Journées Méditerranéennes de l'Olivier

Meknès, la capitale historique de l'olivier au Maroc a abrité du 07 au 09 Mars la 5e Edition des Journées Méditerranéennes de l'Olivier». Cette manifestation organisées par l'Agro-pôle Olivier ENA Meknès et l'Université Internationale d'Andalousie a constamment évolué au fil des éditions pour mieux répondre aux attentes des professionnels marocains et leur permettre de faire le point sur les derniers acquis et innovations de la filière.

L'inauguration s'est faite en présence de nombreuses personnalités nationales et internationales. L'implication grandissante des différents acteurs régionaux, nationaux et internationaux est d'ailleurs un signe de la pertinence de cette manifestation, une reconnaissance et un grand appui aux efforts déployés par l'Agro-pôle Olivier Meknès pour promouvoir la filière oléicole à travers diverses activités techniques, scientifiques, culturelles et touristiques en relation avec l'olivier et l'huile d'olive.

Cette manifestation s'est donc transformée le temps de trois jours en un véritable lieu d'échange où près de 32 experts et spécialistes oléicoles méditerranéens ont partagé leurs expériences autour de la thématique des *«Stratégies de Commercialisation et Innovations Technologiques pour la Production d'Huile d'Olive de Qualité, la Valorisation des Sous-produits et la Production de l'Energie»*. Une thématique qui cadre parfaitement avec les préoccupations actuelles de la filière oléicole marocaine et la stratégie en cours du Plan Maroc Vert qui accorde une grande importance au développement de ce secteur. En effet, le renforcement de l'intérêt mondial pour les produits oléicoles a incité un grand nombre de pays à déployer des efforts particuliers pour améliorer la production tant sur le plan quantitatif que qualitatif. Ces différents changements ont placé la filière oléicole dans un contexte très concurrentiel où seules la qualité, la notoriété et la distinction de l'huile d'olive priment.

Stimuler la consommation, promouvoir la qualité

Ainsi, une oléiculture marocaine rentable et durable exige que les efforts des producteurs et des opérateurs industriels soient portés en particulier sur une production de qualité et la stimulation de la demande sur le marché local. En effet, les intervenants ont souligné l'importance de la promotion de la consommation locale de l'huile d'olive de qualité notamment à travers l'éducation des consommateurs et l'incitation à une évolution des habitudes gustatives vers l'appréciation des différents attributs organoleptiques positifs de l'huile d'olive en s'alignant sur les normes internationales. A noter que la consommation de l'huile d'olive sur le marché marocain, qui ne dépasse pas 2 Kg/habitant/an, est bien inférieure à la moyenne de consommation au niveau du Bassin Méditerranéen (6 kg en Tunisie, 12 Kg en Espagne, 14 Kg en Italie, et 24 Kg en Grèce). Il y a lieu de signaler que le Maroc importe annuellement environ 400.000 tonnes d'huile végétale alimentaire. De l'avis des professionnels, ce marché local potentiel doit être la base du commerce de l'huile d'olive marocaine tout en maintenant une stratégie de promotion des exportations et de la création de la demande du produit «Huile d'olive du Maroc» au niveau des marchés internationaux traditionnels et surtout sur les marchés émergents et potentiels.

Dans ce sens, M. Mohamed SBITRI, directeur exécutif du Conseil Oléicole Internationale (COI), a mis en avant les opportunités offertes par le marché

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier étaient un véritable lieu d'échange où experts et spécialistes oléicoles méditerranéens ont partagé leurs expériences

international de l'huile d'olive. Rappelons que le Conseil lance chaque année une campagne de promotion de l'huile d'olive au niveau des marchés traditionnels et potentiels. Pour sa part, M. Ahmed BENTOUHAMI, Directeur de Développement des Filières de Production au Ministère de l'Agriculture, a mis l'accent sur l'importance de l'adoption d'une stratégie de commercialisation compétitive pour l'huile d'olive marocaine.

Dans les différentes présentations faites par les experts oléicoles, ont été abordées les expériences méditerranéennes de stratégies de commercialisation et de promotion de l'huile ainsi que les dernières innovations techniques et technologique pour la production d'huile d'olive de qualité et la valorisation des sous produits de l'olivier.

Production d'énergie

L'un des axes originaux abordés lors de ces journées a été la valorisation des sous produits de l'olivier pour la production de l'énergie. Il faut savoir que la biomasse générée annuellement par l'oliveraie (en particulier les noyaux d'olive, les grignons épuisés et le bois de taille), peut être exploitée comme source énergétique renouvelable pour la production d'énergie thermique, électrique et/ou bio combustible, représentant ainsi des avantages environnementaux et économiques. A titre d'information, 1kg de noyaux d'olives ou de grignon épuisé équivaut 1,1kw/h, soit l'énergie produite par 0,4 litre de fuel.

Coupages des huiles d'olive

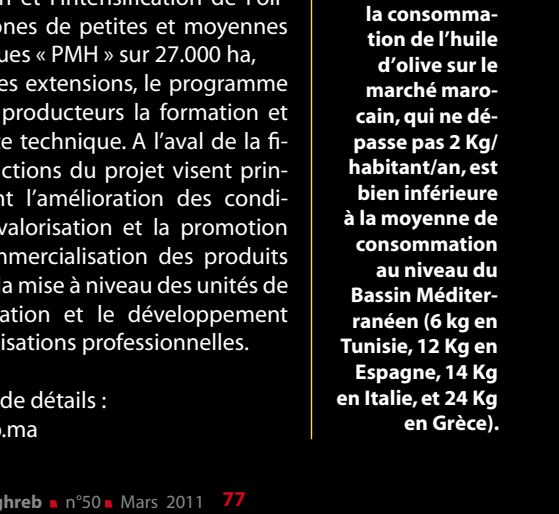
La stratégie de coupages des huiles d'olive doit reposer sur une base fiable de données résumant, pour chaque variété, les caractéristiques de composition physico-chimique et organoleptique. On peut ainsi distinguer 5 types de coupages, selon l'objectif visé:

- augmenter la stabilité oxydative,
- améliorer les attributs positifs (fruité, léger amer, et léger piquant),
- ajuster l'acidité dans l'huile de coupage,
- valoriser les huiles d'olive et de grignon raffinées,
- ajuster la composition de l'huile pour assurer la conformité de sa composition avec la réglementation en vigueur.

Généralement, le coupage se fait entre huiles homogènes, ne différant que par une seule variable (profil organoleptique, résistance à l'oxydation, acidité). Toutefois, la stabilité oxydative et l'amertume sont liées dans la mesure où les composés responsables de la stabilité oxydative (polyphénols) sont dotés de pouvoir amer, au-delà d'une certaine concentration.

Baisse des prix de l'huile d'olive

La production record enregistrée cette année, que ce soit au niveau mondial avec plus de 3 millions de tonne d'huile d'olive produite, ou national avec 160.000 t (738.000 ha), a perturbé les prix sur les marchés qui ont connu une baisse spectaculaire. Mais, de l'avis de M. Devico, PDG des Huileries AICHA, les bons rendements de cette campagne ne sont pas les seules raisons derrière cette baisse, il y a principalement la crise financière que connaît l'Espagne actuellement. En effet, l'Espagne premier producteur mondial d'olives (plus de 46 % de la production mondiale) et qui contrôle évidemment les prix, souffre toujours des retombées de la crise économique qui s'est répercutée sur la liquidité des agriculteurs, poussant les banques à financeraisonner leur fiment. Et les agriculteurs qui voient vendre qui doivent s'approvisionner en intrants, se coût de production, dans l'obligation de produire même en dessous du coût de production.



Pour M. Devico, il est temps de s'intéresser au marché local, car l'avenir de l'huile d'olive au Maroc est encore prometteur et tient essentiellement à l'encouragement de la consommation locale. En effet, et contrairement à ce que l'on pourrait penser, le Maroc ne consomme que 60.000 t d'huile d'olive annuellement. L'avenir de cette filière est donc certainement lié à un réel développement du marché local.

Appui du programme MCA à la filière

Parmi les 4 filières ciblées par le programme Millenium Chalenge Account MCA (amandes, figues, dattes, olives), la filière oléicole s'accapare la plus grande part des investissements consentis. Et les actions intéressent l'ensemble des maillons de la chaine de production de l'amont à l'aval, et visent :

- l'extension des plantations d'olivier sur environ 100.000 ha, ainsi que la réhabilitation de 50.000 ha.
- L'aménagement des infrastructures d'irrigation et l'intensification de l'olivier en zones de petites et moyennes hydrauliques « PMH » sur 27.000 ha,

En plus des extensions, le programme offre aux producteurs la formation et l'assistance technique. A l'aval de la filière, les actions du projet visent principalement l'amélioration des conditions de valorisation et la promotion de la commercialisation des produits oléicoles, la mise à niveau des unités de transformation et le développement des organisations professionnelles.

Pour plus de détails :
www.app.ma

la consommation de l'huile d'olive sur le marché marocain, qui ne dépasse pas 2 Kg/habitant/an, est bien inférieure à la moyenne de consommation au niveau du Bassin Méditerranéen (6 kg en Tunisie, 12 Kg en Espagne, 14 Kg en Italie, et 24 Kg en Grèce).