

L'huile d'olive : un nouveau décret modifie les critères d'évaluation

Un nouveau décret sur la commercialisation de l'huile d'olive vient d'être présenté au Secrétariat général du gouvernement. Il vise à rendre l'huile d'olive marocaine conforme aux standards internationaux et lutter contre l'informel.

Initié par le ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime à travers l'Onssa (Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires), le nouveau décret, signé par les ministères de l'Agriculture et de l'Industrie et du commerce, est actuellement sur le bureau du SGG en vue de le présenter à l'approbation en Conseil de gouvernement.

«Après son adoption, un **arrêté** définissant les caractéristiques et les critères de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage de l'huile d'olive sera publié», déclare Hamid Lachhab, chef de Division de la réglementation et normalisation à l'Onssa.

Le nouveau décret vient abroger et remplacer le décret du 20 mai 1997 relatif à la commercialisation des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

Le texte de 1997 définit les caractéristiques de l'huile d'olive et interdit sa vente en vrac. Il classe les huiles selon trois **critères physicochimiques** (l'acidité, l'indice de peroxyde et l'absorbance dans l'ultraviolet) qui s'avèrent insuffisants pour évaluer la qualité de ces huiles. Une lacune qui permet à certaines huiles de mauvaise qualité de trouver place dans la classification proposée par le décret précité et d'être commercialisé librement sur le marché national.

Les objectifs du nouveau décret

Le nouveau projet de décret sur la commercialisation de l'huile d'olive vient donc instaurer de nouveaux critères beaucoup plus sévères et mettre de l'ordre dans le secteur. Il vise à :

- **Harmoniser les catégories** des huiles d'olive avec celles arrêtées au niveau de la norme du Conseil oléicole international (COI) ;
- Compléter les critères physicochimiques pour mieux évaluer la qualité permettant ainsi une classification plus objective des huiles d'olive ;
- Fixer les limites maximales des contaminants ;
- Introduire **les caractéristiques organoleptiques** comme des critères de qualité pour la classification des huiles d'olive ;
- Fixer les conditions à respecter par les agents de contrôle pour préserver la qualité des échantillons prélevés.

Pour ce qui est de l'huile d'olive vendue au détail, le décret prévoit que les huiles ne peuvent être présentées à l'acheteur que si elles sont conditionnées dans des emballages allant de 0,1 L jusqu'à 25 L avec l'obligation d'apposer une bande de garantie sur l'emballage. Rappelons que dans le cadre du texte de 1997 actuellement

en vigueur, les emballages sont limités à 5 litres. «Les unités opérant dans l'informel doivent obligatoirement **se conformer à la loi 28-07** et respecter les critères de production et de commercialisation », insiste notre source.

Le nouveau décret vient harmoniser la réglementation de la commercialisation de l'huile d'olive au Maroc avec celle en vigueur au niveau international, notamment celle en vigueur dans l'Union européenne. C'est ainsi que l'adoption de la proposition formulée par le Conseil oléicole international (COI), dont le Maroc est membre, pour l'amendement de ces normes et la nomenclature douanière du système harmonisé en matière des huiles d'olive et des olives de table a été nécessaire.

En effet, conformément à l'accord de libre échange avec l'UE et l'accord international de 2005 sur les huiles d'olive et les olives de table, le Maroc est appelé à appliquer les normes du COI au niveau du commerce national, à l'export et à l'import.

L'éradication de l'informel, une tâche de longue haleine

L'interdiction de la commercialisation de l'huile d'olive en vrac n'est pas récente, et son éradication prendra du temps.

«Le texte de loi existe depuis longtemps, mais il n'a jamais été appliqué parce qu'il y a une énorme difficulté à maîtriser ce marché. Il faut peut-être trouver d'autres mécanismes et s'associer avec d'autres acteurs pour y arriver», déclare une source de l'Onssa. Et d'ajouter : «Contrôler la qualité de l'huile d'olive produite dans le secteur informel est encore plus difficile».

«**Le contexte juridique ne suffit pas à lui seul** pour bloquer la route aux commerçants hors la loi. Le ministère et l'Onssa organisent en permanent des campagnes de sensibilisation destinées aux opérateurs autorisés. Le changement des mentalités et la sensibilisation du consommateur est très importante pour combattre l'informel», explique M. Lachhab. Il faut dire que pour convaincre les Marocains, dans leur grande majorité, de la mauvaise qualité de l'huile d'olive en vrac et de ses risques sur la santé, serait révolutionnaire !

Selon le département de l'Agriculture, la production nationale d'huiles d'olives en 2010/2011 et 2011/2012 s'est élevée respectivement à 150.000 T et 130.000 T. 10 à 15 % de la production est destiné à l'export. Le reste est vendu soit sous forme conditionnée (10%), soit en vrac.

Dans le secteur organisé, **la qualité de la production nationale** s'améliore d'une année à l'autre. Les industriels adoptent de plus en plus les bonnes pratiques de production et produisent des huiles de bonne qualité, destinées essentiellement à l'export.

Toutefois, les huiles d'olive courantes et lampantes constituent encore **une part non négligeable sur le marché**. La production des unités non organisées (maasras, unités traditionnelles semi modernes) se fait généralement en vrac et avec des prix de vente très bas comparativement aux huiles conditionnées (25 à 30 DH/l contre 35 à 50 DH/l pour le conditionné).

Echappant au contrôle de l'Etat, la production informelle pose un double problème : une **compétitivité amoindrie** pour le secteur organisé et un **risque pour la santé des consommateurs**.

Source : <http://www.medias24.com/> 16/04/2014