

**Spécificités de l'oléiculture en montagne (région kabyle en Algérie) : pratiques culturelles et enjeux de la politique oléicole publique**

Lamani O., Ilbert H.

*in*

Ater M. (ed.), Essalouh L. (ed.), Ilbert H. (ed.), Moukhli A. (ed.), Khadari B. (ed.).  
L'oléiculture au Maroc de la préhistoire à nos jours : pratiques, diversité, adaptation, usages, commerce et politiques

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 118

2016

pages 149-159

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007174>

To cite this article / Pour citer cet article

Lamani O., Ilbert H. **Spécificités de l'oléiculture en montagne (région kabyle en Algérie) : pratiques culturelles et enjeux de la politique oléicole publique.** In : Ater M. (ed.), Essalouh L. (ed.), Ilbert H. (ed.), Moukhli A. (ed.), Khadari B. (ed.). *L'oléiculture au Maroc de la préhistoire à nos jours : pratiques, diversité, adaptation, usages, commerce et politiques.* Montpellier : CIHEAM, 2016. p. 149-159 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 118)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>

# Spécificités de l'oléiculture en montagne (région kabyle en Algérie) : pratiques culturelles et enjeux de la politique oléicole publique

Ouassila Lamani <sup>1</sup>, Hélène Ilbert <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Institut National de la Recherche Agronomique d'Algérie (INRAA); Laboratoire d'économie agricole & agroalimentaire. 02 Rue des Frères OUDEK, Oued Smar, Alger 16200, Algérie.

<sup>2</sup> CIHEAM-IAMM, UMR MOISA, 3191, route de Mende, 34093 Montpellier Cedex 5, France

---

**Résumé.** L'oléiculture est maintenue depuis longtemps dans les régions montagneuses sous forme d'une culture vivrière, elle a toujours symbolisé l'attachement à la terre. C'est une culture très représentative au niveau de ces régions, issue d'un héritage historique. Néanmoins, les efforts consentis par l'Etat ont réussi à réorienter la stratégie des communautés locales vers l'investissement pour l'amélioration des revenus et la modernisation technique. Les différents programmes de développement, appliqués à la filière oléicole, entrepris par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, en Algérie, mériteraient d'être étudiés de près. Notre travail s'est effectué dans le village de Beni Moauche en Kabylie, sur des exploitations familiales. Nous avons par le biais d'enquêtes, de focus group et des interviews semi structurés, réalisé un diagnostic qui nous a permis de connaître les pratiques culturelles et les caractéristiques spécifiques de la variété d'olive et de l'huile d'olive de la région de Beni Maouche. Une étude de cas qui précise les caractéristiques des exploitations, mais aussi les choix techniques, organisationnels et culturels qui constituent des éléments déterminants de l'offre.

**Mots-clés.** Oléiculture - Spécificité - Politique publique - Kabylie - Algérie

**Title. Specificities of olive cultivation in mountains (Kabylie region in Algeria): cultural practices and challenges of public policies for the olive cultivation**

**Abstract.** Olive growing is maintained since a long time in the highlands as a food crop. It has always symbolized the attachment to the land. It is a very representative crop in these areas, coming from a historical heritage. Nevertheless, State's efforts, successfully refocused the strategy of local communities towards investment for the improvement of incomes and technical modernization. The various development programs, applied to the olive oil sector, undertaken by the Ministry of Agriculture and Rural Development of Algeria, should be closely investigated. Our work was carried out in the village of Beni Moauche in Kabylie, on family farms. Through surveys, focus groups and semi-structured interviews, we conducted a diagnostic that allowed us to know cultural practices and specific characteristics of the variety of olive and olive oil in Beni Maouche region. This is a case study, which specifies the farms characteristics, but also the technical, organizational and cultural choices that are central elements of the offer.

**Keywords.** Olive growing - Specificity - Public policy - Kabylie - Algeria

---

## Introduction

L'Algérie étant en grande partie désertique, ses potentialités agricoles sont limitées avec seulement 20% de la surface utilisable pour l'agriculture, soit environ 40 millions d'hectares de surface agricole, dont 8,5 millions d'hectares de surfaces cultivées selon le MADRP <sup>1</sup>. Les principales cultures algériennes sont les céréales (33%), les fourrages (6%) et l'arboriculture (6%, soit 510 000 ha de surface).

La filière oléicole occupe 389 000 ha, soit 2,30% de la SAU. Le verger oléicole est localisé en grande partie en zone de montagne dans la Kabylie. L'agriculture de montagne a, depuis très longtemps, contribué à la sécurité alimentaire des ménages dans ces régions. Le principe de

ces agricultures est basé sur l'association production végétale-élevage, respectant ainsi le principe de « rien ne se crée, rien ne se perd, tout se transforme » (Lamani *et al.*, 2014).

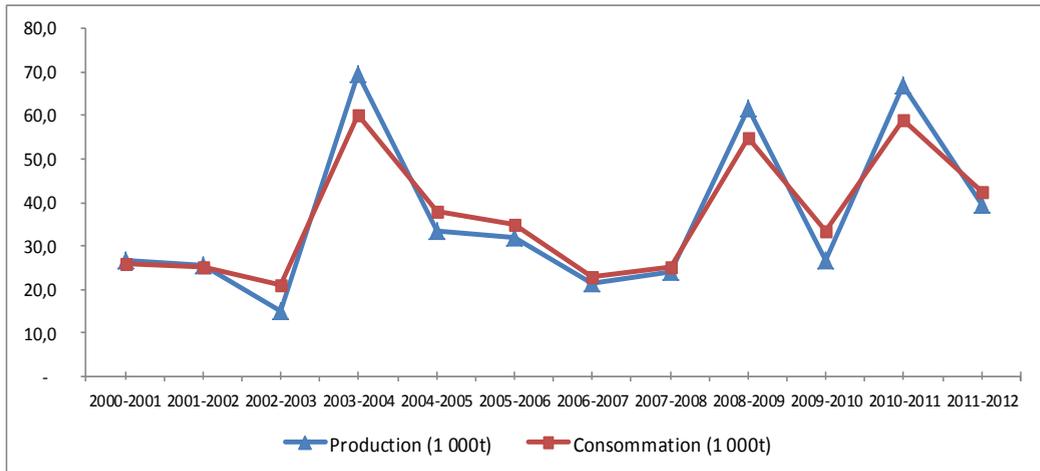
L'arboriculture rustique reste la base de l'agriculture dans la région de Kabylie. Les arbres fruitiers les plus cultivés sont par ordre d'importance : l'olivier, le figuier, l'amandier et l'abricotier. L'oléiculture est pratiquée par tous les ménages. Cette activité est très largement prédominante et marque fortement la vie sociale, économique et culturelle de la région. L'olivier est le symbole des montagnes de Kabylie, il occupe plus de 2/3 de la surface oléicole nationale, d'où l'importance d'étudier cette filière, plus particulièrement en Kabylie.

### Une autoconsommation de la production d'huile d'olive instable

Au cours de la campagne 2010/2011, certes exceptionnelle, depuis la campagne oléicole 2003-2004, l'Algérie avait produit 5,2 millions de quintaux d'olives et 67 000 tonnes d'huile d'olive, hissant le pays à la 8<sup>ème</sup> place mondiale, derrière respectivement l'Espagne, l'Italie, la Grèce, la Tunisie, la Turquie, la Syrie et le Maroc. Une production qui se concentre généralement dans certaines wilayas comme Bejaïa, Tizi Ouzou et Bouira. Ces trois wilayas sont spécialisées beaucoup plus dans la production d'huile.

La moyenne de consommation actuelle (2005-2012) est de 39 000 tonnes avec un maximum enregistré en 2010-2011 (59 000 t). La consommation nationale est donc équivalente à la production moyenne nationale qui oscille entre 40 et 60 000 t depuis 2004. La situation se nuance en fonction des régions productrices ; pour la Kabylie, par exemple, la consommation moyenne demeure élevée, en dépit de la concurrence des autres huiles végétales. En effet, la population voue une nette préférence pour l'huile d'olive, qui fait partie de la consommation quotidienne. Cette consommation est bien en dessous de la moyenne des pays méditerranéens.

Actuellement, l'huile d'olive est consommée pratiquement dans sa totalité dans les zones de production. La consommation par habitant est passée d'une moyenne de 0,85 kg au cours des années 80 et 90 à 1,43 kg en 2000 et 1,53 kg en 2004. La consommation d'huile d'olive en Algérie suit les fluctuations de la production nationale, comme le montre le graphique suivant.



Source : réalisée à partir des données du COI (Novembre 2013)

**Figure 1. Evolution de la production et de la consommation oléicole nationale**

L'objectif de cette étude empirique est d'analyser le contexte national algérien du marché oléicole et les spécificités de la production oléicole en Kabylie. Une analyse qui porte sur la

structuration de l'offre et sur sa caractérisation. Les variétés, les types d'exploitation, les processus techniques et organisationnels sont les facteurs qui ont été retenus pour cette analyse. Connaître les pratiques culturales et identifier les caractéristiques spécifiques de l'huile d'olive en montagne, dans la région Kabyle, sont des points clés pour comprendre la complexité du tissu institutionnel. L'étude de cas précise les caractéristiques des exploitations, mais aussi les choix techniques, organisationnels et culturels qui constituent des éléments déterminants de l'offre. Elle est donc volontairement limitée à un territoire précis afin de comprendre les interactions entre les niveaux micro, méso et macro.

## I – Répartition géographique et principales variétés

La superficie totale du verger oléicole national s'élève, comme évoqué auparavant, à environ 389 000 ha pour plus de 25 millions d'arbres. Ce verger est constitué d'une oliveraie dite moderne concentrée dans les plaines de l'Ouest, spécialisée dans l'olive de table qui est dominée par la variété « Sigoise », très appréciée par le marché de l'exportation. Une oliveraie traditionnelle est implantée dans des zones qui se caractérisent par la prédominance d'un relief accidenté, concentrée essentiellement dans le Centre. Sa superficie représente environ 85% du verger national et ces vergers sont spécialisés dans la production de l'huile d'olive.

L'oléiculture est concentrée exclusivement au niveau de 6 principales wilayas, trois wilayas de la région du Centre, qui représente plus de 50% de la surface oléicole nationale (Bejaia, Tizi-ouzou, Bouira) et trois de la région Est (Bourdj Bourreridj, Sétif et Jijel). Quant au reste du verger oléicole, plutôt consacré à la production d'olives de table, il se trouve essentiellement dans trois autres wilayas (Tlemcen, Mascara et Relizane).

L'oléiculture orientée vers la production d'huile d'olive domine la quasi-totalité de la région de Bejaia, avec près de 70% de la surface arboricole totale. Elle s'étend sur une superficie de plus de 60 000 ha (Boudi *et al.*, 2013). Comparativement aux autres wilayas productrices d'olives destinées à l'huile, Bejaia est en première position.

L'oléiculture algérienne est caractérisée par une large gamme de variétés. La filière oléicole de montagne est localisée principalement dans la région de Kabylie; l'huile d'olive reste dans cette région un produit naturel et sain. La production est ancienne et constitue, pour une bonne partie de la population rurale, un potentiel économique important. Certaines variétés d'olives sont endémiques de la région telle que la variété « Chemlal » (considérée comme un véritable patrimoine local, elle donne 14 à 18 litres/quintal). D'autres variétés existent, telles que « Azeradj », « Aberkane », « Aidel », « Bouchouk », « Agraraz », « Aimel » (l'ITAFV<sup>2</sup> compte dans sa collection plus de 63 variétés locales dans la région de Kabylie).

En termes de potentiel productif, la variété « Azeradj »<sup>3</sup> a l'avantage d'être la seule à assurer un rendement en huile allant de 24 à 28%, qui est meilleur que les autres variétés pour lequel ce rendement est d'environ 16 à 24%. Le second atout de cette variété est sa résistance à la sécheresse.

## II – Type d'exploitation et techniques de production

La nature juridique des exploitations agricoles dans la Kabylie est dominée par l'exploitation individuelle. Le statut juridique est essentiellement privé, avec une présence de l'indivision occasionnant, dans la plupart des cas, des conflits qui entravent toute décision de développement des exploitations.

Les exploitations agricoles dans ces zones sont de petites tailles, allant de 0,2 ha à 5 ha, et sont généralement morcelées. Ces exploitations sont enclavées et en plus du relief accidenté, l'accès n'est possible qu'à pieds ou à dos de mulet. Les terres agricoles se trouvent généralement en contrebas du village et ce pour deux raisons, d'après les anciens : i) mieux surveiller les exploitations à partir du village et ii) permettre la mobilisation et l'acheminement des eaux pluviales vers les exploitations.

Trois types de statut fonciers sont en général représentés dans cette région : i) terres en indivision, ii) terre familiale, correspondant à la terre détenue par le ménage au sortir de l'indivision et iii) terres en association, qui correspondent au cas des familles installées dans les diverses villes du pays et ne pouvant travailler elles-mêmes leurs terres. Elles les mettent en association.

Le système de production se distingue d'un village à un autre. L'arboriculture, la céréaliculture, la culture fourragère ou le maraichage sont les principales cultures. Les moyens de productions font généralement appel à des technologies légères car le relief accidenté ne permet pas l'implantation d'infrastructures lourdes. Même la traction animale y est rare, ce qui s'explique en partie par le relief et le milieu physique, mais aussi par les conditions économiques faibles de ces régions montagneuses.

Fonctionnant sur le modèle de l'agriculture familiale, les grands travaux (retourner la terre, la taille des arbres ou encore grimper sur les arbres pour la cueillette des olives, des amandes, des figes...) sont effectués par les hommes. Les techniques de production restent traditionnelles : le travail de la terre se fait à la main, il n'est pas mécanisé car les populations sont très pauvres. Elles font toujours appel aux animaux de trait.

Quant à l'entretien du verger et à la gestion des exploitations oléicoles, les seules activités agricoles sont le labour<sup>4</sup> et la taille des arbres. La moitié des agriculteurs affirme labourer leurs terres et l'autre moitié s'occupe, en plus du labour, de la taille des arbres. Ces activités sont généralement réalisées, durant le premier trimestre de l'année, juste après la fin de la récolte des olives.

Les zones montagneuses en Kabylie produisent une huile, jugée « la meilleure » selon les consommateurs, appelée d'ailleurs, par certains, « huile de Kabylie », en langue arabe dialectale « zitelakbayel » et appelée aussi « ziteouzemour » par les kabyles, ce qui signifie littéralement l'huile d'olive. L'expérience ancestrale y est pour beaucoup dans cette renommée sur laquelle se reposent impérativement les nouvelles méthodes de production.

Au niveau des oliveraies, la cueillette des olives demeure familiale, les tâches sont identifiées pour chacun des membres de la famille. Elle se fait encore à la main par les paysans (pratique du gaulage). Le ramassage des olives est généralement réalisé par les femmes, car l'utilisation du filet ne s'est pas encore généralisée en montagne. Les olives récoltées sont majoritairement destinées à la production de l'huile d'olive.

La transformation s'effectue selon des procédés techniques traditionnels, semi modernes ou modernes. La décision du choix du mode de trituration revient au chef de famille qui est, soit oléiculteur, soit propriétaire du verger oléicole. Il existe à l'échelle nationale 1 705 huileries, dont 85% sont des huileries traditionnelles et 10% des huileries modernes, et 45 unités de conditionnement en ce qui concerne l'olive de table selon les données du MADRP. La plupart de ces huileries font de la prestation de service aux oléiculteurs qui les paient soit en espèce, soit en nature. Ce procédé est courant dans la région de Kabylie.

Trois pratiques différentes, dans la trituration des olives, sont à noter, avec des conséquences sur le coût qui diffèrent, le rendement en est aussi influencé. L'huile est différente par sa texture et son goût.

La trituration traditionnelle est ancrée dans les traditions locales et dans les savoir-faire technique et socio-culturels. Le goût, tel qu'exprimé comme déterminant du choix pour la trituration traditionnelle, peut être interprété comme partie intégrante de la culture locale. En effet, les choix en matière d'autoconsommation locale sont induits par les modes de vie et par les milieux socio-culturels. La répartition des fonctions sociales entre les hommes et les femmes témoignent du poids des relations sociales dans l'organisation et la répartition du travail et sont des facteurs qui déterminent les orientations techniques.

Les types d'huilerie se développent en parallèle, sans synergies notables, entre les pôles modernes et traditionnels. Ces huileries opèrent ensemble sur le même territoire, en

revendiquant la spécificité, mais suivent des évolutions qui tendent à accroître les différences entre les démarches de valorisation de l'huile d'olive locale. Si certaines sont soutenues par les pouvoirs publics (les huileries modernes), d'autres poursuivent leurs activités car elles sont profondément ancrées dans les traditions locales. La compréhension du tissu social est donc indispensable pour restituer le fonctionnement du système institutionnel complexe où cohabitent les démarches publiques et privées, modernes et ancestrales, formelles et informelles.

### **III – Emergence des politiques publiques de développement de la filière oléicole**

La nécessité de redynamiser la filière oléicole est devenue un objectif majeur de la politique publique. L'oléiculture est désormais considérée comme une des filières stratégiques qui devra garantir la sécurité alimentaire de la Nation. Pour ce faire, le Ministère de l'Agriculture et du Développement rural (MADR), a initié des programmes ambitieux depuis le début de la décennie 2000.

- La première phase (2000-2008) est caractérisée par la mise en place du Plan National du Développement Agricole et Rural (PNDAR), puis le PNDAR, dans lequel une attention particulière a été accordée au secteur oléicole, qui a donné lieu à de nombreuses actions initiées et financées par le Fond National de Régulation et Développement Agricole.

- La deuxième phase (2010-2014) a connu le lancement de la politique de Renouveau agricole et rural ; dont les axes stratégiques visent le renforcement de la sécurité alimentaire nationale. L'oléiculture est considérée comme une des filières stratégiques, avec notamment le lancement de programmes d'intensification et de modernisation, qui visent l'accroissement de la production et de la productivité, le renforcement des capacités de production des plants oléicoles et la mise en place de la certification, la modernisation et l'organisation des réseaux d'approvisionnement en intrants et services.

La mise en place des Projets de Proximité du Développement Rural Intégré (PPDRI) ambitionne de réinsérer, dans l'économie nationale, les zones marginalisées en mettant en valeur les ressources locales et les produits de terroir. La filière oléicole connaît une attention particulière par les pouvoirs publics à travers notamment les différents programmes de développement initiés et les mesures de soutiens qui sont mis en place, ce qui a redynamisé la filière.

#### **1. Superposition de lois obligatoires et volontaires : le cas de l'oléiculture**

Un décret spécifique à l'oléiculture, le décret n° 87-280 du 22 décembre 1987, ratifie l'accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, il a été conclu à Genève le 1er juillet 1986. Cet accord vise à organiser la coopération internationale et la concertation entre les parties contractantes, la modernisation de l'oléiculture et de l'oléotechnie, l'expansion des échanges internationaux des produits oléicoles et enfin la normalisation du commerce international des produits oléicoles.

Selon l'article 26 de ce décret, on distingue quatre variétés d'huile d'olive : l'huile d'olive vierge, l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive brute. Dans ce texte, les pouvoirs publics ont procédé à l'alignement des normes locales sur les normes internationales, notamment en matière de degré d'acidité de l'huile et son extraction. Ce texte référentiel rend également obligatoire (art. 27) l'application de ces dénominations dans le commerce international et leur emploi pour chaque qualité d'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive, qui doivent figurer en caractères très lisibles sur tous les emballages.

L'article 29 traite des modalités de l'engagement des parties contractantes d'étendre les dispositions des articles 26 et 28 à leur commerce intérieur, parties qui doivent « s'engager

*notamment à prohiber et à réprimer l'emploi sur leur territoire, pour le commerce international, d'indication de provenance, d'appellations d'origine et de dénominations des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive contraires à ces principes* ». Un engagement qui vise toutes les mentions apposées sur les emballages, les factures, les lettres de voitures et les papiers de commerce ou employées dans la publicité, les marques de fabrique, les noms enregistrés et les illustrations se rapportant à commercialisation internationale des huiles d'olive et des huiles de grignon d'olive.

Une loi obligatoire, spécifique au domaine agricole, loi phytosanitaire n° 87-17 du 1er août 1987, a pour objet la mise en œuvre de la politique nationale en matière de protection phytosanitaire, notamment le contrôle des végétaux et produits de végétaux. A travers cette loi les pouvoirs publics voulaient mettre en place un dispositif juridique en matière de lutte phytosanitaire et de contrôle de l'utilisation des produits phytosanitaires.

Une autre loi fondamentale, elle aussi relative aux règles générales de la protection du consommateur, la loi 89-02 du 7 février 1989, a pour objet, de fixer des règles générales relatives à la protection du consommateur à travers l'ensemble du processus de mise à la consommation du produit qui s'étend du stade de création initiale jusqu'à l'offre finale, c'est-à-dire à la consommation. Dans ce texte de loi, les pouvoirs publics ont voulu mettre en place un dispositif juridique en matière de qualité et de conformité des produits avec comme objectifs la garantie contre tout risque susceptible de porter atteinte à la santé et/ou à la sécurité du consommateur ou de nuire à son intérêt matériel (art. 2).

Avec la loi fondamentale sur la protection du consommateur, une autre loi n°89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation, a vu le jour, fixant ainsi le cadre général de l'activité de normalisation. Ce texte constitue un outil de rigueur indispensable et un instrument de travail idéal dans le processus d'organisation et de développement de l'économie, avec, comme objectifs, l'adoption de marques de conformité aux normes algériennes et de labels de qualité, ainsi que le contrôle de leur usage dans le cadre de la législation en vigueur.

Cette loi a été suivie par le décret 90-132 du 15 mai 1990 relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation, qui institue des organes de normalisation composés de l'organisme chargé de la normalisation, et des comités techniques de normalisation.

D'une manière générale et à la faveur des réformes entreprises depuis les années 80 par les pouvoirs publics, un dispositif institutionnel s'est mis en place dans le but est de promouvoir les règles de sécurité alimentaire et de garantir la qualité des produits.

Le cas de l'Algérie et des lois successives qui ont été adoptées dans les vingt dernières années, pour gérer les classifications des appellations d'origine applicables aux huiles d'olive, démontre l'importance du caractère réglementaire. Pilotées par les politiques publiques, les huiles d'olive spécifiques sont encadrées et désignées comme des modèles de développement territorial.

## **2. Initiatives locales de développement et valorisation de la filière oléicole**

Il existe chez les oléiculteurs et les oléifacteurs, de la région de Kabylie, une réelle volonté de promouvoir les caractéristiques locales et patrimoniales de leurs vergers et de leur huile en essayant de s'organiser et en faisant connaître leurs atouts. Plusieurs éditions de la fête de l'olive ont été organisées, en collaboration, par l'Association pour le développement de l'oléiculture et des industries oléicoles. Au-delà du caractère commercial, de ce genre de fêtes, c'est aussi une occasion pour les professionnels d'échanger et de débattre sur l'état et le devenir de la filière oléicole dans la wilaya. Explorer les moyens d'améliorer des rendements et des prestations, sont aussi l'un des objectifs de ces rencontres.

Le 1<sup>er</sup> forum méditerranéen sur l'oléiculture OLEOMED s'est tenu le 29 et 30 mars 2009, à l'Hôtel El Aurassi à Alger. Une rencontre dont l'objectif était de faire le point sur cette filière, classée prioritaire, par le MADR et de tirer les enseignements des expériences des autres pays

méditerranéens ayant conquis les marchés mondiaux de ce produit, pour le développement, la modernisation et l'organisation de l'interprofession. Une première journée était consacrée à la présentation de la situation mondiale de l'oléiculture par un représentant du Conseil Oléicole International (COI) et des expériences de certains pays méditerranéens dont l'Algérie, la Tunisie, le Maroc et l'Italie. Une deuxième journée a été consacrée aux professionnels de cette filière, afin de présenter l'aspect technique et industriel (transformation, conditionnement) de la filière mais aussi une présentation du projet de labellisation de l'huile d'olive algérienne.

Une rencontre qui a permis, aux professionnels algériens, de bénéficier de l'expérience des autres pays méditerranéens, notamment en matière de développement de l'oléiculture en intensif, où l'Algérie a quadruplé sa capacité en passant de 100 plants/hectare (ha) durant l'année 2000 à 400 plants/ha actuellement. Selon Mendil (Directeur de l'ITAFV, interviewé par la presse, lors du forum), la filière oléicole nationale a déjà bénéficié d'un programme portant sur le développement de l'oléiculture en intensif (2006-2008), suivi d'un deuxième s'étalant sur la période 2009-2014. Le premier a concerné 15 wilayas de la steppe et de la région présaharienne. Quant au deuxième programme, il porte davantage sur le soutien technique de la filière allant de la production des plants jusqu'à la plantation en passant par les équipements de production, de stockage au niveau des moulins et des coopératives. L'objectif était d'arriver à planter 500 000 ha d'oliviers jusqu'en 2014 contre 300 000 ha actuellement et 165 000 ha en 2000. Pour ce faire, les parties chargées de la réalisation de ce programme, dont l'ITAFV, qui assure la coordination technique pour le développement de l'oléiculture, ont défini deux exploitations dites « de référence » par wilaya ayant pour objectif de participer à la vulgarisation de proximité.

Le premier salon international de l'oléiculture, du 10 au 12 janvier 2013, a été organisé par la CNA au palais des expositions des pins maritimes, à Alger. Ce salon visait à réunir les différents opérateurs de la filière oléicole, professionnels, industriels et opérateurs économiques publics et privés, activant dans la filière, afin d'échanger leurs expériences en matières de production, d'extraction, de conditionnement et de commercialisation des produits oléicoles.

Une occasion qui a permis, aussi, l'organisation d'un concours de dégustation de la meilleure huile d'olive. Ce salon a vu la participation d'une cinquantaine d'exposants à majorité algérienne. Le Ministre de l'agriculture de l'époque, M. Benaïssa, avait constaté « un réveil » dans la filière qu'il faut accompagner, consolider, et encourager. « *Nous avons constaté un véritable renouveau de la filière oléicole. Il y a une volonté des producteurs à améliorer la qualité, l'extension des superficies et une compétition entre les différents producteurs* », a souligné l'ex-ministre en marge du 1<sup>er</sup> Salon international de l'oléiculture.

### **3. Acteurs institutionnels d'accompagnement de la filière oléicole**

S'organiser en association ou créer une coopérative, est aujourd'hui une initiative de plus en plus rare de la part des producteurs qui craignent ce type de structures. La coopérative rappelle pour ces derniers une démarche étatique dans laquelle, les producteurs ne veulent plus adhérer. Certains qui acceptent d'en faire partie, attendent seulement des bénéfices matériels, voire des soutiens financiers. En d'autres termes, l'organisation professionnelle, qu'elle soit sous forme d'association ou de coopérative n'a pas d'intérêt selon certains producteurs que nous avons enquêtés.

L'organisation et le développement de la filière oléicole sont assurés exclusivement par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MADR). L'Etat est la seule institution publique qui intervient au niveau des différents maillons de la filière oléicole, à travers les différentes structures administratives relevant de sa tutelle. Le MADR élabore des stratégies et définit les différentes politiques de développement de la filière, en particulier par : i) La mise en place des modalités de soutien et mesures incitatives à l'amélioration des productions ; ii) La mise en œuvre de la politique du renforcement des infrastructures adéquates de collecte et de transformation des olives ; iii) L'organisation et l'animation interprofessionnelle et iv) La

mobilisation des fonds nécessaires à la mise en œuvre des programmes ou activités liées au soutien financier.

### **A. Administration régionale et territoriale**

Sur le plan organisationnel, des associations de producteurs et d'oléifacteurs, peuvent s'organiser au niveau des Chambres régionales d'agriculture. Ces chambres ont été créées par les décrets exécutifs n°91-118, du 27 avril 1991, publiés au Journal Officiel de la République Algérienne n°20, du 1 mai 1991.

Le statut ainsi que les missions des chambres d'agriculture ont été définis par le décret exécutif n°91-38 du 16 février 1991, et 10-214 du 16 septembre 2010, fixant le statut général des chambres d'agriculture, publié au Journal Officiel de la République Algérienne n°54, du 19 septembre 2010. Ainsi dans l'article 2, les chambres d'agriculture sont des établissements publics à caractères industriel et commercial (EPIC) dotés de la personnalité morale et de l'autonomie financière et placés sous la tutelle du ministre chargé de l'agriculture.

La Direction des Services Agricoles (DSA) est une structure administrative d'application et de suivi des différents programmes du MADR. Il existe 48 DSA à l'échelle nationale, implantées dans chaque chef-lieu de wilaya. Chaque DSA a pour tâche essentielle, la mise en œuvre des prérogatives du Ministère au niveau de la wilaya, notamment celle relative au développement de l'activité agricole et l'amélioration des potentialités existantes. Chaque wilaya dispose en moyenne de 6 à 20 subdivisions, selon la spécificité et l'étendue de la surface agricole. Actuellement les subdivisions sont au nombre de 452 sur tout le territoire national, soit pour les 48 wilayas, et chaque subdivision couvre entre 1 à 8 communes en moyenne<sup>5</sup>.

Les Chambres d'Agricultures des Wilaya (CAW) sont des établissements publics à caractère industriel et commercial, placés sous la tutelle du Ministre chargé de l'agriculture. Elles sont fédérées en une Chambre Nationale d'Agriculture (CNA), le partenaire des institutions administratives et techniques locales ou nationales du développement agricole. Les CAW regroupent des agriculteurs, des associations professionnelles et des coopératives agricoles, telle que *l'Association pour le Développement de l'Oléiculture et des Industries Oléicoles*, de Bejaia. Elles permettent la coordination, l'information et l'échange entre leurs membres et les institutions publiques. Elles élaborent les programmes en collaboration avec les DSA, tels que :

- i) les programmes de formation et perfectionnement des agriculteurs et des vulgarisateurs ;
- ii) l'organisation des activités d'animation et de concours au niveau local ;
- iii) la coordination et l'évaluation des activités de vulgarisation.

### **B. Instituts techniques et de recherche**

Un encadrement technique et économique est assuré par l'ITAFV, ainsi que l'INRAA. Ces deux instituts assurent, l'assistance technique des différents programmes de développement, l'élaboration des programmes de recherche empiriques. Ils contribuent à la formation et le perfectionnement du personnel technique, vulgarisateurs et aussi des agriculteurs.

L'ITAFV est la seule institution publique qui assure l'analyse physico-chimique et sensorielle des huiles d'olives, ainsi que les contrôles sanitaires du matériel végétal et le contrôle phytosanitaire.

### **C. Représentants agricoles au niveau des communes**

Un agent communal de vulgarisation (ACV) est présent au niveau de chaque commune, au moins une fois par semaine. C'est le représentant d'institutions publiques, le plus proche des agriculteurs. Ce vulgarisateur est formé aux techniques de communications et bénéficie de formations et d'actualisations fréquentes dans les domaines techniques et de vulgarisation.

L'agent communal prospecte et relève les potentialités agricoles et les contraintes de la commune, à travers les relations professionnelles avec les agriculteurs de la commune. Il utilise des méthodes de proximité pour approcher les agriculteurs : des visites conseil, des parcelles de démonstration et des journées d'information et de sensibilisation. Le vulgarisateur agricole

est appelé aujourd'hui « conseiller agricole » et son rôle c'est d'apporter de l'appui conseil dans le domaine technique et aussi de la gestion de l'exploitation.

#### **D. Des organismes de normalisation, certification et de contrôle**

Avec l'ouverture de l'économie aux marchés internationaux, l'Algérie a dû entreprendre une transformation totale de son dispositif normatif pour être en harmonie avec la législation internationale en la matière, mais aussi pour prémunir son économie contre des risques de plus en plus accrus (tels que la contrefaçon) liés à l'ouverture du marché national.

La mise en œuvre de la politique algérienne de normalisation a été confiée dès 1998 à l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR), établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), placé sous la tutelle du Ministère de l'Industrie et de la Promotion des Investissements. L'IANOR a été érigé en établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) par décret exécutif n. 98-69 du 21 Février 1998, modifié et complété par le décret exécutif n. 11-20 du 25 janvier 2011.

L'Institut Algérien de la Normalisation (IANOR), avec le comité technique national n. 42 qui a comme domaine d'activité les industries alimentaires, fait partie des 57 CTN créés pour la mise en œuvre et le développement de la normalisation nationale ; il a été installé le 27 janvier 1993, au siège de l'IANOR à Alger. Ce comité technique est chargé des travaux de normalisation relatifs aux normes de : Terminologie-Echantillonnage ; méthodes d'essais et d'analyses ; spécifications techniques ; corps gras, graines oléagineuses, produits dérivés ; etc.

Le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE), créé par le décret n. 89-147 du 8 août 1989, a pour objet la protection de la santé et la sécurité du consommateur en veillant au respect des textes réglementant la qualité des produits mis à la consommation, améliorer la qualité des biens et services et enfin promouvoir et développer la qualité du conditionnement et de l'emballage des produits mis à la consommation.

Le décret n. 05-466, du 06 décembre 2005, porte quant à lui sur la création, l'organisation et le fonctionnement de l'organisme algérien d'accréditation « ALGERAC ». Cet établissement public à caractère industriel et commercial, est placé sous la tutelle du Ministère du Développement Industriel et de la Promotion de l'Investissement.

Le dispositif est complété par la création d'un jury national de dégustation des huiles d'olives, qui est composé de dégustateurs relevant de centres et d'instituts avec un président désigné par l'ITAFV. Il est chargé de procéder à l'évaluation sensorielle des huiles en vue de leur classement.

## **Conclusion**

L'analyse des résultats de l'enquête et des entretiens effectués avec des personnes ressources, dans le domaine oléicole, nous a permis de découvrir l'existence de défaillances flagrantes, empêchant l'émergence d'un processus de valorisation de l'huile d'olive algérienne. Ces défaillances relèvent d'abord, de faibles capacités productives, un manque d'organisation « institutionnelle » de la filière, et l'inefficacité des mécanismes collectifs de mise en valeur du produit. Nos enquêtes nous ont également permis d'apprécier l'état d'avancement des processus de labellisation. Au moment de notre étude empirique, ces processus étaient à leur stade « embryonnaire ». Un décret exécutif n. 13-260 du 7 juillet 2013 a été publié, dans le *Journal Officiel de la République Algérienne* n. 36, fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole. Le cadre juridique et les outils techniques d'encadrement des démarches de valorisation existent, mais le soutien institutionnel pour qu'il devienne opératoire dépend des niveaux d'intervention et d'acceptation de ces mesures.

Nous avons aussi tenté d'identifier les modes alternatifs d'organisation collective (coopératives, organisations professionnelles agricoles, etc.). On constate une faiblesse du fonctionnement des mécanismes interprofessionnels au niveau de ce type d'organisme et un dialogue difficile entre les opérateurs publics et privés. L'absence d'organisations professionnelles véritablement

représentatives de l'ensemble des producteurs et des transformateurs, est une contrainte majeure pour le développement de la filière. A cela, il faut ajouter aussi, que peu de Chambres d'Agriculture sont impliquées dans les processus de promotion et de développement des filières et de valorisation des produits agricoles de qualité, en particulier pour l'exportation.

En l'absence d'une telle structure de coordination et de gouvernance, il est difficile de coordonner et de sensibiliser les acteurs locaux. Les producteurs et même les industriels gardent un mauvais souvenir de l'organisation collective des anciennes coopératives publiques. L'absence de telles organisations pourrait, comme c'est déjà le cas dans certains pays, amener l'Etat à porter le projet de valorisation, *via* une labellisation, dans une démarche *Top-Down*, sans pour autant prendre en considération les spécificités de la région. L'intervention en faveur de la création de label pourrait être une contrainte supplémentaire (cahiers des charges imposés), en aucun cas, elle ne pourrait permettre un développement territorial assurant la gestion préservée et concertée de la ressource. (Lamani *et al.*, 2015).

L'absence d'un côté d'organisation interprofessionnelle, et de l'autre côté d'opérateurs économiques fiables, est un autre facteur qui empêche la promotion et la valorisation de ce produit. Les seuls opérateurs privés qui existent ont une vision purement commerciale et sont à l'origine d'un esprit individualiste concurrentiel. En effet, malgré leurs stratégies de production des huiles d'olives, dont le lien au terroir est mis au-devant de la scène, ces derniers sont orientés vers la différenciation par une marque commerciale individuelle, au lieu de chercher à s'intégrer dans un processus de construction de marques collectives par exemple répondant à la promotion d'un produit de terroir.

L'absence d'un contexte juridique adéquat et d'outils techniques d'encadrement des démarches de valorisation, propre à chaque région ont retardé l'apparition de la démarche AOP en Algérie. Dans une telle situation, l'opportunité d'une labellisation de l'huile d'olive algérienne se pose avec acuité. L'existence de structures collectives indispensable à la coordination et à la construction de visions communes est une des clés de voute du développement de la filière. Les démarches initiées par ces structures se dotent de procédures administratives pour se conformer aux règles juridiques et aux standards internationaux. Des démarches *top-down*, imposées par des choix gouvernementaux avec une mobilisation de certains acteurs en charge du développement rural et territorial risquent l'échec si les structures locales ne sont pas impliquées.

Pour cela il est de notre avis, nécessaire d'améliorer les conditions de récolte, de transformation et de stockage, pour être conforme aux normes internationales. Cet effort devrait être soutenu par l'Etat et encadré par les instituts techniques, ce qui pourrait soulager les producteurs et leur permettre d'améliorer qualitativement et quantitativement leurs productions. La valorisation des huiles d'olives algériennes devra être envisagée comme un outil de protection des savoir-faire et du patrimoine des communautés locales, contre toute usurpation d'identité. L'origine, le savoir-faire spécifique sont des atouts certains, qu'il est nécessaire de faire valoir et d'associer directement à ce type de produit afin de répondre au besoin des consommateurs intéressés par l'originalité.

## Références

- Boudi M., Chehat F., Cheriet F. (2013).** Compétitivité de la filière huile d'olive en Algérie : cas de la wilaya de Bejaïa. *Cahiers du CREAD (Les)*, 01/07/2013, n. 105-106, p. 89-112. <http://www.cread.edu.dz/images/pdf/105-106/4-%20Melkhir%20BOUDI.pdf>
- Lamani O. (2014).** *Institutions et acteurs locaux dans la valorisation des produits de terroir. Quelle démarche locale de valorisation de l'huile d'olive de Beni-Maouche en Kabylie.* Thèse de doctorat en Sciences de Gestion : Montpellier Supagro (France), ENSA El Harrach Alger (Algérie). 331 p.
- Lamani O., Ilbert H., Khadari B. (2015).** Stratégies de différenciation des huiles d'olive en méditerranée. *Cahiers Agricultures*, vol. 24, n. 3, p. 145-150. <http://dx.doi.org/10.1684/agr.2015.0749>

**Lamani O., Chouaki S., Ouferrhat N. (2014).** Agriculture familiale de montagne : cas du massif des Bibans. *Agriculture & développement*, n. 19, p. 18-23.  
<http://www.inva.dz/publication/revues/revue%2019.pdf>

## Notes

---

<sup>1</sup> Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche

<sup>2</sup> ITAFV : Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne

<sup>3</sup> Une variété très présente dans la région de Seddouk et Beni Maouche. Elle a la particularité de polliniser la variété Chemlal.

<sup>4</sup> Appelé par les oléiculteurs de la région : Ameyal pour d'autre Takarza

<sup>5</sup> [http://www.minagri.dz/structures\\_admin.html](http://www.minagri.dz/structures_admin.html)