

Les potentialités de production et les capacités de trituration de l'huile d'olive

La qualité de l'huile d'olive reste étroitement liée au processus de trituration de cette dernière ; en effet beaucoup de composants notamment les phénols se dégradent en exposant les olives à des températures élevés lors de la trituration d'où la nécessité d'une pression à froid ne dépassant pas les 30c°.

En plus, le Conseil Oléicole International préconise de ne pas dépasser une période de stockage de plus de 3 jours, afin d'éviter les problèmes d'acidité de l'huile d'olive qui reste une caractéristique de l'huile d'olive algérienne d'où la nécessité de disposer d'un nombre suffisant des huileries et localisés aussi à proximité des zones de production.



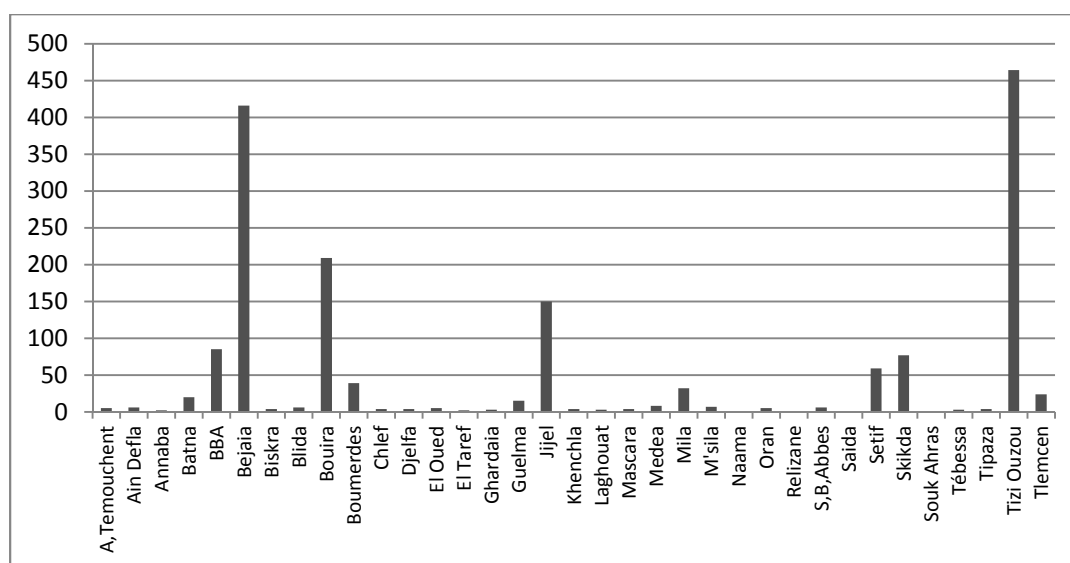
1- Localisation géographique des huileries :

Selon le recensement économique de 2011, le nombre total des huileries s'élève à 840 unités localisés à hauteur de 92% dans 9 wilayas productrices de l'huile d'olive.

Des données plus récentes collectées par l'ITAFV auprès des Directions des Services Agricoles des wilayas et les chambres (Juillet 2013), font ressortir un nombre beaucoup plus important d'huileries qui s'élève à 1680 huileries à travers le territoire national.

La wilaya de Tizi Ouzou vient en tête avec un nombre de 464 huileries représentant ainsi 28 % du nombre total des huileries.

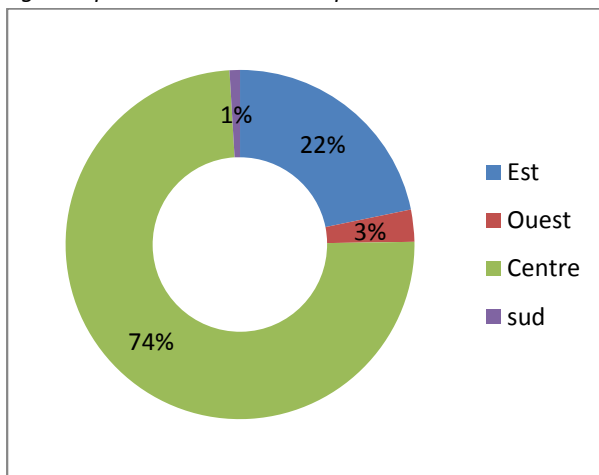
Fig.1 : Répartition des huileries par wilaya :



Source : Observatoire à partir des données de l'ITAFV

Par grande zone géographique, il paraît logique que la région du centre vient en tête de série avec la présence de 1048 huileries représentant ainsi 74% du parc de transformation national.

Fig.2: Répartition des huileries par zone :



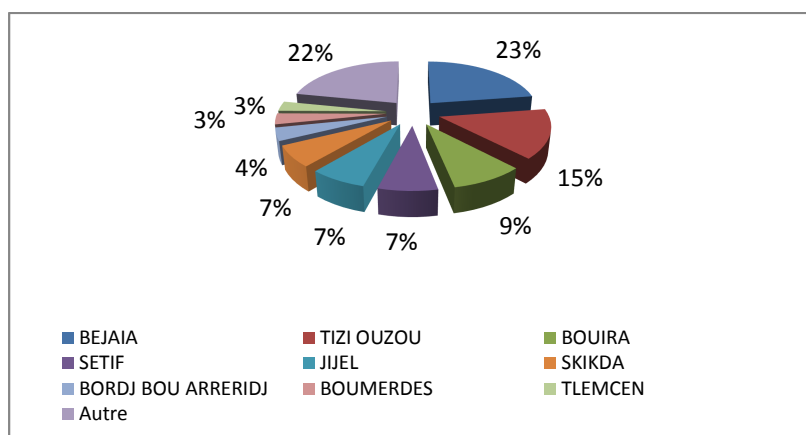
Source : Observatoire à partir des données de l'ITAFV

2- Répartition géographique de la production des olives destinés à la fabrication de l'huile :

La production des olives destinés à la trituration est hautement concentrée dans 3 wilayas à savoir, Béjaïa, Tizi Ouzou et Bouira.

Au cours des cinq dernières campagnes (2009-2013) la quantité moyenne des olives destinés à l'huile produite au niveau de ces trois wilayas s'élève à 152 0075.20Qx ce qui représente 47% de la production nationale. La wilaya de Béjaïa vient en tête avec 23% de la production nationale.

Fig. 2 : Répartition géographique de la production des olives destinés à la fabrication de l'huile (moyenne 2009-2013) :

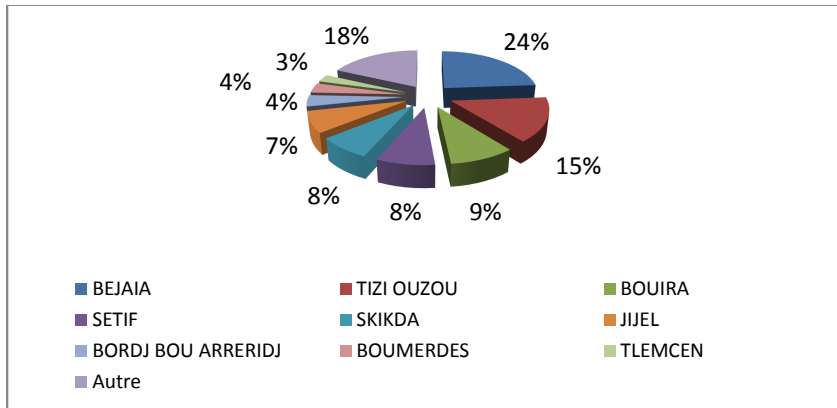


Source : Observatoire à partir des données DSASI.

3- Répartition géographique de la production de l'huile d'olive:

La production de l'huile d'olive est aussi localisée dans les 3 wilayas citées auparavant en l'occurrence Béjaïa, Tizi Ouzou et Bouira à hauteur de 52% de la production nationale de l'huile d'olive. L'ordre des classements des wilayas productrices de l'huile d'olive est le même que celui des wilayas productrices des olives destinées à l'huile et avec pratiquement le même taux, ce qui indique que la transformation, du moins dans les wilayas potentiellement productrices, s'effectue au niveau de la wilaya de production.

Fig. 3 : Répartition géographique de la production de l'huile (moyenne 2009-2013) :



Source : Observatoire à partir des données DSASI.

4- Capacités de trituration par wilaya :

La capacité nationale moyenne de trituration par huilerie s'élève à 1931 Qx d'olive, ceci bien évidemment ne prend pas en considération le type des huileries. La capacité de trituration diffère d'une huilerie traditionnelle à une huilerie en chaîne continue.

Néanmoins, la lecture du tableau suivant, nous permet de tirer un certain nombre de points :

- La 1^{ère} wilaya productrice de l'huile d'olive à savoir Béjaïa ne dispose pas du nombre le plus élevé d'huilerie, elle est la deuxième après la wilaya de Tizi Ouzou avec un écart de 48 huileries.
- 5 wilayas assurent une production des olives destinées à l'huile et ne disposent pas d'huileries.
- L'émergence des huileries dans les nouvelles zones de production notamment la wilaya de M'sila avec 7 huileries et la wilaya d'El Oued avec 5.
- La capacité de trituration semble être très faible dans certaines wilayas ; c'est le cas d'El Tarf qui dispose de deux huileries pour une production de 23 180 Qx d'olives.

Tab1 : Répartition géographique de la production des olives destinés à la fabrication de l'huile et des huileries :

WILAYA	Production olive (Qx) Moyenne (2008-2012)	Nbre huilerie	Quantité moyenne (Qx) /huilerie
TIZI OUZOU	490949	464	1058
BEJAIA	734237	416	1765
BOUIRA	294889	209	1411
JIJEL	229343	150	1529
B.B. ARRERIDJ	129283	85	1521
SKIKDA	211841	77	2751
SETIF	237607	59	4027
BOUMERDES	109574	39	2810
MILA	53842	32	1683
TLEMCEN	97761	24	4073
BATNA	59005	20	2950
GUELMA	69078	15	4605
MEDEA	31470	8	3934
M'SILA	41268	7	5895
AIN-DEFLA	45219	6	7537
BLIDA	32409	6	5402
SIDI BEL ABBES	35506	6	5918
AIN-TEMOUCHENT	39197	5	7839
EL OUED	1683	5	337
ORAN	3934	5	787
BISKRA	18666	4	4667
CHLEF	24677	4	6169
DJELFA	54884	4	13721
KHENCHELA	27030	4	6758
MASCARA	16179	4	4045
TIPAZA	20070	4	5017
GHARDAIA	648	3	216
LAGHOUAT	4402	3	1467
TEBESSA	20357	3	6786
ANNABA	9235	2	4618
EL-TARF	23180	2	11590
NAAMA	762	1	762
OUM EL BOUAGHI	691	1	691
RELIZANE	14432	1	14432
SAIDA	17610	1	17610
SOUK-AHRAS	24343	1	24343
ALGER	1005	0	
BECHAR	115	0	
CONSTANTINE	3482	0	
EL BAYADH	2229	0	
OUARGLA	159	0	
TIARET	4052	0	
TISSEMSILT	7810	0	
TOTAL	3244113	1680	1931

Source : Observatoire à partir des données DSASI et ITAFV.

5- Caractéristique du parc national de transformation:

Le secteur de trituration d'olive est caractérisé par la coexistence de trois type d'huilerie, il s'agit de :

- huileries traditionnelles,
- huileries super presses,
- huileries chaines continues

Concernant le secteur traditionnel, on note l'existence de 930 maâsras localisées notamment dans les zones les plus enclavées avec une très faible capacité de trituration estimée ne dépassant pas la moyenne de 8 Qx par jour.

Pour le secteur moderne et semi-moderne, ce denier est représenté par 750 unités ayant une capacité minimale de trituration d'environ 10 tonnes/jour.

Le parc de transformation se présente comme suit :

- 55% en huileries traditionnelles,
- 21% en huileries super presses,
- 23% en huileries chaines continues

En se focalisant sur les 3 plus grandes wilayas de production de l'huile d'olive, le parc de transformation est dominé par les huileries traditionnelles à hauteur de 60% suivi par les huileries sous presse à hauteur de 22% et enfin les huileries à chaine continue à hauteur de 18%.

Les huileries traditionnelles, en plus du faible rendement industriel en huile, offre une huile d'olive lampante de mauvaise qualité.