

# « L'arganeraie du Sud marocain, relique du tertiaire et providence des populations »

Paul Wagret, *La Nature*, 1962.

“**C**urieux arbre que cet arganier, à peu près ignoré du grand public, et dont l'étude est réservée aux botanistes et aux forestiers ! Providence en vérité pour les populations du Sud marocain, auxquelles il fournit, directement ou indirectement, une bonne part de leurs moyens d'existence. L'arganier (*Argania spinosa*) appartient à une famille tropicale, celle des Sapotacées. Mais il n'est plus connu qu'au Maroc, où il constitue une sorte de spécimen résiduel de la flotte de l'ère tertiaire, ce que les botanistes appellent « enclave macaronésienne ».

Encore son aire d'extension actuelle semble-t-elle s'être considérablement rétrécie au sein même de l'Empire chérifien : on trouve en effet des reliques d'arganeraies en quelques endroits isolés tels que l'Oued Grou (Meseta marocaine) et la basse-Moulouya (Beni-Snassen, à l'ouest d'Oudjda), ou encore en lisière du Sahara, dans la région du Draa. L'évaluation de l'aire actuelle d'extension de l'arganier est comprise entre 600 000 et 700 000 ha ; Emberger donne en 1938 le chiffre de 650 000, tandis que Metro, dans le

récent Atlas du Maroc, avance celui de 700 000, ce qui représente un sixième de la superficie forestière du pays. (...)

Le fruit de l'arganier, la noix d'argan, est une sorte de baie verdâtre à la forme variable, ressemblant à l'olive en un peu plus gros. Par écrasement de l'amande (généralement opération effectuée par les femmes, à l'aide de pierres) contenue dans le noyau, on prépare une huile comestible très fruitée dont le goût se rapproche de l'huile de noix. Les Chleuh sont très friands de cette huile et la font venir de leur tribu, lorsque la recherche les a conduits ailleurs : aux mines de Zellidja, aux exploitations de phosphate de Kouribga, à Casablanca, en France même. Il ne saurait être question de préparer en grand une huile comme l'huile d'argan : le rendement en effet est extrêmement faible et interdit toute commercialisation au stade industriel. [...] La fabrication ne peut être que familiale, car une dizaine d'heures de travail total sont nécessaires pour l'obtention d'un seul kilogramme d'huile. D'ailleurs la préparation ne se fait qu'au fur et à mesure des besoins. Outre cette utilisation alimentaire directe par les hommes sous la forme d'huile de noix d'argan, l'arganier →



Un arganier dans le Sud marocain...  
© O. Toutain