

Ramadan au Maroc

Mois de la piété et de la solidarité

Nour- eddine Saoudi

Probablement le rite religieux musulman le plus universellement observé, le ramadan, neuvième mois de l'année lunaire, est un mois particulier pour les Marocains, comme pour le reste de la communauté islamique qui dépasse le milliard de personnes à travers les quatre coins du globe.



Boutique des mariniers à Casablanca.

محل للمخللات في الدار البيضاء.

Le jeûne durant ce mois est l'un des 5 piliers de l'Islam. Ramadan signifie davantage que de s'abstenir de nourriture, de boisson, de cigarettes ou de rapports sexuels entre le lever et le coucher du soleil. Il consiste à lutter contre les désirs humains intérieurs. C'est un temps consacré à une réflexion intérieure, à la dévotion envers Dieu, et à la maîtrise de soi. La plupart des Marocains aiment le Ramadan pour sa sacralité et pour son atmosphère de convivialité. Ainsi, il y a un grand afflux des croyants vers les

mosquées qui sont tout au long de ce mois archicombles jour et nuit . Par ailleurs, la plupart des jeunes, s'adonnent aux multiples activités sportives, qui suscitent ces dernières années un réel engouement des citadins au mois de Ramadan. Pour certains, il faut maintenir la forme, ou se refaire une nouvelle cure. Pour d'autres, il s'agit tout simplement de passer le temps.

Le soir après la prière du maghreb (coucher du soleil), familles et amis rompent leur jeûne dans

une atmosphère de détente et de gaieté. Sans doute parce que Ramadan est le seul mois où les membres de la famille se réunissent, tous les soirs, autour d'une table, où l'on se régale d'un tas de friandises, où l'on regarde ensemble, spectacles, sketches, séries et feuilletons.

Les maîtresses de maison font ressortir, à l'occasion de ce mois sacré, tout leur savoir-faire et leur créativité culinaires. Il y a tout d'abord la Hrira, la soupe nationale. Typiquement marocaine, cette soupe est ➤



Le thé vert du Maroc.

الشاي الأخضر المغربي.

très riche en calories et en épices, avec laquelle la plupart des Marocains rompent le jeûne. On la déguste habituellement avec des dattes ou des gâteaux de miel chebbakia (galette spécifique enrobée dans du miel) ou briouates (feuilletés farcis d'amandes ou de fromage frais et trempés dans du miel). C'est là un des traits caractéristiques de la riche gastronomie marocaine qui la fait apprécier par tout le monde ; à savoir marier le salé au sucré. Puis viennent les innombrables ch'hiwate (délices): baghrir (crêpe marocaine) m'semmen (galette souple) enrobés de miel et de beurre, harcha (à base de semoule), sellou (mélange d'amandes moulues avec farine et autres ingrédients), caâb ghzale (corne de gazelle- gâteau en feuilletés farcis d'amande moulu) briouate farcies de crevettes ou de viande hachée...accompagnés de la boisson nationale: le thé à la menthe typiquement marocain.

Si le Ramadan est pour la quasi-totalité des Marocains un mois de piété, de recueillement et de spiritualité, il est aussi une période festive, surtout après le Ftour. Outre les deux chaînes de télévision nationales, qui rivalisent pour offrir aux téléspectateurs marocains les meilleurs programmes de divertissement durant ce mois sacré, les villes organisent concerts et spectacles qui créent une ambiance de fête

qui dure jusqu'à l'aube. Les divertissements sont pour tous les âges et appropriés aux diverses bourses.

Pour les Marocains, les 10 derniers jours du Ramadan sont considérés comme hautement bénis, et en particulier la 27^{ème} nuit, la nuit du destin, Laylat al-Qadr, nuit pendant laquelle le Coran a été révélé au prophète Mohammed. Ce jour est souvent choisi pour initier les enfants au jeûne. Et après la rupture du jeûne, les garçons et les fillettes mettent leurs plus beaux habits traditionnels (kaftan ou qmiss pour les filles et jabadour ou fouqiya pour les garçons) et les mains des fillettes sont parées de henné ; celui-ci fait partie du rituel ancestral marocain où cette plante est qualifiée comme plante du Paradis pour sa couleur verte et pour ses bienfaits protecteurs des méfaits de la magie, du mauvais oeil et des esprits.

Le soir, la plupart des familles prennent, après le Ftour, les fruits secs (fakiya: amandes, noix, raisins secs, dattes «bouzekri» et feqqass) avec du thé et dînent avec le plat national, le couscous (avec légumes ou tfaya: raisins secs et oignon), ou du poulet et offrent à manger aux nécessiteux de leur entourage ou dans les mosquées voisines.

Pour beaucoup de Marocains pieux, cette période est marquée par une intensité spirituelle toute particulière: ils passent leurs nuits à prier et à lire le Coran.

Sens particulier de solidarité

Par ailleurs, si le Roi du Maroc, feu Hassan II, en tant que Commandeur des croyants (Amir al Mouminine), avait marqué ce mois par la tenue de Causeries religieuses auxquelles étaient invités les savants les plus éminents de la comm0

Mais, la tournée royale a une portée beaucoup plus profonde. Le Souverain profite de ses visites dans le pays pour lancer des projets socio-économiques structurants. Habitat social, électrification, adduction d'eau potable, réseaux d'assainissement, complexes artisanaux, centres et internats pour jeunes collégiennes en zones rurales, équipements hospitaliers... Et il ne manque pas de s'enquérir de l'état d'avancement des projets lancés lors de ses visites précédentes.

En ce sens, Il créa la «Fondation Mohammed V pour la solidarité» qui pilote l'ensemble de ces actions. Ainsi, depuis sa création à fin 2003, les réalisations et les engagements de la fondation totalisent 1 milliard 732 millions de dirhams dont 25,9 % a été réservé aux projets de développement durable, 19 % au soutien alimentaire, suivis par le programme de renforcement des structures hospitalières avec 186,79 millions de dirhams, les centres pour handicapés avec 135,21 millions, les maisons d'étudiants avec 105,53 millions, les centres ➤

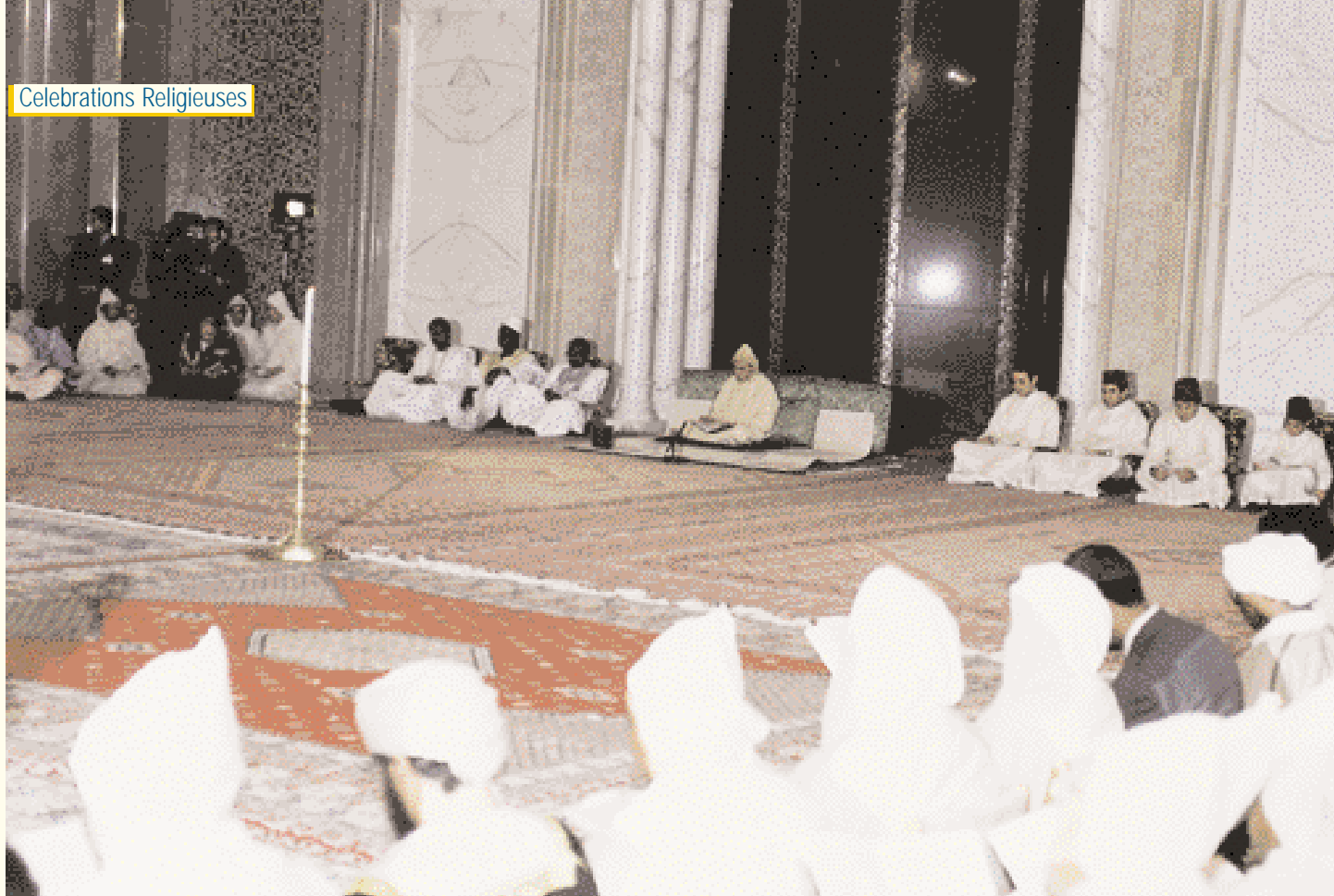


Photo historique du Roi Hassan II lors des causeries religieuses.

صورة تاريخية للملك الراحل الحسن الثاني في جلساته الرمضانية.

pour enfants avec 90,04 millions, les centres pour jeunes avec 85,24 millions, les foyers de jeunes filles avec 60,44 millions.

La société civile n'est pas en reste. Un jeune et riche entrepreneur, Karim Tazi, marqué par le sens de solidarité qu'exprimait sa mère Touria, qui fut l'une des premières à offrir des repas aux démunis durant ce mois sacré du ramadan, a pris une initiative inédite en ce sens. Au début, il soutenait des associations de proximité. Puis, se rendant compte que les situations de détresse alimentaire commençaient à se développer considérablement, il créa en janvier 2002 «l'association Banque Alimentaire pour la lutte contre la faim».

La mission de celle-ci, consiste à jouer le rôle d'intermédiaire entre d'un côté, des associations de proximité instruites du nombre de nécessiteux résidant dans les quartiers où elles sont implantées, et de l'autre, des entreprises productrices de denrées alimentaires, éventuellement donatrices.

«Nous leur disons que si elles nous remettent leurs produits invendables, nous nous engageons à les acheminer vers des associations qui en feront bon usage. Nous leur garantissons cela parce que nous signons systématiquement un contrat avec l'entreprise donatrice, stipulant la collecte par nous-mêmes de la marchandise, sa non revente et sa

consommation avant la date de péremption. D'un autre côté, nous établissons un contrat avec l'association bénéficiaire, par lequel celle-ci s'engage à accepter d'être contrôlée par nous, de faire consommer les produits rapidement et de ne pas les revendre», souligne Karim Tazi.

«La Banque alimentaire possède cette caractéristique rare: elle se dirige à l'exemple d'une entreprise, installant ainsi un maillon entre le monde de l'économie et celui du caritatif. De surcroît, elle dispose de compétences qui font précisément défaut aux associations caritatives, principalement dans le domaine du marketing logistique: il ne suffit pas de collecter des dons, il faut aussi disposer des moyens de les entreposer, puis de les distribuer», explique-t-il.

Après un début difficile, la banque a pu convaincre une bonne partie du monde entrepreneurial, ce qui lui a permis d'étendre son action aux associations de soutien à la scolarisation des jeunes filles rurales.

Les bonnes affaires

Si le ramadan est le mois du recueillement spirituel et de la solidarité, il est également l'occasion de réaliser de bonnes affaires. Il est évident que les produits alimentaires connaissent une grande consommation durant

ce mois du ramadan et les commerces de ces matières enregistrent une activité exceptionnellement dynamique. Mais, le secteur des habits prêt-à-porter pour enfant, connaît lui aussi un engouement particulier.

Les habitants des quartiers populaires sont plus sensibles aux connotations de l'Aïd. Pour eux, c'est la meilleure occasion pour faire plaisir aux enfants, en leur achetant de nouveaux habits à l'occasion de l'Aïd.

Certaines entreprises de la confection réalisent entre 15 et 30% de leur chiffre d'affaires annuel durant ce mois. Elles se sont détournées du marché international, où les Asiatiques, les Tunisiens et les Turcs sont désormais plus compétitifs.

Avec des politiques de promotion (baisse de 30 à 50%) les magasins des principaux quartiers du commerce du prêt-à-porter connaissent une grande affluence durant ce mois sacré : dès 11 heures, des familles prennent d'assaut les boutiques.

Enfin, au jour de Aid el fitr (fête de la rupture du jeûne), outre les délices culinaires (gâteaux, baghir, m'semmen, thé ...) et la joie particulière qui règne dans les milieux familiaux, les Marocains, comme tous les Musulmans, distribuent la zakate (don en argent ou en nature) aux gens nécessiteux pour leur permettre de vivre eux aussi la joie de la fête. ■