Projet Potier

Ce projet concerne le village des potiers qui est situé dans le territoire de la communauté urbaine de Marrakech sur la route d'Agadir à 5 km de la ville de Marrakech.

Ce village regroupe une centaine d'ateliers d'artisans qui font travailler de 800 à 1200 personnes et qui produisent de la poterie de terre cuite, de la céramique et de la briqueterie artisanale spécifique à la région de Marrakech

Pour la cuisson les potiers utilisent des fours traditionnels qui consomment

- du bois (olivier, eucalyptus, cyprès)
- des pneus
- des déchets plastiques





Impact négatif sur l'environnement à au moins deux niveaux :

- 1- l'utilisation du bois contribue au phénomène de déforestation,
- 2- l'incinération des pneus qui sont constitués de plus de 80% de carbone génère des émissions importantes de gaz à effet de serre et des suies qui mettent en danger la santé des potiers et des populations environnantes (de nombreuses difficultés respiratoires ont été constatées par des médecins).

Les fils de fer restant des pneus calcinés et les eaux de lavage des cendres qui s'infiltrent dans le sol, sont également deux autres sources de pollution.

Deux grandes composantes:

- 1- le changement des fours polluants par des fours plus propres et plus performants
- 2- l'aménagement du village pour en faire un lieu artisanal et touristique plus attrayant.

Les objectifs du projet se déclinent en :

- 1/ La diminution des impacts environnementaux négatifs dus à l'incinération des pneus et du bois
- 2/ l'amélioration de la qualité des produits
- 3- l'amélioration des revenus et des conditions sanitaires de travail des artisans



Action de développement durable:

Développement économique et protection de l'environnement.

changement des fours polluants par des fours à gaz

Le prix des fours à gaz qui existent sur le marché varie entre 200 000 DH et 470 000 DH).

En collaboration avec l'Université et un artisan potier qui disposait d'une certaine expérience dans le domaine, qu'il a été décidé de fabriquer un four à gaz pilote (photo 4).

- la conception du four à gaz : elle s'est faite avec la contribution des chercheurs de l'Université ; après l'analyse des cendres et des gaz produits par l'incinération, des études sur les aspects énergétiques ont été menées au niveau de l'université pour pouvoir développer des fours utilisant le gaz comme combustible.
- -La fabrication : les dimensions courantes prévues portent sur des capacités de 3, 4 et 5 m³. Ces fours sont constitués de tôle métalliques, de briques réfractaires et de fibres isolantes. Certains, pour augmenter l'isolation du four laissent du vide (5 cm) entre la tôle et les briques isolantes. La température intérieure peut atteindre 1200°C. Ces fours permettent une répartition uniforme de la température à l'intérieur du lit.

- Coût d'investissement :

- Fabrication d'un four de 3 m³ de capacité : - construction : 20.000 Dh

- équipements : 100.000 Dh

Total : 120.000 Dh

- nombre de fours à couvrir : 52 unités $\rightarrow \rightarrow$ Coût total : 6.240.000 Dh

Durée de vie du projet : 20 ansTemps d'amortissement : 5 ansDurée de la garantie : 2 ans



Tableau de comparaison financière du coût de la cuisson dans un four traditionnel et un four à gaz

	Four traditionnel	Four à gaz
Taches	Coût	Coût
Nettoyage du four	50 DH	0
Marchandise endommagée par cuisson	200 DH	0
Fil métallique	120 DH	0
Cassettes qui se cassent dans une cuisson	150 DH	0
Taux de remplissage du four (produits)	60%	100%
Vidange et remplissage du four	120 DH (2 apprentis en plus de l'artisan)	0 (l'artisan)
Combustible	600 DH (4 tonnes de bois)	400 DH (de propane)
Total dépenses	1240 DH	400 DH
Nombre d'articles produits lors d'une cuisson	300	500
Prix unitaire de l'article	10	10
Total recettes	3000 DH	5000 DH
Bénéfice	1760 DH	4600 DH

Avantages du four à gaz

- Eles produits cuits dans un four à gaz sont d'une qualité meilleure et ne présentent par de défauts,
- La répartition de la chaleur dans un four à gaz est assurée,
- Eles cuissons peuvent être programmées (la nuit) et ne demandent pas de maintenance pendant la cuisson ni de présence humaine.
- Beaucoup de tâches lourdes et coûteuses effectuées pour une cuisson traditionnelle disparaissent par l'utilisation d'un four à gaz.
- Une utilisation de toute la capacité volumétrique du four : quantité de produits cuits est de l'ordre 180% par rapport au four traditionnel ;

Avantages du four à gaz

- Un gain financier de l'ordre de 200% est atteint par l'artisan par l'utilisation d'un four à gaz
- Une protection de l'environnement est assurée.
- La sauvegarde de la santé des artisans est assurée
- L'aménagement d'un espace d'exposition pour l'ensemble du village.
- augmentation des jours de travail (Les potiers qui utilisent les fours traditionnels ne pouvaient pas travailler quand il pleut).

Avantages du four à gaz

- Un gain financier de l'ordre de 200% est atteint par l'artisan par l'utilisation d'un four à gaz
- Une protection de l'environnement est assurée.
- La sauvegarde de la santé des artisans est assurée
- L'aménagement d'un espace d'exposition pour l'ensemble du village.
- augmentation des jours de travail (Les potiers qui utilisent les fours traditionnels ne pouvaient pas travailler quand il pleut).

Impact environnemental:

- •réduction significative des sources de pollution gazeuses
- réduction de la pression sur les ressources naturelles (bois)
- •les déchets solides évités,

Impact économique et social:

- •amélioration de la sécurité du travail grâce à l'élimination des sources de pollution, néfastes pour la santé des travailleurs et les populations avoisinantes
- •économie d'énergie grâce à l'amélioration du rendement
- •amélioration de la qualité du produit
- •l'amélioration de l'environnement a permis aussi l'accès des filles au métier du potier (photo 9); d'ailleurs ces filles excellent dans la poterie (décoration en particulier) et ont été à l'origine d'un grand développement de la céramique au village des potiers.
- •amélioration des ventes par l'attrait plus agréable du village aménagé
- •amélioration des bénéfices des artisans qui maintenant vendent et exportent directement sans passer par l'intermédiaire des bazars





Les nouveaux aménagements







