

BOUIRA

Près de 7 millions de litres d'huile d'olive récoltés

Plutôt une bonne saison pour la wilaya de Bouira. Un sentiment partagé tant par les responsables de la direction des services agricoles de la wilaya de Bouira que par les professionnels de la filière, à savoir les oléiculteurs et les oléificateurs.

Alors que la campagne oléicole au niveau de la wilaya de Bouira tire à sa fin, d'après les statistiques que nous avons obtenues auprès de la Direction des services agricoles de Bouira, arrêtées au 26 février dernier, un total de 373 281 quintaux récoltés sur une superficie de 24 827 hectares, alors que la superficie en rapport est de 25 407 hectares sur un total de 37 011 hectares d'oliveraies ; soit une récolte qui en est à plus de 97 %, la quantité d'huile d'olive récoltée sur les 358 135 quintaux triturés, était de 6 336 258 litres. Une quantité qui pourra atteindre les 7 millions de litres d'ici la fin de la campagne qui en est à ses derniers jours.

D'après ces statistiques, nous constatons une nette progression par rapport à la campagne précédente 2015 – 2016 qui était de 5 millions de litres, mais très loin de celle de la campagne 2014-2015 qui était à plus de 11 millions de litres.

Cela étant, et en attendant le rapport final des services de l'agriculture et leurs experts pour connaître exactement les raisons de ces fluctuations, ainsi que la baisse par rapport à la saison pleine, c'est-à-dire celle où l'olivier connu pour ses cycles végétatifs alternés, où cette année qui a coïncidé avec la meilleure saison, devait connaître une production proche de celle de 2014-2015, c'est-à-dire proche des 11 millions sinon plus puisque la superficie en rapport est plus importante que la campagne 2014-2015, des oléiculteurs que nous avons rencontrés ainsi que les oléificateurs parlent des caprices de Dame nature qui joue bien des tours à l'olivier surtout avec ses périodes de sécheresse qui se manifestent au mois d'avril et ces pluies tardives des mois de mai-début juin, des pluies qui affectent l'olivier qui se retrouve en cette période en pleine floraison et dont les petites fleurs sont souvent ravagées par les gouttes de pluie qui s'engouffrent dans les calices et qui finissent par étouffer l'ovaire et la tuer avant

même sa pollinisation. Outre ce phénomène, les sécheresses prolongées font également des ravages chez les oliviers qui se trouvent déshydratés avant même que l'été ne se manifeste.

D'autres facteurs comme certaines maladies spécifiques à l'olivier, particulièrement la mouche d'olive et la tuberculose, font également partie des facteurs qui influent négativement sur les rendements des oliviers.

Rappelons que face à ces maladies, ainsi que ces caprices, la direction des services agricoles a multiplié, ces dernières années, des rencontres et autres journées de sensibilisation notamment sur la mouche d'olive et la tuberculose. Des oléiculteurs sont invités régulièrement au niveau de la Chambre d'agriculture de la wilaya pour assister à des rencontres animées par des spécialistes concernant les méthodes de lutte contre ces maladies et le comportement à adopter pour l'entretien des oliviers pour une meilleure production, comme les tailles nécessaires pour lutter justement contre les phénomènes d'alternance de ces oliviers.

Une huile de meilleure qualité mais ignorée du citoyen

Depuis plusieurs années, la trituration qui se faisait jusqu'à un passé pas très lointain, au niveau des huileries traditionnelles, est passée à un autre stade avec des huileries modernes et tout récemment, avec des chaînes continues, des huileries ultramodernes.

Avec l'apparition de ces huileries ultramodernes, chez le citoyen kabyle qui a toujours consommé l'huile au quotidien et avec un certain goût très doux, est apparu un autre goût : amer et piquant.

Cette saveur que l'on rencontre le plus souvent dans la région de M'chédallah, est pourtant due justement à la meilleure qualité de l'olive et donc, signe de la meilleu-



Photo : DR

re qualité de l'huile. D'après le Conseil oléicole international, l'IOC, l'huile extra-vierge est reconnue lors de la dégustation par son goût amer et piquant. La présence des polyphénols et des antioxydants, ces deux composants font de l'huile d'olive de qualité, un meilleur aliment et un ami de la santé humaine, tant ses deux composants sont scientifiquement des anticancéreux et des anti-âge. En d'autres termes, l'huile piquante et amère que nos concitoyens critiquent dans les chaumières et qu'ils jugent comme étant de mauvaise qualité, est celle qui coûte le plus cher à l'échelle mondiale et qui possède les meilleures qualités pour la santé humaine.

Un paradoxe parmi tant d'autres que l'on retrouve dans notre société et contre lequel il faudra des années pour le faire admettre aux gens.

Selon un spécialiste de l'olivier au niveau de la direction des services agricoles, la meilleure huile d'olive, celle qui possède les meilleures valeurs nutritionnelles, est celle que l'on pourra avoir depuis une olive plutôt verte que noirâtre, c'est-à-dire une huile obtenue depuis les olives récoltées vers fin octobre et début novembre. Une huile qui offre au palais une sensation d'amertume et qui irrite la gorge. Ce sont les polyphénols et les antioxydants existants dans cette huile extra-vierge qui donnent cette sensation

et qui attestent de son excellente qualité. Une huile douce aura déjà perdu ses polyphénols et ses antioxydants, c'est-à-dire ce qui fait d'elle un meilleur remède contre le cancer et la vieillesse.

Enfin pour les prix de vente de l'huile dans la région de Bouira, celle-ci est cédée entre 650 et 700 dinars le litre au niveau des huileries alors que chez les citoyens, le prix pourra largement atteindre les 800 dinars surtout dans la région de M'chédallah réputée pour son huile extra vierge, dont le taux d'acidité ne dépasse pas les 0,8 % mais qui s'altère au fil des semaines et des mois à cause d'une mauvaise conservation et d'un mauvais conditionnement.

Le marché de l'exportation n'est pas pour demain

D'ailleurs, au sujet de cette conservation et le conditionnement, deux conditions nécessaires pour parler d'une exportation, nous avons rencontré le président de la coopérative d'huile d'olive de Kabylie ou Chok dont la raison d'être était justement la réhabilitation de cette huile d'olive de Kabylie.

M. Moumou Bellaha estime que pour réussir une meilleure qualité d'huile, un certain nombre de conditions, surtout en aval, c'est-à-dire depuis l'entretien des oliveraies, jusqu'à la récolte, les conditions de conservation de l'olive et

sa trituration puis le conditionnement de l'huile, doivent être respectées.

Outre toutes ces conditions, notre interlocuteur dira que le marché national de l'huile n'est pas régulé et dans l'état actuel des choses, son exportation relève de l'utopie tant le prix de l'huile à l'échelle mondiale est inférieur au prix adopté à l'échelle locale. Ainsi, si l'on sait que l'huile d'olive à l'échelle mondiale est cédée actuellement à hauteur de 2,5 et 3 €, l'exportation de l'huile d'olive algérienne qui est vendue à 600 DA en vrac, ne pourra jamais être rentabilisée avec un tel prix surtout avec sa mise en bouteille et son transport.

Aussi, et toujours selon notre interlocuteur, l'exportation de l'huile d'olive doit se faire lorsque la coopérative Chok possèdera sa propre huilerie et sa chaîne de conditionnement et de mise en bouteille, en signant des conventions avec de grands propriétaires terriens qui possèdent des dizaines d'hectares d'oliveraies.

Pour le moment, l'huile récoltée d'une manière anarchique depuis les 211 huileries existantes à l'échelle de la wilaya, avec ces 42 huileries traditionnelles, ses 81 super presses et ses 88 chaînes continues, est rapidement écoulée sur le marché national et avec un bon prix.

De plus, l'exportation se fait à travers des conventions avec des étrangers qui doivent être satisfaits en quantité et en qualité. «Aussi, le jour où la coopérative sera dotée de tous ces matériels et aura des conventions avec plusieurs oléiculteurs pour une quantité donnée et selon une méthode de récolte préalablement arrêtée, la trituration et le conditionnement se feront au niveau des locaux de Chok, pour honorer ses engagements auprès des partenaires étrangers, ce jour-là, on pourra parler d'exportation de l'huile d'olive. Et là, on pourra parler de concurrencer les autres pays exportateurs d'huile d'olive à l'instar de nos voisins la Tunisie et le Maroc mais surtout les leaders mondiaux dans le domaine, l'Espagne, la Grèce, l'Italie, etc.», dira enfin le président de Chok.

Yazid Yahiaoui

HÉPATITE C À SOUK AHRAS

Une progression inquiétante

Cette affection largement répandue dans notre pays, hautement contagieuse, a pris des proportions inquiétantes d'où l'appréhension des professionnels de la santé.

Cette maladie transmissible, très connue au niveau du secteur de la santé de Souk Ahras, prévalait à l'état endémique au niveau de certains foyers identifiés dans la wilaya, une enquête minutieuse menée par nos soins au niveau des hôpitaux du chef-lieu de la wilaya avec des chiffres à l'appui, durant l'année 2016, plus de 100 tests positifs ont été signalés

concernant l'hépatite C. De même trois paramédicaux exerçant dans différents services sont touchés par cette maladie, le plus grave il y a même des insuffisants rénaux qui sont atteints par cette pathologie.

Il est connu pour les professionnels de la santé que le taux de prévalence de cette maladie est élevé pour les dialysés, surtout

qu'ils sont polytransfusés, pourtant le sang transfusé est contrôlé dans le laboratoire. Les moyens techniques de transfusion stérilisés et les consommables neufs sont à usage unique, devant cette problématique où l'hépatite C sévit toujours et à tendance à croître d'une manière inquiétante.

Un médecin spécialiste en maladies infectieuses a été interviewé par nos soins sur la prophylaxie à mettre en exergue pour limiter l'avancée de l'hépatite C, le médecin nous a donné les explications suivantes : «Concernant la

prévention, les chirurgiens dentistes et les gastro-entérologues doivent faire attention à la bonne stérilisation de leurs matériels, le gastro-entérologue doit utiliser deux fibroscopes pour une meilleure hygiène, les paramédicaux doivent travailler avec des gants, au niveau des hôpitaux où la quasi-totalité des autoclaves sont défectueux et les responsables font comme s'ils étaient fonctionnels, doivent les changer car on badine pas avec la santé du malade. Une lapalissade.

Ben Abderrahmane