



Titre : Les secrets de l'olivier par Raymond Loussert Ahmed Ferrak



L'olivier est l'arbre emblématique de la Méditerranée. Des civilisations antiques l'ont élevé au titre d'arbre sacré, ses fruits et son huile ont éclairé et nourri les populations des rives de la Méditerranée à travers les âges, des populations qui ont fait de l'huile d'olives la base du régime méditerranéen tant vanté pour ses vertus diététiques et médicinales.

«L'olivier est l'arbre emblématique de la Méditerranée. Des civilisations antiques l'ont élevé au titre d'arbre sacré, ses fruits et son huile ont éclairé et nourri les populations des rives de la Méditerranée à travers les âges, des populations qui ont fait de l'huile d'olives la base du régime méditerranéen tant vanté pour ses vertus diététiques et médicinales ». Ces quelques lignes d'Aziz Akhannouch figurent dans la préface du bel ouvrage consacré aux « Secrets de l'olivier » de Raymond Loussert, ingénieur général honoraire d'agronomie qui a enseigné trente années durant à l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan II de Rabat dans le domaine de l'arboriculture, chargé de mettre en place le programme national de recherche sur l'olivier à l'INRA à la station de la Menara à Marrakech, puis au ministère de l'Agriculture à la direction de l'Enseignement et de la recherche.

Depuis 1994, il est coordinateur d'une ONG, l'ALCESDAM, l'Association pour la lutte contre l'érosion, la sécheresse et la désertification au Maroc, et travaille à la réhabilitation des palmeraies. L'ouvrage a été réalisé avec Ahmed Ferrak, ingénieur agronome de l'Ecole nationale de l'agriculture de Meknès qui assure le suivi et la coordination de l'ALCESDAM dans la province de Tata aujourd'hui en charge de l'Agence nationale pour le développement des zones oasiennes et de l'arganier (ANDZOA).

L'avant-propos de cet ouvrage, de 200 pages, situe la région et l'origine de cet arbre qui se confond depuis deux millénaires avec celle du pourtour de la Méditerranée. « Dans le creuset de ses civilisations, la Méditerranée a inventé l'écriture et les sciences, l'agriculture et la domestication des animaux, le monothéisme des trois religions du Livre, la démocratie, la philosophie et... l'olivier, arbre emblématique de la Méditerranée, arbre symbole de paix, de sagesse et de prospérité. Son histoire se confond avec celles des civilisations du Bassin méditerranéen.

Les religions du Livre y font référence, les mythes et légendes grecs et romains l'ont élevé au grade d'arbre sacré... on peut parler d'une véritable civilisation de l'Olivier qui façonne toujours les paysages de notre région ». Cette civilisation, cette culture, ses bienfaits sur la santé seront au coeur de la journée oléicole qui sera organisée, le 14 janvier 2012 à Meknès à l'Agropole de



l'ENA, par l'Association des amis de l'olivier présidée par Hamid Moussaoui. Journée qui abordera différents sujets oléicoles utiles à la promotion d'une consommation d'huile d'olives de qualité, bénéfique à notre santé, à la préservation de l'environnement.

Des débats, des séances de dégustation y seront organisés ainsi que des visites des sociétés transformatrices, en présence de chercheurs, d'agronomes, de médecins, de représentants du Millenium Challenge et du ministère de l'Agriculture. Avec 72 millions d'oliviers, 650000 hectares consacrés à cette culture, et une production de 145 000 tonnes d'huile d'olives, dont 40 000 exportés, l'olivier joue un rôle socioéconomique important contribuant à créer quelque 60 000 emplois permanents avec 15 millions de journées de travail par an. Il reste que la consommation de l'huile d'olives reste dramatiquement limitée à à peine deux litres par an et par habitant contre 20 litres en Crète. Cette huile, avec ses variétés, est pourtant un trésor de santé paré de mille et une vertus nutritionnelles et médicales, limitant le risque de mortalité cardio-vasculaire et diminuant le mauvais cholestérol.

LE MATIN : Vous êtes avec Ahmed Ferrak coordonnateurs de l'ALCESDAM (Association pour la lutte contre l'érosion, la sécheresse et la désertification) au Maroc qui aide les paysans oasiens de la province de Tata. Nous vivons au Maroc et sur le long terme, une sécheresse structurelle même si nous enregistrons certaines années une bonne pluviométrie. Comment voyez-vous, sur ces 30 dernières années, cette désertification qui lentement et sûrement avance au sud du pays ?

RAYMOND LOUSSET : Deux chiffres montrent ces changements climatiques que nous subissons. Dans la province de Tata où je vis en partie, la pluviométrie était dans les années 80 de 100 millimètres par an. Aujourd'hui, nous sommes à peine à 70 millimètres et la perte est considérable et démontre le changement climatique. Nous subissons également de violents incidents climatiques, comme les orages dans les montagnes qui entraînent des crues d'oueds importants et qui font de graves dégâts. Nous avons également des températures extrêmes avec parfois 55 degrés à l'ombre à Tata sur plusieurs jours ! Il faut se rappeler que Tata qui veut dire «la rencontre ou le pacte» était une région très riche en points de rencontre des caravanes qui échangeaient des produits et qui partaient ensuite à Fès et à Kairouan. Tata est riche en minerais de cuivre, d'argent, d'or et en histoire ! Le père Charles de Foucault a résidé dans cette région, séjour qu'il raconte dans son ouvrage «Reconnaissance du Maroc» réédité chez l'Harmattan. Il raconte que l'oued Fouguid coulait toute l'année en 1885, aujourd'hui il coule une fois tous les deux ans. A Ait Guin au nord de Tata, nous avons un douar où il y a un magnifique grenier qui date de plusieurs siècles et qui mériterait d'être réhabilité et entretenu pour développer un tourisme local et international.

Vous étiez présent lors de la deuxième édition du salon international des dattes inauguré par le Souverain à Erfoud le mois d'octobre dernier. Une partie de nos palmeraies a été touchée par le champignon du bayoud qui a détruit des milliers de palmiers. Un mot sur ce sujet ?

Nous travaillons à la réhabilitation des palmeraies qui ont subi des années de sécheresse dans les années 80, la maladie du bayoud et des problèmes d'ensablement et de salinisation des sols. Beaucoup de palmeraies sont en danger et nous essayons de



replanter des palmiers, de remettre en état des cultures qui avaient déperissé suite à ces années de sécheresse, à partir de puits que nous creusons pour mettre à la disposition des agriculteurs de l'eau. Le bayoud est une maladie causée par un champignon du sol de type fusarium qui touche les meilleures variétés comme celles du majhoul ou bourghous. Nous asseyons de les remplacer par d'autres variétés résistantes que l'INRA met à la disposition des agriculteurs.

A Erfoud, nous avons participé à un séminaire qui a fait le point sur la recherche en matière de variétés de dattes et nous avons présenté à Sa Majesté le Roi le laboratoire de culture et plans in vitro inauguré à Errachidia dans le cadre de la recherche agronomique. Nous avons présenté une variété résistante au bayoud, le Nejda sous le numéro 3014. L'INRA de Marrakech a mis en place ce laboratoire, c'est cet institut qui a mis en place les cultures de palmeraie in vitro, lesquelles cultures sont aujourd'hui remises à des laboratoires publics et privés.

Le 14 janvier 2012 est une date à retenir mais cette fois pour les amis de l'olivier. Une journée oléicole est organisée par l'Agropôle de l'ENA de Mekhnès, l'Union pour le développement de l'olivier de Mekhnès et l'Association des amis de l'olivier en présence d'agronomes, de professionnels, responsables, médecins, représentants du Plan Maroc Vert et de Millenium Challenge... Pour faire quoi ?

Dans un cadre convivial, des sujets sérieux seront abordés et qui sont utiles à la promotion de la consommation d'huile d'olives, à notre santé, à la préservation de l'environnement. Cette journée sera animée par le professeur Dr N.Ouezzani, directeur d'agropôle, le fleuron de recherches de développement et d'enseignement oléicole. Le président Moussaoui et moi-même avons cherché à avoir des professeurs chercheurs, médecins pour faire passer le message de la qualité de l'huile d'olives, ses bienfaits pour la santé. Actuellement, dans la cadre du Plan Maroc Vert, il y a un programme de remise en état des « maasrats » pour améliorer l'hygiène, la qualité de la trituration des olives, et de gros efforts sont faits au Maroc dans ce domaine pour améliorer la qualité de l'huile d'olives et réduire le degré d'acidité. Dans la préface de l'ouvrage, le ministre Aziz Akhannouch souligne l'importance accordée à cette filière qui a bénéficié de mise à niveau en terme de soutien à l'investissement, d'organisation professionnelle de mise en place de nouveaux projets. Nous avons déjà fait plusieurs conférences sur ce thème, car l'huile d'olives est un aliment essentiel dans l'alimentation des peuples méditerranéens et qu'elle a un rôle important dans la réduction du taux de cholestérol par exemple. Le régime crétois est à la base de l'huile d'olives et on sait que les Crétois consomment 22 litres d'huile d'olives par tête d'habitant et par an. Au Maroc, nous sommes à peine à 2 litres d'huile d'olives par habitant et par an !

D'où l'idée de ce très beau livre consacré aux «Secrets de l'olivier» ?

J'ai déjà réalisé un ouvrage sur l'olivier de quelque 400 pages destiné aux chercheurs. J'avais également présenté dans les années 80 une exposition sur l'Histoire et la culture de l'olivier présentée en 36 panneaux et exposée dans différents centres culturels du Maroc. Avec mon ami, M. Ferrak, et avec l'évolution des technologies et de l'infographie, nous avons conçu une nouvelle exposition faite de façon permanente au musée «La clé des huiles» dans la vallée de l'Ourika près de Marrakech. En novembre 2010, nous avons décidé de traduire cette exposition en ouvrage pour diffuser cette culture de l'olivier, un arbre rustique qui absorbe peu d'eau, et pour en faire connaître les qualités diététiques. Cet ouvrage tombe aujourd'hui à point nommé avec le Plan Maroc Vert qui se propose de redéployer toute la filière oléicole ! Nous avons aujourd'hui des plantations



de plus de 1 000 arbres l'hectare avec des variétés d'arbres qui entrent en production dès la troisième année et avec des rendements intéressants et qui sont irrigués au goutte à goutte.

Vous avez fait d'autres ouvrages sur d'autres cultures?

Sur l'amandier au Maroc, sur les agrumes en deux tomes. L'ouvrage «Secrets de l'olivier» est un ouvrage grand public de 200 pages financé par un bureau d'études PCM Consulting, tiré en mille exemplaires et distribué gratuitement.

Nous avons en projet avec M. Ferrak de faire le même ouvrage sur le palmier dattier et les oasis qui pourrait être prêt pour la troisième édition du Salon international d'Erfoud.

AMIOL, Association des amis de l'olivier les directives Royales relatives à la promotion du secteur agricole, à la protection de l'environnement, à la préservation de la sécurité alimentaire, à la lutte contre la pauvreté et au développement rural durable interpellent toutes les forces vives de la société civile. Celles-ci sont appelées à se mobiliser pour agir ensemble en vue de relever les nombreux défis que l'Agriculture et le développement rural durable auront à affronter surtout face aux effets imprévisibles des changements climatiques.

Le secteur oléicole étant un secteur névralgique où l'olivier «symbole de Paix, de Solidarité et Emblème de la Méditerranée» reste «l'Or Vert» du Maroc, l'Association se propose de :

- Contribuer avec la filière oléicole à la promotion d'une oléiculture performante porteuse de plus-value et respectueuse de l'environnement ;
- Apporter son expertise et son savoir-faire en vue d'enrichir les stratégies de développement du secteur oléicole, le premier secteur arboricole du pays qui a un impact socio-économique important ;
- oeuvrer à faire connaître les bienfaits des produits de qualité de l'olivier sur la santé humaine en vue d'améliorer la consommation nationale qui reste très faible par rapport aux autres pays de la rive Nord de la Méditerranée ;
- Intervenir auprès d'organismes nationaux et internationaux en vue de recevoir des fonds ou d'acquérir des apports de toute nature pour développer les activités de l'Association et financer des projets ciblés dans le cadre de l'oléiculture solidaire motivante, écologiquement durable et socialement équitable ;
- Agir seule ou d'une manière synergique avec d'autres intervenants de la filière oléicole en organisant des manifestations scientifiques et rencontres thématiques conformes aux buts et missions de l'Association AMIOL ;
- Créer un espace de concertation d'échange d'expériences, de diffusion d'information et de documentation provenant à la fois des organismes nationaux et internationaux ;
- Encourager la création de sections régionales adhérant aux buts et missions de l'association AMIOL qui serviront de relais pour la diffusion des informations utiles à la promotion oléicole de leur région et pour la réalisation d'activités dans le cadre d'un programme général arrêté par le bureau.

SOURCE WEB Par Farida Moha Le matin : 06 - 01 - 2012