

Perspectives de développement de l'oléiculture dans la région de la Kabylie

 / Ahmed Ouamer Nadia
Magister en aménagement régional

Résumé :

L'huile d'olive constitue un patrimoine agricole non négligeable en Algérie, notamment dans sa zone de concentration : la Kabylie. Malheureusement, son exploitation actuelle, se heurte à des problèmes de différentes dimensions.

Les niveaux de rendement d'olives sont trop bas et la qualité de l'huile se déprécie progressivement à travers le processus de sa production, de la récolte jusqu'au conditionnement, sans oublier l'absence de programme de formation pour la transmission des nouvelles techniques en oléiculture.

L'huile d'olive, de part son importance et de son rapport ancestral avec les populations locales, peut constituer le noyau central d'un développement durable pour peu qu'une démarche cohérente et des moyens appropriés soient mis au service du projet.

L'augmentation du patrimoine oléicole, l'amélioration de ses performances ainsi que la valorisation de l'huile et des sous produits permettraient à coup sûr de multiplier la rentabilité mais l'objectif escompté, qui consiste en l'amélioration des conditions de vie des populations de façon durable ne pourra être atteint qu'avec la création d'activités connexes et périphériques auxquelles s'ajouteront l'exploitation rationnelle des ressources naturelles, le développement des petits élevages en zone de montagne et des activités artisanales pour valoriser un savoir faire ancestral.

Mots clés : oléiculture, dégradation, développement, valorisation, , huile d'olive, environnement, sensibilisation.

Introduction :

L'activité agricole en Algérie est aussi vieille que les populations autochtones de l'Afrique du nord. Déjà au temps du royaume Numide, l'ensemencement de la terre était une pratique courante. On dit du roi Massinissa, qui en fut le souverain (238-148 Av. J-C), qu'il a été le premier agronome africain à réussir la sédentarisation des populations nomades d'alors.

A travers son histoire, l'autochtone a réussi à identifier et à maîtriser certaines cultures qui nous sont aujourd'hui léguées dans certaines régions spécifiques d'Algérie et qu'on appelle communément les produits du terroir qui furent un refuge pour un grand nombre d'habitant durant la colonisation, notamment l'olivier qui est situé, à plus de 80%, en zone de montagne n'intéressant pas beaucoup l'occupant français installé lui, dans les plaines à haut potentiel.

Le meilleur symbole de l'importance de l'olivier se trouve certainement sur le drapeau de l'O.N.U. ; où la carte du monde est placée dans une couronne de rameaux d'oliviers. Il tirerait cette position honorifique de son origine géographique de la méditerranée, considérée comme le lac de la paix, mission principale, par ailleurs, de l'institution mondiale.

L'olivier est l'arbre caractéristique du bassin méditerranéen notamment en Afrique du Nord, comme le palmier est l'arbre caractéristique du Sahara. Selon le poète latin, Silius Italicus, c'est en Afrique que se situerait la naturalisation de l'olivier, plus exactement dans la région baignée par le lac Triton et la Byzacène. De là, l'olivier se serait répandu et aurait atteint tous les pays du bassin méditerranéen.

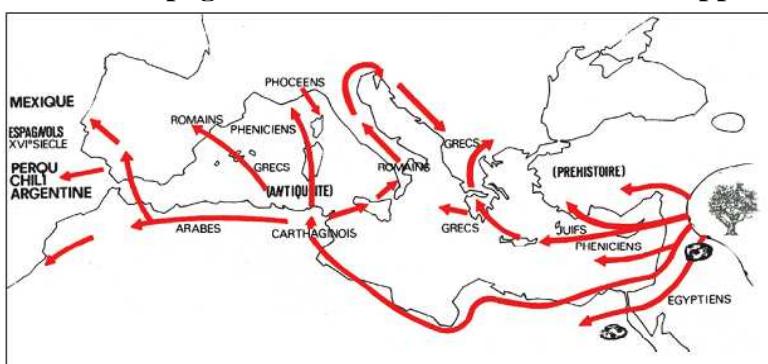
La mythologie grecque quant elle, attribue l'expansion de l'olivier à la déesse, Athéna, qui a sorti le premier arbre de la terre, l'olivier, capable de résister à l'ardeur du soleil et dont le fruit fournit un aliment de choix et un remède pour l'homme. On attribue aussi à cette déesse le fait d'avoir été la première à enseigner aux hommes la fabrication de l'huile.

1. Origine et expansion de la culture de l'olivier :

L'olivier a une origine très ancienne. Son apparition et sa culture remonteraient à la préhistoire, mais il est difficile de déterminer avec certitude la voie de son expansion, progressive et intermittente au cours du temps.

« DE CANDOLLE pense que la plante est originaire de Syrie tandis que suivant PELLETIER, elle serait originaire de l'Asie mineure et aurait été transplantée en Europe par les Phocéens quand ils fondèrent en France leur colonie. D'autre soutiennent qu'elle aurait été introduite par les Phéniciens dès les temps pré homériques , d'autre encore la font apparaitre seulement au VIII^e siècle A.J.C, au temps de NUMA POMPILIUS , tandis que PLINE affirme qu'elle serait apparue en Italie seulement au temps de TAROUIN l'ANCIEN. »¹ (voir carte N°1)

Carte N° :1 Propagation de l'olivier en Méditerranée apparaître



Source : document technique du C.O.I.

Son histoire se confond avec celle du bassin méditerranéen, des découvertes, des conquêtes, et des échanges commerciaux.

Il est généralement admis que son berceau fut l'Asie mineure, la Crète, les Cyclades, les Sporades ... on ne sait au juste. Mais ce qui est sûr c'est qu'au troisième millénaire avant le Christ, il est cultivé en Phénicie, en Syrie, en Palestine.

« Pendant la XIXe dynastie égyptienne, on le trouve dans les oasis libyennes, en Crète, sur les rivages égéens, l'Asie mineure. Vers 1582 A.J.C, **Cécrops**, de Sais, en Basse-Egypte, l'apporte aux

¹ Broggio Céline- Environnement, agronomie et développement durable, cours donnés aux étudiants du DU « étude de la francophonie et de la mondialisation » mai 2008, Université Jean moulin- Lyon 3- France.

Hellènes : les fruits nourriciers et conservables de l'arbre sauveront les Grecs aux jours calamiteux.

En Palestine, le **roi David** le fait garder par des intendants spéciaux. Au XIII^e siècle A.J.C., sa présence est attestée en Egypte. Puis, au gré des conquêtes et de l'expansion commerciale, on le trouve en Sicile, en Italie, en Tunisie, en Maroc, dans le midi de la France.

En ce qui concerne l'Afrique, l'étude des charbons de l'escargotière de Relilai prouve la présence de l'olivier au paléolithique supérieur. L'olivier a été importé du Moyen-Orient vers l'Occident par les commerçants phéniciens, vers le XI^e siècle A.J.C, ou par les navigateurs puniques après la fondation de Carthage en 814 A.J.C.

Il est vrai que la culture de l'olivier existait en Afrique bien avant l'arrivée des romains, mais ceux-ci l'étendirent à l'ensemble du pays et en firent un moyen de pacification en fixant les nomades. En Tunisie, le premier verger important a vu également le jour sous les Romains. Partout, on voit régresser ou s'étendre l'olivier au gré des conquêtes de Rome et de ses besoins politiques et économiques. Au XVI^e siècle, ce sont des caravelles espagnoles qui apportent des plants d'olivier aux Amériques et à partir de 1560, on en trouve au Pérou, aux Antilles, au Chili, en Argentine, au Mexique, en Californie. L'olivier est également cultivé aujourd'hui en Afrique du Sud, en Australie et au Japon. Partout où le soleil le permet, l'olivier s'implante et gagne du terrain.

Au Maghreb, la culture de l'olivier semble avoir été abondante dans l'Antiquité, ainsi que la production d'huile, la seule ville de Leptis (aujourd'hui en Libye) a été condamnée, par César à fournir annuellement 3 millions de litres d'huile. Et cette redevance était considérée comme modérée. Et de leur part, et pour honorer leur compatriote Septime Sévère, devenu empereur, les habitants de la Tripolitaine envoyoyaient, à titre gratuit, de fortes quantités d'huile. Les successeurs de l'empereur devaient rendre obligatoire ce présent, devenu une redevance.

On pense que la naturalisation de l'olivier a été faite par les Phéniciens. La linguistique confirme cette hypothèse, puisque le nom de l'olivier cultivé est, dans plusieurs dialectes berbères, emprunté au phénicien, *zytim*. Selon le linguiste Mohand Akli Haddadou, si l'olivier est aujourd'hui principalement cultivé dans les régions de la Méditerranée, sa présence est attestée au Sahara où il est désigné par *ahatim* (du phénicien : *zytim*), comme en témoigne les oliviers fossilisés du Hoggar. Historiquement, les travaux des archéologues

feraient même remonter les origines de sa domestication entre 3800 et 3200 avant Jésus-Christ.

Aujourd’hui, on connaît, grâce aux ruines de pressoirs trouvées dans les campagnes et les villes, les régions oléicoles du Maghreb : surtout l’Afrique proconsulaire, mais aussi l’est de l’Algérie, l’ouest (plusieurs pressoirs ont été retrouvés à Cherchell), et aussi au Maroc.

l’olivier joue un rôle important dans la vie des populations ; aujourd’hui encore, dans les campagnes les plus pauvres, l’olivier constitue la seule richesse et chaque famille possède ses réserves d’huile.

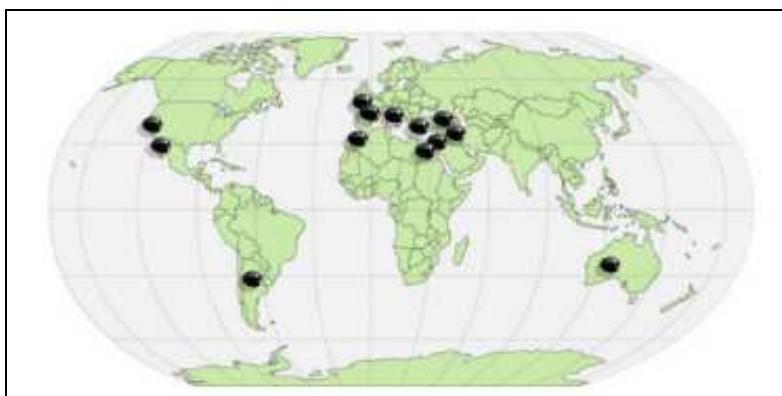
Par ailleurs, il passe pour un arbre béni, parce qu’il est magnifié par le Coran. L’huile est non seulement un aliment, mais aussi un remède, vanté par les médecins de tous les temps, et l’islam, qui accorde un grand intérêt à la nature, a renforcé ce respect de l’arbre.

2. Géographie de l’olivier :

L’olivier se plaît essentiellement dans la zone de climat méditerranéen qui est caractérisée par des hivers doux, des automnes ou des printemps pluvieux, des étés secs et chauds, et une grande luminosité. On le rencontre dans le monde principalement entre 25° et le 45° de latitude nord. (voir carte N :2)

L’olivier qui est un arbre rustique par excellence est indifférent à la nature du sol mais il craint l’humidité. En terrain riche et convenablement arrosé il donne des récoltes abondantes.

Carte N° :02 : Repartions géographique de la culture de l’olivier.



Source : COI

L’extension de sa culture est limitée par le froid car il ne résiste guère aux températures inférieures à (- 12°). Par contre, il

supporte les sécheresses exceptionnelles et les vents les plus violents. Il pousse jusqu'à une altitude de 400m sur des terrasses abritées et orientées vers le sud.

3. La culture de l'olivier dans la Kabylie :

« Les produits de terroir sont considérés comme des savoirs faire à dimension culturelle, accumulés par des populations, qui donne la valeur au produit »¹. Selon cette définition, les produits de terroir ont une valeur culturelle et économique très importante et ils sont aussi des produits qui participent au développement de l'agriculture. Par ailleurs, l'huile d'olive, qui est l'un de ces produits, constitue un patrimoine agricole non négligeable en Algérie, notamment dans sa zone de concentration : la Kabylie. Malheureusement, son exploitation actuelle, se heurte à des problèmes de différentes dimensions.

La Kabylie qui s'étend sur trois Wilayate totalisant 164 communes, sur une superficie de 11.268 km², est un ensemble géographique globalement rural. L'essentiel du verger oléicole se situe en zone difficile et le statut juridique des terres est de type privé.

L'insuffisance des ressources naturelles et l'absence du secteur industriel contraignent un grand nombre de personnes à chercher du travail ailleurs et d'autres à pratiquer des cultures vivrières de subsistance complétant le revenu d'un travail occasionnel local.

Le constat et surtout sa tendance sont préoccupants d'autant plus que les revenus de la culture la plus répandue sont plus que dérisoires, en l'état actuel des choses, comme le montre le calcul ci-après :

- Superficie totale : 104 000 Ha
- Superficie en production : 85 000 Ha
- Rendement moyen : 15 qx d'olives / Ha
- Production totale moyenne : 1 275 000 qx d'olives
- Rendement moyen en huile : 19 litres / ql. d'olives
- Production moyenne annuelle : 24 225 000 litres d'huile soit 242 250 hl
- Prix moyen du litre d'huile : 350 ,00 Da en 2009.

Valeur Total de l'huile produite : 8 478 750 000,00 Da

Compte tenu de la taille d'une exploitation moyenne qui est de 1,5 Ha, le revenu en serait donc de :

¹ Broggio Céline- Environnement, agronomie et développement durable, cours donnés au étudiants du DU « étude de la francophonie et de la mondialisation » mai 2008, Université Jean Moulin- Lyon 3- France.

$$\frac{8\,478\,750\,000,00\,\text{DA}\times 1,5}{85\,000} = 149\,625,00\,\text{DA}$$

Il est à noter que le revenu ci-dessus est théorique car une partie de la production est destiné à l'autoconsommation ; proportion indéterminée mais estimée à plus de 1/3, ce qui ramènerait le revenu réel par exploitation à environ 100 000,00 DA.

Les sous produits de l'olivier (grignons, pulpes, margines et rameaux), susceptibles de relever ce revenu, ne sont pas valorisés.

La prestation de service de la trituration est réglée par l'oléiculteur sous forme d'un prélèvement, par le transformateur, d'une proportion de l'huile obtenue, soit 1/6.

L'augmentation du patrimoine oléicole, l'amélioration de ses performances ainsi que la valorisation de l'huile et des sous produits permettraient à coup sûr de multiplier la rentabilité mais l'objectif escompté, qui consiste en l'amélioration des conditions de vie des populations de façon durable ne pourra être atteint qu'avec la création d'activités connexes et périphériques auxquelles s'ajouteront l'exploitation rationnelle d'autres ressources naturelles, le développement des petits élevages adaptés en zone de montagne et des activités artisanales pour valoriser un savoir faire ancestral.

4. L'huile d'olive « Axe central » pour un développement durable en Kabylie.

Convaincu que l'huile d'olive, de part son importance et son rapport ancestral avec les populations locales, sa qualité peut constituer le noyau central d'un développement durable pour peu qu'une démarche cohérente et des moyens appropriés soient mis au service du projet dont l'objectif ultime est la valorisation de l'huile et l'amélioration des conditions de vie des populations qui pourraient intervenir de manière simultanée si le souci de l'intégration est pris en compte.

Le processus de valorisation, s'articulera au tour de deux grands axes.

- L'organisation de la filière oléicole.
- Les actions de valorisation.

4-1. Organisation de la filière oléicole

Le facteur « organisation » est un élément fondamental pour l'atteinte de l'objectif. Le secteur oléicole a connu depuis quelques années des structures organisationnelles à différents niveaux, néanmoins et en dépit des efforts (louables) consentis notamment par l'institut technique de l'arboriculture fruitière –I.T.A.F., ces initiatives se sont avérées inefficaces, car en face les professionnels de la filière

n’arrivent pas à exploiter convenablement l’opportunité qu’offre les services d’agriculture des wilayas.

Il existe certes un observatoire national oléicole, dont le siège est sis à l’ I.T.A.F , mais son action ne s’inscrit pas dans une perspective d’intégration et de durabilité.

L’autre maillon faible du secteur est l’absence d’un programme de formation à long terme pour la transmission des nouvelles techniques en oléiculture. Les séances isolées organisées sporadiquement ne sont pas de nature à capter l’intérêt d’un large public oléicole.

A souligner que la production de la recherche sur l’oléiculture est plutôt rare au niveau national, du fait que le secteur de la recherche est resté en retrait de cette préoccupation .

Il s’agit donc de concevoir et de mettre en place un schéma organisationnel global pour que tous les acteurs concernés ou intéressés par la filière puissent initier leurs actions de manière coordonnée et non plus isolément comme c’est les cas jusqu’ici.

a- La recherche et la formation

Dans l’optique de favoriser le transfert de technologie et la diffusion des techniques en oléiculture et en oléotechnie, il serait opportun de créer une structure de type « Agro-pôle oléicole » ¹ (préconisé au Maroc) qui mettra en œuvre des programmes de recherche, de formation et d’information et offrira un cadre de concertation à l’ensemble des intervenants.

Le siège de cette structure, à rayonnement national, serait en Kabylie. Son financement pouvant être supporté dans un premier temps par l’état, puis progressivement pris en charge par la profession au fur et à mesure de l’obtention de résultats.

Malgré l’importance du potentiel existant, les niveaux de production et d’organisation atteints par rapport aux pays voisins (Tunisie) doit inciter à plus de rigueur dans le processus de production, mais avant tout dans celui de l’organisation, pour toute les structures intervenantes et notamment les professionnels eux même (oléiculteurs et oléifacteurs).

Au niveau des chambres d’agriculture des trois wilayas concernées existent des associations professionnelles mais leur rôle inefficient jusqu’à présent devrait gagner en efficacité en s’érigeant en association régionale dans les trois wilayas mais aussi en englobant

¹ Bulletin réalisé par l’institut agronomique et vétérinaire HASAN II. Responsable de l’édition : Prof. Ahmed Bamouh –Plan national oléicole. 1998.

quatre autres wilayas périphériques Boumerdès, Jijel, Sétif, Bordj Bou arreridj qui disposent elles aussi de vergers oléicoles assez importants.

Cette organisation pourrait être dénommée : « Association Régionale Centre des Oléiculteurs»-**ARCO**-

- Elle sera l'interlocuteur des oléiculteurs auprès des pouvoirs publics.
- Participera à la conception des programmes de recherche et de formation.
- Emettra une publication périodique gratuite, en relation avec le monde de l'oléiculture et son environnement. Elle sera adressée au plus grand nombre des professionnels.
- Sera partie prenante dans la mise en œuvre de programmes de développement de la filière au niveau régional et local.
- Participera à des campagnes de sensibilisation et d'éducation des consommateurs sur la qualité de l'huile d'olive, sa valeur biologique et ses vertus sanitaires et nutritionnelles.
- Initiera et participera à l'élaboration d'une fiche de suivi des exploitations acceptant d'intégrer un processus de valorisation etc.

b- Crédation d'une structure de Type « coopérative »

Il s'agit de finaliser un projet pilote déjà entamé dans la wilaya de Bouira. Ce projet qui ambitionne de regrouper des oléiculteurs et des oléifacteurs dans le cadre d'une coopérative est déjà finalisé dans sa phase théorique de mise en place d'un schéma organisationnel et l'échéancier de son application. Cette phase encadrée par M. ANDRE VIELMAS (expert en organisation dans le Loth et Garonne- France) a réussi à intéresser un noyau de professionnels s'engageant à concrétiser le projet et d'en faire un exemple pour arriver à agglomérer d'autres. Cette structure a pour vocation de produire une huile d'olive de qualité dont la quantité augmentera progressivement au fur et à mesure des adhésions jusqu'à l'échelle régionale.

Cette initiative, soutenue et encouragée par le ministère de l'agriculture est un début de solution pour une prise de conscience des professionnels quant à l'adaptation de leur comportement et de leurs pratiques de production aux impératifs de rentabilité.

Cette coopérative a connu sa création officielle par la signature de son agrément par le wali de Bouira et est dénommée : **coopérative de l'huile d'olive de Kabylie (CHOK)**

Durant sa phase d'expérimentation cette coopérative sera encadrée par les spécialistes de la station régionale de l'I.T.A.F. (Sidi-Aich -Bejaia) mais aussi par la chambre d'agriculture et les services agricoles de la wilaya Bouira.

A terme, cette coopérative de producteurs et de transformateurs devrait arriver à intégrer une large proportion d'exploitations et à contrôler une bonne partie de la production d'huile notamment celle destinée à l'exportation.

A ce titre elle devra se doter progressivement de tous les moyens nécessaires notamment :

- Des infrastructures et des équipements modernes de transformation.
- D'unités de conditionnement bien répartis géographiquement.
- De moyens humains performants notamment un jury de dégustation ; Une cellule de contrôle de qualité et des techniques oléicoles ; Une équipe préalablement formée dans les stratégies de marketing et des gestionnaires d'un haut niveau de formation.

IL est vrai que les moyens à mettre en place sont importants mais le résultat final en vaut la peine, car le retard que l'Algérie accuse par rapport à l'Espagne, l'Italie la Grèce et la Tunisie est important. Cette coopérative ambitionne d'être leader national dans la production des huiles d'olive destinées à l'exportation. C'est à son niveau que commencera à se concrétiser le dispositif de certification labellisation qui permettra à l'huile algérienne de gagner sa place sur le marché international et exploitera enfin trois atouts majeurs jusqu'ici dilapidés, il s'agit de :

- ❖ Son caractère biologique qu'il faudra démontrer.
- ❖ L'importance du verger qui est de 104.000 ha et qui sera porté d'ici une dizaine d'années, à 117.000 ha.
- ❖ Enfin la zone d'implantation, la Kabylie en qui représente un label positif de part son milieu naturel, son histoire et la place qu'occupe l'olivier dans la société.

4-2 - les actions de valorisation

Si les schémas organisationnels ne sont jamais définitifs en raison de leur adaptation permanente à des situations, au fur et à mesure de l'exécution du projet, les actions techniques quant à elles sont bien définies et concerneront :

A- Consolidation du patrimoine existant

A1) Taille de régénération

Depuis sept années, la taille de régénération y compris celle soutenue par le PNDA a permis de rajeunir quelques 3000 ha représentant 7 % du potentiel considéré âgé (40 % de la superficie totale oléicole) soit un rythme annuel de 1 %

Outre la faiblesse du volume annuel des réalisations, il a été relevé des carences d'ordre technique dans l'exécution de l'opération

(qualité de la taille, sa période et sa proportion par exploitation), dont les conséquences sont parfois à l'opposé du résultat attendu

A ce titre, il y a lieu de maintenir le soutien à cette opération qui doit s'intensifier de façon à atteindre un rythme de 5 % par année, tout en veillant à mettre en place un schéma d'organisation et d'encadrement consistant en :

- Elaboration d'une fiche de suivi de l'opération au niveau de chaque exploitation oléicole.
- L'exécution d'un programme de formation spécifique et soutenue à même de donner une qualification à chaque oléiculteur potentiel. Ainsi que La mobilisation des techniciens spécialistes en la matière pour encadrer l'opération
- La mise en place un zonage spécial taille de régénération, pour identifier et situer les arbres âgés.
- Le rajeunissement effectif de la totalité du verger classé âgé devrait s'étaler sur une dizaine d'années.

A2) la densification.

Le verger oléicole, issu majoritairement du greffage d'oléastres, n'a pas permis l'occupation régulière et optimale du terrain. Des espaces inexploités du fait de cette occupation irrégulière ont engendré un manque à gagner important estimé à 20% soit un manque de 20 arbres à l'ha, ce qui représenterait un potentiel espace inexploité d'environ 2 millions d'oliviers

L'effort de densification des vergers, consenti jusqu'ici a abouti à la plantation d'à peine 30000 oliviers en sept années, soit 1,5% de l'objectif à atteindre. Il s'agit donc de susciter l'intérêt et l'adhésion des exploitants à densifier leur verger pour l'intensifier.

A ce titre, un programme d'action, avec des échéances s'impose. Il consistera en la plantation de 100.000 arbres par an, pendant 20 ans qui se repartiraient approximativement comme suit :

- | | |
|----------------|--------------------|
| - Bejaia : | 50 000 arbres/ans. |
| - Tizi-Ouzou : | 30 000 arbres/ans. |
| - Bouira : | 20 000 arbres/ans. |

Il reste entendu que ce programme doit être accompagné de la mise en place d'une pépinière spécialisée en production de plants par wilaya.

A3) greffage d'oléastres et plantation.

Cette opération vise à l'extension du verger oléicole traditionnel pour porter la superficie existante à 105.000 ha, ainsi que la densification de 104.000 ha en y ajoutant 20 plants/ha, et l'augmenter des superficies en terrain moins accidenté, avec des plantations plus modernes et intensives, pour arriver à un verger oléicole moderne de 12000 ha (actuellement il est de 4000 ha et en zone irrigable) Cela impliquera donc un effort de plantation de 8000 ha en 10 ans, avec une densité moyenne de 250 plants/ha et

permettra d'améliorer les performances de production et d'obtenir un potentiel oléicole total de 117 000 ha dont 12 000 avec des densités de 250 arbres et plus.

A4) L'entretien

Les niveaux de production très bas de l'olivier sont dus, dans une large mesure, à l'abandon des opérations d'entretien nécessaires. Il s'agit notamment :

- des travaux du sol et de l'exécution régulière des différentes tailles ;
- construction de seuils en pierres pour consolider les oliviers situés sur une trop forte pente ;
- d'apport de fumure organique ; a ce niveau, il y a lieu d'étudier la possibilité d'utiliser les margines (Valorisation des sous produits de l'olive) car il est impératif de continuer à dispenser notre verger oléicole d'apport d'engrais chimique et à produire de l'huile bio.

Les services techniques périphériques à la filière doivent concevoir et exécuter un programme d'information et de vulgarisation adéquat pour arriver à réinstaurer les pratiques anciennes de l'entretien des oliviers.

Le verger oléicole consolidé et bien entretenu, devrait arriver, d'ici dix ans aux seuils de productions suivantes :

- **Verger traditionnel** : 105 000 Ha x 30Qx = 3 150 000 Qx x 19 litres = 59 850 000 L. d'huile

- **Verger moderne** : 12 000 Ha x 75 Qx = 900 000 Qx x 19 litres = 17 100 000 L. d'huile

Total : 117 000 Ha qui produit 4 050 000 Qx et 76 950 000 L. d'huile

B- L'amélioration des processus de production

Nonobstant les niveaux de rendement d'olives trop bas, la qualité de l'huile quant à elle se déprécie progressivement à travers le processus de sa production ; de la récolte jusqu'au conditionnement.

Ce n'est pas la faible production, qui a empêché l'huile de Kabylie de s'exporter. C'est plutôt la façon dont elle est obtenue qui est loin de répondre à un minimum de conditions requises.

Cette situation ne peut plus durer, d'autant plus que le problème est clairement identifié. Il y a même urgence, car de la réussite à obtenir une huile valorisée dépend celle de toutes les autres actions prévues au profit de l'oléiculture.

Durant la campagne 2003/2004 la wilaya de Bouira a obtenu une production record. 10 millions de litres ont souffert en stock avant

que des entrepreneurs tunisiens ne viennent acheter toute la quantité à des prix dérisoires.

B1) La récolte

C'est à la récolte que l'olive subit sa première dépréciation. En plus d'abîmer le fruit, l'utilisation exagérée du gaulage porte sérieusement atteinte à l'olivier. Cette pratique doit disparaître de l'activité oléicole en générale et particulièrement des exploitations candidates à la certification de leur produit.

La récolte mécanique n'a jusqu'à présent pas réussi à solutionner ce problème, sachant que les vergers sont généralement situés en terrains pentus. D'ailleurs, même en plaines cette technique n'a pas été concluante .A ce niveau, les chercheurs et autres inventeurs sont attendus sur cette question.

En attendant d'éventuelles innovations, une campagne de sensibilisation doit être mise en œuvre pour expliquer l'importance de la date de récolte des olives, l'utilisation des filets de récolte, le mode de transport des olives vers le moulin etc

B2) la collecte

La deuxième étape de dépréciation de l'huile se situe au niveau du transport de l'olive et son entreposage au niveau du transformateur :

- L'olive est chargée en vrac dans des bennes de camions ou remorque de tracteurs, transportée sans ménagement à travers pistes et chemins cahoteux et déversée à l'arrivée sans aucune précaution et en tas dans des aires, généralement non aménagées des huileries.
- L'olive est mise dans des sacs en plastique de récupération qu'on remplit à l'excès et qu'on attache ensuite en guise de fermeture. Le transport se fait par la suite de la même manière citée plus haut. Plus grave encore, l'olive, sous pression, dans les sacs, devient une pâte et reste ainsi durant des jours avant sa trituration.

Il est à noter qu'avant d'être transportée vers le moulin, l'olive subit un premier stockage inadéquat et prolongé chez le producteur qui attend, par habitude, de terminer la totalité de sa récolte avant de la livrer au transformateur. La qualité de l'olive est ainsi dépréciée à cause du chaumage qu'elle a subit.

A ce titre, et pour diminuer de l'incidence de ces pratiques, il serait opportun de soutenir l'acquisition de caisses spéciales au

transport de l'olive, au profit des oléiculteurs préalablement sélectionnés par la profession.

B3- Transformation :

En Algérie en général et en Kabylie en particulier, le transformateur joue le rôle de prestataire de service. Chaque producteur récupère sa production d'huile et décide de son conditionnement et de sa destination. Ces rapports entre les deux parties sont très anciens et résistent à toute forme d'évolution ; il s'agit en fait d'un problème culturel et de mentalité qui place le transformateur en position de n'exiger aucune condition quant à la qualité de l'olive à triturer ni un planning de livraison.

Cette anarchie organisationnelle est aggravée par un éventail d'anomalies et de carences, quasiment généralisées, au niveau de l'huilerie elle-même, se résumant comme suit :

- Les olives livrées sont stockées à même le sol pas toujours aménagé, soit en tas soit pêle-mêle dans les sacs utilisés pour le transport.
- L'ordre de trituration ne tient globalement compte que de l'ordre des livraisons et un produit qui a déjà trop souffert chez le producteur peut encore attendre longtemps dans la cour de l'huilerie. Une étude précise sur ce phénomène n'est pas disponible dans la région mais il est possible d'avancer, sans risque d'erreur que 50% au moins, des quantités d'olives sont dans un état de dégradation avancé avant d'être broyées.
- Les équipements qui ont fait leur apparition durant les années 1990 et surtout après l'année 2000 grâce aux soutiens publics, sont modernes et globalement suffisants et assez bien déployés dans les zones oléicoles.

Tableau N°1 :Répartition des huileries par catégorie et par Wilaya

catégorie des huileries	Bejaia	Tizi-ouzou	Bouira	Total	Capacité unitaire/heure(Qx)	Capacité/heure(Qx)
Modernes	74	83	58	215	10	2 150
Semi -auto traditionnelles	142	10	58	210	05	1 050
	215	353	75	643	03	1 929
Total	431	446	191	1 068	-	5 129
Total	431		191			

Source : Directions d'agriculture des trois wilayas

Le plus grand handicap est celui de l'utilisation de ces équipements qui sont soit mal maîtrisés ou délibérément mal utilisés en négligeant les paramètres exigés par une huile de qualité. Par exemple la température de l'eau qui doit se situer autour des 30° est presque partout relevée aux alentours des 60 pour raccourcir la phase

de séparation. Cette température excessive participe pour sa part, à la dépréciation de la qualité déjà bien entamée dans les phases précédentes.

- Les infrastructures abritant les équipements modernes sont, pour la majorité, acceptables mais les locaux et l'aire de stockage souffrent souvent d'un manque d'hygiène.

La transformation comme elle est résumée ci-dessus, requiert donc un travail de proximité par sensibilisation, formation et contrôle très soutenu car il s'agit en fait de combattre des comportements et des habitudes négatifs.

A ce niveau, les associations locales, les services techniques et ceux du contrôle de la qualité doivent donner une priorité à ce segment d'activité

B- 4) Le conditionnement :

C'est l'étape finale du processus de production de l'huile d'olive. A ce niveau aussi il est décelé des insuffisances qui concourent à la dépréciation du produit. L'huile est recueillie à sa sortie des séparateurs, dans des fûts ou autres contenant en métal inadéquat pour être ensuite versée dans les bidons en plastique que le propriétaire de l'olive a préalablement préparée.

Chez ce dernier, l'huile continue à séjourner le plus souvent dans les mêmes bidons. Même les jarres traditionnelles en terre cuite qui la respectaient jadis, ont presque totalement disparu.

Des tentatives de conditionner huile d'olive de manière convenable (bouteilles en verre de couleur) ont vu le jour ça et là mais elles ne représentent qu'une infime proportion.

Il y a donc lieu d'intervenir pour améliorer le conditionnement. L'action s'inscrira sur deux registres :

- L'incitation financière à l'acquisition de moyens de stockage réglementaires
- L'Intensification des contrôles en vue d'imposer l'utilisation exclusive des contenants adéquats en réprimant sévèrement les défaillants. Le changement de pratiques chez les transformateurs peut influencer positivement les oléiculteurs à changer à leur tour leurs comportements.
- L'Encouragement de l'investissement, par différentes formes pour la création d'unités spécialisées dans le conditionnement des

huiles d'olive, ainsi que la fabrication de la gamme d'emballage nécessaire.

B-5- Dispositif de certification labellisation :

La certification de l'huile d'olive est une idée récente et constitue un sujet débattu à l'occasion des événements ayant trait à l'oléiculture. Néanmoins cette idée de valorisation demeure encore au stade d'intention.

Les spécialistes s'accordent à dire que cette phase ultime de valorisation et tributaire des efforts à fournir pour éliminer les facteurs de dépréciation du produit relevés tout au long du processus de production. Il s'agit en fait de provoquer un changement radical des comportements et pratiques afin d'arriver à obtenir une huile de qualité répondant aux normes internationales et apte à répondre aux conditionnalités de la certification.

L'organisation qui se met actuellement en place autour d'un noyau de professionnels pour la création d'une coopérative, ambitionne de relever ce défi à moyen terme.

Il reste entendu que le ministère de l'agriculture doit préparer dès et déjà les outils nécessaires à la concrétisation de ces objectifs :

- Un ancrage juridique : textes fixant les conditions d'installation et d'agréage des unités de transformation
- Un zonage détaillé et précis tenant compte des particularités relatives au :Climat, Pédologie ;Variétés; Environnement influent la conduite du verger.
- Un programme conséquent de formation pour les intervenants et d'éducation pour le public.

C- Création d'activités connexes :

L'objectif du projet consiste en l'atteinte d'un développement durable autour d'un axe central que représente l'huile d'olive par la valorisation des sous produits de l'olivier, la création d'activités périphériques et la préservation du milieu qui garantit la durabilité des actions de développement préconisées. Car l'huile d'olive a elle seule, en dépit de l'amélioration de sa qualité et de l'augmentation de sa production ne peut améliorer le niveau de vie des populations de façon significative.

C1- Valorisation des sous produits de l'olivier :

L'industrie oléicole engendre en plus de l'huile comme produit principal, de grandes quantités de sous-produits. Cent kg d'olive

produisent en moyenne 35 Kg de grignon et 100 Litres de margine. La taille de l'olivier laisse en moyenne 25 kg de feuilles et brindilles annuellement.

Les champs d'application des sous produits de l'olivier sont nombreux et variées. Les possibilités suivantes peuvent être évoquées :

- Utilisation des grignons, après épuisement et séparation de la coque, et des feuilles et brindilles comme aliment de bétail.
- Utilisation de la coque et des grignons impropre à la consommation animale, comme combustible ou pour d'autres fins industrielles.
- Utilisation des margines comme fertilisant ou, comme matière première pour la production de biogaz, de protéines unicellulaires et voire même d'anti-oxydants¹

C2- Cr éation d'activit é s p é riphériques :

Il est clair que la réhabilitation du secteur oléicole et la valorisation de ses différents segments auront un impact perceptible sur la région ciblée.

Quant à la dynamique de développement, pour qu'elles puissent s'amorcer et s'inscrire dans la durabilité, elle doit être accompagnée d'actions périphériques et complémentaires qui s'inspirent de la réalité et des ressources potentielles qui cohabitent avec l'oléiculture.

Sur ce registre, la Kabylie offre des possibilités importantes dans les domaines du tourisme, du développement de certains élevages et dans celui de l'artisanat.

C2 – 1- Développement des élevages :

La pratique de l'élevage bovin, ovin, caprin en extensif, est une ancienne pratique de la région. Avec la dévalorisation des produits agricoles due à une certaine orientation du système économique et à d'autres facteurs exogènes, ces élevages se sont progressivement réduits.

Les capacités en fourrages naturels qu'offrent encore de grandes étendues de maquis, d'arbres fourragers (tel le frêne), et la disponibilité des résidus de la taille et le grignon, peuvent permettre à ces élevages de reconquérir de larges espaces et contribuer à l'amélioration des revenus des populations rurales, par certaines actions comme développer l'élevage caprin de race pour la production laitière et ses dérivés, ou par réhabiliter et consolider l'élevage bovin local « libre » (pâturant durant toute l'année librement dans la montagne) en construisant des abris écologiques (en bois) et y déposer

¹ A. NEFZAOUI – Options méditerranéennes- Laboratoire de nutrition animale – INRA de Tunisie. CIHEAM - p 106.

une alimentation de secours en période de grandes neiges et permettre aux animaux de s'y réfugier, sans oublié l'activité apicole car le potentiel mellifère en Kabylie est très important.

C2- 2 -Le tourisme :

Le secteur n'a pas bénéficié des infrastructures à la hauteur d'énormes potentialités qu'offre le pays dans ce domaine. L'avenir touristique en Kabylie est prometteur et de nombreux facteurs favorables le justifient :

- Un littoral de plus de 200 Km de cote dont il faut seulement réhabiliter et aménager les plages (entre Tizi Ouzou et Bejaia).
- Des sites touristiques uniques (Tikjda, les Grottes merveilleuses..) et des milieux naturels diversifiés dans leur flore et leur faune (Parc National de Djurdjura, les montagnes Bibans, cap Carbone, le parc de Gouraya..)
- Un artisanat Kabyle attrayant et une architecture spécifique de villages souvent juchés au sommet des montagnes.

Pour peu que la stabilité revienne totalement et qu'un effort d'investissement soit consenti dans le domaine, le tourisme en Kabylie pourrait constituer une manne réelle contribuant à l'essor économique de la région.

C2 -3 - Développement de l'artisanat :

La Kabylie recèle un potentiel savoir faire extraordinaire dans l'artisanat. Les activités n'ont jamais connu d'interruption mais elles ont subi une régression proportionnellement au recul de la demande. Ce secteur qui est largement dépendant du secteur touristique doit être encouragé dans l'immédiat à deux niveaux :

Soutien des jeunes à la création de leur atelier et l'écoulement du produit surtout vers l'extérieur du pays.

La production artisanale est riche et variée souvent exercée en héritage, composée en substance de : La bijouterie traditionnelle, La confection de vêtements locaux (robes Kabyles, Burnous etc....), La poterie , La tapisserie (Valée de la Soummam, Ait Hichem...).

L'artisanat doit être compris soit comme occupation principale avec des activités de production ou comme activité secondaire (notamment pour les femmes au foyer) et constituera dans tous les cas des revenus d'appoint substantiels.

D) Préservation de l'environnement

la Kabylie s'expose à des risques de dégradation qu'il y a lieu de prévenir, il s'agit des menaces qui pèsent sur :

D1- La forêt

Le domaine forestier qui s'étendant sur 300.000 ha environ ; est soumis chaque été à des incendies qui causent de grands dommages à la faune et à la flore qu'elle abrite et aux différentes cultures mitoyennes , notamment les vergers oléicoles.

Outre le plan de renforcement des moyens de prévention, il est suggéré de prévoir une rétribution financière, comme cela se fait dans certains pays, aux riverains des zones sensibles pour leur simple présence sur les lieux. Ils peuvent constituer des moyens d'alerte et même de lutte primaire en intervenant de leur propre initiative, pour circonscrire un départ de feu.

D2- La préservation des terres :

Il s'agit notamment de la rigueur à observer dans l'établissement de la carte de l'urbanisation.

D3) Diversité biologique¹

Sa préservation requiert l'accroissement des connaissances, La mise en place de zones de développement durable (Z.D.D) et la multiplication des aires protégées ainsi que le développement à l'université, d'enseignement en biosystématique, en génétique et biotechnologie pour valoriser le patrimoine de la région.

Conclusion :

La situation socio-économique en Kabylie est des plus critiques. Le constat établi révèle un niveau de vie qui régresse proportionnellement à l'augmentation de la démographie qui donne à la Kabylie l'une des densités au Km2 les plus fortes du pays.

Le patrimoine oléicole qui constitue la richesse potentielle n'offre que des revenus dérisoires à cause des pratiques de production désuètes et la dilapidation des sous produits (non valorisés) constituent, au contraire, comme la marginé, une menace pour l'environnement.

Si l'on ajoute l'absence d'une stratégie de développement intégré et durable pour la création d'activités en harmonie avec le milieu, le résultat actuel se justifie à travers la progression de la pauvreté et le fait que la région se vide du gros de sa population active en quête de travail ailleurs.

¹ Ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement- Rapport sur l'état et l'avenir de l'environnement – 2000 – pages 105, 106, 107, 108, 109 et 110.

Avec la panoplie d'améliorations préconisées aux différents segments d'activités et l'augmentation des superficies, ce secteur devrait enregistrer une hausse des rendements et permettre l'obtention d'une huile de qualité.

En plus de l'huile d'olive, le secteur de l'oléiculture bénéficiera de la valorisation des sous produits, chacun en fonction de son utilisation :

- Les margines transformées et utilisées comme fertilisation,
- le grignon dans ses différentes utilisations peut générer des revenus et soulager les ménages du froid en tant que combustible, ou leur permettre de se passer d'une partie de foin et de paille achetés pour l'alimentation animale notamment en période hivernale.
- Les résidus de taille qui représente plus de 25.000 QX annuellement peuvent être utilisés dans l'alimentation des cheptels et contribuer à la diminution du recours aux achats onéreux d'aliments .

En plus de l'impact sur le secteur oléicole, les axes d'intervention préconisés sont tous générateurs d'emploi en nombre assez important. Les retombées positives sur la situation économique de la région peuvent être à l'origine d'une dynamique de développement génératrice d'autres activités, si elles étaient mises en synergie et en conformité avec la préoccupation permanente de la protection du milieu, mettraient la Kabylie dans une spirale ascendante de croissance et la rendraient apte à devenir un pôle économique important. Les populations qui ont longtemps vécu du produit de l'émigration verront alors l'amélioration durable de leur niveau de vie à partir de la terre qui les a vus naître.

Ouvrages

- 1- Bamouh Ahmed- Plan national oléicole -Bulletin réalisé par l'institut agronomique et vétérinaire HASAN II –. 1998
- 2- Broggio Céline- Environnement, agronomie et développement durable, cours donnés au étudiants du DU « étude de la francophonie et de la mondialisation » mai 2008, Université Jean moulin- Lyon 3- France.
- 3- Mekaouche Bourenane- les produits de terroirs et développement durable : L'huile d'olive en Algérie- Diplôme d'université « étude de la francophonie et de la mondialisation »- université Jean Moulin Lyon 3, faculté de droit et des sciences politiques- 2008, P 20.
- 4- NEFZAoui. A – Options méditerranéennes- Laboratoire de nutrition animale – INRA de Tunisie. CIHEAM.
- 5- Magazine de l'agriculture et de l'agro industrie- N°00, avril mai 2007- imprimerie Ed diwan – Alger.
- 6- Ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement- Rapport sur l'état et l'avenir de l'environnement. 2000 .
- 7- fr.wikipedia.org/wiki/Olea_europaea
- 8- <http://mon.algerie.site.voila.fr> , Massinissa un géant de notre histoire : visité le 21 mai 2008.