

**Institut National Agronomique d'El-Harrach**  
Thèse En vue d'obtention du diplôme de magister  
Spécialité : Développement rurale

*Impacts prévisibles de l'intégration de  
l'Algérie dans la zone de libre échange  
Union-Européenne / pays tiers  
méditerranéens sur la filière huile d'olive  
Cas de la wilaya de Bouira (subdivision  
agricole de Haizer)*

**Présenté par : M. MEDJRAS Nabyl**

Directeur de thèse : **M. CHEHAT. F** Maître de conférences  
2006

Président : **M. BEDRANI. S** Professeur agrégé Examineurs : **Mlle. BRABEZ. F** Docteur **M. BOUKELA. M** Professeur



# Table des matières

<b>REMERCIEMENTS .</b>	<b>1</b>
<b>Résumé .</b>	<b>3</b>
<b>Abstract . .</b>	<b>5</b>
<b>ص . .</b>	<b>7</b>
<b>Introduction- problématique .</b>	<b>9</b>
<b>Première partie : L'huile d'olive dans le monde et dans l'Union Européenne .</b>	<b>13</b>
<b>Chapitre 1. Aperçu sur l'olivier et l'huile d'olive .</b>	<b>13</b>
<b>Introduction .</b>	<b>13</b>
<b>Chapitre 2. L'huile d'olive dans le monde .</b>	<b>18</b>
<b>Introduction .</b>	<b>18</b>
<b>Chapitre 3. L'huile d'olive dans l'Union Européenne .</b>	<b>28</b>
<b>Introduction .</b>	<b>28</b>
<b>Tableau n°4 : Quantités garanties à l'aide (tonnes) .</b>	<b>33</b>
<b>Deuxième partie : Coût de production d'un litre d'olive en Algérie .</b>	<b>35</b>
<b>Chapitre 4. La filière oléicole (Huile d'olive) en Algérie .</b>	<b>35</b>
<b>Introduction .</b>	<b>35</b>
<b>Chapitre 5. Détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira .</b>	<b>43</b>
<b>Introduction .</b>	<b>44</b>
<b>TROISIEME PARTIE : Les éléments de compétitivité &amp; les futurs scénarios de la filière oléicole .</b>	<b>67</b>
<b>Chapitre 6. Analyse des éléments de compétitivité . .</b>	<b>67</b>
<b>Introduction .</b>	<b>67</b>
<b>Chapitre 7. Niveau de compétitivité de l'huile d'olive algérienne .</b>	<b>72</b>
<b>Introduction .</b>	<b>72</b>
<b>Conclusion générale .</b>	<b>83</b>
<b>Références bibliographies . .</b>	<b>87</b>

Ouvrages . .	87
Thèses .	87
Articles .	88
Sites Internet . .	89
Autre .	89
<b>Annexes . .</b>	<b>91</b>
Annexe n°1 .	91
Annexe n°2 . .	93
Annexe n° 3 . .	94
Annexe n° 4 . .	95
Annexe n° 5 . .	96
Annexe n° 6 . .	98
Annexe n°7 .	99
Annexe N°8 . .	102
Annexe n°9 .	103

## REMERCIEMENTS

Au terme de ce travail je tiens à remercier : **M. CHEHAT. F** d'avoir dirigé ce travail et pour ses conseils dont j'ai bénéficié; **M. BEDRANI. S** d'avoir accepté de présider le jury de cette thèse; **Mlle. BRABEZ. F** et **M. BOUKELA. M** d'avoir examiné ce travail. Je tiens également à remercier le personnel de la DSA et de la chambre d'agriculture de la wilaya de Bouira pour leur aide. Un grand merci pour l'ensemble des personnes que j'ai rencontré au cours de mes entretiens, pour leur disponibilité et leur accueil.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué directement ou indirectement à la réalisation de ce travail. Enfin, je porte une attention particulière à ma famille et mes amis pour leur soutien moral.



## Résumé

L'intégration de l'Algérie à la zone de libre échange Euro-méditerranéenne engendrera sans doute des effets sur l'économie nationale. Parmi les filières qui pourraient être touchées, il y a la filière huile d'olive qui pourrait cependant constituer un créneau porteur pour le secteur agricole.

Afin d'estimer les impacts prévisibles de cette intégration, nous avons réalisé une étude comparative des coûts de production d'un litre d'huile d'olive (Algérie/Espagne). Cette étude est basée sur les résultats d'une enquête réalisée au niveau de la wilaya de Bouira (Subdivision agricole de Haizer).

Des résultats de l'enquête, nous avons trouvé que le coût de production d'un litre d'huile d'olive est de 167 DA, et le rendement est d'environ 12 l/q. Ainsi, de l'analyse comparative, nous avons trouvé que notre huile possède un léger avantage par son coût de production, mais cela ne lui suffira pas pour être compétitive, car sa qualité et les conditions de sa commercialisation sont loin d'être sur le même pied d'égalité avec l'huile d'olive européenne.

Enfin, l'étude a montré que cette filière pourra avoir un avantage comparatif si elle bénéficiera des mesures visant la modernisation des exploitations et des huileries, et une meilleure valorisation du produit.

Mots clés : filière oléicole, huile d'olive, coût de production, échange, compétitivité, avantage comparatif, Haizer, Bouira, Algérie, Union-Européenne.



## Abstract

The integration of Algeria in the exchange free area Euro/Mediterranean will generate the effects for the national economy. Among the sectors that should be affected, there's olive oil sector that can be constitute a growth market for the agriculture sector.

In order to estimate the foreseeable impacts for this integration, we realized a comparative study of the production cost for a litre of the olive oil (Algeria/ Spain). This study based on the results of the investigation that realised in the wilaya of Bouira (Haizer zone).

According to results analysis, we found that production cost for a litre olive oil is 167DA, and the yield is around 12l/ql. Also, according the comparative analysis, we found the our oil have a light advantage about her production cost, but this it's not sufficient for her competitively, because her quality and marketing condition it's not the same compared with European market.

In the end, the study showed that this sector will can have a comparative advantage if the measures aiming the modernization of the exploitations and the mills, and a best valorisation of the product.

Key words: olive sector, olive oil, production cost, exchange, competitively, comparative advantage, Haizer, Bouira, Algeria, European Union.



## ص خلم

انضمام الجزائر إلى منطقة الاقتصاد الحر للبحر الأبيض المتوسط بدون شل فيسويثر على الاقتصاد الوطني. من بين الخطوات المبرضة، نجد قطاع إنتاج زيت الزيتون الذي مستطوع أن يكون ركيزة قطاع الفلاحة . ومن أجل معرفة آثار هذا الانضمام ، قمنا بدراسة تعتمد على مقارنة قيمة الإنتاج للزيتون بين الجزائر وإسبانيا، اعتمدنا في هذه الدراسة، على نتائج الاستجوابات الميدانية التي قمنا بها بولاية البويرة ( المقاطعة الفلاحية بجزر ) من نتائج هذه الاستجوابات وجدنا أن ثمن إنتاج لتر الزيتون يقدر بـ 167 دج ، وأن المرئود يقدر بحوالي 12 ل / قطار. أيضا نجد المفارقة وجدنا أن الزيت اسجل لها الأولوية من حيث قيمة الإنتاج؛ ولكن هذا ليس كافيا لكي تكون منافسة للزيت الأوروبي، لأن ترميمها وشروط تسويقها يجب أن تلاءم ذلك في نفس المستوى مع الزيت الأوروبي . وفي النهاية : الدراسة أظهرت أن هذا القطاع يمكن أن يكون له أولوية اعراض إذا أخذت حله مقلنس تنبف إلى تطوير المستثمرات والشصيرات، وتقييم أحسن للمنتوج

**المصطلحات :** قطاع الزيتون، زيت الزيتون ، قيمة الإنتاج ، التبادل المناافسة ، أولوية العافس



## Introduction- problématique

L'un des événements majeurs pour l'économie algérienne durant ces dernières années est constitué par les négociations d'association avec l'Union Européenne<sup>1</sup>. L'objectif de cette dernière est la croissance des échanges par

la proscription des barrières non tarifaires et par la réduction des niveaux de protection des marchés domestiques. L'ouverture du commerce extérieur va engendrer sans doute des effets négatifs et positifs sur l'économie nationale et plus particulièrement sur le secteur agricole. Parmi les filières qui pourraient être touchées par cette ouverture, il y a la filière oléicole qui pourrait cependant constituer un créneau porteur pour le secteur agricole et pour l'économie nationale.

En fait, en tant que pays méditerranéen doté d'un climat favorable pour la production de l'huile d'olive, l'Algérie ne se présente ni parmi les principaux pays producteurs ni parmi les principaux pays consommateurs. Selon les données de COI, 2004, l'Algérie ne représente en effet qu'environ 1% de la consommation et de la production mondiale.

Cet état de fait s'explique par la place qu'occupe le verger oléicole national dans la

---

<sup>1</sup> L'accord d'association Algérie-Union Européenne fait partie de la série des accords bilatéraux entre l'Union Européenne et les différents pays tiers méditerranéens. Ces accords sont conclus pour une durée illimitée avec trois grands objectifs : (Chahed & Drogué, 2003) - La définition d'un espace commun de paix et de stabilité par le renforcement du dialogue politique et de sécurité; - La mise en place d'un partenariat économique et financier et l'instauration progressive d'une zone de libre-échange Euro-méditerranéenne; - Le rapprochement entre les peuples et les échanges entre les sociétés civiles (volet social, culturel et humain).

spéculation arboricole et par sa productivité. En fait, selon les données de la FAO, la superficie de notre verger oléicole en 2004 ne représente qu'environ 2.3% de la SAU avec une superficie évaluée à environ 226 mille hectares. En terme de production de l'huile d'olive, la moyenne annuelle de 1993-2004 est estimée à environ 33 mille tonnes. Concernant les rendements, l'olivier algérien donne en moyenne 13 kg/arbre, un rendement faible par rapport aux rendements des oliviers européens ou bien de ceux de nos voisins tunisiens. Les raisons qui pourraient expliquer ce faible rendement sont le mauvais état dans lequel se trouve le verger oléicole national et le manque d'intensification de la culture.

Pour changer le cours des choses et augmenter ainsi la production et la consommation d'huile d'olive, l'Etat algérien a prévu dans le cadre de mise en œuvre du PNDAR, la réalisation d'environ 390000 ha de nouvelles plantations (MA, 2000). Effectivement la superficie de verger oléicole national a connu une nette augmentation depuis l'avènement de PNDAR. En fait, cette superficie était d'environ 168 mille hectares en 2000 et d'environ 226 mille hectares en 2004, soit une augmentation d'environ 20%.

Mais, avec l'ouverture du commerce extérieur, la production d'huile d'olive sera confrontée à des nouvelles données du marché, un marché plus compétitif où la place n'est donnée qu'au plus fort. A ce moment, est ce que l'huile d'olive algérienne aura une place sur le marché ?

On sait que l'accord d'association entré en vigueur depuis septembre 2005, prévoit pour l'huile d'olive, la suppression totale et directe des droits de douane pour un contingent de 1000 t et une suppression graduelle pour le reste des quantités sur une durée de 12 ans, soit un droit de douane nul pour toutes quantités importées ou exportées à partir de 2018<sup>2</sup>.

Notre objectif à travers ce travail est de réaliser une étude approfondie sur le terrain pour évaluer le niveau de compétitivité de notre huile d'olive. La réalisation de ce travail vise à avoir des réponses aux questions suivantes :

**A quelles conditions, l'huile d'olive algérienne peut-elle être compétitive sur le marché mondial ? Quelles sont les perspectives de développement de la filière huile d'olive ?**

Pour tenter de répondre à ces questions, nous avons posé les hypothèses suivantes :

**Hypothèse n°1** : Le prix est le premier facteur déterminant dans la compétitivité d'un produit sur le marché. Ce prix est influencé directement par le coût de production qui est à son tour influencé par la productivité.

Le verger oléicole national de production de l'huile d'olive est caractérisé par des rendements faibles et des coûts de production relativement élevés ne permettant pas à l'huile d'olive algérienne d'être compétitive sur le marché.

**Hypothèse n°2** : la qualité est un facteur important permettant en dehors du prix de gagner la confiance des clients.

Le parc huiler national est caractérisé par des huileries traditionnelles dépassées et

---

<sup>2</sup> Selon l'accord d'association Algérie – Union Européenne (protocoles et annexes)

une capacité de trituration limitée, laissant ainsi les olives récoltées en attente de traitement pendant des durées relativement longues ce qui constitue l'une des causes principales de la mauvaise qualité de l'huile obtenue. Ce fait constitue le deuxième facteur limitant la compétitivité de l'huile d'olive algérienne.

Son développement dépend dans une large mesure des moyens mis dans la modernisation des exploitations et des huileries.

**Hypothèse n°3** : le conditionnement permet une meilleure valorisation des atouts du produit et lui procure une meilleure attirance. Un produit bien emballé est un produit bien valorisé.

La production de l'huile d'olive en Algérie manque de professionnalisme. C'est une filière caractérisée par l'absence du segment de valorisation. En effet, l'huile produite est commercialisée anarchiquement sur le marché informel dans des emballages et des conditions qui ne répondent pas aux normes d'hygiène, constituant ainsi un autre facteur réduisant sa compétitivité.

### **Méthodologie**

Pour la vérification de nos hypothèses, on a adopté une méthodologie reposant sur une recherche bibliographique et sur une enquête réalisée sur terrain.

La partie bibliographique a été consacrée à la recherche des données indispensables à une l'analyse de la filière oléicole à l'échelle mondiale ainsi qu'à l'échelle de l'Algérie.

Quant à la partie enquête sur le terrain, elle a consisté en la réalisation d'une enquête au niveau de la wilaya de BOUIRA, plus précisément dans la subdivision de HAIZER, une région purement oléicole caractérisée par un relief accidenté, ce qui est typique du verger oléicole national dans son ensemble. L'enquête a concerné 100 exploitations oléicoles et 04 huileries modernes.

Notre objectif à travers cette enquête était la détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive et le repérage des faiblesses de la filière. Notre enquête se subdivise en deux parties :

Une première partie, auprès des exploitations oléicoles, visait à déterminer le coût de production de l'olive, à connaître les moyens de production utilisés ainsi que le mode d'exploitation.

Une deuxième partie auprès des huileries visait à essayer d'évaluer les moyens de trituration des olives et de stockage de l'huile.

L'analyse des résultats de l'enquête nous a permis d'évaluer le coût, les potentialités et les faiblesses de la production de l'huile d'olive à différents niveaux. Par la suite, une étude comparative avec le marché européen, nous a permis d'analyser le niveau de compétitivité de l'huile d'olive algérienne.



# Première partie : L'huile d'olive dans le monde et dans l'Union Européenne

## Chapitre 1. Aperçu sur l'olivier et l'huile d'olive

### Introduction

---

L'huile d'olive est un produit très polyvalent, connu de longue date dans le bassin méditerranéen où de nombreuses générations lui ont trouvé des vertus incomparables dans les domaines de la santé et de l'alimentation. Elle est aujourd'hui largement appréciée en Europe et dans le monde pour ses qualités nutritionnelles, ses effets bénéfiques sur la santé et ses caractères organoleptiques.

A travers ce premier chapitre nous avons essayé de donner un aperçu sur l'olivier et l'huile d'olive, à savoir les exigences de la culture et l'extraction de l'huile d'olive.

#### 1.1. Description

### **1.1.1. L'olivier**

L'olivier appartient à la famille des oléacées et au genre *Olea*. L'olivier cultivé correspond à l'espèce *Olea europea sativa*. Celle-ci comprend un grand nombre de variétés améliorées, qui sont multipliées par voie végétative (greffage ou bouturage). L'olivier est un arbre au feuillage persistant, qui prospère dans les régions à climat xérothermique. Il est l'un des rares arbres capables de produire des fruits même sur des sols pierreux et stériles. Les principaux produits de l'oléiculture sont l'huile d'olive et les olives de table<sup>3</sup>.

Arbre rustique, l'olivier tolère des étés chauds et secs par contre il ne supporte pas l'humidité. Il n'est pas beaucoup exigeant coté pluviométrie, et accepte de faibles pluviométries de l'ordre de 220 mm/an. Il a cependant besoin d'un peu de froid pour donner des fruits. Il peut supporter des faibles températures allant jusqu'à -10°C. Dans des conditions de culture normales, l'olivier est généralement improductif de sa 1<sup>ère</sup> à sa 12<sup>ème</sup> année il commence à produire de sa 12<sup>ème</sup> à sa 30<sup>ème</sup> année et il est dans la plénitude de sa capacité de production de sa 30<sup>ème</sup> à sa 100<sup>ème</sup> année, un âge après lequel son rendement commence à baisser. La mise en fruits initiale peut cependant se produire plus tôt, vers la 5<sup>ème</sup> année, si les conditions de culture sont particulièrement favorables. L'arbre peut atteindre 3 à 5 mètres de hauteur et même plus quand il est livré à lui-même dans des conditions naturelles où l'homme n'intervient pas pour contrôler sa taille. Les plantations d'oliviers comptent de 100 à 250 arbres par hectare, chaque arbre produisant en moyenne de 15 à 50 kilos d'olives. L'obtention d'un litre d'huile nécessite 5 à 6 kilos d'olives suivant la variété et la méthode de presse employées. Sa production est caractérisée par le phénomène de l'alternance, l'olivier ne donnant de fruits qu'une année sur deux. Aujourd'hui, même si les soins apportés à sa culture permettent une récolte chaque année, les rendements demeurent irréguliers et les volumes de production très variables d'une année à l'autre. (VERDIE. M, 1990)

### **1.1.2. Plantation**

La période de plantation de l'olivier s'étend de la fin mars à la mi-juin, la plantation est menée selon sa densité, extensive ou intensive et selon les conditions climatiques. Dans le cas d'une culture extensive, la densité des arbres dépasse rarement les 100 arbres à l'hectare, alors qu'en culture intensive le nombre d'arbres à l'hectare peut varier de 300 à 400 arbres, parfois plus.

Les choix de densité des plantations ne sont jamais le fait du hasard ils dépendent essentiellement de facteurs liés à l'environnement :

le climat, en particulier la pluviométrie (volumes et répartition dans l'année), qui, lorsqu'elle est trop faible pourra conduire à irriguer ;

la nature des sols (cailloux, graviers, silice, etc..) et leur richesse ;

le relief et la topographie, qui rendent plus ou moins difficile la mécanisation de certaines opérations.

---

<sup>3</sup> Selon la définition publiée dans le Journal Officiel de l'Union Européenne (2003/C321/09)

Quant à la conduite de la taille des oliviers, elle dépend de l'objectif poursuivi. Cela peut être soit une taille de formation, de fructification, de rénovation ou de régénération, mais, dans tous les cas, cette taille ne devra pas être trop sévère pour ne pas retarder la mise en exploitation de l'olivier. (REYNAUD. J, 1998)

## 1.2. La récolte des olives

La récolte s'effectue au moment de la maturité des olives, ce qui signifie que d'une région à l'autre et même d'une partie d'une oliveraie à une autre, elle s'effectuera à des dates différentes. Cette différence dans les dates de récolte donne souvent des différences dans les rendements et dans la qualité d'huile obtenue après la trituration. GUERIN, S. (2003).

En fait, les olives récoltées précocement donneront des quantités d'huile moins élevées mais avec un faible taux d'acidité, ce qui fera que la saveur de l'huile sera plus fruitée et que sa couleur sera plutôt verte que jaune. On voit donc que le choix du moment où on doit récolter revient en fait à décider quelle huile d'olive on veut produire et commercialiser.

En outre, pour assurer une production de qualité, il faudra séparer les olives tombées d'elles-mêmes de celles restées sur l'arbre. Les premières donnent, en effet, une huile de qualité inférieure car elles auront été soumises à des chocs et abîmées pendant leur séjour sur le sol.

Quant aux méthodes utilisées pour la récolte, elles sont extrêmement variées : (BOYER, J. C, 2000)

Les méthodes traditionnelles :

En termes économiques, la récolte est le stade qui consomme le plus de main d'œuvre et qui, compte tenu du prix de cette dernière, pèse le plus sur les coûts de production. Cela est essentiellement valable lorsqu'il s'agit des méthodes de récolte traditionnelles qui font appel à une main d'œuvre importante. Parmi ces méthodes traditionnelles, on peut citer :

le ramassage des olives : on attend que les olives tombent d'elles-mêmes. Avec cette méthode, la qualité des olives est médiocre et l'huile est trop acide ;

la cueillette des olives à la main : dans ce cas, soit les cueilleurs montent sur les branches soit ils se servent d'échelles. Ce mode est plus intéressant sur le plan de la qualité de l'huile obtenue ;

le gaulage des olives : ce type de récolte est très brutal et endommage les fruits et l'arbre ;

le secouage des branches de l'olivier : c'est une technique qui prend en compte l'état de maturation des olives ;

enfin, le peignage des branches : il s'effectue à l'aide de râtaux ou de peignes, elle n'est pas recommandée car ce ratissage cause des dommages très importants aux brindilles.

Toutes ces méthodes traditionnelles peuvent être améliorées par une préparation du

---

sol où vont tomber les olives et aussi par l'utilisation de bâches ou toiles, de manière à éviter que les olives tombent directement sur le sol et s'abîment sous le choc.

Méthodes mécaniques :

Devant le coût croissant de la main d'œuvre, des solutions plus économiques ont été mises en œuvre en vue de mécaniser la récolte. Elles ne sont, de toute façon, applicables qu'aux olives destinées à faire de l'huile ou aux olives de table récoltées en noir. On peut citer comme matériel de cueillette mécanique les secoueurs mécaniques ou pneumatiques et les machines portées par tracteur qui font tomber les olives, les ramassent et les trient.

### **1.3. L'huile d'olive : dénomination et définition**

Selon la définition donnée par COI, 2003, le terme huile d'olive désigne exclusivement l'huile extraite du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Les styles varient de très sucré et doux à très amer et piquant. Les goûts et saveurs sont influencés, entre autres, par la variété de l'olive ou le mélange des variétés, les conditions climatiques, les conditions du sol, l'âge de l'olivier et l'intervention de l'emballeur ou du producteur.

La dégustation est encore importante dans le choix de la meilleure huile. Mais de nos jours, la distinction entre les différentes huiles se fait par des tests chimiques qui mesurent le taux d'acidité. Plus l'acidité est faible, plus l'huile est meilleure.

Selon la définition du Conseil Oléicole International, on distingue différentes catégories :

Huile d'olive extra vierge : C'est la meilleure catégorie d'huile d'olive. Elle est vierge, ou non traitée, et a un taux d'acidité de 1% ou moins. L'huile doit aussi avoir une saveur, une couleur et un arôme parfaits.

Huile d'olive vierge : C'est aussi une huile vierge, ou non traitée, avec un taux d'acidité de 2% ou moins et encore une fois, avec une saveur, une couleur et un arôme parfaits.

Huile d'olive : Cette huile est un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge. Elle doit aussi avoir un taux d'acidité de 1,5% ou moins. L'huile d'olive ayant des défauts de saveur ou d'arôme est raffinée pour produire une huile d'olive incolore, inodore et sans saveur. De l'huile d'olive vierge est ajoutée à cette huile pour lui donner de la saveur et de la couleur. On obtient ainsi des huiles d'olive dans lesquelles la quantité d'huile d'olive vierge ajoutée varie ce qui explique la variation dans la concentration des saveurs et du prix au détail.

Huile de grignons d'olive : Ceci n'est pas une huile d'olive et ne doit, en aucun cas, être étiquetée ou présentée comme une " huile d'olive ". Il s'agit d'huile raffinée extraite des grignons d'olive qui restent après le pressage. Elle doit avoir une acidité de 1,5% ou moins. Comme l'huile d'olive ordinaire, elle est aromatisée avec de petites quantités d'olive extra vierge.

#### 1.4. Procédé de production de l'huile d'olive

L'olive possède certaines qualités au moment de la récolte qu'il faut conserver. Alors pour avoir une huile de bonne qualité, les olives doivent être triturées juste après la récolte et ne doivent pas rester longtemps en chômage, comme on doit éviter de traumatiser les olives lors de leur transport.

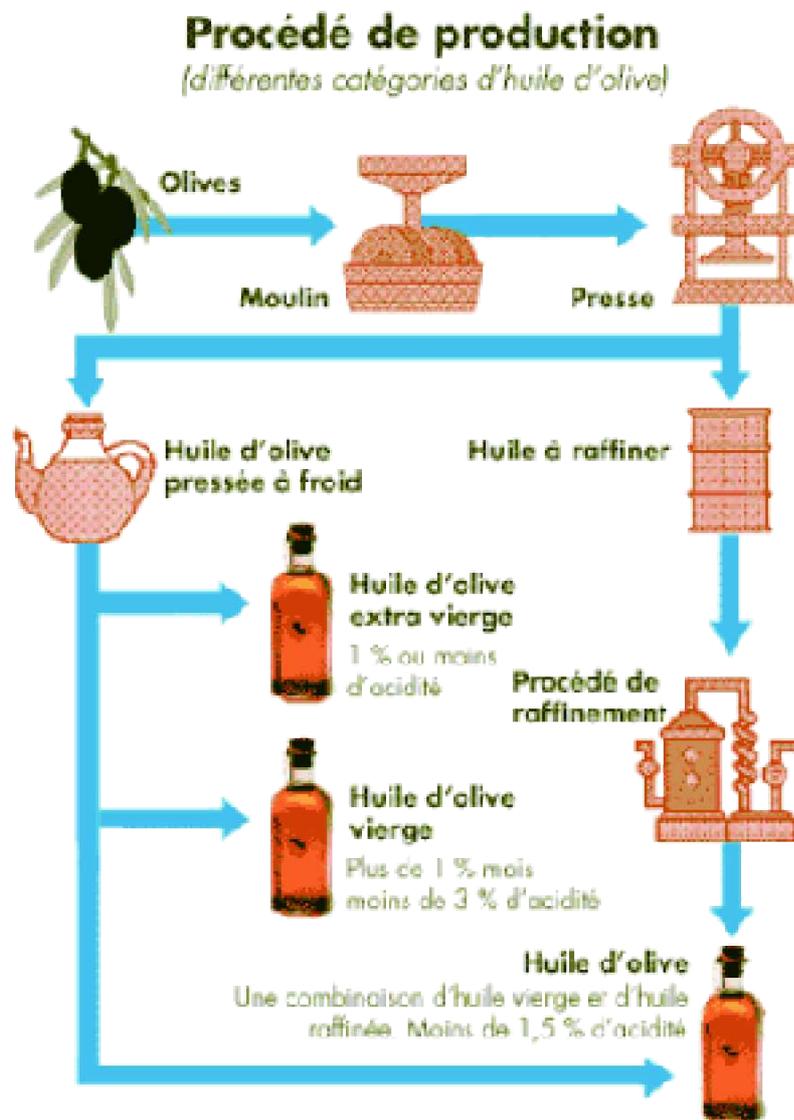
L'huile d'olive se distingue des autres huiles végétales par le fait qu'elle est produite à l'aide de moyens purement mécaniques. Cependant, trois opérations sont incontournables dans toutes les techniques servant à l'obtention de l'huile d'olive:

- le broyage des olives pour obtenir une pâte homogène
- le pressurage pour extraire de cette pâte la partie liquide
- la décantation pour isoler l'huile de l'eau de végétation

Dans plusieurs pays producteurs d'huile d'olive, le procédé de broyage des olives et de leur pressurage a très peu changé depuis les époques grecque et romaine l'équipement est simplement devenu plus sophistiqué.

Les anciennes presses d'huile d'olive ne pouvaient extraire que 40 % environ de l'huile de l'olive. De nos jours, les presses hydrauliques modernes extraient au-delà de 90 % de l'huile et les grignons qui restent ou résidu sont envoyés à une raffinerie pour subir un traitement qui produit l'huile de grignons d'olive.

Environ 10% de l'huile d'olive produite est de l'huile d'olive vierge de première qualité. Le reste doit être raffiné pour retirer les impuretés qui affectent la saveur et l'arôme. Ces processus tendent à réduire l'acidité, à éliminer les odeurs ainsi qu'à clarifier la couleur de l'huile. Pour respecter les réglementations de COI, une certaine quantité d'huile d'olive vierge doit être ajoutée. Le schéma ci-dessous montre le procédé de l'obtention des différentes huiles d'olives. (VERDIE. M, 1990)



## Chapitre 2. L'huile d'olive dans le monde

### Introduction

Symbole de paix, emblème de la Méditerranée, médicament naturel aux propriétés multiples en usage externe ou interne, ingrédient incontournable en gastronomie, l'huile d'olive est de plus en plus demandée et appréciée partout dans le monde. Aujourd'hui, la production mondiale est d'environ 2.5 millions de tonnes dont environ 80% sont produits par la rive nord de la Méditerranée. Cette production est caractérisée par l'alternance du volume des récoltes et l'instabilité des prix qui en dérive.

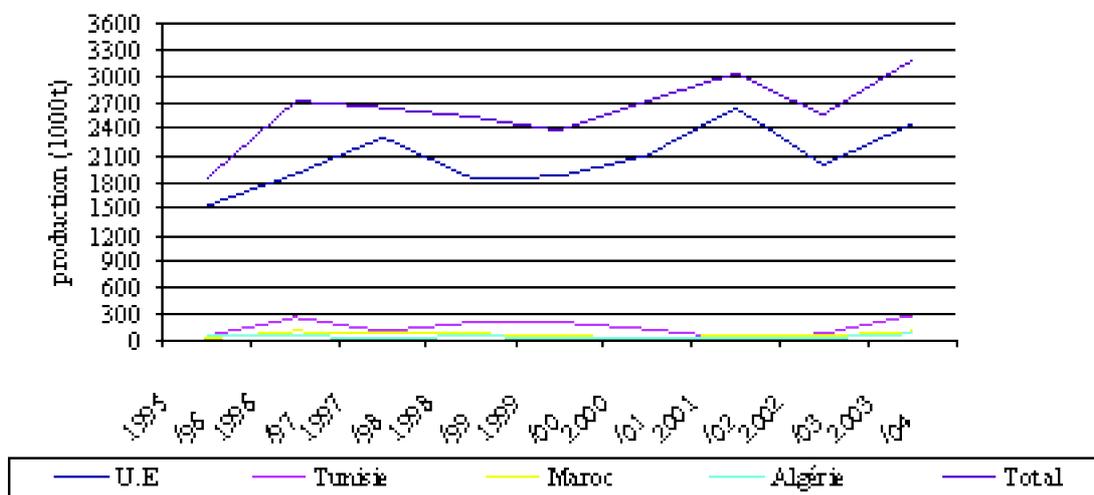
Dans ce chapitre, on va essayer de présenter les principaux acteurs intervenant sur le marché mondial de l'huile d'olive, à savoir, les principaux pays producteurs, consommateurs, exportateurs et importateurs, ainsi que, le prix de vente et les normes de commercialisation.

### La production d'huile d'olive

A l'époque de l'empire romain, l'oléiculture était répandue dans tout le bassin méditerranéen. Aujourd'hui, avec 98% des oliviers qui existent dans le monde, le pourtour méditerranéen rassemble l'essentiel de la production mondiale d'huile d'olive.

Le graphique ci-dessous montre l'évolution de la production mondiale d'huile d'olive de 1995 à 2004. (Données COI, 2004)

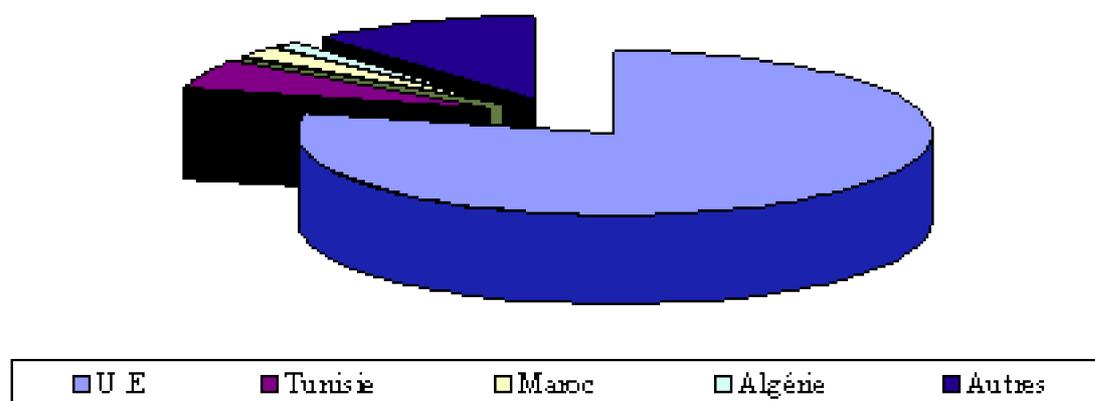
**Graphique n° 1 : évolution de la production mondiale de l'huile d'olive**



Nous constatons que la production a connu une légère tendance à la hausse. En fait, elle passe de 1.849.000 tonnes durant la campagne 1995/1996 à 3.174 mille tonnes pour la campagne 2003/2004, mais elle reste très fluctuante d'une saison à une autre.

Le graphique ci-dessous nous montre la répartition de cette production (données COI, 2004). Nous remarquons que l'Union Européenne à elle seule représente plus de 79% de la production mondiale et l'Algérie ne représente que 1,32%.

**Graphique n° 2: répartition de la production mondiale de l'huile d'olive (moyenne 1995/2004)**

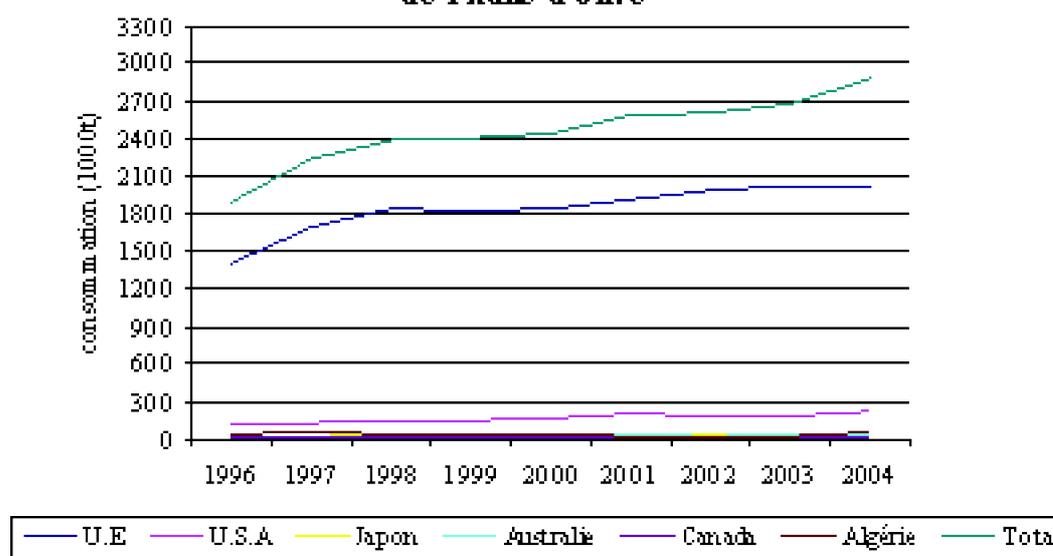


### La consommation d'huile d'olive

Bien que l'huile d'olive ne représente qu'environ 3% du marché mondial des huiles comestibles, elle a joué traditionnellement un rôle important dans l'approvisionnement en matières grasses des régions de production. Toutefois, durant ces dernières années, l'huile d'olive est consommée en quantités significatives en dehors de ces zones.

L'évolution de la consommation mondiale d'huile d'olive progresse de manière relativement régulière comme le montre le graphique ci-dessous (données COI, 2004), sans afficher les oscillations qui marquent la production. Le taux moyen annuel d'augmentation de la consommation est d'environ 5%, avec une croissance relative encore plus importante dans les pays nouvellement consommateurs.

**Graphique n°3 : évolution de la consommation mondiale de l'huile d'olive**

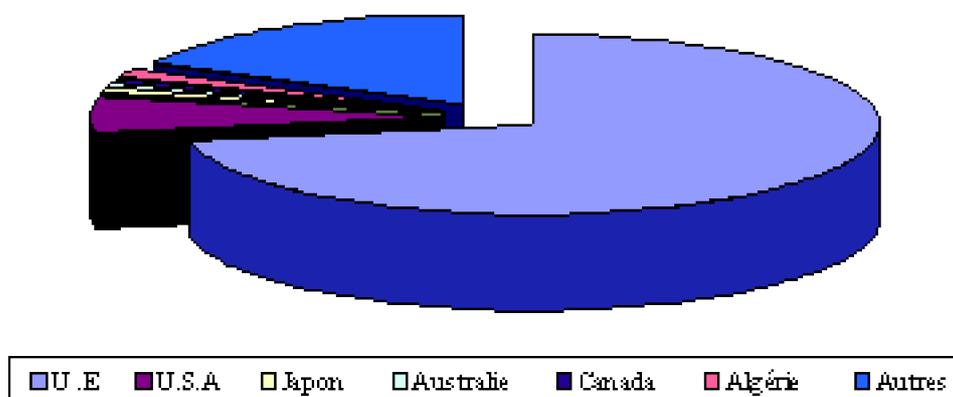


L'Union Européenne est le premier consommateur mondial d'huile d'olive comme on

peut le constater sur le graphique n°4 (données COI, 2004), avec plus de 71% de la consommation mondiale (moyenne 1996-2004). En dehors de l'Union Européenne, les consommations les plus importantes dans le bassin méditerranéen se trouvent essentiellement en Syrie, Turquie, Maroc et Tunisie. Ces marchés sont desservis par les productions locales et ont donc une importance limitée pour le commerce international.

Les Etats-Unis, avec une consommation de plus de 225.000 tonnes en 2004, sont devenus le deuxième marché mondial pour l'huile d'olive. Une progression notable de la consommation d'huile d'olive s'est aussi produite en Australie, au Japon, au Canada, au Brésil avec des consommations entre 20.000 à 35.000 tonnes par an dans chacun des pays. Le graphique suivant montre la répartition de cette consommation entre les principaux pays consommateurs (données COI, 2004).

**Graphique n°4: répartition de la consommation mondiale de l'huile d'olive (moyenne 1996/2004)**



La consommation mondiale d'huile d'olive est concentrée dans les principaux pays producteurs, même si au cours des dernières années, celle-ci a commencé à se diffuser également dans les pays non traditionnellement consommateurs.

Selon QUARANTA. G & ROTUNDO. V, 2002, la consommation d'huile d'olive dans les pays émergents n'est pas consolidée. Cependant, la plupart des consommateurs de ces pays considèrent l'huile d'olive comme un bien voluptuaire, dont la demande tend à être plus élastique, aussi bien par rapport aux prix qu'aux revenus, que dans les pays traditionnellement consommateurs. Si, dans ces derniers, l'augmentation des prix entraîne une réduction mineure et de toute façon temporaire de la consommation, la même augmentation des prix dans les pays non traditionnellement consommateurs peut entraîner le passage définitif de la consommation d'huile d'olive vers d'autres types d'huiles. Selon le même auteur, le problème est que malgré les efforts pour faire connaître le produit et pour augmenter sa consommation, les nouveaux consommateurs ont en général du mal à saisir totalement les caractéristiques distinctives de l'huile d'olive par rapport à d'autres types d'huiles. C'est pourquoi la différence de prix et des variations que les prix peuvent subir d'une campagne à l'autre ne leur semblent pas justifiées.

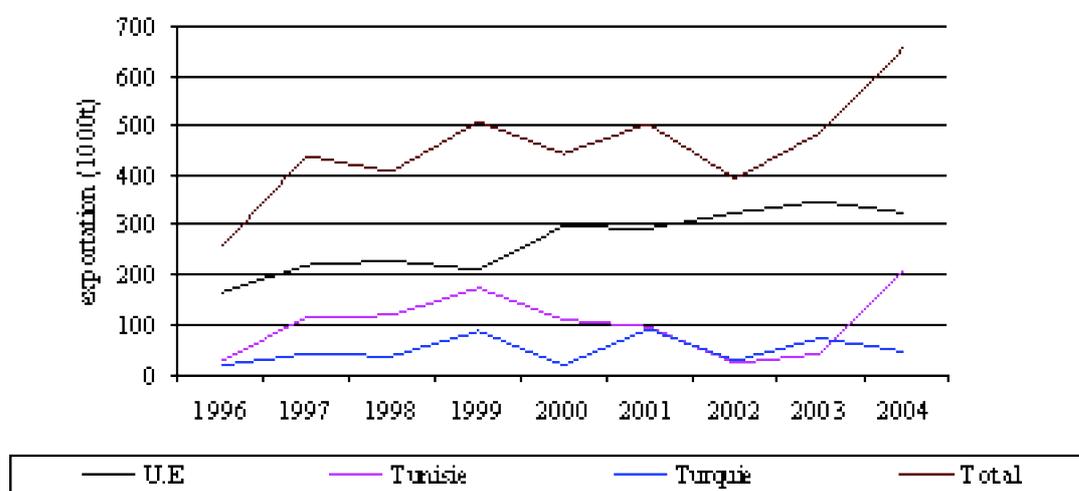
## Evolution des échanges d'huile d'olive

## Les exportations

L'huile d'olive étant principalement consommée dans les zones de production, les échanges extérieurs concerne en moyenne moins de 20% de la production mondiale.

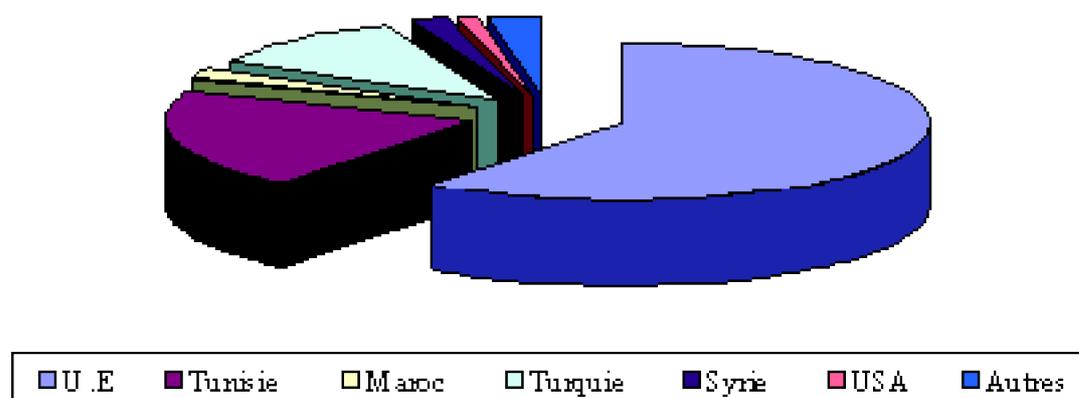
Les principaux pays producteurs sont aussi les principaux pays exportateurs comme on peut le voir sur le graphique ci-dessous (données COI, 2004). On constate que les exportations sont aussi fluctuantes avec une tendance générale à la hausse correspondant à celle de la production. En fait, le total des exportations est passé de 256,5 mille tonnes en 1996 à environ 657 mille tonnes en 2004 avec une moyenne annuelle d'environ 429,2 mille tonnes pour la période.

**Graphique n°5 : évolution des exportations mondiales de l'huile d'olive**



Quant à la répartition de ces exportations, ce sont les pays du pourtour méditerranéen qui réalisent plus de 95% des exportations comme le montre le graphique suivant (données COI, 2004).

**Graphique n°6: répartition des exportations mondiales de l'huile d'olive (moyenne 1996/2004)**



En fait, les pays de l'Union Européenne, réalisent en moyenne un peu plus de 60% des exportations mondiales d'huile d'olive, tandis que le reste des exportations sont effectuées pour environ 20% par la Tunisie et 11% par la Turquie.

### Les importations

Le schéma suivant confirme les conclusions tirées de l'étude sur la consommation mondiale, à savoir que la majorité des flux sont intra européens. Bien qu'exportatrice nette, l'Union Européenne est aussi l'un des principaux importateurs mondiaux d'huile d'olive.

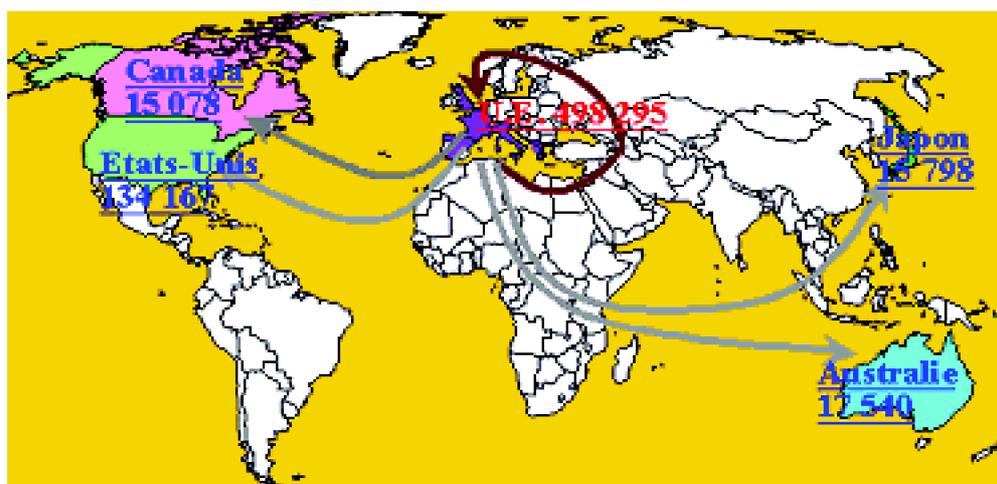
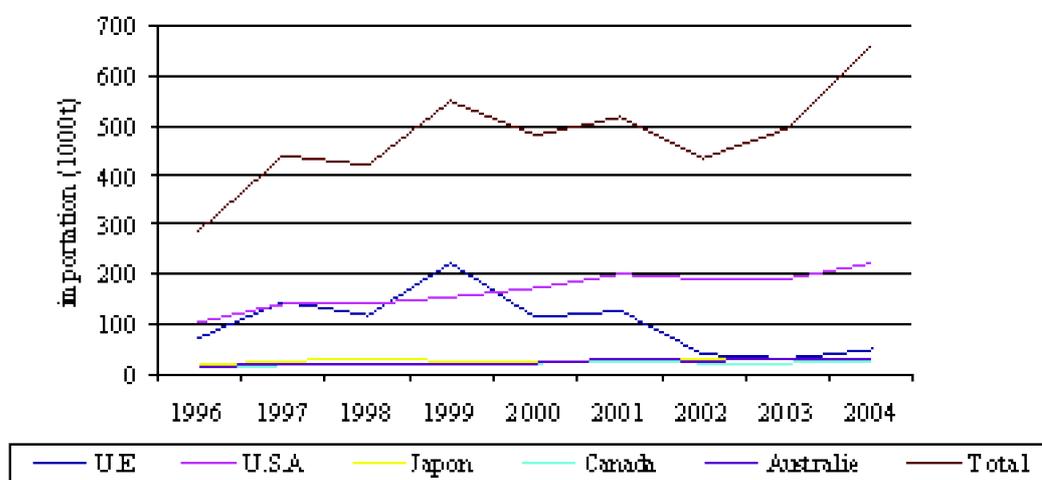


Figure n°2 : les flux d'importation de l'huile d'olive sur le marché mondial (1988 à 2002)

Source : site web de CNUCED : <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/olive/marche.htm>

Pendant la période 1996-2004, l'Union Européenne a importé une moyenne de 124 mille tonnes soit 26% du total. En outre, le reste des exportations sont essentiellement destinées vers des pays à fort pouvoir d'achat hors de la Méditerranée tels que les Etats Unis, le Canada, l'Australie et le Japon. Le graphique suivant montre l'évolution des importations mondiales de l'huile d'olive (COI, 2004).

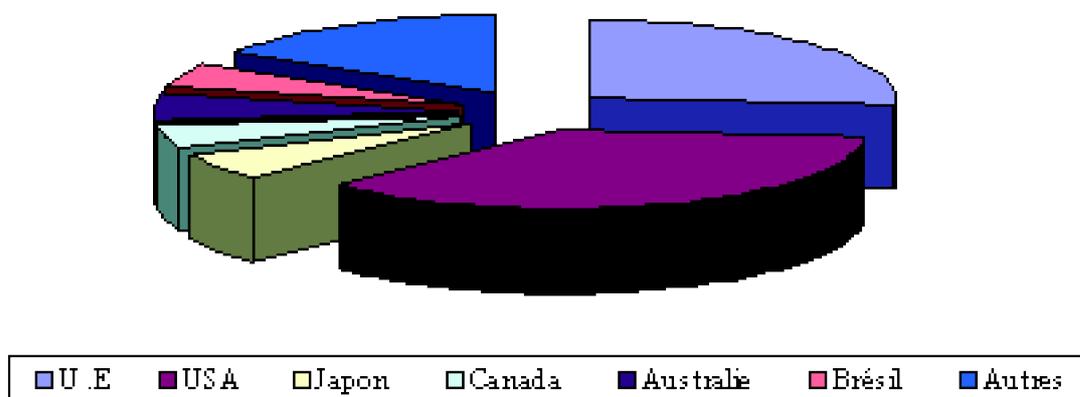
**Graphique n°7: évolution des importations mondiales de l'huile d'olive**



En comparant la moyenne des importations de l'Union Européenne durant la période 1988-2002 donnée sur le schéma ci-dessus qui était d'environ 498 mille tonnes, avec celles de la période 1996-2004, on constate que les importations ont connu une baisse remarquable. Cela peut s'expliquer par l'augmentation de la demande des USA.

Quant à la répartition de ces importations, le graphique suivant (Données COI, 2004), montre que ce sont les USA qui occupent la première place avec plus de 36% des importations mondiales. En fait, les importations des USA ont presque doublées durant la période 1996-2004; elles passent de 105.000 tonnes en 1996 à 205.000 tonnes en 2004. Avec une moyenne de 164.600 tonnes annuellement, les USA deviennent le premier importateur d'huile d'olive dans le monde.

**Graphique n°8: répartition des importations mondiales de l'huile d'olive (moyenne 1996-2004)**



Lorsque l'on observe l'évolution des échanges mondiaux d'huile d'olive, il est facile de constater le faible niveau d'internationalisation de ce produit, celle-ci étant considérée

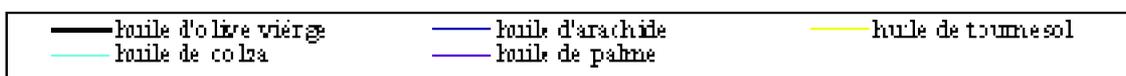
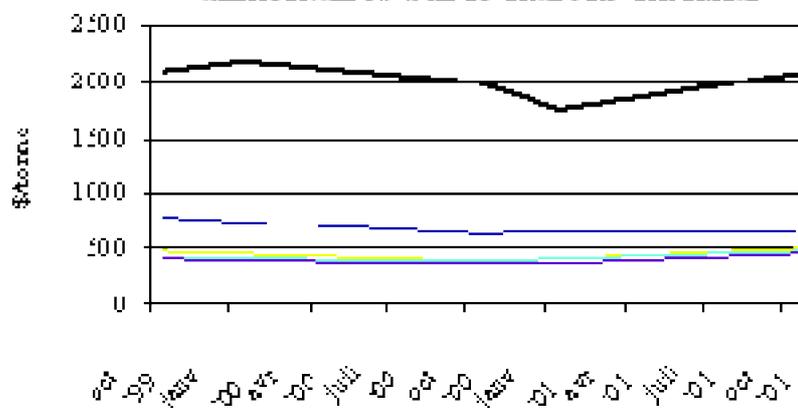
comme le degré de présence du produit sur divers marchés distincts des marchés de production. En fait, bien que s'agissant d'une graisse qui procède de l'une des cultures les plus anciennes du monde, sur 100 kg de matières grasses consommés à l'heure actuelle dans le monde, deux kg seulement correspondent à l'huile d'olive. A l'intérieur du groupe des huiles d'origine végétale, la part de l'huile d'olive dans la consommation mondiale atteint à peine 4%, contre 27% pour l'huile de soja, 21% pour l'huile de palme, 14% pour l'huile de colza et 11% pour l'huile de tournesol. (MAHLAU. M & MILI. S, 2001)

Ce faible niveau d'internationalisation de l'huile d'olive peut s'expliquer par différents facteurs. Selon MILI. S, 1999, parmi ces facteurs on trouve : la faible connaissance du produit dans les pays sans tradition de consommation, l'irrégularité des productions en raison des aléas climatiques et du caractère d'alternance de l'olivier, la forte pression compétitive des huiles concurrentielles, et la faible expansion extérieure par des stratégies d'exportation allant au-delà du simple écoulement des excédents de campagne.

### Prix de l'huile d'olive

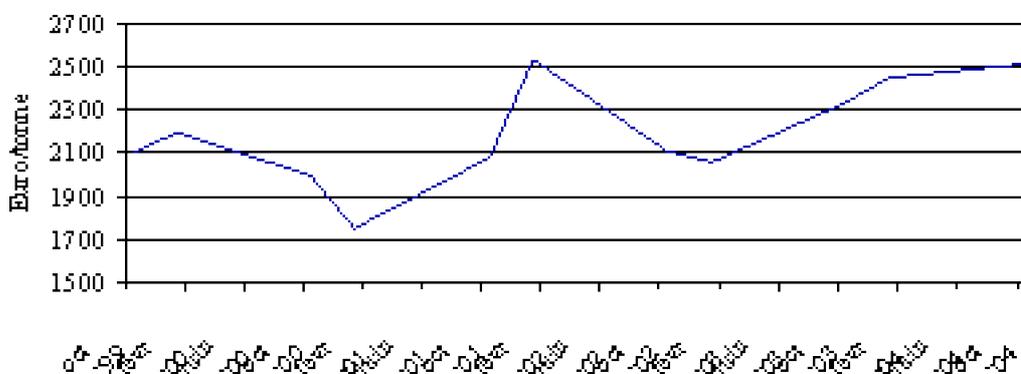
Comparativement aux autres huiles alimentaires, l'huile d'olive est un produit cher. Le rapport des prix entre l'huile d'olive et les autres huiles alimentaires de consommation courante est de l'ordre de 2 à 5 comme le montre le graphique ci-dessous. (Données de CNUCED)

Graphique n°9: évolution du prix des différentes huiles alimentaires sur le marché mondial



Les prix payés à la production varient eux aussi fortement, suivant la quantité produite d'une année sur l'autre et donc les stocks mis sur le marché. Le graphique suivant montre l'évolution de prix de l'huile d'olive extra vierge sur le marché mondial (Données COI, 2004).

**Graphique n°10: évolution du prix de l'huile d'olive extra vierge sur le marché mondial**



En fait, face à une demande en progression, les fortes oscillations inter annuelles de la production ont comme conséquence des fluctuations importantes au niveau des prix payés aux producteurs. Par ailleurs, nous remarquons que le prix affiche une tendance à la hausse pour la dernière année.

### **Norme commerciale applicable aux huiles d'olive**

Pour une meilleure gestion des transactions commerciales sur le marché mondial de l'huile d'olive, ainsi que pour faciliter les échanges internationaux, un Conseil Oléicole International a été créé. Dès sa création, ce conseil s'est efforcé de formuler des normes applicables à la commercialisation de l'huile d'olive.

Selon la résolution n° RES-6/88-IV/03 du Conseil Oléicole International, la norme commerciale applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive peut être résumé comme suit (COI, 2003) :

#### **critère de pureté**

On ne va présenter ici que la teneur en stérols totaux (mg/kg)

- Huiles d'olive vierges < 2
- Huile d'olive raffinée < 0,3
- Huile d'olive < 1
- Huile de grignons d'olive brute < non limité
- Huile de grignons d'olive raffinée < 0,3
- Huile de grignons d'olive < 1

#### **additifs alimentaires**

Pour les huiles d'olive vierges et l'huile de grignons d'olive brute aucun additif n'est autorisé. Pour l'huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive, l'alpha tocophérol est autorisé juste pour restituer le tocophérol naturel éliminé au cours du traitement de raffinage, la dose maximale est de 200 mg/kg

dans le produit final.

### **contaminants**

Pour les métaux lourds, la concentration maximale autorisée pour le plomb (Pb) est de 0,1 mg/kg et pour l'arsenic (As) est de 0,1 mg/kg. Quant aux solvants halogénés, la teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté ne doit pas dépasser 0,1 mg/kg et la teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés ne doit pas être supérieure à 0,2 mg/kg.

### **Conditionnement**

Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive destinées au commerce international doivent faire l'objet de conditionnement dans des récipients conformes aux principes généraux d'hygiène alimentaire. Ces récipients peuvent être des citernes, containers, cuves, permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive; des fûts métalliques, en bon état, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat; des bidons et des boîtes métalliques lithographiés, neufs, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat; des bonbonnes, des bouteilles de verre ou de matériau macromoléculaire adéquat.

Dans le récipient, le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 90 pour cent de la capacité du récipient, sauf dans le cas des récipients en fer-blanc d'une capacité égale ou inférieure à 1 litre dans lesquels le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 80 pour cent de la capacité du récipient; la capacité correspond au volume d'eau distillée, à 20<sup>o</sup>C, que peut contenir le récipient entièrement rempli.

### **Etiquetage**

Sur les récipients destinés à la vente directe au consommateur, l'étiquetage de chaque récipient doit comporter :

- la dénomination spécifique du produit
- le contenu net
- le nom et l'adresse du fabricant
- l'indication de provenance et l'appellation d'origine
- l'identification des lots
- le datage et conditions d'entreposage

### **Conclusion**

La production mondiale de l'huile d'olive est d'environ 2,5 millions de tonnes annuellement. Une production partagée entre les pays de pourtour méditerranéen, les pays de la rive nord produisant plus de deux tiers de cette production. Quant aux pays de la rive sud, à savoir la Tunisie, le Maroc et l'Algérie, leur production ne représente qu'environ 9% de la production totale.

Quant à la consommation, nous trouvons en première position les pays producteurs, cependant, les pays de la communauté européenne représentent plus de 70% de la consommation mondiale suivis de loin par les Etats-Unis d'Amérique avec environ 6% de la consommation totale.

Concernant les exportations, nous trouvons toujours les pays de la communauté européenne en première place avec plus de 60% des exportations mondiales, nous trouvons aussi un exportateur potentiel de la rive sud de la méditerranée à savoir la Tunisie avec une part du marché dépassant 20% des exportations mondiales.

Quant au prix de vente, le marché mondial est très fluctuant suivant les saisons de production, mais d'une manière générale, son prix avoisine les deux euros par litre, un prix relativement élevé par rapport aux autres huiles alimentaires.

Par ailleurs, l'analyse du marché mondial de ce produit nous a permis de tirer les quatre conclusions suivantes :

1. une relative saturation de la demande interne sur les principaux marchés producteurs et consommateurs traditionnels ;
2. une augmentation substantielle de la production mondiale ;
3. une augmentation de la demande sur les marchés non traditionnels ;
4. une forte pression compétitive des autres huiles de substitution moins chères.
- 5.

## **Chapitre 3. L'huile d'olive dans l'Union Européenne**

### **Introduction**

---

L'Union Européenne occupe le premier rang mondial dans le secteur oléicole, où elle représente respectivement 80% et 70% de la production et de la consommation mondiale d'huile d'olive. Etant donné l'importance que revêt ce produit pour l'économie de nombreuses régions, il est heureux que la demande soit en augmentation constante, tant dans l'Union Européenne que dans les pays tiers.

L'UE mène dans le secteur de l'huile d'olive une politique qui vise principalement à maintenir et à renforcer sa position sur les marchés mondiaux en encourageant la production d'huiles de haute qualité, dans l'intérêt des oléiculteurs, des transformateurs, des négociants et des consommateurs. Dans ce chapitre on va essayer de présenter les caractéristiques de cette filière.

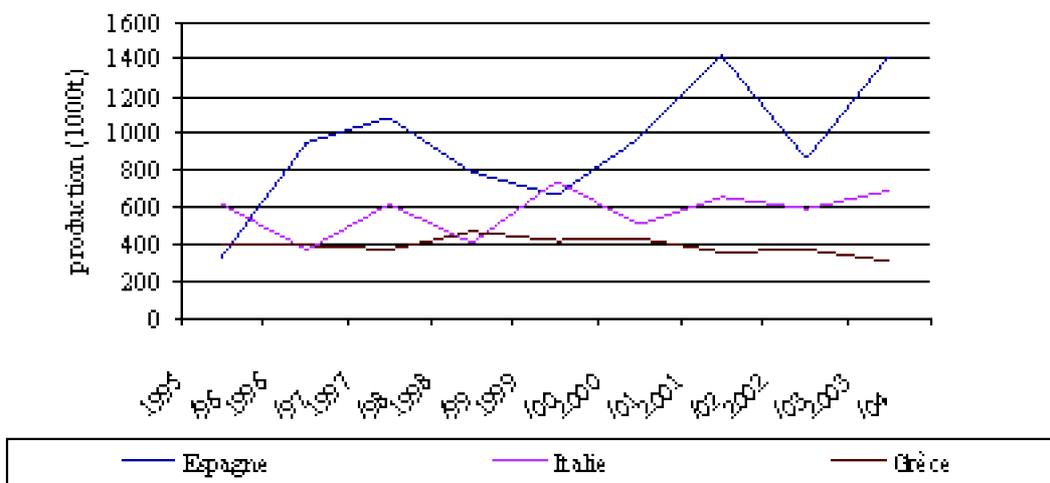
#### **1. La production d'huile d'olive**

En 2000, les oliveraies occupaient dans l'UE une superficie d'environ 5.163.000 hectares, soit environ 4 % de la superficie agricole utilisée, dont 48 % en Espagne et 22,5 % en

Italie. Il y a environ 2,5 millions d'oléiculteurs soit approximativement un tiers du nombre total d'agriculteurs de l'UE, dont 1.160.000 en Italie, 840.000 en Grèce, 380.000 en Espagne et 130.000 au Portugal. (CE, 2004)

La production d'huile d'olive constitue le principal gisement d'emplois et d'activité économique dans bon nombre de régions productrices, dont elle a façonné le paysage depuis des siècles. Le graphique suivant montre l'évolution de la production d'huile d'olive dans les principaux pays producteurs européens. (Données CE, 2004)

**Graphique n°11 : évolution de la production de l'huile d'olive dans les principaux pays producteurs européens**



On remarque que la production est dominée par l'Espagne. En fait, ce pays avec ses 2,4 millions d'hectares d'oliviers produit environ 44 % de la production de l'Union Européenne. La production annuelle moyenne est d'environ 884 mille tonnes, elle a même atteint les 1 400 000 tonnes durant la campagne 2001/2002. Après l'Espagne, on trouve l'Italie avec une production moyenne d'environ 563 mille tonnes soit environ 27% de la production totale suivie par la Grèce avec une production moyenne d'environ 402 mille tonnes, soit environ 19% de la production de l'Union Européenne.

## 2. L'Union Européenne et le marché mondial

Si la Communauté a une position dominante sur le marché mondial (avec une production supérieure à 2 millions de tonnes), la Tunisie, la Turquie (pays candidat à l'adhésion), la Syrie et le Maroc jouent également un rôle important, puisque leur production pour la campagne 2000-2001 s'est établie à un total de plus de 500 000 tonnes (soit à peu près 25 % de la production de l'UE et 20 % de la production mondiale). Comparativement, la production dans les autres parties du monde est négligeable. Bien qu'elle soit autosuffisante, l'UE participe aux échanges mondiaux dans ce secteur: en 2000-2001, elle a importé des pays tiers précités 127 000 tonnes d'huile d'olive (principalement en vrac), et ses exportations ont atteint 290 000 tonnes, les principaux pays destinataires étant les Etats-Unis d'Amérique, le Japon, le Canada et l'Australie. L'UE exporte surtout de l'huile d'olive en bouteilles. (CE, 2004)

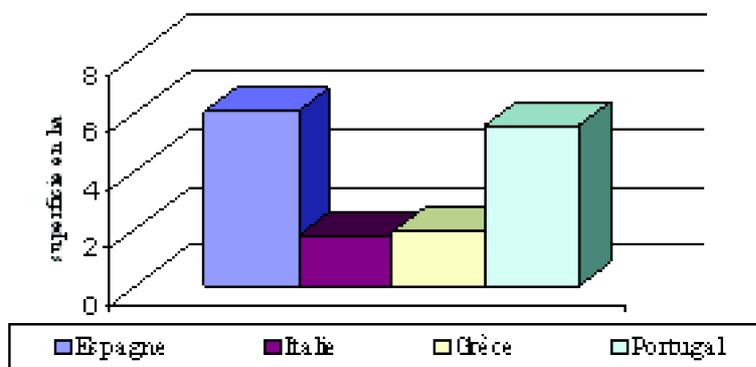
### 3. Le secteur de l'huile d'olive dans l'union européenne

Les opérateurs de ce secteur sont les oléiculteurs, les coopératives, les moulins à huile, les raffineurs, les mélangeurs et les sociétés intervenant à des titres divers dans la commercialisation. On distingue trois grands types de production : oliveraies traditionnelles, aux arbres souvent anciens; plantations traditionnelles gérées de façon plus moderne et recourant plus largement aux intrants; exploitations d'oléiculture intensive, généralement récentes, bien mécanisées et utilisant les techniques modernes, y compris l'irrigation. Ce mélange de tradition et de modernité permet de mieux comprendre l'hétérogénéité des tailles d'exploitation, des régimes de propriété et des structures de transformation que l'on trouve dans l'UE. Il existe ainsi de grandes différences entre les systèmes de production dans chaque région oléicole. (CE, 2004)

#### 3.1. Superficie moyenne des exploitations oléicoles dans l'UE

Les exploitations oléicoles sont généralement de petites dimensions, notamment en Italie et en Grèce où la moyenne ne dépasse pas 2 ha, alors qu'elle atteint 5,6 hectares au Portugal et 6,1 ha en Espagne. Cette taille réduite explique la proportion élevée d'agriculteurs à temps partiel parmi les oléiculteurs. L'histogramme suivant montre la superficie moyenne par exploitation oléicole dans quelque pays de l'Union Européenne. (Données CE, 2004)

**Graphique n°12: la superficie moyenne des exploitations oléicoles dans les principaux pays producteurs européens**



#### 3.2. Caractéristiques économiques des exploitations oléicoles dans l'UE

La valeur ajoutée par hectare varie dans la communauté dans un rapport de 1 à 6, en fonction des prix et des rendements. Elle est faible au Portugal (rendements bas), moyenne en Espagne (prix et production moyens par hectare) et élevée en Italie et en Grèce (prix et rendements plus élevés). Quant au rendement du travail, il est supérieur en Espagne où un actif entretient en moyenne 19,2 hectares contre 5,3 en Italie et 2,1 en Grèce comme le montre le tableau ci-dessous. Ainsi, les **revenus par actif seraient** relativement élevés en Espagne, moyens en Italie et bas en Grèce et au Portugal, avec une variabilité de 1 à 7.

**Tableau n° 01 : caractéristiques des exploitations oléicoles dans l'UE (moyenne 1996-2004)**

	Espagne	Italie	Grèce	Portugal
Hectare d'oliviers par actif familial	19,2	5,3	2,1	9,6
Production moyenne, Kg huile/exploitation	1912	579	793	454
Rendements moyens, Kg huile/hectare	315	384	401	82

Source : CE, 2004

### 3.3. Organisation de la filière oléicole

La filière actuelle résulte de l'importance que tient cette culture dans le bassin méditerranéen. La production est répartie entre de nombreux petits exploitants (notamment en Espagne, Grèce, Italie et Portugal). La plupart de ces exploitants sont regroupés au sein de coopératives qui, elles, transforment les olives en huile, ou bien qui vendent les olives à des entreprises qui effectuent la transformation. En fait, pour une meilleure gestion de la filière, les oléiculteurs européens sont regroupés en organisations de producteurs oléicoles (OPO). Ces organisations s'occupent de la gestion, la vérification des demandes et la distribution des aides, ainsi que de l'intervention dans le domaine de l'amélioration de la qualité du produit. (C.E, 2004)

Pour ce qui concerne la commercialisation de l'huile d'olive, on trouve des différences significatives entre les Etats membres. En Espagne, les oléiculteurs vendent les olives aux moulins qui s'occupent de la commercialisation de l'huile d'olive. En Italie et surtout en Grèce, le moulin se limite fréquemment au service de broyage des olives et à l'extraction de l'huile, alors que l'oléiculteur s'occupe de la commercialisation de sa propre huile d'olive. (Drogué, 1998)

La fragmentation caractérisant le secteur oléicole concerne aussi le secteur de la transformation qui comptabilise environ 11.000 moulins agréés pour l'ensemble de l'UE. L'existence d'un moulin proche de l'olivieraie permet le broyage des olives immédiatement après la récolte, ce qui favorise l'obtention d'huile de bonne qualité. L'Italie compte à elle seule 6.000 moulins et la Grèce 2.200. En Espagne, où la production est géographiquement plus concentrée, les moulins sont comparativement moins nombreux (environ 1.700) mais avec de plus grandes capacités de trituration.

**Tableau n° 02 : structure des moulins par capacité de trituration (tonnes/an)**

Capacité	Espagne		Italie		Grèce		Portugal	
	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%
0-100	640	37,32	993	16,34	871	39,02	857	92,20
>100	772	45,01	4.450	73,24	1.344	60,22	70	7,50
>1000	231	13,47			17	0,76	2	0,20
Indéterminée	72	4,02	633	10,42				
Total	1.715		6.076		2.232		929	

Source : CE, 2004

Avec ce grand nombre de transformateurs, il est très difficile d'entrer dans ce secteur. En fait, les grandes entreprises internationales achètent des unités de transformation, de conditionnement et de raffinage déjà existantes plutôt que d'en implanter de nouvelles.

Le tableau suivant montre la répartition des installations de raffinage et de conditionnement dans les principaux pays producteurs européens.

**Tableau n°03 : Secteur transformateur de la filière oléicole**

	Espagne	Italie	Grèce	Portugal
Installations de raffinage	29	13	27	8
Installations de conditionnement d'huile	440	300	90	49

Source : CE, 2004

On constate que la fragmentation du secteur oléicole est aussi présente au niveau des installations de conditionnement des huiles d'olives. Ceci a été amplifié par l'augmentation des parts de marché de l'huile d'olive extra vierge qui a permis à de nombreux moulins d'étendre leurs activités au conditionnement. Par contre, au niveau du raffinage, le nombre d'opérateurs reste limité en raison des dimensions et de la complexité des installations industrielles nécessaires.

#### **4. La politique de l'Union Européenne dans le secteur de l'huile d'olive**

La politique de l'Union Européenne dans le secteur de l'huile d'olive évolue depuis de nombreuses années; elle est actuellement axée essentiellement sur l'amélioration de la qualité et sur des mesures encourageant les oléiculteurs à satisfaire les consommateurs.

##### **4.1. Amélioration de la qualité**

Etant donné l'image très positive des produits à base d'huile d'olive, la politique menée par l'Union Européenne dans le secteur de l'huile d'olive a pour principal objectif d'améliorer encore la qualité du produit. Dans le cadre du régime transitoire établi en 1998, on a modifié les définitions des catégories d'huile d'olive pour qu'il soit possible d'établir des normes plus strictes et de mettre en œuvre des méthodes modernes et plus efficaces d'analyse organoleptique (C.E, 1998). Celles-ci ont encore été affinées en 2001, dans le contexte d'une campagne ayant pour objet d'encourager les producteurs à se concentrer sur la qualité de l'huile. Les normes actuellement en vigueur reposent sur une nouvelle définition des huiles de grignons d'olive, et elles permettent d'établir une distinction plus claire entre ces dernières et les huiles vierges lampantes. Ont également été adoptées des règles destinées à améliorer les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité du produit et à établir des procédures pour la mise en place de panels de dégustation. (Drogué, 2006).

##### **4.2. Normes de commercialisation**

Les mesures visant l'amélioration de la qualité de l'huile produite sont traduites par l'application rigoureuse des normes de commercialisation établies par le conseil oléicole international (voir le chapitre n°2)

Le règlement applicable fixe les normes à respecter dans les domaines du conditionnement, de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité pour la commercialisation dans l'Union Européenne. Ces normes constituent des garanties précieuses pour le consommateur et permettent aux producteurs de réaliser des bénéfices maximaux sur les ventes, en arguant de la qualité. Les règles régissant les emballages limitent à 5 litres la capacité de ces derniers dans le commerce de détail (y compris les ventes directes), disposition favorable à la qualité puisque les petits emballages réduisent l'oxydation et rendent minime le risque de falsification. Une autre règle particulièrement importante prévoit que l'huile d'olive en récipients destinée à la vente au détail devra faire l'objet d'un étiquetage définissant clairement la catégorie d'huile dont il s'agit et son origine géographique. (MILI, S. et al, 1999).

### 4.3. Aide à la production

Le budget alloué à la politique communautaire en faveur de l'huile d'olive dépasse 2,3 milliards d'euros par an. En fait, environ 2,2 des 2,8 millions de producteurs d'huile d'olive enregistrés dans l'Union Européenne bénéficient de l'aide à la production. L'aide est exclusivement accordée sur la base de la quantité effectivement produite. Un pourcentage déterminé, prélevé sur cette aide, sert à financer des mesures destinées à assurer l'amélioration qualitative de la production et le fonctionnement des organisations de producteurs. En cas d'infraction aux règlements régissant l'aide à la production, par exemple si la quantité d'huile éligible à l'aide est inférieure à celle déclarée par les producteurs, l'État membre concerné est tenu de prendre les mesures qui s'imposent pour sanctionner l'organisation ou les organisations de producteurs en cause. (CE, 2004)

Dans chaque Etat membre, l'aide à la production est limitée à une quantité garantie nationale (QGN). Dans les Etats membres qui dépassent cette quantité garantie, l'aide accordée aux producteurs est réduite au prorata du dépassement. Sur l'ensemble du montant correspondant aux quantités garanties nationales, 42,8 % vont à l'Espagne, 30,6 % à l'Italie et 23,6 % à la Grèce. Si, dans un Etat membre, la production se révèle inférieure à la quantité garantie nationale, une part égale à 20 % de la différence constatée peut servir à compenser un excédent enregistré dans un autre Etat membre par rapport à la quantité garantie nationale, quant aux 80 % restants, ils peuvent être reportés sur la quantité garantie nationale de la campagne de commercialisation suivante. Cette disposition est destinée à limiter les effets des amples fluctuations annuelles en matière de production d'huile d'olive. (CE, 2004)

**Tableau n°4 : Quantités garanties à l'aide (tonnes)**

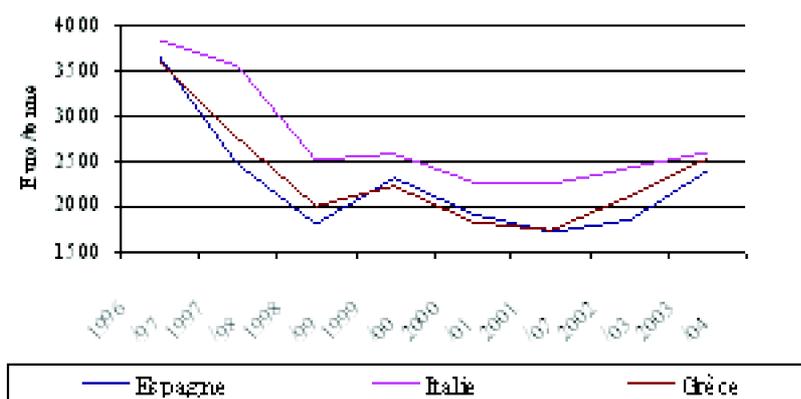
---

Espagne	Italie	Grèce	Portugal	France	Total
760 027	543 164	419 529	51 244	3297	1777 261

## 5. Prix de l'huile d'olive sur certains marchés européens

Le graphique suivant montre l'évolution des prix de l'huile d'olive extra vierge dans les principaux marchés européens.

**Graphique n°13: évolution du prix de l'huile d'olive extra vierge dans les principaux marchés européens**



On constate que les prix ont connu une tendance à la baisse. Ainsi, le prix de l'huile d'olive extra vierge en Espagne est passé de 3.663,9 euro/tonne durant la campagne 1995/1996 à 1.847,2 euro/tonne pour la campagne 2001/2002 avec une moyenne de 2.249,7euro/tonne.

## Conclusion

L'Union Européenne occupe de loin la première place dans la production mondiale de l'huile d'olive. Avec une superficie du verger oléicole qui dépasse cinq millions d'hectares, la communauté européenne produit annuellement environ 80% de la production mondiale et elle exporte plus de 290 milles tonnes annuellement. Avec une telle quantité, les exportateurs européens ont réussi à créer de nouveaux marchés tels que le Japon, le Canada et les Etats Unis d'Amérique.

Après avoir atteint des niveaux de production très importants, la politique européenne dans cette filière est accentuée sur l'amélioration de la qualité qui joue un rôle déterminant dans la compétitivité et la commercialisation de tout produit.

En fait, afin de protéger les producteurs des fluctuations du prix sur le marché et de renforcer la compétitivité de leur huile d'olive, les oléiculteurs européens bénéficient d'un soutien important visant essentiellement l'amélioration de la qualité. C'est ainsi que le budget alloué à la politique communautaire dans cette filière dépasse 2,3 milliards d'euros annuellement.

# Deuxième partie : Coût de production d'un litre d'olive en Algérie

## Chapitre 4. La filière oléicole (Huile d'olive) en Algérie

### Introduction

---

La production de l'huile d'olive est une spécificité des pays du bassin méditerranéen ; son développement engendrera des gains importants pour le secteur agricole et bien sûr pour l'économie nationale comme c'est le cas dans plusieurs pays méditerranéens tel que l'Espagne, l'Italie et la Tunisie. L'Algérie, en tant que pays méditerranéen doté d'un climat favorable au développement de l'oléiculture, dispose aujourd'hui d'une filière oléicole qui exploite mal et insuffisamment ses potentialités.

A travers ce chapitre qui s'intéresse à la filière oléicole algérienne, on va essayer d'établir un bilan sur le verger oléicole national et de présenter les potentialités et les limites de la production de l'huile d'olive.

#### 1. Historique sur l'organisation de la filière oléicole

---

Au lendemain de l'indépendance, l'organisation de la filière oléicole a été confiée par le Ministère de l'Agriculture et de la Révolution Agraire (M.A.R.A) à l'Office National de la Réforme Agraire (O.N.R.A) qui avait pour rôle de remettre à niveau le secteur de l'Etat. En 1968, il y eut la création des Unions Régionales des Coopératives Oléicoles (U.R.C.O), ayant pour rôle le contrôle des normes de qualité, la réglementation et l'orientation des politiques d'équipement et de production ainsi que la commercialisation de la production des coopératives. (ARIF. A & ZGA. K, 1986)

La forte présence du secteur privé dans cette filière avait beaucoup limité l'activité de ces coopératives. De ce fait, l'Etat a orienté son objectif vers la maîtrise totale de la filière ; c'est ainsi que l'Office National de la Production Oléicole (O.N.A.P.O) a vu le jour en 1969. Cet office, qui regroupait en son sein toutes les huileries et confiseries d'olives déclarées biens de l'Etat, avait pour activité la transformation, le conditionnement et la commercialisation des olives de table et de l'huile d'olive, et cela par l'acquisition de l'ensemble de la production d'olives du secteur socialiste agricole et éventuellement du secteur privé. Une nouvelle fois, l'Etat n'a pas pu réussir son pari, en raison toujours de la domination du secteur privé. L'office avait des soucis d'approvisionnement et d'accès à la matière première détenue en sa majorité par le secteur privé. L'échec de la politique de cet office a conduit à sa restructuration et à son remplacement par des Offices Régionaux des Produits Oléicoles (O.R.P.O). Mais la situation restera inchangée en raison de la non maîtrise de l'amont et de l'aval de la filière. (LAHLAH. N, 2002)

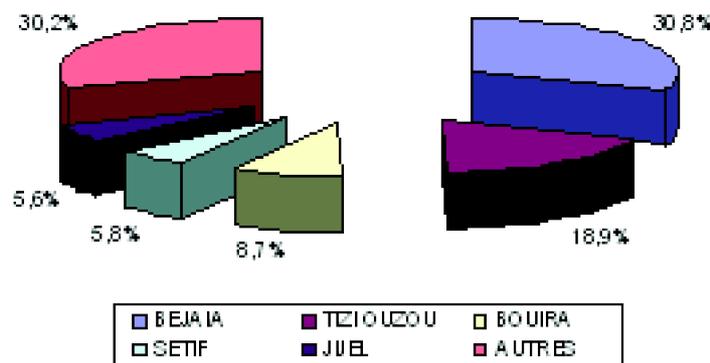
L'échec de l'Etat dans le développement de la filière par son intervention directe a conduit à son désengagement en 1987, donnant ainsi l'autonomie de gestion aux exploitants des anciens DAS restructurés sous forme des E.A.I et des E.A.C. (BOUKELLA. M, 1992). Quant à aux O.R.P.O qui survivront jusqu'à 1998, ils seront restructurés pour donner naissance à la Société Oléicole Algérienne (S.A.O) qui est toujours en activité.

Nous constatons que les politiques de l'Etat pour l'organisation de la filière oléicole ont toutes échouées. Des échecs successifs qui peuvent s'expliquer par la non émergence de secteur privé dans ces politiques. En fait, le secteur privé, détient la part du lion tant au niveau des superficies qu'au niveau de la production a été marginalisé depuis l'indépendance à nos jours. Cet état du fait explique bien la situation actuelle de la filière oléicole qui est en mal de relance.

## **2. Le verger oléicole national**

### **2.1. Répartition géographique**

Sur la superficie totale occupée par l'olivier 69% sont localisés au niveau de 5 wilayas, trois wilayas de la région du centre (BOUIRA, TIZI-OUZOU et BEJAIA), deux de la région Est (JIJEL, SETIF).



Graphique n°14 : répartition de la superficie de verger oléicole national par wilaya

Source: d'après les données de M.A, 2004

Quant au reste de verger oléicole, il est concentré dans la région Ouest du pays, représentée essentiellement par trois wilayate, Tlemcen, Relizane et Mascara, qui sont plutôt spécialisées dans la production d'olives de table.

## 2.2. Les principales variétés

Pour ce qui concerne les principales variétés du verger oléicole national, on trouve la variété CHEMLAL qui représente la variété la plus répandue en Algérie ; ses fruits donnent une huile fine et de très bonne qualité.

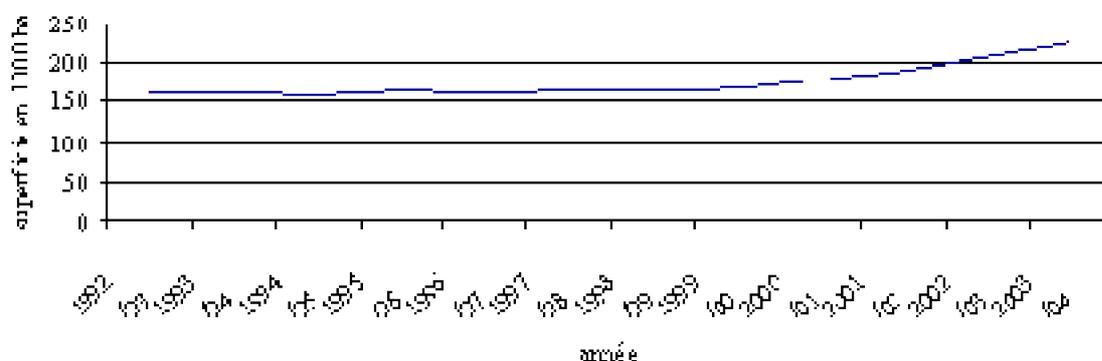
En deuxième position, on trouve la variété AZERADJ caractérisée par des fruits assez gros. Pour obtenir une bonne fructification de la variété CHEMLAL, la variété AZERADJ est généralement associée avec la variété CHEMLAL. On trouve aussi une autre variété assez répandue celle de BOUCHOUK qui donne des fruits gros et un bon rendement en huile. Il existe d'autres variétés moins répandues telles que : AHAROUM et AYEMEL.

Quant aux olives de table, la variété dominante est la SIGOISE qui représente environ 15% du verger oléicole national.

## 2.3. La superficie

La superficie totale du verger oléicole national s'élève à environ 226ha pour plus de 24 millions d'arbres dont 16 millions sont en production ce qui représente environ 2,3 % de la surface agricole utile. Ce verger est constitué d'une oliveraie dite moderne concentrée dans les plaines de l'ouest, spécialisée dans l'olive de table dominée par la variété SIGOISE très appréciée par le marché de l'exportation, et d'une oliveraie traditionnelle implantée dans des zones qui se caractérisent par la prédominance d'un relief accidenté, concentrées 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. Les variétés dominantes sont CHEMLAL, AZERADJ et BOUCHOUK. Le graphique suivant montre l'évolution des superficies du verger oléicole national durant ces dernières années. (MA, 2004)

**Graphique n°15 : évolution des superficies du verger oléicole national (1993-2004)**

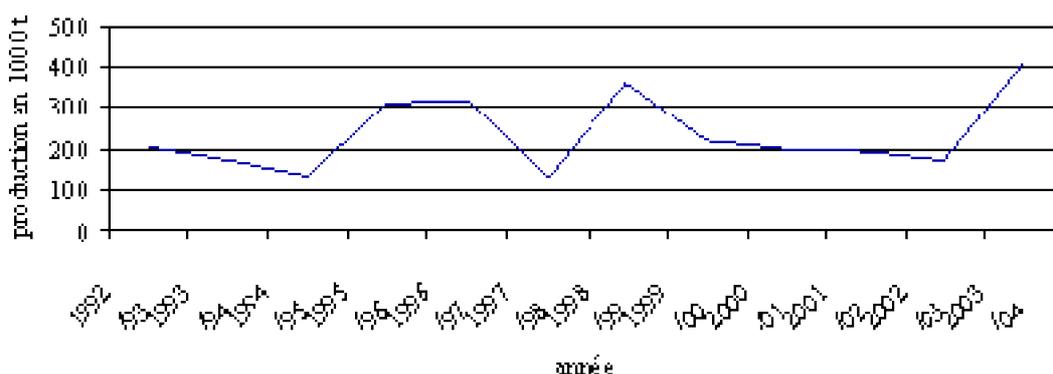


On constate que, après avoir connu une stagnation durant le début des années quatre-vingt dix, les superficies ont connu une légère augmentation durant ces dernières années, ce qui peut s'expliquer par l'application du plan national de développement agricole.

#### 2.4. La production

La production d'olives destinées aux huileries par le verger oléicole national a été, en moyenne annuelle (1993-2004), de l'ordre de 235 mille tonnes ainsi que le montre le graphique suivant. (MA, 2004)

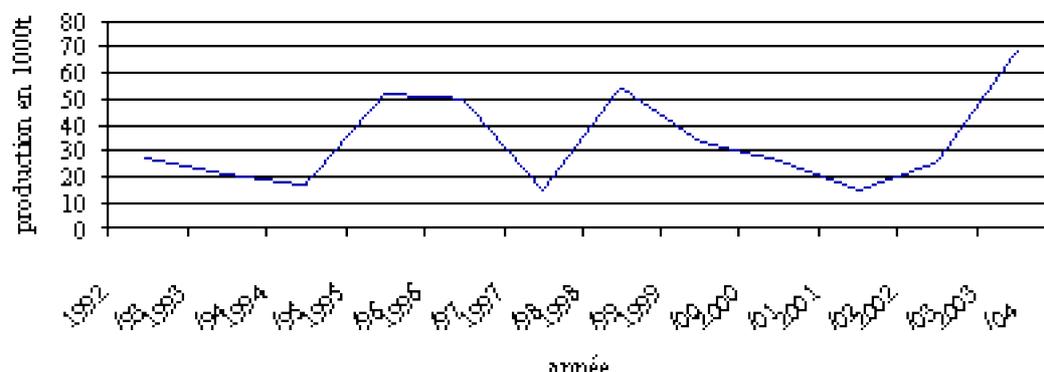
**Graphique n°16 : évolution de la production nationale de l'olive (1993-2004)**



Nous remarquons que la production de l'olive a enregistré des fortes fluctuations, mais d'une façon générale a connu une nette augmentation durant les dernières années pour atteindre un pic de production de 410 mille tonnes en 2004.

Quant à la production nationale de l'huile d'olive, elle est évaluée à 33 mille tonnes (moyenne 1993-2004). Le graphique suivant nous montre l'évolution de la production de l'huile d'olive. (MA, 2004)

**Graphique n°17 : évolution de la production nationale de l'huile d'olive (1993-2004)**



A travers ce graphique, nous constatons que l'évolution de la production de l'huile d'olive a connu les mêmes fluctuations que la production des olives. En fait, la production a connu une certaine stagnation jusqu'à 1995 avant qu'elle n'enregistre une nette augmentation pour atteindre un volume d'environ 69 mille tonnes en 2004.

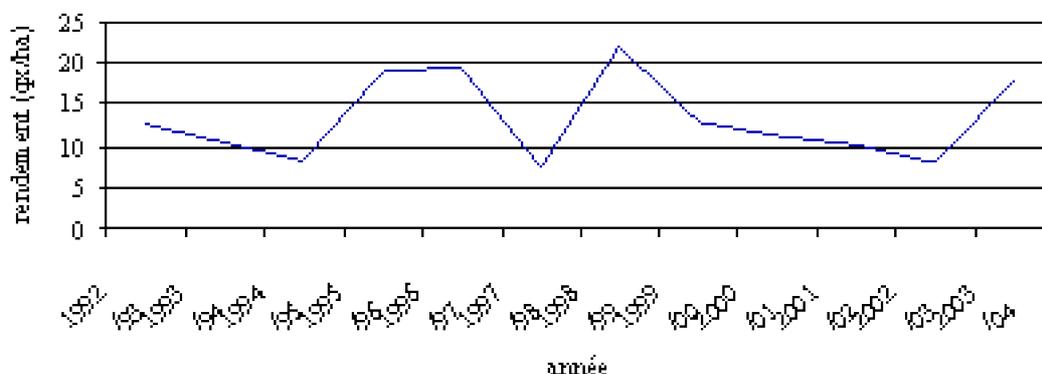
Ces fluctuations dans la production peuvent s'expliquer par :

- les conditions climatiques défavorables
- le phénomène de saisonnalité

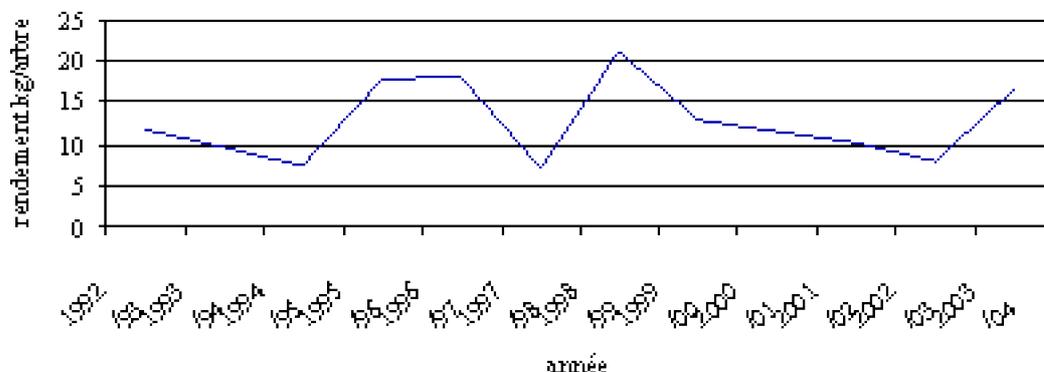
## 2.5. Les rendements

Concernant les rendements du verger oléicole national en terme de production d'olives, ils sont en moyenne de 13 qx/ha (moyenne 1993-2004), et pour le rendement de l'olivier il est en moyenne de 13 kg/arbre, rendements qui peuvent être qualifiés de faibles par rapport aux rendements des oliviers sud européens ou bien à ceux de nos voisins tunisiens. Les graphiques suivants montrent l'évolution de ces rendements durant les dernières années. (MA, 2004)

**Graphique n°18 : évolution des rendements du verger oléicole national (1993-2004)**



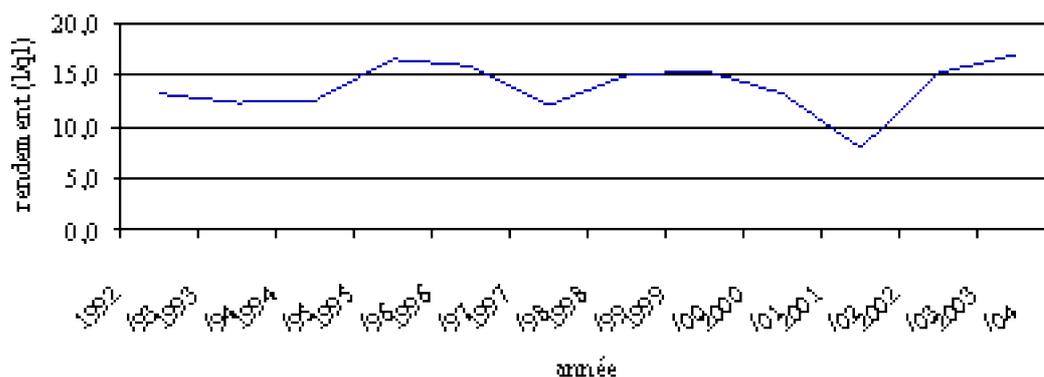
**Graphique n°19 : évolution des rendements du verger oléicole national (1993-2004)**



Nous constatons que l'évolution des rendements connaît le même sort que celui de la production, des fluctuations d'une année à l'autre avec un pic en 1999. Les raisons qui pourraient expliquer ces faibles rendements sont le mauvais état dans lequel se trouve le verger oléicole national, ainsi que le manque d'intensification de la culture et les mauvaises conditions climatiques.

Quant aux rendements d'un quintal d'olives, il est évalué à environ 14 l/ql (moyenne 1993-2004), un rendement considéré également comme faible par rapport aux rendements des principaux pays producteurs. Le graphique ci-dessous montre l'évolution de ce rendement. (MA, 2004)

**Graphique n°20 : évolution des rendement du verger oléicole national (1993-2004)**



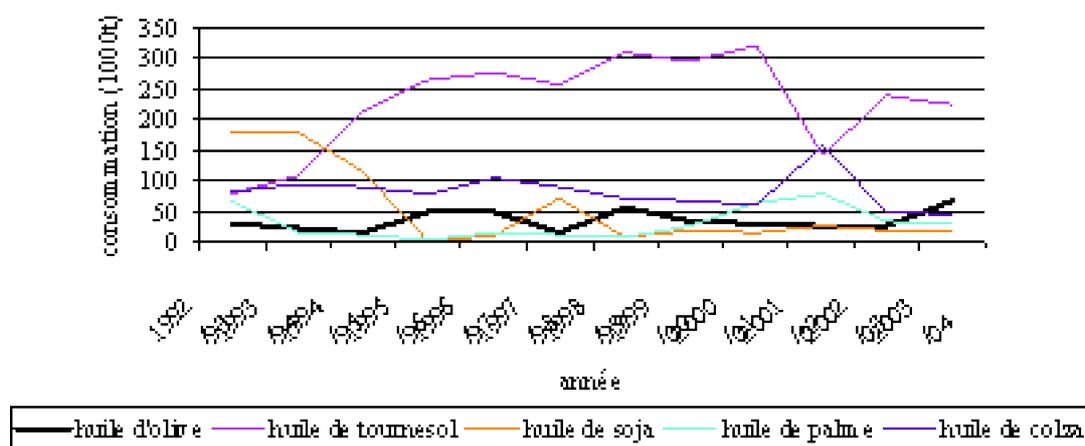
Ce rendement est plus au moins fluctuant en relation avec les fluctuations enregistrées dans la production ou encore celles des rendements d'un hectare en olives.

## 2.6. Consommation

Concernant la consommation de l'huile d'olive, elle est minime par rapport aux autres huiles alimentaires comme le montre le graphique ci-dessous (Donnée FAO, 2005). Cette

consommation, est d'environ 31,96 mille tonnes (moyenne 1993-2004), ce qui ne représente qu'environ 1/7<sup>ème</sup> de la consommation de l'huile de tournesol ou encore 1/3<sup>ème</sup> de la consommation de l'huile de colza.

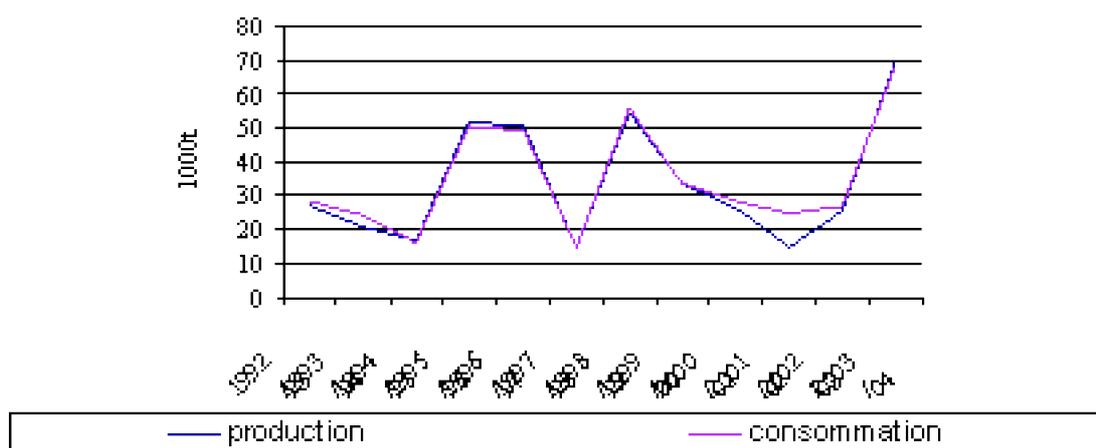
**Graphique n°21 : évolution de la consommation des différentes huiles alimentaires en Algérie (1993-2004)**



Cette situation peut s'expliquer par son prix plus cher en comparaison avec celui des autres huiles et par le faible pouvoir d'achat des consommateurs. En fait, vu la cherté de l'huile d'olive sur le marché, l'Algérien s'est vu dans l'obligation d'acheter les différentes huiles végétales dites sans goût qui sont vendues à des prix nettement plus bas.

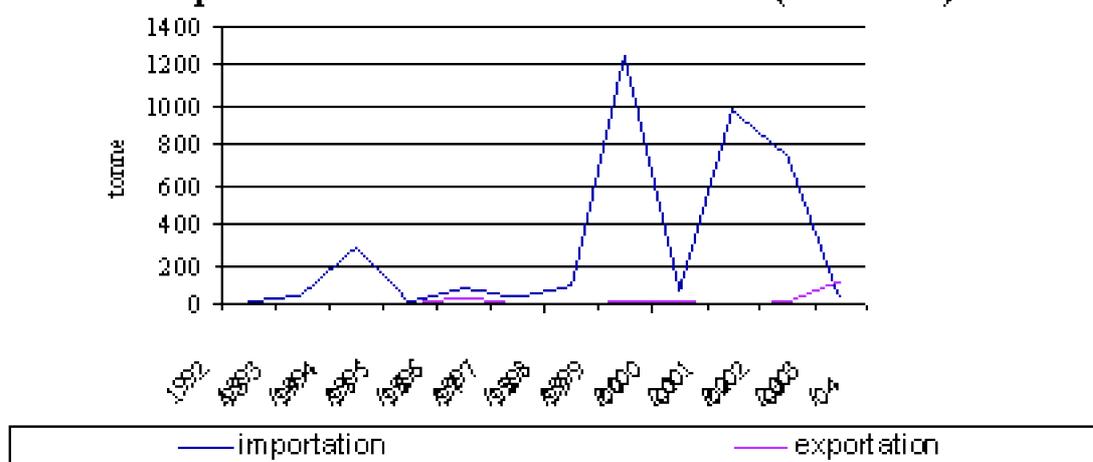
Cette consommation a une autre caractéristique : elle connaît des fluctuations correspondant à celles de la production nationale comme le montre le graphique suivant.

**Graphique n°22 : évolution de la consommation et de la production nationale de l'huile d'olive (1993-2004)**



Nous constatons que la consommation de l'huile d'olive est irrégulière ou fluctuante et dépend de la production nationale. Cela signifie que les échanges internationaux dans cette filière sont très limités. Le graphique suivant montre l'évolution des importations et des exportations de l'huile d'olive.

**Graphique n°23 : évolution des importations et des exportations nationales de l'huile d'olive (1993-2004)**



Nous remarquons que le peu d'échanges qui existent dans cette filière est en faveur des importations et que les fortes importations coïncident avec les années de faible production nationale. Ces quantités importées sont loin d'être en mesure de compenser le déficit de l'offre sur le marché domestique, l'ajustement se faisant alors par la hausse des prix.

### 3. Unités de transformation

Le tableau suivant montre l'évolution de la composition du parc huilier national, et on y constate que le parc est caractérisé par la prédominance des huileries traditionnelles et la faible présence des huileries modernes.

**Tableau n°05 : évolution de la composition de parc huilier national**

Type d'huileries	1984 (1)		1995(2)		2003 (3)	
	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%
Traditionnelles	1503	95	1460	87	1449	85
Modernes	74	5	125	13	256	15
Total	1577	100	1685	100	1705	100

Source:1. A. Ainas, 1984. 2. le quotidien le matin de 22 décembre 2001. 3. MA, 2004

En comparant la composition du parc huilier national en 1984, 1995 et 2003 nous remarquons qu'il a connu une légère amélioration mais il reste toujours dominé par des huileries traditionnelles avec plus de 85% de parc national. Cela nous laisse penser que la majorité du matériel dont dispose le secteur est vétuste et ne répond pas aux normes internationales. En effet, avec un tel matériel dépassé, les capacités de trituration sont très limitées et l'huile obtenue présente un fort taux d'acidité à la suite du chômage des olives.

### 4. Stockage et commercialisation

L'Algérie ne dispose pas des moyens de stockage nécessaires pour la production. En fait, dans le secteur de l'Etat, le seul office qui possède des moyens de stockage est la Société Oléicole Algérienne (SOA) pour une capacité très minime d'environ 5200 tonnes. Pour le secteur privé, qui détient la plus grande part dans la production ou encore dans la transformation, le stockage se fait généralement dans des réservoirs métalliques qui ne répondent pas aux normes et qui échappent à tout contrôle. Officiellement, il n'y a aucun contrôle et aucune donnée sur le stockage, ni concernant les moyens ni concernant les capacités.

Quant à la commercialisation, elle se fait par deux circuits, celui de l'Etat (SOA) qui ne représente qu'une part très minime du marché national et ne peut alimenter que quelques régions, et le privé qui représente la part du lion sur le marché et qui n'est soumis à aucun contrôle. Les quantités écoulées par le second circuit le sont sans emballage et dans des conditions qui ne répondent pas aux normes minimales d'hygiène couramment admises. (N. LAHLAH, 2002)

### **Conclusion**

Le verger national de production de l'huile d'olive couvre une superficie d'environ 226 mille hectares répartie entre quelques wilayas de centre, dont environ 60% entre Tizi-Ouzou, Bejaia et Bouira. Ce verger est caractérisé par un relief très accidenté qui ne facilite pas la tâche de la récolte.

Sa production est très fluctuante suivant les conditions climatiques et le phénomène de saisonnalité, elle est d'environ 33 mille tonnes/an (moyenne 1993-2004). Une production qui pourrait être plus importante si ce n'était pas la faiblesse de sa productivité. Car, les rendements ne dépassent pas en moyenne 13qx/ha et 14 l/ql.

Quant aux moyens de transformation, le parc huilier national connaît une insuffisance flagrante dans sa modernisation. Puisque, sur les 1705 huileries que compte le parc huilier national, environ 85% sont des huileries traditionnelles.

A la faiblesse de la productivité et à la vétusté des équipements du secteur de transformation s'ajoute une absence quasi-totale de la valorisation en aval. En effet la filière est caractérisée par l'absence des unités de conditionnement et d'un marché transparent.

En conséquence, cette filière qui pouvait constituer un pilier fort pour le secteur agricole, est dans une situation qui fait d'elle une richesse potentielle insuffisamment exploitée.

## **Chapitre 5. Détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira**

## **Introduction**

---

Pour faire une étude de compétitivité de l'huile d'olive algérienne, on a besoin de déterminer le coût de production d'un litre d'huile d'olive en Algérie. Pour cela, on a réalisé une enquête au niveau de la wilaya de Bouira, une enquête divisée en deux parties avec deux questionnaires, une partie auprès des oléiculteurs et une autre auprès des oléifacteurs.

Après avoir donné un aperçu sur l'agriculture et l'oléiculture dans la wilaya de Bouira, ce chapitre a pour but l'analyse de notre enquête et la détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive, ainsi que les facteurs qui l'influence.

### **1. la wilaya de Bouira et la production de l'huile d'olive**

#### **1.1. Aperçu sur le secteur agricole de la wilaya de Bouira :**

##### **Présentation générale**

La wilaya de Bouira couvre une superficie de 445 626 ha; sa population est estimée à 671 363 habitants en 1998 avec une population rurale de 515 300 habitants soit 76,7% de la population totale et une population urbaine de 156 056 habitants. (DSA Bouira, 2004)

Le relief de la wilaya est très hétérogène, accidenté, coupé de vallées et de ravins. On trouve au Nord la grande chaîne du DJURDJURA et au Sud les montagnes de DIRAH encadrant la wilaya qui s'ouvre de l'Ouest vers l'Est sur la vallée de la SOUMMAM.

Quant au climat de la wilaya, il est en général à tendance continentale semi-aride car la chaîne du DJURDJURA amortit l'influence de la Méditerranée, et les précipitations sont caractérisées par l'irrégularité et l'agressivité ; elles sont suffisantes en hiver et faibles en été. Pour ce qui est des températures, elles sont très variables, avec un hiver humide et froid et un été très chaud et sec.

Concernant les sols, ils sont à prédominance calcaire dans les zones montagneuses et varient dans les plaines. D'une manière générale, ce sont de bonnes terres avec une texture moyenne. Quant à la végétation, elle varie en fonction du relief et du climat. On trouve une végétation typiquement steppique au sud et forestière au Nord avec de vastes oliveraies.

##### **L'utilisation des terres de la wilaya**

L'agriculture constitue la vocation prédominante dans l'activité économique de la wilaya avec une superficie agricole totale de 291 423 ha dont 178 998 ha de surface utile à l'agriculture soit 61% de la SAT La surface de la wilaya est utilisée comme le montre le tableau suivant.

Désignation	Superficie (ha)	En % de total
Terres utilisées par l'agriculture agricole utile	291 423 178	65.39
Pacages et parcours	998 85 462 26	40.16
Terres improductives affectées Exploitations forestières et alfatières	963 122	19.17
Terres improductives non affectées	333 31 870	06.05
Surface totale	445 626	27.45
		07.15
		100.00

Source : DSA de Bouira, 2004

A partir de ce tableau, on constate clairement que la wilaya de Bouira est une région à prédominance agricole avec plus de 65% de sa superficie qui est utilisée par l'agriculture dont plus de 40% de SAU. Le tableau suivant nous montre la répartition détaillée de cette SAU.

**Tableau n°07 : répartition de la SAU (2003-2004)**

Désignation	Superficie (ha)	En % de la SAU
Terres labourables	157 739 88	88.12
Cultures herbacées	858 68 881 21	49.64
Terres au repos	259 ----- 596 20	38.48
Cultures permanentes	663	11.88
Praires naturels		-----
Vignobles		00.33
Plantes fruitières		11.54
Totale SAU	178 998	100.00

Source : DSA de Bouira, 2004

La structure de la SAU donne une large dominance pour les cultures herbacées avec une surface de 88858 ha soit 49.64 % de la SAU ; en seconde position on trouve les terres au repos ou la jachère avec une superficie de 68 881 ha soit 38.48 % de la SAU ; l'arboriculture vient en troisième position avec une superficie de 20 663 ha soit 11.54 % de la SAU.

## **Les principales productions**

### **La production végétale**

Dans le tableau suivant, il apparaît clairement que la wilaya de Bouira est une zone ayant un potentiel agricole assez remarquable essentiellement dans les céréales, l'arboriculture et les fourrages. En fait, nous constatons que la céréaliculture occupe de loin la première place avec une superficie d'environ 72 743 ha suivie par l'arboriculture avec une superficie d'environ 20 663 ha.

**Tableau n°08 : les principales productions végétales (2003 /2004)**

Produit agricole	Surface récoltée	Production (qx)	Rendement (qx/ha)
Céréales	72 743	1 151 143	13,00
Arboriculture	20 663	261 315	12.64
Fourrages	12 304	419 760	21.30
Maraîchages	2 813	525 000	150.86
Légumes secs	993	14 483	07,00
Vignobles	596	35 500	70.29

Source : DSA de Bouira, 2004

Quant à la production, elle est dominée toujours par les céréales avec une production dépassant le million de quintaux suivies par les cultures maraîchères et les fourrages ; l'arboriculture vient en quatrième position avec une dominance de l'oléiculture.

### **La production animale**

On remarquera que l'élevage est beaucoup plus ovin que bovin ; l'élevage ovin est concentré dans la partie sud de la wilaya où on trouve de grandes superficies steppiques favorisant ce genre d'élevage. Pour ce qui est de la production, on remarque que les viandes blanches occupent la première place avec 45 000 tonnes.

**Tableau n°09 : répartition des effectifs et production de viande (2003-2004))**

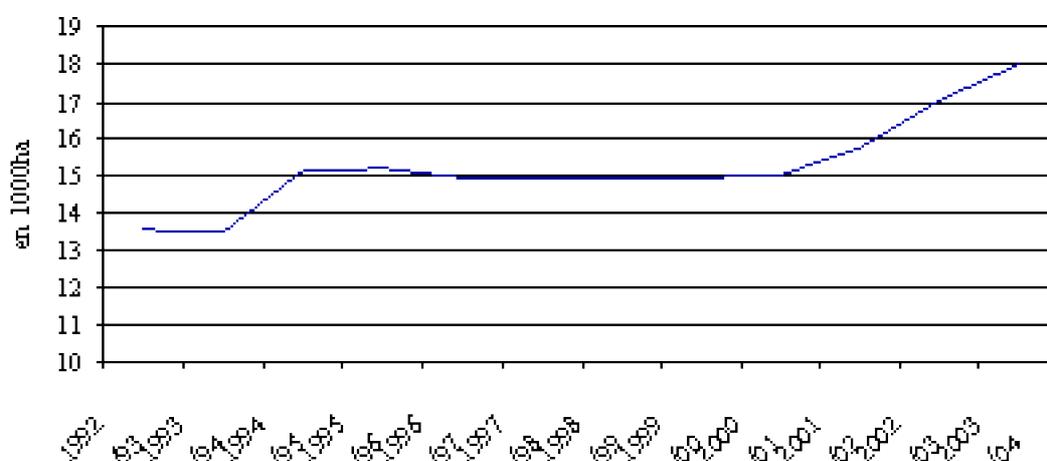
	Nombre (1000 têtes)	Production de viande (tonne)
Bovin	38	
ovin	170	
Avicole	10 000	45 000

Source : DSA de Bouira, 2004

### **1.2.L'oléiculture dans la wilaya de Bouira**

L'oléiculture constitue l'activité prédominante dans l'arboriculture au niveau de la wilaya de Bouira avec une superficie d'environ 18025 ha. Avec cette superficie, la wilaya occupe la troisième place dans la répartition des superficies du verger oléicole national avec environ 8,7% de la superficie totale. Le graphique suivant montre l'évolution des superficies consacrées à l'oléiculture. (Données DSA de Bouira, 2005)

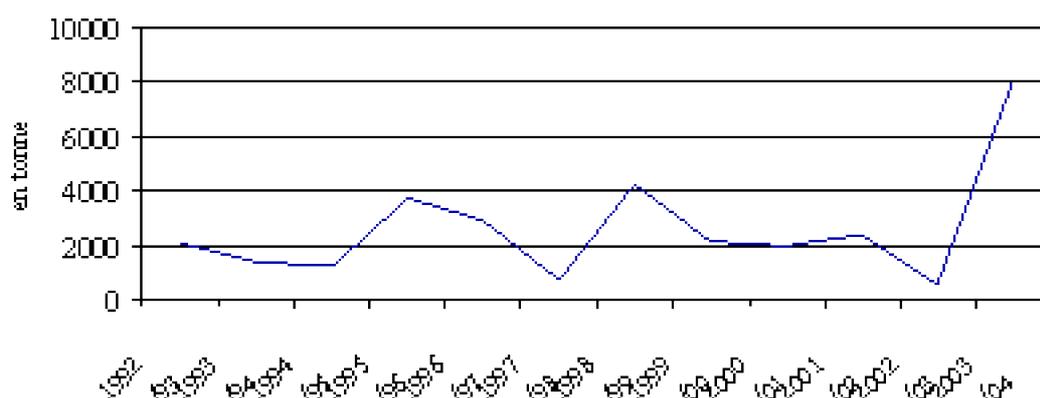
**Graphique n° 24: évolution des superficies du verger oléicole de la wilaya de Bouira (1993-2004)**



A partir de ce graphique, nous constatons que la superficie occupée par l'olivier a connu une stagnation durant les années quatre-vingt dix avant d'amorcer une nette augmentation durant les quatre dernières années, en passant de 15 mille ha en 2000 à plus de 18 mille ha en 2004.

Ce verger donne une production annuelle moyenne en olives d'environ 14 mille tonnes. Quant à la production en huile, elle est d'environ 2,7 mille tonnes. Le graphique suivant montre l'évolution de la production de l'huile d'olive. (Données DSA de Bouira, 2005)

**Graphique n°25 : évolution de la production de l'huile d'olive dans la wilaya de Bouira (1993-2004)**

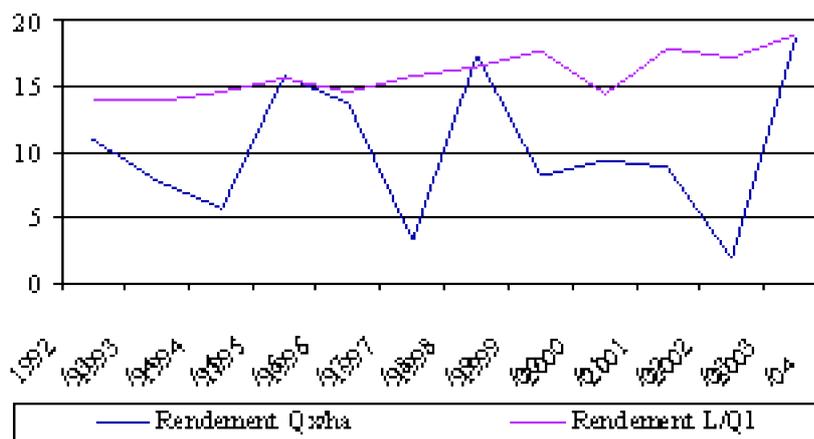


A partir du graphique ci-dessus, nous remarquons que la production de l'huile d'olive est plus ou moins stable, mais elle a connu une augmentation remarquable durant ces dernières années à l'exception des années de sécheresse telles que les campagnes 1998/1999, 2000/2001 et 2002/2003. Le pic de production est réalisé en 2004 avec une production exceptionnelle d'environ 8 mille tonnes.

Concernant les rendements du verger oléicole de la wilaya sont très proche de la

moyenne nationale. Les rendements moyens sont d'environ 10 qx/ha et de 15 l/q. Le graphique suivant montre l'évolution de ces rendements durant la dernière décennie. (Données DSA de Bouira, 2005)

**Graphique n°26 : évolution des rendements du verger oléicole de la wilaya de Bouira**



Nous constatons une légère amélioration des rendements en huile d'un quintal durant ces dernières années pour qu'ils atteignent un rendement de 17 l/q en 2004. Cette amélioration s'explique essentiellement à travers le renforcement du parc huilier de la wilaya par des huileries modernes. Quant aux rendements en olive par hectare, ils ne connaissent pas le même sort, sont plus fluctuants suivant les fluctuations de la production.

Quant aux moyens de transformation, la wilaya de Bouira dispose d'un parc huilier très important de 163 huileries comme le montre le tableau suivant.

**Tableau n°10 : Composition de parc huilier de la wilaya de Bouira**

Type d'huilerie	Nombre
Traditionnelle	96
Semi-automatique	36
Automatique	28
Total	163

Source : DSA de Bouira, 2004

Dans ce tableau, nous constatons que le parc huilier est constitué en majorité par des huileries traditionnelles techniquement dépassées. Nous signalons que les huileries semi-automatiques et automatiques ont été en majorité installées durant les trois dernières années dans le cadre du Plan National de Développement Agricole et Rural.

## **2. Enquête (exploitations/ huileries)**

### **2.1 Choix de l'échantillon, élaboration des questionnaires et réalisation**

Pour la détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive, on a réalisé une enquête auprès des exploitants oléicoles et des oléifacteurs de la wilaya de Bouira, plus précisément dans la subdivision de HAZER qui englobe trois communes à savoir celles de HAZER, de TAGHZOUT et de AIT LAAZIZ.

Le choix de la zone d'enquête est justifié par sa vocation purement oléicole, ainsi que par son relief accidenté qui est une caractéristique de la majorité des vergers oléicoles algériens. En fait, au niveau de notre zone d'étude, même si l'oléiculture est une activité secondaire et si les exploitations sont de petite taille, l'olivier reste un patrimoine de valeur pour la famille. Et rares sont les familles qui ne possèdent pas une exploitation oléicole.

La superficie de verger oléicole de la subdivision est d'environ 2 140ha (DSA de Bouira), un chiffre loin de contenir la superficie totale de ce dernier. Quand au nombre d'oléiculteurs adhérents à l'association des oléiculteurs de la chambre de l'agriculture, il est d'environ 111 (Chambre de l'agriculture de Bouira, 2004), ce petit nombre d'adhérents peut s'expliquer par la superficie minimale exigée qui est de 3 ha et par la situation de la majorité des exploitations (indivision et absence d'un acte de propriété).

Pour ce qui concerne nos questionnaires d'enquête (questionnaire pour exploitation et questionnaire pour huilerie), ils étaient élaborés en fonction de nos objectifs, plus particulièrement, la détermination du coût de production et éventuellement des facteurs qui l'influencent.

Le questionnaire (voir annexe n°5) pour exploitation est divisé en sept parties qu'on peut présenter comme suit :

identification de l'exploitant	1.
identification de l'exploitation	2.
le verger oléicole	3.
itinéraires techniques	4.
la récolte des olives	5.
stockage des olives	6.
trituration des olives et production de l'huile d'olive	7.

Quant au questionnaire pour huilerie (voir annexe n°6), il est divisé en cinq parties qui sont présentées ci-dessous :

caractéristiques de l'huilerie
transport des olives
l'activité de trituration
la commercialisation de l'huile

L'enquête a été réalisée juste après la fin de la campagne de récolte de l'olivier 2003/2004, sur une période de quatre mois (début de mois de Février jusqu'au mois de Mai). Cette enquête a touché un échantillon de 100 exploitations oléicoles et quatre huileries modernes.

Quant au choix de notre échantillon, il était sélectif à l'aide des données récupérées auprès de la chambre d'agriculture de la wilaya. On a choisi des exploitations de tailles différentes avec une préférence pour les exploitations de grande taille (supérieure à un hectare). En fait, vu l'objectif de notre travail qui consiste à étudier la compétitivité de l'huile d'olive de notre échantillon, on a orienté nos choix beaucoup plus vers les exploitations relativement d'une grande dimension où la production dépasse l'échelle de la consommation familiale.

Quant au choix des huileries, on n'a sélectionné que les huileries automatiques et semi automatiques.

## **2.2 Dépouillement et analyse des résultats de l'enquête « exploitations oléicoles »**

### **2.2.1. Présentation des données brutes de l'enquête**

Un tableau récapitulatif des résultats bruts de l'enquête est présenté en annexe n° 9. Ses résultats peuvent être synthétisés de la manière suivante.

#### **Superficie des exploitations**

Notre enquête a touché un échantillon de 100 exploitations oléicoles pour une superficie totale estimée à environ 161 ha et pour un nombre total d'oliviers d'environ 14 355 arbres. Cela donne une superficie moyenne par exploitation d'environ 1,6 ha et une densité moyenne d'environ 90 oliviers par hectare. La répartition de ces exploitations en fonction de leur taille est présentée dans le tableau suivant.

**Tableau n°11 : ventilation des exploitations enquêtées en fonction de leur taille**

Taille	Nombre	Superficie	% de la superficie totale
Inférieure ou égale à 1 ha	39	31	19,3
Inférieure ou égale à 2 ha	46	83	51,5
Supérieure à 2 ha	15	47	29,2
Total	100	161	100

On constate que la majorité des exploitations sont de petite taille. En fait, on trouve que plus de 39 exploitations ont une taille inférieure ou égale à 1 ha pour une superficie totale d'environ 31 ha soit 19,3% de la superficie de notre échantillon, et 46% des exploitations ont une taille supérieure à 1 ha et inférieure ou égale à 2 ha pour une superficie d'environ 83 ha ce qui représente plus de 50% de la superficie totale de notre échantillon. Quant aux exploitations de taille supérieure à 2 ha, elles ne représentent que 15% des exploitations de l'échantillon et cela pour une superficie de 47 ha et environ 32% de la superficie totale.

#### **Age des oliviers**

Pour l'estimation de l'âge des vergers oléicoles de notre échantillon, on a proposé

deux choix aux oléiculteurs, exploitations qui ont un âge dépassant un siècle et exploitations de moins d'un siècle. Le tableau suivant montre la ventilation de ces exploitations en fonction de leur âge.

**Tableau n°12 : ventilation des exploitations enquêtées en fonction de leur âge**

Age	Nombre	Superficie	% de la superficie totale
Inférieur à 100 ans	41	63,5	39
Supérieur à 100 ans	59	97,5	61
Total	100	161	100

On remarque que les oliviers de nos exploitations enquêtées sont caractérisés par le phénomène du vieillissement. En effet, on trouve que 59 vergers ont un âge supérieur à un siècle pour une superficie dépassant 97 ha soit environ 61% de la superficie totale de l'échantillon.

### **Emplacement**

La majorité des exploitations concernées par l'enquête se trouvent sur des terres en pente voire des terrains très accidentés. Sur la totalité des exploitations enquêtées, 15 sont implantées sur des terrains plats ou de faible pente, et cela, pour une superficie qui ne dépasse pas 21 ha soit environ 13% de la superficie totale concernée par l'enquête.

### **Cuvettes**

Sur les 100 exploitations enquêtées, on a trouvé seulement 07 exploitations qui ont des cuvettes avec une superficie très minime d'environ 7,5 ha ce qui ne représente qu'environ 4,6% de la superficie totale de notre échantillon. Selon les exploitants, ces cuvettes ont été réalisées dernièrement dans le cadre du PNDA.

### **Labour**

On signale ici qu'on parle d'un labour qui se fait à la manière traditionnelle. En fait, vu le terrain accidenté des exploitations, les exploitants utilisent l'animal comme moyen de traction pour labourer leurs vergers. Le tableau suivant montre la répartition des exploitations en fonction de l'intensité des labours.

**Tableau n°13 : ventilation des exploitations enquêtées en fonction du travail du sol**

Labour	Nombre	Superficie	% de la superficie totale
Chaque année	3	3,5	2,2
Tous les deux ans	7	14	8,7
Tous les trois ans	22	36	22,4
Plus de trois ans	56	95,5	59,3
Sans labour	12	12	7,4
Total	100	161	100

On constate clairement que la plupart des vergers sont mal entretenus sur le plan travail du sol. En effet, on trouve que 56 exploitations d'une superficie dépassant 95 ha sont labourées rarement (plus de trois ans entre deux labours) ce qui représente plus de

59% de la superficie totale de notre échantillon; à cela s'ajoutent 12 exploitants qui ont déclaré qu'ils ne labourent jamais leurs vergers.

Cette situation est expliquée selon les oléiculteurs essentiellement par le coût élevé de l'opération de labour et le manque flagrant de personnes qui offrent ce service.

### **Opération de la taille**

Ici, il s'agit essentiellement de la taille qui se fait durant la saison de récolte ou juste après la fin de la récolte. Le tableau suivant présente la ventilation des exploitations en fonction de l'intensité de leur entretien (la taille).

**Tableau n°14 : ventilation des exploitations enquêtées en fonction de l'entretien (taille)**

Entretien (taille)	Nombre	Superficie	% de la superficie totale
Chaque année	13	24	14,9
Tous les deux ans	36	56	34,8
Tous les trois ans	13	23	14,3
Plus de trois ans	29	49,5	30,7
Sans taille	9	8,5	5,3
Total	100	161	100

Le constat qu'on peut faire ici est un peu différent de celui de travail du sol puisqu'on rencontre 62 exploitants qui déclarent tailler leurs oliviers fréquemment, entre une fois par an à une fois tous les trois ans, ce qui représente une superficie d'environ 103 ha, soit 63% de la superficie totale. Ce fait s'explique, selon les déclarations des oléiculteurs, par le besoin du bois récupéré de l'opération de la taille et l'absence d'une charge directe (c'est les oléiculteurs eux-mêmes qui font la taille de leurs oliviers)

### **Récolte**

La totalité des exploitations touchées par notre enquête sont des exploitations qui utilisent uniquement la main d'œuvre familiale dans l'opération de récolte. Le tableau suivant montre la productivité d'un actif au niveau des exploitations enquêtées.

**Tableau n°15 : la productivité d'un actif au niveau des exploitations enquêtées**

Main d'œuvre totale	365
Superficie moyenne/actif	0,4 ha
Durée moyenne du travail d'un actif/ha	69 jours
Quantité moyenne récoltée /actif/jour	0,26 qx/jour

Le nombre total d'actifs sur les 161 ha de notre échantillon est de 365, ce qui donne une superficie moyenne récoltée par un actif d'environ 0,4 ha. Quant à la durée de travail d'un actif par hectare, elle est estimée à environ 69 jours. Concernant la productivité du travail, partant de la moyenne des quantités récoltées par exploitation, il résulte qu'un actif récolte en moyenne 0,26 q/jour.

Pour ce qui est des moyens de récolte, ils sont limités aux filets sauf pour les exploitations qui se sont implantées sur des terrains plats qui utilisent parfois aussi

l'échelle pour la récolte.

### **Stockage**

Concernant le stockage des olives, la majorité des exploitations enquêtées stockent leurs olives en plein air. Le tableau suivant montre la ventilation des exploitations en fonction du mode de stockage des olives.

**Tableau n°16 : Ventilation des exploitations en fonction du mode de stockage des olives**

Stockage	Nombre	Quantité	% de la quantité totale
En plein air	80	2 225	80,1
Dans des hangars	20	551	19,9
Utilisation des sacs	47	1 417	51

On constate que 80% des exploitants stockent leurs olives en plein air, ce qui représente une quantité d'environ 2223qx, soit 81% de la quantité totale. Quant aux moyens de stockage, 47 exploitants ont déclaré qu'ils utilisent les sacs pour le stockage des olives, ce qui représente une quantité d'environ 1 417 qx, soit 51% de la quantité totale récoltée.

Quant à la durée de stockage des olives, elle est variable, allant d'une semaine jusqu'à un mois, selon les exploitations, la durée moyenne étant d'environ deux semaines. Le tableau ci-dessous montre la répartition des exploitations enquêtées en fonction de la durée du stockage.

**Tableau n°17 : ventilation des exploitations en fonction de la durée du stockage des olives**

Durée de stockage	Nombre	Quantité	% de la quantité totale
Dix jours ou moins	43	1 106	39,8
Plus de dix jours	57	1 668	60,2

On remarque que 57 exploitants stockent leurs olives pour une durée dépassant dix jours, ce qui représente une quantité d'olives d'environ 1668qx, soit environ 60% de la quantité totale récoltée par notre échantillon.

### **Trituration des olives**

Pour ce qui concerne l'opération de trituration des olives, la majorité des exploitants ont déclaré qu'ils triturent leurs olives dans des huileries modernes. Le tableau suivant montre la répartition des exploitations enquêtées en fonction de type d'huile où les olives ont été triturées.

**Tableau n°18 : ventilation des exploitations en fonction de type d'huile**

Type d'huile	Nombre	Quantité	Quantité en %	Production d'huile	Rendement
Moderne	59	1 733	62,4	21 610	12,5 l/q
Traditionnelle	41	1 041	37,6	10 685	10,2 l/q

On constate que 41 exploitants ont déclaré qu'ils triturent leurs olives au niveau des

huileries traditionnelles ce qui représente une quantité d'olives triturées d'environ 1041qx, soit environ 37,4% de la quantité totale ; cette quantité d'olives a donné une production d'huile d'environ 10 685 litres, soit un rendement de 10,2 l/q. Quant au reste des olives, elles sont triturées au niveau des huileries modernes donnant un rendement d'environ 12,5 l/q.

#### **Production et rendement**

Notre enquête a concerné une superficie d'environ 161 ha pour un nombre d'oliviers d'environ 14355. Ces oliviers ont donné une production totale d'environ 2774qx, soit une production 19,3kg/arbre. Le tableau suivant montre la production totale et le rendement moyen des exploitations enquêtées.

**Tableau n°19 : production totale et rendement moyen des exploitations enquêtées**

Production	Quantité	Rendement
En olive	2 774 qx	17,2 qx/ha
En huile	32 295 L	11,7 l/q

On constate que sur la superficie totale de notre échantillon, la quantité totale d'olives récoltées est de 2774 qx, soit un rendement moyen d'environ 17 qx/ha. Quant à la production totale d'huile, elle est d'environ 32 295 litres avec un rendement moyen d'environ 200 l/ha et de 11,7 l/q.

**Tableau n°20 : récapitulation des résultats de l'enquête**

## Deuxième partie : Coût de production d'un litre d'olive en Algérie

	Nombre	Superficie ha	Quantité	%
<b>Superficie des exploitations</b>				
-1ha	39	31		19,3
+ 1ha et – de 2ha	46	83		51,5
+ 2ha	15	47		29,2
<b>Age des vergers</b>				
+ 100 ans	41	63,5		39
- 100ans	59	97,5		61
<b>Emplacement</b>				
Pente	85	140		87
Plat	15	21		13
<b>Cuvettes</b>				
Oui	7	7,5		4,6
Non	93	153,5		95,4
<b>Travail du sol</b>				
- ou = 3ans	32	53,5		33,3
+ 3ans	68	107,5		66,7
<b>La taille</b>				
- ou = 3ans	62	103		64
+ 3ans	38	58		36
<b>Récolte</b>				
Main d'œuvre totale	365			
Superficie/actif		0,4		
Quantité récolté/actif/jur			0,26	
<b>Stockage</b>				
En plein air	80		2225	80,1
Dans des sac	47		1417	51
Durée +10 jours	57		1668	60,2
<b>Trituration</b>				
Huilerie moderne	59		1733	62,4
Huilerie traditionnelle	41		1041	37,6

### 2.2.2 calcul des charges de production

Notre objectif, à travers cette enquête auprès des exploitants oléicoles, était la détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive, ainsi que les facteurs qui l'influence. La formule utilisée pour la détermination de ce coût est la suivante :

$$\text{Coût de production} = \text{somme des charges de production} / \text{la production totale d'huile}$$

### Calcul des charges de production

On commence par l'estimation des différentes charges intervenant dans le calcul du coût total des charges de production.

charges de labour (C.L) :

Selon les estimations données par les oléiculteurs enquêtés, les charges de labour reviennent à 4.000 DA/ha mais il faudra tenir compte du nombre de fois où l'oléiculteur procède au labour de son verger.

Exemple de l'exploitation n° 1 :

$$\text{Charge labour (CL)} = (4.000 \times 1) / 5 = 800 \text{ DA}$$

charges de la taille (C.T) :

L'estimation de la charge par hectare est faite sur la base de la fiche technique pour la culture de l'olivier en zone de montagne récupérée auprès de la DSA de Bouira. Cette charge est égale à 800 DA/ha, donc la charge de la taille des oliviers égale à 800 DA multipliée par la superficie du verger oléicole et divisé par le nombre de fois que l'oléiculteur procède à l'opération de taille de son verger.

Exemple de l'exploitation n° 1

$$\text{Charge taille (CT)} = (800 \times 1) / 5 = 160 \text{ DA}$$

charges de main d'œuvre (C.M.O) :

On a pris comme référence un salaire d'un ouvrier de 400 DA/jour, ce qui représente le salaire agricole journalier moyen de la région. Donc la charge de la main d'œuvre est le produit du salaire journalier multiplié par le nombre de jours de travail (Nbre.J) et multiplié par le nombre de personnes qui ont participé à l'opération de récolte (Nbre M.O).

Exemple de l'exploitation n° 1 :

$$\text{Charge de la main d'œuvre} = 400 \times 3 \times 24 = 28.800 \text{ DA}$$

charges de transport (C.Tr) :

Elles varient selon les exploitations et les réponses données par les oléiculteurs sur le coût payé pour transporter leurs olives.

La charge de trituration (C.Tri) :

Le coût de la trituration diffère selon la production et l'huilerie, du fait que l'oléificateur est rémunéré sur la base d'une part de la production. Donc le coût de trituration est égal à la quantité d'huile prélevée par l'oléificateur multipliée par le prix d'un litre d'huile d'olive estimé à 180 DA.

Exemple de l'exploitation n°1 :

$$\text{Charge de trituration (C.Tri)} = (195/6) \times 180 = 5.850 \text{ DA}$$

Charges d'amortissement (C.A) :

Selon la fiche technique fournie par la DSA de Bouira, une plantation d'un hectare d'olivier en zone de montagne coûte environ 72 400 DA et la durée de vie est de 100 ans. Donc la charge d'amortissement est égale à 72 400 DA divisé par 100 et multiplié par la superficie de l'exploitation.

Exemple de l'exploitation n°1 :

$$(CA) = (72.400/100) \times 1 = 724 \text{ DA/an.}$$

Alors, notre formule de calcul du coût total des charges d'exploitation peut être présentée comme suit :

$$C.T = (4.000*S)/L + (800*S)/E + (400*Nbre.J*Nbre M.O) + C.T+C.Tr+C.A$$

L'application de cette formule nous a donné le coût total de production pour chaque exploitation. (Voir le tableau n°11 en annexe n°7)

Exemple de l'exploitation n° 1 :

$$C.T = ((4.000*1)/5) + ((800*1)/5) + (333*3*24) + 1000 + ((195/6)*180) + ((72400/100)*1)$$

$$= 32.510,00 \text{ DA}$$

La somme des charges de chaque exploitation nous donnera les charges totales de production des 161 ha de notre échantillon. Cette somme est égale à :

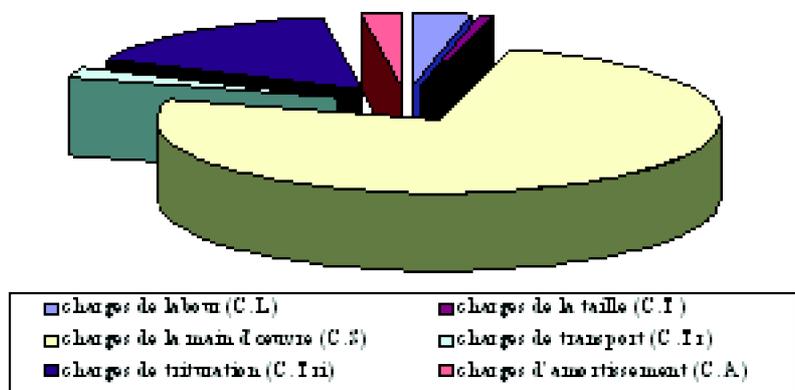
$$\Sigma C.T = 5.393.265,00 \text{ DA}$$

**Tableau n°21 : récapitulation des charges totales de production**

**Tableau n°21 : récapitulation des charges totales de production**

Nature de la charge	valeur en DA	% de coût .T
charges de labour (C.L)	175.400,00	3,25
charges de la taille (C.T)	56.207,00	1,04
charges de main d'œuvre (C.S)	4.069.981,00	75,46
charges de transport (C.Tr)	119.100,00	2,21
charges de trituration (C.Tri)	856.013,00	15,87
charges d'amortissement (C.A)	116.564,00	2,16
<b>Total des charges</b>	<b>5.393.265,00</b>	<b>100,00</b>
<i>La moyenne des charges /ha</i>	34.805,00	

**Graphique n°27 : structure des charges de production de notre échantillon**



### détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive

Pour la détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive dans notre échantillon, on a divisé le coût total des charges de production qui est de **5.296.380,00 DA** par la production totale d'huile d'olive qui est de **32.295 L**

Alors le coût de production d'un litre d'huile d'olive (CPLH) peut être calculé comme suit :

$$\text{CPLH} = \frac{\Sigma \text{CTP/PTH}}{\text{P}} = \frac{5.393.265,00}{32.295} = 167 \text{ DA/L}$$

La différence entre le coût moyen de production d'un litre d'huile d'olive (CPLH) et son prix de vente sur le marché estimé à 180 DA (DSA de Bouira et les déclarations des oléiculteurs) nous donne la marge de bénéfice moyenne (MBM) par litre.

$$\text{MBM} = 180 - 167 = 13 \text{ DA/L}$$

La marge totale de notre échantillon est égale à la différence entre le chiffre d'affaires total et la valeur des charges totales d'exploitation comme le montre le tableau ci-dessous.

Tableau n°22 : la marge de bénéfice totale de notre échantillon en DA

Chiffre d'affaires total	5.813.100,00
Total des charges d'exploitation	5.393.265,00
marge totale	419.835,00
marge par hectare	2.607,00

#### 2.2.4. Analyse des résultats

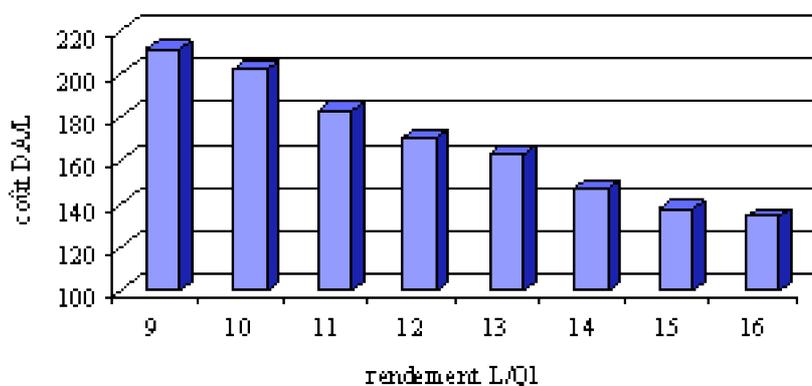
Notre objectif à travers cette partie est la détermination des facteurs influençant le coût de production d'un litre d'huile d'olive de notre échantillon. Pour cela, on a calculé les coefficients de corrélation sur Excel entre :

- coût de production et le rendement ;
- rendement et type d'huilerie ;
- rendement et l'âge des oliviers ;
- rendement et travail du sol.

Corrélation entre coût de production et rendement (C.C = -0,9)

Ce coefficient nous indique que le coût de production est corrélé négativement avec le rendement, ce qui signifie que chaque fois que le rendement (l/q) baisse le coût de production augmente. Pour bien visualiser ce lien on a subdivisé les rendements en classes et chaque classe avec son coût moyen de production (voir le tableau n°12 en annexe n°8). Le graphique suivant montre l'évolution du coût de production en fonction de rendement.

**Graphique n° 28 : évolution du coût de production en fonction de rendement**

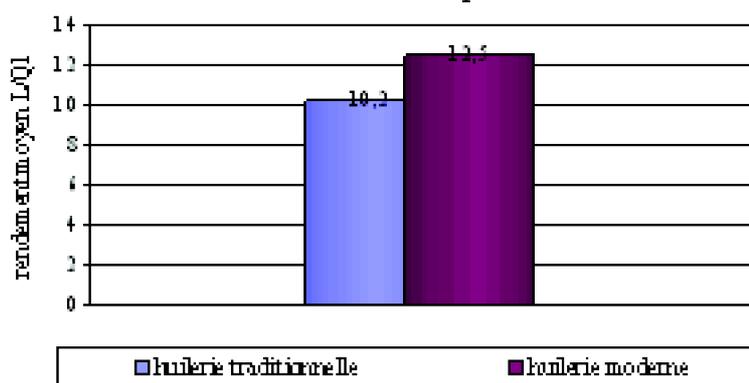


On constate une nette baisse dans le coût de production avec l'augmentation du rendement. En fait, le coût de production le plus élevé est d'environ 210DA, enregistré chez le groupe d'exploitations réalisant des rendement d'environ 9l/q, quant au coût le plus bas, il est d'environ 130 DA/l, enregistré chez les exploitations réalisant des rendement d'environ 16 l/q.

Corrélation entre rendement et type d'huilerie (C.C = -1)

Le coefficient de corrélation égal à -1, cela veut dire que le rendement est fortement corrélé négativement avec le type d'huilerie. Ce qui signifie que le type d'huilerie est déterminant pour le rendement d'un quintal d'olives. Pour voir comment le type d'huilerie influence le rendement, on a calculé le rendement moyen obtenu au niveau des huileries modernes et traditionnelles comme le montre l'histogramme suivant (Voir le tableau n°13 en annexe n°8)

**Graphique n°29 : le rendement moyen en fonction de type d'huilerie (enquête)**



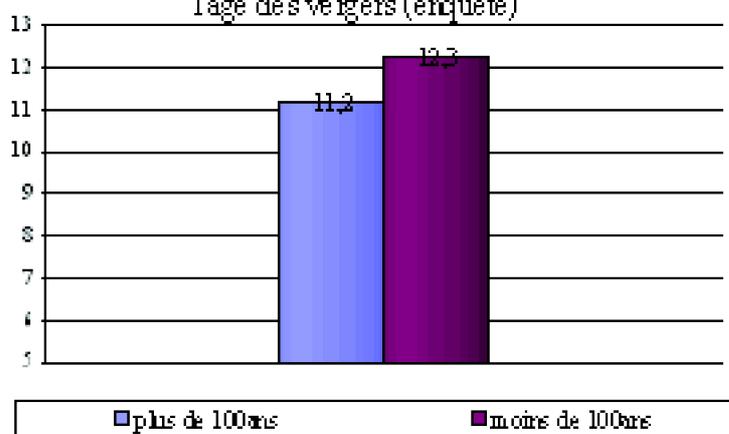
On constate clairement que les rendements obtenus dans les huileries modernes sont plus importants que ceux obtenus dans les huileries traditionnelles puisque le rendement moyen dans les huileries modernes est d'environ 12,5L/q alors que dans les huileries traditionnelles, il est d'environ 10,2L/q.

### Corrélation entre rendement et âge des oliviers

Le coefficient de corrélation entre le rendement d'un quintal avec l'âge des vergers est égal à **-0,5** ce qui signifie qu'il y a une corrélation moyenne et négative entre le rendement et l'âge des oliveraies, ce qui veut dire que lorsque l'âge est supérieur à 100 ans, le rendement baisse. Pour plus de lumière sur cette relation, on a classé les exploitations en deux catégories en fonction de leur âge et puis on a calculé le rendement moyen pour chaque catégorie.

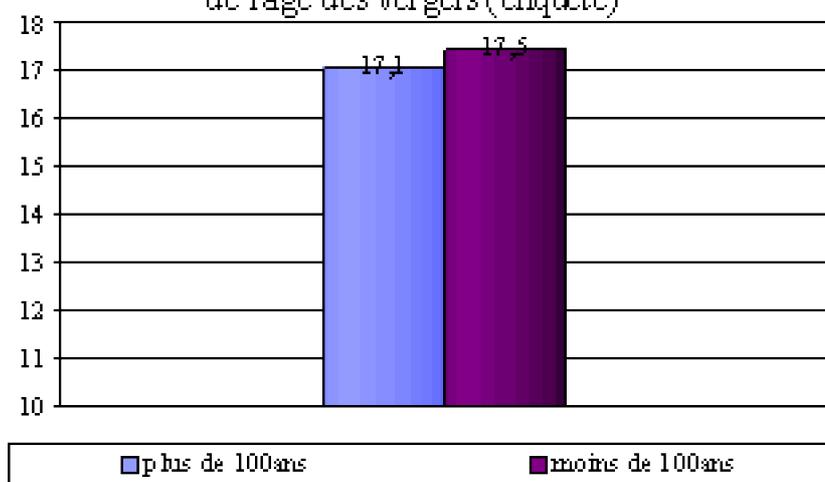
À travers l'histogramme ci-dessous, on peut constater que le rendement est plus faible pour les vergers oléicoles qui ont âge supérieur à 100 ans (voir tableau n°13 en annexe n°8).

**Graphique n°30 : le rendement moyen (l/q) en fonction de l'âge des vergers (enquête)**



Quant à la corrélation entre le rendement d'un hectare avec l'âge des vergers, le coefficient de corrélation est égal à **-0,17**, ce qui signifie une légère corrélation entre le rendement d'un hectare et l'âge des vergers. De l'histogramme suivant (tableau n° 13 en annexe n°8) on constate un léger avantage pour les exploitations qui ont un âge inférieur à 100 ans.

**Graphique n° 31** : le rendement moyenne (q/ha) en fonction de l'age des vergers (enquête)

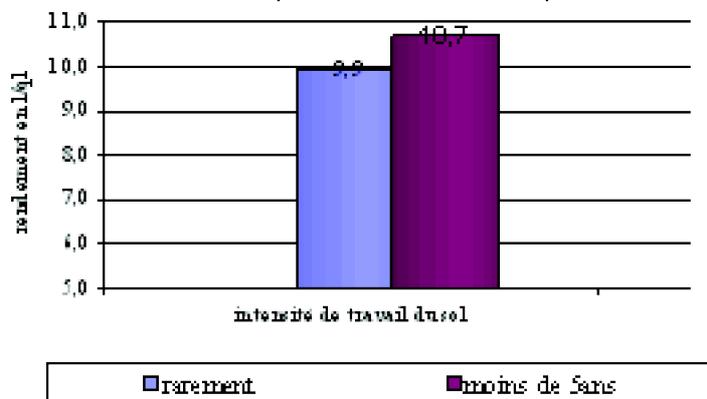


corrélation entre rendement et labour

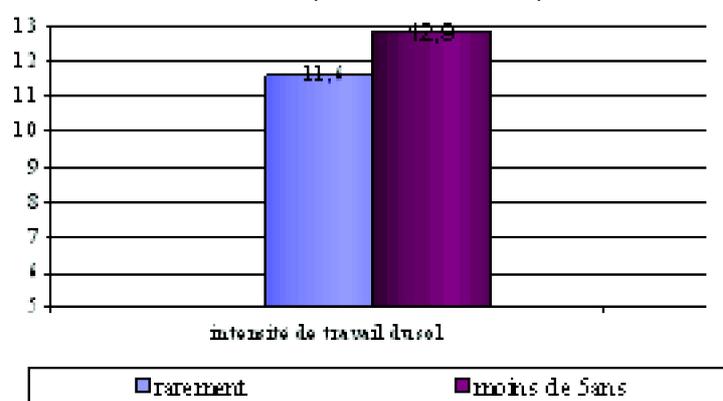
Le coefficient de corrélation entre l'intensité de travail du sol et le rendement d'un quintal (l/q) est égal à **-0,06**. Cette faible corrélation peut être expliquée par la confusion avec le type d'huilerie. En fait, dans notre échantillon, nous trouvons des oléiculteurs qui labourent leurs exploitations régulièrement mais triturent leurs olives dans des huileries traditionnelles, mais on rencontre aussi la situation inverse. Cela laisse penser que les rendements obtenus par les deux catégories sont au même niveau. De ce fait, on a recalculé la corrélation entre le rendement et le travail du sol pour chaque catégorie d'oléiculteurs séparément.

Pour les exploitations qui triturent leurs olives dans les huileries traditionnelles, le coefficient de corrélation entre le travail du sol et le rendement (l/q) est égal à **-0,48**. Quand aux exploitations qui triturent leurs olives au niveau des huileries modernes, le coefficient de corrélation est égal à **-0,49**. Ces coefficients signifient qu'il y a une corrélation négative entre le rendement et le travail du sol. Cela veut dire que les rendements baissent quand le travail du sol est moins intense. Les histogrammes suivant nous montre mieux ce lien. (Tableau n°14 et 15 en annexe n°8).

**Graphique n°32 : le rendement (l/q) en fonction de travail du sol (huileries traditionnelles)**



**Graphique n°33 : le rendement (l/q) en fonction de travail du sol (huileries modernes)**



A partir de ces histogrammes, on remarque que les exploitations bénéficiant d'un travail du sol plus intense ont enregistré des rendements supérieurs par rapport à celles qui sont labourées rarement.

## 2.3 Dépouillement et analyse des résultats « huileries »

### 2.3.1. Caractéristiques des huileries et leur fonctionnement

L'enquête a concerné quatre huileries modernes, trois automatiques ou chaîne continue et une semi automatique. Leur capacité théorique totale de trituration est de 21,5 qx/h et la capacité utilisée est d'environ 12qx/h ce qui signifie que ces huileries ne fonctionnent qu'à 56% de leur capacité théorique.

Les oléifacteurs interrogés ont tous déclaré que leurs huileries fonctionnent environ 16 heures par jour, avec deux équipes de huit heures pour chacune. Le tableau ci-dessous montre les caractéristiques et le fonctionnement de ces huileries.

**Tableau n°23 : caractéristiques et fonctionnement des huileries enquêtées**

Type d'huilerie	Capacité théorique	Capacité utilisée	Travail h/jour	Travail mois/an	Nbre d'ouvriers	MO familiale	MO salariée
Automatique	5,5 qx/h	3 qx/h	16 h	03	04	04	00
Automatique	4 qx/h	3,5 qx/h	16 h	04	05	02	03
Automatique	10 qx/h	4 qx/h	16 h	03	03	03	00
s-automatique	02 qx/h	1,5 qx/h	16 h	03	04	01	03

### Activité de trituration

Dans leur activité de trituration des olives, les quatre oléifacteurs enquêtés ont indiqué que leur rémunération contre l'opération de trituration se fait par l'enlèvement d'une part de la production de l'huile. Cette part varie d'une huilerie à l'autre, entre un sixième jusqu'à un huitième de la production. Pour ce qui concerne le stockage des olives au niveau des huileries, il se fait en plein air dans les quatre huileries, et la durée de stockage varie d'une semaine à quinze jours. Quant aux rendements obtenus, ils sont plus élevés que ceux déclarés par les oléiculteurs. En fait, selon les oléifacteurs, les rendements varient généralement entre 13l/q et 15l/q et peuvent atteindre dans certains cas 20l/q. Quant au stockage de l'huile, dans la plupart des cas, il se fait dans des citernes métalliques qui, souvent ne répondent pas aux normes d'hygiène. Le tableau suivant récapitule l'activité de trituration de ces huileries.

**Tableau n°24 : activité de trituration des huileries enquêtées**

Coût de trituration	chômage des olives	Stockage des olives	Le rendement	Stockage de l'huile
1/7 de production	12 jours	En plein air	15 l/ql	Cit métalliques
1/6	12 jours	//	15 l/ql	//
1/6	08 jours	//	13 l/ql	//
1/8	15 jours	//	14 l/ql	//

### Commercialisation de l'huile d'olive par les huileries

La clientèle de ces huileries est constituée en totalité par des consommateurs ou des commerçants ; la clientèle dominante est le petit consommateur ; quant aux commerçants, c'est une clientèle occasionnelle. Le tableau suivant récapitule les différentes réponses des oléifacteurs au sujet de la commercialisation de leur huile.

**Tableau n°25 : commercialisation de l'huile d'olive par les oléifacteurs**

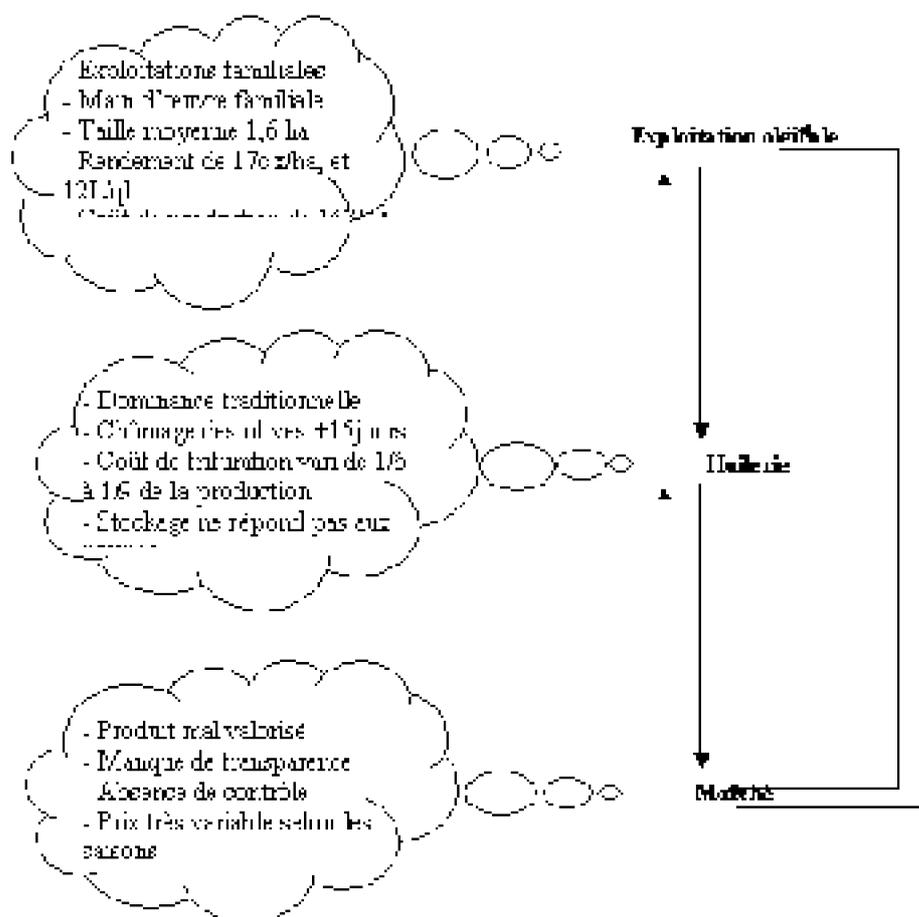
		Type de client		Prix	Détermination	Rémunérateur
Commerçant	Coopérative	U.conditionnement	Consommateur	de vente	de prix	
Oui	Non	Non	Oui	170 DA	Marché	Oui
//	//	//	//	170 DA	//	//
//	//	//	//	160 DA	//	//
//	//	//	//	180 DA	//	//

Concernant le prix de vente d'un litre d'huile d'olive, il diffère d'une huilerie à l'autre et varie entre 160 DA et 180 DA. En fait, cette différence de prix est due à l'inexistence de transparence qui caractérise le marché de l'huile d'olive. Quant à sa détermination, les oléifacteurs ont le libre choix dans l'affichage du prix de leur huile, cela sous l'influence de la production et de la demande.

On signale ici un autre fait marquant de la filière oléicole nationale et qui constitue l'une de ses faiblesses, à savoir le réseau de distribution. Ainsi, les oléifacteurs ont exprimé leur constante inquiétude de ne pas trouver des acheteurs pour leur huile stockée, particulièrement durant les saisons de forte production.

#### 2.4. L'huile d'olive à différents niveaux de la filière

En s'appuyant sur les réponses des oléifacteurs et celles des oléiculteurs de notre échantillon, on peut donner un schéma illustratif de la filière oléicole au niveau de la zone d'étude.



#### Conclusion

Tout au long de ce chapitre, notre objectif était la détermination du coût de production d'un litre d'huile d'olive ainsi que les facteurs qui l'influence, autrement dit, les potentialités

et les limites de la production. La détermination de ce coût et de ces facteurs a été faite par le biais de deux enquêtes menées séparément dans la wilaya de Bouira, une auprès d'un échantillon de cent exploitations oléicoles et l'autre auprès de quatre huileries modernes.

Après le dépouillement des résultats bruts de l'enquête menée auprès des oléiculteurs, on a trouvé que la superficie totale concernée par notre enquête était de 161 ha et un nombre total d'oliviers d'environ 14 355 arbres. Cela donne une superficie moyenne par exploitation de 1,6 ha et une densité moyenne d'environ 90 oliviers par hectare. On signale que toutes les exploitations de notre échantillon sont familiales et fonctionnent à cent pour cent avec une main d'œuvre familiale.

A partir de l'analyse des données de l'enquête, on a trouvé que le coût de production d'un litre d'huile d'olive de notre échantillon était de **167 DA**. Ce coût est influencé directement par les rendements enregistrés qui sont en moyenne d'environ 11,7 l/q. A leur tour, ces rendements sont influencés par plusieurs facteurs à savoir le type d'huilerie, l'âge des vergers et le respect des itinéraires techniques.

Quant aux résultats obtenus par l'enquête menée auprès des huileries, ils ont montré que ces huileries ne fonctionnent pas à pleine capacité et que les olives sont stockées en plein air pour une durée allant d'une semaine à quinze jours voire plus, ce qui influencera automatiquement la qualité de l'huile obtenue, sachant que ces olives restent généralement la même durée en chômage au niveau des exploitations. Quant au stockage de l'huile, il se fait dans la plupart des cas dans des citernes métalliques généralement non galvanisées et cela pour de longues périodes allant jusqu'à une année, ce qui constitue un autre facteur intervenant dans la détérioration de la qualité de l'huile commercialisée. Ces longues durées de stockage sont dues essentiellement aux difficultés que trouvent les oléifacteurs pour écouler leur huile.



# TROISIEME PARTIE : Les éléments de compétitivité & les futurs scénarios de la filière oléicole

## Chapitre 6. Analyse des éléments de compétitivité

### Introduction

---

A mesure que la mondialisation progresse, tant les entreprises nationales que les États sont mis en concurrence et se doivent, pour résister, d'être de plus en plus compétitifs. La compétitivité désigne la capacité à s'imposer sur le marché mondial face à ses concurrents. Elle concerne les entreprises mais aussi la nation dans son ensemble qui, pour s'affirmer sur le marché mondial, est soumise aux contraintes de crédibilité économique et financière.

Notre objectif à travers ce chapitre est de faire une analyse comparative des éléments déterminant dans la compétitivité de l'huile d'olive entre l'Algérie et l'Union Européenne.

## **1. améliorer la compétitivité d'un produit**

La compétitivité d'un produit quelconque est déterminée par certains éléments bien connus. Ainsi, si on veut améliorer cette compétitivité, des modulations au niveau de ces éléments sont indispensables. D'une manière générale, ces modulations peuvent être introduites sur le produit lui-même ou sur le marché ou bien sur la commercialisation, ou encore, la compétitivité peut être améliorée par le biais du prix de produit ou hors son prix. (BEAULANDE, 2001).

Concernant le produit, selon NELSON, 1970, on peut distinguer trois catégories d'attributs pour un produit qui sont déterminantes pour sa compétitivité :

- les attributs dits de recherche : ce sont les caractéristiques du produit que le consommateur peut apprécier avant l'acte d'achat ; il s'agit ici du prix de produit concerné;
- les attributs dits d'expérience : ce sont des caractéristiques du produit qui ne peuvent être estimées correctement qu'au moment de leur consommation ou de leur utilisation ; ici il s'agit de la qualité du produit;
- les attributs de croyance : ce sont des caractéristiques d'un produit qui ne peuvent être évaluées correctement même après la consommation ou l'utilisation répétée du produit ; il s'agit ici de la perception d'un produit par le consommateur, elle-même liée à l'information qu'il en a.

Selon LARCENEUX, 2002, il existe une asymétrie entre l'information dont dispose l'entreprise sur le produit qu'elle commercialise et l'information que détient le consommateur (entre les attributs d'expérience et de croyance). Cette situation d'asymétrie d'information peut conduire, dans certains marchés, les consommateurs à s'appuyer dans leurs actes d'achat sur l'unique attribut de recherche (le prix). Ceci peut aboutir à une situation où seuls les produits de mauvaise qualité subsistent sur un marché.

Cette asymétrie peut être palliée par l'adoption d'une stratégie volontariste d'information du consommateur. Il s'agit de renseigner le marché sur les attributs d'expérience et de croyance du produit dans le but d'influencer les comportements d'achat. Cela peut se faire par plusieurs signaux ou vecteurs d'information tel que faire apparaître les valeurs du produit, informer directement sur les attributs à travers la publicité ou à travers le processus de commercialisation, etc. Le recours à une labellisation<sup>4</sup> du produit peut être considéré comme relevant de cette stratégie de signal à l'égard des consommateurs. (MEULENBERG & VIAENE, 1998).

Un autre facteur est déterminant dans la compétitivité d'un produit, à savoir le circuit de distribution. Selon GARCIA & ALBISU, 2001, le pouvoir de négociation du secteur de la distribution est que de nombreuses entreprises de détail ne se limitent pas à transmettre les signaux de consommation; elles exercent également une influence

---

<sup>4</sup> Le label indique à l'utilisateur ou au consommateur que le produit est conforme avec un référentiel normatif lui conférant ainsi un certain niveau de qualité. En ce sens le label peut constituer un levier de différenciation concurrentielle.

notable sur la demande des consommateurs par leurs actions de marketing. En fait, en raison de sa relation directe avec les consommateurs, la distribution est considérée comme le maillon de la chaîne d'un produit qui capte le plus directement les signaux de consommation et les transmet aux fournisseurs et aux producteurs. Cette position dans le canal commercial fait de la distribution une sorte de porte d'accès au marché. Cependant, l'objectif de la distribution est d'offrir au client un produit séduisant avec un meilleur service, un produit disponible avec un meilleur rapport prix/qualité. De ce fait, la mission du distributeur est d'identifier les combinaisons attributs/prix recherchées par le client et de présenter la meilleure offre. (MAHLAU & MILI, 2001)

## 2. Analyse comparative des éléments de compétitivité de l'huile d'olive algérienne

L'huile d'olive est un produit très apprécié par le consommateur pour son goût, connu par son prix relativement élevé et la caractéristique de son marché limité dans la plupart des cas aux pays producteurs et traditionnellement consommateurs. Ces caractéristiques laissent la commercialisation de l'huile d'olive très sensible aux différences qui peuvent exister au niveau de ses attributs.

### 2.1. Le prix

Le prix est le premier facteur déterminant dans la compétitivité d'un produit sur le marché. Le prix de vente d'un litre d'huile d'olive en Algérie, varie entre 180 DA et 350 DA par litre selon les saisons de production (MA, 2004) avec un prix annuel moyen d'environ 250 DA le litre, soit 280 DA/kg ou encore 3,28 euro/kg, sachant qu'un litre d'huile d'olive = 0.88 kg et 1€ = 86 DA (BEA, 2004).

Le prix de vente de tout produit est influencé d'abord directement par son coût de production. Selon les résultats de l'enquête qu'on a menée sur le terrain au niveau de la wilaya de Bouira, le coût de production d'un litre d'huile d'olive dans les exploitations de notre échantillon est d'environ **167 DA le litre**, soit **2,20 euros/kg**. (Notre référence pour le coût de production en Algérie).

Quant au prix d'un litre d'huile d'olive sur le marché mondial, il est aussi variable selon l'offre et la catégorie de l'huile. Le tableau suivant montre l'évolution de prix payé à la production pour un litre d'huile d'olive extra vierge dans les principaux pays producteurs européens durant la période 1996-2004.

Tableau n°26 : évolution de prix payé à la production de l'huile d'olive extra vierge dans les principaux pays producteurs européens (euro/kg)

	Espagne	Italie	Grèce
1996/1997	3.66	3.84	3.59
1997/1998	2.46	3.56	2.76
1998/1999	1.81	2.50	2.01
1999/2000	2.32	2.59	2.22
2000/2001	1.91	2.26	1.84
2001/2002	1.71	2.25	1.75
2002/2003	1.84	2.43	2.12
2003/2004	2.40	2.61	2.53
Moyenne	2.26	2.75	2.35

Source : C.O.I, 2004

A partir de ce tableau, on constate que le prix d'un kilogramme d'huile d'olive extra vierge dans les principaux pays producteurs européens tel que l'Espagne, l'Italie et la Grèce, est en moyenne durant la période 1996-2004, 2,26 euro/kg en Espagne, 2,75 euro/kg en Italie et 2,35 euro/kg en Grèce. Notre référence sera le prix moyen payé à la production en Espagne, soit **2,26 euro/kg**.

En comparant ce prix à notre référence pour le coût de production en Algérie qui est de 2,20 euro/kg, nous constatons que même si la productivité est largement en faveur de l'Espagne, les coûts de production sont proches. Cela pourrait s'expliquer par la structure des charges de production, on parle ici de la différence dans les charges salariales. En fait, comme on l'avait indiqué dans la première partie, la charge de la main d'œuvre occupe la part du lion dans le coût de production de l'huile d'olive. Cependant, cette charge est de loin supérieure sur le marché du travail espagnol.

## **2.2. La qualité**

La qualité est un autre facteur déterminant dans la compétitivité d'un produit après son prix. En effet, à l'exception du prix, un produit de bonne qualité est plus compétitif sur le marché. Dans certains cas, la vente de produits de qualité permet à la distribution d'attirer de nouveaux clients et de créer une préférence chez les consommateurs pour ces produits, contribuant de cette manière à réduire la concurrence sur les prix entre les détaillants. (M. MAHLAU & S. MILI, 2001)

En fait, vu son prix relativement élevé par rapport aux autres huiles alimentaires, l'huile d'olive est très sensible par rapport à la qualité. Pour produire une huile de bonne qualité, il faut disposer d'unités de transformation d'une technologie avancée et de moyens de stockage qui répondent aux normes.

### **2.2.1. Unités de transformation**

Le tableau suivant montre la composition du parc huilier national et celui des principaux pays producteurs européens.

**Tableau n°27 : comparaison de la composition de parc huilier national et européen.**

Type d'huilerie	Espagne*		Italie*		Algérie**	
	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%
Traditionnelle	00	00	00	00	1449	85
Moderne	1715	100	6076	100	256	15
Total	1715	100	6076	100	1705	100

Source: \* UE, direction générale de l'agriculture, 2004. \*\* MA, 2004.

A partir de ce tableau, nous constatons clairement que le parc huilier national est loin d'être sur le même pied d'égalité avec le parc européen. Le parc national reste toujours sous la domination des huileries traditionnelles avec 85% pour une capacité de trituration officiellement non connue. Quant au parc européen, il est composé à 100 % d'huileries modernes avec des capacités de trituration très élevées.

Cet état de fait nous laisse penser que le matériel du parc huilier national est vétuste et sa capacité de trituration est très limitée et ne répond pas aux besoins du marché. De ce fait, la durée de chômage des olives est relativement longue comme on l'avait constaté à travers notre enquête ; cela conduit automatiquement à une huile présentant un fort taux d'acidité, et contenant des résidus qui influencent négativement le critère de la clarté de l'huile.

## 2. Conditionnement

Le conditionnement de l'huile d'olive est indispensable, car, son altération est très facile. Il s'agit de la maintenir à l'abri (à des températures basses) et dans des récipients galvanisés ou en verre. Le tableau suivant nous montre la comparaison entre les capacités de conditionnement de la filière oléicole nationale et celles des principaux pays producteurs européens.

Tableau n°28 : comparaison des capacités de conditionnement

	Espagne*	Italie*	Algérie <sup>5</sup>
Installations de raffinage	29	13	0
Installations de conditionnement d'huile	440	300	2

Source : \*UE, direction générale de l'agriculture, 2004.

Comme on peut le constater sur le tableau ci-dessus, la filière oléicole nationale ne dispose d'aucune installation de raffinage d'huile d'olive. Quand aux installations de conditionnement nous trouvons seulement deux, une appartient à la Société Oléicole Algérienne qui ne représente qu'une part très minime de la production nationale, et la deuxième est une installation privée (Ifri Olive).

De ce fait, l'huile d'olive algérienne est loin d'être valorisée par rapport à celle des producteurs européens qui disposent des moyens de valorisation très importants comme

<sup>5</sup> 1 Selon les informations dont on dispose. Officiellement, il n'existe aucun indice sur les unités de raffinage et de conditionnement d'huile d'olive.

on peut le constater sur le tableau ci-dessus.

### **2.3. Commercialisation**

Quant à la commercialisation de l'huile d'olive, comme on l'avait constaté à travers notre enquête, elle constitue l'une des faiblesses de la filière oléicole algérienne. La filière est caractérisée par une absence totale d'une politique de commercialisation, les ventes se faisant sur un marché informel sans emballage propre et sans contrôle de qualité ou d'hygiène.

Dans les pays producteurs européens, l'huile d'olive est commercialisée par des grands groupes du secteur agroalimentaire tel que Ferruzzi, Unilever, Eridiana-Beghin et Bunge. Le marché est également partagé avec des entreprises spécifiques à la filière comme Aceites Espagnoles avec les marques Carbonell et Elosua, ainsi que la coopérative Uteco-Jaén qui commercialise sa propre marque. Une commercialisation qui se fait dans des emballages bien présentés qui répondent aux normes internationales. (M. MAHLAU & S. MILI, 2001)

### **Conclusion**

L'analyse des éléments de compétitivité nous révèle que l'huile d'olive algérienne peut avoir un avantage par son coût de production, cela vu le coût de la main d'œuvre relativement moins chère en Algérie. En fait, le coût de production d'un kilogramme d'huile d'olive en Algérie avoisine les deux euros selon notre enquête, quant à celui de l'Espagne (prix payé à la production), il est d'environ 2,24 euros/kg (moyenne 1996-2004).

Par contre, elle est loin d'être avantageuse quand on parle de la qualité. En fait, l'huile d'olive algérienne est loin d'être valorisée par rapport à celle des pays producteurs européens. Cet avantage sera encore en faveur des producteurs européens quand on parle de l'organisation du marché et de la commercialisation.

## **Chapitre 7. Niveau de compétitivité de l'huile d'olive algérienne**

### **Introduction**

---

Avec l'entrée en vigueur de l'accord d'association entre l'Algérie et l'Union Européenne<sup>6</sup> et l'ouverture du commerce extérieur, la production de l'huile d'olive algérienne sera

---

<sup>6</sup> L'accord d'association est entré en vigueur depuis le premier septembre 2005. Les protocoles signés concernant l'huile d'olive, prévoient pour chaque partie une suppression totale des droits de douane dès l'entrée en vigueur de cet accord d'association pour des contingents de 1000 tonnes, et une baisse graduelle jusqu'à la suppression totale des droits de douane sur une durée de douze ans. (Protocole d'association)

confrontée à de nouvelles données du marché, un marché plus compétitif où la place n'est donnée qu'au plus fort. A ce moment là, est ce que l'huile d'olive algérienne aura une place sur le marché?

Notre objectif à travers ce chapitre est de répondre à cette question en évaluant les impacts prévisibles de la création de la zone de libre échange entre l'Algérie et l'Union Européenne sur la filière huile d'olive.

## **1. Démarche de l'analyse**

Par le biais d'une analyse comparative des coûts de production d'un litre d'huile d'olive en Algérie, déterminé à travers notre enquête, et ceux des autres pays producteurs européens, on explorera certains scénarios envisageables dans le futur proche. Des scénarios se basant sur les éléments de compétitivité analysés précédemment et la variation du niveau de protection du marché domestique.

Par ailleurs, l'analyse du niveau de compétitivité de l'huile d'olive algérienne est basée sur la détermination du Coefficient de Protection Nominal (CPN). Cet indicateur (CPN) utilisé pour mesurer le niveau de protection provenant des distorsions du marché, permet d'établir le rapport entre le prix du marché (domestique) et le prix de référence (international) du produit de la filière.

Coefficient de Protection Nominal = produit prix du marché / produit prix de référence

Ou bien :  $CPN = A / E$

Si ce taux, dont l'appellation complète devrait être «coefficient de protection nominale des produits échangeables», est inférieur à 1, le prix domestique est inférieur au prix international, et vice-versa s'il est supérieur à 1.

Pour cette analyse on a supposé trois scénarios :

Avec les conditions actuelles et des droits de douane de 30%

- Avec les conditions actuelles et :
- suppression des droits de douane pour un contingent de 1000 t ;
- baisse graduelle des droits de douane pour les importations hors contingent.
- Amélioration des conditions actuelles avec une suppression des droits de douanes
- amélioration des conditions de commercialisation ;
- amélioration du coût de production.

Ses scénarios prennent en considération quelques hypothèses sur les indices macroéconomiques :

- Taux d'inflation de 2%
- Elasticité prix–demande et offre considérée stables
- Taux de change variable (voir annexe n°)
- Transport maritime et assurance de l'Europe (Espagne) vers Alger (0,04 euro/kg).

- Coût de transport au marché local (0,01 euro/kg)

## 2. Exploration des différents scénarios

### Scénario A : marché local bien protégé

« Avec les conditions actuelles et droit de douane de 30% »

Ce scénario montre le niveau de protection du marché local de l'huile d'olive dans les conditions actuelles (droits de douane à 30%).

Tableau n°29 : niveau de protection du marché local de l'huile d'olive dans les conditions actuelles

Droits de douane (%)	0,30
Prix moyen payé à la production en Espagne (euro/kg)	2,26
Transport au niveau local (Espagne)	0,01
Transport maritime (euro/kg)	0,04
Prix CAF <sup>7</sup>	2,31
Prix de l'huile d'olive en Algérie (euro/kg)	2,20
Transfert	- 0,11
<b>CPN</b>	<b>0,95</b>
Droits de douane	0,69
Prix CAF+DD	3,00
Transfert+DD	- 0,80
CPN+DD	0,73
Coût de transport au marché local (estimation)	0,01
Prix sur le marché local	3,01
<b>CPN Effectif</b>	<b>0,73</b>

La situation actuelle de la filière oléicole est très favorable pour la production locale, avec un droit de douane de 30% et un prix de référence sur le marché international de 2,26 euro/kg.

En effet, le prix d'arrivée sur le marché local de l'huile d'olive européenne sera de 3,01 euros/kg, soit environ 250 DA/litre. En comparant ce prix au coût de production d'un litre d'huile d'olive en Algérie qui est d'environ 167 DA/l, nous trouvons une différence assez considérable de 83DA/l. De ce fait, on pourra dire qu'il n'y aura aucun effet sensible sur notre filière. Avec une telle différence, les consommateurs algériens disposant des revenus les plus bas ne seront pas attirés par l'huile d'olive européenne. Ce scénario peut être renforcé par l'évolution des échanges commerciaux dans cette filière qui sont négligeables.

<sup>7</sup> Les initiales CAF correspondent à l'abréviation de Coût, Assurance et Fret. Cela représente le prix d'un bien d'importation lors de son débarquement à quai ou à tout autre point d'entrée du pays destinataire. (CABALLERO, J. M. CALEGAR, G & CAPPI, C., 2003).

Ce scénario donne une idée sur le marché national de l'huile d'olive avant l'entrée en vigueur de l'accord d'association (avant septembre 2005).

### Scénario B : libéralisation du marché local

« Avec les conditions actuelles et suppression des droits de douanes »

L'entrée en vigueur de l'accord d'association et de la création de la zone de libre échange entre l'Algérie et l'Union Européenne auront des effets directs sur le prix de vente des produits européens sur notre marché. En fait, les produits importés de l'Europe bénéficieront d'une baisse graduelle ou d'une suppression directe des droits de douane. Ainsi, pour l'huile d'olive, la suppression totale et directe des droits de douane ne concernera qu'un contingent de 1000 tonnes et pour le reste des importations, une baisse graduelle sera jusqu'à la suppression totale en 2018.

Suppression totale des droits de douane

	Avant 2004/05	Après 2005/06
Droits de douane %	30	0
Prix communautaire	2,26	2,26
Transport au niveau local	0,01	0,01
Transport maritime	0,04	0,04
Prix CAF	2,31	2,31
Prix de l'huile en Algérie	2,20	2,20
Transfert	-0,11	-0,11
<b>CPN</b>	<b>0,95</b>	<b>0,953</b>
Droits de douane	0,69	0
Prix CAF+DD	3	2,31
Transfert+DD	-0,8	-0,11
CPN+DD	0,73	0,953
Transport au marché Local	0,01	0,01
Prix au marché local	3,01	2,32
<b>CPN Effectif</b>	<b>0,73</b>	<b>0,948</b>

**Tableau n°30** : niveau de protection du marché local de l'huile d'olive Avec la suppression totale des droits de douane (pour un contingent de 1000 t)

Dans le tableau ci-dessus, nous constatons que même avec la suppression totale des droits de douane, l'huile d'olive européenne à son arrivée sur le marché local restera plus chère que l'huile locale. Mais cette différence qui est en faveur de l'huile produite localement sera plus petite. En fait, avec la suppression totale des droits de douane, le coefficient de protection nominal restera inférieur à 1 mais il passera de 0,68 avec les droits de douane à 30% à environ 0,94.

Cette situation va permettre à l'huile d'olive européenne d'entrer en concurrence avec l'huile d'olive locale, une concurrence qui sera avantagée essentiellement par sa qualité. En effet, comme on a pu le voir dans l'analyse des éléments de compétitivité, dans la situation actuelle, l'huile d'olive algérienne est loin d'être concurrentielle sur le plan de la

qualité et des circuits de distribution.

En conséquence, on peut dire que l'huile d'olive européenne touchera une clientèle relativement importante mais restera toujours limitée à la clientèle exigeante qui ne représente qu'une petite part du marché algérien à cause du pouvoir d'achat qui ne donne pas beaucoup de choix au reste des consommateurs algériens. Ainsi, les impacts ne seront pas très tangibles vu la faible quantité soumise à un droit de douane nul (1000 t).

#### Baisse graduelle des droits de douane

Les quantités importées en dehors de contingent (1000 t) bénéficieront d'une baisse graduelle des droits de douane jusqu'à une suppression totale. En fait, dans le futur proche l'huile d'olive algérienne sera protégée temporairement de la concurrence européenne par la limitation des quantités soumises à un droit de douane nul, avant qu'elle se retrouve dans la situation d'absence des droits de douane et sans limitation de quantité. Ainsi le coefficient de protection nominal sera d'environ 0,97.

**Tableau n°31 : niveau de protection du marché local de l'huile d'olive avec une baisse graduelle des droits de douane (hors contingent de 1000 t)**

	2005/06	2007/08	2009/10	2011/12	2013/14	2015/16	2017/18
Droits de douane %	0,3	0,25	0,2	0,15	0,1	0,05	0
Prix communautaire	2,26	2,31	2,35	2,40	2,45	2,50	2,55
Transport au niveau local	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Transport maritime	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Prix CAF	2,31	2,36	2,40	2,45	2,50	2,55	2,60
Prix de l'huile en Algérie	2,2	2,25	2,30	2,36	2,41	2,46	2,52
Transfert	-0,11	-0,10	-0,10	-0,09	-0,09	-0,08	-0,07
<b>CPN</b>	<b>0,95</b>	<b>0,96</b>	<b>0,96</b>	<b>0,96</b>	<b>0,97</b>	<b>0,97</b>	<b>0,97</b>
Droits de douane (DD)	0,69	0,59	0,48	0,37	0,25	0,13	0,00
prix CAF+DD	3,00	2,94	2,88	2,82	2,75	2,67	2,60
transfert+DD	-0,80	-0,69	-0,58	-0,46	-0,34	-0,21	-0,07
CPN+DD	0,73	0,76	0,80	0,84	0,88	0,92	0,97
Transport au marché Local	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Prix au marché local	3,01	2,95	2,89	2,83	2,76	2,68	2,61
<b>CPN Effectif</b>	<b>0,73</b>	<b>0,76</b>	<b>0,80</b>	<b>0,83</b>	<b>0,87</b>	<b>0,92</b>	<b>0,97</b>

Dans cette situation, les effets ne seront pas remarquables durant la période de baisse graduelle des droits de douane, mais après l'expiration des délais les effets seront plus palpables. Cependant, avec la suppression totale des droits de douane sans limitation de quantités, l'huile d'olive européenne approvisionnera une part plus importante du marché local et exercera une concurrence plus rude à l'huile d'olive produite localement.

### **Scénario C : les perspectives de développement**

« Amélioration des conditions actuelles et suppression des droits de douanes »

Ce scénario nous permettra de voir d'éventuels impacts de la suppression des droits de douane sur la filière oléicole lorsqu'on introduit des améliorations soit sur les conditions de commercialisation ou sur le coût de production. Dans ce scénario on peut supposer deux cas de figure :

Amélioration des conditions de commercialisation avec le coût de production actuel

Dans ce cas nous supposons que les moyens et les conditions de production seront les mêmes, soit le même coût de production, mais certaines contraintes liées à la commercialisation seront éliminées.

Les contraintes dont il s'agit sont :

La durée de chômage des olives : les améliorations possibles sont liées essentiellement au renforcement de parc huilier national par des huileries modernes capables de satisfaire la demande du marché en matière de trituration. L'élimination de cette contrainte permettra d'améliorer la qualité de notre huile de coté de sa clarté et de son taux d'acidité, et d'avoir ainsi une huile qui répondra aux normes internationales et qui mettra la qualité de notre huile au même niveau que celle des pays européens.

Valorisation de l'huile d'olive : il s'agit ici des améliorations qui doivent être apportées aux conditions de commercialisation à savoir l'emballage et la dénomination. Un produit bien emballé et labellisé est un produit bien valorisé et qui sera mieux commercialisé.

Marché de l'huile d'olive (circuit de distribution et commercialisation) : les deux mesures d'amélioration précédentes doivent être accompagnées d'un contrôle rigoureux de la commercialisation permettant d'éliminer le marché informel. Cependant, cette mesure encouragera les opérateurs économiques à s'orienter vers l'installation des unités de conditionnement et au renforcement du réseau de distribution.

L'élimination de ces contraintes, nécessitera des investissements bien sûr et cela engendrera automatiquement des coûts supplémentaires au coût de production actuel d'un litre d'huile d'olive. De ce fait, le coût final d'un litre sur le marché sera de 184 DA, soit environ 2,43 euro/kg. En fait, pour la détermination de ce coût on a supposé que :

Les unités de conditionnement achèteront l'huile d'olive à 167 DA/litre, soit à son coût de production ;

Les charges de transport : environ 2 DA/litre ;

Les charges de conditionnement (emballage et autre) : environ 15 DA/litre. En fait, pour la détermination de cette charge on s'est basé sur la structure des charges de production des boissons gazeuses, avec comme emballage des bouteilles en verre d'un litre.

Le tableau suivant montre l'évolution du coefficient de protection nominal avec l'amélioration des conditions actuelles et la suppression graduelle des droits de douane.

	Coulverger 1000*	Hors continent						
		2005/06	2007/08	2009/10	2011/12	2013/14	2015/16	2017/18
Droits de douane %	0	0,3	0,25	0,20	0,15	0,10	0,05	0
Frais communautaires	2,26	2,26	2,31	2,35	2,40	2,45	2,50	2,55
Transport au niveau	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Transport maritime	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Frais CAF	2,31	2,31	2,36	2,40	2,45	2,50	2,55	2,60
Frais de l'huile en Algérie	2,43	2,43	2,49	2,54	2,60	2,65	2,70	2,79
Transfert	0,12	0,12	0,13	0,14	0,15	0,17	0,18	0,19
CPN	1,05	1,05	1,06	1,06	1,06	1,07	1,07	1,07
Droits de douane	0	0,59	0,59	0,48	0,37	0,25	0,12	0,00
Frais CAF+DD	2,31	2,00	2,04	2,08	2,02	2,05	2,07	2,60
Transfert+DD	0,12	-0,57	-0,42	-0,34	-0,21	-0,08	0,02	0,19
CPN DD	1,05	0,31	0,84	0,88	0,92	0,97	1,02	1,07
Transport au marché	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Frais au marché local	2,31	2,01	2,95	2,89	2,83	2,79	2,75	2,61
<b>CPN Effectif</b>	<b>1,05</b>	<b>0,73</b>	<b>0,84</b>	<b>0,88</b>	<b>0,92</b>	<b>0,97</b>	<b>1,01</b>	<b>1,07</b>

**Tableau n°32 : niveau de protection du marché local de l'huile d'olive avec la suppression graduelle des droits de douane et l'amélioration des conditions de commercialisation**

L'introduction de certaines améliorations permettra à la filière oléicole algérienne d'améliorer la qualité de l'huile d'olive produite ainsi que sa valorisation. Cela engendrera aussi une hausse de son coût et bien sûr de son prix sur le marché pour atteindre environ 2,43 euros/kg, soit 184 DA/l.

Avec la suppression totale des droits de douane, le coefficient de protection nominal sera d'environ 1,05 et le prix d'un litre d'huile d'olive européenne à son arrivée sur le marché local sera de 2,31euros/kg, soit 174 DA/l, ce qui signifie que l'huile d'olive importée aura un avantage par rapport à l'huile d'olive produite localement.

En effet, à ce prix, les quantités d'huile d'olive européennes importées n'auront pas de souci pour être commercialisées sur le marché local. Ainsi, après la suppression totale des droits de douane pour toute les quantités importées d'ici 2018, le marché national sera dominé par l'huile d'olive européenne.

Cet état de fait, va sûrement engendrer des changements au niveau de la production de l'huile d'olive, même si la production est assurée dans sa majorité par des petites exploitations familiales où l'activité n'est que secondaire. Cependant, le petit consommateur algérien aura plus de choix dans l'achat de sa petite quantité de l'huile, et sûrement il va s'orienter vers la moins chère. De ce fait, l'oléiculteur algérien se retrouvera dans l'obligation d'ajuster le prix de son huile déjà jugé très bas et non rentable. L'impact sera plus visible sur les perspectives de développement de la filière et les objectifs du PNDAR visant l'augmentation de la superficie du verger oléicole national et l'accroissement de la production d'huile d'olive.

### **Amélioration du coût de production**

Dans ce deuxième cas de figure, on a supposé qu'en plus des améliorations apportées aux conditions de commercialisation, le coût de production connaîtra aussi une baisse par l'amélioration de la conduite des exploitations et des rendements. Ces améliorations possibles visant la baisse du coût de production pourront se faire par :

l'entretien qui se fera au moins tous les trois ans (taille et travail du sol)

la trituration qui se fera au niveau des huileries modernes.

Pour la détermination de nouveau coût de production on a fait référence aux exploitations de notre échantillon qui répondent à ces mesures et qui réalisent les meilleurs rendements. En fait, on a choisi les exploitations qui réalisent un rendement supérieur ou égal à 14 L/QI (voir le tableau n°, chapitre2). En effet, on a trouvé que le coût de production de cette catégorie d'exploitations est d'environ 142DA/litre. En ajoutant à ce coût les charges liées à l'amélioration de la qualité, qui sont de 17DA/litre, nous trouvons que le nouveau coût de production d'un litre d'huile d'olive est d'environ 159DA, soit 2,10euros/kg.

	Coût moyen 100kg	Hors continent						
		2005/06	2007/08	2009/10	2011/12	2013/14	2015/16	2017/18
Droits de douane %	0	0,2	0,25	0,20	0,15	0,10	0,05	0
Prix commercialisateur	2,27	2,26	2,31	2,33	2,40	2,43	2,50	2,53
Transport au niveau	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Transport maritime	0,02	0,04	0,02	0,04	0,04	0,02	0,04	0,04
Prix CAF	2,31	2,31	2,32	2,40	2,45	2,50	2,55	2,60
Prix de l'huile cr. Algérie	2,1	2,1	2,15	2,20	2,25	2,3	2,35	2,4
Transfert CPN	0,31	0,31	0,31	0,30	0,20	0,20	0,19	0,15
<b>CPN</b>	<b>0,91</b>	<b>0,91</b>	<b>0,91</b>	<b>0,92</b>	<b>0,92</b>	<b>0,92</b>	<b>0,92</b>	<b>0,90</b>
Droits de douane	0	0,69	0,52	1,48	0,37	0,25	1,13	0,00
Prix CAF+DD	2,31	3,00	2,82	2,88	2,82	2,75	2,67	2,60
Transfert IDE	-0,21	-0,30	-0,30	-0,68	-0,57	-0,45	-0,32	-0,15
CPN+DC	0,71	0,70	0,72	1,76	0,80	0,32	1,88	0,93
Transport au marché	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Prix au marché local	2,32	3,01	2,95	2,89	2,83	2,76	2,68	2,61
<b>CPN Effectif</b>	<b>0,91</b>	<b>0,73</b>	<b>0,73</b>	<b>0,75</b>	<b>0,80</b>	<b>0,83</b>	<b>0,83</b>	<b>0,92</b>

Avec l'amélioration du coût de production le CPN sera d'environ 0,9 ; cela signifie que l'huile d'olive locale aura un avantage par rapport à l'huile importée. En effet, nous trouvons un écart d'environ 15 DA/litre en faveur de l'huile locale. Cette différence va permettre à l'huile d'olive algérienne d'être compétitive sur le marché local, essentiellement avec les améliorations introduites sur la qualité et les conditions de commercialisation.

Ce scénario favorable à la production nationale nous laisse nous interroger sur les possibilités d'exportation de notre huile vers le marché européen, dans le cas où les mesures d'amélioration indiquées dans le scénario 3 seront apportées à la filière oléicole nationale, et dans la mesure où le PNDAR arrivera à relever le défi en augmentant la superficie du verger oléicole national et sa production.

**Impacts prévisibles de l'intégration de l'Algérie dans la zone de libre échange Union-Européenne / pays tiers méditerranéens sur la filière huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira (subdivision**

	Contingent : Zone économique							
	100%	2015/06	2003/08	2006/11	2011/12	2015/14	2015/16	2012/08
Droits de douane %	0	0,3	0,25	0,2	0,15	0,1	0,05	0
Prix de l'huile algérienne	2,1	2,1	2,15	2,20	2,25	2,30	2,35	2,41
Transport au niveau local	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Transport maritime	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Prix C.A.F	2,15	2,15	2,20	2,25	2,30	2,35	2,40	2,46
Prix de l'huile	2,26	2,26	2,31	2,35	2,40	2,45	2,50	2,55
Transfert CPN	0,11	0,1	0,11	0,1	0,10	0,1	0,05	0,09
Droits de douane	0	0,65	0,55	0,45	0,34	0,23	0,12	0,00
Prix C.A.F+DD	2,15	2,80	2,75	2,70	2,64	2,58	2,52	2,46
Transfert DD	0,11	-0,54	-0,44	-0,35	-0,24	-0,14	-0,03	0,09
CPN+DD	1,05	0,81	0,84	0,87	0,91	0,95	0,96	1,04
Transport au marché	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Prix au marché local	2,16	2,81	2,76	2,71	2,65	2,59	2,52	2,47
<b>CPN Effectif</b>	<b>1,05</b>	<b>0,81</b>	<b>0,84</b>	<b>0,87</b>	<b>0,90</b>	<b>0,94</b>	<b>0,99</b>	<b>1,03</b>

**Tableau n°34 : niveau de compétitivité de l'huile d'olive nationale sur le marché européen avec la suppression des droits de douane et l'amélioration des conditions de production**

Nous constatons que si des mesures d'assainissement, visant l'amélioration du coût de production et des conditions de commercialisation, sont apportées à la filière oléicole, l'huile d'olive algérienne deviendra très compétitive non seulement sur le marché local mais même sur le marché européen. En effet, le tableau ci-dessus nous montre qu'avec la suppression totale des droits de douane, le coefficient de protection nominal sera supérieur à 1, ce qui traduit l'existence d'un avantage comparatif pour l'huile d'olive algérienne.

## Conclusion

A travers l'analyse des éléments de compétitivité entre l'huile d'olive algérienne et l'huile d'olive européenne (Espagne), et les différents scénarios présentés durant ce chapitre, on a constaté qu'avec les conditions de production actuelles notre huile d'olive n'est guère compétitive sur le marché local en cas de suppression totale des droits de douane. En fait, en comparant le prix moyen de l'huile d'olive espagnole à l'arrivée sur le marché local qui est d'environ 2,31euro/kg (17,4DA/litre) au coût de production de notre échantillon qui est de 167DA/litre, nous trouvons que notre huile possède un léger avantage, mais cela ne lui suffira pas pour être compétitive, car sa qualité et les conditions de sa commercialisation sont loin d'être sur le même pied d'égalité avec l'huile d'olive européenne.

En conséquence, des mesures visant une meilleure valorisation de notre huile d'olive sont nécessaires. Mais, ces mesures engendreront une augmentation sensible de son coût de production, lequel passera de 167 DA/litre à environ 184 DA/litre. Avec ce nouveau coût de production, la concurrence sera sans doute en faveur de l'huile européenne avec des impacts qui peuvent être sensibles sur la production.

De ce fait, et afin que notre huile puisse avoir un avenir meilleur, des mesures visant la baisse du coût de production nous paraissent plus qu'indispensables. Cependant, on a vu qu'avec un coût de production à la sortie de l'huilerie de 142 DA/L, représenté par quelques exploitations de notre échantillon réalisant un rendement supérieur ou égal à 14

I/QL, notre huile d'olive pourra même être compétitive sur le marché européen avec un coût de 159 DA/litre.

Quant au petit consommateur algérien, il ne doit pas trop espérer car même avec la suppression totale des droits de douane le prix d'un litre d'huile d'olive restera au-dessus de son pouvoir d'achat. Mais dans tous les cas de figure il sera gagnant, du fait que l'Oranais ou le Constantinois aura une huile à sa disposition et n'aura plus besoin de payer aussi cher pour avoir un produit qui, parfois, ressemble vaguement à de l'huile d'olive.



## Conclusion générale

L'huile d'olive, un produit méditerranéen par excellence, est un aliment dont le goût et les bienfaits pour la santé sont largement reconnus. Sa production connaît ces dernières années une tendance à la hausse avec des fortes fluctuations interannuelles. La production totale pour la campagne 2003/2004 est d'environ 31 millions de tonnes, une production partagée essentiellement entre les pays de la rive nord de la Méditerranée avec plus de 77% de la production totale, celle des pays de Maghreb ne représentant qu'environ 9% de la production totale.

L'Algérie, en tant que pays méditerranéen doté d'un climat très favorable à la culture de l'olivier, a une filière oléicole qui reste encore très en dessous de ses potentialités. En fait, avec une production d'environ 69 mille tonnes en 2004, l'Algérie ne représente qu'environ 1% de la production mondiale.

C'est dans l'espoir de donner un nouveau souffle à cette filière, qui peut constituer un créneau porteur pour le secteur agricole en mal de relance, d'autant plus que le PNDA prévoit l'augmentation des superficies du verger oléicole national d'environ 390 mille hectares ainsi que l'augmentation de la production nationale d'huile d'olive. Mais cette production sera confrontée à des conditions du marché plus concurrentielles, car l'Algérie a commencé à appliquer les dispositions contenues dans l'accord d'association avec l'Union Européenne en septembre 2005. Les protocoles signés prévoient la suppression totale des droits de douanes dès l'entrée en vigueur de l'accord pour un contingent de 100 t/an et une baisse graduelle pour le reste des quantités jusqu'à la suppression totale en 2018. Dès lors une question se pose : sans protection douanière, l'huile d'olive

algérienne sera-t-elle en mesure d'entrer en compétition avec les autres huiles européennes ?

C'est dans ce contexte d'association de l'Algérie avec l'Union Européenne et la création de la zone de libre échange euro-méditerranéenne, qu'on a tenté d'analyser les impacts prévisibles de cet accord sur la filière oléicole ainsi que d'analyser le niveau de compétitivité de l'huile d'olive algérienne.

En fait, à travers une enquête menée au niveau de la wilaya de Bouira, subdivision de Haizer, qui a touché un échantillon de 100 exploitations, on a déterminé le coût de production d'un litre d'huile d'olive, un coût qui est d'environ 167 DA le litre structuré à 75% par les charges de la main d'œuvre. Cette enquête nous a révélé quelques faiblesses de cette filière telles que :

- des rendements faibles qui sont d'environ 17 qx/ha et d'environ 12 l/ql ;
- des vergers qui souffrent du phénomène de vieillissement ;
- les longues périodes de chômage des olives, environ 3 semaines;
- la part prépondérante des huileries traditionnelles ;
- Une huile mal valorisée, commercialisée en sa totalité sur le marché informel.

En se basant sur l'étude de la filière oléicole nationale et les résultats de notre enquête, une analyse comparative des éléments de compétitivité entre l'huile d'olive algérienne et celle des pays producteurs européens a été faite. Cette analyse nous a montré que même si la productivité est supérieure dans les pays producteurs européens, les coûts de production sont très proches. En effet, le prix moyen payé à la production en Espagne est d'environ 2,26 euro/kg, soit encore 171 DA par litre. Cette situation s'explique par le coût moins élevé de la main d'œuvre en Algérie. Par contre l'analyse nous a montré qu'avec la situation actuelle notre huile ne pourra jamais être sur le même pied d'égalité avec l'huile d'olive européenne sur le plan de la qualité.

Ainsi, pour l'analyse de niveau de compétitivité de l'huile d'olive algérienne et la détermination des impacts prévisibles de la suppression des barrières non tarifaires, on a élaboré trois scénarios :

Maintien de la situation actuelle de la filière et des droits de douanes à 30% ;

Maintien de la situation actuelle de la filière et suppression des droits de douanes ;

amélioration des conditions actuelles de la filière et suppression des droits de douanes.

En fait, le premier scénario n'est qu'une étude de niveau de protection du marché local avant l'entrée en vigueur de l'accord d'association, soit un droit de douane de 30%. En effet, on a remarqué que cette filière bénéficie d'une protection suffisante. Cependant, avec un coefficient de protection nominal d'environ 0,73, notre huile serait à l'abri de toute concurrence.

Quant à l'exploration du deuxième scénario, elle nous a révélé qu'avec les conditions actuelles de la filière notre huile d'olive ne pourra pas être compétitive sur le marché local en cas de suppression totale des droits de douane, en raison de la faible productivité et

de l'absence d'une valorisation en aval.

A travers le troisième scénario, l'objectif était la détermination des perspectives de développement de cette filière. En fait, ce scénario prévoit des assainissements permettant de mettre à niveau la filière oléicole, afin de produire une huile d'une qualité digne de ce produit à un coût plus compétitif. De ce fait, certaines mesures d'amélioration qui nous paraissaient indispensables ont été introduites dans le scénario trois. Ces mesures d'amélioration se résument comme suit :

amélioration des rendements par une meilleure conduite des exploitations, visant ainsi la baisse du coût de production ;

renforcement du parc huilier par des huileries modernes capables de réduire la durée de chômage et permettant une meilleure extraction de l'huile ;

valorisation de l'huile produite par l'installation des unités de conditionnement ;

réglementation propre à ce produit exigeant un emballage répandant aux normes d'hygiène ;

élimination du marché informel par un contrôle rigoureux des circuits de commercialisation;

L'introduction de ces améliorations donnera un coût de production d'environ 159 DA/litre. En effet, avec ce nouveau coût de production, l'huile d'olive algérienne sera plus compétitive sur le plan du prix et sur le plan qualité. En fait, avec ces améliorations et ce nouveau coût de production, on a trouvé que le coefficient de protection nominal, à la suppression totale des droits de douane, est d'environ 0,9 donnant ainsi un large avantage pour notre huile.

En fait, ces améliorations donnent une chance à notre huile d'entrer en compétition même sur le marché européen puisque, l'étude de cette possibilité nous a montré que le coefficient de protection nominal du marché espagnol est supérieur à 1, soit un avantage pour notre huile.

Quant au petit consommateur algérien, il ne doit pas trop espérer car même avec la suppression totale des droits de douane le prix d'un litre d'huile d'olive restera hors de portée de son pouvoir d'achat.

Quant à la demande, elle ne connaîtra pas de grands changements, tant que le pouvoir d'achat de l'Algérien fera défaut. En effet, avec un prix d'un litre d'huile d'olive relativement élevé et un pouvoir d'achat faible ne permettant pas une consommation régulière de ce produit, l'Algérien se trouvera toujours dans l'obligation d'acheter les différentes huiles végétales dites sans goût qui sont vendues à des prix relativement plus bas.



## Références bibliographies

### Ouvrages

- AMOURETTI, M.C. & COMET, G. (1998). Le livre de l'olivier. Paris, EDISUD, 214p.
- ARIF, A. & ZGA, K. (1986). Industrie agroalimentaire et dépendance envers les approvisionnements extérieurs : l'industrie oléicole. Alger, OPU, p115.
- GUERIN, S. (2003). Les Oliviers d'Antoine. Paris, COPSI, p 124.
- MAILLARD, R. (1975). L'olivier. Paris, INVUFLEC, 147p.
- REYNAUD, J. (1998). Guide pratique de la culture de l'olivier. Paris, C. LACOUR, 302p.
- VERDIE, M. (1990). La Civilisation de l'olivier. Paris, Albin Michel, 167 p.

### Thèses

- AINAS, A. (1991). Contribution à l'analyse de la politique oléicole nationale : évolution
-

et perspectives. Thèse d'ingénieur en économie agro-alimentaire, Université de Blida, 83p.

BOUKELA, M. (1992). Politique, marchés internationaux et dépendance : la filière des huiles végétales en Algérie (1962-1988). Thèse de Doctorat en sciences économiques, Université Lumière Lyon II, 204p.

LAHLAH, N. (2002). La production de l'huile d'olive en Algérie : cas de la wilaya de Bejaia. Thèse d'ingénieur en économie rurale, INA d'EL-HARRACH, 96p.

## Articles

CHAHED, Y & DROGUE, S. (2003). Incidence du processus multilatéral sur la viabilité des accords préférentiels : le cas Euro-méditerranéen. Cahier de recherche, INAPG, Paris, 24p.

DROGUE, S. (2006). The EU olive oil policy, recent evolutions and perspectives. Working papers, INRA, Paris, p30.

GARCIA, A. Y & ALBISU, L.M. (2001). Food consumption in the European Union: main determinants and country differences. Agri-business : an international journal, 17 (4).

LARCENEUX, F. (2002). Proposition d'un modèle théorique d'analyse de l'impact des signaux de qualité sur l'évaluation des attributs du produit par le consommateur. Actes du 17ème congrès de l'AFM, Mars 2002.

MAHLAU, M. & MILI, S. (2001). Tendances récentes du marketing oléicole sur les marchés traditionnels et non traditionnels. In Olevea, N°88, 18-25p.

MEULENBERG, M. & VIAENE, J. (1998). Changing food marketing systems in western countries. Wageningen pers. 5-36p.

MILI, S. (1999). Défis internationaux et futurs scénarios du secteur oléicole. In Olevea, N°75, 8-16p.

NELSON, P. (1970). Information and Consumer Behaviour. In Political Economy, N°78, 30-34p.

QUARANTA, G. & ROTUNDO, V. (2002). Perspectives économiques et commerciales de l'huile d'olive en vue des changements dans l'OCM (première partie). In Olevea, N°91, 20-24p.

MILI, S., RODRIGUEZ-ZUNIGA, M & SANZ-CANADA, J. (1999). Contraintes d'accès au marché et systèmes locaux de production : La filière de l'huile d'olive. Revue de l'économie méridionale, vol 47, N°188, 323-339p.

QUARANTA, G. & ROTUNDO, V. (2002). Perspectives économiques et commerciales de l'huile d'olive en vue des changements dans l'OCM (deuxième partie). In Olevea, N°92, 28-32p.

---

## Sites Internet

- Ambassade d'Algérie à Bruxelles. Accord d'association Algérie–Union Européenne (protocoles et annexes).  
<http://www.algerian-embassy.be/dz-ue-accord/accord-index.htm> (consulté le 12 Octobre 2005)
- BOCKEL, L. & TALLEC, F. (2005). L'approche filière, analyse au prix de référence.  
[www.fao.org/tc/easypol](http://www.fao.org/tc/easypol) (consulté le 18 Septembre 2005)
- BOYER, J.C. (2000). L'olivier, arbre des dieux. Journées méditerranéennes de l'olivier.  
[www.occitania.fr/agric/medit/oliv//dr0.htm](http://www.occitania.fr/agric/medit/oliv//dr0.htm) (consulté le 14 Novembre 2004)
- CABALLERO, J. M. CALEGAR, G & CAPPI, C. (2003). Les instruments de protection et leurs conséquences économiques. Un manuel de formation. FAO, Rome.  
[www.fao.org/DOCREP/003/X7352F/x7352f03.htm](http://www.fao.org/DOCREP/003/X7352F/x7352f03.htm) (consulté le 07 Janvier 2006)
- Commission Européenne. (2003). Le secteur de l'huile d'olive et des olives de table. Document de travail de la Direction Générale de l'Agriculture,  
[www.europa.eu.int/comm/agriculture/markets/olive/reports/rep\\_fr.pdf](http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/markets/olive/reports/rep_fr.pdf) (consulté le 26 Mai 2005)
- CNUCED en ligne. Informations sur l'huile d'olive.  
<http://r0.unctad.org/infocomm/francais/olive/marche.htm> (consulté le 07 Novembre 2004)
- FAO en ligne. Statistiques Agricole.  
<http://faostat.fao.org/faostat/collections?subset=agriculture&language=FR> (consulté le 25 Juin 2005)

## Autre

- BEAULANDE, J. (2001). Compétitivité hors-prix et spécialisations qualitatives en union monétaire. Un manuel de formation, CRIEF – MOFIB, Université de Poitiers.
- Commission Européenne. (2004). Le secteur de l'huile d'olive dans l'Union Européenne. Document de la Commission Européenne, direction générale de l'agriculture, Juin 2004.
- Commission Européenne. (1998). Vers la réforme du secteur de l'huile d'olive. Document de la Commission Européenne, direction générale de l'agriculture, octobre 1998.
- Conseil Oléicole International. (2004). Evolution récente du marché des produits oléicole. Document de Conseil Oléicole International, Juillet 2004.

Conseil Oléicole International. (2003). Norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive. Document de conseil oléicole international, Juin 2003.

Direction des Services Agricoles de la Wilaya de Bouira. (2004). Statistiques sur le secteur agricole de la wilaya de Bouira.

IGALENS, J. (2003). De la société civile autour du concept de responsabilité sociale : étude des relations entre les entreprises et les organisations. Les notes du LIRHE, Toulouse, janvier 2003

Journal Officiel de l'Union Européenne. (2003/C321/09). L'article 6 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques.

Ministère de l'Agriculture. (2000). PNDAR, dispositif de soutien par le FNRDA. Document de ministère de l'agriculture.

Ministère de l'Agriculture. Statistiques agricoles (Séries statistiques A et B de 1993 à 2004)

# Annexes

## Annexe n°1

Tableau n° 1 : évolution de la production mondiale de l'huile d'olive (1000t)

	<i>U.E</i>	<i>Tunisie</i>	<i>Maroc</i>	<i>Algérie</i>	<i>Autres</i>	<i>Total</i>	<i>U.E/total</i>
1995/96	1518	60	35	51,5	184,5	1849	82,10%
1996/97	1899	270	110	50,5	380,5	2710	70,07%
1997/98	2294	93	70	15	158	2630	87,22%
1998/99	1838	215	65	54,5	372,5	2545	72,22%
1999/00	1873	210	40	33,5	235,5	2392	78,30%
2000/01	2090	130	35	26,5	443,5	2725	76,70%
2001/02	2650	35	60	25,5	248,5	3019	87,78%
2002/03	2004	70	40	15	425,5	2552	78,53%
2003/04	2448	280	100	69,5	276,5	3174	77,13%
<i>Moyenne</i>	2068	151	62	38	303	2622	78,89%
	78,89%	5,78%	2,35%	1,45%	11,55%	100%	

Source : COI, 2004

**Impacts prévisibles de l'intégration de l'Algérie dans la zone de libre échange Union-Européenne / pays tiers méditerranéens sur la filière huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira (subdivision**

**Tableau n° 2 : évolution de la consommation mondiale de l'huile d'olive (1000t)**

	<i>U.E</i>	<i>U.S.A</i>	<i>Japon</i>	<i>Australie</i>	<i>Canada</i>	<i>Algérie</i>	<i>Autres</i>	<i>Total</i>	<i>U.E/total</i>
1996	1402	101	16	16	14	36	337	1888	72,72%
1997	1687	130	26	21	19	50	423	2241	71,15%
1998	1841	142	34	17	17	31	453	2381	72,25%
1999	1824	151	28	24	18	44	457	2413	71,36%
2000	1844	169	27	25	23	42	438	2442	71,75%
2001	1918	194	30	31	24	26	471	2590	70,70%
2002	1994	188	31	27	24	25	436	2606	72,25%
2003	2028	184	30	31	25	21	472	2677	71,64%
2004	1997	216	32	34	26	60	517	2882	69,29%
<i>Moyenne</i>	1837	164	28	25	21	37	445	2458	71,46%
	74,75%	6,67%	1,15%	1,02%	0,86%	1,51%	18,10%	100%	

Source : COI, 2004

**Tableau n° 3 : évolution des exportations mondiales de l'huile d'olive (1000t)**

	<i>U.E</i>	<i>Tunisie</i>	<i>Maroc</i>	<i>Turquie</i>	<i>Syrie</i>	<i>USA</i>	<i>Autres</i>	<i>Total</i>	<i>U.E/total</i>
1996	165	27	12	19	11	9	14,5	257	64,32%
1997	220	115	35	40,5	6	8	13,5	438	50,22%
1998	227	117	8	35	3	4,5	13	407	55,77%
1999	209	175	15,5	86	4	6	11	506	41,20%
2000	299	112	0,5	16,5	2,5	5,5	9	445	67,15%
2001	291	95	0	92	10	3,5	10,5	502	57,96%
2002	325	22	0,5	28	5,5	5	9	395	82,25%
2003	348	40	3	74	30	9	11	483	71,67%
2004	324	209	20	46	28	9	21	657	49,32%
<i>Moyenne</i>	260,3	86,5	9	48,3	7,7	5,8	11,4	429,2	59,98%
	60,65%	20,15%	2,10%	11,25%	1,79%	1,35%	2,66%	100%	

Source : COI, 2004

**Tableau n° 4 : évolution des importations mondiales de l'huile d'olive (1000t)**

	<i>U.E</i>	<i>USA</i>	<i>Japon</i>	<i>Canada</i>	<i>Australie</i>	<i>Brésil</i>	<i>Autres</i>	<i>Total</i>	<i>U.E/total</i>
1996	74	105	17	14	16	19	45	289	25,47%
1997	146	141	26	19	22	25	61	438	33,25%
1998	118	144	34	18	18	29	63	423	27,89%
1999	226	155	29	19	24	24	77	551	40,92%
2000	117	175	27	23	25	25	88	479	24,32%
2001	127	200	29	26	30	25	81	517	24,56%
2002	43	193	31	24	26	22	97	437	9,73%
2003	34	191	30	25	31	21	91	492	7,65%
2004	231	226	32	26	31	23	94	663	34,84%
<i>Moyenne</i>	124	170	28	21	25	24	77	476	25,40%
	25,96%	35,67%	5,92%	4,49%	5,17%	4,94%	16,17%	100%	

Source : COI, 2004

## Annexe n°2

Tableau n° 5 : évolution de la production européenne de l'huile d'olive (1000t)

	<i>Espagne</i>	<i>Italie</i>	<i>Grèce</i>	<i>Autre</i>	<i>Total</i>
1995/96	338	620	400	160	1518
1996/97	947	370	390	192	1899
1997/98	1077	620	375	222	2294
1998/99	792	404	473	170	1838
1999/00	669	735	420	49	1873
2000/01	974	509	430	177	2090
2001/02	1411	657	358	224	2650
2002/03	865	590	375	174	2004
2003/04	1412	685	308	43	2448
<i>Moyenne</i>	943	577	392	157	2068
	43,75%	27,86%	19,92%	8,45%	100%

Source : CE, 2004

Tableau n° 6 : évolution du prix de l'huile d'olive extra vierge dans les principaux pays producteurs(Euro/tonne)

	<i>Espagne</i>	<i>Italie</i>	<i>Grèce</i>
1996/97	3663	3849	3592
1997/98	2467	3565	2765
1998/99	1812	2508	2012
1999/00	2325	2591	2221
2000/01	1920	2269	1841
2001/02	1713	2250	1752
2002/03	1847	2437	2122
2003/04	2400	2610	2530
<i>Moyenne</i>	2268	2759	2354,4

Source : CE, 2004

## Annexe n° 3

Tableau n° 7 : le verger oléicole national en chiffre

années	Superficie (1000ha)	Nbre.Olivier (1000)	Production olive (1000 t)	Production huile (1000 t)	Rendement (kg/arbre)	Rendement (qx/ha)	Rendement (l/ql)
92/93	161,3	17627	206	28,37	12	13	13,8
93/94	161,2	17741	170,3	24,04	10	11	14,1
94/95	160,7	17784	130,9	15,83	7	8	12,1
95/96	165	17526	313,3	50,17	18	19	16,0
96/97	162,8	17500	319,4	49,17	18	20	15,4
97/98	165,2	17300	124	14,86	7	8	12,0
98/99	165,6	17103	363,3	55,38	21	22	15,2
99/00	168	16702	217,1	32,38	13	13	14,9
00/01	177,2	17388	200,3	27,95	12	11	14,0
01/02	190,5	19008	191,9	24	10	10	12,5
02/03	209,7	20926	167,6	25,9	8	8	15,5
03/04	226,3	24616	410	69	17	18	16,8

Source : ONS, 2004

Tableau n° 8 : évolution de la consommation nationale des différentes huiles (1000t)

	<i>Huile d'olive</i>	<i>H. Tournesol</i>	<i>H. Soja</i>	<i>H. Palme</i>	<i>colza</i>
1993	28,38	79,43	177,08	68,51	83,35
1994	24,09	108,66	177,5	16,75	92,92
1995	16,12	212,09	116,55	9,66	90,47
1996	50,18	264,68	1,82	4,7	79,05
1997	49,21	276,05	11,93	14,6	105,04
1998	14,89	257,24	69,7	10,76	90,67
1999	55,47	307,67	6,52	9,06	70,8
2000	33,62	294,93	17,22	27,01	66,63
2001	28	320,03	16,69	61,54	60,5
2002	24,97	143,15	24,92	78,03	154,84
2003	26,62	239,4	17,4	32,93	49,35
2004	68,1	223,6	19,2	29,5	44,7

Source : ONS, 2004

Tableau n° 9 : évolution des importations et des exportations algérienne de l'huile d'olive

	Importation (tonne)	Exportation (tonne)
1993	11	0
1994	49	0
1995	290	0
1996	17	0
1997	79	40
1998	36	0
1999	91	0
2000	1251	11
2001	70	13
2002	975	1
2003	743	16
2004	25	112

Source : ONS, 2004

## Annexe n° 4

Tableau n° 10 : le verger oléicole de Bouira en chiffre

	Superficie (ha)	Nbre d'oliviers	Production d'olive (Qx)	production d'huile (tonne)	rendement ql/ha	rendement l/ql
1992/93	11066	1106657	147303	2052	10,9	13,93
1993/94	11051	1105125	103006	1424	7,82	13,83
1994/95	11953	1195380	85567	1255	5,8	14,67
1995/96	12046	1204650	240049	3750	15,9	15,63
1996/97	12063	1206375	202708	2954	13,71	14,58
1997/98	12061	1206125	48660	769	3,29	15,82
1998/99	11962	1196275	258426	4267	17,32	16,51
1999/00	12062	1206275	123168	2181	8,25	17,71
2000/01	12199	1219969	137645	1985	9,34	14,42
2001/02	13262	1326214	137566	2453	8,86	17,84
2002/03	15383	1538345	33149	571	1,95	17,24
2003/04	18025	1708670	551730	104570	18	19

Source : DSA de Bouira, 2004

## Annexe n° 5

Questionnaire d'enquête pour l'exploitant

Questionnaire n° : .....

1. Identification de l'exploitant

Nom & prénom de l'exploitant : .....

Commune : .....

Age : .....

Depuis quand vous pratiquez cette activité ? .....

Est-ce que c'est votre activité principale ? .....

Identification du verger oléicole

2.1. Quelle est la superficie de votre verger ? .....

2.2. Quel est le nombre d'arbres ? .....

2.3. Quel est l'âge des oliviers ? .....

2.4. Quel est l'emplacement du verger ? ( ) Plat ( ) Pente

2.5. Quelle est la superficie en irriguée ? .....

Itinéraires techniques

3.1. Labourez-vous votre verger ? .....

Combien de fois ? .....

3.2. Taillez-vous vos oliviers ? .....

Combien de fois ?.....

la récolte

4.1. Qui fait la récolte ?

Main d'œuvre familiale, nombre .....

Main d'œuvre salariée, nombre .....

4.2. Quel est le nombre de jours de travail/an ? .....

Quelle est la quantité des olives récoltée/jour ? .....

Quelle est la quantité totale récoltée/campagne ? .....

Quels sont les moyens de récolte ?

filets  échelles  autre .....

Stockage des olives

5.1. Où stockez-vous vos olives ?

En plein air  Hangar  Sacs

5.2. Combien de jours restent-elles en stock avant d'être transférées à l'huilerie ?

.....

Trituration des olives

6.1. A quel type d'huilerie adressez-vous?

Moderne  Traditionnelle

6.2. Pourquoi ce choix?

.....

A quelle distance se trouve cette huilerie ? .....

Qui fait le transport des olives ?

Oléiculteur  Oléifacteur

Quels sont les moyens de transport ?

Animal  camion  tracteur

Comment sont-elles transportées ?

Dans des sacs  En vrac

Quel est le coût du transport ? .....

Comment payez-vous l'opération de trituration ?

En argent, combien .....

En olive, combien.....

En huile, combien.....

Quelle est la quantité totale d'huile d'olive obtenue après la trituration ? .....

6.10. Quel est le rendement de vos olives (litre/quintal) ?

.....

Où stockez-vous votre huile ? .....

Quelle est la destination de votre huile ?

( ) Consommation familiale ( ) commercialisation

A quel prix vendez-vous votre huile ? .....

Sur quel marché ? .....

Que pensez-vous de ce prix ? .....

## Annexe n° 6

Questionnaire d'enquête « pour les huileries »

Questionnaire n° : .....

Nom & prénom de l'oléifacteur : .....

Commune : .....

### Caractéristiques de l'huilerie

Type de l'huilerie

( ) Semi-automatique ( ) Automatique

Quelle est la date d'installation de l'huilerie ? .....

Quelles sont les capacités journalières de trituration ? .....

Quelle est la durée de fonctionnement ?

Nombre d'heures/jour .....

Mois/an .....

1.5. Quel est le type de la main-d'œuvre ?

( ) Familiale, le nombre .....

( ) Salariée, le nombre .....

1.6. Quel est le salaire d'un ouvrier ? .....

### Transport des olives

2.1. Qui fait le transport des olives vers l'huilerie ?

( ) Oléifacteur ( ) Oléiculteur

2.2. Quels sont les moyens de transport ?

( ) Animal ( ) tracteur ( ) camion

2.3. Comment sont transportées ?

( ) Dans des sacs ( ) En vrac

2.4. Quel est le coût de transport/km ? .....

### Activité de l'huilerie

3.1. Comment s'effectue l'opération de trituration ?

( ) Vous acheter les olives ? le prix d'un quintal .....

( ) Oléiculteur paye la trituration ? le coût d'un quintal .....

( ) Oléifacteur enlève un pourcentage de la production ? Le pourcentage .....

3.2. Quel est le rendement d'un quintal ?.....

3.3. Combien de temps les olives restent en chômage avant la trituration ?.....

3.5. Après la trituration, comment est stockée l'huile ?

### la commercialisation

4.1. Qui sont vos clients ?

( ) Commerçants ( ) coopératives ( ) unités de conditionnement ( ) consommateurs

4.2. Quelle est la durée de stockage de votre huile avant sa commercialisation ?.....

4.3. Quel est le prix de vente d'un litre d'huile ?

4.4. Comment déterminez-vous ce prix ?

4.5. Ce prix est-il rémunérateur ?

4.6. Pouvez-vous estimer le coût de production d'un litre d'huile d'olive ?

## Annexe n°7

Tableau n°11 : calcule des charges de production des exploitations de notre échantillon

**Impacts prévisibles de l'intégration de l'Algérie dans la zone de libre échange Union-Européenne / pays tiers méditerranéens sur la filière huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira (subdivision**

N° d'exp	C.Lab	C.Tail	C.M.O	C.tra	C.trit	CA	C.tot	C/ L
1	800	160	28800	1000	5850	724	37334	191
2	4000	800	48000	3000	16500	1448	73748	134
3	800	400	33600	500	3800	724	39824	210
4	4000	800	76000	1000	17250	2172	101222	176
5	2000	400	32000	600	6900	1086	42986	187
6	1333	800	48000	1500	6750	1448	59831	199
7	0	0	17600	1000	3300	362	22262	202
8	2667	533	36000	2600	10200	1448	53448	157
9	2000	400	28800	400	7200	1086	39886	166
10	1333	400	55200	1200	7875	1448	67456	193
11	2000	1600	48000	600	6300	1448	59948	214
12	500	200	12800	1500	2829	362	18191	165
13	2667	1600	52800	1600	10800	1448	70915	169
14	2000	400	64000	800	12086	1810	81096	173
15	0	0	15600	600	2571	362	19133	191
16	0	0	19200	400	2363	362	22325	213
17	1000	400	32000	1600	6686	724	42410	163
18	0	240	48000	700	5850	1086	55876	215
19	3500	700	96000	2000	13275	2534	118009	200
20	1500	600	42000	400	10800	1086	56386	157
21	3200	1600	90000	4000	22200	2896	123896	167
22	4000	800	48000	2500	16200	1448	72948	135
23	1000	400	36800	300	4200	724	43424	207
24	4000	800	96000	1000	20400	2172	124372	183
25	1333	267	31200	1400	7800	724	42724	164
26	2000	800	51600	1500	14400	1448	71748	149
27	1000	200	38400	1500	5400	724	47224	197
28	2667	800	54000	500	14100	1448	73515	156
29	1000	200	34400	1400	8100	1086	46186	171
30	2000	1600	57600	900	8775	1448	72323	185
31	1333	800	58000	1600	9225	1448	72406	177
32	400	200	14400	1200	2957	362	19519	170
33	2667	1600	56000	800	12086	1448	74600	159
34	4000	800	60800	2300	12343	1448	81691	170
35	400	80	15600	200	2100	362	18742	178
36	667	133	17600	500	3343	362	22605	174
37	1000	400	32000	600	7200	724	41924	150
38	1000	200	48000	600	5500	1086	56386	205
39	3200	3200	96000	2200	24300	2896	131796	163
40	0	0	43200	1000	5175	1086	50461	219
41	3000	1200	84000	2000	20100	2172	112472	168
42	1600	800	50000	1200	12000	1448	67048	168
43	800	160	33600	1300	3800	724	40384	213
44	4000	800	80000	1000	11700	2172	99672	192

45	1500	300	36000	800	5175	1086	44861	195
46	2000	800	48000	900	12900	1448	66048	154
47	0	0	30000	1200	5550	1086	37836	205
48	4000	800	41600	1000	11400	1448	60248	159
49	800	400	29600	600	3700	724	35824	194
50	500	200	16800	800	2250	362	20912	209
51	2000	400	40000	1600	9900	1448	55348	168
52	2000	400	12000	800	3471	362	19033	141
53	2667	533	54000	1400	11314	1448	71362	162
54	2500	500	66000	1200	10125	1810	82135	183
55	0	0	28000	400	4371	724	33495	197
56	667	200	13200	1400	2957	362	18786	163
57	1000	400	33600	600	5175	724	41499	180
58	2000	1200	38400	700	8229	1086	51615	161
59	667	133	30000	2400	3800	724	37724	199
60	0	0	14400	800	2550	362	18112	213
61	1200	240	46000	1800	8325	1086	58651	159
62	2667	800	48000	2000	14700	1448	69615	142
63	667	133	28800	800	4200	724	35324	168
64	3000	600	72000	2400	17400	2172	97572	168
65	2000	400	36000	800	8700	1086	48986	169
66	2000	800	40000	1800	9900	1448	55948	170
67	0	240	42000	800	4800	1086	48926	204
68	1600	320	60000	1000	7600	1448	71968	189
69	667	133	15600	1000	4200	362	21962	157
70	1000	800	28800	1800	6900	724	40024	174
71	667	133	32000	800	4050	724	38374	213
72	1000	200	12000	500	3600	362	17662	126
73	2667	533	51200	2000	11057	1448	68905	160
74	6000	2400	64000	2200	11475	2172	88247	173
75	1000	400	28000	500	4275	724	34899	184
76	667	200	16000	1400	3343	362	21972	169
77	4000	800	28800	600	6171	724	41095	171
78	1500	300	39600	700	6413	1086	49599	174
79	2800	560	100000	2000	25800	2534	133694	155
80	667	800	33600	800	4275	724	40866	215
81	2667	1600	54000	1200	16800	1448	77715	139
82	2500	500	52000	1800	12900	1810	71510	166
83	800	400	36000	1400	4100	724	43424	212
84	1333	267	56000	2000	12300	1448	73348	179
85	2000	400	38400	600	10500	1086	52986	151
86	2000	800	66000	1200	9000	1448	80448	201
87	0	0	32400	1000	3400	724	37524	221
88	8000	1600	32000	1800	12900	1448	57748	134
89	1000	200	40000	1400	9000	1086	52686	176

90	800	400	32000	800	4163	724	38887	210
91	2000	400	43200	600	6975	1448	54623	176
92	667	200	11200	1000	2571	362	16000	160
93	1333	267	60000	1000	10286	1448	74334	186
94	1667	1000	66000	800	10800	1810	82077	195
95	0	0	16000	400	2314	362	19076	212
96	0	0	28000	500	4114	724	33338	208
97	2000	400	32000	1400	5400	724	41924	175
98	1200	240	44800	800	5850	1086	53976	208
99	8000	1600	80000	1800	24900	2896	119196	144
100	1000	600	44800	800	5100	1086	53386	209
Total	175400	56207	4069981	119100	856013	116564	5393265	
moyenne	5	2	126	4	26	4	167	

## Annexe N°8

**Tableau n°12 : évolution du coût de production en fonction de rendement de notre échantillon**

Rendement	coût de production
9	212
10	202
11	183
12	171
13	163
14	147
15	138
16	134

Source : enquête

**Tableau n°13 : rendement en fonction de type d'huilerie de notre échantillon**

Type d'huilerie	Nombre	Quantité (Qx)	Production d'huile	Rendement
Moderne	59	1 733	21 610	12,5 l/q
Traditionnelle	41	1 041	10 685	10,2 l/q

Source : enquête

**Tableau n°14 : rendement en fonction de l'âge des vergers de notre échantillon**

Age	Nombre	Superficie	Qt olive	Qt huile	Rdt (l/ql)	Rdt ql/ha
moins 100	41	63,3	1107	13555	12,2	17,49
plus 100	59	97,3	1668	18740	11,2	17,14

---

Source : enquête

**Tableau n°15: rendement en fonction de travail du sol de notre échantillon (huileries traditionnelles)**

Intensité labour	surface	production olive	production huile	Rendement (l/ql)
Rarement	32,5	586	5820	9,9
Moins de 5ans	26,5	455	4865	10,7

Source : enquête

**Tableau n° 16: rendement en fonction du travail du sol (huileries modernes)**

Intensité labour	surface	production olive	production huile	Rendement (l/ql)
rarement	31,5	554	6445	11,6
moins de 5ans	70,5	1180	15165	12,9

Source : enquête

## Annexe n°9

**Tableau n°17 : les résultats bruts de l'enquête auprès des exploitants oléicoles**

**Impacts prévisibles de l'intégration de l'Algérie dans la zone de libre échange Union-Européenne / pays tiers méditerranéens sur la filière huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira (subdivision**

n°	S.O	Nbr.O	A.O	Emp	S.I	Lab	Tai	M.O	N.J.T	QTR/J	QR/J/A	DTA/ha	Cuv	M.S1	M.S2	D.
1	1	85	1	1	0	5	5	3	24	0,7	0,24	72	0	0	0	15
2	2	180	2	2	1	2	2	4	30	1,2	0,31	60	0	0	0	10
3	1	95	1	1	0	5	2	4	21	1,0	0,24	84	0	0	1	20
4	3	250	2	1	0	3	3	5	38	1,2	0,24	63	0	1	1	15
5	1,5	120	1	1	0	3	3	2	40	0,5	0,25	53	0	0	1	20
6	2	150	1	1	0	6	2	4	30	1,0	0,24	60	0	0	1	10
7	0,5	60	2	1	0	0	0	4	11	1,0	0,25	88	0	0	1	10
8	2	140	1	2	0	3	3	3	30	0,9	0,30	45	0	1	1	15
9	1,5	100	1	2	0	3	3	3	24	0,8	0,28	48	0	1	0	20
10	2	170	1	1	0	6	4	3	46	0,7	0,25	69	0	0	0	40
11	2	150	1	1	0	4	1	5	24	1,2	0,24	60	0	0	0	30
12	0,5	45	2	2	0	4	2	2	16	0,6	0,28	64	1	0	1	5
13	2	180	2	1	0	3	1	6	22	1,5	0,25	66	0	0	0	4
14	2,5	230	1	1	0	5	5	4	40	1,1	0,28	64	0	0	1	5
15	0,5	40	1	1	0	0	0	3	13	0,8	0,26	78	0	0	1	13
16	0,5	50	1	1	0	0	0	3	16	0,8	0,25	96	0	0	1	4
17	1	100	2	1	0	4	2	5	16	1,3	0,25	80	0	0	1	15
18	1,5	140	1	1	0	0	5	4	30	0,9	0,23	80	0	0	1	8
19	3,5	340	2	1	0	4	4	4	60	1,0	0,24	69	0	0	1	15
20	1,5	140	2	1	0	4	2	3	35	0,8	0,27	70	0	0	0	20
21	4	340	1	1	0	5	2	5	45	1,4	0,28	56	0	0	0	15
22	2	190	2	1	2	2	2	4	30	1,1	0,28	60	1	0	0	15
23	1	90	1	1	0	4	2	4	23	0,9	0,23	92	0	0	1	25
24	3	270	1	1	0	3	3	4	60	1,0	0,25	80	0	0	0	12
25	1	110	2	1	0	3	3	3	26	0,8	0,26	78	0	0	1	22
26	2	180	1	2	0	4	2	3	43	0,8	0,27	65	0	0	0	10
27	1	100	2	1	0	4	4	4	24	0,9	0,22	96	0	0	0	10
28	2	190	1	1	0	3	2	3	45	0,8	0,27	68	0	1	0	10
29	1,5	130	1	1	0	6	6	2	43	0,6	0,28	57	0	1	1	25
30	2	180	1	1	0	4	1	4	36	1,1	0,26	72	0	0	0	20
31	2	170	2	1	0	6	2	5	29	1,2	0,25	73	0	0	0	25
32	0,5	45	1	2	0	5	2	2	18	0,6	0,28	72	0	0	1	8
33	2	180	2	1	0	3	1	5	28	1,3	0,26	70	0	0	0	5
34	2	200	1	1	0	2	2	4	38	1,1	0,27	76	0	1	0	6
35	0,5	40	1	1	0	5	5	3	13	0,8	0,26	78	0	1	1	10
36	0,5	45	2	1	0	3	3	4	11	1,0	0,25	88	0	0	1	5
37	1	90	2	1	0	4	2	4	20	1,0	0,25	80	1	0	1	14
38	1,5	140	1	1	0	6	6	5	24	1,2	0,24	80	0	0	1	9
39	4	390	1	1	0	5	1	6	40	1,8	0,29	60	0	0	1	19
40	1,5	135	2	1	0	0	0	4	27	0,9	0,23	72	0	1	0	10
41	3	280	2	1	0	4	2	6	35	1,6	0,26	70	0	0	0	15
42	2	180	2	2	0	5	2	5	25	1,4	0,27	63	0	0	0	10
43	1	90	1	1	0	5	5	4	21	0,9	0,23	84	0	0	1	20
44	3	260	1	1	0	3	3	5	40	1,2	0,24	67	0	1	0	10

45	1,5	110	2	1	0	4	4	2	45	0,5	0,26	60	0	0	1	20
46	2	170	2	1	0	4	2	4	30	1,1	0,27	60	0	0	1	15
47	1,5	100	1	1	0	0	0	3	25	0,8	0,25	50	0	0	0	15
48	2	140	2	1	0	2	2	4	26	1,0	0,26	52	0	0	1	15
49	1	100	1	2	0	5	2	2	37	0,5	0,26	74	0	1	0	20
50	0,5	50	2	1	0	4	2	3	14	0,7	0,24	84	0	0	0	20
51	2	150	1	1	0	4	4	4	25	1,1	0,28	50	0	0	0	15
52	0,5	40	2	2	0	1	1	3	10	0,9	0,30	60	0	0	1	15
53	2	190	1	1	0	3	3	5	27	1,4	0,27	68	0	0	0	5
54	2,5	240	1	1	0	4	4	5	33	1,4	0,28	66	0	0	1	5
55	1	80	1	1	0	0	0	2	35	0,5	0,24	70	0	0	0	10
56	0,5	55	2	1	0	3	2	3	11	0,9	0,30	66	0	0	0	9
57	1	95	1	1	0	4	2	3	28	0,7	0,23	84	0	0	0	10
58	1,5	130	1	1	0	3	1	4	24	1,0	0,25	64	0	0	1	8
59	1	90	1	1	0	6	6	5	15	1,2	0,24	75	0	0	1	10
60	0,5	40	2	1	0	0	0	2	18	0,5	0,25	72	0	1	0	20
61	1,5	140	1	1	0	5	5	5	23	1,3	0,25	77	0	0	0	10
62	2	175	2	1	0,5	3	2	4	30	1,0	0,25	60	1	0	0	12
63	1	100	2	1	0	6	6	4	18	1,1	0,28	72	0	0	1	20
64	3	285	1	1	0	4	4	4	45	1,0	0,26	60	0	0	1	10
65	1,5	130	2	1	0	3	3	3	30	0,8	0,28	60	0	0	0	20
66	2	165	1	2	0	4	2	4	25	1,2	0,30	50	0	0	1	10
67	1,5	145	1	2	0	0	5	3	35	0,8	0,26	70	0	0	0	15
68	2	170	1	1	0	5	5	3	50	0,7	0,22	75	0	1	1	15
69	0,5	50	2	1	0	3	3	3	13	0,8	0,26	78	1	1	0	15
70	1	90	1	1	0	4	1	3	24	0,8	0,25	72	0	0	0	30
71	1	80	1	1	0	6	6	4	20	0,9	0,21	80	0	0	0	30
72	0,5	50	2	2	0	2	2	2	15	0,6	0,30	60	0	0	1	10
73	2	185	1	1	0	3	3	4	32	1,1	0,27	64	0	0	0	6
74	3	230	1	1	0	2	1	4	40	1,1	0,27	53	0	1	1	6
75	1	100	2	1	0	4	2	2	35	0,5	0,26	70	0	0	1	10
76	0,5	55	1	1	0	3	2	2	20	0,6	0,28	80	0	0	1	9
77	1	95	2	1	0	1	1	4	18	1,0	0,25	72	0	0	1	10
78	1,5	125	1	1	0	4	4	3	33	0,7	0,24	66	0	0	1	6
79	3,5	400	2	1	0	5	5	5	50	1,5	0,30	71	0	0	0	14
80	1	110	1	1	0	6	1	4	21	1,0	0,24	84	0	1	1	10
81	2	180	1	1	0	3	1	5	27	1,5	0,30	68	0	0	0	14
82	2,5	180	2	2	0	4	4	5	26	1,3	0,26	52	0	0	0	14
83	1	95	2	1	0	5	2	3	30	0,7	0,22	90	1	0	1	20
84	2	190	1	1	0	6	6	4	35	1,1	0,27	70	0	1	1	15
85	1,5	135	1	1	0	3	3	3	32	0,8	0,27	64	0	0	1	15
86	2	185	1	1	0	4	2	3	55	0,7	0,24	83	0	0	1	15
87	1	110	1	1	0	0	0	3	27	0,7	0,22	81	0	0	1	15
88	2	160	2	2	0	1	1	2	40	0,8	0,39	40	0	1	0	15
89	1,5	140	1	1	0	6	6	2	50	0,5	0,27	67	0	1	1	20

**Impacts prévisibles de l'intégration de l'Algérie dans la zone de libre échange Union-Européenne / pays tiers méditerranéens sur la filière huile d'olive Cas de la wilaya de Bouira (subdivision**

90	1	90	1	1	0	5	2	4	20	0,9	0,23	80	0	1	0	20
91	2	150	1	1	0	4	4	4	27	1,0	0,24	54	0	0	0	30
92	0,5	45	2	2	0	3	2	2	14	0,6	0,29	56	1	0	1	10
93	2	180	1	1	0	6	6	3	50	0,7	0,23	75	0	0	0	6
94	2,5	230	2	1	0	6	2	3	55	0,7	0,25	66	0	0	1	6
95	0,5	45	1	1	0	0	0	4	10	1,1	0,28	80	0	0	1	10
96	1	80	1	1	0	0	0	2	35	0,5	0,23	70	0	0	0	5
97	1	90	2	1	0	2	2	4	20	1,0	0,24	80	0	0	1	12
98	1,5	140	2	1	0	5	5	4	28	1,0	0,26	75	0	0	1	17
99	4	360	2	1	0	2	2	5	40	1,5	0,31	50	0	0	1	15
100	1,5	120	1	1	0	6	2	4	28	0,9	0,23	75	0	1	0	20
Total	<b>161</b>	<b>14355</b>						<b>365</b>	2939		<b>0,26</b>	<b>69</b>				13
Moy		<b>89</b>														<b>14</b>