authentique d'un terroir d'exception : la forêt d'arganiers du sud-ouest marocain.

Cette intervention propose de montrer comment cette construction est basée sur une logique qui, au-delà des critères de commercialisation et de communication, fait largement référence aux conceptions naturalistes occidentales, définissant les écosystèmes forestiers selon leurs mécanismes naturels plutôt que culturels. Nous verrons comment, pour mondialiser l'image de l'huile d'argan, les développeurs ont travaillé à « naturaliser » l'espèce, les écosystèmes et les paysages qui lui sont associés, c'est-à-dire à construire une représentation « sauvage » de l'arbre et de la forêt d'arganiers, en passant sous silence tous les aspects domestiques liés à la production de l'huile et en désappropriant ainsi symboliquement les groupes sociaux d'un écosystème qu'ils ont largement transformé et domestiqué. Nous nous demanderons en conclusion dans quelle mesure ce processus pourrait, à terme, dénaturer ces relations particulières entre les sociétés et les terroirs de l'arganier, qui font actuellement la typicité et la qualité de l'huile d'argan.

L'huile d'argan, tirée des amandons du fruit de l'arganier (*Argania spinosa*), est certainement l'une des spécialités locales des pays du Sud qui a connu, ces dernières années, l'ascension commerciale la plus fulgurante. Denrée prisée par des grands cuisiniers ou composante de produits cosmétiques de luxe, l'huile d'argan pénètre aujourd'hui la grande consommation. Son image est fortement associée à une démarche « éthique » relevant du développement durable : en utilisant l'huile d'argan, le consommateur pense aider au développement des femmes berbères du Sud marocain et à la protection de la nature. Cependant, à l'aube de la création d'une Indication Géographique sur ce produit et malgré sa célébrité actuelle, la représentation que se font les consommateurs de son origine se cantonne à l'image d'Épinal d'un arbre à chèvres, endémique au Maroc, qui donne une huile aux vertus miraculeuses. Nul ne sait par exemple que l'écosystème arganier couvre à lui seul près d'un million d'hectares (820 000 ha précisément) dans le Sud-Ouest Marocain et qu'il s'agit d'une forêt habitée, qui

fait vivre 2,5 millions de personnes (Alifriqui 2004).

- **La réalité de l'arganeraie : une forêt domestique, patrimoine des lignages**

Habitée et utilisée par l'homme depuis des siècles, l'arganeraie n'a plus rien de « naturel ». A la vision commune d'un arbre « sauvage » et d'une forêt aujourd'hui « menacée » de surexploitation par les paysans et leurs troupeaux, on se doit d'opposer la réalité d'un arbre largement façonné par l'homme, et d'une diversité de terroirs organisés autour de la culture et du pastoralisme, le tout s'appuyant sur un véritable couplage entre ingénierie des hommes et ingénierie de la nature (Simenel *et al* 2009).

Cette ingénierie des hommes est basée sur des pratiques agricoles classiques (labours, épierrage, aménagement des reliefs en terrasses, maîtrise de l'eau), mais aussi et surtout sur des pratiques qui concernent l'arganier : protection des régénérations naturelles, émondage et élagage pour former les arbres, recépage et dépressage pour régénérer les souches... Ces pratiques s'insèrent de façon différentielle dans le paysage. L'arganeraie dans son ensemble est constituée par la juxtaposition de différents espaces agro-sylvo-pastoraux à vocations complémentaires (Bourbouze *et al* 2005) : les champs cultivés parsemés d'arganiers majestueux, les haies, véritables murs végétaux formés d'arbres tressés en espaliers, les espaces de pâturage lignagers avec leurs arbres aménagés pour que les chèvres puissent y grimper, les espaces de pâturage collectif avec leurs arbres surpâturés à allure de gnomes verts. Ces différents espaces s'inscrivent dans un ordre social marqué par une répartition minutieuse des droits d'accès et d'usage, avec une particularité qui rapproche l'arganeraie de la châtaigneraie : la mise en défens coutumière (*agdal*), qui consiste à fermer la forêt aux activités pastorales avant la récolte des fruits. Ce corps de règles régit les utilisations plurielles de l'arganeraie en articulant dans le temps et dans l'espace l'intérêt des ayants droits au pâturage (fraction, tribu) et celui des ayants droits à la récolte des fruits (familles et lignages) (Simenel 2007).

L'usage et l'entretien de l'arganeraie sont autant une affaire d'hommes que de femmes, chacun y jouant son rôle : c'est à l'échelle du façonnage de l'arbre, et particulièrement dans les champs, que les hommes agissent le plus fortement. Les femmes, elles, ont la charge de la récolte des noix d'argan. Les troupeaux sont conduits indifféremment par les hommes ou par les femmes, mais plus généralement par les enfants-bergers.

La durabilité de ce système tient en grande partie à l'inscription forte d'une dimension intergénérationnelle dans les structures sociales et végétales : les parcelles et les arbres qu'elles portent sont l'expression d'un travail porté par plusieurs générations d'hommes ; les droits et les usages qui structurent le paysage forestier sont forgés et légitimés par l'histoire des hommes et des lieux. Ce lien intergénérationnel confère à l'arganeraie une dimension patrimoniale indéniable : c'est l'histoire des lignages qui définit ici l'espace. Aux arbres les plus gros, les plus remarquables, ou les plus productifs, on attribue souvent un nom : ces arbres rentrent ainsi comme des personnes à part entière dans l'histoire domestique des villages. Qui plus est, l'arganier a souvent valeur de patrimoine religieux comme en témoignent ces immenses arbres saints dont la récolte, souvent abondante, fait l'objet de rituels féminins. Nous allons voir comment cette dimension patrimoniale a cependant été largement ignorée dans le processus de valorisation internationale de l'huile d'argan.

- **Des usages locaux de l'huile d'argan à sa qualification marchande...**

L'huile d'argan est produite (exclusivement par les femmes), à partir des amandons grillés. Cette production est entièrement manuelle et obéit à une série de savoir-faire bien précis. L'huile est utilisée pour la cuisine et les soins du corps. La frontière entre pratiques culinaires et pratiques thérapeutiques à base d'huile d'argan est parfois très floue. Traditionnellement, l'huile circule dans un cercle d'intimes sous forme de don ou de vente locale, à l'occasion de fêtes religieuses ou d'événements familiaux (Jabiot 2007).

Dans les années 1990, les recherches d'universitaires marocains (chimistes et généticiens) soucieux du développement de leur pays, vont créer la réputation de l'huile et lancer l'idée d'une valorisation internationale. Très rapidement, les organismes de développement (Union Européenne, FMI, FAO, Banque Mondiale...), suivies par les ONG et les associations locales, mettent sur pied des projets pour valoriser au mieux cette ressource originale. Légitimée par la Science et soutenue par l'Aide Internationale, la réussite est totale. Aujourd'hui, les vertus de l'huile sont appréciées dans le monde entier. Pour les développeurs, la valorisation du produit permet le renforcement de l'économie locale et la promotion de la femme rurale, avec la création de coopératives féminines de production.

Cette qualification de l'huile pour le marché international s'est accompagnée d'un refaçonnage total du produit et de son image. À la différence des femmes berbères qui produisent et utilisent un seul type d'huile, les coopératives ont mis en place deux schémas de fabrication correspondant à des usages distincts : l'huile de table extraite d'amandons torréfiés, et l'huile cosmétique extraite d'amandons crus. La production est ici presque entièrement mécanisée : la seule étape qui reste manuelle est le concassage des noix, qui constitue l'essentiel du travail des femmes à la coopérative. L'élaboration d'une huile spécifique à l'usage cosmétique, justifiée par des considérations de qualité (la torréfaction altérerait à la fois l'odeur, la couleur et les qualités de l'huile), permet en fait une insertion différentielle sur le marché. Cependant, la confusion entre l'huile issue de la « tradition », unique et polyvalente, et une huile à deux visages façonnée pour alimenter deux filières distinctes, est entretenue par les promoteurs de l'huile. La réputation de l'huile d'argan s'est en effet construite à partir d'un habile mélange entre les critères « modernes » (l'innovation technique au service de l'hygiène et de la qualité) et la mise en avant du « traditionnel » (la reprise d'un savoir local « ancestral », garant de la qualité et de l'authenticité du produit). Mais, au contraire des producteurs de châtaigne qui revendiquent haut et fort la complémentarité nécessaire entre tradition et innovation, les promoteurs de l'huile peaufinent la contradiction d'une image globalisée du produit susceptible de satisfaire aux attentes des consommateurs européens. Si, dans les faits, les coopératives n'ont conservé qu'une des étapes du mode traditionnel de fabrication, l'image qu'elles donnent à voir est basée sur la démonstration du lien à la tradition : la pièce la plus visitée dans les coopératives est l'atelier féminin de concassage. Cette mise en scène des femmes au travail renvoie le visiteur à la totalité d'un savoir-faire qualifié d'« antique », « berbère » et exclusivement féminin. La coopérative fait alors figure à la fois de musée vivant et de laboratoire de développement de la Femme, et elle inscrit résolument son activité sur le marché du produit local, ethnique et éthique. Cette folklorisation bien pensante des pratiques féminines (Jabiot 2007) camoufle ainsi la réalité d'un mode de production mécanisé ... dont on n'hésitera pas à faire l'éloge pour rassurer sur la qualité, l'hygiène et la pureté du produit.

- **...Et de la qualification de l'huile à la requalification de l'arganeraie**

L'huile d'argan est aussi connue comme le produit d'un terroir d'exception : la forêt d'arganiers du sud-ouest marocain. Il est intéressant de comprendre comment, dans ce mouvement de qualification marchande, la réputation de l'huile se construit sur des thèmes naturalistes qui posent le produit comme un « don de la nature » médiatisé par les femmes et justifient son rattachement au patrimoine national.

Le premier de ces thèmes combine l'endémisme et l'archaïsme de l'espèce : vestige menacé d'un milieu tropical datant de l'ère tertiaire, véritable « fossile végétal », l'arganier ne se trouve plus aujourd'hui qu'au Maroc. Comme toutes les autres spécificités marocaines, il doit faire l'objet d'une attention patrimoniale particulière au niveau national. Mais son originalité botanique le rattache aussi à ce que l'on pourrait appeler le « patrimoine végétal de l'humanité » : l'arganeraie dans son ensemble a été classée à la fin des années 1990 « réserve de la biosphère » dans le cadre du programme Man and Biosphère de l'Unesco.

Le deuxième mouvement repose sur l'interprétation naturaliste qu'ont de l'arganeraie les forestiers, les écologues et les biologistes. Il consiste en une véritable requalification qui vise à « naturaliser » à la fois l'espèce, les écosystèmes et les paysages qui lui sont associés, c'est à dire à construire une représentation sauvage de l'arbre et de la forêt d'arganiers, en passant sous silence toutes les pratiques techniques et sociales liées à construction de la forêt « domestique ». Emboitant le pas de l'interprétation naturaliste, dans toute la gamme des pratiques productives, les promoteurs de l'huile n'ont retenu que le ramassage des fruits par les femmes, comme le montrent les nombreuses photos exposées dans les coopératives. Cette image est abusive car elle définit ce ramassage comme une cueillette pratiquée sur des arbres sauvages. Or les photos montrent de beaux arganiers ...isolés au milieu des champs, dont le port imposant tient plus aux pratiques d'entretien qu'à la seule nature ! En dépit de cette évidence, les pratiques agricoles et arboricoles qui sont à la base du façonnement de ces arbres ne sont jamais évoquées.

Mais il y a souvent plus qu'un simple déni des pratiques productives locales. A la mise en scène d'arbres somptueux qualifiés de « sauvages », se surimpose celle d'arbres en piteux état, le plus souvent envahis par les chèvres, qui évoque l'ampleur des déprédations dues aux activités paysannes non régulées. Cette stigmatisation de la « dégradation » de l'arganeraie par ses habitants constitue une véritable disqualification des pratiques locales. Elle permet aussi la reprise en main de l'écosystème par des gestionnaires dotés d'une vraie conscience écologique, tout en intervenant pour aider la culture locale à protéger ce patrimoine « naturel ». En faisant porter les efforts de qualification de l'huile sur cette logique de naturalisation, la valorisation peut en effet se doter d'un objectif environnemental : la préservation d'un patrimoine naturel à la fois national et international « menacé » par les activités des groupes locaux. Dans ce processus, la mise en avant du naturel conduit à exclure les populations locales du processus de patrimonialisation et à faire glisser l'effort patrimonial d'un écosystème domestique vers un objet environnemental géré par des experts.

- **Une identité patrimoniale dissociée**

Afin de parvenir à cadrer l'huile aux exigences de marchés extérieurs, les opérateurs de la qualification ont été conduits à simplifier le produit en le délestant de l'ensemble des liens qui l'associent à d'autres entités domestiques matérielles et immatérielles. Cette construction entraîne le déracinement du produit de son substrat environnemental et socioculturel : effacement des pratiques productives au profit d'une fausse image de la « nature », effacement de l'homme au profit de la femme, effacement des pratiques agropastorales au

profit de la production d'huile.

Pourquoi une telle réduction ? Sans doute parce que la prise en compte de l'ensemble du système de relations entre groupes humains et arganiers aurait rendu impossible la tâche de simplification de l'image du produit « huile d'argan ». Mais certainement aussi parce que les promoteurs de l'huile sont eux-mêmes extérieurs à l'activité de production.

La mise en place d'une procédure de traçabilité géographique matérialise la simplification et le délestage de ces liens avec le local. En ne considérant pas -ou insuffisamment- la diversité des usages locaux et leur incorporation différenciée dans l'espace de l'arganeraie, les organismes de développement sont dans l'incapacité de distinguer et de définir des espaces productifs pertinents pour la protection de l'huile. Il s'en suit une simplification des aires de production : c'est finalement l'ensemble de l'arganeraie, conçue comme un terroir homogène (de 900.000 ha... !), qui tend à être retenue comme l'aire géographique de l'appellation. Ainsi, pour établir l'origine en démontant le lien au lieu, les procédures de certification contribuent paradoxalement à dissocier le produit du lieu de sa production. Or c'est bien cette diversité de l'articulation entre données naturelles et faits culturels, responsable de la diversité des terroirs réels de l'arganeraie, qui est à l'origine d'huiles de qualité variée.

*In fine*, ces opérations de réduction et de cadrage aboutissent à deux modes d'existence de l'huile d'argan. L'une localisée, complexe et variée, qui intègre des modalités de production, des fonctionnements sociaux et culturels, et des écosystèmes diversifiés. Sans l'afficher, elle constitue une des formes d'expression des patrimoines locaux forgés et transmis par les fonctionnements coutumiers. Une autre, globalisée, parvient, après des opérations de réduction compliquées, à installer l'huile d'argan sur des marchés fortement éloignés des attachements locaux. C'est cette huile globalisée qui constitue aujourd'hui le fondement du patrimoine national « arganier ».

C'est donc à une identité patrimoniale dissociée qu'aboutit la qualification marchande. En l'état, il y a fort à craindre que la certification du produit aboutisse à sceller par une inscription par le droit cet état dissocié.

Dans le cas de l'huile d'argan, le processus de valorisation privilégie ainsi le produit et le dissocie des pratiques concrètes. Il s'agit donc ici de valoriser un produit emblématique de la « tradition » locale en le plaçant sur le marché et en créant sa réputation indépendamment de toute la chaîne écosystémique, technique et sociale qui permet à ce produit d'exister, et non de travailler à la viabilité de cette chaîne et de veiller à ne pas la dissocier du produit auquel elle confère son identité. Par ce faire, le processus de valorisation dépossède certains groupes sociaux actifs dans la production du produit ou le maintien de l'écosystème (hommes, éleveurs). Il y a là une réelle dissociation entre le produit qualifié (le patrimoine « montré » et mis sur le marché) et la réalité de sa production. L'écosystème de référence se trouve dénaturé car « naturalisé » par les représentations qui en sont faites par les promoteurs de l'huile. Le territoire réel de l'huile est homogénéisé à l'extrême pour coller au terroir de référence : l'arganeraie dans son ensemble et non dans sa diversité.

Une solution à ce phénomène de dissociation/simplification pourrait venir de la mise en œuvre de qualification patrimoniale associative à travers ce qu'on appelle un « panier de biens », c'est-à-dire des produits issus d'une même localisation : dans le cas de l'arganier, il pourrait s'agir *a minima* d'une association entre l'huile d'argan et le « chevreau de l'arganier ». L'avantage de cette qualification patrimoniale associative est qu'en cherchant

systématiquement à combiner les composants patrimoniaux locaux, elle permet de valoriser à la fois la complexité des espaces et des relations productives, et le temps long de l'environnement et des régulations sociales.

## **Conclusion**

Sans le vouloir, mais aussi sans avoir réfléchi au sens de leur action, les promoteurs de l'huile ont réussi à déraciner et à dénaturer le produit, tout en continuant à le présenter comme un produit à la fois « local », « naturel » et « traditionnel » reposant sur des « savoirs ancestraux ». Sur le point d'être adoptée par le monde comme « produit de terroir », l'huile d'argan conserve de moins en moins de liens avec les lieux, les savoir-faire et les acteurs qui font sa typicité, même si l'image de la forêt et les savoirs locaux sont mobilisés dans cette entreprise. En ce sens, le cas de l'huile d'argan est un très bon exemple de domination politique, économique et symbolique d'un monde rural qui vit encore dans une autre logique, par ce qu'on peut appeler le « monde du développement ». Sous le couvert de la promotion d'une tradition reficelée pour plaire à un public international, on voit pointer une double entreprise. Tout d'abord une « modernisation » de fait des techniques et des filières. Ensuite une requalification de l'arganeraie (et des pratiques qui lui sont associées) dans le cadre de la gestion environnementale qui tend à en faire un système naturel dans lequel l'homme est admis, mais où son destin et ses pratiques sont déterminées par les politiques de conservation de la « naturalité » du système. Ce processus revient alors à enlever la liberté d'action et le pouvoir de décision des populations locales sur l'écosystème en laissant la place libre aux experts de l'environnement.