

La qualité : Facteur compétitif pour la promotion de la filière et indispensable pour le respect de l'environnement

Pr Mohammed RAHMANI
Institut Agronomique & Vétérinaire Hassan II
Département des Sciences Alimentaires & Nutritionnelles
B.P. 6202 Rabat-Instituts
E-mail : rahmanimohammed@yahoo.fr
GSM : 06 64 96 12 89

Journée de l'Association AMIOL sur le thème :

L'olivier : Qualité-Santé-Environnement

08 avril, 2010

INTRODUCTION

Le marché agroalimentaire, à l'échelle mondiale, est en pleine mutation. Deux raisons principales sont à l'origine de cette mutation :

- A l'aire de la globalisation des échanges, le consommateur porte davantage son attention vers la sécurité sanitaire des produits agroalimentaires ;
- Face à la standardisation banalisante des marchés mondiaux où la concurrence se limite au prix, les producteurs ont essayé de mieux valoriser leurs produits via les signes d'identification de l'origine et de la qualité.

Le marché des produits oléicoles fait partie du marché plus large des produits agroalimentaires, et requiert des stratégies spécifiques de marketing. Sur ce marché, il ne suffit plus de maîtriser les coûts de production et de comprimer les prix de vente pour être compétitif. Du fait du développement du commerce intra-branche, il devient également impératif d'adopter une stratégie de différenciation des produits et d'identifier des marchés de niches, afin de répondre au mieux aux attentes nouvelles des consommateurs.

La prise en considération des exigences environnementales, et l'instauration du principe « pollueur-payeur », obligent les producteurs à adopter les bonnes pratiques de production et à valoriser au maximum les sous-produits.

L'amélioration de la qualité et la différenciation des produits oléicoles, la réduction des coûts de production et le respect des exigences environnementales et sanitaires sont les principaux défis à relever par le secteur oléicole.

I-HIERARCHISATION DES NIVEAUX DE QUALITE DES PRODUITS OLEICOLES

I-1 Définitions de la Qualité

La définition de la qualité a évolué durant ces dernières années :

- Aptitude d'un produit ou d'un service à satisfaire, au moindre coût et dans les moindres délais, les besoins des utilisateurs (ISO 9000 : 1982) ;
- Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites (ISO 9000 : 1987) ;
- Ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites (ISO 9000 : 1994) ;
- Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences (ISO 9000 : 2000). Ces exigences sont relatives aussi bien aux produits intentionnels qu'aux produits non intentionnels (rejets) résultant de l'activité de production.

Pour satisfaire les exigences, la démarche qualité à suivre au niveau des entreprises agricoles et alimentaires peut être envisagée en quatre niveaux :

Niveau 1 (programmes préalables) : cela consiste à doter l'entreprise de moyens de fabrication adéquats (bâtiment, équipements, ...) et à adopter les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et d'hygiène (BPH) nécessaires à l'élaboration de produits sains et de qualité ;

Niveau 2 (qualité hygiénique ou sécurité des aliments) : cela consiste à la mise en place d'un système d'assurance qualité pour garantir la salubrité et l'innocuité des aliments. A cet égard, la démarche la plus connue universellement dans l'agro-alimentaire est la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ;

Niveau 3 (qualité spécifique) : c'est une étape qui consiste à garantir la qualité d'un produit ou d'un service en suivant un référentiel établi (normes ou une réglementation particulière), dans le but d'obtenir une certification.

Au Maroc, les signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ) des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, concernés par la loi 25-06 se situent à ce niveau. Ils sont subdivisés en trois groupes :

- Le label agricole (LA) : atteste d'un niveau de qualité supérieure;
- L'indication géographique (IG): atteste d'atouts qualitatifs significatifs;
- L'appellation d'origine (AO) : identifie le lien au terroir.

Selon la politique commerciale du producteur et du distributeur, plusieurs labels et signes distinctifs peuvent être simultanément apposés sur le même emballage. A titre d'exemple, la société Monoprix appose sur le même paquet de café arabica d'Amérique Centrale son logo Bio, le logo officiel Agriculture Biologique (AB), celui du commerce équitable Max Havelaar et une puce indicatrice de fraîcheur !

Niveau 4 (qualité totale) : Ce niveau de la qualité vise la mobilisation de tous les acteurs de l'entreprise pour satisfaire les besoins de son marché (clients, personnel, actionnaires). La qualité totale réfère souvent aux cinq « zéro » : 0 stock, 0 délai, 0 panne, 0 plainte et 0 défaut.

I-2 Les pré requis: Bonnes Pratiques Agricoles, Hygiéniques et de Fabrication

a) Bonnes Pratiques Agricoles (BPA)

Les bonnes pratiques agricoles (BPA) constituent le code d'usages à respecter dans la mise en œuvre des plantations et la gestion des cultures. Elles visent l'optimisation de la production agricole, tout en réduisant au maximum les risques liés à ces pratiques, tant vis-à-vis de l'Homme que vis-à-vis de l'environnement. En matière de protection des plantes, on peut également parler de « bonnes pratiques phytosanitaires (BPP).

En culture pluviale ou en irrigué, avec une densité moyenne, la culture de l'olivier participe à l'embellissement du paysage et ne pose pas de problèmes particuliers à l'environnement lorsque les BPA sont respectées. Les atteintes à l'environnement peuvent être observées dans les deux situations suivantes :

- a) Dans les régions arides, la dégradation du sol résulte souvent de mauvaises pratiques agricoles ;
- b) L'intensification exagérée de l'oléiculture peut être à la source de problèmes environnementaux comme l'érosion des sols, l'appauvrissement des ressources en eau ou la pollution consécutive aux apports excessifs de fertilisants et de produits phytosanitaires. Mal contrôlée, elle conduit souvent à des pratiques favorisant le développement de maladies et d'insectes, ce qui crée une réelle dépendance vis-à-vis des pesticides et augmente les risques sanitaires.

L'adoption de pratiques agroenvironnementales nécessite des approches spécifiques, qui sont parfois normalisées (exemple du référentiel Global-Gap) ou réglementées (exemples de l'agriculture biologique et de l'agriculture raisonnée en France). L'appui de systèmes plus performants sur le plan environnemental (agriculture biologique, production intégrée, agriculture raisonnée) doit être vivement encouragé. C'est ainsi qu'en France, à titre d'exemple, il est question de porter à 20 % de la SAU le pourcentage des terres en mode biologique, et ce à l'horizon 2020 (Comité Français de l'UICN, 2009).

b) Bonnes Pratiques Hygiéniques et de Fabrication (BPH/BPF)

Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) concernent toutes les procédures, procédés et autres mesures de précaution visant à :

- exclure, prévenir ou minimiser les produits non-conformes ;
- obtenir des aliments sains, d'une qualité uniforme selon l'usage auquel ils sont destinés.

Les BPH représentent la partie des BPF spécifique aux aspects d'hygiène, c'est-à-dire à la sécurité et à la salubrité des aliments. De ce fait, les BPH incluent les programmes préalables, et les programmes HACCP. Ces derniers ont une application limitée à la sécurité des aliments (Figure 1).

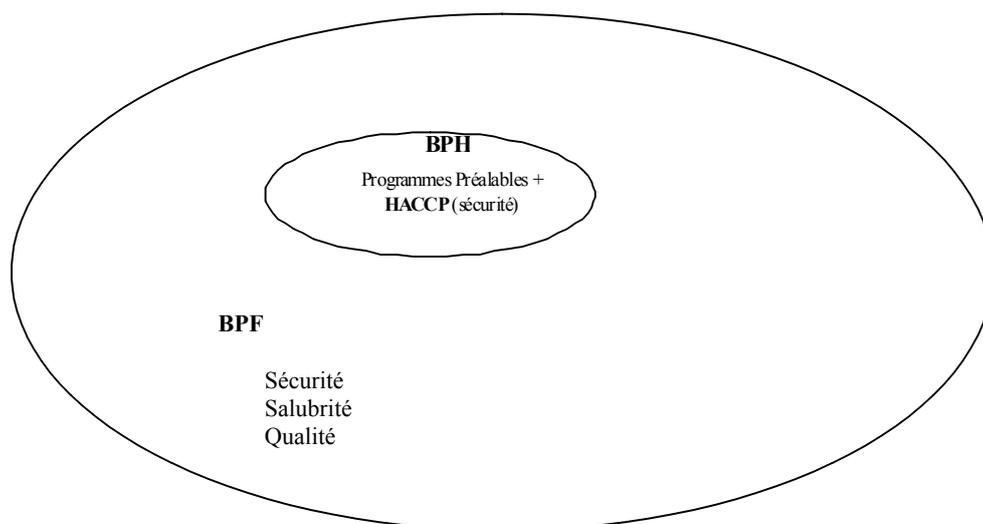


Figure 1 : Inter-relations entre BPF, BPH et HACCP.

Le référentiel souvent utilisé, pour assurer les BPH, est le Code d'usages international recommandé-Principes généraux d'hygiène (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997). Selon ce référentiel, des programmes préalables doivent être mis en place par toute unité de transformation agroalimentaire. Ces programmes préalables ont trait aux installations (y compris la qualité de l'eau), aux conditions de transport et d'entreposage, aux équipements, au personnel (hygiène, santé et formation), aux conditions de nettoyage-désinfection et de lutte contre la vermine, et à la traçabilité des produits.

Avec la prochaine entrée en vigueur de la loi N° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, la mise en place des BPH ainsi que des autocontrôles effectués par l'entreprise, au niveau des points critiques du processus de production, deviennent des conditions incontournables pour l'obtention de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire.

Trois procédés d'extraction de l'huile d'olive vierge peuvent être utilisés : le système à superpresses, la centrifugation à 3 phases et la centrifugation à 2 phases (écologique). Ces deux derniers systèmes (Figure 2) ont tendance à se généraliser à travers le monde, y compris au Maroc.



Figure 2 : Systèmes d'extraction à 3 phases et à 2 phases (système écologique)

En ce qui concerne les olives de table, plusieurs procédés d'élaboration sont utilisés à travers le monde : olives vertes confites en saumure (style espagnol ou à la sevillane), les olives tournantes, les olives noires au sel sec, les olives noires à la façon Grèce, les olives noires oxydées, les olives noires au naturel,...

Les rejets liquides des huileries et des conserveries d'olives ne doivent pas être déversés dans les réseaux d'assainissement, sans traitement préalable. Au Maroc, des redevances de déversement sont dorénavant appliquées sur les déversements des rejets liquides, en fonction de leur degré de pollution (Décret N° 2-04-553 du 13 hija 1425 – BO du 24 janvier 2005, relatif aux déversements, écoulements, rejets, dépôts directs ou indirects dans les eaux

superficielles ou souterraines). Par conséquent, toute unité oléicole doit d'abord caractériser ses rejets, puis essayer de les valoriser si possible, avant d'envisager à les traiter.

Les huileries rejettent deux types d'effluents : liquides et solides. Les effluents liquides des huileries (margines) présentent une composition plus au moins variable. Cette composition dépend de la pratique culturale de l'oliveraie, de la variété des olives, de leur degré de maturité, et du système d'extraction de l'huile ; ce dernier facteur est prépondérant (Ramos-Cormenzana, 1986). L'effluent solide des huileries est représenté par le grignon, dont la composition dépend étroitement du procédé d'extraction de l'huile. Le tableau ci-dessous résume l'influence du procédé d'extraction sur les caractéristiques de ces sous produits.

Tableau 1 : Influence du système d'extraction sur les caractéristiques des sous produits (*)

Caractéristique	Système à super-presse	Centrifugation à 3 phases	Centrifugation à 2 phases
<u>Eau introduite</u> : (litres/tonne d'olives)			
-Lavage des olives	100-120	100-120	100-120
-Alimentation du décanteur horizontal	-----	500-1000	-----
<u>Huile produite</u> : (kg/tonne)	190-195	200	200
<u>Margines obtenues</u>			
-Volume (litres/ tonne d'olives)	400-600	1000-1200	85-110
-Huile résiduelle (g/ litre)	2-3	0,5-1,5	0,5-1,0
<u>Grignons produits</u>			
-Quantité (kg/ tonne d'olives)	400	500-600	700-800
-Humidité (%)	25-30	40-55	55-65
-Huile résiduelle (% matière fraîche)	6-8	4-5	3-4
-Huile résiduelle (% matière sèche)	8-10	6-8	5-6
-Sucres réducteurs (%)		2	5
-Polyphénols (ppm)		10.000	23.000

(*) Résultats compilés à partir de plusieurs sources.

Les margines ont un pouvoir polluant très important avec une demande biologique en oxygène (DBO) de 100 g/L (Balice et *al.*, 1990 ; Rosario et *al.*, 1999) et une demande

chimique en oxygène (DCO) de 200 g/L (Balice et *al.*, 1990). Ces valeurs sont 200 à 400 fois supérieures à celles des eaux municipales (Cossu et *al.*, 1993 ; Tabet et *al.*, 2006).

La raréfaction des disponibilités de sources d'eau pour l'irrigation, d'une part, et la richesse des margines en éléments minéraux, d'autre part ; militent pour un épandage raisonné de ces effluents sur les sols agricoles. Les grignons déshuilés conviennent parfaitement pour le compostage, qui est un processus de dégradation biologique, permettant la transformation de la matière organique en substances humiques. Ce sont les principales recommandations du Projet CFC/IOOC/04 "**Utilisation des margines et des grignons d'olives sur des terres agricoles**", qui a été mis en place par le Fonds Commun pour les Produits de Base (CFC) et le Conseil Oléicole International (COI) au profit de quatre pays oléicoles du sud de la Méditerranée (Algérie, Maroc, Syrie et Tunisie) (2005-2008).

Les grignons issus du système à super-presses ou de la centrifugation à 3 phases sont souvent valorisés par l'extraction de l'huile résiduelle par extraction au solvant. Ceux issus de la centrifugation à 2 phases nécessitent un séchage préalable pour ramener leur humidité à environ 45-50%, avant de les acheminer vers les unités d'extraction de l'huile de grignon.

Les grignons déshuilés ont trouvé souvent une application comme combustible. Cependant, cette pratique est interdite dans beaucoup de pays suite aux nouvelles exigences internationales, limitant les émissions de CO₂. Le compostage des grignons déshuilés est une forme de valorisation qui est économiquement viable et qui présente l'avantage d'être respectueuse de l'environnement.

En adoptant les bonnes pratiques d'épandage des margines et de compostage des grignons, on peut donc valoriser et à moindre coût, les sous produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge.

Les rejets liquides des conserveries d'olives sont constitués des eaux de lavage des olives, des eaux des autoclaves, des lessives (solutions de soude) utilisées pour la désamérisation des olives, et des saumures (solutions de sel) utilisées pour leur fermentation. Pour les olives vertes confites en saumure, les estimations moyennes de ces rejets sont comme suit : 0,5 litre par kg de fruits pour les lessives et les saumures, et 0,5 à 1,0 litre par kg de fruits pour les eaux de lavage (COI, 1990). Les caractéristiques de ces effluents sont indiquées dans le tableau 2.

Les lessives et les saumures sont considérées comme des solutions fortement polluées. Pour limiter l'impact des lessives et des saumures sur l'environnement, ces dernières peuvent être réutilisées. Après réajustement de la concentration de soude, les lessives peuvent être réutilisées jusqu'à 7 fois (Sanchez Gomez et *al.*, 2006).

Les saumures peuvent être régénérées, selon deux procédés différents : a) traitement avec du charbon actif puis filtration à travers une membrane de porosité 0,2 microns, ou b) ultrafiltration à travers des membranes aux pores de 1000 daltons.

Les bassins d'évaporation, imperméabilisés à l'aide d'une géo-membrane étanche, peuvent convenir pour les petites conserveries, en vue d'éliminer les lessives et les eaux de rinçage (COI, 1990).

Tableau 2 : Caractéristiques principales des effluents des olives vertes confites « à la sévillane » (COI, 1990)

Caractéristiques	Type d'effluent	
	Lessives et eaux de lavage	Saumure
pH	9-12	3,9
NaOH libre (g/litre).....	1,5-11,0	-
NaCl (g/litre).....	-	6-10
Acidité libre (g lactique/litre).....	-	6-15
Polyphénols (g ac. tannique/litre).....	4,1-6,3	5-7
DCO (g O ₂ /litre).....	23-28	10-20
DBO ₅ (g O ₂ /litre).....	15-25	9-15
Volatils organiques (g/litre).....	30-40	10-20

I-3 Qualité Standard (Commerciale)

- Normes Commerciales Codex (2009) et COI (2009) pour les huiles d'olive vierges

Ces normes fixent les critères physico-chimiques de chacune des dénominations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive mentionnées dans l'Accord international et établissent les critères de qualité et de pureté qui distinguent chaque dénomination. Elles indiquent également la méthodologie à suivre pour le recueil et l'analyse chimique des échantillons.

Enfin, elles portent également sur d'autres aspects, tels que les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement, la tolérance en matière de remplissage des conditionnements et l'étiquetage de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive.

En ce qui concerne les huiles d'olive vierges, quatre catégories qualitatives (« extra », « vierge », « courante » et « lampante ») sont ainsi définies, sur la base d'indices physico-chimiques (acidité libre, indice de peroxyde, absorbance dans l'UV à 232 nm & 270 nm) et d'une évaluation sensorielle.

- Normes Commerciales Codex (1987) et COI (2004) pour les olives de table
- Méthode d'analyse sensorielle des olives de table (COI, 2008)

Ces normes définissent les différentes préparations des olives de table et réglementent les critères de qualité y afférents. Elles font référence aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage et portent également sur d'autres aspects tels que les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement, la tolérance en matière de remplissage des conditionnements et l'étiquetage des olives de table.

Trois catégories qualitatives d'olives de table sont ainsi définies (« Extra », « Première » et « Deuxième »), en fonction des résultats de l'analyse sensorielle (odeur, saveur, texture) et des tolérances maximales de défauts pour chacune des catégories commerciales, par types d'olive et pour les olives noircies par oxydation.

I-4 Les autres démarches de qualité

I-4-1 Qualité spécifique: Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

On distingue 4 types de signes d'identification de la qualité et de l'origine : qualité liée à l'origine, qualité liée à une recette traditionnelle, qualité liée à l'environnement et qualité supérieure. Ces signes officiels sont, en France, gérés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) sous tutelle du Ministère chargé de l'Agriculture, contrôlés par des organismes certificateurs agréés par celui-ci, et encadrés par les règlements européens et le code rural.

Au Maroc, la réglementation spécifique au mode de production biologique est en phase de projet, les autres signes sont encadrés par un arsenal juridique comprenant la loi 25-06, deux Décrets et 3 Arrêtés.

I-4-1-1 la qualité liée à l'origine

Une indication géographique désigne le nom d'un produit dont les caractéristiques sont attribuées à son origine géographique. Il existe donc un lien étroit entre le produit et son aire géographique d'élaboration. Deux catégories d'indications géographiques peuvent ainsi être distinguées :

a) Appellation d'origine protégée (AOP)

Cette appellation informe le consommateur sur l'origine du produit dont les caractéristiques sont liées au terroir et au savoir-faire de l'Homme dans cette zone géographique. La production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. L'équivalent national des AOP est l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

b) Indication géographique protégée (IGP)

Elle correspond au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette

région, de ce lieu déterminé ou de ce pays. Elle donne une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique qui peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et /ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'IGP indique le lien avec le territoire dans au moins un des stades de la production, de la transformation ou de l'élaboration. Dans le cas d'une AOP, le lien avec le territoire est plus fort.

1-4-1-2 la qualité liée à une recette traditionnelle

La STG (spécialité traditionnelle garantie) met en valeur la composition traditionnelle d'un produit ou son mode de production traditionnel.

1-4-1-3 la qualité liée à l'environnement

L'agriculture biologique garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Elle préconise l'usage de méthodes culturales biologiques et mécaniques, de préférence aux produits de synthèse.

Le développement du mode de production « biologique » connaît un regain d'intérêt ces dernières années, suite aux exigences environnementales en vigueur dans beaucoup de pays, d'une part, et à l'essor de la demande (+ 10% par an) sur les produits « biologiques » ; d'autre part. Dans ce contexte, on assiste de plus en plus à des conduites d'oliveraies en « bio », surtout dans les zones semi-arides ou à pente, étant donné la plus grande facilité de reconversion de ces zones en « bio ».

Les avantages environnementaux et socioéconomiques découlant de la reconversion en mode de production « bio » sont multiples : augmentation de la biodiversité, réduction des résidus de pesticides dans l'environnement, augmentation de la teneur en matière organique du sol, amélioration du revenu des agriculteurs, etc.

1-4-1-4 la qualité supérieure

Le label Agricole (LA) atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire.

Plusieurs signes de qualité peuvent être apposés sur le même produit. C'est le cas du LA qui est cumulable avec une IGP, une STG, et la mention Agriculture Biologique ; mais n'est pas cumulable avec l'AOP.

I-4-2 Les mentions valorisantes : « montagne », « fermier »,...

Ce mode de valorisation des produits agricoles et agroalimentaires met en exergue une «mention valorisante ». Il fait l'objet d'un étiquetage particulier, avec un « logo » spécifique. Par exemple, la dénomination "montagne" est une mention valorisante dont peuvent bénéficier, sous réserve d'une autorisation administrative, les produits agricoles alimentaires (sauf le vin) et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (ex: herbes aromatiques).

L'appellation « montagne » peut être revendiquée par les produits dont l'ensemble des étapes d'élaboration, de la production jusqu'au conditionnement (y compris les matières premières utilisées et l'alimentation des animaux) sont situées en zone de montagne.

I-4-3 La certification de conformité produit (ccp)

La ccp atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques, définies dans un cahier des charges, sous le contrôle d'un organisme certificateur.

II- LABELLISATION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE : REVUE DE L'EXPERIENCE FRANÇAISE

Le développement rural durable est de plus en plus associé à des démarches de qualité. Cette qualité territoriale se construit en labellisant des produits agricoles et alimentaires. Au Maroc, les SDOQ sont au cœur des problématiques aux quels doivent répondre les modèles agricoles. L'arsenal juridique récemment mis en place (Loi 26-05, deux décrets et 3 arrêtés) par le MAPM, protège les produits labellisés ; la dite protection s'exprime par la réservation des dénominations attribuées aux SDOQ aux seuls producteurs qui respectent le cahier des charges de production/transformation/élaboration. Il ouvre la voie officielle vers la labellisation des produits agricoles et alimentaires. D'ores et déjà, une huile d'olive vierge (**Tyout**/ Commune de Meskala/Essaouira) a obtenu une labellisation AOP.

Si ces signes sont souvent perçus comme le moteur de développement durable des territoires, un outil approprié pour la conservation de la biodiversité et du savoir faire local, un facteur important de segmentation des marchés et une source d'emplois ; les expériences vécues n'ont pas, dans certains pays, donné les résultats escomptés.

Aussi, le Maroc encore en début du processus de labellisation, se doit-il d'assurer la réussite de l'application de la nouvelle loi sur les signes de qualité, d'éviter des dérives en ce domaine et apprendre de l'expérience séculaire de certains pays ; notamment la France.

Dans ce pays, les signes Officiels de qualité regroupent le label rouge, les AOC-AOP, les IGP et l'Agriculture Biologique. Ils sont issus d'une évolution historique, liée aux contextes économiques et sociaux des différentes époques.

La réglementation communautaire (règlements CE 2081/92 et CE 2082/92) en matière de signes de qualité s'est largement inspirée de la réglementation Française. Les textes réglementaires français remontent à la loi du 1er août 1905, qui précise les zones dont les productions agricoles peuvent bénéficier d'une appellation d'origine, définit la notion de produit loyal et fixe les règles de production. C'est à travers un décret-loi, datant du 30 juillet 1935, qu'il y a eu création de la catégorie des appellations d'origine contrôlée (AOC), soumise au Comité National des Appellations d'Origine (CNAO) qui deviendra Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en 1947 puis Institut National de l'Origine et de la Qualité en début 2007. En 1960, la Loi d'Orientation Agricole a entériné la création des Labels Agricoles. Les produits de l'Agriculture Biologiques ont été reconnus et protégés, dès 1980. L'année 1994 a vu la création du COFRAC (Comité Français d'Accréditation), instance unique compétente chargée d'accréditer:

- les organismes procédant à la certification des produits, des services ou des systèmes d'assurance qualité ;

- les organismes d'inspection ;
- les laboratoires.

La France est un petit pays oléicole (40.000 ha), où l'oléiculture se concentre essentiellement dans le sud du pays, pour des raisons climatiques. Malgré une faible production d'huile d'olive vierge (5000T/an) et d'olives de table (2000T/an), la filière oléicole a mis en place 7 AOC pour les huiles d'olives vierges (Figure 3), 5 AOC pour les olives de table et 1 AOC pour la pate d'olives ; qui attestent de l'origine exacte de la production avec le savoir-faire qui s'y rapporte, en plus d'un logo type « huile d'olive de France » et « olive de France » qui permet d'attester l'origine française des produits oléicoles.

la consommation du pays en huile d'olive s'élève annuellement à 100.000T, dont 98% est de qualité vierge « extra ».

Le tiers environ (30%) de la production Française d'huile d'olive est labellisé AOC/AOP et se trouve ainsi soumis à des conditions de production extrêmement strictes et à des contrôles de qualité draconiens (Ollivier et *al.*, 2006). L'huile d'olive représente en France plus de 40% en valeur du marché des huiles fluides alimentaires, malgré qu'elle se place en 6ème position, sur le plan quantitatif, derrière les huiles de tournesol, les huiles de friture, les huiles combinées, les huiles de colza et d'arachide (Pinatel, 2008). Cette situation dénote une grande valorisation des huiles d'olive à signes de qualité sur le marché Français. C'est ainsi que l'huile d'olive de Nyons, qui bénéficie d'une AOC, est vendue +50% plus chère qu'une huile conventionnelle de la même région.

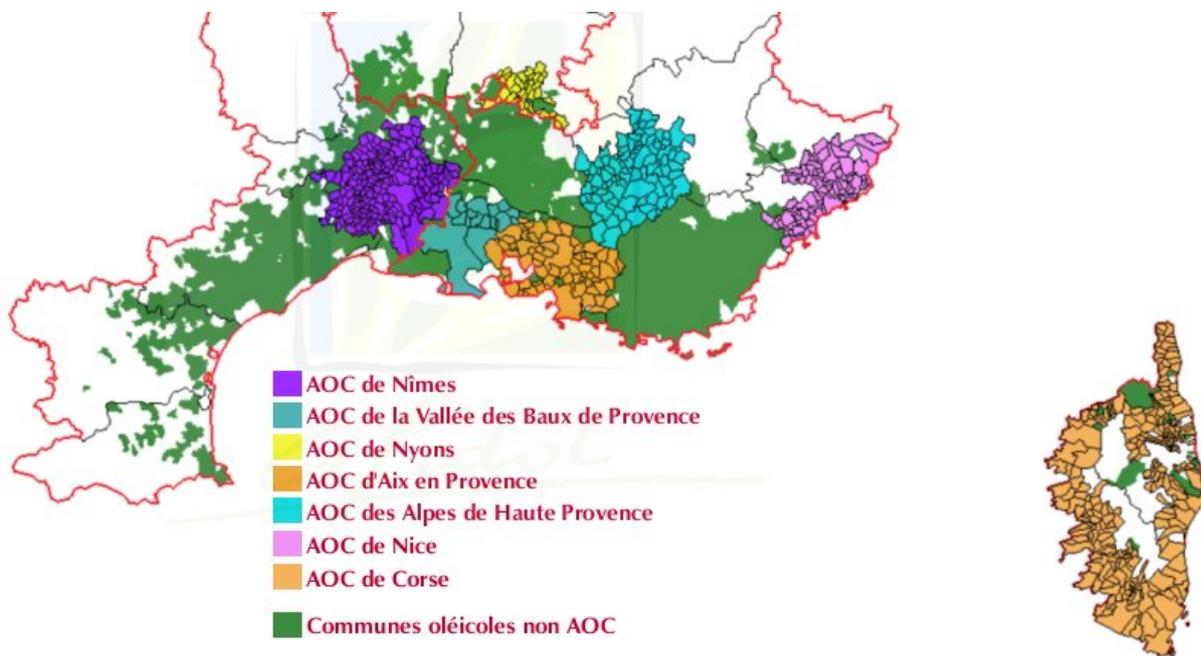


Figure 3 : Carte des AOC des huiles d'olive en France (AFIDOL, 2010)

L'analyse de l'expérience Française en matière de signes de qualité a montré que deux éléments particuliers ont été à la base du grand succès de cette expérience.

1-En premier lieu, la mise en place de l'INAO qui est chargé de l'instruction des demandes de reconnaissance et de protection des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Cet Institut est composé d'un Conseil Permanent qui est chargé de définir la politique générale, de cinq Comités Nationaux spécifiques, et d'un Conseil des Agréments et Contrôles. Les cinq Comités Nationaux spécifiques sont les suivants :

- Comité National des Indications Géographiques Protégées relatives aux vins et aux cidres,
- Comité National des Indications Géographiques Protégées, Labels Rouges et Spécialités Traditionnelles Garanties ;
- Comité National de l'Agriculture Biologique ;
- Comité National des Appellations Laitières, Agroalimentaires et Forestières ;
- Comité National des Appellations Protégées d'Origine, relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie.

Le Conseil Permanent est composé d'un Président, de membres issus des Comités Nationaux spécifiques et du Conseil des Agréments et Contrôles et de représentants de l'Administration.

À l'intérieur de l'INAO, la représentation des consommateurs a lieu aussi bien dans les Comités Nationaux spécialisés que dans le Conseil compétent en matière d'Agréments et de Contrôles. A côté des consommateurs, une représentation des administrations et des professionnels est également assurée.

Concrètement, le travail de l'INAO peut être résumé comme suit : accompagnement du projet de labellisation en amont, lancement d'une procédure nationale d'opposition, mise en place d'une commission d'enquête, nomination d'experts « délimitation » chargés de proposer l'aire géographique, consultation publique, vote à bulletin secret par le Comité National concerné et transfert pour décision finale au Ministre chargé de l'Agriculture si 2/3 des votes sont favorables.

2- En deuxième lieu, l'existence à la base de produits originaux et une filière régionale constituée autour du produit. Les produits à signes de qualité coûtent plus cher à la production, ce qui se répercute sur leur prix de vente. Ils doivent donc bénéficier de débouchés particuliers. Leur valorisation doit, par conséquent, intéresser tous les opérateurs (y compris les commerçants et les distributeurs), avec un partage équilibré de la valeur ajoutée. L'originalité de l'expérience Française a résidé dans la mise en place d'organismes interprofessionnels (Organismes de Défense et de Gestion - ODG) regroupant les producteurs, les transformateurs et les négociants intéressés à la vie du produit.

C'est à travers l'Ordonnance N° 1547-2006 du 7 décembre 2006, relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer qu'il y'a eu un renforcement des exigences relatives aux ODG. Pour être reconnus, ces derniers doivent être représentatifs de l'ensemble des opérateurs œuvrant pour la production /transformation/ élaboration du produit labellisé.

Un ODG ne peut assurer la défense et la gestion que d'une seule appellation. A travers cet ODG, les opérateurs sont directement impliqués dans les opérations de reconnaissance qui commencent par l'élaboration d'un cahier des charges, qui sera ensuite soumis à l'homologation des autorités nationales et communautaires. L'ODG est assisté d'Experts, en

cas de besoin, et peut mener lui-même une large enquête auprès des producteurs pour déterminer les éléments à retenir dans le cahier des charges.

Le dispositif traditionnel de qualité s'opère à travers l'INAO qui fixe les conditions de production. Les ODG assurent, à titre complémentaire, une activité de contrôle de la qualité des produits, aussi bien lors de la production que sur le marché. L'effort de promotion des produits, basé sur une analyse de marché, est consenti par l'ensemble des bénéficiaires. Une promotion supplémentaire des produits est achevée par l'Etat, à travers des prélèvements parafiscaux, et par l'Union Européenne. La commercialisation des produits veille constamment à assurer un équilibre du marché et leur adaptation aux réalités de ce dernier, pour éviter un « effet d'aubaine ».

Les cahiers des charges mettent en avant les modes de production locaux, par opposition à ceux espagnols qui focalisent sur les caractéristiques des huiles d'olive. La procédure d'obtention d'une AOP exige, en guise de préalable, l'engagement de chaque bénéficiaire pour le respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation, au travers d'une déclaration d'identification souscrite des services de l'INAO. Les éléments clés du cahier des charges peuvent être résumés comme suit :

- La délimitation de l'aire géographique est réalisée suite à une étude approfondie, basée tant sur le milieu naturel que sur les usages de production. Au sein des zones d'appellation, une délimitation plus fine par parcelles est faite ; dans le cadre d'un registre établi par l'INAO ;
- Les vergers en AOP sont mono ou poly variétaux (avec quelques cultivars principaux et des variétés secondaires), sans cultures intercalaires ;
- La densité maximale des oliveraies est fixée avec précision, avec une surface minimale de 24 m² par olivier (soit un maximum de 416 arbres/Ha) et des rangs de 4 m au minimum ;
- La taille est obligatoire, avec un entretien annuel ou biennuel des oliviers ;
- L'irrigation est autorisée, jusqu'à la véraison ;
- Les maximums de rendements en olives sont fixés entre 6 et 10 T/Ha. Selon les années, ces limitations de rendement sont corrigées par les pouvoirs publics.

Dans la mesure où aucun paramètre chimique n'a été fixé dans les cahiers de charges pour les huiles d'olive AOC/AOP, à l'exception de l'acidité et de l'indice de peroxyde, un ensemble de travaux de recherche a été initié en vue de distinguer les différentes huiles d'olive à appellation entre elles (Ollivier et *al.*, 2002-2006). La notion de traçabilité, sur laquelle sont axés de nombreux programmes ; notamment le programme « Olive-Track » auquel participe l'AFIDOL (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive), comprend l'ensemble des moyens permettant de protéger les produits vis-à-vis des fraudes dont ils pourront faire l'objet.

CONCLUSION

La qualité des produits oléicoles est un facteur important de compétitivité, qui prend toute son importance à l'aire de la globalisation. La compétitivité ne se limite plus à une compression de prix de vente mais va au-delà, en essayant de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Ces derniers montrent un intérêt grandissant pour les produits de terroir, garants d'une certaine typicité et de qualité supérieure aux produits conventionnels. Une stratégie de qualité doit également intégrer les volets environnemental et sanitaire, en adoptant les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques hygiéniques et les bonnes pratiques de production.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine s'avèrent être le moteur approprié pour la valorisation de la production agricole, la conservation de la biodiversité et la préservation des savoir faire locaux. Au Maroc, l'arsenal juridique récemment mis en place pour les signes distinctifs d'origine et de qualité offre un cadre, mais il suppose un dispositif approprié de mise en œuvre. La caractérisation des produits de terroir et la délimitation de leur aire géographique nécessitent une expertise spécialisée et de haut niveau. L'organisation des producteurs bénéficiaires des signes de qualité, la gestion de ces signes et leur commercialisation, ainsi que le départage équitable de la valeur ajoutée entre les différents intervenants sont également des défis à relever.

L'expérience séculaire de la France en matière de développement de signes d'origine et de qualité est riche en enseignements. Elle mérite d'être étudiée en profondeur pour dégager les fondamentaux de sa réussite. A priori, deux facteurs semblent jouer un rôle prépondérant dans cette réussite, à savoir la mise en place de l'INAO, l'existence de produits originaux et la très bonne organisation des filières agricoles autour de ces produits.

Références bibliographiques

- Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL), 2010. Présentation AOC Françaises.
- Balice V., Carrieri C., Cera O. (1990). «Caratteristiche delle acque di vegetazione» . Rivista Italiana Sostanze Grasse. 67, 9-16.
- Cossu R., Blakey N., Cannas P. (1993). «Influence of co-disposal of municipal solid waste and olive vegetation water on anaerobic digestion of sanitary landfill» . Water Science Technology. 27, 261-271.
- Codex Alimentarius Commission. «Codex Standard for olive oils and olive pomace oils» Codex Stan 33-1981, Rev. 2009.

- Comité Français de l'UICN, 2009. « Biodiversité & signes de reconnaissance agricoles ». Ouvrage en libre téléchargement sur le site de l'UICN, rubrique Outils et documents : www.uicn.fr
- Commission du Codex Alimentarius. « Norme Codex pour les olives de table » Codex Stan 66-1981, Rév. 1987.
- Conseil Oléicole International (COI), 1990. In : « L'élaboration des olives de table ». Collection : Manuels Techniques, Madrid, 111p.
- Conseil Oléicole International (COI). «Norme commercial applicable aux olives de table». Document COI/OT/NC N° 1, décembre 2004.
- Conseil Oléicole International (COI). « Méthode d'analyse sensorielle des olives de table », Document COI/OT/MO N°1, octobre 2008.
- Conseil Oléicole International (COI). «Norme commercial applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive». Document COI/T. 15/NC N° 3/Rév. 4, Novembre 2009.
- Ollivier, D., Richard M., Pinatel C., Guérère M., Artaud J. 2002. « Caractérisation physico-chimiques des huiles de l'AOC- Huile d'olive de Nyons ». Ann. Fals. Exp. Chim., 95 : 403-412.
- Ollivier D., Artaud J., Pinatel, C., Durbec, J.P., Guérère, M. 2003. « Triacylglycerol and fatty acid compositions of french virgin olive oils. Characterization by chemometrics». J. Agric. Food Chem. 51, 5723-5731.
- Ollivier D., Boubault E., Pinatel C., Souillol S., Guérère M., Artaud J., (2004). «Analyse de la fraction phénolique des huiles d'olive vierges». Ann. Fals. Exp. Chim. 97 : 169-196.
- Ollivier D., Pinatel C., Artaud J., Durbec J-P., Franceschi F., Richard M., Petit C., Guérère M.. 2005. « Caractérisation sensorielle et chimique d'huiles d'olive vierges de cinq AOC françaises ». Nouvel Olivier Mars-Avril, 4-12.

- Ollivier, D. ; Artaud, J. ; Pinatel, C. ; Durbec, J.P. ; Guérère, M. 2006. « Differentiation of French virgin olive oil RDOs by sensory characteristics, fatty acid and triacylglycerol compositions and chemometrics»
Food Chemistry, 97 : 382–393.
- Pinatel, A. 2008. « Stratégie de promotion, de marketing et circuit de distribution de l’huile d’olive. Cas de la France », Journées Méditerranéennes de l’Olivier du 27 au 29 octobre 2008, Meknès/ Maroc.
- Ramos-Cormenzana, A. 1986. «Physical, chemical, microbiological and biochemical characteristics of vegetation water». In: Proc. International Symposium on Olive By-products Valorization. FAO, UNDP, Sevilla. Spain, pp.19-40.
- Rosario L., Ana R., Bernardo M., Gerardo A.C., Antonio G. 1999. «Biodegradation of olive mill wastewaters (OMW) by strains of *Scopulariopsis sp.* isolated from OMW contaminated habitats». Toxicology and Environmental Chemistry. 72, 127-134.
- Sanchez Gomez, A.H.; Garcia Garcia, P. ; Rejano Navarro, L. 2006. « Trends in table olive production », Grasa y Aceites 57 (1) : 86-94.
- Tabet D., Saidi M., Houari M., Pichat P., Khalaf H. 2006. «Fe-pillared clay as a Fenton-type heterogeneous catalyst for cinnamic acid degradation». Journal of Environmental Management. 80: 342-346.