

La culture des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires dans le sud de Maroc.

M. Aït Chitt*, M. Gérard**, J. Marèchal**, M. Sirjacobs**.

Compte-rendu d'un voyage dans les zones d'Agadir, Marrakech, Ouarzazate et Tata.

Résumé

Des études sur la production de plantes médicinales, aromatiques et condimentaires sont intégrées aux activités du Département "Cultures Légumières" du Complexe d'Agadir (Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II).

Une mission exploratoire a été réalisée dans les provinces d'Agadir et Marrakech, en zone semi-aride, de Ouarzazate et Tata, en zone saharienne.

Les principales espèces cultivées sont inventoriées. Une approche technico-économique est envisagée.

Summary

Studies about aromatic, medicinal and seasoning plants are integrated into activities of Department of "Vegetables Cultures" of the Section of Agadir (Agronomical and Veterinary Institute Hassan II).

An explanatory mission has been carried out in the provinces of Agadir and Marrakech in semi-barren areas and of Ouarzazate and Tata in Saharan regions.

The main cultivated species are listed. A technical and economical approach is considered.

Introduction

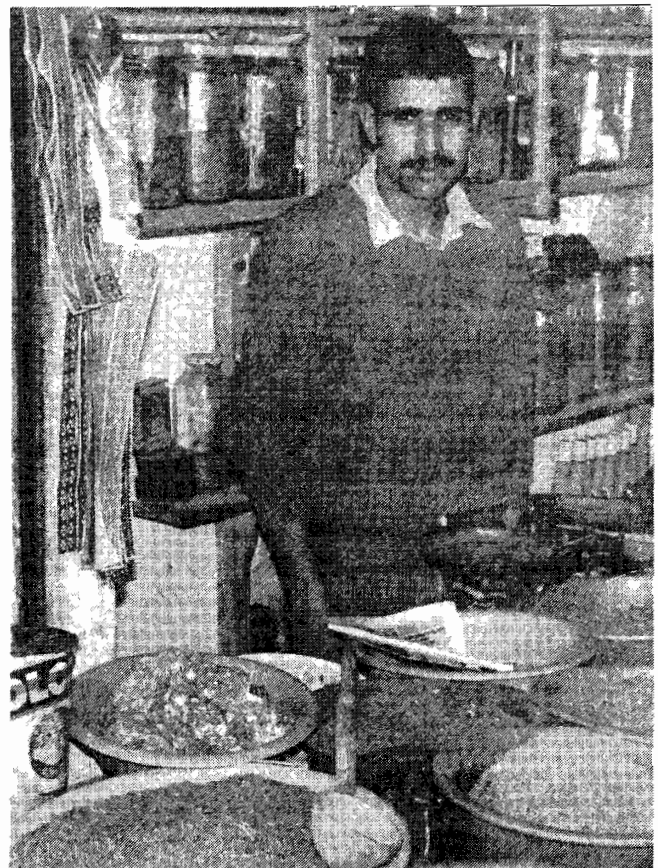
Le Maroc réunit beaucoup de conditions favorables à la culture des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires.

Géographiquement situé entre les latitudes 22° et 36° Nord, bordé à l'Ouest par l'Océan Atlantique et, au Nord par la Méditerranée, traversé par deux chaînes de montagnes de grande altitude (Atlas et Anti-Atlas), il réunit toute une série de climats favorables à la diversification des cultures d'espèces indigènes ou introduites.

Historiquement, l'herboristerie marocaine a toujours tenu une place importante dans la vie du pays. Chaque centre urbain possède encore de nombreux magasins d'épices et herboristeries. Le commerce de ces produits bénéficie de la situation géographique du Maroc, carrefour de rencontre des civilisations arabo-berbères et négro-africaines.

Traditionnellement, le jardin marocain contient des plantes d'herboristerie à usage familial. Certaines de celles-ci sont passées au stade de culture commerciale d'où ont été élaborées des structures et des techniques de récoltes, de commercialisation, parfois même de conditionnement et d'exportation.

Economiquement, le Maroc possède un avantage très important; à savoir une main d'oeuvre qualifiée, relativement peu coûteuse, et expérimentée en la matière. Il est, en outre, situé à proximité du marché européen.



* Etudiant.

** Enseignants (projets Belges A.G.C.D.) au Département "Cultures Légumières", Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Complexe d'Agadir, B.P. 438 Agadir, Maroc.

Cultures et cueillettes dans les différentes zones.

1. Zone de Marrakech.

En principe, nous aurions dû rencontrer des cultures de cumin (*Cuminum cyminum* L.) dans la région du Tensift à l'Ouest de Marrakech, mais la pluviométrie en début d'année avait été insuffisante pour permettre le semis de cette plante, surtout cultivée en hiver.

Par contre, nous avons observé la présence d'une culture nouvelle: le pavot (*Papaver somniferum nigrum* L.), destinée à la production des capsules sèches. Cette plante, cultivée sous irrigation, occupe actuellement une dizaine d'hectares et se pratique par contrat oral pour la pharmacie marocaine.

La culture de la verveine (*Aloysia triphylla* Britt.) est également pratiquée dans la région de Marrakech. Elle a débuté vers 1965 dans la région de l'Ourika, en remplacement de celle du chanvre (*Cannabis sativa* L.). En 1975, elle occupait une superficie de 60 ha dans la commune de Ghmat. Dès 1982, elle dépassait 300 ha. Le nombre d'agriculteurs intéressés dans cette spéculation est passé de 300 à 700. Il s'agit d'une culture importante pour la région puisque, non seulement elle remplace celle du chanvre, mais elle se substitue aussi à la production des jeunes plants d'agrumes par suite des restrictions à la circulation de ces derniers imposées par le gouvernement à la suite de problèmes phytosanitaires. A l'heure actuelle, le circuit de commercialisation de la verveine passe par l'intermédiaire d'un nombre restreint de grossistes. La production annuelle est estimée à plus ou moins 900 tonnes de feuilles sèches dont 70% sont exportées vers la France. Malheureusement, deux problèmes d'ordre sanitaire d'une certaine gravité, sont apparus:

- une maladie de dépérissement, décelée depuis 5-6 ans (sans doute due à un *Fusarium*)
- une virose, d'autant plus dangereuse que la verveine est multipliée par boutures.

Un essai de culture de verveine a été tenté dans la vallée du Souss-Massa (Agadir). Toutefois, l'extension de cette culture est freinée par divers problèmes phytosanitaires. Notons l'établissement d'une petite unité de production dans la région de Ben Guérir, au Nord de Marrakech.

Toujours dans la même région, nous avons visité une ancienne exploitation de plantes condimentaires et médicinales. Suite au manque d'eau surtout, et peut-être à des carences de technicité, elle est actuellement abandonnée. Nous avons pu, cependant y relever les plantes suivantes:

- Menthe douce et menthe poivrée (*Mentha aquatica* L.) et (*Mentha X piperita* L.)
- Bourrache (*Borago officinalis* L.)

- Camomille romaine (*Anthemis nobilis* L.)
- Thym (*Thymus vulgaris* L.)
- Serpolet (*Thymus serpyllum* L.)
- Bardane (*Aretium lappa* L.)
- Guimauve (*Althaea officinalis* L.)
- Lavandin (*Lavandula latifolia* Vill.)
- Romarin officinal (*Rosmarinus officinalis* L.)
- Bigaradier (*Citrus aurantium* L.)

2. Zone de Ouarzazate.

Dans cette zone, deux cultures ont été développées: le safran (*Crocus sativus* L.) et le henné (*Lawsonia inermis* L.)

2.1. Safran

Le safran est principalement cultivé dans la région de Taliouine, à l'Ouest de Ouarzazate (30° latitude Nord), à une altitude d'environ 1000m. Il représente une source importante de revenus pour les habitants de la région.

Au cours des dix dernières années, la superficie consacrée à cette culture est passée de 150 ha en 1972, à plus ou moins 350 ha en 1982, année où elle paraît se stabiliser. La production de filaments entiers est en partie exportée (vers la France et vers l'Arabie Saoudite), mais aussi commercialisée dans les principales villes du Maroc (Casablanca, Marrakech, Rabat, Agadir...).

A l'exportation, les prix du kilogramme ont subi une baisse: 4800 dirhams en 1979, 2300 dirhams en 1982.

TABLEAU
Superficies, productions et exportations du safran (2)

ANNEES	1977	1978	1979	1980	1981	1982
Superficie (ha)	270	270	300	340	380	350
Production (kg)	450	400	1200	1360	590	560
Exportation (kg)	45	276	500	211	267	214

1. Office régional de mise en valeur agricole d'Ouarzazate (O.R.M.V.A.)
2. Office des Changes (Maroc) (1982), d'après l'Office Régional de mise en Valeur, Ouarzazate (1982).

Les disponibilités en eau (pluies et réserves pour irrigation influencent très fortement les rendements à l'hectare comme le montrent les années 1979 (4 Kg/ha) en 1982 (seulement 1,6 kg/ha). Ces rendements sont faibles par rapport à d'autres pays producteurs (p.ex. Espagne: 10 à 13 kg/ha) et montrent la nécessité de réaliser des recherches agronomiques: amélioration variétale, adaptation de cycles culturaux appropriés et mise au point de meilleures techniques culturales. Des tentatives de création de coopératives et même certains essais de commercialisation par l'Office de Mise en Valeur de la région ne semblent pas avoir abouti à de bons résultats. Il conviendrait donc d'étudier les circuits de vente du safran.

2.2. Henné.

Le henné constitue une production importante dans la vallée du Drâa, et dans le Tafilalet (climat saharien). La culture est réalisée principalement à proximité des oasis avec possibilité d'irrigation. Cette plante est traditionnellement utilisée par la femme marocaine comme produit de beauté, pour la coloration des cheveux, des mains et des pieds. En 1979, le henné occupait environ 200 ha. Cette superficie a été encore réduite par suite de manque d'eau d'une part, et du prix de vente peu élevé d'autre part. Il semble toutefois que cette situation soit actuellement en train de changer.

La production annuelle dans ces régions est d'environ 6000 tonnes en frais. Notons que cette production est répartie sur un très grand nombre de cultivateurs. Plus de 63% de ceux-ci exploitent moins d'un demi-hectare. Cette culture, exigeante en main d'oeuvre, valorise bien le travail humain dans la région. La hausse des prix devrait permettre une extension de la culture. Toutefois, les besoins en eau relativement importants de celle-ci risquent d'être un facteur très limitant. Il semble aussi que la plus-value réalisée sur la vente du henné, bénéficie nettement plus aux intermédiaires qu'aux producteurs. Il conviendrait donc de réorganiser les circuits de commercialisation. En 1979, le prix de vente moyen du kilo, au départ de l'exploitation, était de 4 dirhams. (O.R.M.V.A.)

3. Zone de Tata

La région d'Agadir-Tissint est réputée pour ses herboristes. Les résultats de notre enquête ont confirmé qu'une part importante des activités locales est concentrée sur la cueillette, le séchage et le conditionnement de toute une série de plantes réputées pour leurs vertus thérapeutiques. Une bonne partie de la population est également occupée par la distribution et la vente, à travers tout le Maroc.

Nous avons identifié six villages qui assurent la récolte d'une dizaine de plantes vivaces et d'une soixantaine de plantes annuelles. Cette activité dépasse nettement le cadre régional puisque certains guérisseurs se fournissent aussi dans les pays limitrophes. Actuellement, ils contrôlent un réseau de cueillette de plantes médicinales à l'échelle nationale. Les pharmacopées modernes marocaines commencent à s'intéresser à l'utilisation de ces plantes dont certaines sont encore mal connues, au point de vue thérapeutique.

L'identification botanique de ces plantes devrait être entreprise avant la détermination de leurs composantes chimiques. Notons, une nouvelle fois, que la sécheresse de ces dernières années n'a pas permis la cueillette de plusieurs plantes annuelles.

4. Zone d'Agadir.

Il existe dans cette région deux exploitations pratiquant la culture irriguée de plantes médicinales, pour la production en sec. Elles travaillent directement, sans intermédiaire, pour le marché français. Elles pratiquent les cultures suivantes :

- menthe poivrée (*Mentha x piperita* L.) 4 ha
- marjolaine (*Majorana hortensis* Moench.) 0.5 ha
- basilic (*Ocimum basilicum* Stapf.) 0.5 ha
- citronnelle (*Cymbopogon citratus* Stapf.) 0.7 ha
- camomille romaine (*Athemis nobilis* L.) 1 ha
- verveine (*Aloysia triphylla* Britt.) en cours de réinstallation
- sauge officinale (*Salvia officinalis* L.) 1 ha.

Au contraire de ce que nous avons observé pour les autres régions, les circuits de production, de conditionnement et de distribution sont totalement contrôlés par ces producteurs. Ces deux exploitations sont organisées en petites sociétés qui assurent directement la distribution de leur production en France.

Extension des cultures : facteurs limitants

Les facteurs limitant l'extension des cultures étudiées semblent principalement de deux ordres :

- la production
- la commercialisation

1. Production

Les conditions de sécheresse extrême de ces dernières années ont constitué une limitation d'ordre climatique, beaucoup de plantes aromatiques ou médicinales n'étant pas adaptées à des conditions aussi sévères; seules les cultures irriguées, réalisées là où les réserves en eau sont suffisantes, échappent à ces difficultés.

Une autre limitation provient d'un manque général de technicité dans les moyens de production. Ceci est d'autant plus vrai lorsque ces cultures sont d'introduction récente dans la région (cf. verveine dans la région de Marrakech). C'est aussi souvent le cas lorsqu'on essaye de cultiver des plantes qui, auparavant, ne faisaient l'objet que de cueillette.

Les techniques d'irrigation, de fumure etc. doivent être adaptées en tenant compte de l'écologie particulière de chaque espèce. A cet égard, il sera toujours utile de connaître l'écologie du lieu d'origine de l'espèce.

L'expérimentation de diverses techniques culturales devrait être entreprise, en même temps qu'un choix de cultivars grâce à des essais variétaux multi-locaux.

Enfin, un contrôle de la qualité et du conditionnement des produits contribuerait à soutenir la bonne réputation des productions marocaines.

2. Commercialisation

Le marché européen, surtout français, est approvisionné par plusieurs pays, notamment de l'Europe de l'Est et plus récemment d'Afrique du Nord. Comme signalé précédemment, le Maroc possède beaucoup d'avantages pour l'exploitation de nombreuses plantes médicinales et aromatiques (main d'oeuvre, proximité du marché, ...)

Plusieurs obstacles à une meilleure pénétration des marchés par le Maroc, peuvent, à notre avis, être levés. Le manque d'informations quant aux possibilités d'exportation de certains produits, n'incite pas l'agriculteur à les cultiver. Les circuits de commercialisation trop complexes, peuvent freiner la diffusion d'informations concernant les demandes des marchés pour différentes espèces.

Les deux exploitations de la zone d'Agadir constituent des expériences intéressantes à cet égard.

Pour se protéger de la grande instabilité des marchés — caractéristique de ces spéculations — il est important de diversifier les cultures, en tenant compte d'études du marché international.

Les Offices régionaux de mise en valeur agricole (O.R.M.V.A.) en collaboration avec l'Office de Commercialisation et d'Exportation (O.C.E.) ont tenté de regrouper les producteurs au sein de coopératives d'achat et de vente, dans un but de stabilisation des prix. Cette tentative s'est heurtée à la concurrence des commerçants intermédiaires déjà en place, et les coopératives ont disparu.

L'important marché extérieur ne doit cependant pas faire ignorer la grande consommation locale de ces plantes. Le Maroc est actuellement obligé d'importer certaines plantes aromatiques notamment le Cumin.

Les circuits de commercialisation en place, peu clairs, privilégiant les intermédiaires, offrent sur le marché intérieur des prix parfois peu motivants, pour le producteur.

Conclusion

Une visite de diverses régions productrices de plantes médicinales, aromatiques et condimentaires, nous a permis de prendre connaissance de l'état actuel de ces cultures, et d'envisager leurs perspectives d'avenir.

Malgré le handicap causé par la sécheresse de ces dernières années, le Maroc possède bien des atouts pour développer ces spéculations.

Cette extension devra lever des obstacles :

- de production, par l'adaptation de cultivars et des mises au point de techniques culturales,
- commerciaux, par une réorganisation des circuits commerciaux, permettant une information suffisante des agriculteurs.

D'autre part, il faut envisager une étude systématique des plantes médicinales de cueillette, ainsi que leur étude pharmacologique.

Références bibliographiques

1. Vandenput, R. 1981. Les principales Cultures en Afrique Tropicale (p. 1115) (Ouvrage imprimé à l'intervention de l'Administration Générale de la Coopération au Développement. Bruxelles). Eu. Vandenput, R.
2. Hadni Driss 1982. Contribution à l'étude technique et socio-économique de la verveine. Mémoire de fin d'études, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Complexe d'Agadir, B.P. 438, Agadir
3. Papy Bonnenfant C. 1975. Cultures maraîchères et industrielles. Epices et Légumes (p. 152 à 157). Comité National de Géographie du Maroc. Atlas du Maroc.
4. Bezanger-Beauquesne L. et Pinkas M. 1980 M. Torck et F. Trotin Plantes Médicinales des régions tempérées. Maloine S.A. Editeur.
5. Ramaut J.L., Damblon J., Lewalle J. et Donneaux A. 1982. Plantes Médicinales et Condimentaires. Société botanique de Liège et Laboratoire de botanique pharmaceutique. Université de Liège.
6. Parbiz Maghami 1979. Culture et cueillette des plantes médicinales, Hachette.
7. O.R.M.V.A. Office Régional de Mise en Valeur Agricole 1978. Le Safran dans la région de Taliouine. Division de la Production Agricole de Ouarzazate. Ministère de l'Agriculture et de la réforme Agraire.
8. Gubb A.S. 1913. La Flore Saharienne. A. Jourdan Editeur Alger.
9. Paris R. et Perrot E. 1971. Les plantes médicinales (2 tomes). Presses Universitaires de France. Paris.