

Zaërs, le plateau du blé dur

Reportage photos, Abdelmajid BZIOUAT

La région de Zaërs, grenier de céréales, a entamé la saison des moissons. La production sur de grandes superficies est connue pour la qualité de son blé, souvent sélectionné pour les semences. La variété Merchouch a une réputation qui dépasse les frontières du pays. Mais à côté d'une mécanisation de la récolte, subsiste une production artisanale comme à Tlate Aghbale, à une quarantaine de kilomètres de Rabat



Avantagée par une pluviométrie importante et la fertilité de sa terre, la région de Zaërs est habituée aux bonnes récoltes de céréales, particulièrement la farine, le blé dur et l'orge. Durant cette période, les moissonneuses-batteuses tournent à plein régime



Pendant que des machines empaquettent le foin en balles, les moissonneuses-batteuses trient les grains pour remplir les bennes des tracteurs ou des camions



La mécanisation côtoie les méthodes traditionnelles de battage du blé avec les chevaux, les mules ou les ânes



Une fois le blé battu, on passe à l'étape suivante qui consiste à séparer les grains du foin. Cette opération se déroule en milieu d'après-midi, lorsqu'un petit vent se lève. A l'aide de fourches, les paysans lancent le blé battu en l'air... les grains retombent alors que le foin est emporté par le vent quelques mètres plus loin



Après cette opération, le blé trié naturellement est bon à mettre dans les sacs pour l'emmagasinage ou le marché