

# Le djebel Siroua – pays du safran



Ignoré de la plupart des touristes visitant le Maroc, le djebel Siroua relie le Haut Atlas à l'Anti-Atlas et présente une richesse culturelle indéniable. Son point culminant est à 3'304 m. D'origine volcanique, le djebel Siroua offre un paysage surprenant pour le Maroc, avec des sommets de roche noire contrastant avec de grandes étendues herbeuses et très fleuries au printemps. Les villages d'une architecture admirablement conservée sont entourés de cultures vivrières où poussent l'orge, le blé, le safran et les amandiers. Des pistes souvent en très mauvais état, même parfois impraticable qu'il faut chercher un passage, permettent d'atteindre ces villages du



djebel. Des villages-bergeries d'altitude (azibs) sont habités dès juillet et jusqu'aux premiers grands froids par les bergers et leurs familles. Les cultures sont sur des terrasses étagées avec des murettes qui retiennent la terre. Les champs sont travaillés à la houe ou avec une charrue

de bois tirée par un mulet. Les récoltes se font manuellement à la faucille. De nombreux greniers fortifiés témoignent du fonctionnement clanique passé encore en vigueur dans plusieurs villages.

## Le safran

Diverses variétés de crocus (*iridacées*) connues en Europe ont des fleurs, mais un seul crocus (*le crocus sativus*) produit le safran. C'est une plante particulière : elle fleurit en automne et les feuilles poussent après la fleur. Le condiment appelé safran correspond aux trois stigmates rouges foncés de cette fleur, longs chacun de deux ou trois centimètres. Plus les stigmates de la fleur sont longs et fins, et plus leur couleur rouge est



foncée, plus le safran est de meilleure qualité. Sa cueillette s'effectue en automne (de fin octobre à fin novembre). Il faut cueillir la fleur juste à son ouverture au lever du soleil pour préserver les étamines de safran des oiseaux qui en raffolent ou du vent qui le disperse. Parfaitement adapté aux sols arides, le crocus sativus est vivace et repousse d'une année à l'autre. Il faut environ 200 fleurs pour obtenir un gramme



de safran sec. La culture du safran dans le djebel Siroua semble remonter à une tradition plusieurs fois centenaire. Les exploitants récolteurs sont unis en une sorte d'association coopérative pour proposer leur

safran aux acheteurs. Par là même ils s'engagent à ne proposer que du safran de leur récolte mis en commun sans aucun import d'une quelconque autre origine comme cela se pratique malheureusement maintenant souvent dans les échoppes des lieux touristiques. La surveillance est d'autant plus facile entre les membres, car tout le monde connaît la surface productive des voisins et peut définir à quelques centaines de grammes près leur production. A la coopérative du village de Tagmout, nous avons payé 3.- CHF le sachet d'un gramme alors qu'il est vendu en Suisse en moyenne au prix de 14.- CHF le gramme

**Tromperie sur le safran.** Le safran en filaments peut être mélangé avec de la betterave, de la fibre de grenade, des fibres de soie teintées en rouges, ainsi qu'avec

des étamines jaunes et insipides du safran. Dans certains cas, des plantes comme le carthame ou les barbes de maïs peuvent être utilisées pour falsifier des stigmates entiers.

Le safran en poudre est davantage susceptible d'être falsifié. Dans beaucoup de cas, il est mélangé avec du curcuma, du paprika ou d'autres poudres colorées pour le couper.

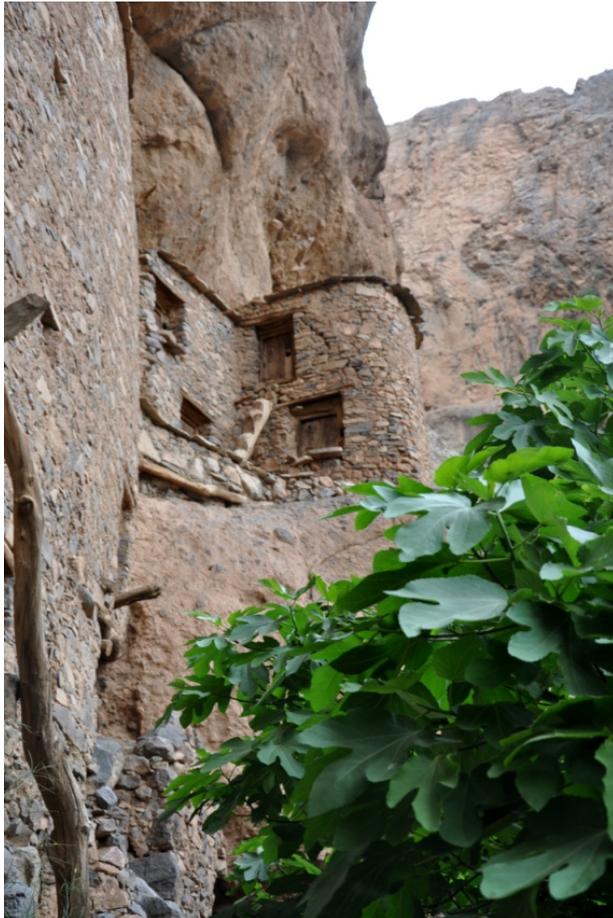
Pour reconnaître un safran falsifié, un moyen simple est de prêter attention à son apparence. Un safran authentique a de longs stigmates d'un rouge intense. Les filaments sont dépourvus de jaune à leurs extrémités (styles) car ceux-ci n'ont aucune qualité gustative, mais augmentent le poids et sont le signe d'un mauvais épluchage. Aussi, le safran sec écrasé entre les doigts ne libère pas sa coloration. C'est seulement mouillé, que le safran libère sa teinte orangéâtre foncée (et non rouge !).

Il est vrai que le safran falsifié peut passer inaperçu aux yeux d'un bon nombre de consommateurs. Pour cela, il est vivement conseillé d'éviter l'achat du safran en poudre et de n'acheter que du safran en filaments.

## ***L'agadir n'Tizgui des Aït Oubiai***



Ce grenier fortifié, bénéficie d'une exposition sud-ouest dans le creux de la roche en forme d'auvent et à l'ombre les trois quarts de l'année et pratiquement jamais arrosé par la pluie, ce qui lui évite les forts changements de température. Malgré la proximité de sources, il reste au sec; les aliments et les récoltes s'y conservent durablement.



Entre d'énormes blocs de rochers graniteux, un chemin d'accès se poursuit en balcon. Des couloirs se superposent ainsi au centre et desservent autant de cases qu'ils peuvent en contenir. Quelques cheminées procurent l'air et la lumière nécessaires pour se mouvoir dans les galeries, en même temps qu'elles ouvrent un accès aux cases supérieures. Des échelles de troncs d'arbres, des lauzes en marchepied ou des échelons chevillés dans les murs permettent l'accès à certaines cases supérieures.

Malgré son approche difficile et son éloignement du village de n°Tizgui, ce grenier est toujours en service. Certains habitants continuent à y entreposer leurs récoltes dans des cases disponibles de l'agadir.

La tradition orale affirme que ce grenier de 102 cases aurait huit siècles d'existence et serait le plus ancien de la tribu des Aït Oubiai. D'après les anciens cet agadir n'aurait jamais été pris ni démoli. Son implantation particulière dans le creux de la roche en forme d'auvent, l'a longtemps protégé des jets de pierre et des tirs de fusils. Les vaines attaques des siècles passés lui ont forgé une réputation de grenier inexpugnable par rapport aux autres agadirs en aval de la vallée, sans cesse attaqués, parfois détruits et sans cesse reconstruits. Ce grenier semble être un édifice troglodyte ; quelques cases sont effectivement creusées dans la roche, la majeure

partie est maçonnée sur le flanc de la falaise : c'est une construction dans le creux de la roche formant une voûte naturelle, fermée par des murs de pierre.

## Tislit

Lors d'un détour pour aller visiter les gorges de l'oued Tislit, nous sommes arrivés sur le vieux douar Tislit « encore dans son jus » et oh surprise !, les femmes du douar nous voyant arriver par le haut du village nous ont préparé une vente de leur tapis et tissages étalés à même la piste traversant le village. Les prix proposés pour ces tapis riches en couleurs sont de 30.- CHF pièce et chaque vente de tapis est payée directement à la propriétaire qui reverse 20% du prix à l'association villageoise.



Claude Maury

*Sources documentaires : notre raid 2015, les publications « Pistes du Maroc » de J. Gandini, Département de biologie - France, Abdallah le sympathique gardien de l'agadir de n'Tzigui et diverses rencontres sur place, photos Claude Maury*