

LE SÉCHAGE DES FIGUES DANS LE RIFF MAROCAIN

MISE AU POINT D'UN SYSTÈME COOPÉRATIF MÉFAITS D'UNE PRODUCTION INDIGÈNE IRRATIONNELLE

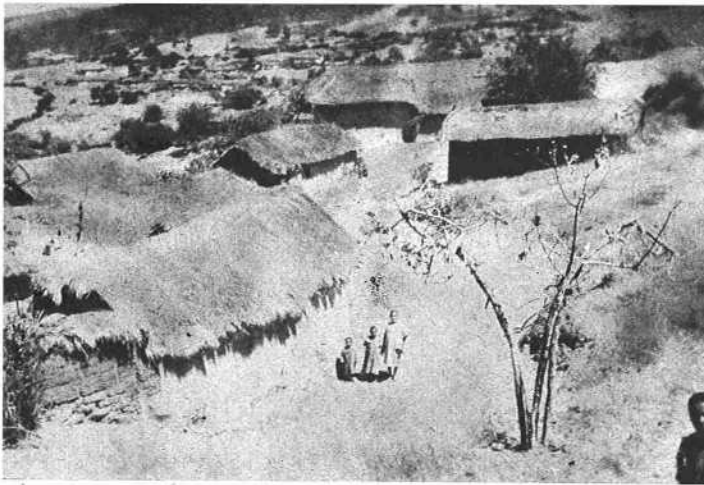


Fig. 1. — Vue plongeante de l'habitation du Moniteur agricole au Maroc.
(Photo M. Gavrel).

L'un des problèmes actuels au Maroc est celui de l'écoulement de la production fruitière, à des prix raisonnables, fixés selon la qualité.

La fixation des normes de la qualité est difficile car une bonne partie de la production est assurée par le « fellah » agriculteur marocain.

Le « fellah » vit au jour le jour, ses seuls biens étant son troupeau, son maïs, ses oliviers ou ses figuiers. Il ne vend que par nécessité soit au souk (marché indigène), soit à l'intermédiaire qui viendra avec ses camions et qui achètera plus cher, de cinq à vingt-cinq francs à « l'abra » (mesure équivalant à 10 litres) les produits recherchés par la coopérative.

Le fellah va à l'acheteur qui paye le mieux, la distance ne compte pas pour lui. Il fait avec son âne facilement soixante kilomètres de plus pour vendre son « moudd » (20 litres) de marchandises cinquante francs plus cher que sur place.

La routine ancestrale, le manque de compétence et de moyens du fellah s'ajoutant à l'influence néfaste de l'intermédiaire freinent la rationalisation de la production, ce qui se traduit par un défaut de qualité et un prix fort élevé des produits.

Les fruits séchés dans la poussière, par le fellah, puis vendus directement à l'intermédiaire qui alimente les industries marocaines du fruit, peuvent cependant être améliorés, la dessiccation peut être rationalisée. Cette amélioration ne peut se faire que par le truchement de coopératives, coordonnées avec l'Office de contrôle et d'Exportation et la Société de prévoyance indigène, qui orientent et aident le fellah.

Instauration de coopératives en milieu indigène au Maroc.

C'est le Protectorat Français du Maroc, qui a créé ces coopératives. Elles ont pour but de contribuer, par le crédit et la vulgarisation agricoles, à la modernisation de l'économie rurale indigène.

On distingue :

Les **C. I. A.** — Coopératives indigènes Agricoles.

Elles ont un rôle actif, à la fois de réserve, de vente, et d'achat de tout ce qui est nécessaire aux agriculteurs indigènes et parfois elles viennent en aide aux colons en leur fournissant des grains, du matériel, etc.....

Les **S. I. P.** — Sociétés indigènes de prévoyance.

Ce sont des établissements publics d'état, soumis au contrôle de la Cour des comptes ou de la Commission marocaine des

comptes selon l'importance de leurs opérations budgétaires. Elles ont pour but d'aider le fellah à franchir une mauvaise passe ou à élever sa condition.

Les coopératives dépendent en zone militaire des officiers des affaires indigènes et en zone civile des Contrôleurs civils.

Les coopératives ont parfois des difficultés pour se livrer à leur activité en milieu indigène. Il faut souvent faire face à l'incompréhension du fellah qui ne voit pas son intérêt dans le système coopératif.

Un exemple : la coopérative fruitière de Rafsaï.

La coopérative fruitière de Rafsaï fut constituée, il y a deux ans. Elle fut financée d'une part par les services de l'agriculture (S. I. P.) et d'autre part par une avance demandée à chaque secrétaire indigène de la région intéressée. Maintenant elle fonctionne avec son propre budget. Cette coopérative n'est, pour le moment, équipée que pour le conditionnement des figues. Elle pourra dans un temps à venir englober toutes les productions de la région, c'est-à-dire la production de raisins secs, l'achat des noix, des amandes, des grenades et des olives qui sont les principales cultures fruitières autres que les figues.

Les attributions de la coopérative sont :

- L'achat des figues fraîches sur place dans le Riff.
- Le séchage des figues dans des centres.
- Le conditionnement et l'emballage des figues.
- L'échange de grains contre des fruits dans une région où les céréales font défaut.
- L'expérimentation et la multiplication fruitières.

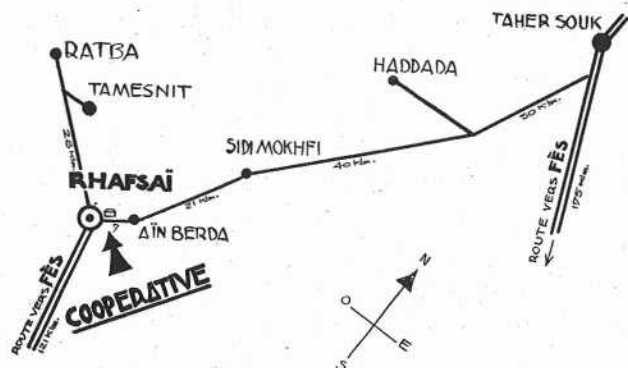


Fig. 2. — Principaux centres de séchage dans le Riff Marocain.

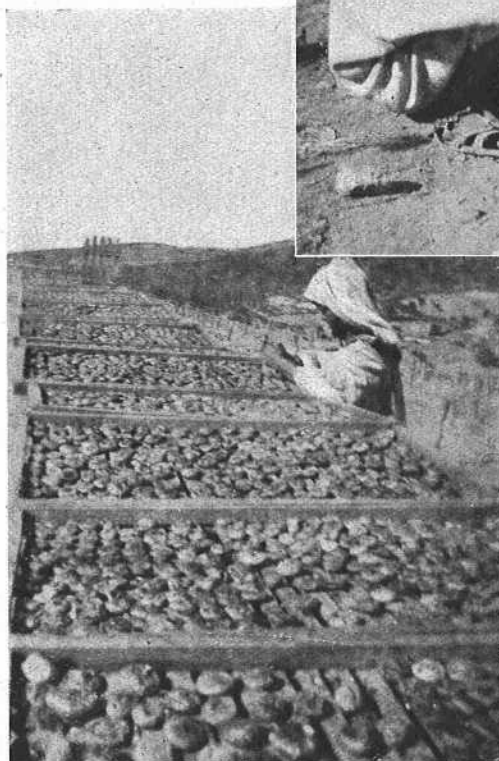


Fig. 3 et 4.

En haut : Aplatissage des figes au 3^e jour du séchage.

En bas : Sur l'aire de séchage ; lignes de claies.

(Photos M. Gavrel).

L'activité d'un centre de séchage dans le Riff.

L'activité d'un centre s'étend sur un rayon de 30 km environ. Il y a parfois un centre par tribu marocaine.

Le but de ces centres est double. D'une part ils servent à la démonstration des méthodes de séchage, d'autre part ils permettent la sélection sur place des fruits. Chaque centre est dirigé par un moniteur agricole français. La main-d'œuvre est indigène.

Le centre est spécialement aménagé pour le séchage et il comprend divers aménagements et accessoires énumérés ci-après :

Claies. — 0 m 80 × 1 m 20. Ce sont des cadres dont le fond est constitué par des lattes de bois dont les bords sont plus hauts que la grosseur des fruits à sécher de façon qu'on puisse mettre les claies en piles sans écraser les fruits.

Aire. — Est plantée de piquets à 0 m 60 du sol, reliés avec du fil de fer permettant de poser les claies. Cette aire de séchage doit être propre, en terre battue, parfois cimentée ou goudronnée, pour éviter les poussières.

Hangar. — A côté de l'aire se trouve un hangar exposé au sud de préférence.

Chaudrons. — D'immenses chaudrons ou lessiveuses sont disposés l'un à côté de l'autre, au-dessus de foyers appelés « kanoun ».

Cagettes. — Petits cageots plats, c'est la meilleure solution 0,30 × 0,80 × 0,50. On peut empiler facilement des cagettes

plates l'une sur l'autre, leurs lattes posées de manière à laisser passer l'air.

Seaux. — Pour la préparation des solutions de trempage.

Balance. — Pour l'achat des fruits.

Petites corbeilles. — Mannes en roseaux, pour le trempage proprement dit des figes.

Dans le centre de séchage on ne traite que les variétés de figes blanches à peau fine. On veille à ce que le fellah cueille la fige aussi mûre que possible. La fige bien mûre pend au bout de son pédoncule, la peau sillonnée de légères rides et parfois fendillée. On voit des gouttelettes de miel, indice d'une maturité complète et de la transformation du jus en sucre. Pour cueillir les figes mûres le fellah utilise le « jinaya », bambou fendu à l'une de ses extrémités, maintenu ouvert à l'aide d'un coin en bois et ficelé avec du « doum », plante fibreuse. Si le fruit est mûr, avec cet instrument le « mejni » ou pédoncule de la fige vient intact; si le fruit n'a pas atteint sa maturité complète, il se déchire.

La cueillette des figes et leur acheminement au centre de séchage se font dans la même journée, ainsi d'ailleurs que le début du traitement.

Le transport au centre doit se faire avec le plus de précautions possible. Le fellah emploie pour ce faire des « chouari », sortes de paniers tressés, posés sur le bât de l'âne ou du mulet.

Il faut lui interdire l'emploi du cageot genre Mussy. Le récipient le mieux approprié est la cagette.

Le centre distribue des cagettes aux fellahs qui viennent eux-mêmes vendre leurs fruits près de l'aire de séchage.

Les fruits sont pesés et payés suivant le cours, ou échangés contre des céréales; 3 kg de figes vertes contre 1 kg d'orge, par exemple.

Une fois pesées, les figes subissent un premier triage d'après leur qualité et leurs dimensions, parfois par variétés.

Le premier triage terminé l'on procède au trempage par lots homogènes de 10 ou 15 kg de figes à l'aide de mannes en roseaux renforcées par du fil de fer.

Ce trempage s'effectue dans une solution d'eau bouillante double contenant 0,5 % de bisulfite de soude et 4 % de sel. Le sel impur et le sel gemme sont préférables au sel marin.

L'opération dure 25 secondes pendant lesquelles on agite la manne. On procède parfois à un trempage de 40 secondes

lorsque la peau des figues est dure. On peut aussi faire tremper les figues pendant 15 minutes dans cette même solution à condition qu'elle soit froide. Le trempage a pour but d'éviter le brunissement des fruits, de hâter leur dessiccation, d'éloigner et de détruire les insectes et d'assurer une parfaite conservation.

La solution est constituée dans des bacs en aluminium. Des bacs en fer, en cuivre, en fer galvanisé ne conviendraient pas car le sel et le bisulfite attaquent les bacs en donnant de l'oxyde de fer ou de l'oxyde de cuivre. La solution dans ces cas agit moins énergiquement sur les fruits.

Les figues sont ensuite égouttées, puis elles sont placées sur des claies, l'une contre l'autre, pédoncule en l'air.

La densité de chargement s'établit aux environs de 10 à 12 kg au mètre carré, soit 6 kg par claie de 0 m 80 × 1 m 20 de format.

Cette opération a pour but de faire sortir le sucre des fruits et de provoquer un « givrage » rapide. Cette opération de pression est assez longue et n'est pas utilisée dans tous les centres.

Un ultime séchage se fait à l'ombre dans le hangar. Les claies sont superposées en piles, les unes au-dessus des autres. Des cales peuvent être placées entre les claies, pour faciliter l'aération si le hangar n'est pas convenablement aéré.

Cette dernière partie du séchage dure facilement deux ou trois jours. Constamment au cours de cette période, les indigènes aplatissent les figues entre leurs doigts en les retournant.

Lorsque le séchage est terminé les figues sont placées en vrac dans des caisses ou des caissettes et envoyées au service central de la coopérative à Rafsaï. Le transport se fait par camions à travers des pistes parfois dangereuses.

La sélection définitive et l'emballage à la coopérative.

À la coopérative même, les figues sont versées dans des bacs en béton d'une contenance de plusieurs mètres cubes. La répartition se fait suivant leur calibre et la qualité des fruits.

Les figues subissent alors un triage définitif permettant de les classer dans les catégories ci-après :

- « Luxe ».
- « Extra-choix ».
- 1^{re} qualité.
- 2^e qualité.
- 3^e qualité.

Les figues des trois premières catégories sont destinées à l'exportation, tandis que les figues de qualité inférieure sont livrées aux marchés locaux et aux confitureries.

Les figues de luxe et d'extra-choix sont emballées dans des paquets de cellophane. Les figues des autres qualités sont alignées dans des caissettes.

Les paquets de cellophane pèsent 500 g chacun. Ils mesurent 8 cm × 15 cm × 3 cm 5. Les figues sont visibles sur les deux grandes faces et l'inscription de la marque se fait sur les côtés à l'aide d'une bande cartonnée. Dans ces paquets les figues sont rangées en colonnes et se chevauchent d'une façon impeccable. Des presses permettent de faire des pains de figues parfaitement nets.

Dans les paquets ou les caissettes quelques feuilles sèches et propres de laurier donnent à l'ensemble un parfum particulièrement apprécié.

Les paquets de 500 g sont mis dans des caisses qui en contiennent vingt.

Les caisses sont ensuite placées dans une chambre étanche afin de réaliser une première désinsectisation sous-vide au bromure de méthyle (20 g au mètre cube, pendant 36 h) ou au sulfure de carbone. Ce dernier cependant risque de s'enflammer pendant l'opération.

Une deuxième désinsectisation au bromure de méthyle ou au SO² peut être faite si cela s'avère nécessaire.

Le traitement de la figue par dégagement d'anhydride sulfureux en brûlant dans une cellule 20 ou 25 g de soufre par m³, pendant 6 à 8 heures, a surtout pour but son blanchiment (procédé tuni-



Fig. — 5. — Les marchands de fruits.

La surélévation des claies permet d'éviter les inconvénients de la proximité du sol et contribue à la ventilation de l'aire de séchage.

Généralement les figues sont ainsi exposées quatre jours en plein soleil. La durée du séchage peut varier néanmoins selon l'intensité du soleil.

Dès le troisième jour, on procède à l'aplatissement des figues entre les doigts, le travail doit être effectué délicatement en concentrant exactement le pédoncule. Les figues sont alors retournées sur les claies.

Chaque soir les claies sont empilées et couvertes, afin de les mettre à l'abri de l'humidité de la nuit et des parasites à activité crépusculaire ou nocturne.

Après une exposition de quatre jours au soleil les figues sont généralement aux trois-quarts sèches. Elles sont alors placées en vrac dans des coffres ou des caisses en bois ; il faut éviter le bois de cèdre à cause de son odeur.

Un plateau en bois surmonté de masses constituées par des grosses pierres ou de pièces d'acier, réalisant une pression de l'ordre de 100 g par centimètre carré de surface, est posé sur les figues. Ce plateau est laissé en principe une nuit entière.

sien). Il assure en outre une conservation contre les « teignes » et les « mouches », mais seulement pendant que persiste l'odeur de soufre dans la figue. Ce procédé, de ce fait, présente l'inconvénient d'un goût de soufre conservé par la figue ou celui de la contamination du *Mye'ois ceratoniae* Zell.

Rendement. — Le rendement des figuiers subit de nombreuses fluctuations d'une année à l'autre. Il varie avec les régions du Riff. Cette année, dans la région du Nord Maroc, le chergui (vent chaud du Sud : sirocco) et les pluies tardives ont été la cause d'une baisse de fructification par rapport à l'année passée.

Un figuier de douze ans peut donner de 36 à 48 kg de figues fraîches. Le rendement moyen d'un séchage est de l'ordre de 1 kg de figues sèches pour 3 kg de figues fraîches, soit 33 % environ.

Un centre de séchage bien conduit est arrivé à un rendement de 45 % dans le Riff.

En 1947, le rendement de la coopérative de Rafsai fut de 100 tonnes en sec. Cette année la quantité traitée en sec n'est que de 35 tonnes.

Exportation assurée aux produits de qualité.

Le séchage des figues au Maroc dure deux mois de l'année, du début Août à fin Septembre. Pendant ce temps un travail constant de propreté et de qualité doit être exécuté. Les centres de séchage permettent aux indigènes de s'initier à une dessiccation rationnelle des fruits.

La méfiance du fellah mêlée à sa routine et à la pénurie d'un personnel qualifié portent parfois préjudice au bon fonctionnement des coopératives qui ont ainsi bien du mal à acheminer vers les principaux marchés français et étrangers des produits marocains de qualité à des prix raisonnables.

Maintenant, le contrôle de l'Exportation (O.C.E.) peut garantir l'écoulement des figues marocaines de qualité, lesquelles sont très demandées sur les marchés français. Ainsi cette vente encouragera la coopérative à poursuivre son action en milieu indigène en vue d'améliorer la qualité et le prix des figues.

Michel GAVREL

Moniteur agricole au Maroc