

L'huile d'olive de Jijel à la recherche d'un label

Des prélèvements d'échantillons d'huile d'olive se poursuivent à Jijel auprès de trente (30) huileries traditionnelles, modernes et semi-automatiques en vue de décrocher un label à ce produit, a indiqué samedi à l'APS le directeur de la chambre de l'agriculture, Yacine Zeddami.

L'opération, lancée il y a un mois pour les différents types de trituration dans la région, a été faite à la demande de l'Institut technique de l'arboriculture fruitière et de la vigne (ITAF) de Takriertz (Bejaia) en complément de celle qui avait touché, en 2015, onze (11) huileries de la région de Jijel, a ajouté le même responsable.

Ces analyses physico-chimiques et sensorielles permettront de déterminer les qualités organoleptiques de l'huile d'olive et d'arriver à "décrocher" un label à ce produit du terroir, d'autant que la région de Jijel est montagneuse et se caractérise par des oliveraies dont le fruit a prouvé ses qualités.

Les précédentes analyses avaient révélé des taux d'acidité variant de 0,48 % à 3,92 % pour les catégories d'huile (vierge, extra-vierge, courante et lampante) de cette wilaya forte de 18.000 hectares d'oliveraies. La production moyenne varie de 5 à 9 millions de litres et un rendement de 22 litres par quintal d'olives triturées, selon la direction des Services agricoles (DSA).

En outre, l'objectif recherché à travers ces analyses est notamment d'améliorer les conditions de cueillette, de transport et de transformation pour obtenir une meilleure qualité du produit final (huile d'olive), a affirmé M. Zeddami.

S'agissant de la cueillette, les responsables de l'agriculture conseillent l'utilisation de filets au lieu du gaulage pour éviter le contact des olives avec le sol, ce qui augmente le taux d'acidité et occasionne des blessures au fruit. Pour ce qui est du transport, les caisses plastiques seraient tout indiquées pour que l'olive séjourne dans de bonnes conditions au lieu des sacs en jute qui favorisent la fermentation de l'olive, a-t-on précisé.

La région compte 134 huileries (47 modernes et 87 traditionnelles) et un effectif de plus de 1.400 oléiculteurs, selon la chambre de l'agriculture.

Lors d'une récente rencontre tenue à Guelma en présence d'experts de l'Union européenne (UE) et consacrée à la labellisation des produits agricoles, le directeur de la chambre de l'agriculture de Jijel avait indiqué que les qualités de l'huile d'olive et de

la fraise produites à Jijel plaident en faveur de l'obtention d'un label de ces produits du terroir en vue de leur exportation dans les marchés extérieurs.

Source : <http://www.agenceecofin.com//23/02/2016>