Ministère de l'Agriculture
du Développement Rural

Cofinancé par l'Union Européenne

Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture en Algérie

Programme d'appui au secteur de l'agriculture en Algérie (PASA)

Pôle Soummam

Métiers périphériques dans la filière oléicole

Diagnostic et Identification des métiers en amont et en aval de la filière oléicole

Livrable N°2

Mohamed CHABANI

INRAA ALGERIE

EXPERTISE FRANCE
GROUPE AFD

Table des matières

1. Contexte 3
1.1. Présentation du programme 3
1.2. Contexte de la mission 3
1.3. Objectifs de la mission 4
1.4. Résultats attendus 4
2. Déroulement 5
3. Rappel de l'objectif de la mission n°1 5
4. L'o-léiculture, secteur d'avenir ? 6
4.1 Un secteur longtemps sur le déclin 6
4.2. La formation et l'emploi des jeunes et des femmes, une voie vers la relance du secteur : constat et pistes de réflexion 9
4.2.1 . Etat des lieux du secteur et des pratiques 9
4.2.2 . Les pratiques et les métiers à promouvoir 14
4.2.2.1. Les métiers de l'amont 14
4.2.2.2. les métiers de l'aval 19
5. Conclusion 23

« L'olivier est un membre de la famille, ça participe de l'identité. Tailler un olivier devant une personne agée, c'est comme tuer une personne devant ses yeux. Il y a une dimension sacrée, une connexion invisible entre l'être humain et l'arbre, comme un sang qui coule entre les deux. Il y a un compagnonnage historique qui s'est installé entre l'homme et l'arbre »

1. Contexte

1.1. Présentation du programme

Dans le cadre de l'Instrument Européen de Voisinage, 15MEUR ont été octroyés par la Délégation de l'Union Européenne (DUE) pour la mise en œuvre du Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture (PASA) en Algérie.

Le programme vise le développement de l'économie agricole par le biais du renforcement d'un nombre limité de filières stratégiques pour la sécurité alimentaire et celles ayant un potentiel significatif d'exportation.

Les activités confiées à Expertise France dans le cadre du PASA portent sur le renforcement de filière oléicole dans les wilayas de Bejaïa, Bouira et Tizi-Ouzou – appelé le pôle SOUMMAM.

Dans ce cadre, une équipe basée à Bejaïa a été recrutée par Expertise France afin de nouer des partenariats avec les autorités locales et assurer le suivi des activités du projet.

Les résultats escomptés et activités envisagées sur la filière oléicole sont les suivants :

Résultat 1 : Les dynamiques de fonctionnement des trois filières cibles sont étudiées et des stratégies de développement et de suivi sont élaborées et mises en œuvre ;

Résultat 2 : Les performances du segment amont sont améliorées, y compris la productivité agricole, et l'intégration des groupes vulnérables au sein des chaînes de valeur est promue ;

Résultat 3 : La compétitivité des acteurs industriels et commerciaux du segment à l'aval est améliorée, y compris en matière de respect des normes et réglementations nationales et à l'exportation, et des liens commerciaux profitables sont encouragés avec les acteurs à l'amont ;

Résultat 4 : Les questions environnementales sont intégrées dans la planification et mise en œuvre des activités, notamment la gestion durable des ressources en eau, la lutte contre les pollutions, les aspects d'adaptation au changement climatique, la lutte contre la désertification, la préservation de la biodiversité agricole.

Résultat 5 : La connaissance des thématiques communes ou spécifiques aux filières et des thématiques sectorielles connexes est améliorée.

1.2. Contexte de la mission

Le PASA pôle SOUMMAM appuie les différents maillons de la chaine de valeur Oléicole en Algérie pour une mutation qualitative et quantitative de ce secteur stratégique. Chemin faisant, à travers les différents diagnostics, études, formations, apparait un gisement d'emplois et métiers « dits périphériques » qui viennent compléter les métiers déjà identifiés de la filière Oléicole (environ 50 000 Oléiculteurs et 1000 Oléifacteurs, 2000 salariés) sur les 8 Wilayas de la zone projet étendue) il s'agit des métiers de service comme les laboureurs, maitres tailleurs et greffeurs, récolte , mais aussi des métiers émergents sur le maillon central de la filière : collecte , transport, stockage des olives entre le verger et le moulin, puis les métiers de l'aval

autour de la logistique, mise en marché, marketing , packaging qui seront promus dans l'étude sur ce maillon. Il est devenu nécessaire d'identifier, promouvoir, développer ces métiers périphériques qui permettront à court et moyen terme d'assurer la mutation qualitative et quantitative de la filière, dans une région montagneuse ou les populations fragiles, jeunes et femmes notamment, ont peu d'alternatives professionnelles.

1.3. Objectifs de la mission

L'objectif général de la mission est de présenter les différents acteurs de l'écosystème d'appui à l'emploi en Algérie, de définir le rôle de chacun des acteurs ainsi que leur fonction et les relations et interactions avec les organisations relevant du secteur de l'agriculture en général et l'oléiculture en particulier. Par ailleurs, il s'agira aussi d'identifier les gisements d'emplois possibles dans le secteur oléicole dans le territoire concerné par le programme et de présenter les résultats de ce travail au cours de l'atelier national sur les métiers périphériques. Enfin, il s'agira de contribuer à la préparation et à la co-animation de l'atelier national des métiers périphériques, notamment en pilotant le groupe des cadres centraux ESS.

Les objectifs spécifiques de la mission sont les suivants :

1) Présentation et définition du rôle et des fonctions des acteurs relevant de l'écosystème de l'emploi en Algérie, notamment ceux qui contribuent à la promotion et au soutien à l'entrepreneuriat et l'auto-emploi ;

2) Analyse de l'écosystème des acteurs de soutien à l'emploi et des interrelations possibles avec les acteurs du secteur de l'agriculture et de l'oléiculture ;

3) Analyse d'un transfert éventuel de l'expérience « Cap jeunesse » au secteur concerné par la mission ;

4) Pré-diagnostic sur les gisements d'emploi dans le secteur oléicole ;

5) Préparation, modération et reporting de l'atelier national sur les métiers périphériques dans la filière oléicole en Algérie ;

6) Pilotage d'un groupe restreint et co-animation de l'atelier national avec des cadres centraux ESS. L'objectif est d'assurer l'intégration des groupes vulnérables (femmes, jeunes, personnes éloignées de l'emploi). 5 thématiques ont été identifiées : métiers amont, métiers aval, métiers du transport et de la logistique en interface entre l'amont et l'aval, métiers du conseil et métiers émergents parmi lesquels l'oléotourisme et le tourisme communautaire.

7) Préparation et présentation de la synthèse de l'atelier.

1.4. Résultats attendus

- Un pré-diagnostic sur les gisements d'emplois dans le secteur oléicole est réalisé ;

- Une carte de l'écosystème des acteurs de soutien à l'emploi est réalisée avec les interactions possibles avec les acteurs relevant du secteur de l'agriculture et en particulier l'oléiculture ;
- Une analyse, sous forme d'hypothèse, sur un transfert éventuel de l'expérience « Cap jeunesse » est proposée ;
- Des réunions régionales restreintes sont organisées afin de préparer l'atelier national « métiers périphériques » ;
- Une contribution à la préparation, à la modération et au reporting de l'atelier national « métiers périphériques » est assurée ;
- Un rapport final intitulé « diagnostic et recommandations sur le développement des métiers périphériques dans la filière oléicole en Algérie » est rédigé et présenté.

2. Déroulement

Calendrier et plan de travail :

Nb jours	Activités
1 jour	Préparation de la mission
3 jours	Interview équipe d'experts du pôle Soummam, wilaya de Bejaia (25-28 oct 2022)
2 jours	Rédaction du rapport intermédiaire n°1 sur l'identification des métiers en amont et en aval, dans le secteur oléicole

3. Rappel de l'objectif de la mission n°1

L'objectif de la mission qui s'est déroulée du 25 au 28 octobre 2022 à Bejaia et Alger est la réalisation d'un pré-diagnostic sur les gisements d'emploi dans le secteur oléicole. Afin d'identifier les métiers en amont et en aval, la méthodologie privilégiée a été la tenue d'une série d'entretiens avec l'équipe d'experts du pôle Soummam. Cela a permis d'appréhender notamment le contexte du programme et de la mission. Ces entretiens ont été réalisées en face à face ou au téléphone et ont permis de dresser un tableau relativement complet de la problèmatique de l'oléiculture dans les trois régions concernées par le PASA/Pôle Soummam.

Les personnes qui ont été interrogées sont, dans l'ordre :

Rachid Haddadi : ingénieur agronome, représentant le Ministère de l'agriculture, membre du comité technique et membre du comité de pilotage.

Olivier Rives : Chef de projet au niveau du « pôle Soummam » du PASA.

Yamina Derdah : membre de l'équipe d'experts du « pôle Soummam », en charge de l'aval de la filière oléicole.

Tahar Maza : membre de l'équipe d'experts du « pôle Soummam », en charge de l'amont de la filière oléicole.

Yasmine Ouldmammar : chargée de mission « appel à Projets ».

Initialement, il était prévu de présenter les différents acteurs de l'écosystème d'appui à l'emploi en Algérie, de définir le rôle de chacun des acteurs ainsi que leur fonction et les relations et interactions avec les organisations relevant du secteur de l'agriculture en général et l'oléiculture en particulier. Cette partie de la mission sera réalisée dans un second temps et viendra compléter le travail effectué lors de la première mission. Les deux missions permettront à la fois d'identifier les métiers à promovoir et à développer et les modalités d'appui et de financement publics existants pour la création de microentreprises.

4. L'oléiculture, secteur d'avenir ?

4.1 Un secteur longtemps sur le déclin

Partant du constat que la culture de l'huile d'olive devenait de plus en plus vulnérable dans la région concernée par le programme PASA et face à la menace de la disparition de cette activité ancestrale, les pouvoirs publics ont décidé d'agir afin :

- de stopper le déclin observé dans l'entretien des vergers,
- de freiner l'exode rural ;
- de relancer le secteur de l'oléiculture, véritable source de revenus pour la région et secteur générateur d'emplois pour la population locale, principalement les jeunes et les femmes ;
- d'améliorer les performances au niveau des systèmes de production, de transformation et de commercialisation pour des produits destinés tant au marché national qu'à l'exportation.

La vallée de la Soummam, territoire référence pour le « pôle Soummam » du programme PASA est caractérisée par une population rurale nombreuse et dynamique, une agriculture familiale à base de petites exploitations peu spécialisées, et une pratique ancestrale de l'oléiculture et de la production d'huile d'olive. C'est aussi une région qui connait un taux de chomage important chez les jeunes, à l'exception des chefs lieux de wilayas, siège de plusieurs entreprises importantes, essentiellement dans le domaine de l'agro-alimentaire.

Pour mieux appréhender la nécessité de relancer et de développer, quantitativement et qualitativement, la production d'huile d'olive, il nous faut analyser les raisons qui ont contribué,

au fil du temps, à une dégradation de la situation. Les causes sont multiples et nous allons en énumérer quelques unes :

- ✓ Beaucoup de vergers sont peu, mal ou pas entretenus. Les propriétaires, héritiers de vergers familiaux, pour un grand nombre d'entre eux, ont quitté depuis longtemps la région de Kabylie pour aller travailler dans les grands centres urbains et/ou industriels d'Algérie. Ces propriétaires de vergers reviennent durant la période de la collecte des olives et s'activent à les cueillir en famille, pour des raisons souvent économiques. Ce sont généralement les enfants et l'épouse qui font office de main d'œuvre, ce qui pose un vrai problème en termes d'efficacité et de rendement. De plus, ce sont des personnes qui ne sont pas du métier, ce qui augmente les risques d'accidents ; La situation s'est dégradée au fil du temps et paradoxalement, la qualité de l'huile d'olive était meilleure il y a plus de 30 ans. La densité des moulins sur le territoire était tellement importante que la trituration se faisait 24h après la récolte, au maximum sous 48h. Quasiment chaque village ou hameau avait son petit moulin. Il n'y avait donc aucune forme d'oxydation des olives. Avec l'exode rural, il y a eu une dégradation des bonnes pratiques dans les vergers et les moulins. Ne sont restées en Kabylie que les femmes, peu nombreuses pour la récolte et quand les familles reviennent, durant les vacances ou les week-end, pour renforcer la récolte, ce n'est pas suffisant pour faire un travail de qualité. Le manque de main d'œuvre a pour conséquence le stockage des olives dans des big bags de 1000 kg durant des semaines, ce qui a pour conséquence d'altérer la qualité des olives. Parfois, un délai de 3 à 4 semaines s'écoule entre la récolte et la trituration. Or, l'ennemi de l'olive et de l'huile d'olive est l'oxygène, il faut donc fraire vite et triturer les olives rapidement après leur récolte. Ces bonnes pratiques, qui ont disparu au fil du temps, permettaient d'obtenir de l'huile vierge douce.

- ✓ De la situation décrite ci-dessus, découle une conséquence en lien direct avec celle-ci, à savoir que les sols ne sont pas suffisamment préparés en amont, les arbres mal ou pas taillés comme il conviendrait, les oliviers ne sont pas entretenus comme il se doit…etc ;
- ✓ Les olives sont parfois cuillies alors qu'elles ne sont pas à maturité ;
- ✓ La durée idéale entre la cuillette et la trituration n'est pas respectée ;
- ✓ Les conditions de transport et de réception des olives au sein de l'huilerie ne sont pas aux normes requises ;
- ✓ Le manque de main d'œuvre spécialisée, qualifiée ou non qualifiée. Il ne reste que les femmes pour s'occuper des vergers ;

- ✓ Des jeunes sans emploi et une main d'œuvre disponible pour les activités de cuillette, par exemple, face à des vergers qui fonctionnent de façon traditionnelle (appel à la famille) ;
- ✓ Une qualité médiocre, une production qui s'écoule et des idées reçues qui se transmettent de génération en génération (l'huile d'olive de la région est « bonne » puisqu'elle se vend, quel que soit le prix, la qualité, l'emballage et le process de production).
- ✓ Une capacité d'exportation très faible bien qu'étant le 8ème pays producteur mondial, avec un très grand verger de 500 000 hectares. Ce verger est sous exploité. La production pourrait bondir d'environ 30 % en installant des bonnes pratiques.
- ✓ Organisation des vergers spécifiques en Algérie, d'une centaine d'arbres à l'hectare, ne permettant pas une grande production. A titre de comparaison, la densité est de 1000 arbres à l'hectare en Espagne, avec une variété particulière d'olivier d'une durée de vie assez courte, entre 10 et 15 ans. Le travail de la cuillette se fait à la machine. Cependant, cette culture intensive commence à montrer des limites, du fait du changement climatique avec risque d'une baisse de la production d'environ 50 %.

Face à ce constat édifiant, il était urgent d'opérer une « révolution » des pratiques et des esprits afin d'opérer la mue du secteur. L'objectif étant :

- ❖ D'accroître la compétitivité des acteurs économiques ;
- ❖ D'encourager la gouvernance à l'échelle centrale et territoriale par une participation accrue de tous les acteurs et une meilleure circulation de l'information.

Pour cela, le programme PASA s'est structuré autour des résultats suivants :

- Les dynamiques de fonctionnement de la filière sont étudiées et des stratégies de développement et de suivi sont élaborées et mises en œuvre ;
- Dans les zones cibles, les performances du segment amont sont améliorées, y compris la productivité ; et l'intégration des groupes vulnérables au sein des chaînes de valeur est promue ;
- La compétitivité des acteurs industriels et commerciaux du segment à l'aval est améliorée, y compris en matière de respect des normes et réglementation nationales et à l'exportation, et des liens commerciaux profitables sont encouragés avec les acteurs à l'amont ;
- Les questions environnementales sont intégrées dans la planification et mise en œuvre des activités, notamment la gestion durable des ressources en eau, la lutte contre les pollutions, les aspects d'adaptation au changement climatique, la lutte contre la désertification, la préservation de la biodiversité agricole.
- La connaissance des thématiques communes ou spécifiques aux filières et des thématiques sectorielles connexes est améliorée.

4.2. La formation et l'emploi des jeunes et des femmes, une voie vers la relance du secteur : constat et pistes de réflexion.

4.2.1 . Etat des lieux du secteur et des pratiques

Si l'on se concentre sur les groupes cibles identifiés pour le PASA/Pôle Soumman, une attention particulière est portée sur les petits agriculteurs organisés en associations et coopératives, lesTrès Petites (TPEs) et Petites Moyennes Entreprises (PMEs) avec un accent particulier sur les jeunes et les femmes.

En tenant compte du constat, effectué précédemment, sur les raisons du déclin du secteur de l'oléiculture et avant de nous intéresser aux gisements d'emplois potentiels et aux métiers, en amont et en aval, de la production d'huile d'olive, nous allons commencer par un état des lieux du secteur et des pratiques de la profession.

Si l'on part de la constation plus que définitive que les « bras n'y sont plus et ils ne reviendront pas » il faut réfléchir à une implication et une intégration plus importante des jeunes dans la filière, par le biais de la formation et de la promotion des métiers ainsi que par un accompagnement financier des pouvoirs publics, notamment sur le soutien à la création de très petites entreprises (TPE). Un des objectifs est d'aider à l'installation de jeunes oléiculteurs avec le double objectif de restructurer les vergers et d'agir sur l'emploi. Il faut donc intéresser ces jeunes en mettant en avant les avantages de la filière, notamment en faisant la promotion d'un secteur en développement, à fort potentiel et pouvant générer des revenus importants.

La tâche n'est pas aisée puisqu'il faut au moins 3 hectares pour assurer la rentabilité d'un verger et la situation complexe du foncier ne facilite pas les choses, d'autant plus que beaucoup de terres sont des propriétés collectives et ont le statut de « aarch » où le sol et l'arbre n'ont pas le même propriétaire.

Cette difficulté de maitrise du foncier constitue une difficulté majeure. Une des solutions pour pallier cette difficulté est la pratique du métayage. Les femmes, à Tizi Ouzou ont choisi cette option. On y distingue clairement la propriété du sol de l'exploitation du verger. Le fermage, via un contrat d'exploitation est donc à encourager. Il y a un droit traditionnel, il faut le respecter en s'adaptant à la situation. Le métayage est une des solutions, même si ce n'est pas la meilleure des formules, puisque les femmes de Tizi Ouzou ne gardent que le 1/3 de la production, ce qui reste insuffisant. L'objectif est d'arriver à 50 %. Le fermage reste la meilleure

formule puisqu'on fixe, contractuellement, un loyer fixe, en évaluant les niveaux de production attendus et on essaie d'améliorer le rendement en adoptant les bonnes pratiques.

L'enjeu de la restructuration des vergers kabyles passe par un programme de formation important et massif et un soutien des pouvoirs publics en matière d'accompagnement et de financement de petites entreprises, génératrices de revenus et créatrices d'emplois.

Pour illustrer notre propos, nous allons prendre l'exemple de la taille de l'olivier. Activité essentielle et fondamentale dans le processus de production de l'huile d'olive, la taille répond à des normes précises et standardisées. Aujourd'hui, la plupart des oliviers de montagne ont poussé de manière démesurée.

Cela n'apporte rien du point de vue de la production et génère beaucoup de danger et d'accidents. Le caractère sacré de l'olivier ne facilite pas les choses puisque les habitants n'osent pas aller à l'encontre des pratiques ancestrales. Ce qui est un tort, puisqu'un olivier a besoin d'être régénéré, formé, taillé.

Ce sont souvent des femmes qui taillent les oliviers, au mépris de toute règle de prudence et sans maitrise des techniques modernes de taille. Le danger est accentué par le fait que les personnes qui taillent combinent récolte et taille. A titre de comparaison, en Tunisie, en Espagne et en Italie, les oliviers sont taillés, avec des techniques adaptés et étudiées, selon une forme buissonnante, avec un port large, aéré, une meilleur exposition à la lumière, ce qui facilite grandement la récolte.

Une opération de formation massive peut générer des centaines d'emplois dans la taille tout comme dans le bouturage et le greffage. Selon le chef de projet, Olivier Rives, seule une opération des pouvoirs publics ou des bailleurs internationaux peut permettre un plan de formation massif pour restructurer les vergers et améliorer les opérations de greffage, notamment en profitant de la présence importante d'une variété d'oliviers sauvages ou d'ornements, appelée l'oléastre, un olivier porte greffes. Cet olivier sauvage pouvant même donner lieu à une petite production d'huile d'oléastre.

L'impact du rendement étant lié à la conduite du verger qui doit être nettement amélioré, la préparation des sols et la taille doivent être professionnalisés et parfaitement maitrisées afin d'assurer un meilleur entretien et une meilleure protection des oliviers, notamment en cas d'incendie.

A l'instar de la problèmatique de la taille, la préparation des sols, en particulier le labour, est une opération tout aussi importante pour l'entretien des arbres et donc l'obtention d'une belle récolte. L'opération labour se fait par l'interlédiaire d'une paire de bœufs. C'est une prestation de services réalisée le plus souvent par des jeunes. L'investissement de départ est assez important (achat d'une paire de bœufs et d'un véhicule utilitaire) et l'entretien de l'outil de travail (les bœufs) constitue une part importante des charges. Malgré la topographie et l'accès difficile, en montagne, il y a des solutions mécaniques qui peuvent devenir des alternatives aux méthodes traditionnelles avec un ratio investissement/rentabilité plus important. Nous le verrons plus loin.

Un autre maillon de la chaine constitue, d'après les informations recueillies, un point de fragilité dans le processus de production de l'huile d'olive. En l'occurrence, il s'agit de la récolte et des conditions de la récolte et de transport.

Le constat, fait à ce jour, est que la récolte ne respecte pas les standards de la profession. De mauvaises pratiques peuvent occasionner des dommages durables à l'arbre. Pour information, l'olivier a la particularité de présenter la production de l'année en cours ainsi que celle de l'année qui suit. Ce qui oblige à opérer avec attention et une bonne maitrise du geste. Jusque là, la récolte se fait manuellement, à l'ancienne et de ce fait, elle est mal réalisée, vers des techniques plus modernes, grâce aux outils disponiblés sur le marché à l'exemple du peigne vibreur. Nous y reviendrons plus loin.

Concernant le transport et si l'on veut éviter d'abîmer ou d'altérer la qualité de l'olive, il est impératif de généraliser l'utilisation de caisses ajourées ainsi que des palox, matériels adaptés et recommandés pour une préservation de la qualité de la matière première.

Il est donc nécessite d'investir massivement dans ces activités en amont, considérées comme le « maillon faible » de la filière, à savoir le transport, le stockage jusqu'à la trituration. C'est d'ailleurs au niveau de ce « maillon faible » qu'il y aurait le plus de métiers périphériques à organiser, promouvoir et accompagner. Il est donc important de sensibiliser les pouvoirs publics, au niveau local et national, sur la nécessité de soutenir, techniquement et financièrement des projets, individuels ou collectifs allant dans ce sens.

Toujours en amont, il faut veiller à organiser le maillon récolte, transport, accueil au moulin de façon structurée et professionnelle. La qualité de la production en dépend largement. A l'instar des autres étapes du processus, une formation sur l'accueil de la récolte est une nécessité

incontournable dans le but d'améliorer la qualité du produit final. Concrétement les personnes qui assurent la récolte et celles qui sont en charge de la récolte doivent avoir les mêmes standards opérationnels à savoir qu'on ne peut pas être négligeants sur les aspects suivants : il ne faut pas qu'il y ait des feuilles, de la terre, des débris de branches, des déchets divers et surtout il faut veiller à ce que les olives aient la même maturité. La formation à la sélection et au tri des apports est donc une étape importante. Il faut insister sur le fait qu'un moulin bien organisé doit se déplacer au niveau du verger pour veiller à la qualité des olives envoyées.

La dernière étape de ce processus amont est la trituration, réalisée par le moulinier.
Notons qu'il y a 1000 moulins dans la zone du projet, dont 600 moulins traditionnels, qui ne pourront jamais faire de l'huile vierge extra. Ces 600 moulins traditionnels sont-ils voués à la disparition ou à la transformation (mise à niveau) ? Y-a-t il un moyen de parvenir à la production d'une huile d'olive de qualité moindre qu'une huile vierge ou extra vierge mais qui soit d'une qualité supérieure à l'huile lampante ou courante ? des familles entières vivent de ces moulins et toute décision doit tenir compte des aspects sociaux, sociétaux et économiques que représentent ces moulins traditionnels. Des emplois saisonniers seraient mis en danger si ces moulins venaient à disparaitre. Un tel enjeu social et économique doit naturellement pousser à une réflexion autour de la meilleure façon de sensibiliser les mouliniers traditionnels à ces enjeux et d'inscrire les bonnes pratiques comme un moyen de sauvegarde de la production et des emplois. C'est à cette condition que ces moulins pourront produire de l'huile d'olive douce et continuer à exister.

A ce niveau, le processus se trouve au milieu de la chaine de valeurs qui est créée. En résumé, pour la partie amont, nous avons identifié un certain nombre de métiers tels que la préparation des sols, le labour, la taille, la récolte, le conseil, le transport de la matière première, le greffage, le bouturage…etc. Nous reviendront sur ces métiers un peu plus loin.

Sur la partie aval, après la création de la valeur et la première transformation, nous avons les métiers liés à la décantation, au filtrage, à la disposition de chapeaux d'azote en haut des cuves ou des bouteilles afin d'éviter l'oxydation. S'en suit toute la dimension conditionnement afin de sortir de l'emballage plastique. Un travail de sensibilisation sur les dangers du phtalate doit

être mené afin d'informer la population et les mouliniers sur les risques encourus au niveau de la santé publique (risque de cancer notamment). Ce danger est d'autant plus important quand on sait que le phtalate se transmettrait relativement facilement vers l'huile d'olive, en particulier et tous les huiles alimentaires en général. D'où la nécessité d'inciter à la prudence quant à l'utilisation du plastique comme contenant de l'huile d'olive. Pour information, les résultats des analyses de l' Institut des corps gras et produites apparentés (ITERG) montrent que le risque de contamination des huiles et matières grasses alimentaires par le Di-(2-Ethyl Hexyl)-Phtalate (DEHP) n'est pas nul. Cette contamination n'est pas mise en évidence pour un type de corps gras donné mais dépend de l'utilisation des matières plastiques au contact avec les produits

au cours du procédé d'obtention: de la récolte et stockage des matières premières jusqu'aux étapes de trituration, raffinage et stockage des produits finis dans le cas des huiles vierges et raffinées. Les opérateurs de la filière doivent en conséquence vérifier tout au long de la chaîne de production que les matériaux utilisés sont délivrés avec des certificats mentionnant l'absence de ces phtalates.

Plus on va loin dans la chaine de transformation conditionnement, plus on élargit la valeur et plus on crée des métiers. Il y a un potentiel de métiers plus important dans l'aval que dans l'amont, à condition que la filière s'industrialise et que se développe des PME.

Ensuite, nous avons les métiers des co-produits. Quand on triture 100 kg d'olives, on produit entre 17 et 18 kg d'huile. Le reste est composé par les grignons, partie solide et les margines, partie liquide. Les margines sont hautement polluants et sont très acides. Si on les laisse à coté des moulins, on pollue les nappes, les rivières, les ruisseaux, les cours d'eau, les fleuves. Les margines sont polluants même si ce sont des produits naturels. Le grand enjeu étant la protection de la qualité des eaux, l'utilisation ou le traitement des margines devient un enjeu environnemental prioritaire.

Cet enjeu environnemental est d'autant plus accentué qu'on constate une pluviométrie en baisse depuis quelques années dans la région (de 1000 mm/an à 700 mm/an depuis 3 ans). A coté de ce qui apparait comme étant des périodes de sécheresse, des épisodes méditerranéens ont tendance à se multiplier, avec des pluies violentes et ravageuses en peu de jours. Pour atténuer les conséquences de ces épisodes violents, il faut donc investir pour capter les eaux pluviales en travaillant le sol pour retenir l'eau, implanter des amendements au pied des arbres pour capter l'eau et éviter les ruisselements. C'est d'ailleurs dans ce contexte que le PASA/Pôle Soummam a choisi 14 sites pilotes avec un budget de 30 à 40 000 euros par site pour la réalisation d'aménagements anti érosifs et des aménagement économes en eau. Le but est d'amener l'eau au pied de l'arbre et protéger contre le site contre l'érosion. **Ces**

questionnements autour de la problématique environnementale correspondent à des pistes en termes de métiers à développer ou à promouvoir.

Un autre élément est à prendre en considération au sein de l'écosystème oléicole, toujours en termes d'activités génératrices de revenus et de créations d'emplois. Ce ne sont pas les paysans qui créent des coopératives dans la région concernée par le PASA mais les entrepreneurs et les femmes. A titre d'exemple, 5 moulins se sont regroupés dans la wilaya de Bejaia, pour créer une coopérative dont l'objet est le traitement et la valorisation des grignons et margines. Il y a 13 coproduits issus des grignons et margines qui intéressent l'industrie, parmi lesquels du compost à haute valeur environnementale, des pots pour les pépinièristes, de l'aliment pour le bétail, des combustibles avec les noyaux, du charbon actif pour la pharmacopée, de l'huile de grignon brute à raffiner. Cette dernière huile pourrait concurrencer fortement l'huile de palme comme intrant dans l'industrie agroalimentaire. Avec un coût de revient beaucoup moins cher étant donné que la matière première est gratuite et abondante.

4.2.2 . Les pratiques et les métiers à promouvoir

Les activités décrites dans la partie précédente sont autant de métiers à promouvoir et sont susceptibles d'intéresser les jeunes et les femmes de la région. D'ailleurs, la plupart de ces métiers sont souvent pratiqués de manière peu professionnelle, peu ou pas structurée, par ces jeunes et ces femmes.
Au-delà du gisement d'emplois existants, il est nécessaire d'installer les bonnes pratiques dans les habitudes quotidiennes de tous les acteurs de la filière. Un métier valorisé, reconnu et professionnalisé couplé à un ensemble de bonnes pratiques sont les conditions du développement qualitatif et quantitatif de la filière oléicole.

Comme nous l'avons vu dans la partie précédente, on peut considérer que la chaine de valeurs est constituée de tous les métiers en amont et en aval de la création de cette valeur, l'huile d'olive. Nous allons voir à quoi cela correspond précisément dans cette partie.

4.2.2.1. Les métiers de l'amont

La filière oléicole peut être segmentée en 3 phases : la production, la transformation et la mise en marché. C'est l'amont et l'aval.

Les activités en amont concernent toutes les opérations qui peuvent soutenir l'agriculteur dans son exploitation, à commencer par les travaux culturaux c'est-à-dire la préparation des sols, la taille, le greffage, le suivi technique annuel du verger, le diagnostic d'éventuelles anomalies, la prévention contre les parasites et les maladies, etc.

Le suivi technique

Une petite entreprise, créée par un ou des jeunes, peut par exemple proposer ces travaux culturaux à un oléiculteur qui n'est pas présent en permanence dans son exploitation et qui de surcroit ne maitrise pas toute la technicité nécessaire.
La conséquence immédiate de ce type de prestations est la prévention ou la limitation des pertes éventuelles dues à des anomalies détectées dans la gestion du verger, son exploitation, la présence de maladies, etc. Ces pertes peuvent atteindre jusqu'à 40 % de la production.

Ces métiers peuvent décharger l'agriculteur d'une partie des tâches. D'autant plus qu'une part non négligeable de ces agriculteurs, plus propriétaires qu'oléiculteurs, ne sont pas vraiment du métier du fait qu'ils ont le plus souvent hérités de ces exploitations. Ils ont hérité de l'oliveraie mais pas du métier. C'est pour ces raisons que très souvent les vergers sont délaissés jusqu'à la récolte ou que les arbres sont taillés en même temps que la récolte alors que les spécialistes préconisent de laisser l'olivier se reposer quelques jours entre la récolte et la taille pour limiter les dégats. A ce jour, la pratique est inversée, ce qui est négatif. La faute au manque d'information, de technicité et de temps du propriétaire/oléiculteur. Autre point négatif est la difficulté pour le propriétaire d'accéder à des branches éloignées, du fait de la mauvaise taille en amont, comme nous l'avons vu précédemment. Ces opérations, effectuées par le propriétaire sans maitrise ni connaissances scientifiques ont pour conséquence la perpétuation de mauvaises pratiques.

Afin de limiter ces dysfonctionnements et éliminer ces mauvaises pratiques, un métier est à promouvoir impérativement. C'est celui du **suivi technique et réalisation des pratiques ou interventions culturales** (taille, greffage, suivi). Notons que chacune de ces 3 interventions ou pratiques culturales est un métier à part entière qu'il faudra promouvoir, encourager et accompagner techniquement et financièrement.

La préparation ou le travail du sol / le labour

Comme nous l'avons vu plus haut, une bonne préparation du sol est une des conditions à réunir, dans une oliveraie, pour avoir des arbres en bonne santé qui peuvent donner une récolte satisfaisante et importante, tant du point de vue qualitatif que quantitatif. En effet, le labour permet d'augmenter l'épaisseur de terre explorable par les racines, une aération du sol en profondeur propice aux bactéries aérobie utiles, un enfouissement de l'humus et de l'engrais au niveau des racines sans perte par évaporation ou ruisselement. Le labour augmente la capacité du sol à retenir l'eau, évite le ruisselement et permet de lutter contre la sécheresse. En coupant régulièrement les racines qui courent en surface, il oblige l'olivier à les envoyer plus profondes dans le sol et donc à devenir moins sensible à la sécheresse et c'est aussi un bon moyen de lutter contre les plantes vivaces.

Ce travail de labour se fait généralement par l'intemédiaire d'un araire avec deux bœufs. C'est la méthode traditionnelle, utilisée par des jeunes. Le rendement de cette méthode de labour est de l'ordre de 0,5 ha/jour. A titre de comparaison, le même travail peut être réalisé à l'aide d'un motoculteur. Celui-ci permet le traitement d'1 ha/jour pour un investissement d'environ

300 000 dinars à l'achat, soit moins cher qu'une paire de bœufs qu'il faut dresser, nourrir, soigner..etc.

Cette activité et l'investissement y afférent sont parfaitement éligibles aux financements publics dans le cadre de la politique de soutien à l'emploi.

La récolte

Comme nous l'avons vu précédemment, la récolte se fait souvent dans le cercle familial et selon des méthodes traditionnelles. Très souvent, le geste n'est pas maitrisé et les outils modernes sont encore trop rarement utilisés. La récolte doit obéir à des règles techniques précises.

Le procédé de récolte des olives est pour la plupart du temps lié à la taille de l'exploitation. Un particulier qui a quelques oliviers dans son jardin n'utilisera pas la même méthode, ni les mêmes outils qu'une exploitation de 3 Ha par exemple. Le type d'exploitation, l'âge des arbres, l'état du terrain, pressée sont également pris en compte. Cependant, dans la perspective d'un développement de la filière oléicole et dans une logique tournée vers l'emploi et l'activité génératrice de revenus, notre réflexion excluera le particulier qui a quelques arbres dans son jardin.

Une récolte traditionnelle à la main ou à l'aide d'un peigne manuel est gourmande en main d'œuvre et peu rapide. La problèmatique de la rareté de la main d'œuvre et son manque de professionnalisme, constitue la première fragilité pour une exploitation. Les chiffres parlent d'eux même. A la main, on peut récolter entre 50 et 60 Kg/jour alors qu'avec un peigne vibreur on peut atteindre jusqu'à 100 à 120 kg/heure.

Plus précisément et concernant les régions du programme, le peigne vibreur permet de récolter en une heure ce que 2 ou 3 ouvriers récoltent en une journée. Le gain en termes de productivité et de qualité de la récolte sont évidents. Voilà pourquoi, il faut encourager les jeunes (hommes et femmes) à s'intéresser à cette activité. L'investissement (achat du matériel) est de l'ordre de 300 000 dinars et est amortissable en 10 ans. Cette activité et l'investissement y afférent sont parfaitement éligibles aux financements publics dans le cadre de la politique de soutien à l'emploi.

Les résultats concernant le rendement ont été validés après expérience in vivo chez certains oléiculteurs. C'est une activité rentable mais il y a nécessité de préparer le marché qui n'est pas très demandeur pour le moment, par manque d'information, de structuration du marché et de sensibilisation des acteurs concernés.

Transport et logistique

La sortie et le transport des olives du verger vers l'huilerie nécessitent une connaissance et une maitrise de ces opérations. Cette phase doit se faire en concertation avec le conseiller en suivi technique. Ce dernier doit faire acte de sensibilisation et de vulgarisation et d'orientation technique auprès du transporteur sur les possibilités de transport d'olives récoltées selon les mêmes critères dans deux oliveraies différentes (conditions pédoclimatiques, degré de délaissement, les mêmes variétés, etc). Ici le rôle du conseiller en suivi technique est de convaincre l'agriculteur et le transporteur sur le fait que mélanger les deux récoltes n'a aucune conséquence sur la qualité de l'huile produite.

L'objectif étant, d'une part, de ne pas laisser chômer les olives sous prétexte de ne pas mélanger les deux lots récoltés et d'autre part, de ne pas prendre le risque de perdre une partie de la récolte parce qu'on aurait trop attendu entre le premier et le dernier lot récolté. Il y a tout simplement un risque important de dégradation et de contamination des lots sains par les lots altérés.

La désorganisation au niveau des huileries pose un autre problème, celui du chômage des olives une seconde fois. En effet, il arrive souvent qu'un moulinier, par défaut d'organisation, laisse un lot en attente 1 ou 2 jours avant sa trituration. Il y a donc deux temps de chômage et la qualité de l'huile en patit. Dans ce cas de figure, le conseiller en suivi technique joue un rôle très important en prodiguant les bons conseils et les bons messages techniques au propriétaire et au moulinier. On voit ici que le déficit en organisation, dans la chaine logistique et dans les pratiques culturales sont autant de facteurs négatifs dans le processus de production de l'huile d'olive. Le métier de conseiller en suivi technique se révèle être très important, voir primordial si les acteurs concernés veulent produire de l'huile d'olive de qualité.

Notons que les deux métiers de conseiller en suivi technique et transporteur peuvent être opérés par la même personne, si celle-ci possède la formation, les connaissances et les

compétences requises dans ces deux métiers. Cette personne doit aussi maitriser l'environnement technique, financier et commercial du point de vue de l'exploitant agricole et du moulinier. Il doit maitriser les notions de rentabilité et de compétitivité propres à chacun des deux acteurs.

Conseiller oléicole

D'après Tahar Maza, si le métier de conseiller oléicole est reconnu, valorisé et inscrit dans la nomenclature algérienne des métiers (NAME), cela fera gagner 15 à 20 ans à la filière. Si ces conseillers se concentrent sur le conseil oléicole, la filière pourra opérer une mue considérable. Pour rappel, les conseillers oléicoles ont été formés dans le cadre du programme PASA et se sont déployés dans les wilayas du programme afin de participer au processus de formation des acteurs de la filière.

Ces conseillers oléicoles doivent devenir des intervenants permanents, intégrés aux chambres professionnelles. Celles-ci, grâce aux cotisations des adhérents, ont les moyens de prendre en charge les salaires de ces conseillers. Ceux-ci seraient entièrement dédiés à la filière oléicole et pourraient contribuer à faire passer cette filière d'une économie de subsistance à une économie formelle, réglementée et génératrice de revenus substanciels, notamment dans l'export.

Pour rappel, dans le cadre du programme PASA, 60 conseillers dans le domaine de l'oléiculture ont été formés. Ces conseillers peuvent intervenir sur tout le process de la chaine de valeurs, en apportant des conseils techniques et réglementaires, entre autres.

En termes de production, si les trois métiers présentés ci-dessus sont promus, reconnus et valorisés, passer de 25 à 100 kilos par olivier devient un objectif atteignable dans le sens où les bonnes pratiques seront encouragées et généralisées.

Le conseiller oléicole doit devenir la sentinelle qui surveille tout le process, en amont et en aval. Celui-ci doit pouvoir intervenir à toutes les étapes de la chaine de valeurs afin d'alerter les acteurs concerns en cas de dysfonctionnement ou de non respect des bonnes pratiques ou des techniques et méthodes d'intervention. Il doit aussi faire du lobbying auprès des pouvoirs publics mais aussi auprès de tous les acteurs de la filière. Ce sont en quelque sorte, les « gardiens du temple de l'huile d'olive ». Ils auront à défendre la filière techniquement, politiquement et scientifiquement.

C'est, par exemple, le conseiller oléicole qui doit pouvoir accompagner l'agriculteur pour déterminer le bon moment de la récolte, après avoir surveillé la maturité des fruits sur l'arbre. C'est aussi le conseiller qui peut conseiller le propriétaire au niveau du timing et du temps nécessaire entre la cuillette et la transformation, afin de limiter les risques d'oxydation.

C'est aussi le conseiller oléicole qui peut suivre toutes les phases de broyage, malaxage, décantation et extraction, jusqu'à l'embouteillage, en veillant à ce que la matière doit être maintenue à l'abri de la lumière et à une température proche des 20°C.

Le métayage / fermage

A l'instar de ce qui se fait dans la wilaya de Tizi Ouzou, où les femmes font du métayage, il serait peut être pertinent de réfléchir à la formalisation de ces deux types d'activités. Le but de la formalisation est de transformer une activité informelle en activité réglementée. La loi viendrait donner un cadre légal à l'activité et poserait les droits et les obligations des parties prenantes.

4.2.2.2. les métiers de l'aval

Les activités en aval de la filière oléicole commencent à partir de la réception et la transformation des olives en huile, jusqu'à la la mise en bouteille, la commercialisation, l'export. De la réception de l'olive au consommateur.

Tout comme pour les métiers en amont, les métiers en aval ont besoin d'être reconnus, valorisés et professionnalisés. Nous en avons identifié un certain nombre d'entre eux et nous les présentons ci-dessous.

Le chef de l'huilerie ou maestro en Espagne

C'est un personnage important dans une huilerie. C'est celui qui connait tout le process, les méthodes de production, le fonctionnement d'un moulin et d'un verger. C'est celui qui va mettre en place toute la méthodologie de production au sein d'une huilerie. C'est un spécialiste et un fin connaisseur de la filière. Généralement autodidacte, il devrait avoir du travail durant toute l'année, bien au-delà des périodes de récolte et de triturage. Il doit prospecter les vergers, contrôler le produit, surveiller la récolte, commercialiser le produit…etc.

C'est un métier caché et sans lui, l'huilerie ne fonctionnerait pas de façon optimale. Il faut donc professionnaliser ce métier et lui donner un statut.

Le dégustateur

L'activité de dégustation peut être celle d'un individu travaillant seul, ou celle des différents éléments d'un groupe, afin de conduire une analyse sensorielle.

C'est un volet important dans le processus de production d'huile d'olive. « Le dégustateur a souvent un pouvoir plus important qu'un laboratoire » (Mme Derdah). C'est lui qui peut décider du déclassement d'une huile par exemple même dans le cas où l'analyse physico-chimique est correcte. Ce dégustateur fait partie d'un jury national de dégustation d'huile d'olive (arrêté du 30 décembre 2009 in JO) qui n'a pas de statut. C'est-à-dire qu'à ce jour, un dégustateur fournit un service mais de manière bénévole, du fait de l'absence de reconnaissance du métier (statut). Dans le cas présent, il faut sensibiliser les pouvoirs publics et les acteurs de la profession quant au rôle important que peut jouer le dégustateur dans la chaine de valeur. La conformité d'un produit, après analyse, ne peut pas être le seul critère qualitatif. Ce dégustateur travaille selon

une méthode d'analyse organoleptique qui donne lieu à un certificat officiel ou compte rendu d'analyse. Cette analyse repose sur des données et des critères scientifiques.

A ce jour, la majorité des dégustateurs appartient à l'Institut Technique National d'Arboriculture Fruitière. Ils ont une double casquette. Ingénieur agronome ou chef de service au sein de l'institut et dégustateur au sein du jury national de dégustation d'huile d'olive.

Un dégustateur peut venir en appui au « maestro ».

On peut se poser la question de savoir pourquoi un producteur d'huile d'olive accepterait de payer un service qui est par ailleurs proposé gratuitement grâce au jury de dégustation. La réponse est la suivante : si le producteur souhaite exporter une partie de sa production, le certificat établi par le dégustateur lui permet de garantir la qualité de son produit et peut lui faciliter la vente à l'étranger.

Un dégustateur peut orienter la production vers des arômes particuliers, ce qui permet à un producteur de se distinguer au sein de la concurrence.

Maintenance des huileries

Généralement les huileries sont importées de Syrie, de Turquie, d'Italie, d'Espagne ou de France. Une fois l'unité de production installée et la garantie expirée, le fournisseur ne revient pas facilement et quand c'est le cas, cela engendre des coûts importants. En cas de panne, une huilerie peut rester à l'arrêt des mois avant réparation. Devant cette situation, les mouliniers souhaitent qu'une formation en maintenance des huileries soit lancée par les centres de formation professionnelle. C'est donc une activité ou un métier à promouvoir et à développer. Actuellement, les rares personnes qui assurent cette maintenance, sont en grande majorité des autodidactes.

Pour pallier aux difficultés d'approvisonnement des pièces détachées, il est à noter qu'il existe quelques initiatives louables mais insuffisantes. Certains jeunes ont crée des microentreprises pour la fabrication de quelques pièces détachées pour les huileries. Ces jeunes entreprises ont besoin de visibilité afin de se faire identifier par la profession.

La mise en bouteille

Les mouliniers produisent beaucoup d'huile d'olive, qu'ils stockent dans des futs en inox de grande quantité mais dans la plupart des cas ils ne possèdent pas la machine qui remplit les bouteilles. La question se pose sur la nécessité ou la pertinence d'investir dans ce matériel ou la mutualisation. Une autre solution pourrait résider dans l'externalisation de cette activité. Celle-ci pourrait être prise en charge par des petites entreprises qui sous traiteraient pour plusieurs huileries. L'intérêt, pour une huilerie, de favoriser la prestation de services réside dans les économies et le gain de place réalisés.

Le seul bémol est la disponibilité des bouteilles en verre. Celles-ci sont généralement importées.

Commercialisation

Il apparait nécessaire de formaliser des circuits organisés pour la vente de l'huile d'olive et des produits du terroir afin de sortir de la logique de banalisation du produit. La vente informelle telle qu'elle a lieu aujourd'hui, pénalise la filière et dévalorise le produit. L'huile d'olive est vendue sur les bords des routes et autoroutes ou sur les étals des marchés dans des bouteilles en plastique récupérées, faisant fi des règles élémentaires d'hygiène et de santé publique.

Parallèlement à cette démarche, il faudrait aussi encourager des initiatives individuelles ou collectives pour le développement de petites unités de vente dans les villages ou les villes en mettant l'accent sur la qualité du produit, le respect du process de production, un emballage rassurant et attrayant et une politique tarifaire étudiée, de manière rationnelle et économique. Ces unités de vente pourraient vendre de l'huile d'olive et d'autres produits du terroir.

Des expériences pilotes pourraient être lancées en collaboration avec des associations de villages qui auraient des projets de chambres d'hôtes ou de vente de produits et/ou préparations culinaires locaux.

Metteur en marché

Comme nous l'avons vu, le logisticien apporte au moulinier les olives, pour la trituration. A la sortie du moulin, il y a deux produits à récupérer. L'huile d'olive et les grignons. Dans l'hypothèse où le marché parvienne à s'organiser convenablement en se professionalisant, le métier de metteur en marché devrait entrer en scène. Ces metteurs en marché ne seront pas forcément les mouliniers ou l'oléiculteur, comme c'est souvent le cas aujourd'hui. Ce schéma représente une chaine de valeurs cyclique et non linéaire puisque le moulinier et/ou l'oléiculteur interviennent partout sans nécessairement avoir la maitrise nécessaire. Ces deux acteurs ne sont en réalité ni producteurs professionnels, ni commerçants professionnels, d'où l'intérêt et la nécessité de promouvoir ce métier de metteur en marché.

Ce métier est d'autant plus important que la mévente est importante. Il n'y pas de statistiques fiables permettant de confirmer ces affirmations, mais si cette information était vraie, cela voudrait dire qu'il y a un vrai problème au niveau de la commercialisation et de la mise sur le marché.

A la question de savoir pourquoi ces métiers n'ont pas été valorisés par le passé, sachant que cela aurait pu permettre un bond qualitatif du secteur oléicole, la réponse est la suivante : la

filière ne nécessite pas un investissement important puisque la plupart des vergers sont familiaux (héritage) et la récolte se fait gratuitement avec l'aide de la famille. Par conséquent, pour le propriétaire, que la récolte dégage un bénéfice ou pas, cela n'a pas de conséquences énormes. Si la récolte est bonne et qu'elle permette de produire de l'huile d'olive, le propriétaire du verger pourra à la fois se nourrir, offrir une partie de sa production à la famille et aux amis et même en vendre. Du point de vue sociologique, le fait de faire cadeau d'une partie de la production permet au propriétaire d'avoir une place importante dans la société, aussi bien à l'intérieur du cercle familial que dans son milieu amical.

Cette approche, traditionnelle et non soumise aux règles économiques de la recherche de la rentabilité n'a pas encouragé les agriculteurs à changer de méthode et à faire appel à des spécialistes pour augmenter la production ou la rendre plus qualitative. D'autant plus que l'huile d'olive produite est vendue, quelle que soit sa qualité.

Ces métiers sont importants pour sauver la filière oléicole qui remplit d'une part une fonction économique, pas assez visible pour le moment et d'autre part, une fonction sociale très importante pour les territoires. Le risque étant, si la situation n'évolue pas, qu'à long terme, ces territoires perdent leur fonction et leur valeur économique. L'enjeu sous jacent est la fixation des populations et le ralentissement du phénomène de mobilité ou de migration des populations des montagnes vers les centres urbains.

La transformation des sous-produits ou coproduits

Les grignons, appelés déchets dans un passé récent et devenus coproduits aujourd'hui au vu de leur valeur ajoutée. Ce produit est valorisé et peut être une source importante de revenus.

Dans le cadre des appels à projets lancés par le PASA, plusieurs dossiers concernent la transformation des grignons.

Le traitement des grignons est une activité lucrative et très intéressante. Elle est même plus rentable que la production d'huile d'olive. La matière première étant gratuite et une unité de transformation de grignons a une activité annuelle, sans interruption. Les gains peuvent atteindre le triple de ceux d'une huilerie.

En termes d'investissement, un projet de montage d'une unité de transformation de grignons en huile de grignons nécessiterait une enveloppe de 10 millions de dinars, uniquement pour le coût du matériel, sans l'infrastructure, les ouvriers, les véhicules…etc, soit au total une enveloppe d'environ 15 millions. Ce type de projets nécessite un espace assez important à la fois pour la machine et pour les espaces de stockage.

Les grignons peuvent aussi être utilisés dans l'industrie du cosmétique, la combustion, la fabrication de compost et enfin aliment de bétail.

Packaging et marketing

Les bouteilles en verre sont actuellement importées et coûtent cher du fait de l'augmentation des prix de l'énergie. La seule usine de fabrication de bouteilles en verre n'arrive pas à satisfaire la demande intérieure. Il faut donc imaginer des solutions alternatives en dehors du plastique qui est à éviter. Il y a par exemple l'inox ou l'aluminium. L'offre existe pour les emballages de grande quantité mais n'existe pas pour les petites contenances (0,5L et 1L). Il y a un manque important de petit packaging. Par contre, le grand vrac existe.

Il semble donc difficile, pour le moment, de considérer cette activité comme réalisable facilement par les jeunes au vu du coût élevé de l'investissement.

Par contre, des jeunes entreprises spécialisées dans le marketing, la communication et la publicité peuvent parfaitement proposer leurs services en matière de design et de marketing. Ce qui correspondrait à une demande réelle, régulièrement exprimée.

Confiseur

Le confiseur d'olives est celui qui prépare les olives de table dans une confiserie.

Confire les olives, c'est l'étape qui consiste à préparer les olives fraîches juste après le ramassage pour les rendre consommables et, plus que ça, en révéler la saveur.

Une partie des ces olives sont vendues entières à des grossistes ou au détail et l'autre partie peut être utilisée dans des recettes de conserve de légumes : tapenade noire et verte bien sûr, mais aussi dans l'anchoïade, le caviar d'aubergine, la sauce tomate aux olives, le confit d'olives…etc.

C'est une activité à promouvoir et à valoriser d'autant plus que l'investissement nécessaire n'est pas très important.

5. Conclusion

Cette première mission nous a permis de mieux appréhender les attendus et les objectifs du programme PASA, notamment au niveau du « pôle Soummam » dans sa dimension bonnes pratiques, filière et chaine de valeurs. Parmi les objectifs spécifiques de la mission, il fallait proposer un pré-diagnostic des gisements d'emplois sur le territoire du programme et identifier les métiers et activités à promouvoir.

Ce rapport intermédiaire a permis de lister et de présenter une série d'activités et de métiers à valider par le chef de projet. Une fois cette liste validée, elle donnera lieu à la rédaction de fiches métiers dans lesquelles seront définis de manière précise les métiers et activités, les investissements nécessaires, les modalités de financement via les agences publiques de soutien

à l'entrepreneuriat et l'emploi, la réglementation en vigueur quand les informations sont disponibles et des informations techniques.

Par ailleurs, la phase 2 de la mission donnera lieu à

- Une présentation et définition du rôle et des fonctions des acteurs relevant de l'écosystème de l'emploi en Algérie, notamment ceux qui contribuent à la promotion et au soutien à l'entrepreneuriat et l'auto-emploi ;
- Une analyse de l'écosystème des acteurs de soutien à l'emploi et des interrelations possibles avec les acteurs du secteur de l'agriculture et de l'oléiculture ;
- Une analyse d'un transfert éventuel de l'expérience « Cap jeunesse » au secteur concerné par la mission ;