



«L'Atlas, le Rif et l'Oriental sont les régions les plus riches en PAM» (Géoparc Jbel Bani)

«L'Atlas, le Rif et l'Oriental sont les régions les plus riches en PAM» (Géoparc Jbel Bani) Quel est le rôle joué par l'INPMA pour la promotion de la filière des PAM ? Abdessalam EL KHANCHOUFI, Le rôle de l'INPMA est primordial pour la filière PAM. En tant qu'Institut de recherche et de développement, il agit à tous les niveaux grâce à ses laboratoires spécialisés et bien équipés, possédant une expertise reconnue. L'Institut assure l'accompagnement technique des intervenants dans le secteur des PAM, aidant les producteurs de biomasses à certifier «Bio» leur production et à faire une première transformation selon les normes du marché international avec une caractérisation de leurs produits semi-finis destinés à l'industrie. Ces activités sont réalisées actuellement en collaboration étroite avec ses partenaires de choix : le Groupe Crédit Agricole Maroc (GCAM) et l'Agence du développement agricole (ADA). Le statut de l'INPMA en tant qu'établissement universitaire dédié à la recherche montre ses limites dans l'accompagnement du secteur privé et dans la coordination et l'organisation de la filière. Le département de tutelle, en concertation avec l'ensemble des intervenants dans le secteur, est en train de revoir ce statut. Le but est de mobiliser et de fédérer les compétences et de mutualiser les moyens disponibles chez l'ensemble des départements concernés pour accompagner la valorisation et la promotion du secteur des PAM et assurer son intégration dans le développement économique et social du pays en transformant l'INPMA en un établissement public autonome administrativement et financièrement

lui permettant de coordonner la filière, de réagir rapidement et efficacement envers le secteur privé et les opérateurs économiques. Quelles sont les régions les plus riches en PAM ? La diversité géographique du Maroc dont les principales caractéristiques constituent un cadre naturel original et une gamme variée de bioclimats favorisent l'installation d'une flore riche à endémisme marqué. Le Haut Atlas, l'Anti-Atlas, les plateaux de l'Oriental et le Rif restent les zones les plus riches en PAM. En plus de ce contexte naturel, particulièrement prometteur, ces régions disposent d'un savoir-faire ancestral qui a été préservé au cours des siècles. Combien de variétés de PAM compte le Maroc ? Le Maroc avec ses 4 200 espèces et sous-espèces de plantes est le pays qui présente le plus fort endémisme parmi les pays du sud de la Méditerranée. 600 espèces sont considérées comme PAM dont un grand nombre est endémique. Seules 150 à 200 espèces et variétés sont exploitées en tant que plantes médicinales et aromatiques. Toutes les plantes du Maroc ont leurs importances écologiques, économiques ou autres. Si vous voulez parler des plantes qui possèdent une notoriété universelle, on peut en citer plusieurs, cette liste n'est pas exhaustive : le bigaradier ou le «Citrus aurantium», l'arganier «*Argania spinosa*», le Figuier de Barbarie (*Opuntia ficus-indica*), originaire d'Amérique Centrale et du Mexique. Quels sont, d'après vous, les handicaps qui entravent le plein développement de la filière dans notre pays ? Le développement du secteur des PAM, est confronté à plusieurs obstacles tels l'exploitation excessive des PAM spontanées, le manque de régularité et d'homogénéité de l'offre de la matière végétale, la faible proportion des PAM cultivées, l'absence d'une banque de semences et des plants de qualité, la non-maîtrise des techniques de production, de récolte, de transformation et de conditionnement, la dominance de la commercialisation en vrac des produits bruts ou de première transformation… Comment conserver les herbes aromatiques ? La réfrigération : Cette méthode fonctionne seulement pour quelques jours (1 à 2 semaines au maximum). Pour garder les tiges cueillies quelques jours au réfrigérateur, on peut les préserver et les conserver en versant un peu d'eau dans le fond d'un bocal et déposer les tiges à l'intérieur, le bout coupé trempant dans l'eau. Le pot doit être bien fermé et rangé au réfrigérateur. La congélation : Cette méthode garde la saveur parfois un peu au détriment de la texture. Elle permet de garder les huiles essentielles des plantes. Les tiges d'herbes peuvent être congelées entières en les lavant et les séchant avant de les mettre dans des sacs de plastique au congélateur. Les feuilles peuvent être hachées et congelées dans de l'eau dans des «plateaux à glaçons». 3/ Le séchage : Cette méthode de conservation s'avère très populaire. Elle est facile et efficace. Le principe du séchage est simple : éliminer l'eau contenue dans les feuilles le plus rapidement possible tout en sauvegardant les essences et les principes actifs. Pour les garder plus longtemps, il faut les suspendre ou les accrocher dans un lieu sec, aéré, sombre, pendant deux ou trois semaines. Les plantes les plus utilisées au Maroc La lavande Plante vivace aromatique originaire des montagnes du bassin méditerranéen, aujourd'hui cultivée à travers le monde, partout où elle peut trouver du soleil à profusion ainsi qu'un sol sec, de préférence rocailleux et bien drainé. Au Maroc, la lavande se trouve dans le Rif, le Moyen et le Haut-Atlas. Elle est cultivée en grande partie pour l'huile essentielle. Son parfum frais et vif est très apprécié par les parfumeurs et les fabricants de cosmétiques. Comme médecine naturelle, elle est utilisée pour calmer la toux et soigner les refroidissements. La camomille Plante aromatique vivace. Ses fleurs odorantes, blanches à coeur jaune, semblables à celles des marguerites, sont utilisées pour la préparation d'infusions. Aujourd'hui, la camomille reste une plante aussi utile que populaire. Elle a une action apaisante, calmante, anti-spasmodique, anti-inflammatoire, anti-allergique et adoucissante. Elle est utilisée depuis toujours contre les maladies gynécologiques. Elle est également conseillée comme rééquilibrant du système nerveux. Le safran Plante de jours courts, adaptée aux régions à hiver froid et été chaud et sec. Le safran tolère le calcaire. La plantation a lieu en fin été-début automne. Divers modes, dispositifs et densités de plantation peuvent être adoptés. L'utilisation traditionnelle

du safran comme plante médicinale est légendaire. Il a été utilisé pour ses propriétés carminatives par exemple. Les caroténoïdes du safran ont, dans certaines études scientifiques, montré des propriétés anti-cancéreuses. L'arganier L'arbre magique dont le Maroc peut être fier. L'huile d'argan est également le produit phytothérapique précieux qui bénéficie d'une grande attention comme approche de prévention nutritionnelle pour prévenir le risque cardiovasculaire, de par l'importance des composés nutritionnels doués d'activités antioxydantes et anti-prolifératives grâce à sa richesse notamment en tocophérol (vitamine E). Le figuier de Barbarie Il est originaire d'Amérique centrale et du Mexique, introduit et naturalisé sur tout le pourtour méditerranéen. Il possède plusieurs vertus alimentaires et cosmétiques. Les huiles ou macérâts des graines sont très recherchés dans le domaine cosmétique, de par leur pouvoir hydratant et très nourrissant. Le romarin Plante vivace arbustive originaire des maquis, garrigues et rocailles du bassin méditerranéen, aujourd'hui répandue un peu partout sous les climats tempérés qui connaissent des hivers doux. La plante aime le plein soleil et tolère modérément la sécheresse. Au Maroc, elle est rencontrée dans le Haut et le Moyen-Atlas, l'Oriental et le Rif. Cette plante est utilisée pour soulager les tensions, qu'elles soient d'origine musculaire ou nerveuse. La verveine Au Maroc, cette culture est très ancienne, on la rencontre disséminée autour des villes telles que Casablanca, Rabat, Salé, Meknès, Fès, Ouazzane, Khémisset. Au cours de ces dernières années, cette culture a bénéficié d'une conjoncture économique favorable. Il existe deux espèces de verveines utilisées en herboristerie qui font aujourd'hui partie de deux genres différents. La tisane de verveine a des effets tranquillisants et calmants. Le 06 décembre 2012 Source web par : le matin