

## La rose, chapitre 5 : la culture de la rose dans deux pays exportateurs, le Maroc et la Colombie

**Résumé :** La fête des roses de la Vallée du Dadès se déroule en mai après la récolte. C'est le moment de faire le point sur la culture des roses au MAROC, grâce à l'éclairage apporté par M. A. FIKRI, professeur d'arabe au lycée Pothier... et de tenter une comparaison avec le deuxième pays exportateur de fleurs coupées, la COLOMBIE, en lisant la synthèse de Juliette BORIE, étudiante en Psup BL.



*Rosa Damascena*

### Au Maroc, la « vallée des roses » rêve d'un label bio

Le royaume a produit 3 600 tonnes de *Rosa damascena* en 2020

Le Monde avec AFP, publié le 04 mai 2021 [https://www.lemonde.fr/afrique/article/2021/05/04/au-maroc-la-vallee-des-roses-reve-d-un-label-bio\\_6079080\\_3212.html](https://www.lemonde.fr/afrique/article/2021/05/04/au-maroc-la-vallee-des-roses-reve-d-un-label-bio_6079080_3212.html)

Izza Aït Ammi Mouh, comme les cueilleuses de son équipe, gagne **3 dirhams (environ 0,28 euro) pour chaque kilo de roses ramassées à la main**, avant la distillation en eau florale ou en huile essentielle, précieux extrait vendu au Maroc jusqu'à 15 000 euros le kilo. « On gagne juste de quoi vivre », souffle-t-elle, mains gantées contre les épines, tête couverte contre le chaud soleil printanier de la « vallée des roses », dans le sud du royaume. La récolte commence à l'aube, il faut environ six heures pour remplir les gros sacs que les femmes transportent sur leur tête jusqu'à la pesée. Mais Izza, une Berbère âgée d'« environ 40 ans » – elle ignore son âge exact et ne sait pas épeler son nom – ne se plaint pas. Ce travail saisonnier lui permet de « nourrir sa famille de cinq personnes » grâce aux **20 kg récoltés chaque jour** pendant la floraison, qui dure environ un mois.

Au printemps, l'odeur entêtante de la *Rosa damascena* – la rose de Damas \* – embaume la vallée, irriguée par deux oueds, entre les montagnes de l'Atlas et le désert du Sahara. Ici, tout tourne autour de cette fleur : le nom des hôtels, la couleur des taxis. (...)

### Un marché dominé par la Bulgarie et la Turquie\*\*

« La rose, c'est le seul moyen de travailler dans la vallée », résume Najad Hassad, 35 ans. Elle se félicite d'avoir quitté son emploi dans une usine d'emballage pour devenir gérante de la coopérative *Rosamgoun*, une distillerie créée par deux sœurs cultivatrices. La paie est bien meilleure, 2 500 dirhams par mois (environ 230 euros, soit presque le salaire minimum au Maroc), contre 400 dirhams à l'usine. Et elle se sent « en famille » dans cette unité de cinq salariés.

La distillation permet de produire de l'eau florale et de l'huile essentielle\*\*\*, vendues dans la boutique avec leurs dérivés cosmétiques. **Le gramme d'huile essentielle enchâssé dans une boîte minuscule coûte 170 dirhams, soit environ 15 000 euros pour un kilo, qui nécessite entre quatre et cinq tonnes de fleurs.**

Rochdi Bouker, président de la *Fédération interprofessionnelle marocaine de la rose à parfum* (Fimarose), voit la rose comme « un moteur de développement local » en misant sur la vogue mondiale pour des matières premières naturelles et le bio. Son objectif : obtenir un label bio pour l'ensemble de la vallée, afin de valoriser ses roses sur un marché dominé par la Bulgarie et la Turquie, premiers producteurs

de roses à parfum. « On a de la chance d'être pauvres, on ne traite pas ou très peu, notre vallée n'est pas imprégnée de pesticides ou d'insecticides », affirme-t-il.

Selon lui, il faut soutenir la distillation en coopérative « pour améliorer les conditions de vie et lutter contre l'exode rural ». Et pour augmenter les revenus, il faut « développer les dérivés qui rapportent le plus » : l'huile essentielle et la **concrète**, un extrait obtenu par solvant et qui, une fois filtré, donne « **P'absolu** » de rose, très prisé par la parfumerie de luxe. Les exportations se résument pour l'essentiel à l'eau florale et aux fleurs séchées. Le reste est confidentiel : environ 50 kg par an pour l'huile essentielle et 500 kg pour la **concrète**, loin des volumes industriels bulgares et turcs, selon la Fimarose. (...)

Avec la crise sanitaire, le prix des fleurs fraîches a baissé d'environ 30 % depuis la dernière saison, après un épisode de hausse lié aux efforts du ministère marocain de l'agriculture pour développer la filière, attirer les investisseurs et augmenter les rendements (...)

## **La rose du Dadès** <https://www.agrimaroc.net/2018/05/21/la-rose-du-dades-culture-et-technologies-d'extraction-des-essences-de-rose/2/>

La culture occupe actuellement 4200 km linéaires sous forme de haies ou clôtures autour des parcelles agricoles, soit environ mille hectares ou 10% de l'espace cultivé. Les sols de culture sont constitués de limons profonds, différenciés entre eux par leur teneur en éléments colloïdaux. Leur pH légèrement alcalin varie généralement entre 7,4 et 7,8. La richesse en azote total est moyenne à faible.

La production de roses est souvent compromise par les gelées et le froid qui influent sur la période de floraison et la qualité industrielle de la rose. Elle varie énormément d'une année à l'autre, avec une moyenne de 4000 tonnes de roses fraîches par an.

## **Le Maroc, troisième producteur mondial, mise sur la transformation locale et le haut de gamme.**

[https://www.francetvinfo.fr/monde/afrique/economie-africaine/le-maroc-veut-devenir-un-acteur-majeur-de-la-rose-a-parfum\\_4611993.html](https://www.francetvinfo.fr/monde/afrique/economie-africaine/le-maroc-veut-devenir-un-acteur-majeur-de-la-rose-a-parfum_4611993.html)

La récolte assure 400 000 journées de travail affirme le site Maroc-Hebdo. On peut estimer que le secteur emploie à cette fin environ 13 000 personnes.

La richesse vient après, lors de la distillation. Quand de ces fleurs, juste cueillies, on extrait l'eau florale et l'huile essentielle, piliers de la parfumerie. Un gramme d'huile essentielle coûte 170 dirhams, soit un prix astronomique de 15 000 euros le kilo.

Au fil du temps, le Maroc a dopé la production, subventionnant la filière à hauteur de 65 millions de dirhams. La qualité a progressé et la demande avec. Aujourd'hui, la Vallée des roses dispose de trois unités de transformation industrielles et de 18 artisanales. 1000 tonnes de roses fraîches sont ainsi distillées chaque année.

## **Vallée du Dadès** <https://laterreestunjardin.com/maroc-vallee-dades/>

Les roses sont au Dadès ce que la lavande est à la Provence : un emblème du territoire. Ecrin de mille casbahs, la Vallée du Dadès forme un des plus étonnants paysages du Maroc. L'oued coule toujours au-dessus de 1200 mètres. L'été, il ne fait jamais trop chaud. Il serpente dans un paysage aride et désertique, et alimente une série d'oasis, de jardins et de palmeraies.

Il faut suivre le petit affluent M'Gouna pour découvrir la Vallée du Dadès, bande de terre verdoyante entre des falaises de terre rouge comme dans le Colorado. Le long de la rivière, des petites parcelles cultivées. Ici, chaque culture a sa place et remplit sa fonction. Les arbres pour le petit bois, les bandes fruitières avec les oliviers, amandiers et figuiers. Plus bas, irriguées par des canaux, les cultures vivrières et les céréales entourées de haies de rosiers de Damas qui laissent échapper des vagues de parfums suaves... C'est aux mois d'avril et mai, tôt le matin, que les femmes cueillent les boutons et les pétales.

La distillation de l'eau de rose

Les boutons de rose récoltés sont séparés des pétales puis sont mis à sécher à l'intérieur des casbahs. Dans des usines proches ou dans des coopératives familiales de la Vallée du Dadès, les pétales sont distillés dans de grands alambics où ils sont plongés dans de l'eau en ébullition. La vapeur d'eau dissout les huiles parfumées puis, pleine d'essence, passe par des serpentins refroidissants. Par décantation, on obtient finalement de l'huile essentielle qui surnage sur une couche d'eau de rose. A la fin de l'opération, on écrème l'huile de la partie supérieure et on laisse s'écouler vers le bas l'hydrolat ou eau de rose. Les pétales

de rose renferment 0,03 à 0,04 % d'une huile essentielle constituée de géraniol, de nérol, de citronellol et d'aldéhyde phényléthylique.



Un sac de 20 kg sur la tête après la récolte du matin

### **Le «Moussem» des roses : la fête des roses de la Vallée du Dadès**

Elle se déroule à El Kelaa M'Gouna après la récolte. Cette petite ville attire alors des milliers de touristes marocains venus des grandes villes, car on n'y croise que peu d'étrangers. A cette occasion, les habitants revêtent leurs plus beaux atours, s'aspergeant mutuellement d'eau de rose et de pétales. En défilant dans les rues, ils chantent tout en alternant des danses traditionnelles comme la danse du sabre ou la danse de l'abeille. Une jeune femme célibataire est élue 'Miss des roses' et circule sur son char fleuri et décoré.



**\*La tradition orale** dit que la rose de Damas, *Rosa x damascena*, aurait été rapportée au 10<sup>e</sup> siècle par un groupe de pèlerins berbères, de retour de La Mecque. Elle est sans doute née au Moyen-Orient, en Syrie, comme le suggère son nom.

**\*\*La Turquie et la Bulgarie** sont aujourd'hui les principaux producteurs de cette rose à parfum, avec l'Iran, la Chine, L'Egypte, l'Inde et le Maroc.

En Bulgarie, la culture de la *Rosa x damascena* pour la production d'huile essentielle se situe dans la région de Kazanlik dès la fin du 17<sup>e</sup> siècle, alors sous la domination de l'Empire Ottoman. C'est à cette localité que l'on doit le nom du cultivar utilisé pour la production des meilleures huiles essentielles, la *Rosa x damascena* 'Kazanlik, syn. 'Trigintipetala'.

**\*\*\*L'huile essentielle porte aussi le nom d'essence de rose ou encore d'attar de rose.** Beaucoup plus concentrée en principes actifs que l'eau de rose, elle est surtout utilisée dans la parfumerie où on apprécie son arôme riche et puissant qui offre une note fleurie, acidulée et fruitée à la fois.

En cosmétique, l'huile essentielle peut être utilisée en usage interne ou en usage externe.

L'extraction par solvant, moins coûteuse, ou des molécules synthétiques sont davantage utilisés que l'huile essentielle comme arômes dans les préparations culinaires ou dans l'industrie pharmaceutique (pour leurs propriétés médicinales).

## L'industrie des fleurs coupées en Colombie, par Juliette BORIE, Psup BL

La Colombie, célèbre pour le café et la coca, est aussi le deuxième exportateur mondial de fleurs coupées (après la Hollande) avec un marché représentant plus d'un milliard d'euros. Elle exporte environ 120 tonnes de fleurs par an, dont 80% aux Etats-Unis, surtout des oeillets et des roses. Le développement de ce marché s'est fait grâce à l'intervention des gouvernements américains et colombiens qui ont commencé il y a environ 40 ans à promouvoir la culture des fleurs. Des mesures sont prises pour encourager progressivement les agriculteurs à abandonner la culture de la coca ainsi que d'autres produits qui ont des prix moins stables que les fleurs coupées.

### Une production méticuleuse :

Les fleurs doivent pousser droites car une tige tordue ne s'exporte pas, il faut guider la plante tout au long de sa croissance et lui apporter un soin quotidien. Il faut savoir que deux ans après avoir été planté, le pied d'oeillet est à jeter. Un rosier a, lui, une durée de vie qui varie entre huit et dix ans, il fournit en moyenne quatorze roses. Une fois coupées, les roses sont triées par des expertes en fonction de leur calibre et de leur taille. Entre chaque opération, les fleurs attendent dans des vases avec de l'eau un peu sucrée. Elles sont stockées en chambre froide à 3 ou 4 degrés environ. Une fleur coupée peut «vivre» un mois si elle est maintenue à bonne température au cours du voyage.

[https://www.liberation.fr/evenement/1996/02/14/en-colombie-la-savane-se-couvre-de-rosesen-trente-ans-le-pays-est-devenu-2e-exportateur-mondial-de-f\\_162948/](https://www.liberation.fr/evenement/1996/02/14/en-colombie-la-savane-se-couvre-de-rosesen-trente-ans-le-pays-est-devenu-2e-exportateur-mondial-de-f_162948/)

### Pourquoi la Colombie :

Dans un premier temps, c'est pour son climat avec ses montagnes en zone équatoriale permettant un fort ensoleillement et des températures constantes. Ensuite pour le coût de la main-d'œuvre relativement faible. Enfin pour la tradition et les aptitudes des travailleurs car l'agriculteur colombien dispose de savoir-faire hérités et transformés.



[La fête des fleurs à Medellín (département d'Antioquia) : la tradition du défilé de *La feria de los silleteros* depuis 1957. Les paysans avaient l'habitude de transporter leurs fleurs sur leur dos pour descendre les vendre en ville, et de faire des compositions florales pour les autels dans les églises.]

### Une production dominée par les firmes transnationales :

Le secteur floricole colombien est représenté par 27 entreprises d'exportation regroupées en association, *Asoflores*. Cet « oligopole\* » contrôle la logistique et la production sur les 300 sites de production. Les sociétés intermédiaires ont, depuis 15 ans, été peu à peu rachetées ou ont disparu. Ces entreprises achètent des terres et les fermes, financent la recherche, contrôlent toute la filière jusqu'à la vente aux distributeurs. Elles négocient des accords avec les États sur le commerce, la fiscalité, les droits sociaux, et obtiennent parfois des aides publiques. Elles ont la main mise sur l'ensemble du marché.

### Les enjeux sociaux et environnementaux autour de cette culture :

La main d'œuvre est essentiellement féminine sur les sites de production et leurs droits sont souvent bafoués. En effet, les conditions de travail difficiles sont dues au fait que le pays voulant être plus compétitif joue sur les bas salaires, les horaires flexibles, la sous-traitance, le non-respect de règles de santé. Pour contrer ce genre de pratique, des associations proposent de labéliser les entreprises respectant de bonnes conditions sociales et sanitaires, avec par exemple le label « *Flower labour program* ».



**María llena eres de gracia**, un film équato-colombien (2004) de Joshua Marston.

[María, 17 ans vit dans la pauvreté. Elle est exploitée dans la plantation de roses où elle travaille. Quand elle se rend compte qu'elle est enceinte, elle veut tout quitter et va accepter d'être une "mule" pour le compte d'un trafiquant de cocaïne. Elle doit avaler 70 boulettes (pepas) de cocaïne compressée. Une amie, Lucy, meurt à l'aéroport d'arrivée, son estomac ayant éclaté suite à la rupture d'une ou plusieurs boulettes...]

La production colombienne est, elle aussi, encouragée par la suppression des taxes douanières pour l'importation d'intrants chimiques et engrais et la suppression de la surtaxe sur la consommation d'énergie. Cela entraîne de la pollution liée à l'utilisation d'engrais, de pesticides et par les transports employés pour ce commerce mondialisé. La consommation d'eau et l'utilisation des pesticides n'étaient guère un problème dans les premiers stades non réglementés de cette industrie. Mais la prise de conscience de ces menaces demande aujourd'hui de revoir les techniques de culture entraînant des conditions de travail plus sûres et la préservation de milieux naturels.

Ces enjeux entraînent la mobilisation de syndicats en Colombie, qui utilisent Internet pour alerter les consommateurs du Nord. De même qu'en réponse aux inconvénients du transport à longue distance, se développe le mouvement *'slow flowers'* qui prône une production au rythme de la nature, la plus respectueuse possible de l'environnement et des saisons et vendue le plus localement possible.

**\*Un oligopole** : Marché où un petit nombre de vendeurs ont le monopole de l'offre, les acheteurs étant nombreux. (Le Robert)



**La Vierge au buisson de roses**, retable sur bois de 1473, peint par Martin Schongauer (Eglise des Dominicains de Colmar). Marie, somptueusement revêtue de rouge et couronnée par deux anges, est assise devant un rosier grimpant, dans un jardin clos. D'autres peintres de la région rhénane et de l'époque du gothique international ont ainsi associé la Vierge Marie (*Rosa mystica, Flos florum*) au rosier.