

« Les femmes berbères gardiennes des secrets de l'arganier » : le détournement des pratiques locales

Romain
Simenel

Bruno
Romagny

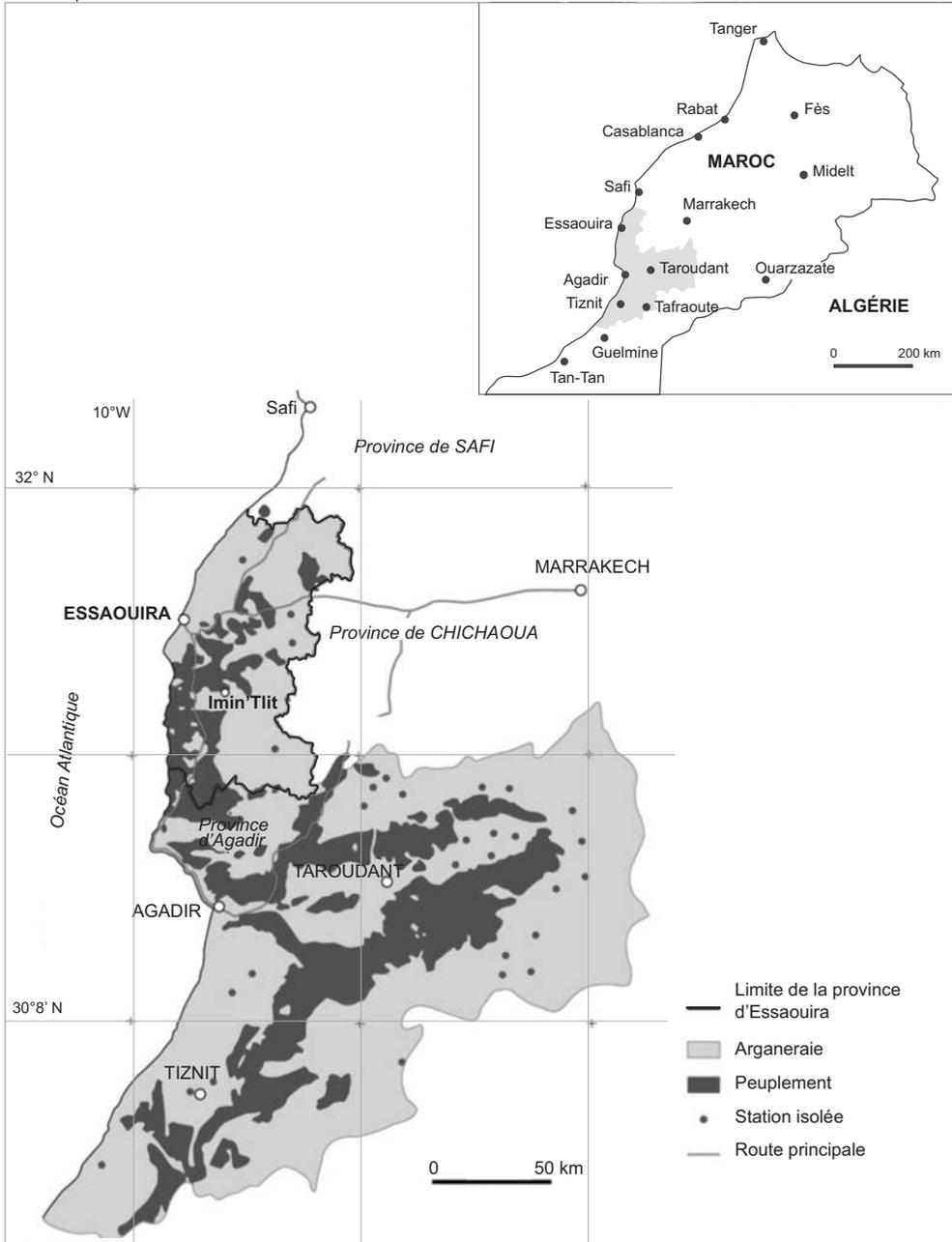
Laurent
Auclair

Dans le cadre de la valorisation de la filière huile d'argan extraite des amandons¹ de l'arganier (*Argania spinosa*), arbre endémique au sud du Maroc (carte 1), les politiques de développement mettent en avant, dès la fin des années 1990, la promotion de « la femme rurale »² et le renforcement de l'économie locale dans leur action pour la conservation de la nature et la lutte contre la pauvreté. La mise en avant du rôle des femmes est au cœur des démarches « éthiques » et « équitables » des programmes de développement déployés dans les régions de l'arganier³ : en utilisant l'huile d'argan, le consommateur du Nord pense aider à l'amélioration des conditions de vie des femmes berbères du Sud marocain et à la protection de la nature, apportant ainsi sa contribution à ce qui est globalement perçu comme le développement durable. Ce slogan mêlant promotion de la femme rurale et protection de l'environnement n'est pas nouveau dans le monde du développement, mais au Maroc, l'huile d'argan apparaît comme la tête de pont d'un tel

¹ Le fruit mûr de l'arganier est formé d'un péricarpe charnu (ou pulpe) qui représente 50 à 75 % du poids du fruit frais. Cette pulpe recouvre un noyau de bois très dur, appelé noix d'argan, qui contient une à trois amandes (ou amandons), représentant 3 % du poids du fruit frais et renfermant 50 à 60 % d'huile (NOUAIM, 2005).

² L'Union européenne (UE), en partenariat avec le gouvernement marocain (Agence de développement social), a lancé en 2003 un projet de 12 millions d'euros intitulé « Amélioration de la situation de la femme rurale et gestion durable de l'arganeraie », financé à 50 % par l'UE. Achevé fin 2009, ce projet est venu en appui à la création de nombreuses coopératives féminines d'huile d'argan dans toute la zone couverte par la réserve de biosphère de l'arganeraie, reconnue par l'Unesco en 1998.

³ Fin 2011, l'huile d'argan a été labellisée par Fairtrade Labelling Organisation (FLO) International, plus connue sous le nom de « Max Havelaar ». Ce label n'a pour le moment été décerné qu'à la coopérative Tighanimine (avec l'appui de Z. Charrouf), située dans la province d'Agadir Idaoutanane. Une convention a été signée avec FLO en mai 2011 pour appuyer les coopératives éligibles. D'autres coopératives et sociétés privées bénéficient du label « Équitable, solidaire et responsable » (ESR) délivré par Ecocert Maroc. Les critères de ces deux formes de certification « équitable » sont légèrement différents. Cette dynamique de certification ouvre de nouveaux horizons pour l'huile d'argan, car plusieurs laboratoires et certains consommateurs préfèrent acheter les produits issus du commerce équitable (MERMET, 2012).



Carte 1

Localisation de l'étude de terrain.

Source : d'après M'Hirit O., Benzyane M., Benchekroun F., El Yousfi S., Bendaanoun M., 1998.
Cartographie C. Chauviat, IRD, 2008.

marketing éco-équitable. Avec l'essor de nouveaux marchés de « niche », tout d'abord dans le secteur des cosmétiques, et l'apparition d'autres producteurs d'huile d'argan que les familles rurales, coopératives et sociétés privées, on assiste à de profondes transformations au sein d'une filière récente répondant à une demande internationale de produits porteurs de certains symboles.

Les actions des développeurs (principalement les ONG et institutions nationales de développement) se sont focalisées sur la création de coopératives féminines de production et de vente d'huile d'argan. L'Association marocaine de l'indication géographique « Huile d'Argane » (Amigha) est impliquée aujourd'hui dans le suivi de 123 coopératives regroupant plus de 4 000 adhérentes. Treize coopératives bénéficient actuellement de l'Indication géographique (IG) « Huile d'Argane », officiellement inscrite le 25 février 2010 au registre de l'Office marocain de la propriété industrielle et commerciale (Ompic). Par défaut (dans ces régions, il est mal vu que les femmes mariées travaillent dans des coopératives), la majorité des membres des coopératives sont des femmes veuves, divorcées ou célibataires.

Derrière la création des coopératives féminines, transparait l'idée que les femmes sont intrinsèquement les garantes d'une gestion écologique et durable. Cette idée héritée de certains courants éco-féministes des années 1970⁴ a parfois été associée à une forme d'idéalisation de l'agriculture vivrière et féminine⁵. Elle a resurgi récemment aux États-Unis, par exemple dans le mouvement des « femmes au foyer radicales » (*radical homemakers*) qui choisissent de rester à la maison et de cultiver leur jardin afin de donner à leurs enfants une nourriture saine. Une telle vision des relations genre-écologie est cependant loin de faire l'unanimité au sein des mouvements féministes. Certains courants qui combattent pour le droit des femmes s'opposent farouchement à cette interprétation romantique du rapport femme-nature-reproduction qui ressuscite, selon eux, les clichés patriarcaux en renvoyant les femmes à la procréation et à la sphère domestique (BIEHL, 2011). Quoi qu'il en soit, une nouvelle formulation conjuguant émancipation féminine et écologie est aujourd'hui largement répandue dans les politiques du développement durable : aider au développement des capacités féminines aurait un effet positif sur l'environnement (GURURANI, 2002). Dans le contexte des systèmes familiaux patrilinéaires des pays arabes et sud-méditerranéens, cette idée va retenir l'attention des bailleurs européens et américains⁶.

Le processus historique de création de la filière argan a reposé sur des discours d'experts et sur des réseaux associatifs dans lesquels la chimiste marocaine Zoubida Charrouf a joué un rôle important. Celle-ci a d'abord participé à l'identifi-

⁴ Par exemple dans F. d'EAUBONNE, 1974, où l'auteure met en avant le lien entre féminisme et écologie.

⁵ Dans le mouvement Chipko en Inde, ou dans les travaux de Vandava Shiva, par exemple.

⁶ Outre l'Union européenne, la coopération allemande, anglaise, suisse et canadienne.

cation des principes actifs de l'arganier au cours des années 1990 (CHARROUF, 1991) ; puis elle a fondé en 1996 l'ONG Ibn Al-Baytar à l'origine de la création, en collaboration avec différents experts et bailleurs étrangers, des premières coopératives féminines dites « semi-mécanisées »⁷ dont le modèle fut repris à grande échelle par le projet « Arganier » de l'Union européenne (2003-2008). Dès la fin des années 1990, le discours de Zoubida Charrouf rejoint celui des experts internationaux pour promouvoir un modèle coopératif sur la base d'un argumentaire à la fois écologique, économique et social (« genre »). Le wagon écologique est ainsi rattaché au train du développement économique et de la promotion du travail des femmes : les coopératives féminines ont aussi pour objectif de préserver et de sauvegarder l'arganier, ce patrimoine naturel de l'humanité « menacé de disparition ». Dès leur création, elles eurent comme objectif la sensibilisation des femmes à une récolte plus respectueuse de l'environnement (interdiction du gaulage pour la récolte des fruits, respect des interdits pastoraux...) et leur participation à la reforestation de l'arganeraie. L'approvisionnement en noix de chaque coopérative devait être assuré par les adhérentes. Chaque femme devait en outre s'engager à planter dix arbres par an, tâche qui s'est avérée difficile compte tenu des modalités locales de gestion de l'arganier et d'accès au foncier (SIMENEL, 2010).

Une telle valorisation du rôle des femmes dans la production de l'huile, dans la préservation des savoir-faire qui lui sont associés comme dans la conservation de la forêt est-elle véritablement en adéquation avec la *praxis* locale et la répartition sexuée des tâches relatives à l'arbre ? En focalisant l'effort de développement sur les adhérentes des coopératives, célibataires pour la plupart, n'occulte-t-on pas l'importance du couple et de la famille dans le processus de domestication de l'arbre et la transmission des savoir-faire ? Pour répondre à ces questions, nous verrons tout d'abord comment la différenciation commerciale de l'huile (alimentaire *versus* cosmétique) et la mécanisation de sa production conduisent à une manipulation de l'image du produit et à la « folklorisation » des pratiques féminines. Nous évoquerons ensuite la question délicate de la traçabilité de l'huile, de ses liens avec les savoirs locaux et le, ou les, « terroir(s) » de l'arganeraie. Puis nous montrerons les divergences de points de vue et de perceptions au sujet de l'arganier entre développeurs et populations locales, en insistant sur les relations hommes et femmes au niveau de la production de l'huile d'argan, objet de toutes les convoitises et porteuse d'espoirs d'un développement territorial durable.

Privilégiant une telle démarche, les questions relatives à l'émancipation et au développement des capacités féminines au sein des coopératives de production ne pourront être traitées ici. Précisons qu'il existe de ce point de vue une grande

⁷ La coopérative Amal de Tamanar (coopération anglaise, 1996), la coopérative de Mesti (coopération canadienne, 1997), la coopérative de Tiout (coopération monégasque, 2002)...

diversité de situations dans l'arganeraie : depuis les « fausses coopératives » le plus souvent dirigées par des hommes, exploitant sans vergogne le créneau de l'émancipation féminine pour améliorer leurs profits, jusqu'aux coopératives « véritables » dirigées par des militantes soucieuses avant tout de la condition des femmes. L'existence de ces « fausses coopératives », seulement motivées par le statut fiscal privilégié, et souvent localisées le long des principaux axes touristiques, nuit gravement à l'image des coopératives qui tentent, tant bien que mal, de respecter les principes et l'éthique de cette forme spécifique de production. L'absence d'une analyse fine de la diversité des situations des coopératives conduit à supposer qu'elles ont toutes le même fonctionnement, ce que ne reflètent pas les études de terrain (JABIOT, 2007 ; GUYON, 2008 ; MERMET, 2012).

De la sphère domestique aux unités de production modernes

Au sein des coopératives de production récemment mises en place, l'huile d'argan est devenue à la fois un produit à usage cosmétique (dont l'aspect biologique et donc sauvage doit être valorisé), et à usage alimentaire (pour lequel c'est plutôt le lien au terroir qui doit être mis en avant). Cette double nature de l'huile pose un dilemme aux développeurs. Comment en effet arriver à combiner les exigences de filières aussi différentes que la cosmétique de luxe ou l'alimentation haut de gamme tout en conservant l'image unique du produit ?

Les différents visages de l'huile d'argan

Les communautés locales berbères ne font pas de distinction entre l'huile à usage alimentaire et celle à usage cosmétique. Il existe un seul type d'huile, produit à partir d'amandons grillés. Cette huile est utilisée par les femmes à la fois pour cuisiner des tagines ou des couscous et pour hydrater et adoucir leurs mains ou leur visage. L'huile d'argan est utilisée pour de nombreux autres usages thérapeutiques, allant du traitement des maux d'estomac à celui des problèmes de peau. La frontière entre pratiques culinaires et pratiques thérapeutiques à base d'huile d'argan est parfois très floue, comme l'illustre l'exemple des femmes de la région de Tiznit qui, afin de faire pousser et de rendre brillants leurs cheveux, se massent le crâne avec l'huile ayant servi à rouler le couscous. Empreint de la baraka d'un couscous préparé de la main droite le jour de la prière, l'huile d'argan, plus que tout autre ingrédient de la cuisine locale, exprime la continuité entre traitement du corps et pratique culinaire.

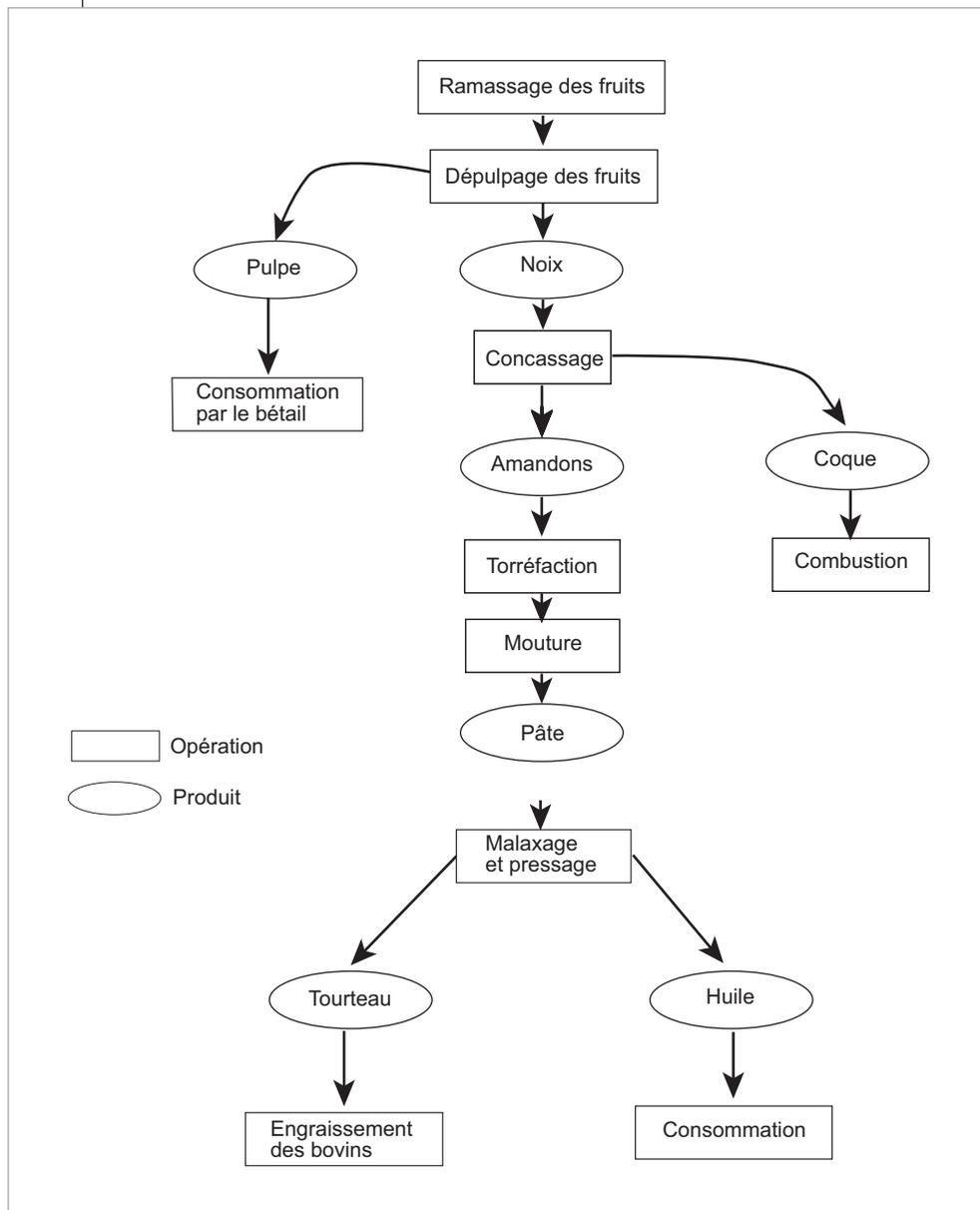


Figure 1
Le procédé traditionnel de fabrication de l'huile d'argan.
Source : CHARROUF, 1991.

À la différence des femmes berbères, les coopératives produisent deux types d'huile : l'huile de table extraite des amandons torréfiés et l'huile cosmétique extraite des amandons crus. D'après les propos des responsables de coopératives, l'élaboration d'une huile spécifique à l'usage cosmétique tient au fait que certaines caractéristiques liées à la torréfaction (la couleur jaune orangé, l'odeur de noisettes grillées), ont semblé incompatibles avec les critères de qualité du marché des cosmétiques. Ainsi, contrairement à l'huile d'olive à laquelle elle est souvent comparée, et qui constitue une ressource unique pour des usages tant alimentaires que cosmétiques, l'huile d'argan fait l'objet d'une nette distinction commerciale entre deux produits destinés à des marchés différents.

Cette confusion entre une huile d'argan unique et polyvalente, issue de la tradition, et une huile à deux visages, façonnée pour satisfaire deux filières différentes, se retrouve au niveau du mode de production et du rapport aux savoir-faire locaux. L'image de l'huile d'argan s'est en effet construite à partir d'un habile dosage entre les critères propres à une valorisation « industrielle », plutôt attachée à l'huile cosmétique (la non-torréfaction garante de l'aspect naturel et biologique du produit, l'innovation technique au service de l'hygiène et de la qualité) et une production « traditionnelle » (garante du goût « de terroir » et de l'authenticité des « savoirs locaux »).

Le procédé domestique de fabrication de l'huile s'appuie sur des étapes techniques entièrement manuelles (fig. 1) : séchage de la pulpe, dépulpage des noix, extraction des amandons par concassage, torréfaction des amandons à l'aide d'un plateau d'argile, moulinage puis pressage à la main de la pâte obtenue pour en extraire l'huile et le tourteau. Chaque étape manuelle obéit à toute une série de savoir-faire bien précis ; la torréfaction, par exemple, est une tâche nécessitant un tour de main particulièrement assuré, puisqu'il s'agit de ne pas abîmer la fine membrane des amandons – endocarpe – afin de ne pas altérer le goût de l'huile. Transmis de génération en génération par les femmes rurales, le procédé manuel⁸ offre un rendement moindre par rapport au procédé semi-mécanique. Ce dernier, adapté aux standards internationaux, améliore la productivité du travail (quand les machines ne sont pas en panne) tout en réduisant sa pénibilité, mais il nécessite un approvisionnement régulier et important en matière première.

Dans les coopératives et les sociétés privées, la production de l'huile est presque entièrement mécanisée (fig. 2). L'extraction de l'huile cosmétique à partir d'amandons crus nécessite en effet le recours à un procédé industriel de pressage et de filtrage, car le moulin à bras local n'est adapté que pour les amandons torréfiés.

⁸ L'extraction d'un litre d'huile demande huit à dix heures de travail pour une femme, avec un rendement qui dépasse rarement 30 %. L'huile ainsi produite se conserve mal du fait de l'oxydation provoquée par l'utilisation de l'eau pour l'extraire, et doit donc être consommée rapidement. Pour cette raison, les femmes extraient l'huile d'argan au fur et à mesure des occasions de sa consommation.

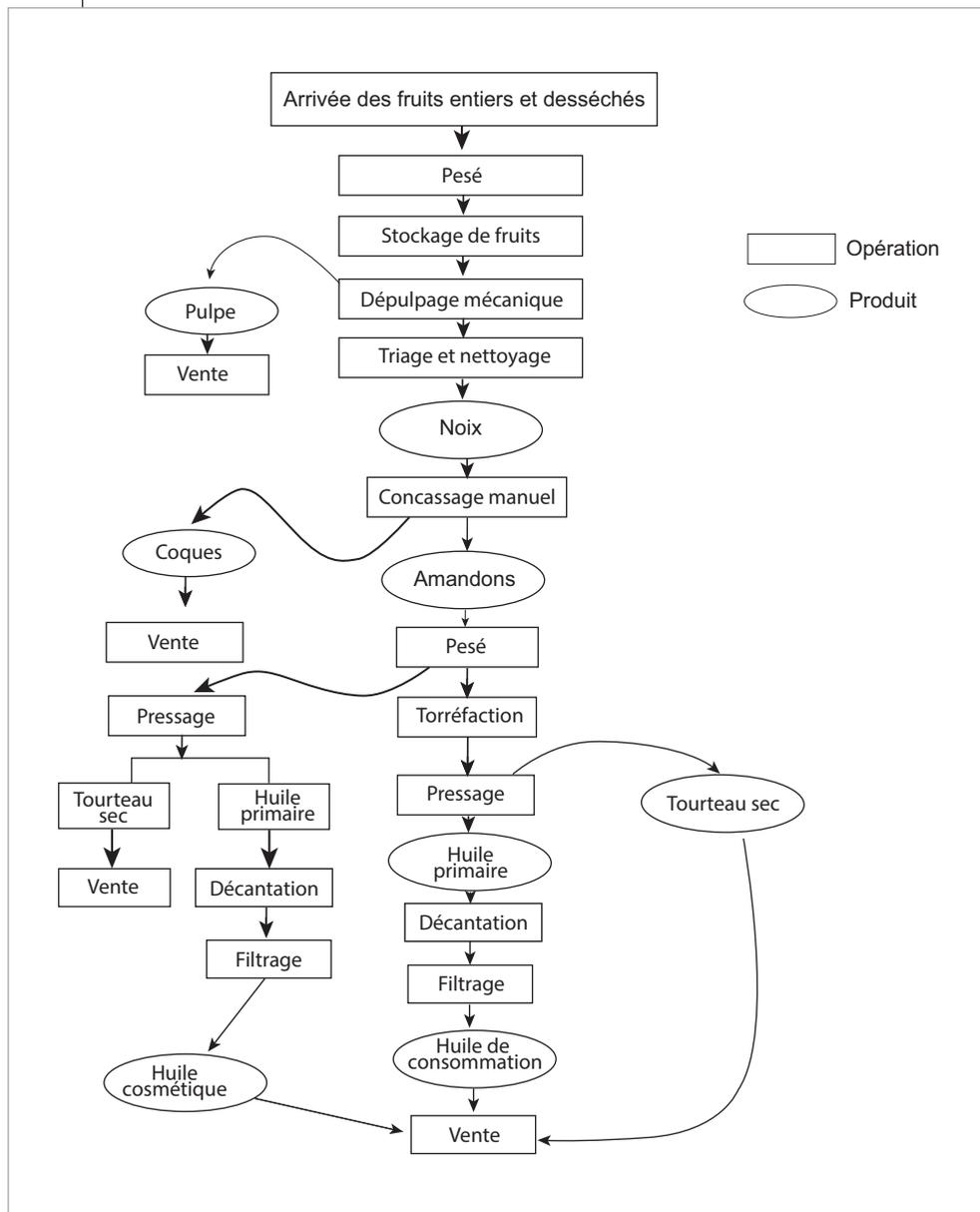


Figure 2
Le procédé semi-mécanisé de fabrication de l'huile d'argan.
Source : CHARROUF, 1991.

Cette mécanisation du pressage concerne aussi, de fait, l'huile alimentaire. Néanmoins, des données récentes montrent que certaines coopératives⁹ ont commencé à produire de l'huile d'argan alimentaire au moulin à bras pour satisfaire une nouvelle demande, émanant cette fois du marché national. Les coopératives ont également mécanisé le dépulpage et la torréfaction. Une seule étape reste toujours manuelle, le concassage, non pour des raisons d'hygiène, mais du fait de la difficulté de mise au point d'une machine adaptée¹⁰. Le concassage, qui constitue l'essentiel du travail des femmes à la coopérative, est de loin l'étape qui sollicite la plus grande masse de travail puisqu'en moyenne, il faut 50 kg de fruits séchés (soit environ 2,5 kg d'amandons) pour obtenir un litre d'huile. Alors que dans la sphère domestique, toutes les étapes de fabrication de l'huile d'argan sont suivies par le même petit groupe de femmes – l'huile étant fabriquée au fur et à mesure des besoins familiaux et commercialisée sur les souks par petites quantités écoulées en fonction des besoins en numéraire – au sein des coopératives, les étapes du travail sont strictement sectorisées. « Les femmes sont des ouvrières d'unités de production en charge du concassage. En d'autres termes, elles sont un des maillons d'une chaîne dont elles ne peuvent saisir l'entièreté » (JABIOT, 2007).

L'image de la production mécanisée est mise en avant par les acteurs du développement comme garante de l'hygiène, de la conservation, et de la « pureté » du produit, particulièrement pour l'huile cosmétique. D'ailleurs, la pièce la plus visitée dans les coopératives (après l'atelier de concassage, pour l'exotisme), est la pièce du pressage, sorte de laboratoire blanc et aseptisé avec de belles machines en inox, qui rassure les visiteurs sur la « qualité » du produit qu'ils vont acheter. La machine à dépulper, souvent grosse, bruyante et polluante, est soigneusement éloignée des lieux de visite.

Malgré une demande croissante de produits à base d'argan, les femmes qui concassent les noix dans les coopératives ou pour le compte d'entrepreneurs ne touchent au final qu'entre trois et six euros par litre d'huile, alors que son prix peut atteindre 160 euros le litre sur les marchés internationaux pour l'huile cosmétique pure (ROMAGNY, 2010). Ces femmes sont rémunérées à la tâche (concassage des

⁹ C'est le cas par exemple de la coopérative *Tamout* de Imi n Tlit, dans la région d'Essaouira, ou de *Mejji* située sur la route entre Marrakech et Essaouira. Cette production d'huile alimentaire « traditionnelle » sur commande bénéficie parfois d'innovations qualitatives issues de la mécanisation, notamment l'usage de la filtration mécanique de l'huile ou la désinfection des moulins en pierre. Pour échapper aux contraintes de la labellisation, indispensable pour l'export, de plus en plus de coopératives souhaitent développer cette activité de vente d'huile alimentaire *beldi* à des acheteurs urbains nationaux désireux de consommer un produit authentique et de qualité, prêts aussi à y mettre le prix.

¹⁰ Plusieurs sociétés privées de l'arganeraie expérimentent des machines à concasser les noix (MERMET, 2012). Cette dernière étape de la mécanisation quasi totale du processus de production de l'huile d'argan suscite de nombreux débats, notamment sur la place des femmes dans ces entreprises et les liens entre produit et territoire. Le concassage reste l'étape la plus ingrate et la moins valorisée, mais nécessite des savoirs bien spécifiques.

noix) et non sur la base d'un pourcentage du prix de vente de l'huile, généralement fixé par les acheteurs (laboratoires, etc.). La modification des techniques de production, de traitement et de distribution de l'huile confronte les femmes au risque d'exclusion des circuits de commercialisation les plus rémunérateurs (LYBBERT *et al.*, 2011).

La patrimonialisation de l'argan

La valorisation de l'huile d'argan est aussi basée sur la démonstration du lien au terroir et à la tradition, lien récemment formalisé par les pouvoirs publics et les principaux acteurs de la filière (à l'exclusion des ménages ruraux) à travers la création de l'IG « Argane » (ROMAGNY et BOUJROUF, 2010). La réputation de l'huile d'argan, en liaison étroite avec son ou ses terroirs, est présentée comme un patrimoine collectif qu'il faut transmettre intact aux générations futures et partager entre les différents acteurs du territoire. Reste à savoir qui en sont les véritables bénéficiaires et qui sont les titulaires de ce patrimoine. L'arganeraie n'a pas fait l'objet d'un processus de patrimonialisation explicite de la part des populations locales. Cependant, l'arganier est partout soumis à un même mode de gestion communautaire, l'*agdal*, qui, même s'il varie d'une région à une autre, revient toujours à une mise en défens coutumière de l'arganeraie dans l'optique de préserver la fructification et d'organiser une récolte collective. À ce mode de gestion communautaire est associé tout un ensemble homogène de représentations de la forêt, mettant en scène des saints, des génies et des colonisateurs, qui accompagnent la pratique et donnent un sens culturel aux relations entre communautés locales et ressources de l'arganier (SIMENEL, 2010). En ce sens, l'*agdal* est en soi un processus de patrimonialisation implicite totalement intégré à la pratique. Mais ce sont pour l'essentiel de nouveaux acteurs (coopératives, sociétés privées, agences de développement, bailleurs de fonds, etc.), jouant un rôle crucial dans le développement de la filière commerciale, qui sont porteurs d'une logique de patrimonialisation exogène, pour le coup très explicite, et pilotée depuis l'aval.

L'IG assure donc une fonction d'enregistrement, de définition du produit et de son rapport à l'origine. C'est également un dispositif de reconstruction de l'appropriation collective des ressources locales et des représentations associées au produit. La qualification de l'origine est un processus par nature conflictuel, marqué par la confrontation d'attentes, de projets et de stratégies hétérogènes (LINCK et ROMAGNY, 2011). Rien ne peut être dit *a priori* sur le mode de résolution de ces tensions : elles s'inscrivent dans le champ du politique. L'importance de leurs enjeux ne peut cependant pas nous échapper. Il est question d'*empowerment* des populations locales, de leur capacité à mettre en œuvre et maîtriser leurs propres choix de

développement. Dans ce sens, et plus particulièrement sans doute dans les pays en développement, l'IG peut être le contraire de ce qu'elle prétend être, c'est-à-dire un dispositif de détournement de biens collectifs locaux. Le rapport au territoire peut alors être profondément bouleversé par une restructuration des filières (LINCK et ROMAGNY, 2011). On attend beaucoup de l'IG « Argane », tant en termes économiques que sociaux et environnementaux. L'IG est présentée par les pouvoirs publics comme un moyen de structurer et de dynamiser la filière, afin de fixer sur le territoire de l'arganeraie la valeur ajoutée du travail des populations locales, en particulier celui des femmes dans les coopératives. En protégeant une réputation, les IG sont susceptibles d'éviter la délocalisation des activités, tout en défendant les produits et les savoirs locaux. On attend également de l'IG « Argane » qu'elle préserve la biodiversité de « l'écosystème arganeraie », même si sur ce point tout reste très flou. Pourtant, on observe toujours une délocalisation des activités de transformation et de la valeur ajoutée, une diminution sensible des usages alimentaires de l'huile et une perte d'accessibilité pour la population locale qui ne peut plus consommer un produit identitaire et culturel, devenu un bien de luxe. En outre, il n'existe plus de véritable lien spatial ou territorial entre l'arbre, les fruits, et la fabrication de l'huile dans les unités de production modernes, comme expliqué ci-après.

La plupart des noms des coopératives font référence au « *beldi* » (« ce qui vient du village »). 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 fait référence à la totalité d'un savoir-faire qualifié d'« antique » et à un travail « accompli artisanalement et exclusivement par des femmes berbères » (même si en réalité, ce n'est pas toujours le cas). Les gestes des femmes sont définis dans les brochures des coopératives comme « ancestraux » et les étapes de la fabrication de l'huile alimentaire comme le fruit d'un « labeur manuel », camouflant ainsi la réalité d'un mode de production mécanique ... dont on n'hésitera pas à faire l'éloge pour rassurer sur la qualité. Ces savoir-faire locaux sont d'ailleurs réellement mis en scène dans certaines coopératives lors des visites. Exposées au regard des multiples visiteurs (touristes, délégations internationales, agences de développement, autorités de l'État), les femmes déploient et manient tous les outils traditionnels, en premier lieu le moulin à bras ; la coopérative fait alors figure de musée vivant. Pour ces démonstrations, les femmes sont parées d'attributs berbères (fichus et fibules en argent), car la berbéricité est une autre des caractéristiques fondamentales de l'huile d'argan (JABIOT, 2007). L'image du produit véhiculé dans ces occasions doit être en tout point similaire au modèle des sites internet¹¹ et des brochures des coopératives. Au sein des coopératives et face au regard extérieur, les pratiques

¹¹ <http://www.targanine.com/> ou <http://www.cooperativekaouki.com/> par exemple.

féminines sont ainsi folklorisées ; le savoir-faire féminin est présenté tel qu'il aurait toujours existé (JABIOT, 2007).

Cette manipulation de l'image du produit « huile d'argan » se retrouve au niveau des représentations de l'arbre. Là aussi, s'introduit un décalage entre l'image d'un écosystème naturel, endémique peu approprié, où l'homme et les chèvres apparaissent principalement comme des prédateurs, et la réalité de terroirs organisés et construits par les sociétés locales.

De la naissance d'un produit de terroir à la rupture du lien au territoire

Les coopératives ne disposent en général d'aucun arganier. De plus, les adhérentes qui détiennent des droits sur les arbres ne contribuent que d'une manière très marginale à la fourniture en matière première des coopératives¹². L'achat de fruits est donc nécessaire (JABIOT, 2007 ; GUYON, 2008). Les fournisseurs attirés d'une coopérative peuvent s'approvisionner « localement », sur les souks ou auprès des habitants de la région (c'est le cas de la coopérative Tamounte fondée par l'ONG Enda Maghreb). Cependant, certaines coopératives ont tendance à utiliser des amandons qui ne proviennent pas du territoire où elles sont implantées. La filière des fruits d'arganier est faite de telle manière que les coopératives de la région d'Essaouira peuvent se fournir en amandons provenant de la région de Tafraoute et *vice versa*¹³. Les noix d'un arganier sont parfois vendues par des grossistes à des centaines de kilomètres du territoire dans lequel il s'enracine, et entre temps, elles ont été mélangées à d'autres noix, issues d'autres arbres situés dans d'autres régions. Il n'y a donc souvent aucun rapport direct entre les femmes et les fruits qu'elles concassent. Plusieurs raisons peuvent expliquer cette rupture du lien au terroir et le brouillage de la traçabilité des fruits. Mais qu'elles soient d'ordre économique (la spéculation que permet le fait d'acheter et de vendre le même produit dans des régions différentes), ou socio-anthropologique (la volonté de ne pas commercer chez soi avec des femmes aux situations familiales socialement peu appréciées ; l'appropriation communautaire des arganiers au niveau du patrilignage), elles aboutissent toutes à la même conséquence politique et commerciale : l'homogénéisation de la ressource au niveau de l'ensemble de la zone d'appellation.

¹² Les adhérentes souhaitent en général réserver leurs propres fruits à l'usage familial qui leur paraît être une meilleure garantie face à l'aléa (consommation domestique, revente sur les souks, revente des fruits ou des amandons selon les opportunités).

¹³ Cette situation est cependant amenée à évoluer avec l'inscription récente de certaines coopératives à l'IG, laquelle exige dans son cahier des charges une certaine traçabilité et le recours à des fruits « locaux ».

La traçabilité virtuelle, stimulée par les programmes de développement et promue par les coopératives, contraste avec la précision des savoirs locaux sur la qualité des huiles et sur l'origine des amandons dont est extraite l'huile d'argan. À l'échelle de la « zone arganaeraie », les populations locales, et plus particulièrement les femmes, identifient différents types d'huiles en fonction des régions¹⁴. De terroir en terroir, le degré de torréfaction est souvent évoqué comme un facteur de variation du goût de l'huile¹⁵. Cette différenciation des types d'huiles à l'échelle de la « zone arganaeraie », qui s'apparente à une véritable territorialisation du goût, obéit à des critères tout autant environnementaux que liés aux savoir-faire ou aux habitudes alimentaires propre à chaque tribu ou communauté.

À l'échelle d'un terroir, certaines variations de qualité d'huile sont parfois reconnues. La qualité de la terre et l'exposition (les amandons qui ont mûri au soleil sont très concentrés en huile et plus goûteux que ceux ayant mûri à l'ombre) sont deux critères importants. Mais en général, la perception de l'huile témoigne à la fois d'un caractère unique ou d'une grande diversité locale. Derrière l'unicité revendiquée de l'huile propre à un terroir, la matière première (les amandons) n'est pas considérée comme homogène par les femmes, bien au contraire. Selon la classification locale, il y a des amandons à forme longue, des amandons minces et d'autres petits et épais (*tarzift*, *tazdit*, *tdnit*). Toute cette diversité, identifiée dans le détail par les femmes, provient des champs, mais aussi de la forêt d'où les amandons sont ramenés par les chèvres qui les régurgitent dans la bergerie. Le mélange de ces différents types d'amandons est recherché par les femmes, car elle est gage de qualité et donne à l'huile sa typicité. Dans certaines circonstances, au contraire, les femmes trient les amandons pour produire des huiles singulières. C'est le cas des amandons provenant d'arganiers à caractère sacré ou à caractère exceptionnel de par leur taille et leur histoire. Les huiles issues de ces arbres sont appréciées pour leur saveur et font l'objet de dons lors des mariages notamment, car elles sont censées porter la *baraka*. Les amandons régurgités par les chèvres donnent une huile au goût « fort », traditionnellement réputée pour ses vertus thérapeutiques. Enfin, certaines noix dites *ertbrint* (« trop au soleil ») sont séparées des autres, car les amandons contenus collent à la coque et il est difficile de les extraire sans abîmer l'endocarpe. Ces noix sont alors trempées dans l'eau pendant une journée entière afin de décoller l'amandon en toute facilité.

¹⁴ Les populations de l'intérieur des terres justifient une différence de goût entre leur huile et celle provenant du littoral par la proximité de la mer ; inversement, les populations côtières voient dans l'altitude un critère de distinction entre la saveur de leur huile et celle préparée dans les montagnes de l'Atlas.

¹⁵ Les tribus de la région d'Essaouira sont connues par les autres tribus de l'arganaeraie pour apprécier une huile douce à base d'amandons légèrement torréfiés, alors que d'autres, comme celle des Aït Ba'amran, préfèrent une huile plus forte extraite d'amandons presque grillés ; de même, si telle tribu est réputée pour aromatiser l'huile d'argan avec de l'armoise, d'autres sont connues pour y ajouter du piment ou du thym.

Une autre pratique consiste à mettre de côté des noix dont la coque se casse très facilement. Ainsi pour un besoin urgent d'huile, ces noix peuvent être cassées rapidement afin de produire une huile destinée à la vente ou à la consommation domestique. Le traitement de la diversité des huiles et des amandons est ainsi variable dans le temps et dans l'espace, selon le lien social reliant les gens qui partagent l'huile, selon le type d'arbre, le mode et la période de collecte, le plat cuisiné, la valeur thérapeutique recherchée, et enfin selon qu'il s'agisse d'un don ou d'un échange commercial.

Unicité et diversité de l'huile se côtoient ainsi dans un même univers social et au sein d'un même terroir. L'ambivalence entre le maintien de la diversité des amandons, conservés et mélangés pour produire une huile homogène, et la sélection de certains types d'amandons pour produire des huiles singulières fait sens à l'échelle locale et contribue à la conservation de la biodiversité de l'arganier. Les savoirs des habitants, et plus particulièrement des femmes, sur la traçabilité sont ainsi à aborder avec précaution pour définir une huile ou des huiles dans le cadre de la valorisation de produits de terroir.

L'arganier prend le maquis

Développeurs et populations locales sont en profond désaccord sur la nature de l'arganier. Sur la base de sa description botanique, les programmes de développement ont retenu trois caractéristiques : une espèce marocaine endémique, une relique menacée issue d'un milieu tropical datant de l'ère tertiaire, une essence forestière « spontanée » et « sauvage »¹⁶. Ces trois arguments servent de gage d'originalité, de typicité et d'exotisme dans la valorisation de l'huile : dans les brochures et sites internet des coopératives, l'arganier est décrit tour à tour comme « le secret de la nature », « l'arbre unique » ou encore « l'arbre de vie » (SIMENEL *et al.*, 2009). Selon les développeurs, l'arganier est « naturel », il n'est donc ni approprié (si ce n'est dans le cadre de la domanialisation des terres forestières), ni domestiqué.

Si l'arganier est défini comme un arbre sauvage par les développeurs, c'est que ces derniers n'ont guère porté leur attention sur les pratiques et savoir-faire locaux en matière de domestication de l'arbre. Pour représenter le lien entre l'huile et l'arbre, ils n'ont retenu que le ramassage des fruits mûris à terre par les femmes, comme le montrent les nombreuses photos exposées dans les coopératives. Cette

¹⁶ Cette perception de l'arganier, arbre « sauvage », et de l'arganeraie comme forêt « naturelle », est reprise dans l'article 5 de l'arrêté n° 2816-09 du 20 novembre 2009 portant sur la reconnaissance de l'IG « Argane » et de son cahier des charges.

image est trompeuse, car elle présente la récolte de l'argan comme une cueillette pratiquée sur des arbres sauvages. Or les photos montrent des arganiers au port majestueux... isolés au milieu des champs, dont le port imposant tient visiblement davantage aux pratiques d'entretien qu'à la seule nature. En dépit de cette évidence exposée aux yeux de tous, les pratiques agricoles (labours, épierage, aménagement des sols...) et arboricoles (recépage, émondage, élagage, coupe des rejets...), les modalités locales d'appropriation des arganiers qui sont à la base du façonnement des arbres ne sont jamais évoquées.

L'arganeraie joue un rôle crucial dans le fonctionnement des systèmes de production locaux. Les populations rurales y puisent le bois de feu et le bois de service, y récoltent les noix d'argan, y conduisent les troupeaux familiaux principalement composés de caprins. Le territoire agropastoral est organisé autour de ces trois grandes ressources complémentaires (BOURBOUZE *et al.*, 2005) qui font l'objet d'appropriation à différents niveaux de l'organisation communautaire (famille, patrilignage, fraction tribale...) : les terres de culture, les arganiers, l'espace pastoral.

Dans la région de Smimou en pays haha (province d'Essaouira), le patrilignage détient des droits collectifs sur un pool commun d'arganiers producteurs de fruits¹⁷. L'appropriation communautaire des arbres au niveau du lignage concerne non seulement l'espace forestier situé à la périphérie des champs cultivés, mais aussi les arganiers présents au sein de l'espace agricole. L'arganeraie des lignages est soumise à une mise en défens pastorale saisonnière (*l'agdal*), de mai à août, de manière à protéger les fruits et favoriser leur bonne maturation, à limiter aussi la concurrence entre les usagers avant la récolte de l'argan. Chaque année en fin d'été, la récolte des fruits donne lieu à un travail collectif où les différentes familles du lignage sont représentées. La récolte est minutieusement partagée, chaque variété ou type de noix (précocité, dureté de la coque, dimension, etc.) fait l'objet d'une répartition égalitaire entre les familles.

Pendant la période de fermeture de *l'agdal* dans l'arganeraie, de juin à août, toute la pression pastorale se trouve rejetée sur les espaces pastoraux périphériques (*mouchâa* ou *masseraha*) exploités souvent en commun par les membres de plusieurs communautés voisines. Ces espaces frontaliers ouverts toute l'année au parcours subissent une intense pression pastorale ; en témoigne la prédominance des petits buissons denses d'arganiers (*taguntift*) nanifiés sous l'effet du pâturage. Lorsque les acteurs du développement donnent à voir des arganiers, c'est le plus souvent pour dénoncer l'impact négatif de l'homme et de la chèvre dans ces espaces surpâturés, jamais pour souligner le rôle du paysan-arboriculteur dans les

¹⁷ Le patrilignage regroupe un ensemble de familles qui se réclame d'un ancêtre commun par voie patrilinéaire. Dans d'autres régions de l'arganeraie, les arbres sont appropriés au niveau familial ou selon les espaces concernés, à la fois par les familles et par les lignages.

agdals et les terres cultivées qui abritent les plus beaux arbres producteurs d'argan. Est-ce à dire que l'impact de l'homme sur l'arganier se fasse moins sentir dans le champ que dans la forêt ? En occultant l'aspect domestique de l'arbre, c'est à de telles incohérences que l'image médiatique de l'arganier peut conduire.

C'est pourtant à l'échelle de l'arbre, et particulièrement dans les champs cultivés et les *agdals*, que les hommes agissent le plus fortement, à travers des pratiques menées sur plusieurs générations : entretien des pousses spontanées et des drageons, taille de formation, dépressage (coupe visant à ne sélectionner qu'une seule tige), sélection des arbres (SIMENEL, 2011). Ces pratiques s'appuient sur une connaissance fine des caractéristiques écologiques et biologiques de l'arbre. Les hommes mettent à profit la capacité de l'arganier à régénérer dans des microreliefs artificiels (murets, banquettes, ravines) ou naturels (thalwegs, blocs rocheux) quand la pluviométrie est favorable. L'architecture de l'arbre dans les champs, le long des haies ou en forêt est très variée : arbres à tronc unique, arbres multi-caules, arbres en espaliers, buissons denses et nanifiés sous l'effet du surpâturage. La diversité de formes résulte d'un façonnage précis qui correspond à des besoins et à des usages variés : pastoralisme, confection de haies, production de noix, de bois ou d'ombre... Chaque arganier producteur de fruits est l'expression du travail de plusieurs générations d'hommes : depuis ceux qui l'ont protégé à ses débuts, ont sélectionné les meilleurs brins, jusqu'à ceux qui l'ont maintenu, protégé, transformé, récolté ou abattu. On voit alors combien l'image médiatique de l'arganier est construite sur la non-prise en compte de l'aspect domestique de cette essence, en faisant abstraction du rôle du paysan et de la communauté locale dans le façonnage de l'arbre et de l'arganeraie.

Les véritables gardiens des secrets de l'arganier

Si la construction de l'image de l'huile d'argan met en avant la femme, et plus précisément la femme célibataire, elle ne dit rien de l'homme, du couple et de la communauté locale. Les raisons de cet oubli sont sans doute autant idéologiques et politiques que médiatiques. Mais elles ont pour conséquence de travestir l'aspect social de l'huile d'argan en niant le rôle positif de l'homme, du couple et de la communauté dans la gestion et la domestication de l'arganier. La société locale considère en effet que l'appropriation domestique de l'arbre est une affaire familiale. Si la cueillette est spécifiquement féminine, le pastoralisme, l'agriculture et l'arboriculture sont des pratiques principalement masculines. Quant à la fabrication de l'huile, activité féminine par excellence, elle est pensée comme relevant de la sphère familiale. Si, dès l'âge de six ans, les fillettes prennent part au processus

de production de l'huile, ce n'est que pour la cueillette et le dépulpage. Une femme ne concasse, mouline et malaxe l'argan qu'après son mariage ; c'est d'ailleurs à cette occasion qu'elle reçoit de sa mère le moulin et la pierre à concasser qui font partie de sa dot. C'est donc le mariage qui marque pour la femme le passage à un véritable « état de savoir-faire » en matière de préparation de l'argan. C'est aussi l'institution du mariage qui scelle le pacte d'une complémentarité technique et foncière au sein du couple et de la famille. De manière générale, l'homme fournit la majeure partie de la main-d'œuvre arboricole, détient la quasi-totalité des droits sur les arganiers des champs et des *agdals* ; la femme apporte les connaissances, les outils et la technique nécessaire à l'extraction de l'huile d'argan. Les figures 3 et 4 relatent la répartition sexuée des tâches relatives à la préparation de l'argan.

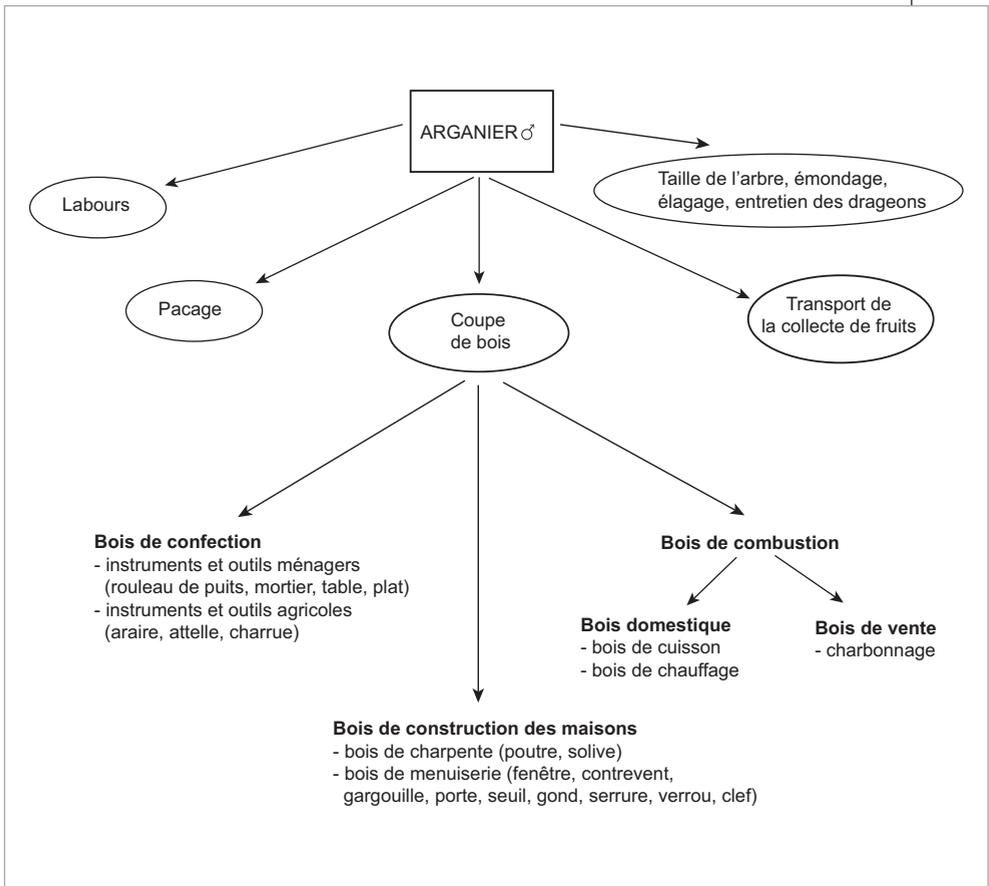


Figure 3
 Schéma des activités masculines de production des ressources de l'arganier.

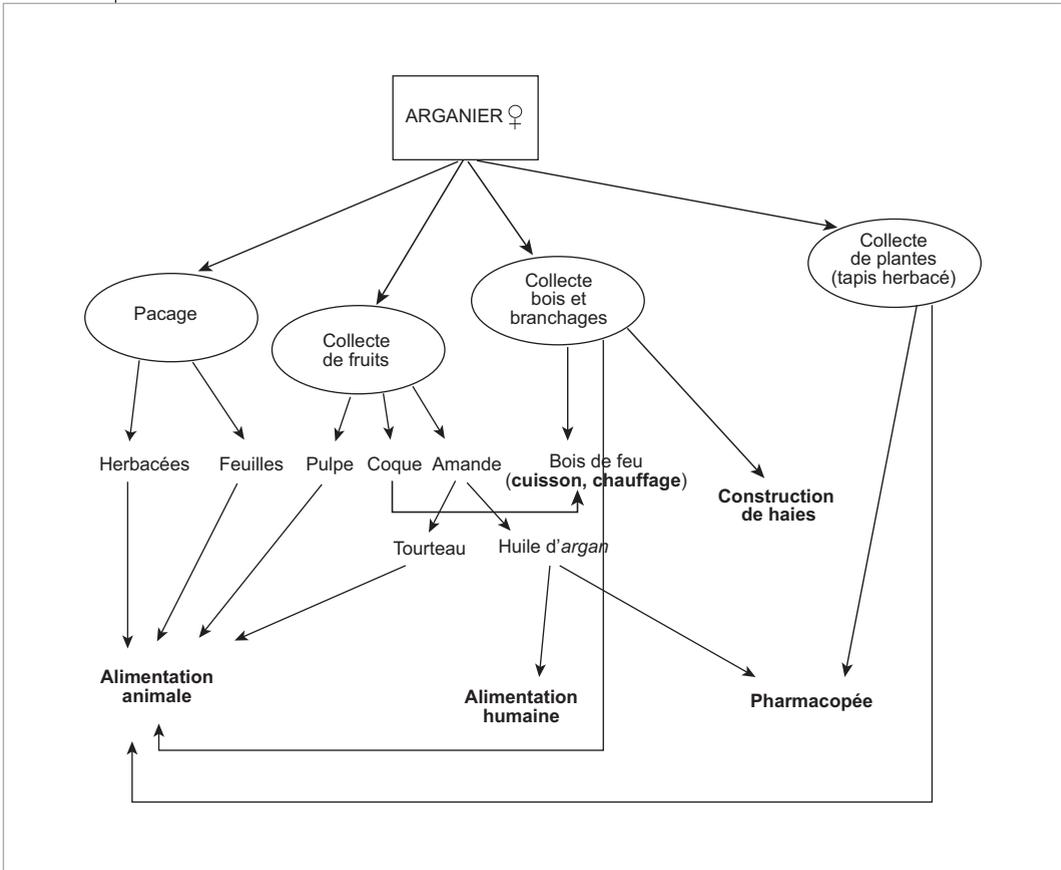


Figure 4
Schéma des activités féminines de production liées à l'arganier.

Plus encore, la complémentarité instituée par le mariage entre les savoirs féminins et masculins est remarquable tant au niveau de la domestication de l'arbre qu'au niveau de la production de l'huile. Ainsi, les critères de sélection des arganiers se fondent sur la typologie des formes des fruits établie par les femmes qui sont les spécialistes en la matière (GENIN et SIMENEL, 2011). Cette classification des arganiers détermine les modalités de récolte. Les arbres à fruits précoces et faciles à concasser sont les premiers récoltés, car ils permettent aux femmes de vendre l'huile et les amandons à un prix plus élevé, avant la chute de leur valeur sur les marchés locaux. Les paniers des femmes contiennent un mélange d'amandons de différentes formes et provenances et cette diversité est hautement valorisée en termes de goût pour la préparation de l'huile. Les hommes cherchent à préserver

cette diversité à travers leurs pratiques arboricoles. Le couple apparaît comme une entité centrale dans la praxis locale de l'argan ; de ce point de vue, les coopératives féminines entreprennent de sortir la production de l'huile de la sphère domestique, en rupture avec les valeurs familiales et communautaires locales. En employant une grande majorité de femmes célibataires, veuves ou divorcées, qui n'ont pas ou très peu de droits sur les arganiers producteurs de fruits¹⁸, en développant une image de l'argan où l'homme est exclu, les coopératives féminines ne peuvent que se déconnecter des terroirs et des communautés locales dans lesquelles elles s'inscrivent et qui, pourtant, sont susceptibles de leur fournir la seule légitimité qui soit en matière d'identification géographique.

La rupture sociale va ainsi de pair avec la rupture écologique entre un monde de la production « en développement » de l'huile d'argan et celui du rapport à la ressource (l'arganier). Cette rupture se traduit par la marginalisation des coopératives en milieu rural, d'abord manifeste par une réputation ternie par de nombreux comérages et rumeurs tournant principalement autour de la sexualité des jeunes ouvrières célibataires. Ces dernières sont ainsi souvent accusées de prostitution par les jeunes hommes de la région qui n'hésitent pas à tagger les murs des coopératives d'allusions obscènes. Le modèle de la coopérative féminine, censé incarner un souffle d'émancipation sociale et économique, se voit finalement emprisonné par sa propre démarche, dans un schème classique du rapport au féminin dans le monde musulman, celui opposant le licite à l'interdit. Dans le monde rural marocain, la coopérative des femmes célibataires, espace de production de l'huile d'argan, est alors perçue comme un lieu *halal*, licite, exactement à l'opposé de l'espace de la ressource, l'*agdal* d'arganiers, qui lui, est vu comme un espace *haram*, interdit, domaine des femmes mariées. Juguler ce point de vue commun pour entrer enfin dans une collaboration constructive entre les coopératives et les communautés rurales, et préserver par là même l'image de la filière, dépend aujourd'hui du charisme et du pouvoir de persuasion des présidentes de coopératives. Une des voies envisagées jusqu'ici pour cela est celle tendant à donner aux coopératives l'image de pôles d'accès à la civilité urbaine en monde rural, en dispensant gratuitement des cours d'alphabétisation d'arabe classique ou de citoyenneté. Les prochaines années diront si l'engagement de ces militantes en

¹⁸ Dans la région d'Essaouira, les femmes héritent de leur père concernant les droits sur les arganiers (*agdals* et terres cultivées), mais elles n'obtiennent que la moitié de la part du frère. Dans les faits, les filles célibataires sont souvent privées de leurs droits avant le mariage au profit de leurs frères. Les femmes mariées, veuves et divorcées peuvent théoriquement détenir des droits provenant de l'héritage paternel ou de leurs maris défunts, mais ces derniers sont dans les faits très précaires. Ils concernent souvent des terroirs éloignés du lieu de résidence (la patrilocalité est généralisée) dans lesquels les femmes ont fréquemment cédé tout ou partie de leurs droits aux familles des frères résidant sur place (divers types d'arrangements ou de compensations sont observés). Cette situation permet d'expliquer en partie la rupture du lien entre les coopératives et les arganiers au niveau local. Le fils émigré qui ne réside pas sur place doit être présent (ou être représenté) au moment de la récolte collective de l'argan pour faire valoir ses droits.

faveur d'une émancipation du travail féminin relatif à la production d'huile d'argan, par tel ou tel procédé, a eu raison ou non, à la fois des pesanteurs de la tradition et des ingérences sociales des politiques de développement.

Conclusion

Le développement récent des nouvelles filières de l'huile d'argan au niveau international est riche d'enseignements. Il consacre la transformation d'une huile culinaire et polyvalente, expression de l'histoire séculaire des communautés berbères et de leur relation à l'environnement, de la diversité locale des savoir-faire familiaux et des formes de domestication de l'arganier, en un nouveau produit standard (l'huile cosmétique) issu d'un *process* industriel uniforme à l'échelle de l'ensemble de la zone d'appellation « Arganeraie », déconnecté des territoires et des terroirs locaux, des sphères familiale et communautaire.

On ne saurait s'étonner d'un tel processus qui ne fait qu'illustrer le mécanisme banal de ce qu'il est convenu d'appeler le développement : extirper les populations locales de leur gangue familiale et communautaire et de leur relation intime à l'agrosystème, afin de leur proposer les nouveaux horizons de l'économie de marché et de l'émancipation sociale. De ce point de vue, la valorisation économique de l'huile d'argan est présentée comme une entreprise triplement gagnante et en parfaite conformité avec les préceptes du développement durable : le développement économique et humain, l'émancipation des femmes et la protection de l'environnement.

Si l'on ne peut s'étonner du processus, il convient d'en souligner la perversité ; car c'est justement au nom de la « typicité » du produit, des liens au terroir, des savoirs et savoir-faire locaux, de la biodiversité de l'arganier, de leur sauvegarde, reconnaissance et valorisation, que l'on va contribuer avec la plus redoutable efficacité à leur anéantissement. L'image médiatique de l'huile d'argan, en donnant à voir un produit biologique et naturel issu du savoir ancestral et du génie de la femme berbère, réinvente les pratiques autochtones au mépris des réalités observables et des valeurs de la société locale. Le plus choquant dans ce processus ne serait pas son résultat si celui-ci était issu d'un choix collectif clairement assumé. C'est bien l'exclusion des populations locales et de leurs structures sociales du processus de construction patrimoniale qui les met en scène et engage leur avenir ; leur exclusion de la plus grande partie de la valeur ajoutée dégagée par la filière, qui nous semble le plus condamnable.

Bibliographie

- BIELH J., 2011 – Féminisme et écologie, un lien « naturel »? *Le Monde Diplomatique*, mai.
- BOURBOUZE A. *et al.*, 2005 – L'élevage caprin dans l'arganeraie : l'utilisation conflictuelle d'un espace. *Cah. Agric.*, 14 : 447-453.
- CHARROUF Z., 1991 – *Valorisation d'Argania spinosa (L.) Sapotaceae : étude de la composition chimique et de l'activité biologique du tourteau et de l'extrait lipidique de la pulpe*. PhD Thesis, Rabat, Morocco.
- EAUBONNE (d') F., 1974 – *Le féminisme ou la mort*. Paris, P. Horay (éd.).
- GENIN D., SIMENEL R., 2011 – Endogenous Berber management and the functional shaping of rural forests in Southern Morocco: Implications for shared forest management options. *Human Ecology*, 39 (3) : 257-269.
- GURURANI S., 2002 – Le savoir des femmes du tiers monde dans le discours sur le développement. *Revue internationale des sciences sociales*, 3 (173) : 353-363.
- GUYON M., 2008 – *Analyse socio-territoriale de la filière argan dans la province d'Essaouira (Sud-Ouest marocain). La valorisation économique d'une ressource naturelle est-elle garante d'un développement socialement durable ?* Mémoire de Master 2 recherche de géographie, mention « Mondialisation et Développement », université de Provence.
- JABIOT I., 2007 – *Entre innovation et conformité. La coopérative Tamoute d'extraction d'huile d'argan, Imi n-Tlit, Maroc*. Mémoire de Master 1, Ethnologie, université Paris X, Nanterre.
- LINCK T., ROMAGNY B., 2011 – « Les pièges de la patrimonialisation. Les qualifications de l'origine et l'adaptation au changement global ». In Dahou T., Elloumi M., Molle F., Gassab M., Romagny B. (dir.) : *Pouvoirs, sociétés et nature au Sud de la Méditerranée*, Paris, Inrat-IRD-Karthala : 235-264.
- LYBBERT T. J., ABOUDRARE A., CHALLOUD D., MAGNAN N., NASH M., 2011 – Booming Markets for Moroccan Argan Oil Appear to Benefit some Rural Households while Threatening the Endemic Argan Forest. *PNAS*, 108 (34) : 13963-13968.
- MERMET C., 2012 – *Le commerce équitable et l'indication géographique protégée de l'huile d'argane dans le Sud-Ouest marocain. Chronique des certifications d'une ressource naturelle au Sud*. Mémoire de Master 2 de géographie, Aix-Marseille Université, UFR Sciences géographiques, option « Mondialisation et Développement ».
- NOUAIM R., 2005 – *L'arganier au Maroc. Entre mythes et réalités. Une civilisation née d'un arbre*. Paris, L'Harmattan.
- ROMAGNY B., 2010 – L'IGP Argane, entre patrimonialisation et marchandisation des ressources. *Maghreb-Machrek*, 202 : 85-114.
- ROMAGNY B., BOUJROUF S., 2010 – La ruée vers l'huile d'argan, chronique de la patrimonialisation d'un terroir marocain. *Hespéris Tamuda*, XLV : 151-166.
- SIMENEL R., 2010 – *L'origine est aux frontières. Les Aït Ba'amran, un exil en terre d'arganiers (Sud-Maroc)*. Paris, Éditions CNRS – Maison des sciences de l'homme, coll. Les chemins de l'ethnologie, 328 p.

SIMENEL R., 2011 – Comment domestiquer une forêt sans les hommes. Une ethno-écologie historique des forêts d'arganiers du Sud-Ouest marocain. *Techniques et Culture*, 56 : 224-247.

SIMENEL R., MICHON G., AUCLAIR L., THOMAS Y., ROMAGNY B., GUYON M., 2009 – L'argan : l'huile qui cache la forêt domestique. De la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème. *Autrepart*, 50 : 51-74.

Éditrices scientifiques
Hélène Guétat-Bernard
Magalie Saussey

Genre et savoirs

Pratiques et innovations rurales au Sud

à travers champs



Genre et savoirs

Pratiques et innovations rurales au Sud

Éditrices scientifiques

Hélène Guétat-Bernard

Magalie Saussey

IRD

INSTITUT DE RECHERCHE
POUR LE DÉVELOPPEMENT

collection À travers champs

Marseille, 2014

Préparation éditoriale

Yolande Cavallazzi

Mise en page

Desk (53)

Correction

Sylvie Hart

Coordination, fabrication

Corinne Lavagne

Maquette de couverture

Michelle Saint-Léger

Maquette intérieure

Catherine Plasse

Photo de couverture

Jeune femme faisant sécher du sorgho sur une natte (Bénin).

© IRD/M.Donnat

La loi du 1^{er} juillet 1992 (code de la propriété intellectuelle, première partie) n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans le but d'exemple ou d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon passible des peines prévues au titre III de la loi précitée.

© IRD, 2014

ISSN : 0998-4658

ISBN : 978-2-7099-1834-3