La labellisation, (re)qualification ou disqualification des marges ? Le cas du safran à Taliouine (Anti-Atlas, Maroc)

Mari Oiry Varacca

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/rga/6260>

DOI : 10.4000/rga.6260

ISSN : 1760-7426

Traduction(s) :

Labelling, (re)qualifying and disqualifying marginal spaces. The case of saffron in Taliouine (Anti-Atlas, Morocco) - URL : <https://journals.openedition.org/rga/6308> [en]

Éditeur :

Association pour la diffusion de la recherche alpine, UGA Éditions/Université Grenoble Alpes

Référence électronique

Mari Oiry Varacca, « La labellisation, (re)qualification ou disqualification des marges ? Le cas du safran à Taliouine (Anti-Atlas, Maroc) », *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine* [En ligne], 107-3 | 2019, mis en ligne le 31 janvier 2020, consulté le 08 décembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/rga/6260> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rga.6260>

Ce document a été généré automatiquement le 8 décembre 2022.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International
- CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

La labellisation, (re)qualification ou disqualification des marges ? Le cas du safran à Taliouine (Anti-Atlas, Maroc)

Mari Oiry Varacca

Introduction : labellisation et rapports de domination

Patrimonialiser pour lutter contre la marginalisation

- 1 Dans les régions de montagne, les labels qui concernent les produits agricoles sont plébiscités depuis leur création. En Europe, les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine territoriale (type AOP et IGP¹) interviennent dans un contexte de « déterritorialisation » de l'agriculture depuis les années 1950 (Rieutort, 2009) : on assiste à l'intensification des productions agricoles à l'aide d'intrants chimiques, à la spécialisation de ces dernières et à la dépossession des agriculteurs de l'essentiel de la plus-value effectuée sur les produits agricoles par les acteurs de la filière agro-alimentaire situés en aval. En réaction, les labels entendent mettre en avant les produits dont l'origine et la qualité sont identifiées et revaloriser ainsi les espaces de production et le travail des paysans. Dans un contexte de mondialisation économique qui aggrave les différences entre régions de montagne et accélère la marginalisation de certaines d'entre elles (Perlik, 2015), les sociétés montagnardes voient dans la patrimonialisation une ressource : valoriser des objets et des pratiques pensés et présentés comme emblématiques d'un groupe social permettrait de lutter contre cette marginalisation. Ainsi, les labels sont pris comme un moyen de valoriser des productions agricoles dont les spécificités sont rapportées au territoire et qui ne peuvent donc pas être fabriquées ailleurs.

- 2 Dans les montagnes marocaines, marginalisées depuis la période coloniale et par des politiques publiques tardives et inaptes à contrebalancer le choix d'un système économique libéral accentuant leur mise à l'écart (Boujrouf, 1996), le patrimoine fait l'objet de l'attention croissante de la part d'une diversité d'acteurs (des communes aux régions en passant par les associations et les acteurs privés) et bénéficie d'une reconnaissance institutionnelle. À partir du milieu des années 2000, les « produits du terroir » ont le vent en poupe : le Pilier II du Plan Maroc Vert adopté en 2009 par le Ministère de l'agriculture vise à encourager la structuration des paysans dans des coopératives, la labellisation de ces produits et leur mise en valeur touristique. La loi sur les signes distinctifs d'origine et de qualité est adoptée en 2008². Les sociétés montagnardes attendent de la labellisation de leurs productions agricoles une plus-value économique mais aussi symbolique : le label permettrait de redonner de la valeur à des produits, des savoir-faire et aux collectifs dont ceux-ci sont représentatifs, de distinguer des espaces laissés pour compte par rapport aux autres en faisant reconnaître leurs qualités.
- 3 Pour voir ce qu'il en est dans les faits, le cas de la labellisation du safran, dans la région de Taliouine-Tazenakht, située dans l'Anti-Atlas, dans le sud du Maroc (figure 1), est intéressant à analyser. À l'écart des grands pôles urbains et touristiques (à mi-chemin entre Agadir et Ouarzazate mais éloignée des deux villes, et mal reliée à Marrakech), elle a été délaissée par les pouvoirs publics au point qu'elle continue d'être une terre d'émigration. Le taux de pauvreté y est plus de deux fois supérieur à la moyenne rurale (Benhalima, 2009). Dans cette région où l'altitude oscille entre 1000 et 3000 mètres et où l'eau est rare, on cultive le safran depuis plusieurs centaines d'années. La production s'élève à environ 5 tonnes par an (ce qui situe le Maroc parmi les 5 premiers pays producteurs au monde) et concernerait 7000 à 8000 personnes (Migrations et développement, 2009). En 2010, elle a obtenu une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Cela signifie que tous les stades de la fabrication du produit, du ramassage des pistils de crocus au séchage et au conditionnement (figure 2) doivent être réalisés dans l'aire géographique identifiée dans l'arrêté ministériel, qui couvre la région de production située entre Taliouine et Tazenakht³. La labellisation permet-elle de requalifier cette région ? Un premier travail (Landel, Gagnol, Oiry, 2014)⁴, inscrit dans le champ de l'économie territoriale, s'est intéressé aux modalités de la labellisation à Taliouine. L'approche critique choisie ici, plus attentive aux rapports de domination à l'œuvre dans les processus de labellisation, entend prolonger cette première étude et compléter les travaux réalisés jusque-là en agronomie, en économie et en géographie sur les produits du terroir au Maroc (voir notamment Berriane et Michon, 2016 ; Tekelioglu, Ilbert et Tozanli, 2009) et sur le safran en particulier (Aboudrare *et al*, 2014 ; Dubois, 2010) : ces derniers ont permis de dresser un tableau précis des étapes et acteurs de la fabrication et de la valorisation de ces produits et de donner des pistes pour en faire des ressources territoriales. Des études réalisées sur certains produits du terroir comme l'huile d'argan (Romagny et Boujrouf, 2010 ; Michon *et al*, 2016) ont montré que les acteurs qui bénéficient le plus de l'IGP – coopératives ou entreprises qui transforment et vendent l'huile en dehors de la région de production – ne sont pas les communautés locales détentrices des savoir-faire reconnus par le label. Il s'agit de montrer, à travers le cas du safran, que l'AOP engendre elle aussi des formes de dépossession des petites paysanneries locales et accentue les inégalités entre producteurs et entre territoires de production.

Figure 1. Localisation de la zone de production du safran dans la Région Souss Mass Drâa

Carte réalisée par Anthony Dubois en 2009 (source : Dubois, 2010, p. 10).

Figure 2. Crocus fraîchement ramassés attendant d'être triés (Tassousfi, octobre 2015)

Photo M. Oiry.

Enjeux de pouvoirs, enjeux de savoirs

- 4 Pour obtenir un label, les paysans doivent s'adapter de manière à ce que leurs productions correspondent à des critères formulés par les pouvoirs publics marocains soutenus par des partenaires internationaux qui fournissent des rapports, des idées et

des aides financières. Assiste-t-on à une patrimonialisation « par le haut » (Skounti, 2010)⁵ ? Dans la phase de relance du safran⁶, l'ONG Migrations et développement (MD)⁷ a joué un rôle central. Elle a encouragé les producteurs de safran à se regrouper en coopératives, elles-mêmes rassemblées dans des Groupements d'Intérêt Économique (GIE), ce qui a permis de mobiliser des subventions et de diffuser des conseils techniques. Elle a organisé le premier festival du safran en 2007 qui a lieu depuis lors de la récolte, fin octobre, permettant aux professionnels de se rencontrer. Enfin, avec des associations locales, l'ONG a construit des auberges dédiées à l'accueil de touristes nationaux et internationaux pour des séjours de plusieurs jours, ce qui permet de mieux vendre les produits agricoles et artisanaux dans les coopératives villageoises. Devenue une ONG de solidarité internationale, MD a bénéficié de l'appui d'organismes internationaux (rapports, fonds, aide à la commercialisation). Néanmoins, depuis le début des années 2000, les acteurs publics prennent le relais. La Région Sous-Massa-Draa, avec l'Office régional de mise en valeur agricole de Ouarzazate (ORMVAO), est à l'initiative de la demande de labellisation du safran. En janvier 2011, le roi Mohammed VI inaugure la Maison du Safran⁸. Plus récemment, le safran de Taliouine peut compter sur le soutien de l'Agence nationale pour le développement des zones oasiennes et de l'arganier, créée en 2011. Depuis 2013, elle organise et finance le festival du safran. Ce produit bénéficie aussi de l'intérêt porté par le ministre de l'Agriculture⁹ à sa région d'origine. En parallèle, les acteurs associatifs locaux s'efforcent d'ancrer la ressource dans le territoire. La coordination des auberges existantes est effectuée par Maroc Inédit, association marocaine spécialisée dans le voyage solidaire. Néanmoins, les acteurs touristiques peinent à coordonner leur action, comme les coopérateurs au sein des coopératives et des GIE. Ces acteurs locaux doivent compter avec les entreprises qui produisent, transforment le safran et le vendent dans le secteur pharmaceutique notamment. Certaines, étrangères, s'intéressent à la zone.

- 5 Des rapports de force se jouent ainsi entre pouvoirs publics et grandes entreprises d'un côté, société civile et paysanneries locales de l'autre. Dans les processus de labellisation se confrontent notamment des représentations et des savoirs différents du territoire concerné par la labellisation. Si on considère le savoir comme le moyen d'imposer un pouvoir, en adoptant une grille de lecture inspirée de Michel Foucault, on peut analyser les types de savoirs en jeu, les régimes de vérité par lesquels ils sont mus, les dispositifs par lesquels ils sont imposés, à qui et par qui, et ce que cela dit des rapports de domination dans la société considérée. Pour le cas de la labellisation du safran de Taliouine, quels savoirs sont légitimés dans le processus de labellisation, quels acteurs dominent le processus et par l'imposition de quels types de savoirs passe leur domination ? Des travaux de Michel Foucault (2004) montrent comment le libéralisme, le marché, sont devenus en Occident des principes centraux de gouvernementalité à partir de la fin du XVIII^e siècle, comment ils ont été érigés en régime de vérité justifiant l'imposition de savoirs, de manières d'interpréter le monde par la pensée, et des changements de pratiques dans un grand nombre de domaines régissant la vie des individus et des sociétés. Dès lors, on peut se demander quels types de savoirs agricoles ont été promus au Maroc dans un contexte colonial puis postcolonial, pendant et depuis la période du Protectorat français (de 1912 à 1956) : des savoirs « industriels » par différence avec des savoirs « traditionnels », délaissés et qui se verraient revalorisés actuellement par les labels ? Ces derniers n'ont-ils pas plutôt vocation à faire entrer sur le marché des produits qui n'y étaient présents qu'à la marge, avec pour

effet un « reformatage » des savoirs paysans qui les sous-tendent suivant les normes du marché mondial édictées par des pouvoirs publics et des partenaires internationaux ?

- 6 Alors que Michel Foucault met l'accent sur les normes et les dispositifs permettant leur imposition, Michel De Certeau (1980) se focalise sur les micro-résistances à ces normes, dans la pratique quotidienne. Il montre comment les gens ordinaires, loin d'être les simples « consommateurs » passifs que l'économie libérale voudrait qu'ils soient, pratiquent l'écart dans l'usage quotidien qu'ils font des objets et des normes qui leur sont imposés. À sa suite, on se demandera quelles tactiques déploient les acteurs ordinaires des montagnes marocaines, les petits paysans, pour « faire avec » les contraintes établies par les institutions qui accordent la labellisation, les savoirs agricoles imposés à travers elle, pour mieux les utiliser à leur profit et bricoler¹⁰ d'autres savoirs, entre savoirs « industriels », savoirs « traditionnels » et savoirs inspirés de l'agroécologie. Cela amènera à relativiser ces catégories qui, dans la réalité, se mêlent plus qu'elles ne se distinguent clairement.
- 7 L'étude des rapports sociaux de domination qui traversent le processus de labellisation et du rôle des savoirs dans ces rapports est au service d'une interrogation sur les effets de l'obtention d'un label pour les sociétés et les espaces montagnards : la labellisation (re)donne-t-elle de la valeur aux espaces marginalisés ou, au contraire, disqualifie-t-elle certains espaces, tout en excluant certains groupes sociaux ? Pour savoir à qui et à quels espaces bénéficie le label, des méthodes de type ethnographique (entretiens semi-directifs et informels avec les acteurs concernés, observations directes dans des exploitations et à Taliouine pendant le festival du safran en 2011) ont été adoptées, lors de séjours nombreux et réguliers depuis 2010. Un corpus de rapports d'ONG, d'organismes internationaux, d'agences de coopération internationale et de pouvoirs publics qui concernent la filière safran et sa labellisation a été analysé en parallèle¹¹. Il s'agissait de croiser le point de vue des acteurs qui soutiennent la labellisation et accordent le label, avec celui des paysans qui n'ont pas de pouvoir de décision direct, pour voir comment ils perçoivent le label.

De la requalification à la disqualification ?

Une requalification incomplète du territoire de Taliouine-Tazenakht par l'AOP safran

- 8 L'obtention du label présente des avantages pour l'ensemble de la région : tous les stades de fabrication du produit doivent avoir lieu dans la région, ce qui favorise les producteurs de Taliouine par rapport aux producteurs de l'Ourika (Haut Atlas occidental), nouvelle région de production. Globalement, la qualité a été améliorée pour les membres des coopératives bien qu'il reste des efforts à faire par exemple au niveau de l'hygiène nécessaire au moment du tri des pistils, rarement effectué avec gants et bonnets (figure 3). Cela a permis aux coopératives de conquérir de nouveaux marchés au niveau national et international. Les touristes ont de plus en plus confiance dans les produits qu'ils peuvent acheter sur place. Ils peuvent acheter du safran certifié à un prix normalisé à la Maison du safran (figure 4) ou dans les coopératives. La labellisation a permis d'augmenter les prix de vente pour tous les producteurs, y compris pour ceux qui ne sont pas membres de coopératives. La valeur créée est aussi

symbolique : le label valorise un produit qui ne l'était pas, ainsi que les paysans présentés comme détenteurs des savoirs permettant de produire le safran.

Figure 3. Crocus de safran et pistils triés à la coopérative de Tassousfi, octobre 2015

Photo M. Oiry.

Figure 4. Safran bénéficiant de l'AOP vendu à la Maison du safran, Taliouine, octobre 2015.

Photo M. Oiry.

- 9 Pour autant, l'AOP n'a pas permis de construire une image véritablement plus lisible et plus solide du territoire. Les producteurs peinent à s'appropriier les coopératives, la Maison du safran et coordonnent peu leurs actions avec celles des acteurs touristiques : le festival du safran n'est pas vraiment un événement touristique. Les guides et responsables de gîtes peinent à rattacher au safran d'autres produits locaux (amande, plantes aromatiques, etc.) et d'autres objets du patrimoine, tels que les greniers collectifs, afin que l'image de qualité du safran rejaillisse sur ces objets. Les autorités ont leur part de responsabilité dans ces difficultés : la commune ne fixe pas suffisamment à l'avance les dates du festival du safran qui changent chaque année, si bien que les touristes ne peuvent s'organiser à l'avance pour venir y assister. La Maison du safran n'a pas été pensée avec les producteurs pour constituer un pôle organisateur du tourisme dans la région.

Le renforcement des inégalités sociales

- 10 L'AOP semble accentuer les inégalités sociales. En effet, elle a peu de légitimité sur le marché international. Le plus efficace pour y avoir accès est d'obtenir la certification Ecocert car le label est reconnu à cette échelle. Même sur le marché national, les consommateurs les plus aisés accordent davantage leur confiance aux labels internationaux plutôt qu'aux certifications nationales. Mais seuls les entreprises privées ou les gros producteurs peuvent payer ces labels (le processus de certification coûte cher à celui qui la demande et il n'est accordé que pour une année). De plus, les coopératives n'ont pas de fonds de roulement. Elles ne peuvent donc payer complètement le producteur qu'une fois le safran vendu. Or, pour la très grande majorité des producteurs, le safran fait office d'assurance-vie : on le vend quand on a

besoin d'argent. On préfère alors le vendre au *souk*, à Taliouine, à un prix plus bas. Par ailleurs, les paysans ne peuvent déposer leur safran que quand leur production est vendue d'avance. Quand les carnets de commandes sont peu remplis, que les marchés fluctuent et les prix chutent, les paysans se replient sur le *souk*. En conséquence, environ 30 % seulement des producteurs adhèrent à une coopérative et peuvent bénéficier de l'AOP. Les coopératives et l'AOP semblent faits pour les paysans qui ont les moyens de « se l'offrir ».

- 11 Il est pourtant difficile de faire une géographie des productions non certifiées. La situation est globalement plus difficile qu'ailleurs pour les paysans des lieux les plus reculés comme c'est le cas de Tislit¹², un village situé à 1500 mètres d'altitude sur un plateau qui surplombe des gorges (figures 5 et 6), accessible seulement par une piste, l'un des plus pauvres de la région. Les habitants (une vingtaine de familles) ne font leurs courses, en dehors du village, qu'une fois par semaine. Les familles vivent d'une agriculture de subsistance. Elles produisent quelques légumes, des amandes et ont quelques champs de safran (figure 7). Le fait que l'eau soit insuffisamment présente sur le plateau rend plus difficile qu'ailleurs la culture du safran. Il n'est que peu cultivé car il ne se récolte qu'une fois dans l'année et occupe un espace qui peut être utilisé pour d'autres cultures : le reste du temps, on ne peut rien planter dans les parcelles de safran. De plus, la récolte doit être effectuée en deux semaines (les pistils, fragiles, doivent être ramassés dès qu'ils sont prêts) et demande donc une main d'œuvre importante. Aucun paysan, dans ce village, n'adhère à une coopérative. Ils l'expliquent par le fait qu'ils sont trop loin physiquement de la coopérative la plus proche, et qu'ils ne savent pas comment s'y prendre pour entrer dans une coopérative ou en ouvrir une.

Figure 5. Plateau surplombant le village de Tislit, octobre 2015

Photo M. Oiry.

Figure 6. Gorges de Tislit, octobre 2015

Photo M. Oiry.

Figure 7. Champ de safran à Tislit, octobre 2015

Photo M. Oiry.

- 12 Dans le village d'Ifri¹³, seuls quelques paysans adhèrent à une coopérative. Pourtant, le village est moins enclavé, proche de l'axe routier Taliouine-Tazenakht et à quelques kilomètres de Taliouine. Comme à Tislit, l'absence de certification s'explique par la marginalisation sociale : les paysans savent qu'ils vendraient plus cher le safran via une coopérative (5 *dirhams* de plus que s'ils le vendaient aux touristes en direct, 10 *dirhams* de plus que s'ils le vendaient au *souk*) mais ils ne peuvent se plier aux contraintes de la coopérative. Cela s'explique aussi par le fait que les types de savoirs valorisés dans l'AOP et par les coopératives ne sont pas ceux des paysans. Le cahier des charges comporte des demandes strictes en matière d'hygiène, de choix des bulbes, d'irrigation qui doit se faire avec de l'eau propre, etc. Les paysans n'ont souvent pas la capacité de s'adapter puisqu'ils sont souvent analphabètes et que les formations sont trop peu nombreuses. L'investissement de départ nécessaire pour répondre aux exigences du cahier des charges est également trop important. Finalement, la différence entre les villages s'explique par la présence ou non d'acteurs médiateurs pour pallier ces manques. Les villages insérés dans le système des coopératives sont ceux où les migrants se sont investis dans les associations villageoises créées dans les années 1980-1990 sous l'impulsion de Migrations et développement pour mettre en place des équipements de base. Ils ont une capacité d'investissement financier mais aussi les idées et les compétences pour les mettre en œuvre parce qu'ils ont fait des études, et ils disposent des bons réseaux de commercialisation.
- 13 Pour les paysans, le fait de ne pas pouvoir faire partie d'une coopérative et de ne pas bénéficier de l'AOP nourrit le sentiment d'être délaissés par les pouvoirs publics alors même qu'ils représentent la majorité des producteurs de safran de la région. Certains racontent que l'ORMVAO a annoncé la mise en place de systèmes de goutte à goutte, intéressants au moment où les fleurs de crocus poussent, en été. À Ifri, la première tranche d'un tel projet seulement a été financée, ce qui fait que les travaux n'ont pas été terminés et que les systèmes installés sont inopérants. À Tislit, certains ont entendu parler de ces systèmes de goutte à goutte mais n'y ont pas eu accès : le fait de savoir que d'autres bénéficient d'aides renforce leur sentiment d'exclusion.

Le renforcement des inégalités territoriales

- 14 Si la certification renforce les inégalités sociales, accentue-t-elle les inégalités entre espaces de production et à quelles échelles ? À l'échelle nationale, il ne semble pas y avoir de stigmatisation des territoires exclus de la zone de l'AOP. Les producteurs de l'Ourika bénéficient de labels internationaux et de réseaux de commercialisation qui font qu'ils peuvent se passer de l'AOP. En effet, les exploitations y sont dirigées par des migrants de retour au Maroc, des hommes d'affaires ou des universitaires marocains qui disposent du capital financier et des réseaux pour vendre à des prix intéressants. En revanche, il y a un risque de banalisation du territoire labellisé. Là encore, ce sont les « gros » producteurs et les entreprises privées qui peuvent se démarquer des autres par le *packaging*, la création de produits dérivés (savons...) ou la vente du safran dans des secteurs à haute valeur ajoutée comme le secteur pharmaceutique. Les coopératives et les acteurs touristiques sont conscients de la nécessité de proposer aussi des produits transformés, susceptibles d'être vendus plus cher, mais ne le font qu'à la marge et sans stratégie collective.

- 15 Les inégalités territoriales se renforcent surtout à l'échelle de la région. L'AOP « safran de Taliouine » s'étend sur la région de Taliouine et celle de Tazenakht, plus à l'est. La plus grande surface cultivée se situe d'ailleurs dans ce secteur. Mais on y trouve beaucoup moins de coopératives que dans la région de Taliouine et, dans le Groupement d'Intérêt Economique de la Maison du safran, les coopératives de Tazenakht sont peu nombreuses, largement minoritaires et plus récentes. Cela tient à des rivalités historiques entre les deux territoires. L'installation d'une entreprise pharmaceutique belge (récente lors des dernières enquêtes de terrain effectuée en octobre 2015) pourrait changer la donne. L'approvisionnement de qualité nécessaire pour ce créneau est difficile à trouver sur Taliouine si bien que l'entreprise est obligée de travailler avec des producteurs de Tazenakht, également plus à même de produire le safran en quantité. Le rapport de force est en train de changer et pourrait entraîner un rééquilibrage entre les deux territoires.

Résister à la labellisation et aux modèles producteurs de marginalité

Faire avec / éviter la labellisation

- 16 Les petits paysans défavorisés par l'AOP, loin de subir la situation, s'efforcent de faire avec elle. Ils vendent directement aux touristes : cela est possible de manière saisonnière à Tislit car le village est proche de gorges qui constituent une attraction pour ceux qui visitent la région (figure 8). Ainsi, le gérant de l'auberge qui reçoit les randonneurs qui viennent visiter les gorges revend du safran produit dans le village. Plus généralement, les petits paysans font jouer les liens personnels, familiaux et tribaux pour trouver des réseaux de commercialisation. Quelques-uns parviennent à travailler comme employés pour une entreprise privée. Une autre solution réside dans le départ : le migrant enverra de l'argent qui permettra de développer l'exploitation agricole, voire d'avoir assez d'avance pour adhérer à une coopérative et peut-être bénéficier de l'AOP.

Figure 8. Randonneurs dans les gorges de Tislit, octobre 2015

Photo M. Oiry.

- 17 Depuis très récemment, le développement de l'agroécologie est perçu comme un moyen d'améliorer la qualité de l'agriculture en général dans la région. Le projet Communautés Agraires et ses Communes ensemble pour une gouvernance foncière innovante (ACACTAE), financé en majorité par l'Agence Française de Développement, est porté par Migrations et développement en partenariat avec Terre et Humanisme (une ONG internationale basée en France) et Terre et Humanisme Maroc, des ONG visant à développer les pratiques agroécologiques notamment via la formation. Les fondateurs de l'association Maroc Inédit ont joué un rôle clé dans le montage de ce projet : fins connaisseurs du territoire, habitués à travailler avec MD, engagés dans la constitution d'un réseau associatif mobilisé sur l'agroécologie au Maroc, ils ont fait le lien entre des acteurs qui avaient peu de relations entre eux¹⁴. L'objectif est de penser le safran et plus généralement l'agriculture dans le cadre d'une vision systémique, d'un projet de territoire imaginé après une concertation multi-acteurs prenant notamment en compte les systèmes de gestion dits traditionnels tels que les *jmaa* (assemblées qui réunissent les chefs de lignage d'un village), les tribus, en partant du constat que ces « communautés agraires » n'ont pas d'existence légale actuellement mais qu'elles sont pourtant efficaces. Il s'agit également d'aller à rebours de la tendance à la monoculture du safran alors que, ces dernières années, de grands périmètres irrigués ont été développés notamment vers Tazenakht. Le projet vise à favoriser la multiculture pour que les paysans ne comptent pas sur une seule source de revenus et à refuser l'intensification pour ne pas épuiser les sols. Les formations de base à l'agroécologie qui ont commencé à être dispensées dans le massif du Siroua ne portent pas spécifiquement sur la culture du safran. Elles peuvent permettre d'accéder à l'AOP ou au contraire de contourner le label, quitte à briguer des labels biologiques reconnus

à l'échelle internationale, ou encore de diversifier la production agricole et de valoriser aussi d'autres « produits du terroir » tels que les plantes aromatiques ou l'amande.

Réinventer les savoirs paysans pour en faire des contre-pouvoirs

- 18 Les types de savoirs agricoles – identifiés dans un autre contexte par Pierre-Antoine Landel et Corentin Thermes (à paraître) – sont au cœur des enjeux soulevés par ce projet. Plusieurs types de savoirs entrent en concurrence dans la région : les savoirs locaux qui renvoient à une agriculture « traditionnelle » sont partagés sur les fermes, transmis de génération en génération, au quotidien. Le projet agroécologique n'entend pas idéaliser ces savoirs locaux en déliquescence depuis plusieurs dizaines d'années parce qu'ils ont été battus en brèche depuis la période coloniale dans les plaines et depuis les années 1970 en montagne par l'imposition de savoirs industriels par les colons puis par les autorités marocaines à travers l'intervention d'ingénieurs agronomes. Ces savoirs reflètent l'inscription croissante de l'agriculture atlasique dans un marché mondialisé auquel elle est inféodée. Le pouvoir du marché et des autorités s'exerce sur les sociétés paysannes des montagnes via l'imposition de savoirs industriels génériques produits dans les Nords, légitimés par la colonisation puis par la mondialisation néolibérale, normés par le marché. Le projet refuse les savoirs industriels qui sous-tendent la production du safran dans les grands périmètres irrigués, basée sur l'apport d'eau et aussi fréquemment de pesticides¹⁵. Les formations à l'agroécologie visent à transmettre des types de savoirs pensés comme alternatifs car permettant de consommer le moins d'eau possible et de ne pas utiliser d'intrants chimiques, donc de respecter l'écosystème, tout en ayant une production agricole acceptable en termes de quantité et de qualité. Dispensées sur site, elles se veulent adaptées à chaque terroir. L'émergence d'une agriculture dite territorialisée à travers les processus de labellisation se base sur la valorisation de savoirs locaux (mais, à Taliouine, ceux-ci ont en partie disparus on l'a vu) et surtout sur des savoirs standardisés par le cahier des charges, sur un modèle venu d'ailleurs. La valorisation du local se fait dans le cadre d'une dynamique descendante, ce qui explique son inachèvement. La labellisation permet ainsi le contrôle des montagnes par les autorités et la soumission de ces dernières au marché, là encore dispositif de savoir-pouvoir au sens foucaldien du terme. Le projet de formation à l'agroécologie va à l'encontre de ces types de savoirs imposés par le label qui normalisent les gestes effectués par les paysans pour que le produit réponde aux attentes des marchés nationaux et internationaux : des types de savoirs agricoles qui ne sont pas ceux des petits paysans et qui ne leur sont pas accessibles.
- 19 Les savoirs agroécologiques mêlent valorisation des savoirs existant localement et importation de savoirs expérimentés par les réseaux associatifs militant pour l'agroécologie au Maroc et en France. On peut être tenté de voir dans ces expérimentations les bricolages chers à Michel De Certeau, dans ces savoirs bricolés¹⁶ des tactiques visant à contourner les savoirs faire industriels, des micro-résistances aux logiques de marché. Reste à voir comment, dans le cadre des formations qui débutent actuellement, les petits paysans participent réellement à la fabrique de ces savoirs. Sur le temps long, il conviendrait d'étudier comment, dans leurs pratiques agricoles quotidiennes, ils les utilisent, se les approprient ou non, les détournent éventuellement et si, ainsi, ils renversent un rapport de force dominé jusque là par les autorités et les réseaux internationaux.

Conclusion : entre renforcement des rapports de domination et résistances

- 20 Le cas du safran de Taliouine illustre la tendance des pouvoirs publics marocains à se rendre de plus en plus présents dans les espaces marginalisés via les « produits du terroir » et leur labellisation, à la suite des ONG. Alors que les acteurs locaux, coopératives agricoles mais aussi associations touristiques peinent à prendre le relais parce que ces dynamiques ont été impulsées « par le haut », la labellisation renforce les rapports de domination : elle accroît la marginalisation sociale des petits producteurs, leur soumission aux acteurs qui dominent le processus et, *in fine*, au marché. Ils doivent composer avec l'arrivée d'acteurs privés qui accélèrent l'insertion de la filière dans une économie mondialisée au sein de laquelle les coopératives sont finalement peu puissantes. La certification accroît également la soumission des petits paysans aux logiques de marché qui dictent la valorisation de savoirs qui ne sont pas ceux des petits producteurs et qu'ils se doivent d'acquérir alors qu'ils n'en ont pas les moyens. Vus depuis Taliouine, les résultats du Plan Maroc Vert sont en tout cas décevants : il a peu profité aux petits paysans qui constituent pourtant la majorité du monde rural. Suivre la tendance mondiale, faire le choix du modèle agricole capitaliste, disqualifie ces derniers.
- 21 Face à cela, les petits paysans essaient de contourner la labellisation ou d'en faire une ressource dans des tactiques propres. L'intervention d'acteurs locaux qui s'insèrent dans des réseaux agroécologiques pourrait changer la donne parce qu'ils mettent l'agriculture, ressource centrale dans les montagnes au Maroc, au cœur de la réflexion, dans le cadre d'une vision du territoire présentée comme intégrée. Parviendront-ils à inventer et transmettre des savoirs agricoles mêlant savoirs locaux et savoirs issus de l'agroécologie, pour proposer une alternative crédible aux savoirs industriels et aux savoirs valorisés dans l'agriculture labellisée ? Parviendront-ils à mettre au cœur de l'action les petits paysans ou vont-ils mettre en œuvre un énième projet porté par des réseaux internationaux et nationaux et non pas avec et par les acteurs locaux ? L'essaimage des réseaux agroécologiques au Maroc peut tout à la fois permettre aux petits paysans de trouver les moyens de résister au marché et aux efforts de contrôle des autorités, et laisser craindre que les prémisses de « transition agroécologique » (Landel et Thermes, à paraître) ne soient qu'une occasion supplémentaire de les disqualifier. D'autres pistes pourraient être suivies par les petites paysanneries des marges marocaines : en 2018 a été créé un label biologique à l'échelle nationale. Il pourrait constituer une alternative à l'obtention de labels biologiques internationaux, trop onéreux. Néanmoins, l'obtention de ce dernier, comme pour les labels basés sur l'origine géographique, n'en demande pas moins aux producteurs des adaptations conséquentes et l'acquisition de savoirs qu'ils n'ont pas forcément. On peut également s'interroger sur l'inflation des labels, sur le modèle européen, et le flou que cette multiplication risque de générer chez les consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE

- Aboudrar A., Aw-Hassan A. et Lybbert T.-J., 2014.- « Importance socio-économique du safran pour les ménages des zones de montagne de la région de Taliouine-Taznakht au Maroc », *Rev. Mar. Sci. Agron. Vét.*, n°2, 2014, pp. 5-14.
- Aziz L. et Sadok W., 2015.- « Stratégies d'adaptation des producteurs du Safran de Taliouine (Maroc) face au changement climatique », *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine* [En ligne], 103-2 | 2015, mis en ligne le 04 septembre 2015, consulté le 31 janvier 2020. URL : <http://journals.openedition.org/rga/2820> ; DOI : 10.4000/rga.2820
- Berriane M. et Michon G. (dir.), 2016.- *Les terroirs au Sud, vers un nouveau modèle ? Une expérience marocaine*, Rabat-Marseille, FLSH-Éditions IRD.
- Boujrouf S., 1996.- « La montagne dans la politique d'aménagement du territoire au Maroc », *Revue de géographie alpine/Journal of Alpine Research*, Tome 84, n°4, pp. 37-50.
- De Certeau M., 1980.- *L'invention du quotidien*. Tome 1 *Arts de faire*, Paris, Gallimard.
- Deleuze G. et Guattari F., 1976.- *Capitalisme et schizophrénie 2, Milles plateaux*, Paris, Minuit.
- Dubois A., 2010.- *Analyse de la filière safran au Maroc : Quelles perspectives pour la mise en place d'une Indication Géographique ?*, Montpellier, CIHEAM- IAMM, Master of Science n°107, 84 p.
- Foucault M., 2004.- *Naissance de la biopolitique. Cours au Collège de France 1978-1979*, Paris, EHESS, Gallimard, Seuil.
- Landel P.-A., Gagnol L., Oiry-varacca M., 2014.- « La grille de lecture du développement territorial par la ressource spécifique : un outil d'analyse de quelques expériences marocaines et nigériennes », *Revue de géographie alpine/Journal of Alpine Research*, 102- 1, 2014, mis en ligne le 23 mars 2014. <http://rga.revues.org/2326>
- Landel P.-A. et Thermes C., à paraître.- « La circulation des connaissances à l'heure de la transition agroécologique, le cas de la vallée de la Drôme (France) ».
- Michon G., Genin D., Alifriqui M., Boujrouf S., Sabir M., Auclair L., 2016.- « Derrière l'huile d'argan, la forêt d'arganier. Ecosystème en péril ou terroir forestier domestique ? », in Berriane M. et Michon G. (dir.), *Les terroirs au Sud, vers un nouveau modèle ? Une expérience marocaine*, Rabat-Marseille, FLSH-Éditions IRD, 2016, pp. 111-124.
- Oiry Varacca M., 2019.- *Montagnards dans la mondialisation. Réseaux diasporiques et mobilisations sociales dans l'Atlas (Maroc), les Highlands (Ecosse) et les Alpes françaises*, Fontaine, Presses Universitaires de Grenoble.
- Perlik M., 2016.- « Les territoires de montagne comme fournisseurs mondiaux de ressources : nouvelles formes de disparités entre montagnes et pôles métropolitains », *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine*, 103-3, 2015, mis en ligne le 10 mars 2016, consulté le 10 décembre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/rga/3130>
- Rieutort L., 2009.- « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture », *L'information géographique*, vol 73, n°1, pp. 30-48.
- Romagny B. et Boujrouf S., 2010.- « La ruée vers l'huile d'argan, chronique de la patrimonialisation d'un terroir marocain », *Hespéris Tamuda*, n°45, pp. 151-166.

Skounti A., « Le « local » redéfini par la patrimonialisation. Exemples du Maroc », Jamous R. et Bourquia R., *Altérité et reconstruction de la société locale, cultures en miroir*, Montreuil, Aux lieux d'être, 2008, pp. 95-106.

Tekelioglu Y., Ilbert H., Tozanli S. (eds.), 2009.- *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Montpellier, CIHEAM, options méditerranéennes série A n°89.

Rapports :

Aboudrare A., 2009.- *Conduite technique du safran dans la région de Taliouine-Taznakht. Diagnostic de la situation actuelle et voies d'amélioration des pratiques des agriculteurs*, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et Office Régional de Mise en Valeur Agricole d'Ouarzazate, Rome, octobre 2009.

Agence belge de développement, 2013.- *Développement des filières du safran et du palmier dattier dans la région Souss-Massa-Draa : dossier technique et financier*.

Agence Française de Développement – Agence de Développement Social, 2008.- *Rapport final du projet tourisme rural solidaire du sud Maroc*, juin 2008.

Agence Française de Développement – Migrations et développement, 2006.- *Étude sur le tourisme rural et les filières agricoles dans la province de Taroudant : huile d'argan, huile d'olive et safran*, janvier 2006.

Benhalima H., 2009.- « Le pays du Safran, socle d'un tourisme de valeurs », Migrations et développement, *Actes du 2e forum de l'économie sociale et solidaire*, festival du Safran de Taliouine, pp. 28-33.

Bouchelkha M., 2009.- *Étude Sociologique sur le Safran*. Rapport de consultation, FAO.

Garcin G. D. et Carral S., 2007.- *Le safran marocain entre tradition et marché. Etude de la filière safran au Maroc en particulier dans la région de Taliouine province de Taroudant*, rapport de consultation FAO - Migrations et Développement, novembre 2007.

Migrations et développement, 2008.- *Projet tourisme rural solidaire du sud Maroc*, juin 2008.

Migrations et développement, 2009.- *Actes du 2e forum de l'économie sociale et solidaire*, festival du Safran de Taliouine.

Migrations et développement, 2009.- *Les auberges du pays du safran : évaluation*.

Vandecandelaere E., Teyssier C., Barjolle D. et al., 2018.- *Strengthening sustainable food systems through geographical indications*, FAO, Rome.

NOTES

1. L'Appellation d'Origine Protégée et l'Indication Géographique Protégée existent au niveau européen depuis 2012 et 2013 mais de nombreux produits agricoles ont été labellisés Appellation d'Origine Contrôlée ou Appellation d'Origine Protégée en France bien avant cela. Par exemple, il existe une AOC comté depuis 1958.
2. Il s'agit de la loi n°25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, promulguée par le dahir (décret) n°1-08-56 du 23 mai 2008.
3. Pour les Indications Géographiques Protégées (IGP), seule la matière première doit venir de la région de production. Par exemple, pour qu'une huile d'argan soit certifiée « IGP argan », il suffit

que les amandons viennent de la région d'Essaouira mais leur transformation en huile et leur emballage peuvent être faits en dehors de cette région.

4. Dans cet article, j'ai rendu compte d'enquêtes effectuées durant ma thèse, entre 2008 et 2012. Elles portaient sur le safran et sa valorisation touristique. Le présent travail a été réalisé en 2015-2016 dans le cadre du programme « Singulariser les territoires de montagne. Approches critiques des processus de labellisation dans les constructions territoriales » (Labex Innovation dans les territoires de montagne).

5. Pour une présentation plus précise des acteurs de la relance du safran, voir Oiry Varacca (2019).

6. Jusqu'au milieu des années 1990, les producteurs de safran dépendaient d'intermédiaires qui achetaient le safran à bas coût au *souk* et réalisaient l'essentiel de la plus-value.

7. Créée en 1986 dans les Hautes Alpes par des migrants originaires de Taliouine licenciés d'un groupe de l'industrie lourde en restructuration à partir des années 1980, elle a réalisé des équipements de base avec les primes de licenciement puis a misé sur le safran pour développer économiquement la région.

8. Espace d'exposition et de vente du safran, elle est pensée comme devant, à l'avenir, présenter aussi les autres productions locales et centraliser les offres touristiques de la région. Elle est gérée par le Groupement d'Intérêt Economique Dar Assafran. Les coopérateurs qui en sont membres vendent leur safran à la Maison. Celle-ci n'écoule que du safran certifié AOP. Elle permet de décharger les producteurs du conditionnement et de la commercialisation et de leur garantir un prix de vente fixe et plus élevé qu'au *souk*.

9. Aziz Akhannouch a été président de la région Souss-Massa-Drâa en 2003 et ministre de l'Agriculture depuis 2007.

10. Dans *L'invention du quotidien. Arts de faire* (1980), par des termes comme « bricolage », « braconnage », « ruse », « tactique », Michel De Certeau désigne les manières avec lesquelles les gens ordinaires réalisent des emprunts dans les différentes normes existantes pour se fabriquer leur propre système de valeurs, ouvrent des espaces de jeu pour s'insinuer dans l'ordre imposé, et résistent ainsi discrètement à cet ordre.

11. La première partie de l'article est essentiellement basée sur l'analyse de ces nombreux rapports, parus dans la période 2006-2018. Les principaux sont cités dans la bibliographie, rubrique « rapports ».

12. Des entretiens ont été réalisés dans ce village en octobre 2015 avec des producteurs et leurs familles, le responsable de l'unique auberge du village et des guides de passage avec leurs groupes dans cette auberge.

13. À Ifri, des observations et enquêtes ont été réalisées avec des producteurs de safran et des membres de l'association locale en juin 2011 et, de manière plus systématique, en octobre 2015.

14. Concernant ce projet, je me base essentiellement sur des entretiens réalisés en janvier 2018 et août 2019 avec la responsable de Maroc Inédit. Ils demanderaient à être complétés par une série d'enquêtes avec les bénéficiaires des premières séries de formation qui ont eu lieu tout récemment.

15. Il est à noter que, même en dehors des grands périmètres irrigués, de nombreux paysans de la région utilisent des pesticides pour la culture du safran.

16. Au terme de connaissances « hybrides » utilisé par Landel et Thermes (à paraître), je préfère celui de « bricolage » qui ne préjuge pas du caractère si distinct, si chronologique des types de savoirs mobilisés : ils se superposent dans le temps au lieu de se succéder. Ceux qui s'inventent actuellement dans l'Atlas peuvent être qualifiés de « rhizomiques » au sens que donnent Deleuze et Guattari (1976) à ce terme : ils se tissent en réseau, dans le cadre de réseaux plus internationaux et nationaux que locaux, et ils sont essentiellement pluriels, faits de multiples sources d'influences et d'inspirations.

RÉSUMÉS

L'article porte sur l'obtention de labels pour des produits agricoles cultivés dans des régions de montagne marginalisées. Au Maroc, la labellisation est présentée par les pouvoirs publics comme une nouvelle manière de requalifier des espaces laissés pour compte en faisant reconnaître leurs singularités et la qualité des produits certifiés. Pourtant, elle peut renforcer les différences entre espaces, en revaloriser certains et en disqualifier d'autres, exclure des acteurs et attiser les conflits. Est proposée ici une lecture critique de ces processus de labellisation : sont-ils vraiment à même de réduire la marginalité d'un espace et les inégalités sociales ? La réflexion se base sur la labellisation du safran de Taliouine, région du sud du Maroc longtemps délaissée par les pouvoirs publics au point qu'elle reste une terre d'émigration. L'article étudie comment, à travers le processus de labellisation, se négocient des représentations du territoire et des savoirs agricoles différents. Il analyse le point de vue des acteurs ordinaires, autrement dit des petits paysans qui s'estiment exclus du processus. Au-delà des tensions révélées et amplifiées par la labellisation, ce travail montre les arrangements que trouvent ces derniers et les résistances qu'ils mettent en œuvre pour « faire avec » la labellisation et lutter contre la marginalisation, parfois sans le label.

This article examines how agricultural products from marginalised mountain regions in Morocco manage to get labels. The country's public authorities present labelling as a new way of requalifying areas that have previously been left behind. They do this by recognising the areas' uniqueness and the quality of their certified products. However, this labelling can also exacerbate differences between spaces, revalue some, disqualify others, exclude certain actors and stir up conflicts. A critical reading of these labelling processes is offered here. Are these processes really capable of shrinking not only a particular space's marginality but also social inequality? The discussion focuses on the labelling of saffron from Taliouine, a region in southern Morocco that has long been neglected by the public authorities to such a degree that it is a land of emigration. The article considers how different representations of the territory and agricultural knowledge are negotiated through the labelling process. It analyses the perspectives of ordinary players: small farmers who view themselves as being excluded from the process. Beyond the tensions that are revealed and amplified by the labelling, this work shows the arrangements and ways of resisting that are found in order to "make do with" labelling and fight against marginalisation – sometimes without having a label.

INDEX

Keywords : Appellation d'Origine Protégée, inégalités, labellisation, Maroc, pouvoir, safran, savoir

AUTEUR

MARI OIRY VARACCA

Université Paris Est Marne-la-vallée, laboratoire Analyse Comparée des Pouvoirs.
oirymarie@yahoo.fr