

Huile d'argane et Cacao Amazonien

“Evolution parallèle vers le développement durable

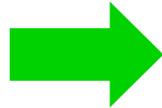


Rencontre harzard avec l'huile d'argane

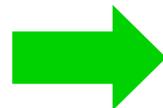
2002 ÉTÉ

Curiosité = fonctionnalité

Au désert au Sahara



inflammation

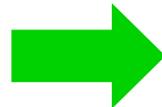
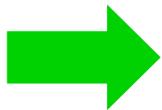


aéroport



Prof. Zoubida Charrouf

Coopérative féminine pour la production de l'huile d'argane TAITMATINE



Qu'est ce qu'est l'huile d'argane ?

Qu'est ce que c'est l'huile d'argane ?

1998, Réserve de biosphère classée par l'UNESCO avec plus de 800 000 ha.

L'arganier, arbre de vie pour 3 millions d'habitants berbères. Cet arbre aux multiples usages joue un rôle socio-économique et environnemental très important dans le sud-ouest marocain



- * Fruit, feuilles :aliments pour des Caprins
- * Bois : combustible
- * Grains : Huile, combustible



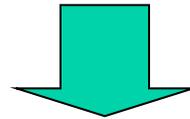
Haut Commissariat aux Eaux et Forêts
et à la Lutte Contre la Désertification

Crise de la disparition de l'arganeraie

Arganier est une unique roussource de la vie dans la zone aride pour les berbères ,les plus pauvres

surexploitation

La perte de la densité de l'arganeraie (2/3)



Erosion du sol

• Désertification Sharienne •

Pénurie de la nappe phréatique



Projet Targanine pour la protection de l'arganeraie



Professeur Zoubida Charrouf

Faculté des sciences de Université Mohammed V ,Rabat, Maroc
Chimiste , spécialisée dans la recherche des actifs naturels sur les plantes
endémiques traditionnelles Marocaines

Projet ambitieux pour protéger la biodiversité de l'arganeraie
tout en valorisant l'arganier avec la production de l'huile
d'argane pour les femmes berbères



L'huile très intéressante pour le cosmétique et l'aliment

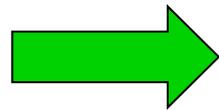
Création des coopératives pour les femmes berbères .
5 coopératives créées entre 1996 et 2002



Coopérative Taitmatine



Production sémi-mécanisée de l'huile d'argane

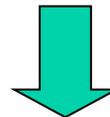


Qualité
Productivité

Amélioration d'extraction



Cold press machine



- * *Payment correct: commerce équitable*
- * *reboisement en 10 plants arganier /an*
- * *recevoir l'alphabétisation (360heures)*
- * *formation sur la production et le contrôle de qualité*



Concassage manuelle



Formation continue

l'importation de l'huile d'argane

Potentiel de l'huile d'argane avec ses vertus médical ,nutritionnels étudiés par l'équipe de Prf.Charrouf nous a amené à décider son importation pour l'application cosmétique et alimentaire

Objectifs de vente

- 1) vendre le maximum possible comme les quantités à long term
- 2) vendre le meilleur produit
- 3) vendre le produit sans insister la consommation éthique

Problèmes rencontrés

- 1) Le prix du produit extrêmement cher : 3-4fois plus cher que l'huile d'olive
- 2) Inexistence effective de la compréhension sur la notion : contrôle de qualité
- 3) Délais incertain

Objectif de la vente

1) intérêt commun pour

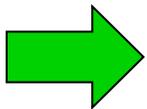


et



Vente de l'huile le maximum possible

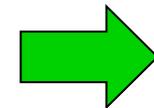
2) Nous avons choisi le réseau coventionnel, non pas le réseau particulier à la vente directe comme le style fair trade.



Aspect qualitatif > Aspect éthique

meilleur odeur/ meilleur texture/ meilleur efficacité

Pour assurer la meilleure qualité



Problèmes rencontrés

1) Le prix de revient initialement très cher → *produit au plus haut valeur*

2) Nécessité d'une amélioration de la qualité de l'huile : au niveau marocain

→ *Support financier : pour la formation des femmes et pour l'achat de la nouvelle machine et pour l'obtention FLO en collaboration avec Prf. Charrouf*



3) Inexistence de la conscience sur le contrôle de qualité et le contrôle même

→ *Support technique : Introduction de la méthode du contrôle de qualité analytique acceptable*

*2 spécifications , analyses supplémentaires au Japon,
achat même du produit hors de spécifications*

Comment approcher l'écart présenté



au niveau japonais

pour la fourniture de l'huile de la meilleure qualité

Analyses sur 10 paramètres différents



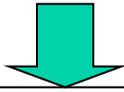
Refiltration par un filter en papier



Protection contre oxidation



Recharge sur le jerrycan métallique



Stockage à la température contrôlée



GIE TARGANINE
12, Rue du dispensaire,
BOUJACALDRE,
MABOC,
Tél/Fax 2120948 23 57 33

October 10 2004

Products specifications

Product : Argan oil
Synonyms : Argania spinosa kernel oil
Manufactured by :
Lot No :
Date :

(Il s'agit des valeurs à analyser et à respecter au laboratoire en Maroc)

Parameters	specifications
Acidity as %oleic acid	≤ 1,0
Peroxides value(mgO2/kg)	≤ 2,0
Fatty acid	
Palmitic	10,0-15,0
Palmitoleic	≤ 0,2
Stearic	4,0 - 8,0
Oleic	45,0-50,0
Linoleic	28,0-36,0

(Il s'agit des valeurs à analyser et respecter au laboratoire au Japon, par Nutrition act)

Parameters	specifications
Acid value (AV)	≤ 1,6
Peroxides value(mgO2/kg)	≤ 2,5
Indice de saponification	180 - 199
Metals, leads	≤ 10ppm
Arsenic	≤ 1ppm



Livraison

Promotion médiatique



Proposition aux TV pour le reportage à la visite de Coopérative Taitmatine



TV :TBS 1heure d'emission



TV :WOWO 1heure d'emission

Séminaires pour les étudiants sur la commerce équitable



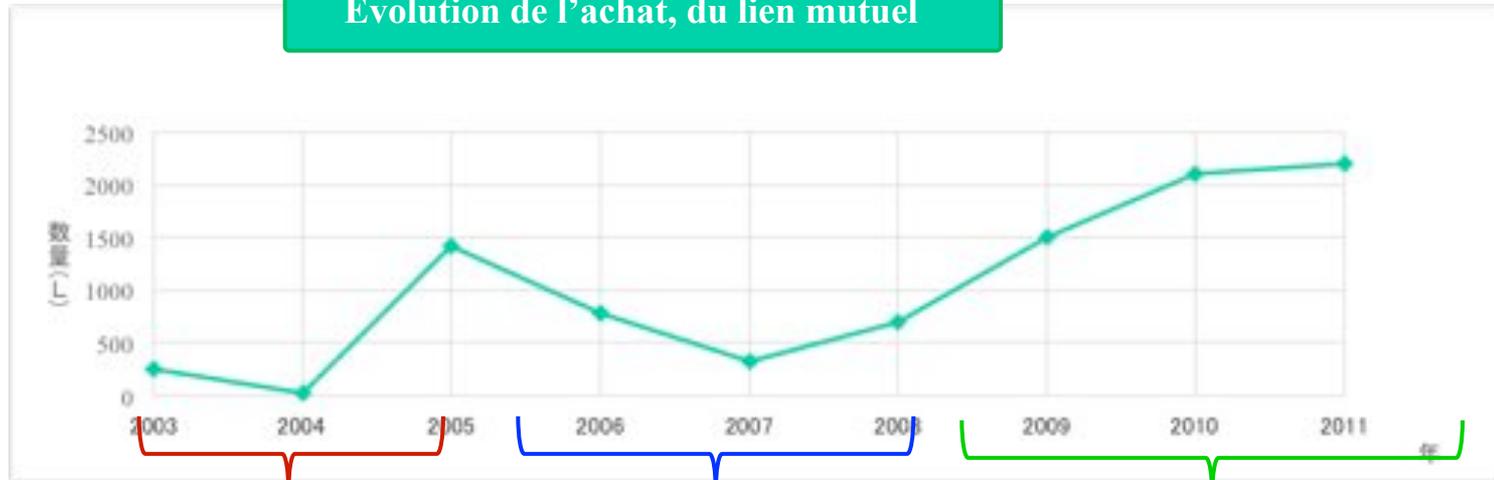
Reportage par Coopérative Agricole Japonais (10millions de membre)



Elargissement de la vente de l'huile

Evolutions : 10ans de travail commun

Evolution de l'achat, du lien mutuel



Coopérative

Culture différente
Communication presque impossible

Nutrition Act

Travail plus important au Japon
Trial & Error

Conscience apparue petit à petit sur la qualité

Découvert sur une valeur de l'autre façon de vie « simple »
Respect mutuelle

Conscience apparue sur la professionnalisme
Motivé plus pour l'amélioration de la qualité de l'huile

Conscience et conviction sur l'autre possibilité de « *business model : développement durable avec la plus-value produite dans la zone riche en biodiversité* »

Chocolat de Equateur Amazonien

Napo , Yasuni

Biodiversité le plus importante dans la planète

Ressources pétrolières très importantes

Napo river , exploitation pétrolière



Cacaotier sauvage
Origine de variété de cacao



Kallari Association



Coopérative regroupant 850 familles de kichwa pour la production du Cacao et aussi **du chocolat** avec la culture traditionnelle et naturelle :« **Chakra** »

- *production écologique et durable* - *variétés natives*
- *Fixation de Co₂ très proche à la forêt primaire (100t/ha, chakra 80t/ha, agriculture conventionnelle 40t/ha)*
- *pas d'engrais, ni pesticides* - *travail manuel, non mécanisé*





Presidio Slow Food®

Objective de Kallari Association

Donner au membre la possibilité d'avoir le revenu plus important par la commerce équitable avec un challenge de produire son chocolat sur place par son propre usine .
Mais, aussi de **freiner** ;

- la vente de la terre par ses membres
- l'exode des jeunes
- Exploitation de la forêt primaire
- Étendre la monoculture
- Utilisation des engrais et pesticides



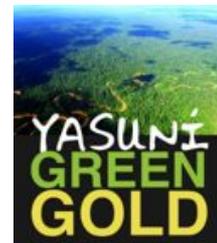
Kallari cacao et chocolat :Variété endémique et rare ; « Nacional »
le meilleur arôme *floral et fruité* appréciée par les chocolatiers

Notre challenge pour le support de Kallari Association

Le même objective : vendre le maximum possible

Le même problème : prix trop cher et contrôle de qualité douteux

- Valoriser le produit de chocolats Kallari : Développement des produits fonctionnels de cacao plus riche en polyphénols : flavanols, théobromin etc. en collaboration avec l'université Equatorien pour la recherche scientifique
- La vente de chocolats/couvertures au Japon avec une promotion propagatrice pour la protection de YASUNI et Equateur amazonien



THIS WEEK 2013.9.15



世界有数の生産地・エクアドル
"フェアトレード"目指す農家の取り組み

Reportage NHK TV

Nutrition Act. Co., Ltd.

Je vous remercie de votre attention !



Ken YAMAUCHI