

Des technologies innovantes Au service des petits oléiculteurs

Pr. Ismaili Alaoui My Mustapha - IAV Hassan II



La restructuration des filières d'extraction des huiles alimentaires et des huiles essentielles, impose l'introduction de nouveaux procédés modernes adaptés aux réalités socio-économiques des régions de production. Les professionnels sont à la recherche de nouveaux outils rapides de contrôle de la qualité, car tout manque de maîtrise risque d'entraîner des conséquences commerciales graves et un manque de compétitivité des produits marocains.

Tous les diagnostics montrent que les unités traditionnelles d'extraction des huiles d'olive, des huiles d'argan et des essences aromatiques, présentent plusieurs défaillances, notamment :

- les pertes de rendements pendant l'extraction.
- le manque de qualité des es-

sences et des huiles produites.

- le manque d'hygiène au niveau des unités de production
- les coûts élevés des installations importées
- le manque d'infrastructures
- le problème de proximité : accès difficile à la technologie et aux installations
- le manque de moyens de

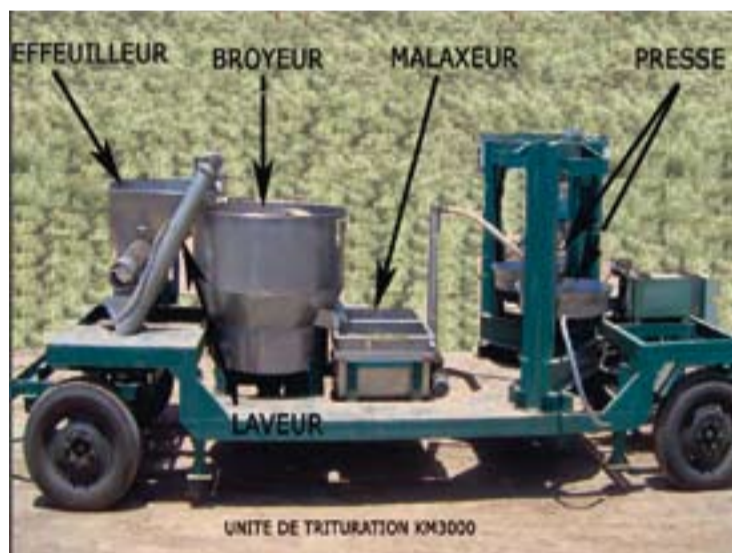


contrôle de la qualité des huiles et essences sur les lieux de production.

Il est donc nécessaire de doter les opérateurs nationaux d'outils fiables de contrôle, répondant à leurs exigences en termes de rapidité et de proximité à des coûts abordables.

Test rapide de qualité

Le test rapide de qualité inventé par le professeur Ismaili Alaoui (IAV Hassan II) est un Kit monobloc permettant l'analyse instantanée par l'observation de la couleur obtenue après ajout du corps gras en question (huile d'olive, huile d'argan ou huile essentielle). Par conséquent,



Les différents degrés de maturité ont un impact sur la qualité finale de l'huile

ce test devrait permettre l'amélioration de la qualité des produits par :

- la détermination de leur qualité physico-chimique
- la diminution des coûts par la réduction du temps d'analyse

Pour donner un exemple, le Kit permet de classer les huiles d'olive en fonction de leur degré d'acidité: huile extra vierge, huile vierge, huile courante et huile lampante. A souligner que ce test vient compléter une première invention de M. Ismaili Alaoui relative aux uni-

tés mobiles d'extraction des huiles d'olives et des plantes aromatique.

Les unités mobiles de trituration

Les unités artisanales ou maasras ne valorisent que partiellement la production des huiles d'olive. En effet, avec des rendements en huiles qui ne dépassent guère 14%, alors que la picholine marocaine offre un rendement potentiel de 23% à pleine maturité des olives. Il en résulte une perte en huile dans



les grignons d'olives qui représente entre 18 et 25% de la production nationale en huile d'olive, auxquelles s'ajoutent les pertes dans les margines. Ces unités artisanales, souvent sous dimensionnées, utilisent la traction animale, fonctionnent dans des conditions fastidieuses et génèrent des huiles d'olives souvent lampantes impropres à la consommation (acidité > 3,3).

Un atout sur mesure pour le monde rural

Par ailleurs, force est de constater que la plupart des petits oléiculteurs et producteurs de plantes aromatiques et médicinales n'ont pas les moyens de transporter leurs productions auprès des unités dans les grandes villes. C'est ainsi qu'est née l'idée de la création d'une unité mobile de fabrication 100% marocaine, basée sur le principe de la mobilité et de la proximité, et adaptée aux réalités socio-économiques du milieu rural marocain. Concrètement,

l'idée est que c'est la machine qui va vers le fruit ou les plantes aromatiques, comme c'est le cas pour la moissonneuse-batteuse. En effet, la qualité dépend en grande partie du délai entre la cueillette et la trituration, qui ne devrait pas dépasser les 24 heures. Cette nouvelle technologie devrait permettre le soutien du pilier II du plan Maroc Vert, via la restructuration des 15591 unités traditionnelles, la réhabilitation de la filière oléicole dans les zones enclavées et le développement d'entreprises rurales innovantes. Dans ce sens, l'unité mobile permet d'éliminer la traction animale, améliorer les conditions d'hygiène, réduire la durée de stockage et les délais de trituration des olives (2 h contre 2 mois parfois dans les unités artisanales), ce qui contribuera à une amélioration considérable de la qualité des huiles et du rendement sur les lieux mêmes de la production.

