

Amélioration de la production oléicole au Maroc: contraintes des groupements de production

SIHAM ROUAS¹, MOHAMED RAHMANI¹, ABDERRAOUF EL ANTAR², E. BAAMAL³

Jel codes: Q18, R58

1. Introduction et problématique

L'olivier constitue la principale espèce fruitière cultivée au Maroc. Avec une superficie d'environ 918 385 ha, selon les chiffres de la campagne 2011/2012, il occupe la première sole arboricole au Maroc. Pour ces considérations, l'oléiculture nationale assure une activité agricole intense permettant de générer plus de 15 millions de journées de travail par an, soit l'équivalent de 70 000 emplois permanents, et de garantir l'approvisionnement des unités industrielles et traditionnelles de trituration d'olives et d'élaboration des olives de table.

En ce qui concerne la filière de production de l'huile d'olive, le Maroc est classé au 6^{ème} rang mondial (COI, 2012). Cependant, cette filière fait encore face à plusieurs problèmes qui handicapent ses performances et la rendent moins compétitive sur le marché international.

Parmi ces problèmes, ré-

Résumé

Le secteur oléicole participe à l'autosuffisance du pays en huiles végétales fluides alimentaires à hauteur de 16% et il représente 5% du Produit Intérieur Brut (PIB) agricole, et 15% des exportations agroalimentaires. Avec l'arrivée du Plan Maroc Vert (PMV), l'oléiculture a pris de l'ampleur surtout en matière d'extension des superficies et d'amélioration des conditions de production. Cependant, cette filière connaît de nombreuses difficultés liées à la fois aux conditions techniques et sociales de la production.

L'objet de ce travail est: (a) d'identifier, à travers un diagnostic structuré, les contraintes entravant une production oléicole de qualité par les groupements engagés dans cette activité, (b) d'évaluer la capacité des groupements oléicoles à produire une huile d'olive de qualité standard, et (c) de déterminer l'aptitude de la production oléicole à une future labellisation.

Le travail de terrain a été mené à travers la combinaison de deux démarches méthodologiques complémentaires: une enquête par questionnaire, menée auprès de 15 groupements qui réunissent plus de 300 agriculteurs, et des diagnostics des unités de trituration en se basant sur une check-list.

Le diagnostic des unités bénéficiant d'un Signe Distinctif d'Origine et de Qualité (SDOQ) a montré que la labellisation peut être un moyen d'amélioration de la qualité standard. Cependant, cette labellisation se heurte à la cherté des coûts de production et de certification, à la faiblesse de l'action collective et à l'ignorance des consommateurs à l'égard de l'importance des labels, ce qui peut mettre en péril la durabilité des SDOQ.

Mots-clés: filière oléicole, Maroc, groupements, qualité standard, labellisation, SDOQ.

Abstract

The olive sector participates in the self-sufficiency of the country in food fluid vegetable oils, up to 16 %; it accounts for 5% of the Gross Domestic agricultural Product (GDP), and 15 % of the food exports. With the implementation of the Moroccan Green Plan (MGP), this sector was given a great importance especially regarding the extension of cultivated areas and improvement of the conditions of production. However, it still faces several difficulties related to the technical and social conditions of production.

This work aims to: (a) identify, through a structured diagnosis, the constraints hindering the quality of olive oil production by the groups involved in this activity, (b) estimate the capacity of these groups to produce an olive oil with a standard quality, and (c) determine the potential of the olive oil production for a future quality label as a distinctive sign of origin and quality (SDOQ).

The field work was carried out through the combination of two complementary methodological steps: a survey via a questionnaire led with 15 groups including more than 300 farmers, and a diagnosis of the olive oil production units, based on check lists.

Diagnosis of units with a SDOQ showed that such a quality label can be an effective means to improve the oil standard quality. However, the SDOQ label leads to a higher price of the oil, due to the costs of production and certification. This label is also hampered by the weakness of collective action, and consumer ignorance of the importance of quality labels, which may jeopardize the sustainability of SDOQ.

Keywords: olive sector, Morocco, groups, standard quality, quality label, Distinctive Signs of Origin and Quality (SDOQ).

side la prédominance du secteur traditionnel (figure 1) qui est caractérisé par un morcellement excessif, les superficies de moins de 3 ha représentant 74% (800 000 exploitations) du patrimoine oléicole marocain, par des faibles rendements, une technologie de trituration rudimentaire, une qualité moyenne des huiles commercialisées et une faible valorisation et promotion de l'huile d'olive sur le marché national et international (Hinojosa-Rodriguez et al., 2014).

Pour faire face à cette situation, en 2008 le Maroc a développé, dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV), une réflexion sur l'amélioration des performances de la filière oléicole axée sur le développement de la production et l'amélioration de la qualité. Il s'agit d'un modèle intégré touchant les différents maillons de la chaîne de valeur et les conditions-cadres de la dite filière. Parmi les choix stratégiques retenus dans le cadre de cette nouvelle feuille de route, on note la multi-

plication par quatre de la production nationale de l'huile d'olive à l'horizon 2020, pour la porter à 330 000 tonnes, la mise à niveau des unités de trituration traditionnelles, l'amélioration de la qualité de la production oléicole, la professionnalisation de la filière et la segmentation des marchés.

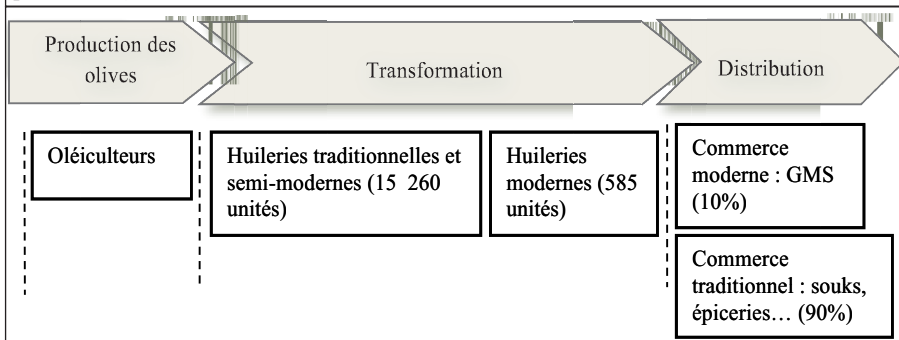
L'organisation professionnelle de la filière a été faite à travers l'adoption d'un modèle contractuel spécifique pour

¹ Département des Sciences Alimentaires et Nutritionnelles, Section des Industries Agricoles et Alimentaires, IAV Hassan II, Madinat Al Irfane, Rabat-Maroc. rouas23@yahoo.fr

² Laboratoire de Technologie Agro-alimentaire et Qualité, Unité Amélioration des Plantes et Qualité, INRA-Marrakech, BP533Marrakech Maroc.

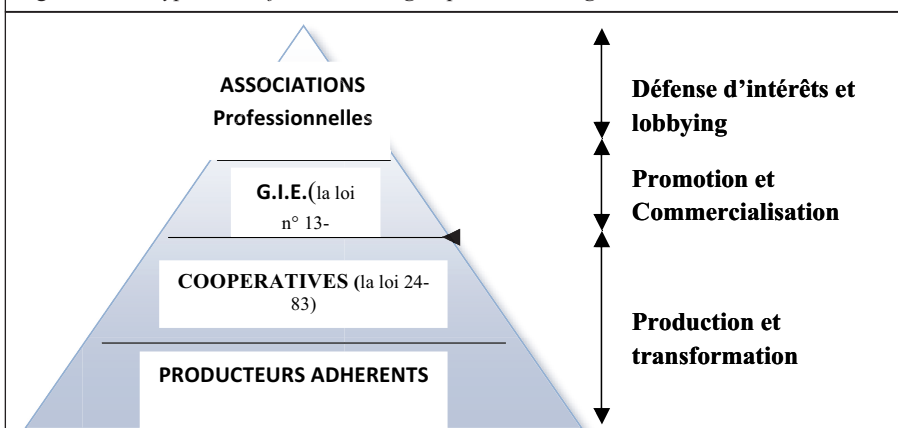
³ Département de Statistique et Informatique appliquées, IAV Hassan II, Madinat Al Irfane, Rabat-Maroc.

Figure 1 - Structure générale de la chaîne de valeur de l'huile d'olive au Maroc (synthèse personnelle).



l'agrégation des petits producteurs autour de Groupements d'Intérêt Economique (GIE). A l'état actuel, 43 GIE sont constitués dans différentes régions du Royaume et rassemblent des unions des coopératives et des coopératives (161 coopératives, au total) (Figure 2). Le nombre de périmètres oléicoles concernés est de l'ordre de 135, dont 42 nouvellement plantés (ADA, 2012).

Figure 2 - Les types et les fonctions des groupements des agriculteurs.



En ce qui concerne la qualification de la production et la segmentation des marchés, la mise en place de la loi 25-06 relative aux SDOQ (signes distinctifs d'origine et de qualité) a constitué le premier pas dans les démarches de qualification de l'huile d'olive.

A présent, plusieurs efforts de développement de la filière oléicole dans plusieurs régions ont déjà vu le jour. Plusieurs agriculteurs à travers le territoire marocain ont pu se grouper en organisations professionnelles (groupements), pour mutualiser leurs conditions de production et engager une labellisation commune de leur production oléicole (cas des huiles Tyout Chiadma, Ouezzane et Aghmat).

Néanmoins, la qualité commerciale de la production oléicole reste encore moyenne dans l'ensemble, comme attesté par le pourcentage (28%) de l'huile d'olive vierge «lampo» (MAPM, 2010) et la prédominance de la vente en vrac. De ce fait, plusieurs questions restent légitimes : Quelle est la situation actuelle des groupements œuvrant dans la production oléicole ? Quel impact a eu la stratégie

de regroupement sur l'amélioration des conditions de production de l'huile d'olive ? Quelles différences y a-t-il entre les groupements qui ont le label et les autres ? Et quelles sont les conditions à satisfaire pour prétendre à une démarche de labellisation via des SDOQ ?

L'objectif de notre implication est d'évaluer l'état actuel des groupements étudiés, en mettant en exergue les principales contraintes qui entravent leur développement, et de faire un diagnostic des unités de trituration pour déterminer leur capacité de satisfaction de la qualité standard et l'aptitude à une future labellisation via des SDOQ.

2. Matériel et méthodes

Notre travail a été focalisé sur des groupements d'agriculteurs sous forme de coopérative ou de GIE. Le travail sur un groupement permet, entre autres, d'élargir l'identification des contraintes tout le long de la filière, et de recueillir les appréciations des principaux acteurs impliqués.

Notre démarche exploratoire nous a conduits à combiner trois types de données :

- un recueil des informations auprès des sources institutionnelles et professionnelles de la filière oléicole à l'échelle nationale,
- une enquête auprès d'un large échantillon d'agriculteurs producteurs d'olives,
- un diagnostic technique des unités de trituration des groupements.

Première étape de notre démarche méthodologique, l'identification des groupements sujets de notre investigation a été faite avec les services du Ministère chargé de l'Agriculture. Plusieurs critères ont été adoptés

pour le choix de ces groupements, à savoir : un grand dynamisme de production, la représentativité géographique, la volonté de labellisation et le degré de collaboration affiché par le groupement. La combinaison de ces critères a permis la sélection de quinze groupements (11 coopératives et 4 GIE) répartis sur plusieurs régions du royaume (Essaouira, Taza, Béni Mellal, Ouezzane, Moulay Driss Zerhoun, Errachidia, Fès, Marrakech, et Tadla).

Selon leur aptitude à la labellisation de la production oléicole, les groupements ont été répartis en 3 groupes : le premier rassemble 2 groupements qui bénéficient déjà de la labellisation, le deuxième est constitué des groupements en phase de préparation de cahier des charges et le troisième réunit les groupements nouvellement constitués.

Pour chaque groupement, on a travaillé avec en moyenne 20 agriculteurs membres du groupement. Notre échantillon total regroupe 300 agriculteurs qui exploitent des oliveraies et dont une partie de la production est destinée à l'unité de transformation du groupement.

La dernière étape de notre étude a porté sur le diagnostic technique des unités de transformation afin d'évaluer les techniques de production et de vérifier leur conformité avec la réglementation en vigueur, qui exige une autorisation sanitaire de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA).

Le diagnostic des unités de trituration a porté à la fois sur les coopératives et les GIE. Etant donné que les GIE se chargent surtout de la commercialisation, notre diagnostic a porté sur les unités de trituration des coopératives membres de ces GIE.

Globalement, notre analyse touche à l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur de l'huile d'olive:

- l'organisation;
- la production amont;
- la valorisation;
- la commercialisation.

Pour chaque critère, on a identifié un certain nombre d'indicateurs. Le tableau ci-dessous décrit les indicateurs utilisés pour chaque critère étudié.

Critère	Production amont	Transformation et conditionnement	Organisation socioprofessionnelle	Commercialisation
Indicateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Taille des exploitations - Niveau de production - Âge de plantation - Nature de l'itinéraire technique adopté - Quantité et qualité des approvisionnements en olives fraîches 	<ul style="list-style-type: none"> - Degré du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) - Autorisation sanitaire de l'ONSSA - Quantité de la matière première à qualité non marchande - Degré de satisfaction de la qualité standard et de la qualité commerciale - Type de conditionnement et conditions de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> - Date de création du groupement - Degré d'adhésion des membres - Niveau d'instruction des membres - Intérêt porté à la collectivité - Niveau de formation - Vulgarisation technique 	<ul style="list-style-type: none"> - Type de circuits de commercialisation - Prix de vente - Existence de marque enregistrée ou de SDOQ pour la vente. - Moyens de promotion du produit

Pour évaluer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) au niveau des unités de transformation et leur état de conformité à la réglementation en vigueur (Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et ses textes d'application), une check-list a été utilisée. Cette check-list reprend les exigences en matière de Programmes Préalables (Encadré 1), conformément à la norme marocaine sur les principes généraux d'hygiène (NM 08.0.000) et aux principes généraux d'hygiène du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1997 & 2003).

Encadré 1: Les programmes préalables (PP)

Selon l'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA): «Les programmes préalables sont des étapes ou des procédures universelles qui permettent de maîtriser les conditions opérationnelles au sein d'un établissement alimentaire. Ces programmes favorisent des conditions ambiantes propices à la production d'aliments sains». Les programmes préalables sont au nombre de six, à savoir: A- Locaux, B- Transport et entreposage, C- Équipements, D- Personnel, E- Assainissement et la lutte contre la vermine, F- Rappel.

Le diagnostic et les enquêtes ont permis de recueillir les informations nécessaires pour caractériser et identifier les défaillances des groupements étudiés et d'en analyser les principaux déterminants. Les résultats sont présentés et discutés dans la partie suivante.

3. Résultats et discussion

Les résultats sont afférents aux conditions techniques de production et de valorisation et aux conditions organisationnelles et commerciales des différents groupements étudiés.

3.1. Facteurs techniques de production et de transformations

3.1.1. La production

Les membres des différents groupements étudiés sont des petits producteurs opérant sur des petites superficies. Les données de l'enquête font ressortir une superficie moyenne de l'ordre de 2 à 3 ha par agriculteur. Les densités les

plus répandues (cv. Picholine marocaine) se situent autour de 100 plants/ha. Le rendement des exploitations est faible (en moyenne, 1,5 T/ha). Cette faiblesse des rendements peut être justifiée par l'âge avancé des plantations et par l'absence d'un itinéraire technique de conduite culturale.

L'enquête a montré que 60% des plantations ont un âge qui dépasse 50 ans, avec plus de 60% de cette classe présentant un âge supérieur à 100 ans. Le reste (40%) est divisé entre les nouvelles plantations, dans le cadre de la stratégie marocaine du PMV, et le rajeunissement pratiqué par quelques agriculteurs, à titre personnel.

Selon notre enquête, les raisons du non remplacement des oliviers trop âgés et des faibles extensions constatées sont diverses. Les principales raisons évoquées ont trait au problème du financement (60%), aux "difficultés" de l'opération (22%), à la pauvreté des sols des anciennes oliveraies (22%), aux problèmes de l'héritage et au morcellement des terrains (20%) et enfin, à la cherté de la main-d'œuvre (20%).

L'analyse de l'itinéraire technique de la conduite culturale de l'olivier permet de constater qu'à l'exception de la taille après-récolte, pratiquée par 60% des exploitations enquêtées, les autres opérations diffèrent d'un groupement à un autre. Les deux groupements bénéficiant de la labellisation respectent la conduite culturale décrite au niveau de leurs cahiers des char-

ges, tout en gardant le souci d'assurer une production BIO. L'itinéraire technique adopté par ces deux groupements comprend les opérations suivantes: confection des cuvettes, fertilisation organique à raison de 30kg de fumier/ha, taille d'entretien en janvier et récolte.

L'enquête a montré que près d'une oliveraie exploitée sur trois est infectée par la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*). Cimato (1990) a relevé l'impact direct de ce ravageur sur les olives et par la suite, sur la qualité de l'huile. Il entraîne une augmentation de la composition en acides gras saturés ainsi que des modifications des propriétés organoleptiques de l'huile, en développant la flaveur dite «ver». Face à ce ravageur, 80% des exploitants ne pratiquent aucun traitement et 20% appliquent des traitements chimiques ou le piégeage. Par ailleurs, les traitements appliqués semblent être peu efficaces, les produits chimiques n'étant pas utilisés à des doses optimales et/ou étant utilisés à contretemps. Le traitement recommandé contre cet insecte est de coupler la méthode chimique et la méthode de piégeage de masse. Le produit chimique acceptable est de type « diméthoate » mélangé à une protéine appât.

La décision de la date de récolte des olives est prise par la collectivité «Jmaâ», pour 60% des exploitations. La date optimale de récolte, préconisée par Uceda et Frias (1975) est adoptée par les deux groupements bénéficiant de la labellisation.

Les centres techniques de chaque région vulgarisent cette méthode auprès des agriculteurs. Cependant, la capacité insuffisante des unités de trituration et la cherté de la main-d'œuvre (entre 70 et 150DH/j, selon les régions) entravent l'adoption de cette procédure. La récolte se fait pour 80% des agriculteurs enquêtés par gaulage, les 20% restants ayant annoncé l'utilisation des vibreurs mécaniques ou la récolte manuelle. Le gaulage provoque des lésions au niveau des fruits facilitant ainsi la pénétration des microorganismes et par conséquent, la dégradation de la qualité de l'huile, sans compter son effet négatif sur l'alternance de la production.

En ce qui concerne le taux d'approvisionnement en olives, il varie d'un groupement à un autre et d'un agriculteur à un autre. Cependant, en moyenne, ce taux reste très faible et il ne dépasse pas 20% pour 80% des agriculteurs. Cette situation résulte, selon 80% des agriculteurs enquêtés, de l'incapacité du groupement à les payer au moment de la livraison des olives vu la faiblesse de son fonds de roulement, ce qui les pousse à vendre leur production d'olives sur pied ou sur le marché. La mévente de la production oléicole a été avancée par 50% des responsables des groupements, les huiles restant stockées dans les unités pendant un à deux ans sans trouver d'acheteur.

3.1.2. Transformation et conditionnement

Le diagnostic des unités de trituration a révélé l'existence de trois classes selon la moyenne de satisfaction des PP:

- Classe 1: unités dont la moyenne des PP est supérieure à 60%

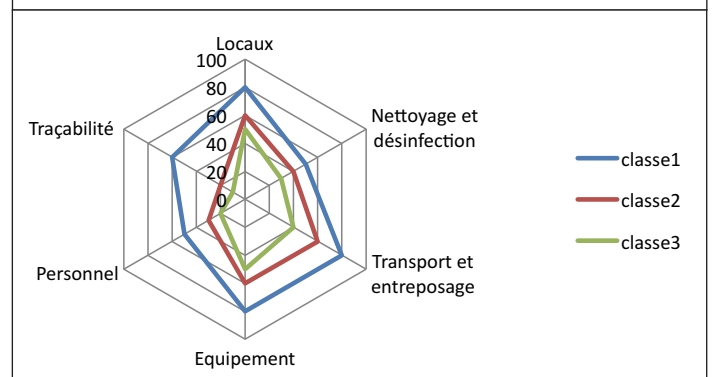
- Classe 2: unités dont la moyenne des PP est comprise entre 40% et 60%
- Classe 3: unités dont la moyenne des PP est inférieure à 40%.

Les unités bénéficiant d'une labellisation appartiennent au premier groupe, elles ont des difficultés surtout en matière de personnel et de compétences techniques. Les autres groupements sont répartis entre le deuxième et le troisième groupe (voir diagramme Radar ci-dessous). Ainsi, pour 60% des groupements, on a constaté les problèmes ci-dessous:

- absence de l'autorisation sanitaire attestant du respect de la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires (loi marocaine 28-07);
- locaux: absence de la marche en avant, avec plusieurs non conformités;
- transport et entreposage: certains matériaux de transport (sacs en jute) sont de qualité non alimentaire ; absence de vérification de la propreté du véhicule de transport ; stockage non individualisé des produits chimiques, des emballages, et des huiles conditionnées;
- équipements de production et de mesure: sous-dimensionnement des unités par rapport à la production totale des adhérents, absence d'équipement de mesure de l'acidité (acidimètre) pour la classification qualitative de la production oléicole et de thermomètre pour la mesure de la température de malaxage;
- personnel: absence de sensibilisation à l'hygiène, d'un programme annuel de formation et des dossiers médicaux;
- programme de nettoyage-désinfection et de lutte contre les nuisibles: absence d'un programme formalisé de nettoyage-désinfection et de lutte contre les nuisibles;
- traçabilité/retrait: absence de traçabilité (amont, interne, aval) et d'un programme de retrait.

Le diagramme Radar ci-dessous résume les résultats du diagnostic des PP. Il en ressort que les groupements des classes 1 et 2 présentent les meilleurs taux de satisfaction des locaux, des conditions de transport & entreposage et des équipements. En ce qui concerne les systèmes de trituration, il s'est avéré que les unités qui disposent d'un système continu (à 2 ou 3 phases) font partie des classes 1 et 2,

Figure 3 - Diagramme Radar résumant la situation des PP dans les unités de trituration étudiées.



alors que les unités disposant d'un système discontinu (presses) ont des taux très faibles de satisfaction des PP.

Néanmoins, il est clair que les 3 classes présentent des problèmes communs en matière de formation et d'hygiène du personnel, de nettoyage-désinfection et lutte contre les nuisibles et de traçabilité/retrait.

L'analyse des conditions de transformation, depuis la réception des olives jusqu'au conditionnement des huiles, a permis de faire les constats suivants :

- la durée de stockage des olives peut dépasser 1 mois pour quelques groupements, surtout lorsqu'il s'agit de la prestation de service de trituration; ce mode de fonctionnement est pratiqué par 90% des groupements enquêtés, à un prix de 0,5DH / kg d'olives triturées;
- à l'exception des unités bénéficiant d'une labellisation, les autres unités n'appliquent pas un procédé d'agrèage permettant de payer les olives en fonction de leur qualité à la réception;
- les rendements en huile déclarés varient de 14% à 24% (v/m) selon les régions;
- les groupements bénéficiant d'une labellisation produisent une qualité «vierge extra»;
- les autres groupements produisent une qualité variable, avec une prédominance de la qualité «vierge»;
- l'ensemble des groupements procède à un stockage des huiles dans des citernes en inox, sans purges périodiques pour éliminer les fonds de pile. Le stockage des huiles est effectué en fonction de leur acidité pour 60% des unités, sans tenir compte de leur profil aromatique (faute d'existence d'un jury de dégustation) alors que le reste n'applique même pas la classification en fonction de l'acidité;
- le conditionnement varie d'un groupement à un autre ; 60% des groupements enquêtés ont mentionné que la production oléicole est vendue en vrac ou conditionnée en bidons en plastique (30%) et bouteilles en verre (10%). La mise en bouteille est destinée aux huiles vendues dans les foires et les salons, ainsi qu'aux huiles labellisées. L'emballage opaque est adopté par 20% des exploitations et les dirigeants des groupements sont conscients de l'importance de cet emballage pour la conservation de la qualité de l'huile d'olive;
- les effluents liquides (margines) et solides (grignons) sont collectés dans des bassins, mais cette mesure n'est pas généralisée. Le taux des unités qui disposent de bassins de collecte est faible (30%);
- après séchage, les grignons sont vendus comme combustible par l'ensemble des groupements et ils ne sont pas valorisés pour l'extraction de l'huile résiduelle (à l'hexane).

Malgré les dysfonctionnements qu'on vient d'évoquer, les huiles d'olive dans certaines régions du Maroc ont un fort ancrage historique et elles présentent une grande réputation et un grand potentiel de labellisation. Le Conseil Oléicole International (COI) a d'ailleurs recommandé les huiles d'olive de plusieurs régions pour la labellisation, à savoir : Meknès-Tafilalet (Moualy Driss Zerhoun), Tadla (Beni Mellal), Fès-Boulmane, Tanger-Tetouan (Ouezzane),

Guelmim, Haut Atlas (Marrakech Tensift Al Haouz) et Taza-Al Hoceima (Insight Consulting, 2011).

3.2. Les conditions organisationnelles et commerciales des différents groupements étudiés

3.2.1. L'organisation

La lecture croisée des données recueillies et le diagnostic établi sur le système de la gouvernance et de l'organisation auprès des différents groupements laissent clairement apparaître qu'à l'exception des groupements labellisés, les autres groupements sont nouvellement créés dans le cadre du PMV. Il faut également noter que 80% des groupements enquêtés ont été créés pour des objectifs multiples et non pas pour une activité exclusivement oléicole.

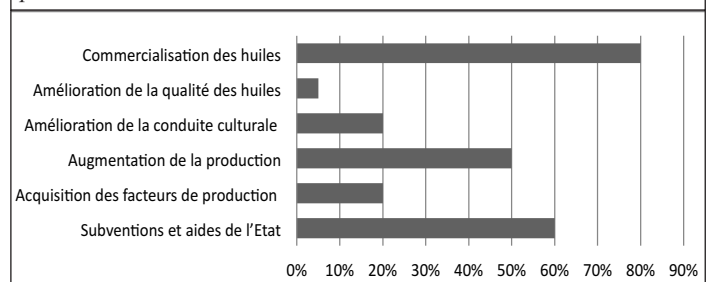
Les groupements ont été parfois créés à la suite d'incitations et d'appui émanant des services de développement régionaux ou de certains projets internationaux de développement (USAID, ex-GTZ, ONUDI,..).

Cette situation fait que les groupements demeurent, s'ils gardent un certain niveau de fonctionnalité, dépendants d'appuis extérieurs. La pérennisation de ces groupements est mise en question, surtout en l'absence d'une bonne gouvernance.

Les groupements souffrent également de la tare de l'analphabétisme et du vieillissement et la moitié des agriculteurs adhérents de l'ensemble des groupements sont des analphabètes. L'âge moyen au niveau des groupements est de 50 ans, avec un maximum de 66 ans et un minimum de 30 ans.

En ce qui concerne l'intérêt porté à la collectivité (figure 4), 60% des agriculteurs enquêtés ont mentionné qu'ils sont motivés par les subventions et les aides de l'Etat. La volonté d'exporter leur production afin d'assurer une bonne marge de bénéfice a été affichée par 80% des agriculteurs. Quelques agriculteurs (20%) ont manifesté l'importance de l'organisation professionnelle pour faciliter les conditions d'acquisition collective des facteurs de production. Seule une minorité (5% des agriculteurs enquêtés) a annoncé que la collaboration dans le cadre d'un groupement assure l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive.

Figure 4 - Importance des services rendus aux adhérents par les groupements.

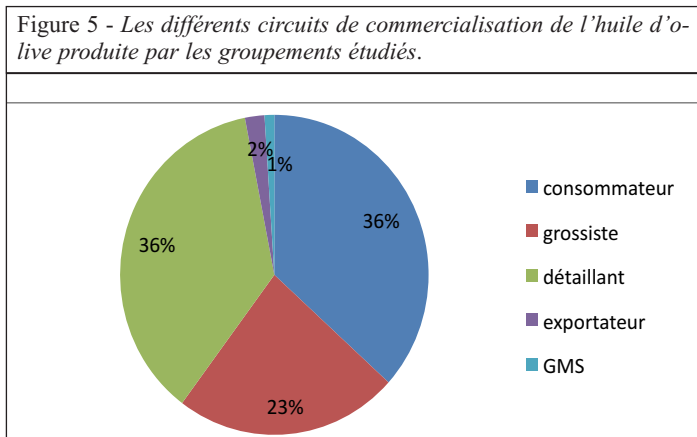


En matière de vulgarisation, chaque commune bénéficie des services d'au moins un agent de vulgarisation, fonctionnaire payé par le Ministère chargé de l'Agriculture. Cependant, le contact entre ce dernier et les agriculteurs est faible et 35% seulement des enquêtés déclarent avoir eu au

moins un contact avec un agent de vulgarisation ; il s'agit surtout des membres des conseils d'administration des différents groupements. Le contact a lieu en vue de préparer la procédure administrative pour le dépôt de dossier de constitution du groupement auprès de l'Office de Développement de la Coopération (ODCO) ou pour avoir des informations sur les subventions de l'Etat.

3.2.2. La commercialisation

La commercialisation constitue le maillon le plus faible pour l'ensemble des groupements. A l'exception du groupement d'Ouezzane qui fait partie d'un réseau de commerce équitable et qui a réussi à exporter 70% de sa production sous le label BIO, les autres groupements vendent leurs productions principalement en vrac soit à des grossistes ou semi-grossistes qui approvisionnent les commerçants de détail soit directement à des consommateurs grâce aux réseaux relationnels de leurs membres (figure 5). Quelques groupements ont commencé à commercialiser leur production au niveau des surfaces de la grande et de la moyenne distribution (GMS) suite à des procédures de partenariat entre l'ADA (Agence de Développement Agricole) et ces surfaces. Ce partenariat a été fait dans le cadre de la stratégie marocaine pour la commercialisation des produits de terroir.



Un autre problème qui ressort de l'analyse des enquêtes en matière de commercialisation des huiles dans les GMS est la non-capacité d'assurer une grande production en permanence à une qualité standard, vu d'abord les problèmes d'approvisionnement de la matière première et la non-maîtrise de la qualité à l'amont agricole.

En matière de prix, les groupements affichent des prix de vente plus élevés par rapport au prix du marché national, ce qui dénote une faible compétitivité. Le prix moyen d'un litre d'huile conditionnée appliqué par l'ensemble des groupements est de 60DH, avec un minimum de 45DH et un maximum de 70DH alors que les huiles en vrac sont vendues en moyenne à 45DH. Le prix moyen du marché traditionnel est de 30 à 35 DH. De ce fait, et pour l'ensemble des groupements, plus de 30% de la production de l'an 2012 est

toujours en stock.

Les huiles labellisées sont quasiment absentes sur le marché, que ce soit national ou international; ces huiles sont surtout vendues dans les foires et les salons nationaux et internationaux. Le prix de revient de ces huiles est très élevé, la part de l'emballage intervient jusqu'à 50% du prix de vente, contre 10% en France, 8% en Italie, et 7% en Espagne, ce qui montre la non-compétitivité de cette huile aussi bien à l'échelle nationale qu'à l'échelle internationale (MAPA, 2010). Il est à noter que les frais de labellisation (30 000 à 40 000Dh/an) sont assurés actuellement par le Ministère de l'Agriculture dans le cadre de la promotion des produits de terroir (pilier II du PMV).

En matière de promotion de la commercialisation, plusieurs moyens ont été déployés, et notamment, la promotion des produits de terroir dans plusieurs villes du Royaume, l'organisation de journées portes ouvertes; des séances de dégustation ont été consacrées aux consommateurs cultivés et aisés; la participation dans les salons et foires à l'échelle nationale et internationale, etc. Cependant, les résultats escomptés tardent à venir, le consommateur moyen a encore des habitudes alimentaires qui portent ses préférences vers des huiles acides, au détriment des huiles d'olive «vierges extra». Le prix relativement élevé des huiles labellisées joue également.

Conclusions et recommandations

L'exploitation des résultats de l'enquête auprès des différents groupements montre que malgré les efforts déployés par l'Etat pour l'amélioration de la situation des groupements de production de l'huile d'olive à fort potentiel de labellisation, ces derniers rencontrent de nombreuses difficultés liées à la fois aux conditions techniques, organisationnelles et commerciales. Les principales causes de ces problèmes sont de deux ordres:

- ✓ financier, qui conditionne l'adoption d'un itinéraire technique optimal, d'un procédé de transformation respectueux des normes en matière de production de l'huile d'olive de qualité et de démarche commerciale durable;
- ✓ institutionnel, soulignant la faiblesse de l'action collective des producteurs, la non qualification du personnel et le manque d'accompagnement technique.

En vue d'améliorer la compétitivité des groupements et d'assurer une bonne qualité de la production oléicole, les recommandations suivantes sont avancées:

l'implication de l'ensemble des acteurs de la filière dans la construction de son développement, ce qui équivaut à une démarche participative pour la construction d'une action collective dans le but d'un développement durable. A ce titre, la mise en œuvre du contrat programme relatif à la filière oléicole, signé entre le Gouvernement et la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de l'Olive (Interproli-ve), revêt une importance capitale. Ce contrat programme constitue le cadre de référence des actions retenues pour le développement de la filière oléicole;

- l'amélioration du système de vulgarisation et son adaptation aux besoins spécifiques de chaque groupement afin de répondre à des problèmes concrets (approvisionnement, transformation, stockage, commercialisation, etc.);
- la résolution des problèmes du manque de ressources financières des groupements, via la mise en place de formules adaptées de crédits (par exemple, un crédit de campagne à faible taux d'intérêt);
- l'incitation à la consommation de l'huile d'olive à l'échelle nationale (actuellement de l'ordre de 2 kg/hab./an), en sensibilisant le consommateur marocain aux vertus de l'huile d'olive vierge conditionnée, moyennant des spots publicitaires, des articles de presse et des émissions de radio et de télévision;
- l'intégration du marché international, à travers une augmentation des exportations de l'huile d'olive.

En somme, c'est la conjugaison coordonnée des efforts de l'Etat, du secteur privé et des acteurs concernés qui permettra de mettre en place des actions efficaces visant l'amélioration et la mise à niveau des différents maillons de la filière: de la production jusqu'à la mise en marché des produits finaux.

En ce qui concerne la labellisation, les résultats de l'enquête ont montré que la certification via des SDOQ peut être un moyen d'amélioration de la qualité des huiles d'olive au Maroc. Elle permet l'amélioration de l'état hygiénique des unités de trituration, le regroupement des agriculteurs et la standardisation des facteurs de production en respectant le cahier des charges.

Bibliographie

Agence de Développement Agricole (ADA) *Etude pour l'élaboration du schéma directeur d'implantation des unités de valorisation des olives dans le cadre des projets d'agrégation dans la filière oléicole*. Marché, 14/11 ADA, décembre 2012.

Cimato A., 1990. La qualité de l'huile d'olive vierge et les facteurs agronomiques. *Olivae*, 31: 20-31.

Codex Alimentarius. Principes généraux d'hygiène, CAC/RCP 1-1969, Rév. 2003.

Hinojosa-Rodriguez A., Parra-López C., Carmona-Torres C., Sayadi S. (2014) Protected Designation of Origin in the olive growing sector: adoption factors and goodness of practices in Andalusia, Spain. *New Medit*, vol. 13, n. 3, pp. 2-12.

Insight Consulting, 2011. *Technical-legal study on geographical designations for olive oil and table olives*.

<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/388-geographical-indications>

Loi n. 28-07 sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires (B.O. N° 5822 du 18/3/2010)

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (MAPM). *Etude stratégique de développement des produits du terroir marocain*, 24 Décembre 2010.

Norme Marocaine NM 08.0.000: *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

Uceda M, Frias L. 1975. Trend of the quality and quantitative composition of olive fruit during ripening. In: *Proceedings of the International Meeting on Olive Oil, Cordoba, Spain*, pp. 25-46.