

L'Algérie profonde / Centre

Hausse exceptionnelle de la production oléicole à Tizi Ouzou

Un volume de 18 millions de litres d'huile attendu



Huilerie traditionnelle. © D. R.

La wilaya possède un verger productif d'une superficie totale de plus de 34 406 ha, comptant plus de 3,4 millions d'oliviers.

La production oléicole de la saison en cours s'annonce des plus exceptionnelles dans la wilaya de Tizi Ouzou, où les responsables de la DSA (direction des services agricoles) disent s'attendre même à la plus importante production de ces dix dernières années dans cette région. Contactée par nos soins, Samia Hadjih, chef de service de la filière oléicole à la DSA de Tizi Ouzou, nous a, en effet, affirmé que la présente saison oléicole (2019-2020) est exceptionnelle et se présente sous les meilleurs auspices.

Les prévisions effectuées, selon notre interlocutrice, prévoient une production de 18,248 millions de litres d'huile d'olive dans la wilaya. Une production largement supérieure à celle de la précédente campagne (2018-2019), au cours de laquelle seulement 10,3 millions de litres d'huile ont été produits, a rappelé la chargée de la filière oléicole. Cet apport en huile, précise-t-elle, sera concrétisé grâce à une récolte prévisionnelle de 917 801 q d'olives à travers la wilaya sur la base d'un rendement de 20 l d'huile par quintal.

Pour rappel, la wilaya de Tizi Ouzou possède un verger productif d'une superficie totale de plus de 34 406 ha, comptant plus de 3,4 millions d'oliviers, nous a-t-elle indiqué, précisant que pour la présente campagne 2019-2020, le rendement prévisionnel par hectare avoisine 27 q d'olives, contre seulement 15 q l'année dernière. La responsable de la filière oléicole a tenu à appeler les producteurs et les familles de mettre fin à la conservation des olives dans des sacs qui favorisent l'altération de leurs récoltes.

Avec l'allongement de la durée de stockage, on assiste à une augmentation de l'acidité et à une détérioration des propriétés de l'huile. Elle préconise pour cela le recours à l'utilisation des caisses en plastique où les olives sont mieux ventilées. Concernant la trituration des olives, Mme Hadjih nous a expliqué que la wilaya compte un parc important d'huileries.

Outre les 284 huileries traditionnelles qui continuent encore de fonctionner et d'attirer beaucoup de familles kabyles qui affectionnent encore l'huile des pressoirs anciens, la grosse quantité d'olive, en revanche, est prise en charge par 109 huileries modernes, dont 46 ont été subventionnées par l'État et 57 semi-automatiques, soit un total de 450 huileries, toutes catégories confondues.

KAMEL NATH OUKACI