# L'AGRO-POLE OLIVIER DE MEKNES : QUELS ACTEURS ET QUELS ENJEUX ?


## Par :

**Abdelmajid Saidi**

**Enseignant-Chercheur à Faculté Des Sciences Juridiques Economiques et Sociales De Meknès- Maroc**



***Résumé***

*À travers cette proposition, le but est de mettre en évidence « les modes de partenariats entre recherche et acteurs socio-économiques » à travers l'étude de l'Agro-pôle Olivier de Meknès (AOM), en tant qu'acteur principal de la redynamisation du Système Oléicole de Meknès. L'AOM a comme objectif principal d'être un carrefour privilégié d'échanges d'informations, de partage des progrès techniques et technologiques en réponse à l'évolution industrielle de la filière oléicole. L'AOM veut être un lieu de formation et d'organisation de journées « portes ouvertes » au profit des exploitants et des techniciens agricoles (démonstration des techniques culturales, jury de dégustation de l'huile, etc.). D'ailleurs, l'institution devrait élaborer un système d'information pour le développement et la promotion de la filière oléicole régionale et nationale (bases de données techniques, économiques et financière de la filière, qualité et typicité de l'huile d'olive, etc.). Au-delà de ses rôles dans la R&D et dans la vulgarisation scientifique, l'AOM contribue directement au processus d'innovation et de production local. En effet, l'huile « Volubilia », l'une des huiles de Meknès les plus distinguées au niveau national et à l'échelle internationale (exemple : prix de Rome de la meilleure huile d'olive Extra-vierge de l'année 2006, ...) est le résultat d'un projet du partenariat regroupant l'AOM et la société « Olivinvest ». En revanche, des interrogations se posent autour de la nature de public et des bénéficiers de ces diverses activités. À part les grands transformateurs, les petits oléiculteurs et propriétaires des unités de trituration traditionnelles et semi-modernes n'ont jamais eu l'occasion de profiter de services de l'AOM. Nous nous demandons donc, s'il ne s'agit pas d'un club privé pour les grands oléiculteurs intégrés pratiquant le super-intensif et par conséquent d'un risque qui pourrait creuser le fossé entre les petits et les grands oléiculteurs ?*

## Introduction

Pendant longtemps, les rôles des centres de formation (Ecole, lycée agricole,…), de la recherche et développement (R&D) et de l'assistance technique et vulgarisation (ATV) dans le domaine agricole et agro-industriel étaient de permettre simultanément un accroissement de la production, un abaissement des coûts, et une élévation des revenus des agriculteurs. Cette diverses structures devraient aider l'agriculture : à utiliser des variétés plus productives ou au moins sensibles aux maladies ; à employer des semences sélectionnées ; à respecter la meilleure densité des semis et l'espacement optimum entre les rangées et les plants, dans une parcelle arboricole par exemple ; à améliorer le format des animaux en pratiquant l'insémination artificielle ; etc. (Badouin, 1985).

Pour réaliser ces buts, les centres de R&D ont mis en place des programmes pour alimenter les connaissances agronomiques et les techniques de transformation en procédant à des expérimentations, pour prendre en compte la particularité des terroirs et des climats avant de les proposer aux agriculteurs. Tandis que les centres d'ATV, leur mission était de « *diffuser auprès des agriculteurs des techniques, des produits, des méthodes dont ils ignorent l'existence ou le mode d'emploi. L'insertion de ces innovation dans le système productif doit permettre d'accroître sont efficacité* » (Baudouin, 1985, p.233). Les programmes des centres de formation des compétences s'inscrivaient pleinement dans cette ligne puisque ce sont ces centres qui forment les chercheurs et les ingénieurs agronomes, les assistants et les conseillers techniques dans le domaine agricole.

Tous ces programmes et ces questions ont été développés sans aucune participation réelle des agriculteurs. En effet, *« la prise en compte des agriculteurs afin de définir les projets de recherche ne s'est pas fait en les associant, mais au travers de diagnostics externes. La participation des producteurs – ainsi que d'autres acteurs locaux- à la définition des problématiques de recherche, à la mise en place des dispositifs de traitement des problèmes et la mise en place de solutions n'est expérimentée que depuis* » (Chia et Verspieren, 2010, p.2). Il fallait attendre la fin des années 1980 pour évoquer la question de la qualité pour que les producteurs aient exprimé leurs besoins personnels plus aptes en matière de qualité. Ensuite, la politique de différenciation des producteurs et la demande accrue des consommateurs de produits d'origine ont poussé ces divers centres à étudier ces évolutions des comportements. Enfin, c'est l'aspect environnemental de la recherche agronomique qui devient l'objet de la majorité des programmes des recherches des centres de R&D (en particulier l'INRA en France). A ce niveau, il faut mentionner la pression qui pèse sur la

nature d'objets scientifique de recherche de la part de la société civile (par exemple : le cas des cultures OGM en France).

Cette dimension écologique, notons-le, est l'une des particularités phares de la démarche des Systèmes Agroalimentaires localisés[1] (Syal). Nous pensons que ce dernier pourrait intégrer cette dimension dans les orientations de centres de formation et de R&D dans la mesure où cette organisation productive territoriale (Syal) possède souvent un maillage de centres de formation et pôles de compétences en relation avec les autres acteurs (Roux, 2010). A travers leur rôle social, les Syal pourraient également jouer une fonction dans la diffusion des connaissances produites par ces centres auprès des agriculteurs, lesquels ne sont pas toujours faciles à convaincre à propos de la nécessité de se former et de consulter des experts, notamment dans les pays du Sud.

Dans ce cadre, les possibilités d'actions de coopération sont multiples, on peut citer le partage de compétence (de savoir faire, de personnel : groupements d'employeurs), les actions de formation (définition en commun des besoins de qualification, partenariats avec les systèmes éducatifs, actions sur l'adéquation formation/métier,…) ou les actions de recherche et d'innovation (recherche et développement sur thématiques communes, partenariats avec acteurs locaux : centres de recherche, universités, laboratoires,…). Le métier de fromager artisanal, à titre exemple, dans trois régions : Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes en France, illustre bien cette stratégie. Il est le fruit d'une collaboration technologique établie depuis plus d'un siècle entre les entreprises laitières et les différentes Ecoles Nationales des Industries Laitières (ENIL) au sein de ces régions (Albert et al., 2003).

Cependant, plusieurs chercheurs (Benad et Lupanga, 1991 ; Zelem, 1991 ; Deléage, 2010) mettent en garde contre les effets néfastes de ce genre de coopération et montrent les limites de la manière dont les formations et la recherche scientifique sont élaborées et présentées aux paysans, et se gardent des discours sur la nécessité de rompre avec la routine et l'ignorance ainsi que d'un fétichisme qui doterait ces savoirs de toutes les vertus. Pour eux, le progrès technoscientifique n'est pas une panacée universelle propres à résoudre toutes les misères des paysans et de la société, au contraire, c'est un processus qui conjoint l'accélération et la destruction de l'espace (Deléage, 2010). D'autant plus, les formations-

[1] Les Syal sont définis comme : « des organisations de production et de service (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leurs savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée » (CIRAD-sar, 1996, p. 5).

recherches, pilotées par des institutions formelles, pourraient contribuer au projet visant de contrôler plus étroitement l'économie agricole. Ce projet est mis en évidence par le travail de Zelem (1991) sur le rôle des fermes-écoles dans le cas de Fromage Cantal. « *Présentées comme des lieux d'apprentissage du progrès ou comme les lieux de diffusion des exemples à suivre, les fermes-écoles, les laiteries et autres initiatives comparables ne sont que les véhicules déguisés du procès d'acculturation mis au service de la recherche d'une domination élargie du groupe social des propriétaires fonciers* » (p.139).

Egalement, Benad et Lupanga (1991) en travaillant sur la Tanzanie refusent d'attribuer l'échec des programmes de développement à la « résistance » des paysans au changement. Pour eux, l'échec vient plutôt de l'inadéquation des techniques proposées aux systèmes d'exploitation paysans et aux caractéristiques de leur environnement. Ensuite, l'échec trouve ses raisons dans l'incompatibilité des objectifs de programmes (visant, généralement, l'amélioration de la productivité et la promotion de la spécialisation) avec les priorités locales des paysans telles que minimiser les risques de l'insécurité alimentaire, disposer de nourriture de façon régulière ou répartir également le travail. Enfin, il est surtout le résultat de l'absence des échanges informationnels entre les paysans et les développeurs lors de l'élaboration de ces programmes[2]. « *Cette lacune résulte d'une circulation de l'information à sens unique, des développeurs vers les paysans. Les relations des uns avec les autres sont pensée sur le monde du transfert ; les paysans, dans cette problématique, ne sont conçus que comme les récepteurs passifs des projets* » (Dupré, 1991, p.33). Cela s'explique par la vision classique de la science moderne opposant savoir moderne/savoir traditionnel, objectif/subjectif, empirique/expérimental, or une partie de l'expérience humaine ne rentre pas forcément dans ces catégories, tout en ayant du sens à d'autres égards (De Sardan, 1995, cité par Aurokiatou, 2010, p.4).

Nous pensons que les pratiques et les savoirs paysans sont des objets dynamiques puisqu'ils sont des sociétés qui sont par nature dynamique. Leur existence concrète est au sein des sociétés qui les produisent et qui les mettent en œuvre, les savoirs ne sont pas séparés du faire (Dupré, 1991) et donc de leur tentation permanente de s'adapter à l'évolution de son environnement. Dans le monde organique où la science est soit disant bien avancée, on trouve des pratiques paysannes très intéressantes en matière de la lutte contre des insectes sans

[2] La construction de ces programmes est basé sur le modèle dit diffusionniste (Déleage, 2010) : la diffusion des connaissances par l'information, la démonstration, la formation et le conseil.

recours à des produits chimiques (des pesticides). Une étude[3] menée par Aurokiatou (2010) montre que la plante *Cassia nigricans* est utilisée par les producteurs locaux pour éloigner les insectes grâce à son goût amer et également dans la conservation et le stockage des céréales (sorgho, maïs, haricot…). Les producteurs ont déclaré à ce niveau : « *Nous connaissons cette plante comme servant à protéger les semences contre les insectes. Elle est déposée au fond des greniers et est très efficace contre tout ce qui peut causer du dégât aux céréales. Nous l'utilisons sous forme de poudre que nous mélangeons aux semences* » (déclaration rapportée par Aurokiatou, 2010, p.5).

Plusieurs de ces pratiques ont disparu en raison des lois du marché, de l'intérêt des investisseurs et de la méconnaissance des développeurs, des aléas climatiques. Cette perte a eu des conséquences sociétales et environnementales comme l'illustre le cas du recul de la cueillette des plantes alimentaires en Pays Soninké au Sénégal, à cause de l'uniformisation des systèmes agraires (Chastanet, 1991). Sa disparition déstabiliserait le système relationnel et le régime alimentaire de la population locale en l'exposant à de nouveaux risques (notamment la dépendance économique accrue à l'égard du monde occidental) sans résoudre pour autant les problèmes de malnutrition[4]. Du point de vue de la diversité biologique et génétique, ces savoirs locaux sont considérés comme de « vrais mines » ou « conservatoires de variabilité » (Berthaud et Charrier, 1987, p.57, cités par Dupré, 1991, p.29) et leur disparition équivaut par conséquent *« à un appauvrissement du patrimoine génétique, et en définitive, à un amoindrissement des possibilités d'amélioration du matériel végétal »* (ibid., p.29). Globalement, en soulignant le lien entre pratiques, savoirs et ressources, Chastanet (1991) pense que les savoirs ne se manifestent qu'à travers les pratiques ; la perte donc de ces pratiques implique celle des savoirs sur les ressources. Conserver donc les pratiques et les savoirs paysans, c'est préserver aussi la richesse des régimes alimentaires et les systèmes biologiques adaptés à leur environnement.

Par ailleurs, les savoirs locaux ont prouvé leur capacité à contribuer d'une manière significative au processus d'amélioration adaptative des nouvelles techniques et de ce fait à

[3] L'étude s'est déroulée principalement dans les zones cotonnières du Burkina. Des enquêtes qualitatives et participatives ont été conduites dans les villages suivants : Gombélédougou, Daboura, Bala Sidéradougou, Bagassi, Sobara, Djigouèra, Fada, Dohoun, Douroula, Po, Boussara, Tiéfora, Dano, Koho, Bokuy, Bladi (Aurokiatou, 2010).

[4] L'arrivé des cultures coloniales irriguées et la monétarisation de l'économie, par exemple, dans la Moyenne Vallée du Sénégal, n'ont pas amélioré l'état nutritionnel, les anciennes carences persistant à côté de nouvelles pathologies d'excès selon des études menées en 1958 et 1983 (Benefice et al., 1986, cité par Chastanet, 1991, p.283).

leur diffusion au Gujarat en Inde, selon Basant (1991). Ce dernier précise que ces adaptations améliorent l'utilisation des nouvelles techniques aussi bien que des anciennes. « *Elles rendent les premiers mieux adaptées et les secondes plus efficace* » (Basant, 1991, p.139). C'est le résultat de l'interaction entre agriculteur-chercheur-industriel ou de l'interface entre « *l'apprentissage par l'utilisation* » (par les paysans) et « *l'apprentissage par la fabrication* » (par les artisans). Alors, « *les savoirs locaux apparaissent tout à fait décisifs dans le processus d'innovation. Aussi, ils doivent être utilisés par les services officiels de recherche et de développement pour mettre au point des méthodes appropriées à l'introduction de nouvelles techniques* » (Basant, 1991, p.440). En d'autres termes, pour que les programmes de R&D soient efficaces, il ne faut plus dissocier la dimension matérielle de la dimension immatérielle des techniques (Muchnik et Saint Marie, 2010).

Tel est l'objet de plusieurs études, et notamment celles menées autour des « Syal ». Ils sont d'ailleurs le porteur principal de l'authenticité historique de leur produit et de leur valeur et croyance. On comprend que nombre d'initiatives du monde agricole et alimentaire (AOC, produits du terroir,…) apparaissent s'inscrire dans cette logique. C'est ce que révèle, par exemple, une étude réalisée dans les districts agricoles du sud de la province de Buenos-Aires en Argentine. Dans ces zones « les compétence des agents de développement « *ne sont en effet pas une application locale, circonstanciée, des qualifications transmises par des établissements d'enseignement hors des contextes d'action. Elles sont une réinvention locale de l'action qui convient et une intelligence des situations d'action*». (Albaladejo et al., 2010, p.231). Dans ce sens, plusieurs projets ont été mis en place, dans les pays développés, pour dépasser les limites du modèle linéaire de la diffusion, et d'une façon générale le modèle du développement technoscientifique, pratiqué depuis la fin de la Deuxième Guerre Mondiale. En France, par exemple, ces projets reflètent en effet « *l'émergence d'approches du conseil se réclamant davantage de fonctions d'accompagnement des agriculteurs que de fonctions de prescription. L'idée, notamment, que les savoirs et les savoir-faire requis pour que ces derniers soient en mesure de répondre aux nouvelles exigences qui leur sont adressées supposent une coconstruction semble progressivement s'impose* » (Lémery, 2006, p.240).

Ces projets, qui sont soutenus par plusieurs structures de développement regroupées dans le pôle INPACT (Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale), ne sont que l'expression de nouveaux modes de production fondés sur la co-construction de savoirs paysans qui reposent sur l'hybridation de savoirs profanes (hérités de la tradition) et de savoirs savants (produits de la modernité), c'est-à-dire de savoirs issus d'une tradition

revisitée (Déleage, 2010). C'est grâce à cette démarche qu'on a pu assister à l'émergence des processus de recherche d'obtention des AOC (ou d'IGP) d'un produit (Barjolle et al., 2009). Et même si ces AOC ne protègent ni directement ni explicitement les savoirs locaux relatifs à la nature et au vivant, elles les ont pris en compte « *dès lors qu'il a fallu justifier la spécificité liée à un lieu. Car les savoirs et les pratiques locaux occupent une place importante pour caractériser la typicité de l'appellation d'origine* » (Bérard et Sainte Marie, 2005).

Il en résulte que les systèmes agroalimentaires pourraient également qualifier territorialement des produits (spécifiques ou standards) à travers la production collective des savoir-faire liés à la transformation alimentaire et à la pratique gastronomique. Ce sont ces éléments qui rendent le processus d'innovation spécifique pour chaque Syal, même pour les systèmes qui sont construit autour de produits spécifiques et authentiques ou de produits nouveaux proposés par l'agro-industrie[5] (Muchnik et Saint Marie, 2010 ; Requier-Desjardins, 2010a). Plusieurs travaux se sont s'inscrits clairement dans ce cadre[6]. Dans cette perspective, Aragni et al. (2010), en étudiant le Syal de fromages de chèvre Corses, suggèrent le concept de « savoir-faire collectifs ancrés territorialement » (SFCAT). Pour eux, les SFCAT permettent les Syal de se doter des actifs spécifiques dans la mesure où elles sont spécifiques du fait de leur formation basée sur la conjugaison des compétences « phénotypes » particulières mise à l'épreuve et des attributs « génétiques » « *qui les rendent reproductible localement d'une génération à l'autre, mais non généralisable dans les dimensions ubiquistes qui en banaliseraient l'usage au détriment d'une rente basée sur l'originalité* » (Aragni et al., 2010, p.95).

On peut en déduire que les savoirs locaux et leur valorisation jouent un rôle principal dans le processus de la qualification de produits agroalimentaires. Néanmoins, certaines thèses (Röling, 1991 ; Darré, 1991, cités par Dupré, 1991, p.29) ne considèrent pas les savoirs locaux comme des vraies ressources. Elles préfèrent aider les agriculteurs et les unités d'artisanat alimentaires à s'adaptés aux conditions et techniques modernes de la production, à travers l'appropriation des savoirs dits scientifiques et se convertir au développement technoscientifique, au lieu de tenter à maintenir les savoirs locaux et les conserver comme des ressources rares.

[5] Cette vision de l'innovation rejoint celle des régulationnistes qui ne réduisent pas le processus d'innovation dans le domaine agricole au progrès scientifique, mais à une combinaison de compétences et de techniques, dépendantes du système de connaissances et des valeurs sociales qui y sont implicitement ancrées (Allaire, 2004).

[6] Récemment publiés et regroupés principalement dans Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (eds) (2010), Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires.

C'est dans cette perspective, que nous avons étudié le rôle de l'« Agro-pôle Oléicole » de Meknès (AOM), œuvre de l'Ecole nationale d'agriculture de Meknès (ENA), la dynamique récente du Système Oléicole de Meknès (SOM). Il s'agit d'une structure, dont la gestion est partagée avec la profession, destinée pour la mise en œuvre des programmes de recherche adaptative, de formation et d'information tout en offrant un cadre de concertation et un lieu de rencontre de l'ensemble des intervenants du SOM. Cependant, l'enquête réalisée par Saidi (2011) a suscité des interrogations autour de la nature des bénéficiers de ces diverses activités. À part les grands transformateurs, les petits oléiculteurs et propriétaires des unités de trituration traditionnelles et semi-modernes n'ont jamais eu pratiquement l'occasion de profiter de services de l'AOM. Nous nous demandons donc, s'il ne s'agit pas d'un club privé pour les grands oléiculteurs intégrés pratiquant le super-intensif et par conséquent d'un risque qui pourrait creuser le fossé entre les petits et les grands oléiculteurs ? Avant d'étudier essayer de répondre de ces questions et comprendre clairement le contexte de l'action de l'AOM, il nous semble important de revenir sur les principales caractéristiques de la dynamique du SOM.

## *I)* La dynamique du SOM

Il y a encore dix ans, il n'y avait pratiquement aucune huile de qualité internationale produite au Maroc. Or, aujourd'hui on dénombre une quarantaine d'huiles. Mieux encore, une partie d'entre elles sont au sommet de la qualité internationale, comme en témoigne le nombre de prix gagnés dans différents concours mondiaux de dégustation d'huile d'olive. Cinq huiles d'olive marocaine ont été choisies par le Guide Italien Extravergine de 2009 parmi les 400 meilleurs produits sélectionnés de la part d'experts de dégustateurs sur 3 000 échantillons d'huile d'olive provenant de 37 pays producteurs (Agriculture du Maghreb, 2009). Il s'agit des huiles « Les Terroirs du Saïss » de la société Star Olive, « Volubilia » de la Société Olivinvest, « Phenicia » de la Société les Délices du Saiss, « Olealys » de la société l'Oléastre et « l'Orodi Marrakech » de la société les Oliveraies de Toubkal. S'ajoute à cela le prix de Rome de la meilleure huile d'olive Extra-vierge de l'année 2006 obtenu par l'huile d'olive « Volubilia » de la région de Meknès (MEFM, 2010). Par ailleurs, « Phenicia » de la société Délices du Saïss a réussi d'être placée dans un palmarès italien des 20 meilleures huiles du monde. Les résultats sont publiés par le guide italien « Flos Olei 2011 », édité par les experts Laura Marinelli et Marco Oreggia[7]. Il faut rappeler que « Phénicia » a décroché à

[7] La liste se trouve sur le site : http://www.marco-oreggia.com/fo2011_best20.htm (page consultée le 23/07/2012).

Rome le Prix 2010 de « la meilleure huile d'olive extra-vierge qualité/prix » et troisième prix de lauréats du prix à la qualité du COI : Mario Solinas 2008. Ces exemples des distinctions d'huile marocaine au niveau international prouvent qu'elles sont dotées des caractéristiques spécifiques et qu'un effort a été effectué sur le traitement des olives depuis le verger jusqu'à l'extraction de l'huile et sa mise en bouteille.

A l'exception de « l'Orodi Marrakech », toutes les autres huiles sont des produits du Système Oléicole dans l'Espace Saïs-Meknès (ESM) lequel a connu, en tant que territoire d'huile d'olive, une altération suite à la crise de la culture oléicole. Cette dernière s'est manifestée par une baisse de la production, un recul de la transformation et une mévente en dehors de la région. Cette faible dynamique de deux décennies (1980 et 1990) s'explique principalement par quatre éléments. En premier lieu, elle est due à l'endurcissement des conditions climatiques ces dernières décennies, qui ont compromis l'amélioration du rendement de l'olivier (Barakat et Handoufe, 1997). En deuxième lieu, celle-ci est également liée à la dispersion et à l'irrégularité des plantations. En troisième lieu, la situation est la résultante de l'emploi de matériaux génétiques peu performants et de pratiques culturales et transformationnelles qui s'avèrent être peu évolués. En quatrième lieu, cette faible dynamique renvoie aussi aux contraintes foncières et à l'avancement brutal et rapide de l'urbanisation qui s'est déroulé au détriment des grandes exploitations oléicoles (Kabbaj, 1995). En plus de ces éléments, d'autres contraintes freinent en général le développement dans l'ESM, notamment dans le secteur agro-alimentaire (DPAM, 2007), à savoir :

- Des statuts juridiques différents : la micropropriété et le morcellement contrecarrent l'instauration d'un système productif performant et ne favorisent pas l'investissement et une mise en valeur performante ;
- L'aléa du marché : les producteurs agricoles non organisés se trouvent dominés par les segments aval des filières (collecteurs, stockeurs, transformateurs, etc.) et, de ce fait, profitent peu de leur production et ne reçoivent qu'une faible part de la plus-value générée (seulement 22 % des agriculteurs sont organisés dans des structures coopératives) ;
- Le faible accès au financement et l'endettement des agriculteurs ;
- L'organisation professionnelle : peu dynamique et peu efficiente, elle est faiblement engagée dans le processus de développement de la production et de la commercialisation ;

- L'utilisation des eaux d'irrigation : elle est peu efficiente, aussi bien dans les périmètres traditionnels de faible taille (Petite et Moyenne Hydraulique) que dans les zones d'irrigation par pompage (nappes phréatiques) ;
- Les assolements : ils sont en général assez déséquilibrés avec la prédominance de la sole céréalière ;
- Une valorisation des productions assez faible à cause :
  - D'une faible infrastructure de stockage, de conditionnement et de conservation ou sous-utilisation (équipements frigorifiques entre autres) ;
  - Des Ventes sur pied des récoltes fréquentes (légumes et fruits).
- De forts risques de dégradation de l'environnement existent et menacent le potentiel productif.

Face à l'ensemble de ces éléments inquiétants, les responsables et les acteurs du secteur oléicole de l'ESM ont décidé de mettre en place une stratégie visant principalement la modernisation totale de la filière, l'implantation de nouveaux plants résistibles au manque d'eau, la modernisation des techniques de transformation et de commercialisation des produits oléicoles. En somme, cela concerne l'amélioration des traitements des olives depuis le verger jusqu'à l'extraction de l'huile et sa mise en bouteille. La modernisation du secteur s'effectue en exploitant aussi et surtout les caractéristiques locales (naturelles et culturelles) afin de déboucher sur des produits de haute qualité difficiles à reproduire ailleurs.

Deux institutions, l'Union pour le Développement de l'Olivier de Meknès (UDOM) regroupant les grands industriels oléicoles et l'Agro-pôle Olivier de Meknès (œuvre de l'Ecole nationale d'agriculture de Meknès (ENA) avec la participation de partenaires italiens et espagnols), ont été créées afin de mener une stratégie pour faire face à ces différentes contraintes. La première institution, à caractère industriel, a pour mission l'amélioration de la qualité du processus de transformation tandis que la deuxième intervient plutôt en amont de la filière en veillant à un meilleur entretien du verger.

### *II)* L'Agro-pôle Olivier de Meknès (AOM): quelles efficacité?

Dans le processus de redynamisation que connaît la filière oléicole au niveau régional, l'Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès (ENA) est considérée comme le pivot de la restructuration de la filière oléicole au niveau local du fait de son activité de formation des futurs techniciens et ingénieurs agricoles, de ses recherches pertinentes et surtout ses partenariats inventifs avec le monde industriel. Et c'est dans ce cadre qu'on appréhende

l'initiative de l'ENA de créer en 2004 un centre de recherche, l'Agro-pôle Olivier de Meknès (AOM), dédié spécialement à la filière oléicole[8]. La création de l'AOM a été soutenue par la Profession Agro-industrielle de la Région de Meknès avec le parrainage d'organismes publics et privés nationaux et internationaux[9]. Grâce à l'appui de ses partenaires et du Conseil de l'ancienne Région de Meknès-Tafilalet, l'AOM fonctionne comme un groupement d'intérêt public.

L'AOM a comme objectif principal d'être un carrefour privilégié d'échanges d'informations, de partage des progrès techniques et technologiques en réponse à l'évolution industrielle de la filière oléicole. Selon son président, l'AOM est un lieu de formation et d'organisation de journées « portes ouvertes » au profit des exploitants et des techniciens agricoles (démonstration des techniques culturales, jury de dégustation de l'huile, etc.). D'ailleurs, l'institution devrait élaborer un système d'information pour le développement et la promotion de la filière oléicole régionale et nationale (bases de données techniques, économiques et financière de la filière, qualité et typicité de l'huile d'olive, etc.). L'objectif est de mettre en place un modèle, de développement soutenable, de démonstration de la culture de l'olivier sur une superficie de 12 hectares au niveau du domaine agricole de l'ENA de Meknès. Pour atteindre cet objectif, l'AOM a décidé de mener des recherches opérationnelles sur les différents maillons et activités de la filière oléicole : du gène, pépinière, jusqu'à la production de l'huile d'olive et la valorisation des sous-produits de l'Olivier. L'Agro-pôle Olivier est ainsi composé de :

- Laboratoires :
    - Marquage génétique ;
    - Culture in vitro ;
    - Analyses de l'huile d'olive ;
    - Analyses des sous-produits.

[8] Les données sur l'AOM dans ce paragraphe sont le résultat de l'entretien que nous avons réalisé avec son directeur, N. Ouazzani, et des documents que le centre nous a fournis.

[9] Le projet Agro-pôle Olivier jouit du soutien : des Domaines agricoles, de la société LCM-Aïcha, du groupe Belhassan, des Riads de Tafilalet, de la société Olivinvest, des Domaines Zniber, du Crédit agricole du Maroc, de la société Charaf Corporation Au niveau international, on compte le Groupe Pieralisi (Italie), le Centre international des études rurales de Valence (Espagne), l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUDI). Plutard, il a signé des partenariat à la Direction de l'Agriculture et Pêche de la Junta de Andalucia (Espagne), la Députation de Jaén (Andalousie), le CIFA de Cordoba (Espagne), le CNR-IVALSA de Florence (Italie), l'INRA Montpellier (France), l'Institut de l'Olivier de Sfax (Tunisie), l'Association « Route de l'Olivier à travers la Méditerranée » (Kalamata, Grèce) et l'Association des Dégustateurs de l'Huile d'Olive d'Italie.

- Pépinière Olive-ENA d'une capacité de 100 000 plants agréées pour la production de plants de base pour les pépiniéristes ;
- Vergers de Démonstration ;
- Collection des Variétés Internationales ;
- Unité Pilote de Trituration d'une capacité de 20 tonnes/jour avec les derniers acquis technologiques de la trituration des olives ;
- Salle de Dégustation et d'Analyses Sensorielles ;
- Plate-forme de Compostage des Grignons et d'Epandage des Margines ;
- Station Météorologique ;
- Parc Matériels Agricoles adaptés à l'Oléiculture.

L'Agro-pôle Olivier s'appuie aussi sur les laboratoires de diagnostic des maladies, des ravageurs de l'Olivier et de l'analyse du sol de l'ENA de Meknès. Plus particulièrement, l'AOM cherche à développer les axes suivants :

- Etude et inventaire des ressources génétiques de l'olivier ;
- Etude de comportement et des performances agronomiques des variétés d'olivier (densité et techniques de conduite) pour la diversification de l'assortiment variétal ;
- Modélisation de l'architecture, croissance et développement de l'olivier ;
- Biotechnologies et identification variétale (marquage génétique) ;
- Biotechnologies et multiplication de l'olivier in vitro ;
- Amélioration des techniques de multiplication de l'olivier par bouturage semi-herbacé,
- Valorisation des sous-produits de l'olivier (margines et grignons d'olives) ;
- Prévision de la production oléicole à l'aide des capteurs de pollen (méthode aéropalynologique) ;
- Etude de la typicité et de la qualité de l'huile d'olive ;
- Etude et valorisation du paysage et du patrimoine oléicole marocain.

Depuis son instauration, l'Agro-pôle mène des projets et activités visant la promotion de la filière oléicole :

- Projet CFC/IOOC/04 « Utilisation des Margines et des Grignons d'Olives sur des Terres Agricoles », Projet Fonds Commun pour les Produits de Base et Conseil Oléicole International. Il s'agit d'un projet, d'un budget de 2 760 000, mis en place par le Fonds Commun pour les Produits de Base (CFC) et le Conseil Oléicole International (COI) au profit de quatre pays oléicoles du sud de la Méditerranée :

Algérie, Maroc, Syrie et Tunisie, avec le concours de l'Equipe Olivier de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès comme Agence d'Exécution dudit projet[10] ;

- Projet Oléicole Pilote « Développement de la Filière Oléicole de l'ancienne Région Meknès-Tafilalet », en partenariat avec le Conseil de l'ancienne Région Meknès-Tafilalet ;
- Projet KNOLEUM « Paysages de l'Olivier Méditerranéen ». Projet MEDA-MEDOCC : Espagne, France, Grèce, Italie, Maroc et Portugal. Chacun de ces pays doit élaborer un projet pilote qui a pour vocation de favoriser un développement durable et harmonieux de la filière oléicole[11] ;
- Projet « Modernisation de la prévision de la production oléicole » qui regroupe le Maroc, la France, l'Italie et la Tunisie ;
- Projet Mise en place d'un jury de dégustation et d'une appellation d'origine « Huile Olive Meknès », en collaboration avec le Conseil de l'ancienne Région Meknès-Tafilalet.

L'AOM contribue directement dans la conception et la production de certaines huiles locales. Il s'agit par exemple de « Volubilia » résultat d'un projet du partenariat regroupe l'AOM et la société « Olivinvest ». Dès le début de ce partenariat, la famille Gribelin (propriétaire de la société « Olivinvest ») et l'équipe Olivier de l'ENA de Meknès ont fixé comme objectif la production d'une huile d'olive de haute qualité. Pour encourager les échanges et les rencontres entre les experts oléicoles nationaux et internationaux et les professionnels oléicoles, l'AOM organise annuellement des conférences, des séminaires, des ateliers de recherche, etc.

Parmi ces activités, on peut citer les « Journées Méditerranéennes de l'Olivier à Meknès » en partenariat avec l'Université Internationale d'Andalousie (Espagne). C'est une occasion pour exposer les nouvelles techniques et recherches scientifiques, couvrant tous les aspects relatifs aux technologiques d'extraction de l'huile d'olive de qualité ainsi qu'aux stratégies de sa commercialisation. La valorisation des sous produits de l'olivier, notamment dans la production de l'énergie, est également parmi les thèmes abordés. Ce séminaire connaît généralement la participation de représentants des différents pays oléicoles méditerranéens. A titre d'exemple le thème abordé lors de la première édition était : « Les Bonnes Pratiques Oléicoles pour la Production d'Huile d'Olive de Qualité et la Protection de l'Environnement ». L'édition de 2014 a été dédiée aux « Qualité, Labellisation, Diète

[10] Source : http://www.cfc-iooc-04.ma/fr/index.php (page consultée le 29/07/2014).
[11] Source : http://www.knoleum.fr/document.php?pagendx=52 (page consultée le 29/07/2013).

Méditerranéenne et Biomasse : au cœur de la Compétitivité et du Développement Durable de la Filière de l'Huile d'Olive»[12].

La plupart des manifestations sont organisées avec l'aide de son partenaire privilégié : UDOM. Ce dernier appuie l'AOM dans toutes ses démarches et activités. D'autant plus, la majorité des sociétés membres l'UDOM parrainent l'Agro-pôle Olivier de Meknès. Par ailleurs, les deux institutions co-pilotent des projets comme celui du concours de Prix « Volubilis Extra-Vierge Maroc » de la meilleure Huile d'Olive Extra-vierge Conditionnée du Maroc ou celui de la Fête de l'Olivier à Meknès. Le concours est organisé en collaboration avec l'Association Italienne des Dégustateurs d'Huile d'Olive, le Guide Extra-vergine d'Italie et la Fondation internationale « Les Routes de l'Olivier à travers la Méditerranée ». Il se déroule sous la responsabilité d'un jury de dégustation international. L'objectif est de promouvoir l'huile d'olive conditionnée de qualité. Quant à la Fête de l'Olivier à Meknès (du 28 Février au 1er Mars), l'objectif déclaré par les organisateurs est de ressusciter l'activité oléicole dans la région, comme le témoigne le premier thème choisi : « Renaissance d'un Terroir et d'une Tradition Ancestrale ». La Fête est organisée en collaboration avec la Fondation Internationale « Routes de l'Olivier à travers la Méditerranée » et les autorités locales de l'ancienne Région Meknès- Tafilalet[13].

La question qui s'impose ici : quelle est la nature de public et des bénéficiers de ces diverses activités ? Lors de notre enquête, à part les grands transformateurs, aucun oléiculteur n'a jamais assisté à ces activités. Les quelques agriculteurs et propriétaires des *maâsras* et des unités semi-modernes qu'a eu l'information, affirment que c'est un club privé pour les grands oléiculteurs intégrés pratiquant le super-intensif. Pour justifier leur propos, ils avancent deux arguments : la langue des conférences et des documents fournis lors de ces manifestations est le français, sachant que la majorité d'entre eux n'ont pas même un niveau primaire ; l'AOM est un laboratoire de recherche sur l'olivier pour l'UDOM dont lequel le directeur de l'AOM occupe le poste de secrétaire général.

Un risque d'exclusion des petits oléiculteurs pourrait donc apparaître dans la mesure où ce mouvement de redynamisation du SOM orchestré par l'ENA est pratiquement fondé sur des gros producteurs et transformateurs. Par conséquent, les petits producteurs, malgré les efforts de l'Etat et des ONG, sont incapables de suivre le rythme de changement et d'adopter

[12] Source : http://www.agropoleolivier.com/event.php?Action=ListEvent .
[13] Source : http://www.feteoliviermeknes.com.

rapidement une stratégie de rattrapage. Ce renouveau agroindustriel suscite effectivement, en marge des espoirs en termes d'emplois, de nouvelles craintes concernant les bénéficiaires de ce programme de relance. En effet, la majorité des oléiculteurs est très méfiante vis-à-vis de cette nouvelle dynamique, élaborée selon eux sur mesure pour une seule catégorie d'oléiculteur. Ceci s'explique par l'influence et le pouvoir des grands exploitants agricoles et agro-industriels et leur capacité à trouver toujours les moyens pour détourner les programmes du développement à leur faveur. Par ailleurs, plusieurs acteurs non agricoles interrogés lors de notre enquête font remarquer aussi l'aspect quasi-privé qui accompagne la mission des nouvelles institutions du SOM, notamment l'UDOM et l'Agro-pôle Olivier de Meknès, qui sont censées jouer le rôle du vulgarisateur. Pratiquement aucun partage d'information ne s'effectue avec les autres acteurs méfiants ou qui ne représentent aucun intérêt lucratif (les centres agricoles, l'INRAM de Meknès,…).

Par ailleurs, la vocation agroindustrielle du SOM voulue par l'AOM, et assez largement partagée par les agro-industriels, n'est pas sans confrontation avec d'autres préoccupations qui concernent le territoire, et notamment la question de la culture intensive au détriment de la culture extensive de l'olivier et ses conséquences environnementales. Dans cette lignée, s'inscrit les réserves exprimées par certains acteurs locaux, notamment l'INRAM de Meknès, vis-à-vis des effets de certaines pratiques comme le super-intensif ou l'importation des variétés de l'étranger. En effet, ces acteurs avancent que ces pratiques menacent à long terme la qualité et la spécificité territoriale d'huile d'olive, voire sa production en raison de leurs exigences en termes de ressources hydrauliques et organiques.

Nous avons constaté que l'encadrement et échange de l'information au sein du SOM est assuré par un ensemble d'institution, à savoir les structures de développement (DPA et Centre Technique), les structures de recherche et de formation (INRAM/Meknès, ENA/Meknès, Agro-pôle Oléicole et ITH/Meknès) et les associations (UDOM et APPM[14]/Meknès). D'une manière globale, dans l'exploitation moderne l'encadrement est assuré par le privé. En revanche, dans l'exploitation traditionnelle (petite et moyenne), l'encadrement est assuré par les structures provinciales et locales du ministère de l'agriculture. L'effet des efforts déployés par ces structures reste limité par plusieurs facteurs dont l'âge et le niveau d'instruction des décideurs du fonctionnement de l'exploitation et les capacités d'investissement de ces derniers.

[14] AMPPC : Association Marocaine pour la Production de Plants Certifiés.

D'une manière générale, le savoir au sein du SOM est toujours le résultat de l'apprentissage sur le tas et véhiculé par des circuits informels. Cela montre les limites de l'encadrement assuré par les structures provinciales et locales du ministère de l'agriculture. En effet, les journées de sensibilisation et d'information où on est plus dans une logique enseignant-élève ne produisent que peu d'effets sur les agriculteurs participants. Il ne suffit pas de montrer théoriquement que si on fait cela ou ceci on obtiendra tel ou tel résultat. Il faut noter qu'une partie des participants n'assistent que pour être connus par les agents-formateurs afin de bénéficier des facilités dans la constitution d'un dossier d'aide par exemple.

D'autres ne font pas confiance dans les connaissances de ces formateurs, qualifiés par quelques participants d'« enfants de l'école » pour les décrédibiliser. D'une manière générale, il faut revoir la méthodologie qui devrait être à notre sens basée sur l'échange, sur la démonstration sur le terrain et notamment sur le suivi des opérations (entretien, traitement, taille,…). Pour les agriculteurs (44 % des interrogés) qui n'ont y jamais participé, il faut trouver les moyens pour les convaincre d'y être. On propose par exemple de conditionner les subventions par la participation à ces stages de formation. Généralement, ces attitudes négatives vis-à-vis des journées de sensibilisation s'expliquent par le niveau très bas d'instruction. Au sein de notre échantillon 11 agriculteurs sont alphabètes[15], 9/25 ont un niveau primaire, deux ont un niveau de collège, 1 a un niveau de baccalauréat et deux ont un niveau universitaire.

Cette typologie d'âge configure également la nature des échanges informationnels en les agriculteurs. Deux groupes d'échanges se distinguent à ce niveau :

- Echanges traditionnels qui concernent plus les agriculteurs ayant un niveau d'instruction inférieur ou égale au primaire. Ils renvoient toujours à des rencontres entres eux dans lieux publics, les repas collectifs, etc. ils portent souvent sur : un nouveau produits pour lutter contre un tel ou telune telle ou telle maladie, sur le déroulement de la campagne, les problèmes rencontrés (main d'œuvre, prix, la qualité,…) ;
- Echanges modernes (mais toujours informels) sont le fruit des rencontres entre les agriculteurs instruits. Ces derniers s'informent pareillement sur les aspects généraux de la production mais également sur les testes des variétés, les nouvelles technologies, les salons et les foires, les programmes étatiques qui peuvent les intéresser.

[15] Par contre, ces agriculteurs maîtrisent très bien tout ce qui relève du calcul (superficie, nombre d'arbre, le rendement, les prix,…).

Ces deux catégories d'échanges peuvent être enrichies pas les rencontres entres les ouvriers agricoles du site et à leur mobilité dans les différentes exploitations. Les agents de DPAM ou de l'INRAM de Meknès peuvent porter aussi, lors de leur visite du terrain, avec eux les différentes observations et expériences constatées dans telle où telle exploitation. Par ailleurs, les coopératives, les organismes professionnels et les ONG locaux contribuent significativement dans la diffusion du savoir et savoir-faire[16]. Parmi les informations les plus recherchées par les exploitants sont celles qui concernent l'évolution de la production pour déterminer les prix de vente.

La présence des ces différents centres et l'évolution de leurs missions n'ont pas le même degré d'importance au sein de tous les Syal étudiés. Cette question est liée d'abord au niveau du développement économique et scientifique des pays d'accueil. Dans les pays du Sud, on remarque l'existence de conseil technique et de vulgarisation mais moins de centres de recherche et de formation. Le niveau de qualification est également très faible dans ces pays en raison de la résistance au changement des agriculteurs. Si dans certaines économies, les agriculteurs sont friands d'innovations et sollicitent les organismes compétents, dans les pays de Sud, il faut entrer en contact avec les cultivateurs pour les inciter à innover. Ensuite, elle est attaché à la volonté et à la capacité des ces centres à s'adapter aux nouveaux enjeux. C'est le cas des Syal modernes dans les pays du Nord, qui se caractérisent par la présence des écoles et des centres de R&D dans le domaine agraire et agroalimentaire (INRA, BTS agroalimentaires…). On peut constater que les universités sont devenues de plus en plus ouvertes sur le monde agricole et industriel : formation spéciale (Master) dans la gestion, la qualité, ou par ses nombreux laboratoires spécialisés dans la matière, ou l'agriculture et l'agroalimentaire qui font partie de leurs recherches (exemple : le laboratoire de Pacte[17]). Enfin, elle pourrait résulter de degré d'importance de rôles joués par ces organismes dans la formation et la dynamique du Syal. En effet, les petits agriculteurs des Syal, qui se basent principalement sur la production agricole et moins sur l'artisanat et l'industrie alimentaire, font l'objet souvent de programmes des centres de conseil et de vulgarisation techniques.

## *Conclusion*

L'observation d'un mode de partenariats entre recherche et acteurs socio-économiques celui de SOM fait ressortir la nécessité de nuancer la nature « communautaire » (au sens anglo-saxon) de la construction d'acteurs. Les clivages entre gros et petits demeurent. Les

[16] La question du rôle de ces différentes institutions sera traitée un peu loin dans cette section.
[17] Pacte : Politiques publiques, Action politique, Territoires.

contradictions et les conflits ne s'effacent pas pour autant à ce niveau. Il est évident que les formations-recherches, pilotées par le centre de formation et R&D : l'Agro-pôle Olivier de Meknès (AOM), pourraient contribuer à contrôler plus étroitement la filière oléicole locale par les gros oléiculteurs, faire disparaître les anciens savoir-faire et compétences des agriculteurs, et produire des effets néfastes à moyen terme sur les ressources naturelles locales en raison de la politique productiviste adoptée par le centre. Il est impérativement nécessaire de renforcer le rôle d'autres acteurs de formation et de R&D (exemple : INRAM de Meknès), indépendamment des agro-industriels, dans la diffusion des connaissances auprès des agriculteurs, notamment les petits, dans un esprit de partenariat avec eux.

## Références bibliographiques

*Agouzzal M., Guy F., El Mouhtadi I. (2014). L'olivier au Maroc. OCL, 21(2) D203. Disponible sur https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/pdf/2014/02/ocl130034.pdf,*

*Agriculture du Maghreb. (2009), « Dossier oléiculture : Marché mondiale de d'huile d'olive. La filière oléicole marocaine », Agriculture du Maghreb, N°35 avril pp. 74-81.*

*Agriculture du Maghreb (2011), « Journées Méditerranéennes de l'Olivier », Agriculture du Maghreb N°50, Mars, pp.76-77.*

*Albaladejo C., Bustos Cara R. (2010), « Compétences, action collective et action publique dans le développement agricole localisé en Argentine », In Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (eds), Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires, Editions Quae, Versailles Cedex, pp. 227-244.*

*Albert P., Martin M., Tanguy C. (2004), « Le rôle des écoles dans le processus d'innovation : l'exemple des réseaux constitués entre les entreprises laitières et les ENIL (Ecole Nationale des Industries Laitières) », Communication aux 4èmes journées de la proximité : Proximité, Réseaux et Coordination, 17-18 juin, Marseille, 18p.*

*Allaire G. (2004), « Coopération, qualification professionnelle et régimes de responsabilité. Innovation institutionnelle et crise professionnelle en agriculture », Economie et Société, N°23, pp. 27-65.*

*Aragni C., Bouche R., Bourdeaux C. (2010), « Ancrage territorial de savoir-faire collectifs : les formages corses », In Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (eds), Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires, Editions Quae, Versailles Cedex, pp. 81-100.*

*Aurokiatou T. (2010), « Les savoirs paysans : nature et fonctionnalités contribution au débat sur l'utilité des savoirs locaux », Communication au Symposium : Innovation et développement durable dans l'agriculture et l'agroalimentaire, ISDA, 28 Juin au 1 Juillet, Montpellier, 10p.*

*Badouin R. (1985), le développement agricole en Afrique tropicale, Edition Cujas, Paris, 320p.*

*Barakat F., Handoufe A. (1997), « La sècheresse agricole au Maroc », In: Sustainability of Water Resources Increasing Uncertainty, Proceedings of the Rabat Symposium S1, April 1. IAHS Pub N°240, pp. 31-41.*

*Barjolle D., Paus M., Perret A. (2009), " Impacts of Geographical Indications, Review of Methods and Empirical Evidences", Contributed Paper prepared for presentation at the International Association of Agricultural Economists Conference, Beijing, China, August 16-22, 14p.*

*Basant R. (1991), "Indigenous knowledge and technology diffusion. A case of Agro-Mechnical Technology in Gujarat, India", In Dupré G. (eds), Savoirs paysans et développement, KARTHALA-ORSTOM, Paris, pp. 439-460.*

*Benad A., Lupanga I. (1991), "The role ol local knowledge système for introduction of agriculture innovation in Tanzania", In Dupré G. (eds), Savoirs paysans et développement, KARTHALA-ORSTOM, Paris, pp. 461-471.*

*Béranger C. (2010), « Produire et diffuser des modèles techniques de développement agricole en intégrant les problèmes sociétaux et territoriaux », In Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (eds), Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires, Editions Quae, Versailles Cedex, pp. 61-78.*

*Bérard L., Sainte Marie (de) C. (2005), « Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC », In Bérard L., Cegarra M., Djama M., et al. (eds), Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France, INRA, CIRAD, IDDRI, IFB, Paris, pp. 183-190.*

*Boulouha B. (2006), « Les acquis de la recherche agronomique en matière d'amélioration variétale de l'olivier au Maroc », In Hadiddou A., Mrabet R., Oukabli A. (eds), La recherche agronomique et la profession, ensemble pour un développement durable de l'oléiculture nationale, Actes de Journée Olivier Meknès, INRA Procceding, le 26 Décembre, pp. 38-41.*

*Chastanet M. (1991), « La cueillette des plantes alimentaires en pays soninké, Sénégal, depuis la fin du XIXème siècle. Histoire et devenir d'un savoir-faire », In Dupré G (eds), Savoirs paysans et développement, KARTHALA-ORSTOM, Paris, pp. 253-287.*

*Chia E., Verspieren M-R. (2010), « Co-production des innovations et émancipation des acteurs : le cas de la recherche-action en partenariat », Communication au Symposium : Innovation et développement durable dans l'agriculture et l'agroalimentaire, ISDA, 28 Juin au 1 Juillet, Montpellier, 11p.*

*CIRAD-Sar. (1996), Systèmes agroalimentaires localisés : organisations, innovations, et développement local, Proposition issue de la consultation du Cirad Stratégies de recherche dans le domaine de la socioéconomie de l'alimentation et des industries agroalimentaires, Cira/96, Rapport CIRAD, Montpellier, 121p.*

*DPAM. (2007), Monographie agricole de la direction provinciale de Meknès, MAPM, 17p.*

*Deléage E. (2010), « La coproduction des savoirs dans l'agriculture durable », Communication au Symposium : Innovation et développement durable dans l'agriculture et l'agroalimentaire, ISDA, 28 Juin au 1 Juillet, Montpellier, 8p.*

*Dupré G. (1991), « Introduction : Savoirs paysans et développement », In Dupré G (eds), Savoirs paysans et développement, KARTHALA-ORSTOM, Paris, pp. 15-35.*

*Kabbaj A. (1995), « Les contraintes foncières au développement du secteur oléicole meknassi », La Tribune de Meknès, N°21, pp. 15-20.*

*Lémery B. (2006), « Nouvelle agriculture, nouvelles formes d'exercice et nouveaux enjeux du conseil aux agriculteurs », In Rémy J., Brives H., Lémery B. (eds), Conseiller en agriculture, Éducagri/INRA, pp. 235-252.*

*MAMF (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime ). (2013).Veille économique-Secteur oléicole. http://www.agriculture.gov.ma/sites/default/files/130828-veille_huile_dolive-sl.pdf, page*

*MEFM (Ministère de l'Economie et de la finance Maroc), (2010), Performances et perspectives du secteur de l'industrie agro-alimentaire au Maroc, Direction des Etudes et des Prévisions Financières, 30p.*

*Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (2010), « Introduction générale », In Muchnik J et Sainte Marie C. (eds), Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires, Editions Quae, Veresailles cedx, pp. 13-32.*

*Noya E. de C, Roux B., Lopez G-M-B. (2010), « Changer est- il possible ? Interaction entre acteurs et construction de nouvelles Pratiques en science et technologie pour l'agriculture Familiale dans l'Etat de Pernambouc, Brésil », Communication au Symposium : Innovation et développement durable dans l'agriculture et l'agroalimentaire, ISDA, 28 Juin-1 Juillet, Montpellier ,11p.*

*Roux B. (2010), « La contribution des systèmes agroalimentaires Localises (Syal) au développement rural : une Comparaison internationale », Communication au colloque ASRDLF-AISREe, Identité, Qualité et compétitivité territoriale, Développement économique et cohésion dans les territoires alpins, Aoste (Italie), 20-22 Septembre, 20p.*

*Pecqueur B. Saidi A. (2009), « Les Systèmes Agroalimentaires Localisés : une approche dynamique. Le cas du système oléicole dans l'Espace Saïs-Meknès », Communication au XLVIe Colloque de ASRDLF, Entre projets locaux de développement et globalisation de l'économie : quels équilibres pour les espaces régionaux ?, les 6, 7 et 8 Juillet, Clermont-Ferrand, 18p.*

*Saidi A. (2011), « Les Systèmes Agroalimentaires Localisés face à l'insécurité alimentaire : le cas du Système Oléicole dans l'Espace de Saïs- Meknès au Maroc », Thèse en science économique, Université de Grenoble, 578p.*

*Zelem M-C. (1991), « L'évolution des techniques fromagères dans le Cantal, France du XVIII au XIXème siècle. Petite histoire d'un conflit entre savoir local et savoir idéal », In Dupré G (eds), Savoirs paysans et développement, KARTHALA-ORSTOM, Paris, pp.135-151.*