

COP 22 « Portraits de Femmes en action » – Faire pousser des algues dans le désert

La spiruline est une algue assez exceptionnelle. Elle concentre dans un volume réduit une grande quantité de nutriments. Pour une valeur nutritive supérieure, elle consomme de 5 à 10 fois moins d'eau que les plantes alimentaires les plus consommées. Enfin, cette petite algue absorbe une grande quantité de CO². Elle est cultivée un peu partout dans le monde mais très peu au Maroc.

Développer la spiruline et ses usages dans son pays, c'est le défi que s'est lancée une jeune femme, Nadia Zad, il y a maintenant 8 ans et pour le mener à bien, elle n'a pas choisi la facilité puisqu'elle s'est installée dans une la zone steppique comprise entre Marrakech et Essaouira. Pour tout dire, elle a commencé son activité au bord de la mer, à Safi où, en observant les algues de son territoire, elle s'est d'abord intéressée aux propriétés de l'Agar-Agar jusqu'à ce qu'elle découvre la spiruline.

Avec pour seul bagage un baccalauréat scientifique, elle s'est formée grâce aux contacts qu'elle avait pris lors d'un colloque sur ce thème au Togo et grâce à l'appui d'un producteur de spiruline français, sa production a progressivement augmenté passant de 1 kilo symbolique produit sur sa terrasse à Safi à environ 400 kilos qu'elle produit dans des grands bassins sous serre sur le plateau à 70 kilomètres à l'Ouest de Marrakech.

La consommation de spiruline est encore anecdotique

au Maroc et sa production s'écoule pour l'instant grâce au bouche à oreille dans des réseaux de distribution locale. Mais cela suffit à faire vivre sur 1 hectare, 4 femmes qui participent avec Nadia à la récolte régulière des algues.

C'est pour ce projet qu'elle a été lauréate du prix Tamayouz, qui récompense des initiatives porteuses d'avenir, portées par des femmes marocaines