

Une entreprise française veut placer l'huile d'olive de Kabylie sur le marché international

La filière a été abandonnée des décennies durant Regain d'intérêt pour l'oléiculture...

Le ministère de l'Agriculture veut redorer le blason de la filière oléicole pour qu'elle retrouve son lustre d'antan. Abandonné de longues décennies durant, l'olivier a subi les affres du terrorisme et le ravage de l'insouciance des pouvoirs publics. Des oliveraies tout entières ont été victimes du diktat de la situation sécuritaire précaire qui prévalait dans les années 1990. Des centaines d'hectares ont été dévastées, assénant un coup fatal à l'oléiculture algérienne. Dès lors, les superficies oléicoles rétrécissent d'année en année. Les rendements étaient médiocres. L'huile d'olive se faisait de plus en plus rare. Et les prix pratiqués par les producteurs étaient dispendieux et dépassaient le seuil du tolérable.

Le produit n'était plus, de ce fait, accessible pour les bourses moyennes. Aujourd'hui, force est de constater que l'activité bénéficie d'un regain d'intérêt de la part de la tutelle et connaît un semblant de relance. Une chose est certaine, la politique du renouveau agricole et rural a réservé une place de choix à la filière. L'olivier commence à renaître de ses cendres... À la faveur de cette nouvelle stratégie, des mesures incitatives ont été prises par le ministère au profit des professionnels. Des programmes ont été ainsi tracés et des objectifs fixés. L'accent est mis sur les moyens à mettre en œuvre afin de développer la production des plants et de créer des huileries modernes. L'Exécutif projette d'atteindre un potentiel national d'un million d'hectares (ha) d'ici à la fin de l'année 2014 avec une production de 100 000 tonnes d'huile d'olive.

La moyenne de consommation estimée à 5 litres d'huile d'olive/an/habitant reste, aux yeux des responsables du secteur, faible et doit être augmentée pour atteindre 15 litres/an/habitant. Cela nécessite cependant l'extension du verger oléicole en identifiant de nouveaux sites et la maîtrise des différentes techniques liées à la filière et des bonnes pratiques. Des systèmes d'irrigation économiseurs d'eau seront introduits et les techniques de plantation et d'entretien seront dispensées aux producteurs. Pour une fois, la tutelle parle d'"industrie" oléicole appelée à être modernisée. De nos jours, la filière oléicole occupe près de 400 000 ha. Elle est classée la filière arboricole la plus importante, d'autant plus qu'elle couvre 38,7% des superficies arboricoles.

L'oléiculture accuse un retard flagrant

Des efforts supplémentaires doivent être consentis pour, à la fois, remplacer au maximum l'importation des matières grasses d'origine végétale, répondre à la demande nationale et augmenter la capacité d'exportation. Car, faut-il le rappeler, à la fin des années 1960, l'Algérie produisait de l'huile de qualité qu'elle exportait vers la France, la Belgique, l'Angleterre, l'Allemagne... Mieux, elle a été médaillée à l'exposition universelle de Bruxelles en 1910.

Ce savoir-faire ancestral a été, toutefois, devancé à la fin des années 1970 par la concurrence de l'huile de tournesol, soja et colza qui, elles, peuvent être produites

rapidement et en quantités importantes. L'oléiculture marchande est scindée en deux spécialités. L'on recense "l'oléiculture traditionnelle" située en zone de montagne dont la production est tournée vers le marché intérieur. "L'oléiculture intensive" présente dans les zones steppiques et de hautes plaines est caractérisée par des exploitations de 150 à 200 ha, qui ont commencé à se développer dès 2008 grâce à des investissements. Néanmoins, l'oléiculture traditionnelle, produite essentiellement dans la région de Kabylie, pourrait à terme se frayer un chemin parmi ses concurrentes sur le marché mondial. Son huile, surnommée "Huile de Kabylie", a laissé un goût suave dans la bouche de ses dégustateurs spécialisés d'outre-mer. Elle a suscité d'ailleurs l'intérêt d'une société française de vente en ligne d'huile, "**Autour de l'Olive**", qui envisage de parapher des partenariats avec des huileries implantées dans les différentes contrées de cette région. Son objectif à travers ce projet est d'arriver à placer cette huile sur le marché européen. Son patron, Ladjouzi Nagueb, a sillonné toute la Kabylie. Il est allé à la rencontre des propriétaires de ces unités dans le but de les sensibiliser sur ses intentions. Spécialiste de la vente en gros auprès des magasins gastronomiques, notamment les épicerie fines, M. Ladjouzi a fait goûter l'huile de Kabylie à ses partenaires. "Ils apprécient à l'unanimité le goût du fruité noir, mais il demeure volatile et repris par ce goût chomé (fermentation excessive des olives en tas)", indique-t-il.

"Huile de Kabylie", un label exportable !

Cela est dû, explique-t-il, au mauvais stockage des olives avant trituration. Les lots sont généralement stockés dans des sacs fermés engendrant une mauvaise fermentation. Ces amas d'olives sont souvent exposés à l'air libre par monticule jusqu'à un mois. Ce qui oxyde davantage l'olive, augmente son acidité et altère ou diminue les arômes. Ce sont autant de paramètres qui rendent le goût volatile et repris par le défaut du chromé à la dégustation.

D'où la nécessité, suggère ce spécialiste des huiles, de sensibiliser les propriétaires d'oliveraies sur de nouveaux procédés de récolte. Pour permettre à ce jus de fruit — car c'en est un — de s'internationaliser, il doit répondre au préalable à des normes européennes requises en la matière. Les résultats des nombreuses visites effectuées par M. Ladjouzi font ressortir que l'huile d'olive de Kabylie adopte toujours son schéma traditionnel et familial. En Algérie, l'oléiculture accuse un retard considérable. "Des oliveraies d'altitude qui ont une grande propriété nutritive et une valeur sensorielle de par ses oliviers centenaires sont malheureusement sclérosées par des conflits domaniaux et des rivalités d'héritage. Pis, certaines localités ne réservent aucun intérêt économique à l'oléiculture", déplore le patron d'"Autour de l'Olive". De grandes quantités récoltées suivent encore le circuit familial.

Or, avoue-t-il, il serait plus judicieux d'extirper ce fruit du giron familial et prévoir une perspective économique aux producteurs. Convaincu de la qualité intrinsèque que recèle l'huile de Kabylie et soucieux pour son avenir, Nagueb Ladjouzi soutient mordicus que le produit peut rayonner à l'international, soit en Europe et Amérique du Nord... tel que plusieurs régions d'Italie, d'Espagne, de la Grèce...

"Ces régions ont une culture de l'huile tout comme l'Algérie", affirme M. Ladjouzi qui assistera les huileries intéressées par des opérations d'exportation dans les aspects liés au conditionnement. "Nous sommes prêts à les aider pour le packing, le visu et

l'étiquetage, afin de séduire le marché européen et l'Amérique du Nord. Les producteurs doivent, toutefois, respecter un cahier des charges qui se labélisera par la suite. Ils doivent se doter d'un process production et de moulins modernes pour faire baisser au maximum l'acidité", souligne cet expert, qui affirme avoir ressenti un engouement certain pour cette démarche de la part des producteurs rencontrés. L'agence, précise-t-il, n'a pas pour vocation d'inonder un marché par une politique expansive, mais d'emprunter des créneaux d'une commercialisation qualitative au sein de grands magasins gastronomiques qui confèreront à ce produit une belle notoriété de l'huile d'olive de Kabylie, qui se démarque par ses notes de fruité noir confit...

Source : journal Liberté

<http://www.liberte-algerie.com/actualite/regain-d-interet-pour-l-oleiculture-la-filiere-a-ete-abandonnee-des-decennies-durant-215528>