

Un projet de décret pour une montée en gamme de l'huile d'olive marocaine

Un chamboulement attend la filière oléicole. Le gouvernement s'apprête à adopter un nouveau décret qui concerne l'huile d'olive marocaine. Il s'agit du projet de décret 2-14-268, publié sur le site du secrétariat général du gouvernement (SGG) et qui devrait être soumis pour adoption à l'une des prochaines réunions du Conseil de gouvernement. Le secteur des huiles d'olive est régi actuellement par le décret du 20 mai 1997 relatif à la commercialisation des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Ce décret classe les huiles d'olive selon trois critères physicochimiques, à savoir l'acidité, l'indice de peroxyde et l'absorbance dans l'ultraviolet. Aujourd'hui, ces critères sont jugés «insuffisants» pour évaluer la qualité des huiles d'olive. Cette insuffisance réglementaire «permet à certaines huiles de mauvaise qualité de trouver place dans la classification proposée au niveau du décret précité et de se commercialiser librement sur le marché national», souligne-t-on dans la Note de présentation du projet de texte.

Rappelons que le Maroc figure parmi les premiers fournisseurs mondiaux d'huile d'olive. Selon une ancienne étude de la Direction des études et des prévisions financières (DEPF), le faible niveau technologique conjugué à la dépréciation de la qualité de la matière première génère des huiles non conformes aux standards internationaux. Le projet de décret propose ainsi un toilettage réglementaire pour réduire sur le marché les volumes d'huile d'olive de mauvaise qualité. Et ce, à travers notamment l'harmonisation des catégories des huiles d'olive avec celles arrêtées au niveau de la norme du Conseil oléicole international (COI), en complétant les critères physicochimiques auxquels doivent répondre les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive et en fixant les conditions à respecter par les agents de contrôle pour préserver la qualité des échantillons prélevés.

Traçabilité

L'article 3 de ce projet de décret détaille ainsi les spécificités techniques des huiles d'olive commercialisées. Il cite en premier lieu l'huile d'olive vierge, obtenue à partir uniquement du fruit de l'olivier, par des procédés mécaniques ou physiques dans des conditions thermiques qui n'entraînent pas d'altération de l'huile. «Cette huile ne doit avoir subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration», précise le projet de texte. Cette catégorie comprend l'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état (elle comporte l'huile d'olive vierge extra, l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge courante).

En deuxième lieu, figure l'huile d'olive vierge impropre à la consommation en l'état, dénommée «huile d'olive vierge lampante», dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes. Elle peut être utilisée en l'état pour des usages techniques ou après raffinage pour l'alimentation humaine. Le projet de décret évoque également l'huile d'olive raffinée qui correspond à l'huile d'olive obtenue à partir d'huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de leur structure glycéridique initiale. Et l'huile d'olive constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

Le projet de décret va jusqu'à détailler les différents volumes en litre des contenants destinés à la vente au consommateur final (0,1, 0,25, 0,50, 0,75, 1, 2, 3, 5, 10, 20 et 25 litres). Notons que ce projet de révision réglementaire vise les établissements et entreprises de production, de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de distribution, de transport, d'entreposage ou de conservation des huiles. En vertu de ce décret, les exploitants de ces établissements doivent assurer la traçabilité de leurs produits. De même, ils devront apposer une bande de garantie, ou de tout autre système de garantie équivalent, au niveau de l'ouverture du contenant ou de l'emballage des huiles.

Source : le matin
27/12/2014