

6. - INDUSTRIES ET MINES

L'INDUSTRIE OLÉICOLE ET LES HUILES D'OLIVE DE TUNISIE

Généralités

L'industrie oléicole, qui peut être considérée comme la plus ancienne des industries agricoles, présente en Tunisie une importance particulière du fait des conditions de sol et de climat favorable à la culture de l'olivier. La présence de cet arbre sur le sol de la Régence paraît remonter à des temps fort reculés et les Phéniciens qui fondèrent Carthage durent probablement y apporter une des espèces arborescentes les plus utiles de leur pays. Si l'on en juge par les nombreux vestiges d'huileries rencontrés dans les campagnes, à l'époque romaine les plantations d'oliviers paraissent avoir occupé de vastes surfaces. Par la suite, leur importance décrivit considérablement du fait d'abandon ou de destructions et ce n'est qu'aux environs de 1881, sous l'influence française, que l'intensification des plantations a repris un nouvel essor. Cette renaissance de l'olivier, due en grande partie à l'initiative de Paul Bourde, a permis de redonner à d'immenses espaces une valeur inestimable, puisque de 6.000.000 de pieds d'oliviers existant encore à cette époque, l'effort français a porté la plantation à près de 25.000.000 de pieds à l'heure actuelle.

L'équipement industriel oléicole de la Tunisie compte environ 2.000 usines réparties sur tout le territoire et dont la majeure partie utilise du matériel moderne. Quelques rares centres possèdent encore la vieille usine indigène ou « maasra », curieuse par son antique presse à levier et qui fonctionne encore les années à récolte abondante. Par contre, la Tunisie, à



LA CUEILLETTE DES OLIVES

l'avant du progrès, possède des huileries de construction récente, ultra modernes, munies des derniers perfectionnements.

La récolte d'olives, qui varie dans des proportions considérables selon les années, peut atteindre 400.000 tonnes à l'heure actuelle, chiffre qui sera largement dépassé dans un avenir proche du fait de l'arrivée en production des nouvelles plantations. Cette évaluation correspond à une fabrication d'environ 80.000 tonnes d'huile d'olive dont les 60 % doivent être considérés comme huile fine directement utilisable pour la consommation.

Si, par son tonnage, la Tunisie se classe au cinquième rang des principaux pays producteurs d'huile d'olive, par contre, elle occupe incontestablement la première place en ce qui concerne la qualité de ses huiles en raison des soins minutieux apportés à leur fabrication et à leur conservation.

Catégories d'huiles d'olive de Tunisie

Les huiles d'olive de Tunisie sont sensiblement différentes les unes des autres tant au point de vue de leurs propriétés physico-chimiques que de leur dégustation et de leur utilisation.

En principe on rencontre deux grandes catégories d'huiles d'olive tunisiennes : les huiles « infigeables » et les huiles « figeables ».

Les premières, encore appelées « huiles du Nord » sont produites surtout dans les régions de Tunis, Bizerte, Grombalia, Zaghuan, Bèjà, Medjez-el-Bab, Tébourouk, Souk-el-Arba, le Kef. Leur point de figeabilité se situe vers 4 - 5° C. en raison de leur faible teneur en glycérides concrets (voisine de 15 %). Elles sont « fruitées », « nerveuses », « poivrées » à la dégustation selon des expressions commerciales imagées. Leur coloration est prononcée, tirant sur le vert. Ces huiles sont très recherchées pour les coupages dans le but de « remonter » certaines huiles « plates » et pour la conserverie.

Les huiles figeables, encore dites « huiles du Sud », se rencontrent surtout dans les régions de Sfax, Gafsa, Tozeur, Djerba, Gabès, Médenine, Zarzis, Matmata, Ben Gardane, Kébili, Tataouine. Leur point de figeabilité est voisin de 12° C. par suite de leur teneur plus accentuée en glycérides concrets (voisine de 25 %). Cette particularité est due essentiellement à la variété d'olive. Ces huiles sont plus « douces », plus « fines », moins « fruitées » que les précédentes, leur coloration est plus claire et tire souvent sur le jaune chartreuse. Elles conviennent admirablement pour la consommation directe et sont également employées pour les coupages et la conserverie.

Entre ces deux groupes extrêmes se place une catégorie intermédiaire, dite des « huiles du Centre », produite dans les régions de Sousse, Mahdiya, Kairouan, Kasserine et dont les caractéristiques se rapprochent plus ou moins de celles des deux types précédents.

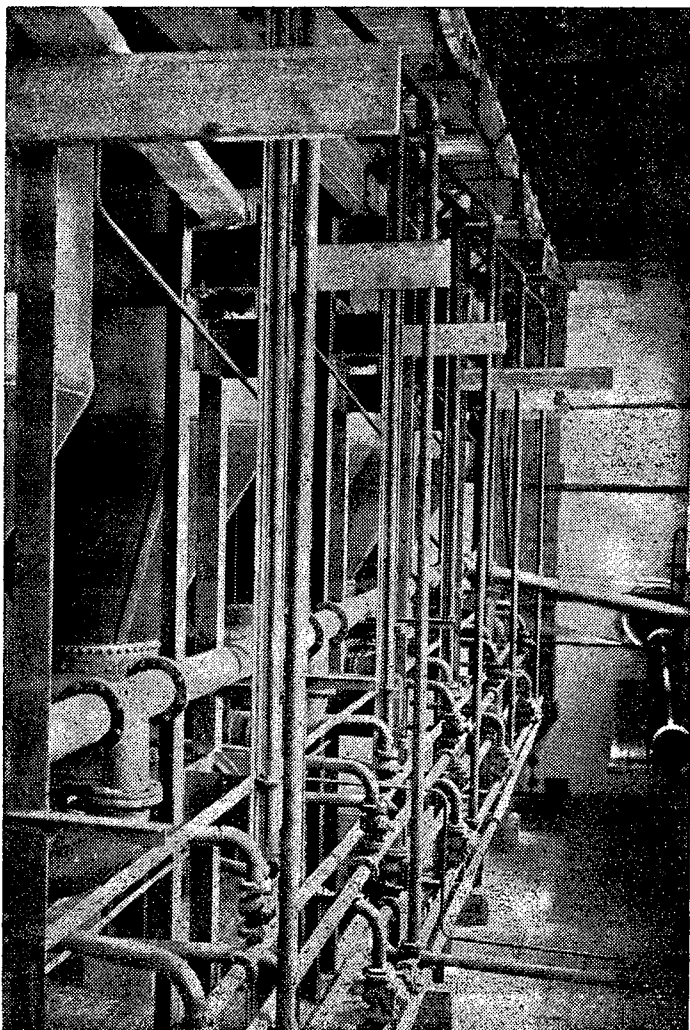
Parmi les divers termes employés dans la désignation des qualités gustatives des huiles d'olives, il convient d'appuyer d'une manière particulière sur la dénomination dite « fruité ». Le « fruité » de l'huile d'olive est le goût particulier provenant de l'olive fraîche, souvent surprenant par son amertume et son âcreté, en particulier dans les huiles de fabrication récente. Il est d'autant plus prononcé que les olives traitées sont plus vertes mais il s'atténue durant la conservation des huiles et se fond en une saveur agréable caractéristique. Auprès du grand public cette notion de fruité est encore malheureusement trop souvent confondue avec le goût particulièrement désagréable, dit « masri », présenté par les huiles d'olive fabriquées avec des fruits altérés, fermentés, ou conservées dans des conditions défectueuses.

tueuses. En Tunisie ces huiles, qui proviennent généralement du traitement des olives (dites « n'chira ») ramassées à terre avant la cueillette proprement dite, sont réservées aux usages industriels, raffinerie et savonnerie notamment; seules les huiles fines sont livrées à l'exportation directe.

Méthodes de fabrication

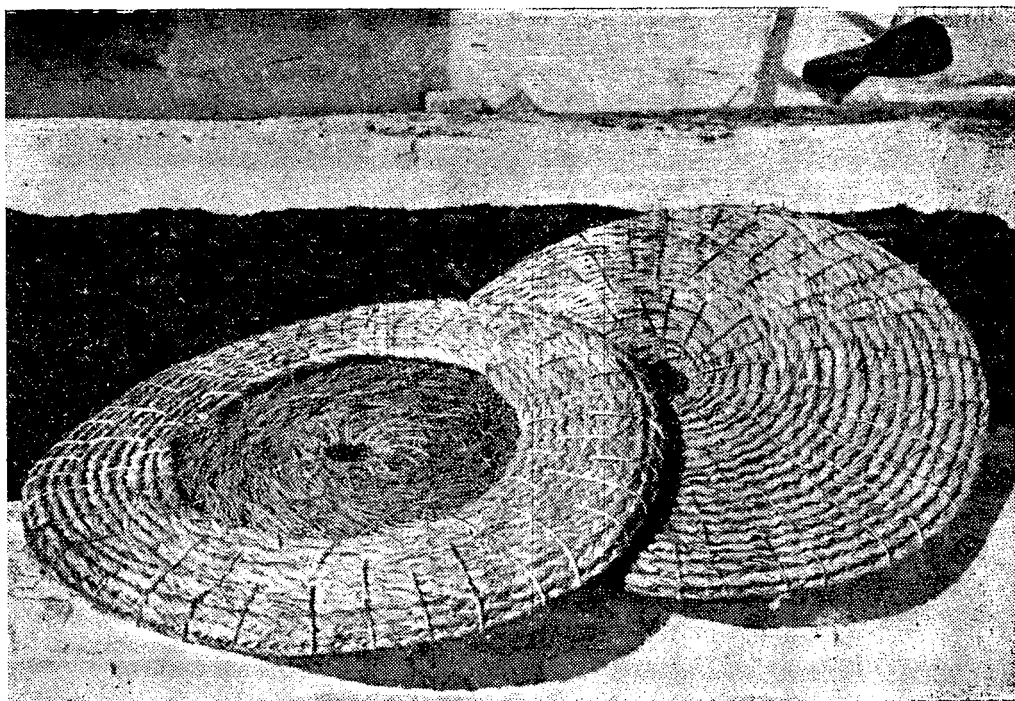
Les méthodes de fabrication employées pour l'extraction de l'huile d'olive tunisienne sont dirigées, d'une manière générale, en observant les soins les plus minutieux en vue d'obtenir le maximum d'huile fine.

La cueillette proprement dite, qui commence entre le 1^{er} et le 15 novembre selon les régions, se fait à la main par peignage des branches fruitières, les fruits étant reçus sur des toiles étendues sur le sol. Elle dure de 2 à 4 mois selon l'importance de la récolte et est l'objet d'un mouvement de main-d'œuvre très important. Les fruits amenés aux usines subissent un nettoyage (élimination des feuilles) et sont stockés pendant un temps court dans des conditions permettant d'éviter ou de réduire au minimum les fer-



HUILERIE FRANCO-TUNISIENNE
Batterie d'extracteurs — Les tuyauteries

(Photo Sebag)



SCOURTINS

mentations susceptibles d'altérer l'huile dans le fruit. En général, leur trituration a lieu, selon l'état de maturité, entre 2 et 4 jours après la cueillette.

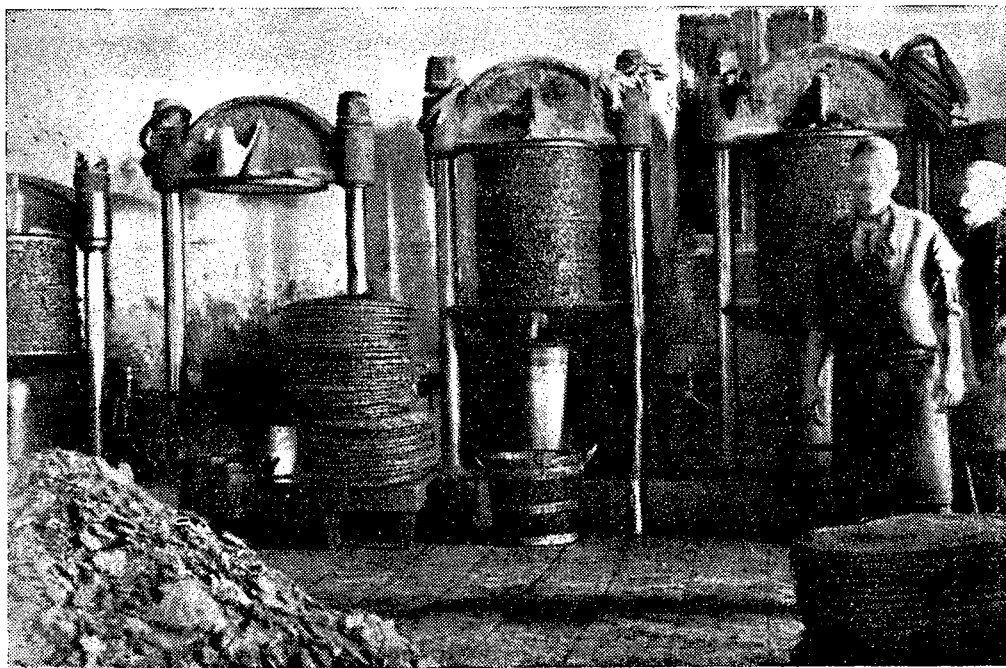
Seules les olives tombées à terre et ramassées avant la cueillette proprement dite, subissent un temps de stockage plus long. Elles sont généralement conservées en mélange avec du sel et ne sont traitées qu'après la fabrication des huiles fines.

L'extraction proprement dite de l'huile d'olive tunisienne a lieu uniquement à l'aide du procédé par broyage et pressage de la pâte en scourtins. Les usines sont équipées à l'aide du matériel dit moderne et comprennent essentiellement : broyeurs à 2 ou 3 meules et presses hydrauliques, le mouvement étant obtenu par moteur à explosion ou moteur électrique. Seules quelques petites usines, toutes indigènes, utilisent encore le broyeur à manège et la pompe hydraulique à main. L'importance des installations est déterminée par le nombre de broyeurs, ceux-ci variant de 1 à 5. Suivant la puissance du matériel employé leur capacité de traitement varie de 3 à 20 tonnes d'olives par 12 heures, le travail de nuit étant fréquent.

Pour la fabrication, les olives sont broyées de manière à obtenir une trituration suffisante sans échauffer la pâte. Celle-ci est ensuite mise en scourtins d'alfa de fabrication locale (centres de Hergla, Kerkennah, Moknine, Ouardenine, Gafsa, Porto-Farina). Elle subit alors une première pressée rapide aux presses hydrauliques préparatoires dites de première pression. A la suite de ce premier épuisement, les scourtins sont ensuite passés aux presses finisseuses dites de deuxième pression où ils subissent la pression définitive. Il n'existe pas en Tunisie d'usines utilisant les presses dites d'épuisement ou de 3^e pression.

Les jus d'olive provenant des presses de première et de deuxième pres-

sion sont toujours collectés à part et ne sont jamais mélangés, les qualités d'huile qu'ils renferment étant très différentes. La séparation de l'huile des eaux de végétation ou margines qui s'effectuait autrefois uniquement par décantation manuelle à la cueillère est réalisée actuellement surtout par le système automatique des bassins et par appareils centrifuges. Depuis une vingtaine d'années ce dernier procédé a pris une extension remarquable, pleinement justifiée d'ailleurs par les avantages qu'il présente vis-à-vis des autres procédés : dont en particulier la séparation rapide et totale de l'huile des margines et l'obtention d'une huile épurée au maximum.



PRESSES HYDRAULIQUES

Indépendamment du procédé de fabrication, lequel est classique, il est à noter que les usiniers de la Régence opèrent avec un maximum de précautions justifiées par la délicatesse extrême du produit. Celles-ci sont observées aussi bien pendant l'extraction que durant la conservation des huiles et, en particulier, une minutieuse propreté préside aux moindres manipulations.

Le commerce

L'exportation des huiles d'olives tunisiennes varie selon les années, les chiffres maxima atteignant 56.000 tonnes en 1933, 48.000 en 1934, 41.000 en 1935 et 35.000 en 1938. Ce tonnage était surtout dirigé sur Marseille, Nice et l'Italie.

Durant la période 1939-1947, le commerce des huiles d'olive a subi un ralentissement considérable du fait des conséquences de la guerre et des années de sécheresse. A l'heure actuelle une reprise très nette se dessine et des demandes nombreuses émanent de nouveaux pays importateurs tels que les U.S.A. et la Grande-Bretagne.

La production et le commerce des huiles d'olive de Tunisie sont coordonnés par un organisme particulier « l'Office de l'Huile de Tunisie » dont le siège est à Sfax. Cet organisme institué par décret du 30 juin 1930 est chargé de centraliser tous les renseignements utiles à l'oléiculture et au commerce des huiles d'olive, d'assurer de concert avec l'Administration la protection des intérêts oléicoles et la lutte contre la fraude, de contrôler la production et de veiller au bon renom des huiles tunisiennes par une action de surveillance sur la qualité des contingents exportés.

Trois laboratoires situés dans les principaux centres oléicoles, Tunis, Sousse et Sfax sont habilités pour délivrer les certificats de pureté des huiles exportées.

La dénomination commerciale des huiles tunisiennes doit d'ailleurs obéir à des normes bien définies, lesquelles ont été fixées par décret administratif du 22 octobre 1948, dérivé du décret du 10 février 1939 relatif à la dénomination des huiles comestibles et qui comporte les mentions essentielles suivantes :

Art. 2. — La dénomination d'huile d'olive est réservée à l'huile provenant exclusivement de l'olive.

Art. 3. — Il est interdit de mettre en vente des mélanges d'huile d'olive avec des huiles provenant de graines ou de fruits autres que l'olive.

Art. 4. — Les huiles d'olive ne pourront être mises en vente que sous l'une ou l'autre des dénominations ci-après : « Extra », « Surfine », « Fine », « Bouchable » (Fdikh) et « Lampante ».

— Ne peuvent être dites « Extra » que les huiles d'olive qui sont :

a) extraites de l'olive par des procédés mécaniques à l'exclusion de tout mélange avec d'autres huiles;

b) de goût parfait, irréprochable et dont l'acidité exprimée en acide oléicole pourra s'élever au maximum à 0 gr. 7 par 100 grammes.

— Ne peuvent être dites :

« Surfines » que les huiles remplissant les conditions ci-dessus, sauf en ce qui concerne l'acidité exprimée en acide oléique qui pourra s'élever à 1 gr. par 100 grammes.

« Bouchables » (Fdikh) que les huiles à goût légèrement défectueux dont l'acidité exprimée en acide oléique pourra s'élever à 2 gr. par 100 gr.

« Lampantes » que les huiles de goût nettement défectueux et dont l'acidité exprimée en acide oléique est supérieure à 2 gr. par 100 gr.

Sauf en ce qui concerne les huiles « Extra », une différence de 10 % avec un maximum de 0 gr. 2 pour 100 gr. pourra être admise en faveur des commerçants en huile pour les teneurs en acidité indiquées ci-dessus.

Ces diverses dispositions sont particulièrement remarquables et permettent d'offrir aux usagers un produit impeccable, d'une pureté absolue, qui fait prime sur les marchés de France et de l'Etranger.

M. ROUSSEAU

*Professeur de technologie agricole
à l'Ecole Coloniale d'Agriculture
de Tunis*