Collection Notes Agronomiques

Edition 2022

Production d'huile d'olive en Algérie.

Le programme Pasa, montée en gamme de la filière.

Djamel BELAID.*

مهندس زراعي

* Auteur de "L'agriculture en Algérie. Ou comment nourrir 45 millions d'habitants en temps de crise". Editions de l'Harmattan. Paris 2021.

Huile d'olive : «Le verger algérien c'est un verger bio de fait…»

Invest Algerie 29/10/2022 Propos recueillis par : Younès DJAMA

L'Algérie est le 8e pays au monde en termes de production d'huile d'olive, selon Olivier Rives, expert principal-coordinateur et chef de projet PASA du Pôle Soummam, filière oléicole. Il juge que le potentiel de production « est en quelque sorte sous-exploité », tout en assurant qu'en adoptant les bonnes pratiques et avec un peu de mécanisation, notre pays peut progresser de 20 à 30% du volume total. Il estime impératif d'accompagner les producteurs et les mouliniers pour améliorer les bonnes pratiques et aboutir à des huiles vierges extra afin de conquérir les marchés internationaux. L'expert se dit « optimiste » quant aux chances qu'a l'huile algérienne de conquérir les marchés internationaux. L'évènement de la participation avec succès en octobre dernier de 15 moulins rigoureusement sélectionnés par le PASA au plus grand salon professionnel agroalimentaire mondial (le SIAL) est un « fort encouragement à la poursuite des efforts de qualité avérée et d'organisation du secteur », dit-il.

Algérie Invest : Vous êtes chef de projet PASA du Pôle Soummam dédié à l'huile d'Olive. Comment est né ce programme et en quoi consiste votre travail ?

Olivier Rives : Le PASA est le Programme d'appui au secteur de l'agriculture au titre de ce qu'on appelle les programmes de voisinage. L'Union européenne établit des programmes de coopération avec les pays du sud, de l'est ou du levant. Ce programme est co-piloté par le ministère algérien de l'agriculture. Nous intervenons dans le nord-est de l'Algérie ; en gros autour de la zone de Kabylie. Au départ c'était les wilayas de Bejaïa, Bouira, Tizi-Ouzou, et ensuite nous avons élargi la zone projet, grâce à une autre activité (le dispositif d'appui conseil) aux wilayas voisines, à savoir : Jijel, Bordj Bou Arreridj, Sétif, Médéa et Boumerdès. Le programme a démarré en 2019, nous avons été très gênés par le Covid, car nous ne pouvions plus organiser des réunions et des formations. Nous avons donc obtenu une année supplémentaire, le programme se terminera en décembre 2023.

Où en êtes-vous depuis ?

Nous sommes réellement dans la phase de réalisation. En gros tout ce que nous avons semé est en train de germer. Nous sommes sur le pont avec beaucoup d'activités. Sur notre zone d'activité, nous avons comme bénéficiaires finaux 50 000 producteurs (oléiculteurs) et 1000 moulins (oléifacteurs). Nous représentons 60% des olives triturées et 70% de l'huile produite dans le pays, puisque cette zone est la principale en production.

Un verger local extensif résistant au changement climatique

Cette zone est composée d'un verger traditionnel, de montagne et de piémonts. On appelle ça un verger extensif c'est-à-dire qu'on a un nombre d'arbres à l'hectare qui est assez limité de l'ordre d'une centaine d'arbres à l'hectare. Ce verger extensif est censé mieux résister au changement climatique que des vergers industriels comme en Espagne, leader mondial d'huile d'olive. Ces vergers industriels avec une grande densité d'arbres sont très productifs mais ils subissent de plein fouet, notamment cette année tous les inconvénients du dérèglement climatique avec une très forte baisse de la productivité. Ce qui fait de cette année une mauvaise campagne de production pour l'Espagne notamment et d'autres pays, en Algérie nous espérons limiter la baisse.

Pouvez-vous nous dresser brièvement le bilan de votre activité depuis le lancement du programme ?

Nous avons fait beaucoup de diagnostics et notamment une étude de consommation (publiée en juillet 2021,

ndlr) sur le marché domestique et sur le marché international, à la fois la consommation et le marché. Nous avons confié, via un appel d'offres, cette étude à un grand cabinet international, le PriceWaterHouseCoopers (PwC) Algérie et IMMAR suivant une approche très pragmatique. Nous avons été très surpris par les résultats de cette étude. Nous avons découvert que 80% de la consommation algérienne d'huile d'olive- il en est quasiment de même pour la diaspora-, se porte sur des huiles qui ne sont pas de très bonne qualité, conditionnées dans des emballages type cubitainer (récipient en plastique) qui sont de mauvaise qualité. Il y a évidemment une nécessité de monter en gamme et en qualité, à la fois pour les huiles consommées mais aussi sur le packaging (emballages). Ce sont les grands enseignements de cette étude laquelle nous a permis d'ajuster notre plan d'action pour mieux nous adapter à la réalité locale.

Quelles sont les potentialités dont regorge l'Algérie ?

L'Algérie est le 8e pays au monde en termes de production, c'est un grand pays producteur mais aussi consommateur. Nous avons assez peu de possibilités pour travailler à l'échelle internationale en l'état actuel des choses.

Un potentiel d'augmentation de 20 à 30%

Nous estimons que le potentiel de production est en quelque sorte sous-exploité et nous pourrions assez facilement, en adoptant les bonnes pratiques et avec un peu de mécanisation, arriver à progresser de 20 à 30% du volume total. Ce qui va donner des chiffres considérables en termes de production puisque nous avons un verger de 500 000 hectares sur tout le pays.

71 variétés algériennes

Nous sommes bien positionnés parce que nous avons un verger extensif qui va mieux résister au changement climatique d'autre part, nous avons des atouts avec une belle palette aromatique avec 71 variétés algériennes qui nous permettent d'avoir un goût différent et qui va intéresser le consommateur étranger.

Des groupements d'entreprises exportatrices

Enfin, nous sommes en train **d'organiser les mouliniers en groupements d'entreprises exportatrices.** Cela me rend optimiste, du fait que le reste du marché mondial est un peu déprimé à cause de ce problème de changement climatique et son impact sur les volumes produits.

Nous avons observé avec beaucoup de surprise que le consommateur algérien était habitué à une huile qui n'est pas de très grande qualité mais avec un indice de satisfaction de 4,3/5, ce qui est très important dans l'agroalimentaire. Cela veut dire que les Algériens se sont habitués à des goûts indésirables. Cela a une explication historique, puisque les historiens nous disent qu'en 30 ans trois générations d'Algériens ont consommé des huiles de faible qualité avérée dès l'enfance. Il y a donc eu une espèce d'accoutumance à des goûts indésirables. Ce qui est assez logique pour tous les produits et dans tous les pays : tout ce qui a l'odeur et le goût de l'enfance est considéré comme positif. Les Espagnols ont pris 10 ans à progresser dans le goût, pour passer d'une huile courante à une huile vierge et ensuite extra vierge. Maintenant il n'y a que des huiles vierges extra en Espagne. Vous voyez que c'est une mutation qui prend un certain nombre d'années. Tout cela pour dire qu'il y a très peu d'huiles qui sont au standard international, et en Algérie il y a moins de 5% d'huile vierge extra parce que les mouliniers n'ont pas de marché domestique qui permette de porter cette huile-là. Le marché est beaucoup plus sur les huiles courantes et de plus en plus vierges douces.

La diaspora, elle, est déjà en avance par rapport au reste du pays, il y a une mutation qui est déjà en cours. Nous avons un potentiel de qualité exceptionnel, en termes de qualité organoleptique (analyse sensorielle) de nos huiles qui leur permet de se distinguer sur le marché international. Grâce au verger extensif de montagne, nous avons une palette exceptionnelle d'arômes dans nos huiles qui leur permet de se distinguer sur le marché international. Rien ne sert d'aller envahir le marché standard de l'huile vierge extra du bassin méditerranéen où l'Espagne, l'Italie et la Tunisie détiennent beaucoup de parts de marché. **Et si vous ciblez ce marché-là, vous aurez une spirale vers le bas en termes de prix. Il faut donc se démarquer.**

Comment justement ?

Nous avons des huiles avec une belle palette aromatique qu'il va falloir privilégier. Il faut donc accompagner les producteurs et les mouliniers pour améliorer les bonnes pratiques et aboutir des huiles vierges extra pour l'export et vierges douces pour le pays. Un dispositif d'appui conseil de 60 conseillers, formés, équipés, diffusent déjà les bonnes pratiques sur le verger et dans les moulins. Également, nous sommes en train de parachever sur le site de Takriet près de Sidi Aïch, à l'ouest de Bejaïa, un grand laboratoire de référence national et international. Depuis notre arrivée en Algérie en 2018, nous avons constaté qu'il n'existe pas d'organisme certificateur accrédité pour l'agriculture biologique.

Le verger algérien, un verger bio

Nous nous sommes dit qu'il est trop long et très difficile (en tout cas à l'échelle de notre programme à nous) d'accompagner l'émergence et l'accréditation d'un organisme certificateur en Algérie pour l'huile d'olive bio. Nous avons opté pour un raccourci, celui du «zéro résidu». Grâce à des équipements complexes, une technologie et une formation importantes des opérateurs, on va regarder ce qui reste de résidus de

pesticides dans l'huile. Il se trouve que l'huile d'olive algérienne a une très faible pression des produits phytosanitaires. Nous avons des vergers que nous pouvons qualifier de rustiques qui sont assez peu sensibles aux maladies. Le verger algérien c'est un verger bio de fait avec une pression phytosanitaire très faible. Il faut cependant le prouver. Et pour consolider nos parts de marché en Algérie et conquérir de nouvelles parts de marché à l'international, si on pouvait leur délivrer un bulletin «zéro résidu », à ce moment-là on va contourner la difficulté du bio. Actuellement, une seule marque peut revendiquer le label bio, marque dont le verger est situé à Akbou (Bejaïa) qui appartient à un grand groupe, elle a demandé la certification à l'organisme Ecocert-Tunisie (filiale d'Ecocert-France). Le processus de certification coûte trop cher. D'où l'alternative du « zéro résidu ».

Y.D.

Olivier Rives. Expert principal coordinateur et Chef de projet Pôle Soummam. Filière oléicole : "La mention huile sans résidus est prévue à partir de 2023 en Algérie"

30/06/2022 El Watan

L'objectif est de développer une oléiculture plus résiliente qui s'appuie sur des atouts, comme les variétés résistantes au changement climatique, le respect variétale et une bonne valorisation des coproduits. Il s'agit du programme PASA, (Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture), dédié au renforcement de trois filières stratégiques en Algérie (dattes, olive et maraîchage). Olivier Rive, chef de projet Pôle Soummam de la filière oléicole, le programme se donne le temps pour faire «convaincre» les Algériens à un apprentissage progressif de dégustation de l'huile d'olive. Entretien.

- Quel est l'objectif du programme PASA ?

Il s'agit en effet d'un projet de l'union européenne, débuté depuis 2019 et qui prendra fin en 2023 avec un budget 5 millions d'euro dédiés exclusivement la filière oléicole. Le programme est initialement destiné aux agriculteurs de Tizi ouzou, Béjaïa et Bouira pour ensuite élargir la zone sur cinq autres wilayas, à savoir Jijel, Bordj Bou Arréridj, Sétif, Médéa et Boumerdès. Au total, nous comptons 50 000 bénéficiaires comme producteurs de l'huile d'olive avec un millier de moulins dont 600 traditionnels et 400 autres modernes.

Faut savoir qu'il est difficile de faire une bonne huile d'olive de qualité avec un moulin traditionnel. Nous travaillons donc beaucoup sur l'amélioration de cette qualité en mettant sur place 46 conseillers en production et transformation. Nous avons ensuite un grand focus sur l'analyse, car en Algérie il y a une grande différence entre la qualité perçue et qualité avérée.

- Et c'est pour la qualité des olives que vous entamez justement l'installation d'un laboratoire de référence à Béjaïa. Quelles seront ses missions ?

Nous mettons en place une station de grande référence de l'huile d'olive à Sidi Aïch. Quatre laboratoire y seront installés, dont un qui sera chargé de mesurer les contaminant. Nous allons pouvoir livrer aux olé-facteurs des bulletins d'analyse où s'est mentionné «zéro résidus».

C'est notre objectif principal. J'insiste beaucoup sur cette question car c'est directement lié à l'agriculture biologique. Cette dernière a pris un retard en Algérie où il n'y a pas de dispositif de certification de bio. Dans notre programme, les travaux pour le labo démarreront en plein été et les première huile labialisées permettront aux producteurs d'afficher la mention bio est prévue dès le début de 2023. C'est notre pari. Les investissements matériels et immatériels solides sont déjà mis en place.

- Pourtant l'Algérie compte plusieurs variétés de qualité …

Il s'agit du deuxième volet de notre programme, beaucoup de variétés d'olives et d'huile existent dans le monde ou bassin méditerranéen. Et en Algérie, une collection variétale crée en 1947 maintenue et développée depuis, sur le site. 150 variétés dont 71 algériennes endogène, 36 inscrites au catalogue des variétés qui ont fait l'objet d'une publication de l'Olivier. Et 35 en cours d'inscription.

Nous devons donc bien réfléchir avant de planter une variété.

Favoriser les huiles de variétés endogènes

C'est la raison pour laquelle nous avons engagé une mission animée par la directrice du conservatoire de l'olivier en France, une spécialiste internationale, pour appuyer cette collection et améliorer la caractérisation des variétés algériennes. Un double intérêt est affiché pour une conservation génétique aux prochaines générations. Nous avons en effet tout un intérêt à favoriser les huiles de variétés endogènes. Nous devons donc bien réfléchir avant de planter une variété.

- Un travail important doit aussi se faire pour aider ces variétés à résister aux changements climatiques. Quelle approche adoptez- vous ?

Nous sommes en train de mettre un programme pour l'anticipation la plus forte possible de protection de ces variétés aux changements climatique, dont beaucoup de verges de Kabylie sont soumis naturellement au stress hydrique. Nous avons une grande chance en Kabylie d'avoir l'olivier sauvage, exigeant peu d'eau dans les

hautes montagnes. Ils se reproduisent tout seul. Ca vaut donc la peine de greffer ces «oléastres» parfaitement adaptables à la fois aux sols mais aussi au climat. Nous avons encore la chance de trouver des porte-greffes naturels sur ces territoires, rencontrés rarement ailleurs.

- Vous portez aussi une démarche pour essayer de réduite l'alternance de la production…

L'Olivier a une production naturellement cyclique. Ca s'appelle le phénomène de l'alternance. Le programme PASA a un objectif de l'atténuer. Il n'est donc plus question d'avoir de grands arbres. Très intéressant de reprendre aussi la méthode de labourer al terre avec une paire de veaux. C''est la meilleure méthode de travailler dans les vergers. Nous devons aussi lancer des formations pour revoir les méthodes de cueillette. Les battons généralement utilisés pour faire vibrer et tomber les olives sont très néfastes pour l'arbre d'ailleurs.

- Les sous-produits générés par les olives partent dans la nature comme déchets alors que nous pouvons les valoriser. Avez-vous un programme dans ce sens ?

C'est notre préoccupation d'ailleurs. D'abord je préfère dire les coproduits avec beaucoup de valeurs que nous souhaitons valoriser. Nous avons beaucoup de matière végétale abondante avec beaucoup de potentialités inexploitées. Et nous avons la chance d'avoir de porteurs de projets pour les grignons te margines. Une grande étude sur les grinons a été lancée à laquelle nous associons plusieurs départements ministériels.

Nous cherchons encore de porteurs de projets pour trouver les meilleures pratiques à adopter pour valoriser les coproduits de l'olive. Pour le moment, la réutilisation principale reste le compost. Mais, nous réfléchissons aussi à la possibilité d'alimenter le marché d'aliment de bétails, importé pour l'instant. Il faut aussi réfléchir aux pertes de l'huile. Le grignon n'est pas forcément bien pressé.

- Vous dites aussi que l'objectif est de se démarquer par la qualité. Quelles données avons-nous sur la qualité des olives et l'huile d'olive DZ ?

Une étude a été faite avec un grand diagnostic. La réalité sur les 1000 moulins dont la moitie sont traditionnels qui ne peut pas produire une bonne qualité d'huile. Car, les pratiques se sont dégradées. Autrefois par exemple, les gens récoltaient les olives mais pressent au moins de 48 heures, ce qu'il fait qu'un aucun taux d'oxydation ne s'est formé. Puis, autrefois, la conservation de l'huile se faisait dans des contenants sains alors qu'aujourd'hui le plastique fait des ravages. D'ailleurs tout un travail est en cours pour bannir le plastique.

Aujourd'hui, il faut une grande prise de consciences, si possible récolter d'une manière d'éviter de poser les olives pendant deux à trois jours en attendant de les presser pour gagner sur la qualité. Ensuite il faut favoriser des moulins modernes où il y a zéro oxydation. Le niveau moyen de l'huile d'olive d'Algérie n'est pas bon. 80 % d'huile consommée en Algérie est courante. Notre objectif est de faire cette qualité à l'huile de vierge douce. Nous avons constaté que les Algériens n'apprécient pas l'huile de vierge extra. Une habitude alimentaire.

100 e journée internationale des coopératives

Le programme d'appui au secteur agricole en Algérie PASA s'associe avec la chambre nationale d'agriculture CNA pour célébrer le Coopsday : 100e journée mondiale des coopératives au siège de la CNA à Alger. Elle se tiendra samedi 2 juillet à Alger.

Pour le PASA, le Coopsday à Alger constitue la 1re journée d'un cycle de capitalisation sur l'évolution des coopératives agricoles en Algérie, avec la participation des coopératives agricoles, artisanales, féminines de la zone projet, mais aussi des témoins des succès stories de Sétif, Souk Aras, Biskra, Annaba qui témoigneront sur la valeur ajoutée économique et sociale de leurs initiatives.

Ce cycle PASA qui démarre le 2 juillet 2022, sera clôturé dans une année en Juillet 2023 par un grand atelier national dédié à la pérennisation des activités et entreprises du mouvement coopératif.

Bioexpresse

Olivier Rives est agroéconomiste et expert international senior en charge du pilotage du programme PASA-PS depuis mai 2020. Zootechnicien à l'origine il est diplomé de l'ESSEC Paris en management international agroalimentaire. Il a dirigé la fédération Sud (France) pendant 13 années, c'est dans cette fonction qu'il a accompagné les partenariats entre coopératives du Sud et du Nord de la méditerranée, en particulier en Algérie ou il est intervenu de nombreuses fois depuis les années 2000.

Pendant 10 années, il a piloté la business school des coopératives ESCAIA. Depuis 2015, passé à l'international, il a travaillé dans 14 pays sur les problématiques d'organisation de producteurs et de marketing territorial ; En Algérie il a particpé comme expert coopératif au programme PAP ENPARD, puis comme expert en économie sociale et solidaire dans le programme PAJE et aujourd'hui comme chef de projet pour le PASA pôle Soummam dans la filière Oleicole.

Auteur en 2017 du «diagnostic et préconisations du système coopératif en Algérie» et en 2019 du «Plan de développement de l'économie sociale et solidaire en Algérie» ; fils, petit fils, arrière petit fils d'agriculteurs

coopérateurs, il se dit «au service des paysans du monde» et «ami de l'Algérie depuis l'age de 16 ans», sa devise : «Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe».

Nb: les sous-titres en italiques sont ceux rajoutés par la rédaction.

Si ces documents vous intéressent, nous vous conseillons de les sauvegarder. Car, ils ne sont disponibles que grâce à l'abonnement mensuel de 12 € que nous payons à l'hébergeur. Toute cessation de cet abonnement rendrait automatiquement le site indisponible.

Djamel BELAID est l'auteur de "L'agriculture en Algérie. Ou comment nourrir 45 millions d'habitants en temps de crise" Editions l'Harmattan (Paris), 256 pages, octobre 2021. Extrait disponible sur Harmattan.fr . Service presse : 01 40 46 79 20 / Fax : 01 43 25 82 03 marie-anne.meunier@harmattan.fr