Présentation sur la Coopérative Tiboudrarine Noudrar- Maroc

Mina ARDEM

Qu’est ce que l’Arganier ?

L’arganier (Argania spinosa L.) est un arbre de la famille des Sapotaceae. C'est un arbre endémique du Maroc essentiellement dans la région du Sud-Ouest et en particulier la plaine du Souss.

La surface de l’Arganier s’étale sur 800.000 hectares. Elle est classée Réserve de Biosphère par l’UNESCO depuis 1998.

Qu’est ce que l’Arganier ?

L’Arganier est menacé de disparition, à cause de diverses formes d'agressions :

- En moins d'un demi-siècle, la densité moyenne de l'arganeraie nationale est passée de 100 arbres/ha à 30 arbres/ha,
- La superficie couverte règresse en moyenne de 600 hectares par an.
- L'aire de l'arganier se dégrade à cause du surpâturage.

Qu’est ce que l’Arganier ?

L’Arganier a des fleurs blanches à jaune verdâtre très court. Elles apparaissent en mai-juin.

Le fruit, l'**«affiache»**, jaune-brun mesure jusqu’à 30 mm de long environ à maturité contenant une noix très dure abritant deux ou trois **«amandons»**.

Un arbre en produit environ 8 kg par an.

La coopérative Tiboudrarin noudrar(AFTN)

La coopérative Tiboudrarin noudrar (Les montagnardes) a vu le jour en 2013 C’est une coopérative féminine active au niveau de la commune Tnine Aday qui se situe dans la région de Tiznit au coeur des montagnes de l’Anti-Atlas au sud du Maroc à environ 120 km d’Agadir.

La coopérative Tiboudrarin noudrar

La coopérative Tiboudrarin noudrar

Les objectives de la coopérative Tiboudrarin noudrar

La coopérative compte 17 femmes qui travaillent à la production de l'huile d'argan et ses produits dérivés.

La coopérative vise les objectifs suivants :

- Optimisation, valorisation et commercialisation des produits issues de l'arganier
- Faire progresser la situation locale et socio-économique de la femme paysanne et de leurs familles
- Protection de l'espace vital et environnemental de l'arbre d'Arganier

Les produits de la coopérative Tiboudrarin noudrar

La coopérative travail sur plusieurs produites :

- Huiles d’argan alimentaire et cosmétique
- Huiles cosmétiques (Amandes, Sésam
- Plantes aromatiques séchées (Thym, Romarin, Henné,...) et bien d’autres produits issus :

amlou(pâte à tartiner composé d’un mélange d'amande et d’huile d’argan)

- couscous , agarn ijan…)

Les produits de la coopérative Tiboudrarin noudrar

Huile d’Argan alimentaire

Huile d’Argan Cosmétique

Les produits de la coopérative Tiboudrarin noudrar

Huile d'amande

Couscous

Les produits de la coopérative Tiboudrarin noudrar

Amlou

Agorn Ijan

Les différentes étape de production de l’huile

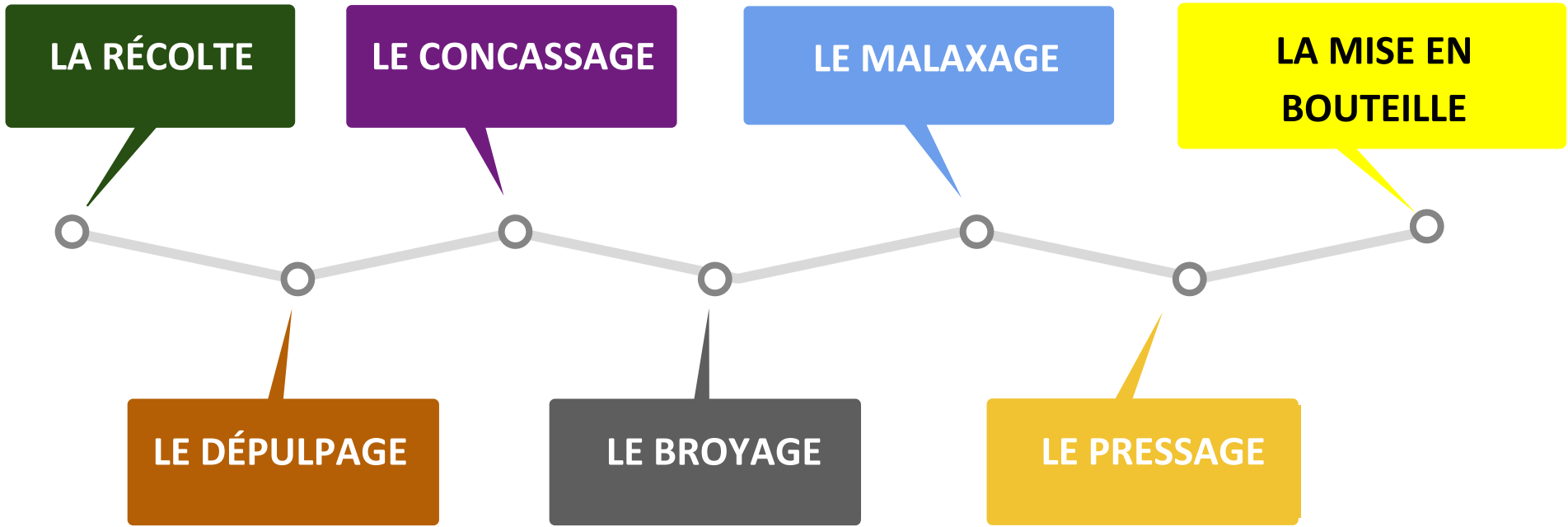
Dans cette partie, nous allons expliquer la complexité du travail manuel pour obtenir de l’huile d’argan cosmitique au alimentaire.

De la cueillette à la mise en bouteille, toutes les étapes de production, font partie d’un savoir-faire ancéstrale transmis et conservé par les femmes berbères.

En 2014, l’UNESCO a inscrit « l'argan, pratiques et les connaissance traditionnelles liés à l’arganier » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité.

Les différentes étapes de production

La fabrication de l'huile d'argan se décompose en 7 étapes :



Etape n°1 : La récolte des fruits d’argan

Lorsque les fruits arrivent à maturité, **«Tafiyicht»** ils sont récoltés par les femmes et les hommes berbères dans les arganeraies, souvent c’est toute la population du village qui y participe.

Les fruits sont ensuite séchés au soleil pour faciliter la prochaine étape de production artisanale

Etape n°2 : Le dépulpage des fruits d’argan

Le dépulpage consiste à séparer la pulpe sèche **«Tafiyicht»** de la noix d’argan **«Aloumasse»**. Lorsque la pulpe est complètement retirée, Il en résulte une noix **«Aloumasse»** qui a une structure solide

Aloumasse

Etape n°3 : Le concassage d’argan

La noix **«Aloumasse»** a une structure solide, cette noix renferme deux, parfois trois amendons, à l’intérieur.

Pour concasser cette noix, il faut déposer la noix sur une pierre et utiliser une autre pierre plus petite pour l’ouvrir, c’est une étape qui demande de la force et de la précision.

Etape n°3 : Le concassage d’argan

Voici le résultat après avoir concassé la noix **«Aloumasse»** les amandons apparaissent sous forme de pipasse épaisse aux goût très amères appelé **«Tiznine»** . C’est une étape manuelle et toujours traditionnelle, très difficile car elle nécessite de la maîtrise et de la précision.

Etape n°4 : Le broyage des amendons

A l’aide d’un moulin à bras berbère appelé **«Azerg»**, les amendons **«Tiznine»** sont broyés par les deux pierre tournantes. Les amendons sont versés dans le troue au milieu au fure et à mesure que le moulin tourne.

Etape n°5 : Le malaxage de la patte

Le malaxage se fait manuellement avec ajout d'une petite quantité d'eau tiède pour obtenir une pâte onctueuse **«Tazgmoute»**. Toutefois, cette opération conditionne la qualité de l'huile. Ainsi, une augmentation prononcée de l'eau sera à l'origine de la diminution de la qualité de l'huile

Tazgmoute

Etape n°6 : Le pressage de la patte

La pâte **«Tazgmoute»** obtenue est pressée manuellement en libérant de l'huile sous forme de gouttelettes en ajoutant bien évidemment de l'eau.

Etape n°7 : La mise en bouteille et conditionnement

Par la suite, l'huile d'argan sera mise en bouteille afin qu'il soit mieux conservé dans des bouteilles et vendue à la clientèle.

Les differents activités de la coopérative Tiboudrarin noudrar

En 2017 la coopérative a participé dans plusieurs expositions afin de faire connaître son savoir faire et ses produits aux publics et clients. Ainsi se faire une place parmi les autres coopératives régionales et nationale.

Parmi les événements et expositions on peut citer :

- Exposition internationale de Meknès
- Exposition au festival Tifawin à Tafraout
- Exposition au festival d’Anezi
- Exposition régionale d’Agadir
- Exposition du festival du raisin à Bouznika
- Exposition régionale de Tarfaya
- Exposition du festival des prairies à Tiznit

Les differents activités de la coopérative Tiboudrarin noudrar

Aussi la coopérative a participé dans plusieurs ateliers et événements pour le développement des capacités de la femme rurale dans le domaine de l’économie sociale et solidaire, parmi eux :

- Participation à une conférence national sur l'autonomisation économique des femmes artisanes dans le milieu rural a tunis
- Célébration de la journée internationale de la femme
- Organisation des cours d’alphabétisation pour les femmes de la coopérative pour l’année scolaire 2017/2018

Participation à des Expositions Locale,Regionale et Nationnal.

Participation à des Expositions Locale,Regionale et Nationnal.

Participation à des Expositions Locale,Regionale et Nationnal.

Projets d’avenir la coopérative Tiboudrarin Noudrar

La coopérative travail sur plusieurs projets d’avenir suivants :

- Aménagement du lieu de production pour un meilleur confort et une meilleur qualité
- Obtention du label de qualité selon les normes de sécurité sanitaires de l’ONSSA
- Innovation d’autres produits cosmétiques dérivés de l’arganier (savon, shampoing, crème,……...)
- Commercialisation des produits sur internet et externe (e-commerce)

Les partenariat de la coopérative

Nous travaillons avec plusieurs partenaires pour la réalisation de nos objectifs, parmi eux :

المجلس الجماعي اثنين اداي
Conseil Communal de Tnin Aday

المجلس الإقليمي لتيزنيت
ⴰⵙⵇⵇⵉⵎ ⴰⵙⴳⴰⵡⴰⵏ ⵏ ⵜⵣⵏⵉⵜ
Conseil Provincial Tiznit

المبادرة الوطنية للتنمية البشرية
Initiative Nationale pour le Développement Humain

anapec

المملكة المغربية
Royaume du Maroc

ⴰⵎⵙⵍⵉ ⵏ ⵜⵎⵖⴰⵔⵜ ⵜⴰⵎⴰⵣⵉⵖⵜ
صوت المرأة الأمازيغية
Voix de la Femme Amazighe

Association Adrar pour le Tourisme de Montagne et l'Écotourisme

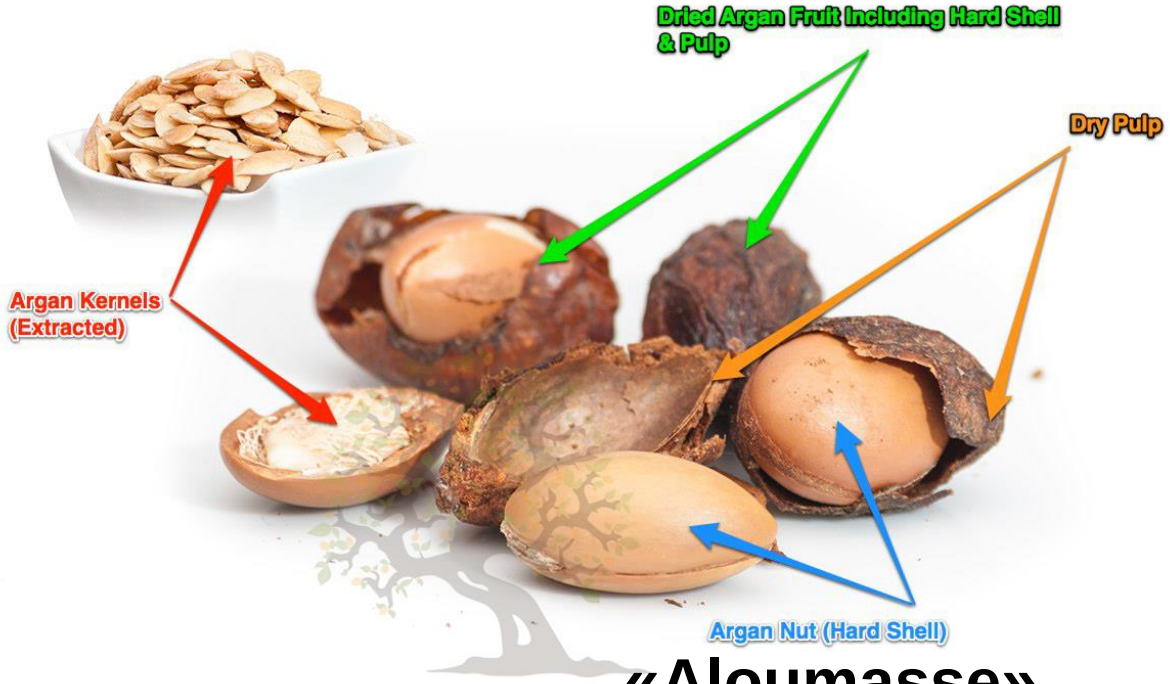
المغرب الاخضر
LE MAROC VERT

وزارة الفلاحة و الصيد البحري
Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime

Vocabulaires berbères

«Tiznine»

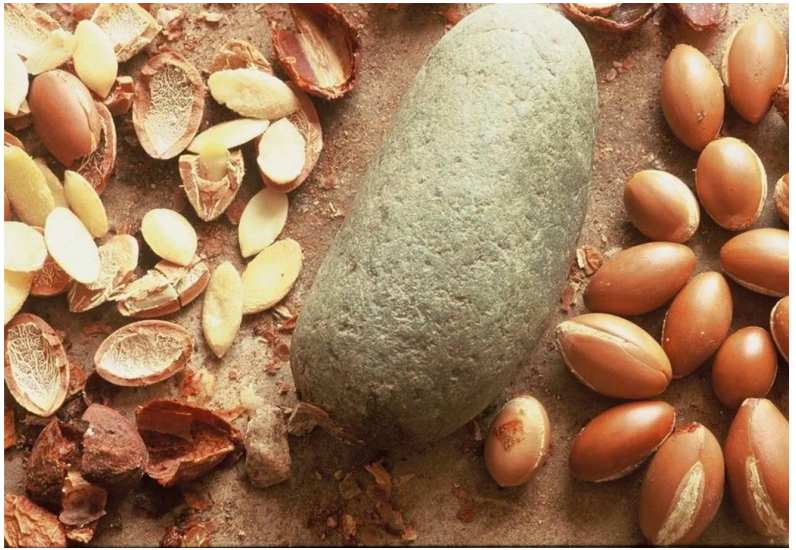
«Tafiyicht»



«Aloumasse»

Les outils utilisés

Azerg ou le moulin berbère



Azrou ou pierre

Les outils utilisés

<<tafiyicht >> **<<aloumasse >>** **<< tiznine >>**

Les outils utilisés

<<tiznine >> **Tazgmoutte >>** **<<Zit argan tajmil >>**

Merci

+212673591279
+212651158470
Email: coop-aftn@gmail.com