

- FICHE BONNE PRATIQUE -

## **VALORISATION DE L'OLIVIER** **DANS L'OASIS DE SKOURA GRÂCE À L'ORGANISATION** **DES PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE**



**Située à 40 km de la ville d'Ouarzazate, Skoura est l'une des oasis traditionnelles encore habitée et productive. L'olivier y est le principal arbre qui permet la production d'une huile réputée de très bonne qualité. Mais la valorisation en huile est un processus délicat.**

Pour assurer une production de qualité il faut ainsi garantir à l'ensemble des producteurs des délais très courts entre la récolte et la transformation des olives. C'est le défi auquel ont voulu répondre les membres de la Coopérative Agricole el Mohamadia avec le soutien d'Agrisud International et de l'ORMVAO.

### **OBJECTIF DE L'EXPÉRIENCE**

Les producteurs d'olives se dotent des outils nécessaires à une gestion qualitative de la production d'huile d'olive.



**Maroc, Région de  
Drâa Tafilalet,  
Skoura**

### **ORGANISER LA TRANSFORMATION DE L'OLIVE POUR GARANTIR UNE HUILE DE QUALITÉ**

En 2006, l'association Oulad Almassoud en partenariat avec l'association Agrisud International a mis en place un projet d'appui à la filière oléicole.

Un premier travail de diagnostic a permis d'identifier un premier groupe de 12 agriculteurs producteurs d'olives. A la suite de ça, un accompagnement pendant 3 ans a permis de former les agriculteurs à la conduite de l'olivier et aux techniques d'agriculture écologique.

Afin de valoriser la qualité des olives produites, il a été décidé de travailler à la production d'huile. La qualité de l'huile d'olive dépend des délais entre les différentes phases de transformation (entretien, irrigation, récolte, tri, pesage, entreposage, lavage, broyage), et demande une maîtrise parfaite du processus en plus d'un matériel adéquat.

Le plan de récolte élaboré en concertation avec les adhérents de la

coopérative a permis de d'organiser l'approvisionnement des olives et donc de maîtriser la trituration.

La coopérative en collaboration avec les agriculteurs limite la durée de stockage des olives avant trituration à 2 jours.

Si certains agriculteurs viennent de plus loin, les adhérents leur donnent la priorité. Si la quantité d'olives à triturer par un seul agriculteur est inférieure à la capacité de la machine elles seront triturées avec d'autres olives de même qualité.





Broyage des olives

## GARANTIR LE BON FONCTIONNEMENT DE LA COOPÉRATIVE

Le partenariat avec Agrisud ainsi qu'avec l'ORMVAO a ainsi permis de mettre en place les outils nécessaires au bon fonctionnement de la coopérative comme le plan de récolte, l'achat et l'utilisation du moulin ou encore les outils de gestion.

En contrepartie, la coopérative a assuré elle-même la fabrication du local.

La coopérative a démarré avec 12 agriculteurs et une machine de trituration de capacité de 200Kg/h acquise avec le soutien de la région Aquitaine. En 2012-2013, l'adhésion de nouveaux agriculteurs a poussé le conseil de la coopérative à la définition de critères d'adhésion :

- avoir des connaissances dans le domaine de l'olivier
- avoir une exploitation d'olivier
- payer les frais d'adhésion de 21000dh.

L'augmentation des adhérents et des quantités d'olives à triturer ont amené la

coopérative à acquérir une nouvelle machine de plus grande capacité. L'installation et l'exploitation de cette nouvelle machine a ainsi permis de triturer également les olives des non adhérents.

En 2018, la coopérative compte 41 adhérents.

### PROBLÈME RÉSOLU

La création de l'unité de trituration des olives a permis de réduire la durée de stockage des olives et ainsi d'améliorer la qualité de l'huile d'olive.

Elle a également facilité le travail des femmes qui auparavant étaient obligées de transporter leur production d'olives vers d'autres ksours pour en extraire l'huile.

### LES ACTEURS

- ORMVAO : conseil et appui à la construction de locaux selon les critères de l'ONSSA
- Agrisud International : assure l'accompagnement, la formation et le suivi du projet auprès de la coopérative
- Olvea : mise à disposition à la coopérative d'un technicien qui assure le suivi de la procédure d'élaboration de la demande de certificat sanitaire délivré par l'ONSSA.



Chaîne de trituration des olives

## POINTS FORTS - POINTS FAIBLES

### LES POINTS FORTS

- La disponibilité du local équipé ainsi qu'une bonne gestion du stock d'olives
- Une bonne organisation du travail
- La qualité et la disponibilité des olives ainsi que la qualité du service offert aux producteurs
- La confiance entre les adhérents, les non adhérents et les membres de la coopérative

### LES POINTS FAIBLES

- La machine ne répond plus aux besoins des adhérents avec l'augmentation des quantités

- Insuffisance de l'intensité du courant électrique pour les machines, d'où la nécessité de l'achat d'un générateur électrique
- Manque de moyen de transport pour les activités de la coopérative
- Manque de main d'œuvre qualifiée
- Autorisation sanitaire de l'ONSSA pas encore obtenue
- Manque de voyage d'étude d'échange d'expériences
- Manque de formations continues spécialisées.

## RÉSULTATS - PERSPECTIVES

Les membres de la coopérative ont réussi à s'organiser pour triturer la production d'olives à temps et par conséquent assurer un produit de qualité élevée facilitant l'accès à de nouveaux marchés. L'emplacement du local a également facilité le travail des agriculteurs qui se déplacent plus auparavant pour aller dans d'autres ksours.

La coopérative a eu l'accord de l'ONSSA pour procéder à l'obtention de l'agrément sanitaire et commercialise un produit respectant les normes nationales internationales de mise en bouteilles (vierge, extra...).

Pour assurer le fonctionnement la coopérative permet de payer le salaire de 6 ouvriers saisonniers.

**Les adhérents de la coopérative visent la diversification de l'activité afin que la coopérative soit fonctionnelle toute l'année. La production d'huile d'olive étant une activité saisonnière, la valorisation des produits de terroir devrait permettre à la coopérative de rester productive toute l'année.**

**Les adhérents de la coopérative ont une vision large et cherchent à élargir leurs activités et pouvoir assurer l'exportation de leurs produits ainsi que l'obtention éventuelle du label BIO.**

### Contact

- Abdelghani Ibtihaj, président de la coopérative  
+212 670335931  
ibtihaj1980skoura@gmail.com
- Omar Boughdioui, vice-président de la coopérative  
+212 667595450
- Abdelghani M'rabou, chef d'équipe à la coopérative +212 670632636
- Mohamed Elbouhdioui, non adhérent de la communauté  
+212 628798350



Bassin de récupération des grignons



Rédaction : Samira Hafiane (ANDZOA), Soukaina Allaoui (AOFEP), Lahcen Kabiri (AOFEP), Ahmed Jaakou (AOFEP)  
Coordination : Jean-Baptiste Cheneval  
Mise en page : Géraldine Allemand et Estelle De Marco  
Production CARI 2018

