



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة
FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

R E P O R T A G E

Les pressoirs à olives et leur impact sur l'environnement

El-Aïoun : Les affres de l'industrie oléicole



Reportage réalisé par :

*IDRI Hajar ; ATTAF Sabrine ; MAMAI Zakaria ; MELHAOUI Naji ; ABDELLAOUI Yahya.
Encadrés par M. Mimoun MAIMOUNI.*

*Académie de l'Oriental, Délégation de Taourirt,
Lycée Zaytoun, El-Aïoun, mars 2012.*

Les pressoirs à olives et leur impact sur l'environnement

El-Aïoun : Les affres de l'industrie oléicole

Nul ne peut nier les vertus thérapeutiques et la grande valeur nutritionnelle de l'huile d'olive. Cependant, il faut reconnaître aussi que le processus de sa fabrication entraîne des conséquences néfastes sur l'environnement. En effet, les pressoirs à olives disséminés dans différents endroits de la ville de El-Aïoun et ses environs génèrent des déchets dangereux, en particulier les effluents connus sous le nom de "margines".

UNE VILLE A OLIVES

El-Aïoun est une petite ville de 35000 habitants située à 60 km à l'ouest d'Oujda. La ville est reliée au reste du Royaume par la Nationale 6 et l'axe autoroutier Oujda-Fès et elle est desservie aussi par les trains de l'ONCF, autant d'atouts qui lui confèrent une position stratégique remarquable dans la région de l'Oriental. Malgré la modernisation et l'urbanisation qu'elle a connues ces dernières années, la ville demeure essentiellement à caractère agricole et elle est réputée notamment pour ses traditions oléicoles.

La culture de l'olivier est en effet bien implantée dans la région, elle joue un rôle central dans la vie des populations locales et demeure la source principale de revenus pour de nombreuses familles. L'oléiculture a influencé de manière durable les mentalités, les traditions et les habitudes des gens de chez nous. Ce n'est donc pas un hasard si l'Olivier, *zaytoun* en arabe, est l'éponyme de notre lycée.

Vers la mi-novembre et jusqu'au mois de janvier de chaque année, une intense activité s'empare de la région car cette période correspond à la saison de la cueillette des olives. On était habitué depuis notre jeune âge à voir des tonnes d'olives entassées à même le sol, dans des caisses ou dans des sacs en plastique et l'on voyait souvent des chargements d'olives sillonner les principales artères de la ville. On savait que les maasras (pressoirs à olives) disséminés dans différents endroits de la région recueillaient ce produit et se chargeaient d'en extraire le nectar tant recherché, à savoir l'huile d'olive, mais on était loin de penser que ces huileries faisaient tant de mal à notre environnement ...

Les pressoirs que nous avons visités dans le cadre de ce reportage tournaient à plein régime pour satisfaire

la forte demande. Il est à remarquer que les presses à roue traditionnelles qui recourent à la force animale se font de plus en plus rares, en contrepartie, nombreux sont les oléiculteurs qui ont choisi de moderniser les installations de leurs huileries.

La fabrication de l'huile d'olive obéit généralement à trois opérations principales : il s'agit d'abord de broyer et d'écraser les olives, ensuite de presser la pâte obtenue pour en extraire le liquide et enfin de séparer l'huile des autres éléments.



Les plantations d'oliviers dans notre région sont constituées presque exclusivement de "la variété picholine marocaine avec une densité moyenne de 153 oliviers/h et avec un rendement moyen de 3 tonnes/h", nous explique, documents à l'appui, Amar Mouhib, technicien agricole au centre de travaux agricoles de El-Aïoun, qui nous précise en outre "qu'une grande partie de la production locale est destinée à la trituration", c'est-à-dire à la production de l'huile d'olive.

La technique d'extraction de l'huile d'olive date de l'Antiquité et le principe de base est toujours le même. Il s'agit d'une opération purement mécanique dont le produit final est un jus de fruit naturel qui ne subit

aucune transformation chimique. Il faut rappeler que la culture de l'olivier est concentrée principalement dans les pays du bassin méditerranéen qui détiennent environ 95% de la production mondiale selon les estimations du Conseil oléicole international.

UN ENVIRONNEMENT A PRESERVER

Certains propriétaires de mastras ont refusé de répondre à nos questions et nous ont interdit de prendre des photos ou d'accéder à leurs installations et ce malgré l'autorisation du lycée. D'ailleurs notre première sortie a été un fiasco total : Aux abords d'une mastra moderne, nous avons engagé une conversation avec un homme qui devait avoir quarante ans environs. Mais quand un de nos camarades lui a montré du doigt les pyramides des grignons d'olives et les grandes quantités d'un liquide de couleur noire connu sous le nom de "margines", le bonhomme perd le contrôle de ses nerfs : "*Fiston, ça fait des années que je suis dans ce commerce et jamais personne n'est venu me déranger, allez circulez !*".

Pourtant, tout le monde sait que les déchets générés par les huileries présentent un danger réel pour l'environnement, c'est désormais un secret de polichinelle. Les déchets liquides sont déversés dans la nature et dans les fleuves avoisinants, en particulier l'oued *Mih Jdid*. L'opération d'extraction de l'huile d'olive nécessite de grandes quantités d'eau et le déversement de ces eaux usées en milieu naturel constitue un grand problème écologique, avec des effets négatifs sur la faune, la flore et la nappe phréatique. Les experts affirment qu'un mètre cube de margines provoque une pollution égale à celle de 1500 personnes en un jour !

Mohammed Elgaïdi, une des figures éminentes du mouvement associatif local et président d'une coopérative agricole estime pour sa part que "*le Fitor (grignons d'olives) ne pose pas de problèmes sérieux pour le milieu naturel, d'ailleurs il est très prisé et les propriétaires des mastras le revendent au kilo, ce sont les margines qui font le plus de mal*".



Les rejets se font directement dans le milieu naturel

Le verbe "presser" qui signifie d'un point de vue étymologique "tourmenter" semble prendre ici tout son sens et rend compte des affres de cette industrie.

Ainsi, chaque saison et cela dure depuis des années, des dizaines et des dizaines de huileries traditionnelles, modernes et semi-modernes se relayent pour déverser directement et sans le moindre traitement des tonnes de ce poison noir dans la nature. Résultat : un spectacle



Des milliers de m3 de margines déversés dans Mih Jdid

de désolation avec des oueds tout noirs qui inspirent le dégoût. "*Ces effluents liquides sont chargés de matières organiques toxiques et risquent fort de contaminer les eaux souterraines dont regorge la région*" se lamente Brahim Kharkhach, président d'une association locale de protection de l'environnement.

UNE LOI A REDYNAMISER

Au centre de travaux agricoles de El-Aïoun, on nous a affirmé que "*le plan Maroc vert prévoit l'extension et l'intensification des oliveraies*". Concrètement, cela veut dire que la situation environnementale de notre ville et de ses environs va s'aggraver encore plus pendant les prochaines années.

Pourtant, il semble que la réglementation est assez claire à ce sujet. Abderrahmane El-Fagroud, ingénieur urbaniste au pachalik de El-Aïoun, nous a expliqué que "*depuis la promulgation de la loi n°11-03 relative à la protection et à la mise en valeur de l'environnement et de la loi n°12-03 relative aux études d'impact sur l'environnement, tout individu qui exploite une mastra est tenu de prendre les mesures nécessaires pour prévenir toute dégradation du milieu naturel. Dans le cas contraire, les autorités peuvent procéder à la fermeture de l'installation concernée*".

C'est une bonne chose que les activités portant atteinte à l'environnement soient bien contrôlées et on ne peut que s'en féliciter, mais l'on craint que ces lois ne restent lettre morte. L'administrateur du service technique à la commune rurale de Ain Lahjar, Benlafdel Dardour, titulaire d'un master en gestion de l'environnement, nous a confirmé que "*les permis et les autorisations d'installation de nouveaux pressoirs à olives sont soumis à la nouvelle législation et ne devraient être délivrés qu'après une étude d'impact sur*

l'environnement. Cependant, et malgré le pouvoir polluant très élevé des margines, je vous certifie que les unités de trituration ne se conforment pas à cette loi".

Sur le terrain, nous avons constaté que la quasi-totalité des propriétaires des maasras opèrent dans



l'anarchie, sans autorisation et loin du contrôle des pouvoirs publics. Autour de certains sites, les conditions d'hygiène font cruellement défaut. Ainsi, outre l'état lamentable des installations, on trouve souvent des montagnes de récipients en plastique sales et crasseux destinés à recueillir l'huile d'olive et à la stocker avant de l'écouler sur le marché. D'autres témoignages que nous avons recueillis signalent que certains propriétaires détournent les conduites des eaux usées qui proviennent directement des égouts pour irriguer leurs plantations d'oliviers.

Au conseil municipal, on a eu beaucoup de mal à prendre contact avec les responsables, à cause notamment des grèves à répétitions. On a remarqué aussi l'absence d'un service environnement; il n'existe pas non plus d'expert ou de technicien dans ce domaine. Seul le chef du BMH nous a déclaré : *"On s'est rendu une fois sur les lieux d'une presse traditionnelle, mais l'installation que nous voulions inspecter était déjà fermée et abandonnée par son propriétaire"*.

Il est vrai que quelques oléiculteurs nous ont certifié avoir reçu des avertissements au sujet de la gestion des déchets générés par leurs huileries, mais d'après les témoignages que nous avons recueillis sur le terrain, rares sont les commissions d'inspection qui se sont donné la peine de se déplacer et de se rendre sur les sites où sont implantées les maasras pour effectuer les contrôles et les vérifications qui s'imposent. Ainsi, on aura gaspillé beaucoup de temps et d'argent pour mettre en place cette loi, mais on en reste là.

UNE RESPONSABILITE A PARTAGER

Les pouvoirs publics devraient se pencher sérieusement sur ce sujet délicat qui ne concerne pas seulement la ville de El-Aïoun et ses environs, mais aussi toutes les autres villes marocaines où abondent les plantations d'oliviers.

Par ailleurs, nous demeurons convaincus que les moyens coercitifs à eux seuls ne peuvent donner des

résultats satisfaisants, d'où l'intérêt d'un travail de sensibilisation pour impliquer l'ensemble des acteurs opérant dans le secteur oléicole. Nous sommes persuadés aussi qu'une prise de conscience de l'impact négatif de ces effluents liquides sur le milieu naturel est susceptible de changer les comportements et de favoriser les bonnes pratiques respectueuses de l'environnement.

Les autorités sont appelées à soutenir les opérateurs de la filière oléicole et à se mettre à leur écoute pour les encourager à s'intégrer dans l'économie formelle et partant, à mieux respecter les lois en vigueur. Il est à noter que bon nombre d'oléiculteurs que nous avons rencontrés nous ont fait part des difficultés auxquelles ils sont confrontés dans l'exercice de leur métier.

Il est aussi important d'encourager la recherche scientifique dans ce domaine dans le but de trouver des solutions pour la gestion des sous-produits de l'olivier et surtout leur valorisation. La tendance actuelle va dans le sens du compostage de ces résidus qui peuvent être exploités et réutilisés comme engrais organique sur les terres agricoles. Cela permet à la fois de fertiliser le sol et de gérer de façon rationnelle et efficace les déchets issus de la trituration des olives.

En attendant de tirer profit de ces recherches et de les généraliser à l'échelle nationale, et dans le but de mettre en application le principe "pollueur payeur", les propriétaires des maasras doivent faire un effort et mettre la main à la pâte et à la poche pour construire des dispositifs en plastique ou en béton où seront déversées les grosses quantités de margines générées par leurs huileries. A notre connaissance, un seul



Bassin étanche destiné à recueillir les margines

propriétaire de maasra a pensé à mettre en place un bassin étanche destiné à recueillir les margines. Bien entendu, il s'agit là d'une solution provisoire mais qui a le mérite de limiter les dégâts en permettant une évaporation naturelle de ces effluents.

Préserver l'environnement est une responsabilité collective. Il est donc primordial d'impliquer toutes les parties concernées pour assurer une bonne gestion des ressources naturelles et pour une oléiculture durable.