

# Jacky ouvre les portes du paradis

Bien connu des lecteurs de *Générations Plus*, le phytothérapeute Jean-Jacques Descamps travaille avec des agriculteurs marocains qui produisent 100% bio.

«Tu sens l'odeur des orangers, c'est merveilleux, non?» Ils sont bien loin la Suisse et le centre thermal d'Ovronnaz où il est responsable du secteur wellness. Dès qu'il pose un pied au Maroc, Jean-Jacques Descamps est un autre homme. Transfiguré par ce pays d'adoption qu'il a découvert voilà trente ans lors de sa formation de phytothérapeute chez son cousin Maurice Mességué, le pape de la santé par les plantes.

En fait, c'est au sud d'Agadir que Jacky a véritablement trouvé son paradis. Dans un jardin garanti 100% bio et cultivé par un vieil ami qu'il surnomme respectueusement le Hadji Larbi (du mot Hadj désignant le pèlerinage de La Mecque).

«Au début de l'aventure marocaine, raconte Jacky, le jardin appartenait à Maurice Mességué et le Hadji était son employé. Avec le temps, il s'est avéré que la meilleure solution pour tous était de lui acheter ses produits.» Les quelque 5 hectares situés au sud d'Agadir ont donc changé de main. Non la manière d'y cultiver les plantes.

## «Le petit bouton du bonheur»

Cent pour cent bio, tel est le credo des deux hommes. Sur le terrain, cela se concrétise par un travail de fourmi. Les plantations sont arrosées par l'eau d'un puits profond de 230 mètres. Sous un soleil de plomb, les employées récoltent les boutons de bigaradier (oranger sauvage) un à un. Un travail de bénédictin. Une femme ramasse 700 grammes par jour pour un salaire de 500 dirhams (un peu plus de 7 francs suisses). Les fleurs seront ensuite séchées un mois dans une immense serre, avant d'être empaquetées direction la Suisse où elles connaissent un succès fou.

Il y a pénurie dès le mois de novembre, explique Jacky. Qui répète inlassablement les vertus de ces «petits boutons du bonheur» qu'on glisse sous la langue à raison d'une dizaine par jour. «Plus de stress, cela apporte une détente incroyable, mieux que le Stilnox ou le Lexotanil. Et ça ne coûte pas cher.» Combien? Quatre centimes le bouton vendu en paquet de 400 à 500.

Un prix qui reflète l'importance du travail en amont, au Maroc. Le consommateur bio ne se rend d'ailleurs pas toujours compte de l'énergie fournie pour obtenir des produits de cette qualité. Il faut par exemple 1200 kilos de boutons pour fabriquer un seul litre d'huile essentielle. Et pour arriver au même résultat avec de la menthe, il faut 500 kilos de feuilles séchées.

## Visite organisée

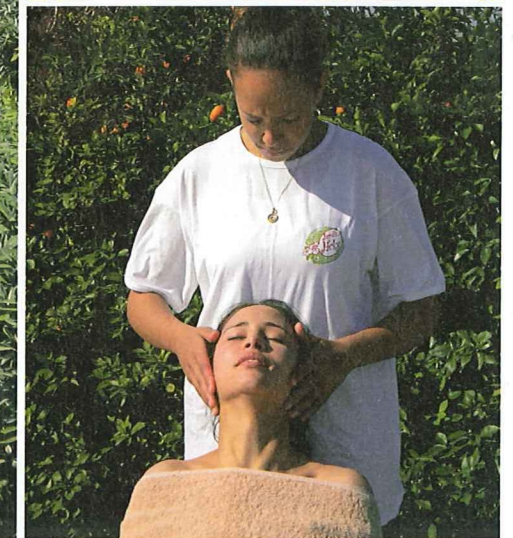
C'est d'ailleurs bien pour cette raison que notre amoureux des plantes a lancé sa dernière folie: la visite des Jardins de Jacky. Pour les touristes en séjour à Agadir, il propose aujourd'hui à des petits groupes de venir découvrir une autre facette du Maroc, celle de son monde agricole et de ses produits de qualité. Sur les terres de Hadji, personnage pittoresque qui ignore précisément son âge (entre 65 et 67 ans), les Occidentaux admireront les étendues de géranium, de menthe et de sauge. Des parfums à profusion les combleront d'aise avant de déguster un tajine aux légumes sans équivalent et de se faire masser le visage à l'huile d'argan.

## Argan: l'huile vedette

Utilisable aussi bien en cosmétique pour les soins de la peau et des cheveux que pour la cuisine (léger petit goût de noisette), l'huile d'argan est le produit vedette de la région de Souss-Massa-Draâ, surnommée le verger national. Le gouvernement a d'ailleurs compris l'enjeu en faisant planter plus 210 000 arganiers ces trois dernières années.

Plusieurs qualités d'huile se trouvent évidemment sur le marché. Il y a, en bas de l'échelle, celle fournie par les chèvres se nourrissant d'arganier. Les bestioles recrachent l'amande qui est ensuite ramassée par les gardiennes de troupeaux. Malheureusement, le passage dans l'estomac de l'animal laisse un petit goût au précieux liquide.

Pour la qualité supérieure, il faut donc se résoudre une fois encore à récolter les fruits un à un. Ensuite, il faut les dépulper pour obtenir l'amande. Et là interviennent à nouveau les femmes qui, à l'aide de cailloux



Menthe, sauge et oranger sauvage, toutes les senteurs sont là. Et, un massage du visage achève cette journée de détente.

affûtés et d'un geste incroyablement précis, cassent les amandes pour obtenir les fameux amandons destinés ensuite à être pressés. Là encore, les visiteurs sont époustoufflés par la complexité du processus.

On comprend mieux pourquoi ce produit de qualité est commercialisé autour des 120 francs la bouteille en Suisse. Imaginez: il faut 35 kilos de fruits secs pour 2,3 kilos d'amandons qui donneront un litre d'huile, explique Lahoussine Bennana, gérant d'une entreprise féminine rurale d'économie sociale. Une très bonne ouvrière arrive à 2,5 kilos d'amandons par jour pour un salaire de 50 dirhams, soit 7 francs et des poussières. Un salaire qui peut sembler

dérisoire, mais qui est bienvenu dans cette région où l'économie dépend essentiellement de l'agriculture.

Par ailleurs, la concurrence entre destinations touristiques étant de plus en plus rude, des initiatives comme les Jardins de Jacky sont sincèrement saluées par les autorités. Pour Abdeljebar Chahdan, directeur de la chambre de commerce et d'industrie locale, il s'agit d'un véritable plus dans l'offre d'Agadir. Et pour mieux profiter de cet élan, les responsables essaient aujourd'hui de convaincre Royal Air Maroc de desservir directement leur ville depuis Genève, comme ce fut le cas par le passé.

Jean-Marc Rapaz

## GAGNEZ UNE SEMAINE POUR DEUX PERSONNES À AGADIR

**Générations Plus, Phytosanté et Indalo Voyages, vous invitent au Maroc pour un séjour de rêve.**

Les heureux gagnants de notre tirage au sort se verront offrir le vol de ligne sur Royal Air Maroc et les transferts à l'hôtel Royal Atlas. Dans ce quatre-étoiles, ils profiteront non seulement du somptueux buffet du petit-déjeuner mais aussi de la plage et de la piscine. Durant ce séjour idyllique, les responsables du Jardin de Jacky viendront les

chercher au pied de l'hôtel pour une visite complète de ce petit paradis bio. Une journée de calme et de détente comprenant de surcroît un repas traditionnel au milieu des senteurs de sauge, de géranium et de bigaradier avant de se faire masser le visage à l'huile d'argan. Un authentique délice.

**Pour gagner ce merveilleux voyage:**

**PAR SMS: tapez PLUS JACKY et vos coordonnées complètes, puis envoyez au 959 (1 fr. 90/SMS)**  
**PAR CARTE POSTALE: écrivez Agadir Le Jardin de Jacky et vos coordonnées à Générations Plus, rue des Fontenailles 16, 1007 Lausanne.**

Délaï de participation  Indalo Voyages space  
le 31 mai 2010.