

Huile d'olive: l'amélioration de la qualité, une priorité à l'export

LES professionnels du secteur oléicole marocain ont aussi leur mot à dire sur le marché international. En témoigne, l'engouement exceptionnel qu'a connu le pavillon Maroc au salon de Vérone (Italie). Cette 27^e édition du «Sol&Agrifood», la première pour les exposants marocains, est l'occasion de nouer des contacts avec les plus gros consommateurs du «jus sacré».

«Avec une consommation moyenne annuelle de 14 litres d'huile d'olive par habitant, l'Italie reste un marché prometteur pour les exportateurs marocains», indique Mohamed Sadiki, SG du ministère de l'Agriculture. Pour lui, «cette première participation à ce salon vise à présenter la richesse, la diversité et la qualité de l'huile d'olive marocaine». Le but est de renforcer son positionnement sur le marché international, en nouant de nouveaux partenariats avec les professionnels étrangers.

La filière oléicole marocaine est aidée en cela par les atouts dont elle dispose grâce aux incitations du plan Maroc Vert, qui, rappelons-le, lui fait la part belle. Un discours que les responsables se sont empressés de relayer lors de cet évènement afin de montrer les potentialités du secteur. Cette culture a enregistré durant les cinq dernières années une ascension fulgurante.

La superficie consacrée aux oliviers est ainsi passée de 763.000 ha en 2007-2008 à un million d'hectares en 2012-2013. En termes de production, la filière oléicole a également connu une nette croissance en passant de 850.000 tonnes en 2008/2009 à 1,5 million de tonnes en 2013/2014. Le Maroc déploie autant d'énergie pour améliorer les conditions de production de l'huile d'olive nationale et la mettre en adéquation avec les standards de qualité.

De plus en plus saluées par les observateurs internationaux, les huiles d'olive marocaines représentées par des marques, désormais célèbres, ont remporté durant les dernières années de nombreux prix internationaux. Cette huile reconnue pour ses qualités gustatives et la faiblesse de son acidité a également été plébiscitée par de grands chefs étoilés qui l'utilisent dans plusieurs de leurs plats de référence. Toutes ces particularités ont été présentées au salon de Vérone.

L'intérêt pour les opérateurs marocains a été de profiter de l'Italie qui jouit également du statut de plateforme mondiale d'exportation de l'huile d'olive ainsi que celui de grand consommateur de cette matière qui constitue l'ingrédient de base de la

gastronomie locale. «La qualité de l'huile d'olive extra-vierge, conjuguée aux efforts de promotion et à la multiplication des rencontres B to B, bref aux objectifs fixés par le plan Maroc vert... devront hisser la notoriété du secteur et booster le chiffre d'affaires à l'export», conclut le SG du ministère de l'Agriculture.

Source: [http://www.leconomiste.com/\(09/04/2014\)](http://www.leconomiste.com/(09/04/2014))