

L'olivier en Palestine

Jean-Marie Baldassari

Expert oléicole missionné depuis 2003 en Palestine par le Consulat Général de France puis par la Coopération Suisse à Jérusalem

L'olivier : une production ancienne, vitale mais entravée

Il s'étend sur un territoire assez réduit, principalement au nord de la Cisjordanie dans les régions de Ramallah, Naplouse, Tulkarem et Jénine. Dans les vergers domine la variété Nabali que de nombreuses personnes appellent localement Roumani ou Roumi lorsqu'elles font référence aux arbres de grande taille qui sont aussi les plus anciens. De nombreux archéologues ou historiens attestent de leur côté que la présence de l'olivier dans cette région, mais aussi en Galilée et au nord de la Jordanie (sur la rive gauche du Jourdain), pourrait avoir plus de 6000 ans.

Production familiale par excellence en Palestine, cette culture a une importance sociale et identitaire évidente. Elle est aussi une ressource économique majeure puisqu'elle couvre 46% des surfaces agricoles (soit quelque 88000 hectares) et qu'elle assure 40% des revenus annuels de 70560 familles, soit 25 % de la population totale. Lors des meilleures années de récolte, la production d'huile d'olive a pu représenter 17% du PIB et les recettes d'exportation peuvent s'élever jusqu'à 15 millions de dollars, ce qui peut la situer au 11^{ème} rang mondial. En fait, cette production est assez aléatoire les rendements pouvant varier de 2000 tonnes les mauvaises années à 30000 tonnes les meilleures. Cependant, le volume annuel gravite le plus souvent autour de 15000 tonnes.

Une partie importante de cette production est auto-consommée (entre 8000 et 9000 tonnes en année moyenne) et le reste est exportée. Dans un contexte politique très instable les conditions de l'exportation sont très aléatoires. Avant la deuxième Intifada, qui a démarré le 28 septembre 2000, le marché de l'huile d'olive était largement ouvert vers Israël, notamment en direction des populations arabes palestiniennes. Le cours du litre d'huile directement rémunéré aux producteurs variait de 17 shekels, cours le plus bas à 25 shekels, cours le plus haut, soit 3,5 € à 5,2 €. Il permettait aux populations rurales de réaliser en moyenne 40 % de leurs revenus annuels.

Depuis, l'état hébreu interdit les exportations vers son territoire d'huile d'olive palestinienne qui est désormais remplacée par les achats en Turquie, en Grèce et en Italie. Ceci entraîne une saturation des stocks et une chute des cours qui varient à présent de 9 à 13 shekels (soit une baisse de 50 % des prix), sans compter que de **de** grandes quantités d'huile restent aussi invendues.

Condamné par la Cour internationale de Justice, le mur par l'annexion de territoires à l'intérieur de la ligne verte sépare également des villages palestiniens et empêche, au-delà des conséquences humaines graves, les échanges commerciaux. De leur côté, les check-points ainsi que les couloirs routiers exclusivement réservés aux colonies israéliennes, ralentissent, voire paralysent la circulation des denrées jusqu'à rendre impossible ou presque leur mise en marché. De cela découle une situation de pauvreté, voire de misère, de plus en plus grande.

Une action de solidarité engagée depuis 2003

Sachant que l'olivier constitue une des principales sources de revenus des zones rurales de la Palestine, il est ainsi apparu nécessaire d'aider de toute urgence à l'organisation d'un marché qui, de toute évidence, devrait s'orienter vers l'exportation. Mais qui dit exportation dit normes et réglementations internationales, et donc la nécessité d'agir pour leur application.

Cette action s'est appuyée sur un diagnostic établi en 2003 et sur trois observations principales :

- Au moment des récoltes, qui débutent au mois d'octobre alors que les températures en Palestine sont encore élevées, les olives sont stockées dans des sacs en plastique. Ceux-ci induisent des fermentations diverses mais plus particulièrement des phénomènes d'hydrolyse responsables de l'augmentation du taux d'acidité. Il n'est pas rare qu'il soit supérieur à 3,3, soit de type lampante, impropre à la consommation humaine ainsi décrit par les réglementations internationales de l'Union européenne et du Codex Alimentarius ;
- Les moulins, équipés de machines en général des plus performantes, répondent rarement aux principes de traçabilité, d'hygiène et de sécurité alimentaire des produits... imposés là aussi par les réglementations internationales. Ils induisent le plus souvent d'autres phénomènes d'altération provoqués par de mauvais contacts ou de mauvaises odeurs qui se répandent à l'intérieur des moulins et qui par conséquent agissent négativement sur la qualité des huiles d'olive ;
- Puis, en fin de traitement, les huiles sont généralement stockées dans des bidons en plastique jaunes, appelés "tanaké" d'une contenance de 18,5 litres. Ceux-ci ne sont pas totalement opaques à la lumière, non protégés des températures extérieures et donnent lieu lors de leur manipulation à des brassages avec l'air. Ces mauvaises conditions de conservation entraînent inexorablement des phénomènes d'oxydation qui se traduisent là aussi par une forte potentialité à la dégradation de la qualité des huiles et plus particulièrement à leur rancissement.

Ces observations, assez négatives, n'ont cependant pas exclu d'apprécier de véritables savoir-faire, notamment sur les vergers, et d'affirmer que le "pas à franchir" pour aboutir à des produits de qualité n'était pas unimaginable dans la mesure où il reposait beaucoup plus sur des ajustements techniques que sur de nouveaux équipements toujours onéreux à apporter.

C'est ainsi que la mise en œuvre de cette action de coopération a eu pour principales orientations de remplacer les sacs plastiques par des caissettes ajourées, de moderniser et de rendre propre les moulins, d'introduire des cuves en inox pour remplacer les bidons en plastique et de former les fermiers et les responsables des moulins à l'amélioration de la qualité des huiles d'olive conformément aux réglementations internationales.

Le développement de ce programme s'est appuyé en 2004 sur la mise en place d'une action pilote conduite autour de 4 moulins des villages de Saïda, Bidyya, Qabalan et Qireh. Cette expérience a pu être mise en œuvre grâce au concours du Consulat Général de France à Jérusalem qui a assuré le financement de missions d'expertise et la modernisation des moulins de Bidyya et Qabalan. De son côté, l'Association France Palestine Solidarité a soutenu ceux de Saïda et de Qireh.

Des impacts encourageants

Sous l'égide de l'Union des Fermiers Palestiniens (PFU), quatre coopératives se sont constituées autour de ces sites. Au nombre de 18 aujourd'hui, ces coopératives ont reçu l'aide de la Coopération Suisse à Jérusalem, d'ONG françaises comme le Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement (CCFD) et Artisans du Monde en France, belge et anglaise, respectivement Oxfam et Zaytouna en Angleterre, mais d'autres soutiens sont également venus du Québec, de l'Allemagne et du Japon.

Par ailleurs avec l'évolution des réglementations internationales qui, depuis le 1er novembre 2003, soumettent les huiles d'olive à des examens organoleptiques en plus des examens analytiques, notamment à l'entrée sur le marché européen, il était nécessaire de créer un outil de contrôle et de certification des huiles d'olive avant leur mise en marché, entendu à l'exportation. On peut rappeler ici l'épisode de 2005 qui avait vu 5 containers d'huile d'olive refoulés d'Europe pour des motifs réglementaires...

C'est ainsi que dans le cadre des missions d'expertise, qui depuis 2003 n'ont jamais cessé, 23 personnes ont suivi des formations régulières à l'analyse sensorielle pour former en lien avec un organisme public, le Palestine Standards Institution (PSI), un jury national de dégustation.

Les impacts de ce jury sont essentiels, et se mesurent à ce jour par des effets d'entraînement certains. D'abord ceux-ci se vérifient auprès des coopératives et des moulins qui récoltent et stockent mieux les olives, améliorent la propreté et l'hygiène des moulins, rendent plus performantes les unités de stockage des huiles, et conçoivent des formes de commercialisation nouvelles. Ensuite, ces effets d'entraînement se vérifient auprès des metteurs en marché qui, depuis la création de ce jury, s'empressent de s'enquérir des résultats afin de négocier des achats d'huiles auprès des coopératives et des moulins présentant les résultats les plus performants. Enfin, il faut noter des effets réglementaires qui pourraient amener le PSI à renforcer sa mission de normalisation et de certification par un texte de loi à soumettre au parlement palestinien lorsque la situation politique de nouveau le permettra.

D'autres impacts sont à noter :

- D'une part, le prix du litre d'huile, précisons de grande qualité, rémunéré aux producteurs varie à présent entre 15 et 20 shekels, soit plus de 30 % par rapport à 2003. 1000 tonnes produites en 2006 devraient ainsi être commercialisées à ces prix tout au long de l'année 2007. D'autre part, des perspectives commerciales se développent notamment en lien avec les réseaux du commerce équitable en France (Alter-Eco, Artisans du Monde, Andines), en Belgique (Oxfam), en Angleterre (Oxfam également), au Québec et au Japon..., mais également sur les marchés concurrentiels (principalement en Europe, aux États-Unis et dans les pays Arabes). Il faut noter que ces perspectives commerciales ont aussi été encouragées par les accords d'association, établis entre l'UE et l'Autorité Palestinienne en juin 2003, qui prévoyaient des quotas de 2500 tonnes passés depuis à 3000 tonnes.
- En outre, de nouveaux bailleurs de fonds et pas des moindres sont également en passe d'intervenir: ainsi l'Agence Française de Développement pour renforcer l'action du PSI, organiser la filière en Palestine et ouvrir de nouveaux marchés ainsi que la commission européenne à Jérusalem, qui par un appel à projets, se propose d'apporter des moyens nouveaux pour démultiplier les efforts de développement conduits jusqu'à présent. On notera aussi les financements Américains dont ceux de l'ONG ACDI/VOCA et de l'Agence USAID, avec pour cette dernière, le programme "PAPA", Palestinian Agribusiness Partnership Activity. On regrettera cependant que ces financements également importants soient le plus souvent apportés au coup par coup et sans concertation avec les autres bailleurs de fonds.
- Enfin, il importe de souligner le dynamisme et l'enthousiasme qui se sont transmis auprès des coopératives et de leurs membres grâce au PFU (Palestinian Farmers Union), cette structure syndicale n'agissant pas seulement sur le secteur oléicole mais aussi sur les activités maraîchères, dattières, agrumes et élevage ainsi que sur le micro-crédit, la santé et l'organisation d'associations de femmes...

Perspectives

Les actions pilotes à vocation démonstrative ont progressivement pris fin et maintenant vient l'étape fondamentale de leur vulgarisation. Ceci nécessite le renforcement des moyens financiers mais aussi la généralisation de programmes soutenus de formation, qui ont déjà été largement engagés mais qui restent encore insuffisants. Il devient donc nécessaire de les amplifier dans le cadre d'un nouveau programme intitulé "formation du formateur et de l'oléiculteur palestinien". Il s'agit à ce jour de recruter 3 jeunes ingénieurs agronomes palestiniens qui suivront sur le terrain, soit avec les oléiculteurs et sous la conduite d'un expert international, des formations touchant aux grands thèmes suivants :

- la conduite des vergers ;
- le jury national de dégustation et les procédures de normalisation ;
- le fonctionnement, la gestion et l'administration des coopératives et des moulins dont l'application des certifications HACCP et ISO ;
- les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire des produits ainsi que les signes de qualité et de propriété intellectuelle dont les Indications Géographiques et les marques collectives... ;
- le conditionnement et la mise en marché des produits.

D'ici 2 à 3 ans, ils devront donc être capables de constituer un encadrement autonome pour diriger le développement de la filière oléicole en Palestine avec ses organisations professionnelles qu'il est souhaitable, même dès à présent, de fédérer en inter-profession. Ils devront également être capables de conduire des programmes de recherche et d'expérimentation, pratiquement inexistantes en Palestine, sur la caractérisation des huiles d'olive, la conduite des vergers dont les phénomènes d'alternance exacerbés souvent constatés, etc.

Les pesanteurs demeurent

En dépit des avancées que ce projet apporte, celui-ci demeure fortement entravé par la situation géopolitique du pays, pour le moins instable qui handicape les déplacements et la mise en marché des produits. Pourquoi ne pas évoquer les tensions politiques entre le Hamas et le Fatah qui constituent l'actualité du moment et l'impossibilité d'un développement durable tant que n'auront pas été trouvées des solutions de paix avec Israël ?

Ce programme oléicole se situe donc pour l'instant dans l'humanitaire pour répondre dans l'urgence aux problèmes de pauvreté et de misère qui se sont terriblement installés. Rappelons à ce titre que l'agriculture constitue un secteur tampon en Palestine, c'est-à-dire qu'il « absorbe » une partie de la population à chaque fois que la situation se détériore. Mais, plus que cela, ce programme se situe aussi dans l'après pour agir sur un vrai programme de développement économique en Palestine.

Celui-ci est possible d'une part parce que le marché international, qui évolue depuis des années à flux tendus, le permet et d'autre part parce que les huiles d'olive de ce versant oriental de la Méditerranée présentent des typicités organoleptiques de terroir assez uniques qui peuvent les amener à occuper une place de choix sur des marchés spécifiques de petite et de grande distribution.