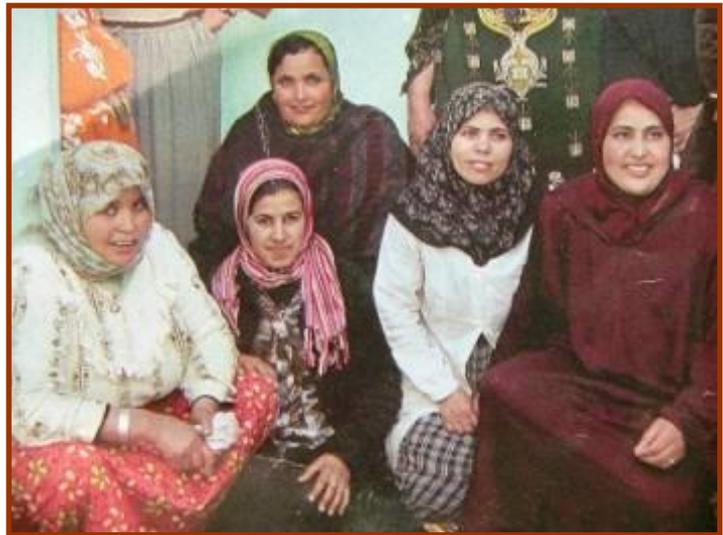


COOPERATIVA TAMOUNTE

Ente promotore: **ENDA Maghreb**

Tipo di intervento: **conservazione e
valorizzazione
della biodiversità**



La **Cooperativa Agricola Femminile Tamounte** si occupa della **produzione e commercializzazione** dell'olio d'argan e di prodotti derivati (alimentari e cosmetici).

STORIA DELLA COOPERATIVA



La cooperativa è stata creata nel maggio 2003 all'interno del *Programma di conservazione e gestione di aree topiche in materia di biodiversità* promosso da vari enti ed associazioni, tra cui ENDA Maghreb.



Inizialmente usufruiva di alcuni locali messi a disposizione del Comune di Imin'Tlit. Con il passare degli anni la cooperativa si è ingrandita, come numero di aderenti ma anche e soprattutto come produzione richiesta; grazie all'intraprendenza della presidente **Taarabt Rachmain** la cooperativa e i suoi prodotti hanno iniziato ad avere visibilità internazionale (partecipazione a fiere prima in varie regioni del Marocco e poi anche in Europa, come ad esempio l'edizione 2008 di Terra Madre a Torino).



Nello stesso periodo, dopo tre anni di siccità nella regione dell'argan (la regione che scende dalla zona di Essaouira verso sud fino a Guelmim e dalla costa atlantica si estende ad ovest verso l'interno fino all'Anti Atlas, nelle zone di Taliouine e Tafraout), qualche anno di pioggia e la diffusione della conoscenza dell'argan in Europa hanno ulteriormente incrementato l'attività della cooperativa, che ha acquistato un terreno (sempre dal Comune) e costruito la nuova sede,



ampliando i locali e pensando ad attività di supporto: ne è nata quindi una classe di scuola materna, un magazzino molto ben organizzato per disporre sempre delle noci necessarie alla soddisfazione degli ordini, locali puliti e asettici dove operano le macchine per l'estrazione ed il filtraggio, due spazi (di cui uno sulla terrazza, con aria condizionata) per l'accoglienza ai viaggiatori che potrebbe diventare in futuro un vero ristorante a base di prodotti della terra.





Fin dalla nascita la cooperativa ha promosso **corsi di alfabetizzazione** per le donne che vi lavorano; in seguito i corsi sono stati sospesi, in parte anche per il miglioramento che è stato portato alla scuola e all'istruzione primaria nella regione, ed in parte per l'abbandono delle ragazze più giovani, le più interessate a recuperare lettura e scrittura, ma anche più attratte dalle prospettive di vita di città.



Altro servizio alla cittadinanza che offre la cooperativa è la **scuola materna**: pensata inizialmente come facilitazione alle donne della cooperativa che potevano portare figli e nipoti, è diventata la scuola materna per tutto il villaggio.



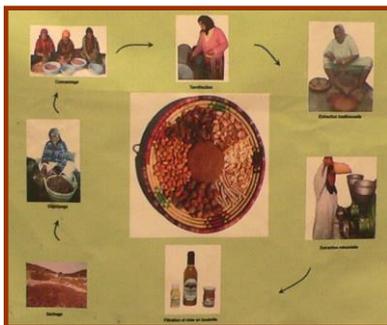
Nel 2020 la cooperativa conta più di trenta socie, alcune delle quali percepiscono un salario fisso (presidente, responsabile amministrativa, tesoriera, etc) e altre sono invece pagate dalla cooperativa sulla base delle ore di effettivo lavoro (o in kg di noci rotte). A fine anno di gestione, le socie decidono gli investimenti futuri e l'eventuale redistribuzione degli utili.



FINALITA' DEL PROGETTO

- miglioramento delle condizioni di vita della comunità rurale femminile
- valorizzazione a lungo periodo dei prodotti della terra (argan)
- integrazione della donna rurale all'interno dei programmi locali di sviluppo

LA FILIERA PRODUTTIVA



La materia prima da cui parte il lavoro delle donne della cooperativa Tamounte è il **frutto dell'argan**, una specie di grossa oliva verde quando acerba e gialla a maturazione; la raccolta avviene in estate. Le donne acquistano i frutti sui mercati della zona.

La prima fase consiste nel **far seccare i frutti** al sole: possono rimanervi da qualche giorno a qualche settimana, a seconda del calore. Successivamente, e con l'ausilio di una semplice macchina meccanica, vengono separati quello che resta del frutto seccato e la dura noce interna: la **polpa secca del frutto d'argan** costituisce un ottimo

alimento per capre e pecore. Le noci sono quindi messe in stock dove possono restare anche qualche anno.

L'operazione successiva, ancora praticata completamente a mano alla Cooperativa Tamounte, è la **rottura delle noci**: le donne, sedute a terra, spaccano le noci e ne estraggono la piccola mandorla bianca con un lavoro paziente di battitura con una pietra su un'altra pietra di supporto. Alcune donne hanno un dito fasciato con la garza, ma l'abilità con cui riescono a rompere la noce e la grazia con cui ne estraggono la mandorla sono un bellissimo spettacolo da osservare! I gusci delle noci ovviamente non sono uno scarto, bensì vengono venduti a *hammam* e ai forni per il pane, dove vengono utilizzati per accendere il fuoco.

Le mandorle bianche vengono poi selezionate, ossia vengono scartate quelle che presentino qualche difetto (di colore o odore), in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche dell'olio e soprattutto il suo grado di acidità.

Da qui in poi i due processi per estrarre l'olio alimentare e quello cosmetico si differenziano: per produrre l'olio alimentare **le mandorle vengono tostate** (una breve tostatura in un fornello) mentre quelle per l'olio cosmetico passano direttamente alla fase successiva. Il risultato della tostatura, che essendo molto breve non inficia le proprietà dell'olio, è un gusto più ricco e piacevole. Infine, il processo di produzione dell'olio (sia per l'alimentare sia per il cosmetico): esiste un sistema tradizionale - **spremitura delle mandorle in una macina** e impasto manuale di quello che ne esce - oppure un sistema industriale - **spremitura e filtraggio meccanici**, con macchine.

Il metodo tradizionale viene applicato solo su ordinazione e solo per l'olio alimentare, in quanto l'olio che ne deriva ha una durata inferiore (massimo un anno) dal momento che nell'impasto manuale viene utilizzata anche dell'acqua. Se l'olio viene prodotto dalle macchine, la durata arriva fino a due anni. Qualunque sia il metodo scelto, lo scarto ha alto potere nutritivo e viene dato in pasto agli animali. Il processo produttivo si completa con l'imbottigliamento e l'etichettatura.

La **commercializzazione** dei prodotti della cooperativa avviene principalmente attraverso i contatti per l'export gestiti dalla presidente Taarabt Rachmain (consorzi locali e clienti stranieri), oltre alla vendita diretta nel punto vendita presente in sede e tramite un negozio ad Essaouira (che espone i prodotti di un consorzio di più cooperative).

Il futuro delle cooperative d'argan

Le recenti ricerche hanno portato da un lato a riuscire a piantare l'albero d'argan non sterile (fino alla fine degli anni 10 anche quando l'albero attecchiva non produceva frutti) e dall'altro alla completa automazione del processo produttivo, inclusa la fase di rottura delle noci per estrarne le mandorline.

Benché i costi di alcuni macchinari siano ancora molto alti, nel futuro è prevedibile che sempre più industrie produrranno olio d'argan, probabilmente a prezzi inferiori rispetto alle cooperative, alle quali resterà solo un mercato di nicchia.

La presidente Taarabt ha, come visione sul lungo periodo, la riconversione della cooperativa in centro specializzato per la valorizzazione dei prodotti del territorio.



I PRODOTTI



olio alimentare



amlou

I **prodotti ad uso alimentare** includono l'olio e l'amlou. L'**olio d'argan**, dal colore mielato della sabbia, è una concentrazione di elementi nutritivi contro l'invecchiamento. È 100% biologico: le piante crescono in zone dove non vengono effettuati trattamenti chimici. Ricco di acidi grassi, è un valido aiuto contro il colesterolo; è saporito e facilmente digeribile; si utilizza per condire l'insalata marocchina, altre insalate più elaborate, e per la preparazione del tajine: il suo utilizzo più frequente è comunque con il pane, e viene offerto come aperitivo, insieme al tè alla menta, per colazione, a merenda, e in generale in ogni momento della giornata, come gesto di benvenuto all'ospite.



olio cosmetico



saponette



scrub al sale marino

L'**amlou** è un composto di olio d'argan, mandorle spellate e abbrustolite, e miele: una crema energetica da mangiare spalmata sul pane per colazione o merenda (ma come l'olio d'argan ed il tè alla menta, può venir servito in qualunque momento della giornata).

I **prodotti ad uso cosmetico** fanno parte della tradizione delle donne berbere. Sono altamente idratanti e rigeneratori per la pelle (tradizionalmente i berberi utilizzano l'olio d'argan per aiutare la cicatrizzazione delle ferite).

Come **olio**, sono utilizzati per il viso, per i capelli, per il corpo, e per unghie e mani. Le confezioni di olio cosmetico sono disponibili sia in boccetta normale sia in spray. La presidente Taarabt ha avviato anche la produzione di **saponette a base di olio d'argan** (mescolato con olio d'oliva, ed anche aromatizzato con erbe come lavanda e rosmarino), **creme per il viso** (anche queste o pure o aromatizzate con altre erbe), **balsamo** per le labbra, **maschera per la pulizia** del viso (al rashul o al sale marino).

PARTNER ISTITUZIONALI

ENDA Maghreb

Association Chouala pour l'éducation et la culture

Association Imin'tlit pour le développement

WWF

DDC Direction du développement et de la coopération Suisse

Direction Régionale des Eaux et Forêt du Haut-Atlas

Direction Provinciale de l'Agriculture

Commune rurale d'Imin'tlit



La cooperativa aderisce al **Projet Arganier**, finanziato dal **Regno del Marocco (Agenzia per lo Sviluppo Sociale)** in partenariato con la **Comunità Europea**.

COME AIUTARE



Il modo più concreto di apprezzare il lavoro di questa cooperativa, se si sta viaggiando su un itinerario in Marocco che includa la zona di Essaouira, è di **andarla a visitare**. Prendetevi tutto il tempo che desiderate, potrete fermarvi per un paio d'ore, durante le quali sarete condotti in una visita guidata attraverso le varie fasi della lavorazione, potreste essere ospitati per un tajine, per una merenda a base di tè alla menta amlou olio d'argan e pane casereccio. Per motivi organizzativi, comunque, **è meglio avvertire del proprio arrivo**, in modo da essere sicuri che la presidente - o qualche altra ragazza che parli bene francese e/o inglese, siano presenti per poter spiegare l'intero processo.

La Cooperativa è chiusa la domenica ed il lunedì.

Ricordate che è una cooperativa femminile: questo non significa che i viaggiatori uomini non possano prendere parte alla visita guidata o condividere il lavoro di rottura delle noci, ma è chiaramente più probabile che si crei complicità





con le viaggiatrici donne.

Le donne saranno disponibili a farvi provare il loro lavoro di spaccatura delle noci: è un lavoro che richiede molta pratica manuale, mettete in conto qualche colpo sbagliato con la pietra contro le dita..



Nelle stanze della cooperativa dove le donne stanno lavorando normalmente è gradito se scattate delle fotografie: in genere però è buona norma domandare (*souira makein muskil?* che significa *una foto, non c'è problema?*) e vedrete che accetteranno con molto entusiasmo: se poi fate loro vedere i vostri scatti, questo dispone tutte in un atteggiamento molto rilassato.



Nella cooperativa è presente uno spazio vendita con tutti i prodotti disponibili: **acquistare** qualche prodotto è un altro modo per fornire un contributo concreto immediato, ma farne una **buona pubblicità** può risultare efficace anche nel medio-lungo periodo.

