



L'huile d'argan, une richesse naturelle unique au monde (Géoparc Jbel Bani)

L'huile d'argan, une richesse naturelle unique au monde (Géoparc Jbel Bani) Parmi les ressources naturelles que recèle le terroir de la région Souss Massa, l'arganier est unique au monde. Aujourd'hui, l'huile d'argan est renommée dans le monde entier comme produit de luxe. Pendant votre séjour au Maroc, ne manquez pas de visiter une coopérative. L'arganier, un arbre sacré

C'est une espèce endémique du sud-ouest marocain, dont 80 % se trouve dans la région de Souss Massa. L'arganier est un arbre à la cime généreuse dont le tronc noueux rappelle l'olivier. On le connaît depuis de nombreux siècles pour l'huile que l'on retire de ses fruits et plus particulièrement de leurs amandons. Traditionnellement, les locaux le considèrent comme un arbre sacré. L'arganeraie d'une superficie de 2,5 millions d'hectares est classée Réserve de la biosphère par l'Unesco depuis 1998. Les pratiques et le savoir faire liés à l'arganier sont également inscrits depuis 2014 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La culture de l'arganier L'arbre, parfaitement adapté au climat sec et aux terres arides de la région, peut vivre entre 150 et 200 ans. L'arganier ne pousse pas au-delà de 1400 mètres car il craint le froid et la neige. Sa floraison a lieu du mois de mai à juin et sa récolte s'effectue au mois d'août. Chaque année, il est ainsi possible de récolter entre dix et trente kilos de fruits (argan) par arbre. L'huile d'argan, un produit rare et précieux L'huile d'argan connaît un engouement particulier ces dernières décennies. On la considère comme « l'or blanc du Maroc » principalement pour ses



nombreuses vertus. En effet, on l'utilise en tant que cosmétique, mais aussi comme produit alimentaire et pour l'éclairage. Ce produit rare est donc très convoité. La fabrication de l'huile, un savoir ancestral L'huile d'argan résulte d'un long et fastidieux travail qui s'effectuent la plupart du temps par les femmes. Dans la culture amazighe, l'arganier est un patrimoine que les femmes se transmettent de génération en génération. L'élaboration de cette huile commence par la récolte à la main des fruits. A l'issue de celle-ci, il est nécessaire de faire sécher les fruits au soleil pour faciliter l'étape suivante. On casse la coque de chaque noix à la main grâce à l'utilisation de pierres. Ensuite, vient la torréfaction, une étape unique si l'on veut faire une huile alimentaire. L'étape du « moulin en pierre » concerne l'huile d'argan cosmétique. Lors de cette phase, on concasse les graines afin d'obtenir à la sortie du moulin une pâte que l'on va ensuite réhydrater. A la fin du processus, on presse cette pâte pour obtenir le liquide tant désiré. Pour obtenir un litre d'huile d'argan, il faut environ 40 kilos de fruits. Une double utilisation, culinaire et cosmétique L'huile d'argan est source de compléments nutritifs bénéfiques pour la santé. Je l'utilise régulièrement comme cosmétique pour le soin des cheveux et de la peau. En effet, elle participe à l'hydratation du derme, lutte contre son vieillissement et permet d'hydrater les cheveux et de les nourrir. AR ailleurs, on emploie aussi cette huile en cuisine. Grâce à son parfum subtil de noisette et son incomparable onctuosité, elle s'associe parfaitement avec la préparation de viandes ou poissons. C'est un bon préventif contre les maladies cardio-vasculaires. Les coopératives d'huile d'argan L'huile d'argan a le rôle d'un véritable moteur économique pour le sud-ouest du Maroc. Elle a permis aux locaux d'améliorer leurs conditions de vie. Elle a aussi donné l'occasion aux femmes de pouvoir travailler dans le cadre de coopératives totalement féminines. Bien que le procédé de fabrication devienne de plus en plus industriel, les coopératives produisent une huile de qualité. Comment bien la choisir ? Aujourd'hui, l'huile d'argan est reconnue pour ses propriétés exceptionnelles. Sa rareté en fait un produit onéreux, convoité par différentes entreprises et différents revendeurs. Ainsi, il n'est pas rare de trouver des huiles diluées, qui manquent de pureté et qui perdent leur efficacité. Pour éviter d'acheter une huile contenant des produits synthétiques, il suffit de vérifier la liste des ingrédients. Si c'est une huile pure, vous devrez apercevoir les mentions suivantes : « 100 % huile d'argan » ou « 100 % huile de noix d'argania spinosa ». Elle doit avoir une couleur jaune clair. L'obtention du label IGP (Indication Géographique Protégée) c'est la protection du nom argane et de son origine géographique. Elle apporte aux consommateurs une garantie sur la traçabilité et la qualité des produits. Le prix peut aussi être une indication. Même s'il ne représente pas une vérité générale, il faut toutefois se méfier des produits vendus à bas prix. L'huile d'argan se stocke à l'abri de la lumière pour une meilleure conservation. Si vous voyez un arganier, vous verrez sûrement des chèvres ! En effet, celles-ci sont très friandes de ces fruits et se transforment en véritables acrobates. Ainsi, elles contribuent au développement de l'écosystème en recrachant au sol la coque du fruit, ce qui permet aux graines de germer. Ci-dessous, un reportage Arte très intéressant sur l'huile d'argan. Le 18 avril 2018 Source web Par escapades de malou