

Le secteur de la transformation de l'huile d'olive au Maroc¹

Larbi HACHIMI

*Département de Technologie Alimentaire
Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II - Rabat -Maroc*

Avec 333.000 ha et 33.000.000 arbres, l'olivier représente 50% du patrimoine arboricole national. La production d'olives subit de larges variations en fonction des aléas climatiques et des fluctuations propres à l'olivier ; celle-ci a varié entre 160.000 tonnes en 1970/71 et 400.000 tonnes en 1984/85 avec un maximum de 506.000 tonnes enregistré durant la campagne 1971/72. La production moyenne des dix dernières années est de l'ordre de 300.000 tonnes dont la répartition selon les divers secteurs d'utilisation est la suivante :

Huileries	214.000 T	71,3%
Conserveries	50.000 T	16,7%
A u t o - c o n s o m m a t i o n		
(huile et olives)	15.000 T	5,0%
Pertes	21.000 T	7,0%

I - Les secteurs de la transformation

La production est valorisée par deux secteurs principaux :

- la production d'huile d'olive;
- la production d'olives de table.

1 . Le secteur de la production de l'huile d'olive

La production moyenne d'huile d'olive est de l'ordre de 30.000 tonnes/an, soit un taux d'extraction de 14% pour les olives dont la teneur moyenne en huile varie entre 18 et 20 %. Ce secteur est composé de deux sous-secteurs, l'un artisanal, l'autre dit «moderne» ou «semi-moderne», selon la nature des équipements.

¹ Communication présentée au colloque sur l'économie de l'olivier, Tunis : 20-21 et 22 janvier 1987 (C.I.H.E.A.M. - Série Etude - Septembre 1988).

A) Sous-secteur artisanal : **Les Maâsras**

Ce sous-secteur est constitué d'unités artisanales au nombre de 5.000 appelées **Maâsras** localisées principalement dans la région de Fès-Meknès au Nord et dans la région de Marrakech au Sud du pays. La capacité moyenne de trituration d'une **Maâsra** est de l'ordre de 259 kg/jour ; soit, pour une campagne de 3 mois, une capacité annuelle de trituration de l'ordre de 112.000 tonnes/an. Ces unités ne sont pas toutes opérationnelles à chaque campagne et leur contribution effective à la production d'huile d'olive est estimée à 20%.

La technologie employée au niveau de ces unités est rudimentaire. La séparation des impuretés et le lavage sont inexistantes ; le broyage est grossier et se fait à l'aide de meules en pierres dont la partie mobile est à traction animale. Il n'y a pas de malaxage, l'extraction se fait à l'aide de presses à vis dont les éléments sont en bois et la séparation des phases liquides (huiles-margines) se fait par décantation dans des bassins creusés dans le sol. Cette technologie ancestrale, ne nécessitant pas d'infrastructure particulière, a certes l'avantage d'être à la portée du milieu rural, mais présente l'inconvénient majeur de ne pas valoriser au mieux la production d'olives. En effet, le broyage grossier, l'absence de malaxage et l'insuffisance du pressage se traduisent par de faibles rendements d'extraction, soit une perte d'huile estimée à 7.000 tonnes/campagne. Sur le plan qualitatif, le stockage des olives, l'absence de lavage, le temps de contact prolongé entre huile, particules solides et margines et l'insuffisance de nettoyage des scourtins font que les huiles obtenues au niveau de ces unités sont de qualité médiocre.

B) Sous-secteur moderne et semi-moderne

Ce sous-secteur comprend 180 unités avec une capacité de trituration annuelle de l'ordre de 200.000 tonnes. Ces unités sont localisées à raison de 50% dans la région de Fès-Meknès, 25% à Marrakech et 25% dans le reste du pays.

Les équipements diffèrent selon la taille des unités et un nombre important d'entre elles ne pratiquent pas de lavage. Le broyage se fait selon les cas par moulin traditionnel (type italien) ou par broyeur à marteau. Le malaxage, quand il existe, est mal conduit du point de vue temps et température. L'extraction est faite dans la majorité des cas par des presses hydrauliques, seules quelques unités possèdent des super-presses et le système continu d'extraction par centrifugation vient seulement d'être introduit au Maroc. La séparation des phases liquides se fait selon les cas par

décantation, soit par centrifugation du mélange, soit par décantation de l'huile et centrifugation des margines. Les rendements d'extraction restent globalement faibles dans ce sous-secteur et seules quelques unités parviennent à produire des huiles de qualité «extra» ou «fine».

C) Production de l'huile de grignon

La production de grignon gras est estimée à 70.000 tonnes/an, ce qui donne une possibilité de production d'huile de grignon de l'ordre de 5.000 - 5.500 tonnes/an. Une part importante estimée à 20-25% est utilisée au niveau des briqueteries comme combustible d'où une perte en huile de grignon de l'ordre de 1.000 à 1.500 tonnes/an. Le reste de la production est traité par cinq unités ; mais les difficultés de ramassage et le stockage prolongé au niveau des unités de trituration ne permettent de produire actuellement que 1.500 à 2.500 tonnes qui peuvent être raffinées et utilisées dans l'alimentation humaine. Le reste de l'huile de grignon, ayant une forte acidité, est destiné généralement à la savonnerie.

Le grignon épuisé représentant 40.000 à 45.000 tonnes/an est utilisé comme combustible dans les chaufferies des usines et dans les briqueteries. Les margines sont actuellement évacuées dans les milieux récepteurs sans aucun traitement préalable.

2. Secteur de production des olives de table

Le secteur de la conserverie d'olives comprend 40 unités avec une capacité de production moyenne annuelle de 50.000 tonnes. On distingue également deux sous-secteurs :

a) la conserverie artisanale dont la production est de l'ordre de 1.000 - 1.500 tonnes/an, commercialisée en vrac sur le marché local,

b) la conserverie moderne : avec une production de 35.000 à 40.000 tonnes/an, destinée à 80% à l'exportation.

Les principaux problèmes de ce secteur sont :

- la grande quantité de fruits de petit calibre,
- le système de cueillette avec prédominance du gaulage qui fournit une proportion importante de fruits endommagés,
- le stockage prolongé au niveau de l'agriculteur et des intermédiaires,
- le manque de séparation au niveau de la réception où seuls les petits calibres sont séparés : les olives piquées et tachées sont

travaillées en même temps que les olivés saines et ne sont séparées qu'au moment du conditionnement.

— la conduite défectueuse des opérations d'élaboration par manque de formation du personnel.

Ces facteurs sont à l'origine de triages importants pouvant atteindre dans certains cas 50% du tonnage traité.

II. — Actions pour une meilleure valorisation de la production oléicole

La consommation des huiles alimentaires au Maroc est estimée à 230.000 tonnes. La satisfaction de ces besoins fait actuellement appel aux importations à hauteur de 85 à 90% et s'est traduite par un déficit de la balance commerciale qui a dépassé 400 millions de dirhams. Aussi, pour redresser la situation et atteindre à long terme l'autosuffisance alimentaire, un plan oléagineux est en cours de réalisation. Ce plan prévoit à côté de l'extension des cultures des graines oléagineuses :

1 — une meilleure intégration de l'oléiculture dans la production agricole et l'installation de nouvelles plantations d'oliviers sur 300.000 ha :

2 — la fixation de prix rémunérateurs pour les producteurs ;

3 — l'assainissement des circuits de commercialisation ;

4 — l'amélioration des conditions de récolte en supprimant le gaulage et en généralisant l'usage des filets ;

5 — l'amélioration des circuits d'approvisionnement pour réduire le stockage qui est l'une des principales causes de la dégradation de la qualité de l'huile d'olive ;

6 — l'amélioration et la modernisation des unités de transformation, particulièrement les unités artisanales, par la création de coopératives et la mise en service de structures professionnelles pouvant bénéficier de crédits à des conditions avantageuses pour l'acquisition d'équipements adéquats ;

7 — la formation du personnel pour lui permettre de gérer d'une manière rationnelle les unités de transformation ;

8 - la fixation des prix des huiles d'olive selon la qualité pour encourager la production d'huiles de qualité extra et fine.