

L'arganier et l'huile d'argan



Argania Spinosa est le nom qui a été attribué en 1911 à cette curiosité de la nature. Pourtant présent depuis plus de 80 millions d'années au Maroc, cet arbre menacé, qui pousse aujourd'hui exclusivement dans la région du sud-ouest marocain, n'a fait l'objet de toutes les attentions que très récemment.

De la famille des Sapotacées, reconnue pour donner naissance à des espèces rustiques et résistantes et présentant un intérêt au niveau alimentaire, l'arganier est un arbre qu'on ne cultive pas.

Cet arbre épineux, d'où l'adjectif "Spinoza" qui peut atteindre 8 à 10 mètres de hauteur et vivre jusqu'à 200 ans, est facilement reconnaissable dans le paysage marocain.



Enfin, l'arganier donne des fleurs et des fruits. Les fleurs apparaissent entre mai et juin et sont jaune verdâtre, parfois blanches. Le fruit a la taille et la forme d'une grosse olive, il est constitué d'une pulpe et d'un noyau contenant des graines appelées amandons. En moyenne, un arbre peut produire jusqu'à 8 kg de fruits par an soit un total de 128 000 tonnes par an, pour l'ensemble de l'arganeraie marocaine. Il ne craint pas la chaleur, c'est pourquoi on le trouve essentiellement dans les régions arides, semi arides et aux portes du désert.



De cet arbre qui pousse exclusivement dans le sud-ouest marocain, les populations locales ont de tout temps tiré des ressources multiples. Du bois à l'huile d'argan cosmétique ou culinaire extraite de ses amandons, en passant par son feuillage ou la pulpe de ses fruits, toutes les parties de l'arganier ont une utilité. Derrière l'engouement pour son huile d'argan "miraculeuse" se cachent des réalités aux facettes multiples.



Distribué par Vital
Place de la Croix-Blanche 9
1066 Epalinges

021 784 19 39
www.boucherie-perroud.ch

