

Filière oléicole

Réunion au sommet avant la récolte

• **Le Salon national de l'olivier du 4 au 7 octobre prochain**

• **L'occasion d'une mise à niveau pour les producteurs**

CHACQUE année à la même époque, le pays fait le point sur sa filière oléicole. Un temps d'arrêt et de réflexion avant la récolte, qui s'étend de novembre à janvier. La valorisation et la qualité des productions issues de l'olivier restent les axes majeurs de travail des différents partenaires, et s'inscrivent parmi les grandes ambitions du Plan Maroc Vert (PVM). «Beaucoup d'efforts ont été déployés par la Direction régionale de l'agriculture de Marrakech-Safi pour le développement de la filière», explique son directeur, Abdelaziz Bousraref. En effet, depuis l'avènement du PVM en 2009, la région a connu le lancement de 26 projets "Pilier I" et 22 projets "Pilier II", ce qui a permis des extensions des surfaces de plan-

tation qui ont atteint aujourd'hui 58.700 ha. L'aval de la filière a également bénéficié d'importants investissements dans le cadre du PMV à travers la mise en place de 10

veau de la commercialisation encore trop marquée par les intermédiaires, sans oublier les contraintes climatiques». Alors l'un des outils à disposition pour accompagner le

El Kelaâ des Sraghna, le grand pôle régional

- Superficie: 215.700 ha dont 168.600 ha irrigués
- Production moyenne de la région: 320.000 t
- Rendement moyen: 2 t/ha avec des pics de 10 t/ha
- 10 unités modernes de trituration des olives avec une capacité de 1.000 t/jour
- 2 appellations d'origine protégée: Tyout Chiadma et Aghmate Aylane
- Grâce au PMV: 10.400 emplois nouveaux et 1,2 milliard de DH supplémentaires. □

unités de valorisation modernes, permettant le traitement de 1.000 tonnes par jour. «Il a fallu en outre abattre beaucoup de travail sur le volet organisationnel pour encadrer les professionnels», ajoute-t-il. «Face à cela, des défis persistent, ceux liés aux normes de qualité qui exigent de la part des producteurs un professionnalisme, aussi bien au niveau de la récolte, de la trituration, du stockage et du conditionnement, qu'au ni-

processus de mise à niveau est le Salon national de l'olivier, qui réunit professionnels, chercheurs et institutions de développement du secteur. Sous l'égide du ministère de l'Agriculture, sa 4e édition est prévue du 4 au 7 octobre prochain à El Attaouia, dans la province d'El Kelaâ des Sraghna, qui abrite à elle seule 35% de la superficie oléicole régionale et assure en moyenne 46% de la production régionale d'olives. Au total,

la superficie globale de la région s'élève à 215.700 ha d'oliviers (20% de la superficie nationale), assurant 22% de la production nationale d'olives, et contribuant à hauteur de 60% aux exportations nationales de conserves d'olives et 10% aux exportations nationales de l'huile d'olive. Mais pour tirer un réel profit de cet arbre fruitier, les professionnels ont encore beaucoup de pain sur la planche. Le salon est donc l'occasion de réunir toutes les têtes pensantes, chargées de lister les stratégies gagnantes au regard d'un secteur encore trop dominé par l'informel. Fédération interprofessionnelle marocaine de l'olive, Chambre d'agriculture Marrakech-Safi, Association du Salon national de l'olivier, toutes travaillent en réseau pour développer et valoriser les produits de l'olivier. Du côté des producteurs, dont les meilleurs seront distingués, ils pourront, par le biais des séminaires, s'imprégner des bonnes pratiques de production et s'informer des nouvelles technologies. □

Stéphanie JACOB



Filière oléicole

Un secteur sous haute surveillance



• A l'étranger, face à la bactérie "xylella fastidiosa", détectée en Italie

• Et au Maroc, avec l'encadrement des unités de production

• Résultat: depuis 3 ans, l'huile d'olive nationale monte en grade

ELLE s'appelle "xylella fastidiosa". Cette bactérie mortelle pour les oliviers est dans le collimateur de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa). Elle a été détectée en Italie, foyer de l'épidémie, et c'est la première fois qu'elle est identifiée sur la péninsule Ibérique. Le risque pour la Botte est de mettre en péril les quelque 340 millions de ses oliviers, qui fournissent près de la moitié de l'huile d'olive mondiale. En bon voisin et partenaire, un plan d'urgence a donc été mis en place pour protéger les productions marocaines. Le chef de service du contrôle et de la production des végétaux d'El Kelaâ des Sraghna, Abdelkader Ibelazy, confirme que «cette bactérie n'a pas été détectée au Maroc, mais nous avons immédiatement pris toutes les mesures pour limiter ses conditions de développement. Toute importation de matériel végétal depuis l'Italie est sous haute surveillance». C'est d'ailleurs l'un des axes d'action de l'Onssa, qui intervient sur toute la filière, de l'agrément des plants à la mise en commercialisation de l'olive et de l'huile. «Il s'agit d'assurer la conformité phytosanitaire des productions pour mettre à la disposition des agriculteurs des plants sains et authentiques», explique-t-il. Si la surveillance se fait hors des frontières, elle est tout autant active sur le territoire. Par le biais de la loi relative à la sécurité sanitaire, tous les établissements de production, quelle qu'elle soit, sont obligés d'être agréés (quand il y a à la fois les bonnes pratiques d'hygiène et le traitement thermique du produit) ou autorisés (quand seules sont exigées les bonnes pratiques d'hygiène). Dans la région, une vingtaine d'unités ont reçu l'autorisation de l'Onssa. «Ce qui est minime par rapport au potentiel», avoue Ibelazy. Puisque aucune exportation ne peut se faire sans l'autorisation sanitaire de l'Office, les quantités exportées dans la région sont de 45.000 tonnes d'olives de table (62% des exportations natio-

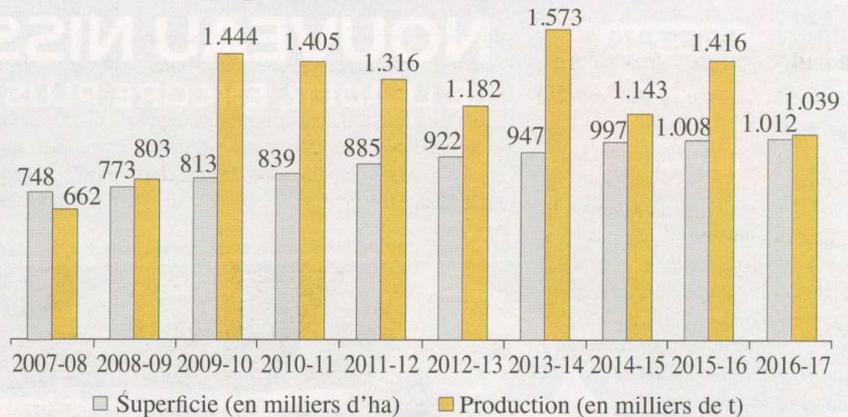


La xylella fastidiosa, bactérie mortelle pour les oliviers, est dans le collimateur de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa). Détectée en Espagne et en Italie, elle met en péril près de la moitié de l'huile d'olive mondiale. Un plan d'urgence a été mis en place pour protéger les productions marocaines (Ph. VLC):

tie de la ronde des exportateurs. La bonne nouvelle est que l'huile d'olive nationale monte en puissance depuis 3 ans au sein du jury régional de dégustation, reconnu par le Conseil oléicole international (COI). «Même si le chemin est encore long, développe le chef de service provincial, une nette amélioration de la qualité de ce que nous produisons est révélée. Il y a encore 3 ans, aucun établissement n'était autorisé dans la région. Nous sommes donc partis de zéro pour avoir de premiers résultats rapides». Et ce, grâce à la stratégie de sensibilisation des producteurs, mais aussi grâce à une autre des casquettes de l'INRA, celle de la répression. En effet, les établissements exportateurs non autorisés ont été contraints de

Le coup de boost du Plan Maroc Vert

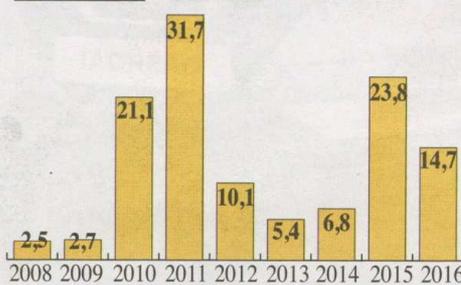
Face à une demande mondiale croissante en olives et leurs dérivés, la filière oléicole a bénéficié d'une forte dynamique dans le cadre du plan de développement du secteur agricole, en particulier depuis le lancement du Plan Maroc Vert. L'année 2016 a connu l'atteinte de l'objectif d'1 million d'ha. Chaque année, 33.370 ha d'oliviers sont plantés



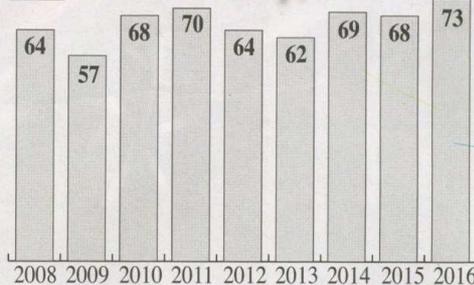
Les exportations gardent le cap

(en milliers de t)

Huile d'olive



Olive



Le Maroc s'est imposé au niveau international comme étant l'une des sources les plus importantes et les plus qualitatives en conserves d'olives, occupant le 6e rang des exportateurs internationaux. Pour l'huile d'olive, quelques belles années ont été enregistrées

Source: EACCE

nales) et 2.000 tonnes d'huile d'olive (10% des exportations nationales). Du coup, l'Onssa travaille pleinement à accompagner les petites structures pour

les sortir de l'informel et leur donner les clés d'une production saine. Une mise à niveau pour décrocher cette fameuse autorisation sanitaire, et ainsi faire par-

fermer leurs portes, ce qui a considérablement nettoyé le secteur. □

S.J.



Filière oléicole

La recherche au service d'un climat changeant



• Mettre au point des variétés tolérantes aux conditions du climat, l'objectif majeur

• Démarrage du nouveau programme

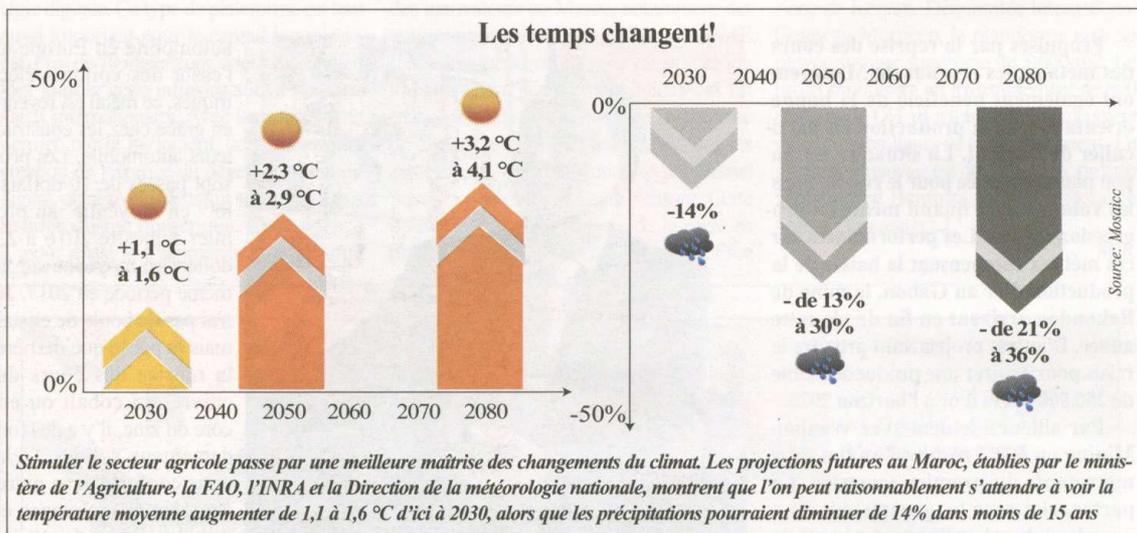
• Il intègre la participation active de l'interprofession

LE Programme de recherche à moyen terme sur olivier 2013-2016 est dans la boîte. Au sein de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), la filière oléicole est l'une des plus importantes. Alors s'enchaînent les programmes régionaux suivant les objectifs, qui reposent depuis peu sur l'intégration de l'interprofession afin de prendre en compte les doléances des agriculteurs eux-mêmes. « Cette nouvelle collaboration a deux buts, le premier étant de présenter aux professionnels les acquis de 4 ans de recherche, mais aussi recueillir l'expérience de terrain pour préparer le prochain programme (2017-2020). Dans ce nouveau processus, les administrations ne travaillent plus en vase clos », ex-

La collection de l'olivier au Maroc, source de la recherche

LES travaux de l'INRA se nourrissent de la collection mondiale de l'olivier dans la région de Marrakech-Safi, qui regroupe près de 600 variétés issues de 14 pays méditerranéens, sur les 1.200 variétés attendues selon l'inventaire mondial. « Ici, il s'agit d'étudier le comportement des cultures en fonction des différents climats et zones géographiques, que ce soit à l'est, au nord ou au sud où les conditions sont les plus difficiles », déclare Sikaoui. Cette collection, qui intéresse tous les pays, est la plus importante au monde, avant celle de Cordoue en Espagne (la plus ancienne) et une troisième récemment lancée à Izmir en Turquie, approvisionnée par le Maroc. □

plique Lhassane Sikaoui, coordinateur pour la recherche sur l'olivier à l'INRA. De cet échange, l'idée première ressortie concerne l'amélioration génétique et la conservation des ressources génétiques. Ici, de nouvelles variétés ont été mises au point, issues de croisements entre les variétés marocaines et étrangères. Deux sont actuellement en cours de diffusion par l'intermédiaire de contrats passés avec des pépiniéristes. « Nous leur donnons le matériel génétique, moyennant bien évidemment le paiement de royalties à l'Etat », développe Sikaoui. La principale demande des professionnels



est donc la diversification du matériel génétique et ainsi des produits, pour échapper au changement climatique. En effet, lorsque la floraison est regroupée sur une même période, les incidents, régulièrement constatés, peuvent anéantir toute une récolte. « Nous ne sommes plus sur une recherche qui repose uniquement sur des critères conventionnels de sélection, comme la production ou le rendement, mais qui repose surtout sur des variétés tolérantes aux conditions du climat, avec la sécheresse en ligne de mire », ajoute-t-il. L'année dernière, la production nationale a été particulièrement touchée par le choc thermique ressenti en avril et en mai, en pleine période de floraison, faisant chuter la totalité des fleurs. Un autre constat est

mis en avant par le Maroc et la Tunisie. Les contraintes du temps agissent sur les oliviers plantés dans les zones du sud qui sont alors de moins en moins productifs.

Les limites sud étant en train de remonter vers le nord, en raison d'une pluviométrie en baisse ou des niveaux aquifères qui descendent. Ce qui ne change pas en revanche, d'un programme à l'autre, ce sont les axes de travail suivis par les chercheurs, comme celui concernant l'irrigation et la fertilisation. « Les apports de ces intrants vitaux se faisant de manière arbitraire, il s'agit de travailler sur l'économie de l'eau, mais aussi sur des apports en fertilisants au moment adéquat et en quantité raisonnable pour éviter les pollutions des eaux souter-

raines », confie le coordinateur. Et d'ajouter, « nous avons sur ce thème des résultats préliminaires, et nous continuons à démontrer aux agriculteurs tout l'intérêt que ces avancées représentent ». Un axe qui englobe également le contrôle des maladies et ravageurs et la récolte mécanique en raison de la cherté de la main-d'oeuvre.

La qualité est elle aussi au programme pour caractériser toutes les huiles marocaines et pour défendre les normes de qualité à l'international. « Un passage obligé, car nous ne pouvons pas marcher avec les normes européennes, nos conditions étant très différentes », confirme le chercheur. □

Stéphanie JACOB