

## PAGE D'HISTOIRE

### ARTICLE HISTORIQUE

#### RECHERCHES SUR L'HUILE D'ARGAN ET SUR QUELQUES AUTRES PRODUITS DE L'ARGANIER

M.Battino\*

(suite)

##### *Emploi de l'huile et des résidus (tourteaux) de la préparation de l'huile*

L'huile d'argan est une huile alimentaire, employée presque exclusivement au Maroc.

L'huile d'argan jouit d'ailleurs de la réputation d'une huile mauvaise, rance, désagréable. Ces mauvaises qualités sont dues uniquement à ce que les indigènes ne prennent aucun soin au cours de la fabrication ni pour la conversion. En particulier, l'huile est conservée dans des récipients ayant servi à n'importe quel produit, sans avoir été préalablement lavés avec soin; on les rince parfois avec un peu d'eau plus ou moins salé.

D'autre part, les vases remplis d'huile sont fermés avec des bouchons sommaires qui ne sont autre chose qu'un épi de maïs ayant traîné dans les ordures. Il est évident que de cette façon, toute sortes de fermentations se produisent.

Nous ajouterons que les indigènes

aiment ce goût de rance; d'ailleurs, presque toutes les huiles nord-africaines sont acides et de goût désagréable.

Par contre, l'huile bien préparée peut être employée comme huile de table, même par les européens. Fraîche, elle a un goût de noisette très agréable et elle se maintient assez longtemps, sans altération, lorsqu'elle est conservée dans de bonnes conditions.

Beaucoup d'européens ont essayé de préparer l'huile en l'entraînant avec des dissolvants tels que le sulfure de carbone, le trichloroéthylène, l'éther, etc... afin d'obtenir des résultats très médiocres, cela est dû à ce que, comme dans le marron d'Inde, l'huile est retenue énergiquement dans l'amande d'argan par la saponine, à l'état d'émulsion dans le suc cellulaire.

La fermentation ou le chauffage détruisant cette saponine ou l'émulsion, provoquent la séparation de l'huile.

Un séchage à l'étuve à 110°, tel que nous l'avons pratiqué dans nos extractions d'huile par les solvants, donne de bons résultats, mais cela ne peut être qu'une méthode de laboratoire.

Les indigènes, qui bénéficient de l'expérience des siècles, font griller les amandes avant d'extraire l'huile. L'extraction se fait avec de l'eau chaude pour enlever l'huile après la destruction de l'émulsion par le chauffage.

La meilleure méthode est encore celle des indigènes. D'autres pourraient être plus parfaites, elles ne donneraient peut-être pas un rendement commercial très supérieur, et de plus, exigeraient une main-d'œuvre européenne.

Le seul perfectionnement à rechercher consiste dans le concassage rapide des graines. Cette opération est très longue et pénible, le problème est encore à résoudre, car l'emploi des concasseurs est impossible. La dureté de l'endocarpe est telle qu'il a

---

\* Docteur en pharmacie de l'université de Paris. Maroc Médical - n° 113 du 15 novembre 1931 .

été impossible d'employer ces appareils, l'amande se broyant en même temps que le tégument.

La quantité d'huile que l'on pourrait obtenir au Maroc est insuffisante pour rémunérer une industrie moderne, et, si l'on tient compte de la main d'œuvre, on comprend que l'industrialisation ne vaut pas la peine d'être tentée.

L'huile d'argan peut être employée en savonnerie : elle donne des savons sodiques et potassiques moussant très bien.

Le savon potassique forme une gelée et absorbe une grande quantité d'eau. D'après Girardet, il absorbe neuf fois autant d'eau qu'il entre d'huile dans sa composition.

Le savon sodique est semblable au savon de Marseille : il est très blanc et sans odeur.

### **Tourteaux d'argan**

Le résidu de la fabrication de l'huile, suivant la méthode indigène ou par solvants, laisse un tourteau que certains animaux acceptent comme nourriture et qui pourrait être utilisé comme engrais.

## **L'ARGANINE**

La partie soluble dans l'alcool renferme du glucose, de l'acide arganique et un glucoside spécial du groupe des saponines : l'arganine.

### **Propriétés physiques de l'arganine**

C'est une poudre blanche, amorphe, très hygroscopique, se transformant en une pâte gommeuse qui adhère aux parois des filtres, des tubes, etc...

Saveur amère. Elle brûle sans laisser de résidu appréciable.

Insoluble dans l'alcool absolu, l'éther, la benzine, l'éther de pétrole, la chloroforme, l'éther acétique, neutre au papier tournesol.

Soluble dans l'eau, dans l'alcool légèrement aqueux. La solution aqueuse ne réduit par la liqueur de Fehling.

Les solutions possèdent des propriétés aphragènes et émulsives

internes ce qui nous a permis de faire des émulsions d'huile stables.

### **Réactions colorées**

*Acide sulfurique concentré* : donne une coloration rouge même dans une solution à 3 pour mille. *Acide sulfurique et quelques gouttes de Perchlorure de fer* donne, avec une solution concentrée, une coloration bleue.

*Solution sulfurique d'acide sélé-nieux* : coloration rosée.

*Réactif molybdique* : précipité blanc-jaunâtre, même dans une solution à 0,50 pour mille.

*Réactif de Nessler* : coloration rouge-orange.

*Réactif de Millon* : coloration rouge.

*Acide sulfurique et alcool, plus une goutte de solution de sel ferreux* : coloration verdâtre.

*Acide chlorhydrique* : teinte rosée dans une solution concentrée.

*Acétate de mercure* et une goutte de *solution de nitrite de potasse* : coloration rouge.

Ces réactions colorées sont identiques à celles que l'on obtient avec les diverses saponines.

### **Acide arganique**

L'arganine, en solution aqueuse, traitée par l'acide chlorhydrique à 1% pendant 2 heures, nous a donné un précipité floconneux, qui est sans doute un acide qui se trouve combiné à l'état de sel alcalin.

Nous le nommerons *acide arganique*. La solution filtrée réduit la liqueur de Fehling et donne une ozazone qui est probablement la glucozazone. Sa cristallisation en faisceaux, aiguilles, sa solubilité dans l'eau chaude et son insolubilité dans la benzine et l'éther, la rapprochent en effet de la glucozazone.

Le précipité, recueilli sur filtre, représente à peu près 6 à 7% d'acide arganique.

Propriétés : poudre brillante, jaunâtre, amère, rougit le papier tournesol. *L'acide arganique est insoluble dans l'eau, l'éther, soluble dans l'al-*

*cool* et, bien entendu, dans les lessives alcalines fortes, formant un saponal alcalin qui reprécipite par addition d'un acide.

L'acide arganique est peu soluble dans les bases faibles et à chaud : il est également doté de propriétés émulsives et aphrogènes.

### **Etude physiologique de l'arganine**

L'étude des propriétés physiologiques de l'arganine est d'autant plus intéressante que le tourteau d'argan, riche en arganine, est accusé de déterminer des troubles intestinaux chez les enfants alimentés au lait de vache nourries avec ce produit. Ce tourteau est en effet couramment donné aux animaux comme supplément de ration.

Il semble donc résulter des expériences faites (1) :

1) Que le tourteau d'argan, les pulpes d'argan l'arganine, absorbés par voie digestive ne sont pas, à proprement parler, doués de propriétés toxiques;

2) Qu'à forte dose, l'Arganine peut déterminer une purgation passagère, sans retentissement sur l'état général;

3) Qu'injectée dans le sang l'arganine agit comme agent physique déterminant l'hémolyse par diminution de la pression osmotique du plasma, entraînant la mort à fortes doses, mais ne provoquant aucun trouble lorsque le jeu des émonctoires, surtout les reins, en permet l'élimination assez rapidement pour que l'hémolyse n'ait pas le temps de se produire;

4) Que si dans nos expériences, il nous a été impossible de retrouver, d'une façon certaine, l'arganine dans le lait des femelles alimentées au tourteau d'argan, il nous paraît fort probable que l'arganine, qui s'élimine en grande partie par l'urine, doit également passer dans le lait, mais en quantité telle qu'elle ne peut déterminer de troubles, mêmes chez les jeunes.

A quoi donc attribuer les accidents signalés chez les nourrissons, par le Dr Bouveret ? (par une lettre à M. le

Directeur de la Santé et de l'Hygiène Publiques du Maroc, en date du 18 septembre 1925).

Depuis longtemps, des accidents de ce genre ont été observés chez des enfants ou des jeunes animaux nourris avec du lait de vaches dont l'alimentation consistait en pulpes, drèches ou autres sous produits de l'industrie de la fabrication des huiles et des sucres.

L'action de ces produits a été maintes fois étudiée et les symptômes décrits se rapprochent beaucoup des signes d'intoxication infantile signalés à Mogador.

Ces produits (tourteaux, drèches, pulpe), ne sont pas également nocifs. Les uns ne sont pas nuisibles lorsqu'ils sont frais et deviennent dangereux que lorsqu'ils sont altérés. D'autres, au contraire, provoquent des accidents de diarrhée chez les jeunes à la mamelle, sans que l'on puisse aisément déceler, dans les faits incriminés, l'existence de produits toxiques.

En ce qui concerne le tourteau et les pulpes d'argan, nous pensons que si l'arganine peut déterminer une diarrhée légère, les phénomènes méningés, les troubles hypertoxiques graves signalés doivent être rapportés plutôt à l'altération des produits d'argan donnés aux animaux.

Les symptômes observés chez les enfants à Mogador sont cliniquement, identiques à ceux produits par l'ingestion de moisissures. Nous avons signalé plus haut la grande altérabilité des pulpes et du tourteau d'argan qui, avec une rapidité extrême, fermentent ou se couvrent de moisissures diverses. Les altérations, surtout les moisissures, pénètrent très vite à l'intérieur de ces produits, rendant tout nettoyage insuffisant.

Au cours de nos expériences, nous avons été obligés, pour pouvoir les conserver, de faire dessécher à l'étuve les échantillons de tourteau.

Il est évident que les pulpes et tourteaux donnés à leurs animaux par les indigènes ne sont pas conservés avec

un tel soin et que ces produits, entassés à la chaleur et à l'humidité, subissent vite des altérations et il n'est nullement étonnant que leur ingestion détermine des troubles, et que, ainsi que cela se passe pour tous les sous-produits industriels identiques (drèches et pulpes), le lait des vaches qui les reçoivent dans leur ration, soit dangereux pour les nourrissons.

En raison des faits observés, il y aurait lieu d'éliminer les pulpes et le tourteau d'argan de l'alimentation des vaches laitières, mais ce serait une erreur que de les supprimer de la ration des autres animaux, et surtout des animaux de boucherie, pour lesquels ils constituent surtout, dans une région plutôt déshéritée au point de vue de la végétation fourragère, un appoint très appréciable pour le bétail à l'engrais.

L'arganier, dont le produit principal est l'huile d'argan, très appréciés des indigènes, peut et doit être protégé aussi, en raison de son utilité pour l'élevage.

## CONCLUSIONS

L'étude que nous avons faite, comprend deux parties bien distinctes :

L'une ayant trait à l'histoire naturelle de l'arganier.

L'autre, à l'étude chimique des produits de cet arbre.

Chacun des différents chapitres a été rédigé à l'aide des documents les plus récents sur la question et dont quelques sont encore inédits. Nous avons évité les redites nombreuses qui surchargent déjà la littérature de l'arganier. C'est ainsi que le chapitre concernant l'histoire naturelle résume simplement les connaissances les plus récemment acquises, sans reproduire les faits parfaitement connus.

Nous avons fait porter nos recherches plus particulièrement sur l'étude chimique de la graine et des produits extraits de cette graine. Cette étude était assez incomplète. Nous résumons ici les résultats les plus importants que nous avons obtenus.

L'huile d'argan est une huile à goût de noisette très agréable quand elle est fraîche. Elle se conserve longtemps, dans des récipients bien fermés, ne contenant ni eau ni matières étrangères sans prendre le goût rance qu'on lui reconnaît généralement.

Les constantes sont les suivantes, elles caractérisent l'huile d'argan et constituent, si l'on peut dire, son "état civil" :

L'huile d'argan étant d'un prix élevé est exposée à de nombreuses falsifications. Les constantes ci-dessous, permettront de juger de la quantité de l'huile.

Nos recherches ont porté, non sur un seul échantillon, mais sur des huiles de différents centres de production du Maroc, et également sur des huiles que nous avons préparées nous-mêmes; on peut donc considérer les chiffres que nous donnons car nous sommes dignes de confiance.

Densité à + 15° .....	0,9170 à 0,9180
- Indice de saponification.....	189 à 193
- Indice d'iode.....	98 à 102
- Indice de Reichert-Meissel Volny ...	1,54 à 1,65
- Indice d'acétyl.....	10 à 12
- Indice de Hehner.....	94,40 à 95,70
- Indice de Crismer.....	19° à 70°
- Indice d'acidité (en acide oléique) 0,93 à 1,16	
Essai de Maumené.....	128 à 130
Point de congélation de l'huile.....	10° à - 11°
- Indice de réfraction.....	1,4711
- Acide linoléique.....	1,34 à 1,38
- Acide arachidique.....	0,32 %

L'huile dont les constantes dépasseraient de beaucoup ces chiffres, peut être considérée comme une huile de mauvaise qualité ou falsifiée.

Les constantes indiquées jusqu'à ce jour ne peuvent être conservées : elles ont sans doute été établies avec des huiles de médiocre qualité.

La réaction avec l'azotate d'argent indiquée par M.Girardet, doit être attribuée au fait que les importateurs d'huile d'argan ajoutent une poignée de sel pour assurer sa conservation.

L'addition, d'huile étrangère à l'huile d'argan deviendra de plus en plus

fréquente, car, au fur et à mesure que le Chleuh commence à trouver du travail dans les villes, il quitte la campagne et délaisse la fabrication de l'huile; cette dernière devient de plus en plus rare, et par conséquent plus chère et la falsification plus tentante.

L'identification des huiles étrangères est faite par les réactions appropriées à chacune d'elles, car elles conservent leurs réactions propres, même lorsqu'elles sont mélangées à l'huile d'argan. C'est dans ce but que nous avons étudié spécialement les réactions qui pourraient caractériser cette huile.

Nous avons étudié la composition chimique de la pulpe du péricarpe qui sert de nourriture aux bestiaux, mais surtout celle du tourteau obtenu avec l'amande, après extraction de l'huile.

Le tourteau indigène renferme :

Matières azotées . . . . .	24,60
Matières grasses . . . . .	18,85

Humidité . . . . .	26,30
Cendres . . . . .	3,65
Produits solubles dans l'alcool . . . . .	9%
Cellulose . . . . .	17,60

On a accusé ce tourteau de produire des accidents d'alimentation chez les enfants ou les jeunes animaux élevés avec du lait d'animaux ayant absorbé ce résidu industriel, et l'on avait rapporté ces méfaits à un glucoside spécial du groupe des saponines : l'arganine.

Nous avons repris l'étude de ce glucoside, et, après en avoir préparé une certaine quantité, nous avons fait des recherches sur ses propriétés biologiques et physiologiques.

Si l'arganine est un hémolytique puissant et un produit dangereux quand il est introduit dans le torrent circulatoire, nous croyons avoir démontré qu'ingéré par voie gastrique, il n'a aucune influence sur l'organisme et ne mani-

feste aucune propriété toxique.

S'il paraît possible que l'arganine, bien qu'éliminée en majeure partie par l'urine, puisse passer dans le lait des animaux qui consomment le tourteau d'argan, il semble non moins certain que les quantités qui passent sont insignifiantes et inoffensives.

Les accidents gastro-intestinaux attribués à l'ingestion du lait provenant de vaches nourries de tourteaux d'argan, ne doivent pas, à notre avis, être imputés à l'arganine, mais à toutes les impuretés et en particulier aux moisissures dont les tourteaux sont généralement remplis.

Etant donné l'impossibilité dans laquelle nous sommes de surveiller la qualité des dits tourteaux, il y aurait lieu d'éliminer la pulpe et le tourteau d'argan de l'alimentation des vaches laitières, étant entendu que ces produits peuvent être donnés sans inconvénient aux animaux destinés à la boucherie.

(à suivre)

## IN MEMORIAM : DR. A. FARAJ

### BIOGRAPHIE DU DOCTEUR ABDELMALEK FARAJ

#### *L'enfance et l'école de l'Adoua*

Abdelmalek Faraj naît le 27 mars 1906 à Fès dans le quartier de Chrabliyyine. Son père, Mohammed, vient de mourir du typhus : à cette époque, la maladie est endémique.

Les Faraj vivent du commerce et des revenus d'une propriété exploitée en métayage à quelques kilomètres au Nord de Fès, dans la tribu des Ouled Jamaa. Venue de Grenade, installée au Maroc à la fin du quinzième siècle, la famille compte parmi ses rangs des serviteurs du Makhzen ; l'un d'entre eux Driss ben Driss Lamraoui effectua une mission d'ambas-

sade en France en 1860 pour le compte du Sultan Mohammed IV auprès de Napoléon III ; il en a laissé un récit publié en 1992 aux éditions de l'Aube sous le titre « Le paradis

des femmes et l'enfer des chevaux ».

A la mort de son fils Mohammed, le grand-père de Abdelmalek, qui se prénomme également Mohammed, adopte ses petits-enfants. Abdelmalek

naît quelques mois plus tard et devient l'enfant préféré de son grand-père. Il doit à l'affection de son aïeul de satisfaire quelques caprices d'enfant et de réaliser son vœu le plus cher, entrer à l'école de l'Adoua dont il sort en 1920 avec le « certificat d'études primaires élémentaires ».

#### *Le collège secondaire et l'adolescence*

Abdelmalek entre au « Collège musulman de Fès » en 1921 ;



A l'école Al Adoua de Fès âgé de 8 ans, il pose pour la photographie scolaire



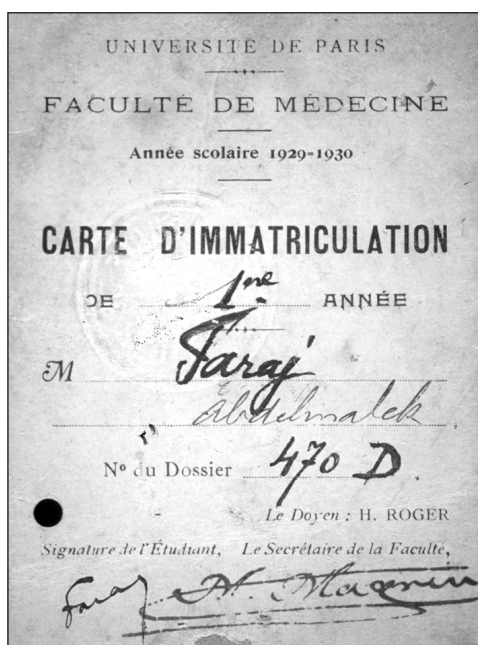
il en sort en 1925 avec le diplôme de fin d'études secondaires et le brevet d'arabe classique. A ceux qui, plus tard, l'interrogeaient sur ses débuts scolaires, le docteur Faraj aimait raconter une anecdote : à la remise des diplômes de fin de cycle, le résident général vient s'enquérir des projets professionnels des lauréats : ceux-ci le savent, se donnent le mot et déclarent à qui veut l'entendre que leur seule ambition est de devenir interprète, fonctionnaire de l'enregistrement ou à la rigueur surveillant dans un collège. Le résident repart, heureux et soulagé : une tel manque d'ambition ne peut menacer le Protectorat.

Les professeurs, du moins certain d'entre eux, sont plus perspicaces : ils peuvent apprécier à sa juste mesure l'avidité intellectuelle de ces adolescents qui se passionnent pour la langue et la littérature françaises, les philosophes du 18<sup>ème</sup> siècle et la révolution de 1789. Certains comme l'historien Sallefranque resteront jusqu'au bout les amis de cette première génération de collégiens dont ils suivront avec fierté et parfois un peu d'inquiétude, l'itinéraire professionnel et politique.

Pour Abdelmalek, sa vocation est claire : il veut devenir médecin. Dans une rédaction française dont le sujet est «quel métier voulez-vous exercer plus tard ?», le jeune garçon n'hésite pas à écrire qu'il sera médecin. Pour lui, cela ne fait aucun doute. Le professeur lui est moins convaincu ; il note en marge à l'encre rouge : «prétentieux !»

### **La France et la médecine**

Au sortir du collège, Abdelmalek exerce les fonctions de surveillant avant de pouvoir quitter Fès pour Paris, grâce aux



*Sa carte d'étudiant de 1<sup>ère</sup> année de médecine datant de 1929*



*1<sup>er</sup> médecin marocain parmi le groupe sanitaire mobile exerçant à Taza*



*Au centre de santé de sidi Fath, principal, responsable il se fait contrôler la tension artérielle*

conseils de ses condisciples, notamment Mohammed El Fassi, à l'appui de sa famille et à l'amitié d'un jeune

journaliste du Temps venu couvrir la guerre du Rif, Emile Dermenghem. Pour entrer à la faculté de Médecine, il faut le bac ; installé dans la famille Dermenghem, Abdelmalek suit l'enseignement d'une boîte privée, le cours Sorbon ; il obtient son baccalauréat le 11 juillet 1928.

L'année suivante, il réussit au PCN en octobre, s'inscrit à la faculté de médecine, dont il sortira en juin 1935 avec en poche, un diplôme de médecin qui exauce son vœu d'écopier et une thèse qui marque sa prédilection pour l'histoire : celle-ci porte sur «Les relations médicales hispano-maghrébines au XII<sup>ème</sup> siècle».

La thèse lui vaudra de recevoir une «médaille de bronze» décernée le 27 février 1936 par la faculté de médecine.

Le diplôme lui permettra d'entrer à la Santé Publique.

Au cours de son séjour d'étudiant, huit années qu'il a pu financer en liquidant son patrimoine et en bénéficiant d'une bourse d'études, Abdelmalek retrouve ses camarades de collège, notamment Mohammed El Fassi et Abdelkader Benjelloun ; il se lie d'amitié avec les étudiants qui viennent des autres collèges, comme Ahmed Balafrej. Il partage leur idéal, leurs aspirations, leurs découvertes. Pourtant il ne militera jamais dans un parti politique. La médecine est sa vocation première, unique, exclusive.

Par la famille Dermenghem, il entretient des relations privilégiées avec les milieux journalistiques et littéraires, les orientalistes et les chrétiens qui s'intéressent à l'Islam tels que Massignon.

### **La Santé publique et le Protectorat**

Il n'a pas fini sa thèse qu'il se dépêche d'écrire au «Directeur de la



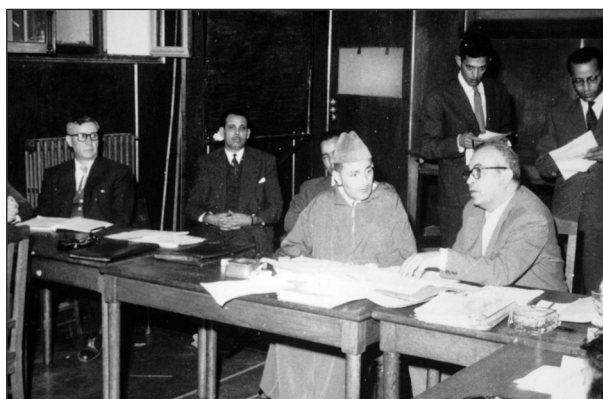
*Assis à l'extrême gauche près du Dr. Siccot, il est nommé Ministre de la Santé publique*

Santé et de l'Hygiène Publique» ; dans la première lettre, datée du 30 avril 1935, l'étudiant, fait part de son désir d'être affecté dans un centre de prophylaxie dans une autre, datée du 31 mai, il annonce qu'il passera sa thèse en juin et qu'il est prêt à prendre son service dès le mois d'août.

Sa carrière débute dans le Gharb le 12 octobre 1935. Il est médecin chef stagiaire dans la mission antipaludique : le stage s'achève le 30 octobre de l'année suivante. Le 1er novembre 1936, Abdelmalek Faraj est affecté au groupe sanitaire mobile de Taza. Pendant 8 ans et un mois, il effectue des consultations dans les infirmeries de Taïnest, Beni Lent, Oued Amlil, Bab Morouj, Kef el Ghar, et parfois même maghaoua. Cependant l'essentiel de son travail est la lutte contre les épidémies de typhus et de variole. Les moyens de travail sont rudimentaires. Dans une fiche d'appréciation de décembre 1942, le chef du territoire de Taza, écrit que le docteur Faraj «n'hésite pas à user des moyens de locomotion les plus lents et les plus inconfortables». En 1943, l'inspecteur de la santé rappelle que la lutte contre les épidémies est un «métier très ingrat, où l'effort prophylactique, rappelle, singulièrement, dans la région montagneuse où il

(Faraj) opère, celui de Sisyphe».

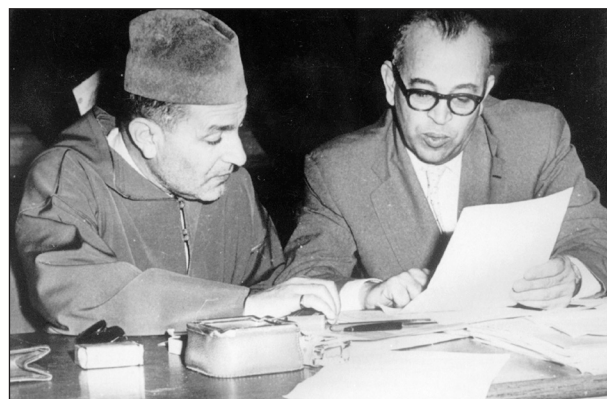
Le 1er décembre 1944, Abdelmalek FARAJ est muté à Casablanca. Il n'y reste pas plus d'un an, passe du dispensaire de Derb Sidna à l'hôpital Mauran. En dehors du service hospitalier, il poursuit la lutte contre le typhus, la variole et la fièvre récurrente au dispensaire d'Aïn Chok. Il retrouve son ami Abdelmalek Benjelloun.



*...et l'expose ensuite à toute l'assistance ;*



*SM. Mohamed V donnant les directives finales*



*Il explique brièvement son programme à Feu SM Mohamed V..*

Il est muté le 1er janvier 1946 à Marrakech. Il exerce pendant six ans les fonctions de médecin traitant à l'hôpital Mauchamp (aujourd'hui l'hôpital Ibn Tofaïl...). Toutes les semaines, il se rend au dispensaire de Amerchiche pour la lutte épidémiologique qui est un leitmotiv de sa carrière. En 1950, il est envoyé dans un stage de pédiatrie sous la direction du professeur Robert Debré qui le

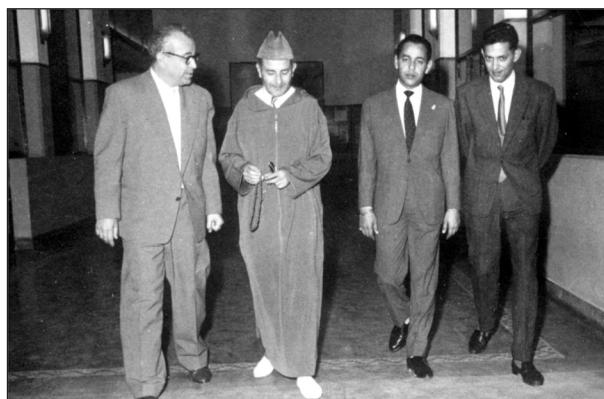
remarque et l'encourage à poursuivre son effort dans l'administration de la Santé. Après 17 ans de fonction publique, le 1er novembre 1951, il se voit confier enfin la responsabilité d'une formation hospitalière : il s'agit du dispensaire de Sidi Fatah qui compte une vingtaine de médecins, français pour la plupart.

La carrière de Abdelmalek à la Santé publique est loin d'être de tout repos. Au départ, il n'a droit qu'à un contrat. Il doit batailler pendant plus de six ans, pour obtenir le statut de fonctionnaire à part entière. Les relations du docteur Faraj avec les supérieurs hiérarchiques sont contrastées : si certains de ses patrons reconnaissent son ardeur au travail et sa compétence, d'autres le soupçonnent de se «servir de la santé publique» «à des





*Réunion avec les principaux responsables du corps médical à l'occasion de l'intoxication par les huiles frelatées*



*Visite royale à l'Institut National d'Hygiène*

finis politiques» et lui dénie la possibilité de diriger un hôpital «important». le tempérament de l'homme est déconcertant : certains le trouve «de caractère fier, susceptible, droit et franc», d'autres le décrivent comme un «agglomérat» dont «l'esprit est français» et «les manières marocaines»...

Le choix qu'il a fait d'être médecin et seulement médecin devient de plus en plus difficile à assumer à mesure que le climat politique s'alourdit. En 1948 le directeur de la santé publique qui l'a chargé des consultations d'étudiants à l'Université Moulay Youssef de Marrakech, doit revenir sur sa décision après le veto du Colonel Chef de Région que le médecin chef de région s'empresse de transmettre à Rabat. En 1953, la Résidence Générale tente d'obtenir sa radiation de l'Administration de la santé afin de l'arrêter sous la raison qu'il serait un «crypto-istiglalien» ; le directeur de la santé, Sicault, refuse ; il sauve «son médecin» mais pas les fiches et les micro-films que Abdelmalek Faraj a patiemment rassemblés pour analyser chaque fois qu'il en a le temps l'oeuvre et la vie d'un médecin qui sera le

compagnon de toute sa carrière : Abdelmalek Ibn Zhor.

### ***L'indépendance : le ministère et l'Institut d'Hygiène***

En décembre 1955, le docteur Faraj

est nommé Ministre de la santé : il exercera cette fonction jusqu'en décembre 1958, sous l'autorité des premiers ministres, M'bark Bekkaï et Ahmed Balafrej.



*Parmi les premiers professeurs de la Faculté de médecine de Rabat : de gauche à droite : Pr Tournoux, Pr Demarchi, Pr Raynaud, Pr Robert - Doyen. Faraj. Pr Guignard - Pr Aulong*



*Inauguration de l'école des infirmières de la maternité des orangers*

Ses collègues sont des gens qu'il connaît bien : dans le premier gouvernement, Mohammed El fassi est à l'Education, Abdelkader Benjelloun aux Finances et Ahmed Balafrej aux Affaires Etrangères.

Le docteur Faraj appelle à ses côtés des médecins de santé publique, ils sont encore rares, pour mener à bien la marocanisation de la santé publique. Parmi ces collaborateurs les plus proches figurent Mohammed Benhima, Abdelmalek Laraki et Larbi Chraïbi.

En 1959, nommé directeur de l'Institut d'Hygiène, le docteur Faraj doit combattre une intoxication de grande ampleur provoqué par des huiles frelatées dans la régions de Meknès :

il mobilise l'assistance des organisations internationales pour venir en aide à plus de 10 000 malades. Ces efforts aboutiront à la création de l'hôpital El Layachi. Apartir de 1962, Mohammed El fassi, alors recteur de l'Université,



*Dr. Faraj faisant visiter la maternité des orangers à SAR la Princesse Lalla Malika*



*Le professeur Lamotte présente les « Entretiens de Bichat » a droite, le docteur Faraj, Ministre de la santé Au centre, et de face : le Pr. Chenebault,*

l'appelle à ses côtés et lui confie le dossier de la faculté de médecine de Rabat. Abdelmalek FARAJ doit entreprendre, - il a cinquante six ans - la tâche qu'il considère «comme le travail le plus dur de son existence» : créer une faculté de médecine.

Il prend son bâton de pèlerin, s'adresse à Robert debré qui le guide dans son tour de France. Il revient au Maroc avec l'appui de nombreux doyens notamment Tayeau de Bordeaux, Gernez-Rieux de Lille, Bénézech de Montpellier. Le Val de Grâce, Bordeaux et Lyon sont prêts comme un seul homme (ce ne sont pas des écoles militaires pour rien) à participer à l'expérience. La première équipe de professeurs est en grande majorité faite de médecins militaires : Aulong, Demarchi, Guignard, Quilichini, Raynaud, Robert, Tournoux.

Parmi les civils, on compte Brun de Bordeaux, Demange de Paris et Laxenaire de Nancy. Ces professeurs



*Décoration de la Princesse Lalla Nezha par le Dr Faraj.*

chevronnés sont assistés par une formation plus jeune d'enseignants parmi lesquels figurent en première ligne, Alami Taya, Belmahi, Benchekroun, Berbich, Charbit, Daoudi, Laraki, Maaoui et Ramzi.

Le docteur Faraj s'investit totalement dans son «ouvrage», s'occupant avec la même minutie du programme des études que des dimensions que doivent respecter les sièges d'un amphithéâtre. Il aura la satisfaction d'être le premier doyen de la Faculté jusqu'au 27 mars 1970, date à laquelle il «est admis à faire valoir ses droits à la retraite».

Le 10 juillet 1971 à Skhirat, le docteur Faraj avise un blessé sur la plage, il détache sa ceinture pour lui faire un garrot ; un homme armé lui enjoint de ne pas soigner le blessé ; le médecin refuse et dit : je suis médecin, l'homme tire ; étonné Abdelmalek Faraj le regarde et meurt.

### ***Le retour d'Ibn Zhor***

En 1991, l'Académie du Royaume publie le manuscrit d'Abdelmalek Ibn Zhor ; le texte du médecin andalou est précédé d'une introduction dont l'auteur n'est autre que Abdelmalek FARAJ.