

PLAN D'ACTION POUR LA MISE EN ŒUVRE DES JOURNEES DE SENSIBILISATION ET DE MISE A NIVEAU DES PREOFSSIONNELS DE LA FILIERE OLEICOLE



PLAN D'ORGANISATION DES JOURNEES

Le 11 Octobre 2015

SOMMAIRE

<u>INTRODUCTION</u>	3
<u>1. REGIONS CONCERNEES</u>	4
<u>2. OBJECTIFS ET SESSIONS DES JOURNEES DE SENSIBILISATION DES OLEICULTEURS</u>	4
<u>3. OBJECTIFS ET SESSIONS DES JOURNEES DE SENSIBILISATION DES OLEIFACTEURS</u>	5
<u>4. OBJECTIFS ET SESSIONS DES JOURNEES DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION DES PROFESSIONNELS SUR LA MISE A NIVEAU DE LEURS ORGANISATION</u>	6
<u>5. PLANNING DES JOURNEES</u>	7

INTRODUCTION

Dans le but de mettre à niveau les professionnels de la filière oléicole, la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de l'Olive INTERPROLIVE a établi, en collaboration avec l'ONCA et l'ONSSA, un programme de sensibilisation et de formation au profit, aussi bien des oléiculteurs que des tritrateurs et des conserveurs. Ce programme consiste en l'organisation de journées réparties en trois catégories :

- Des journées de sensibilisation des producteurs d'olive centrées sur les deux principaux thèmes suivants :
 - ✓ Les bonnes pratiques agricoles au niveau des vergers oléicoles;
 - ✓ La protection phytosanitaire des oliviers ;

- Des journées de sensibilisation des tritrateurs et des conserveurs d'olive présentant :
 - ✓ Les exigences de la Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les dispositions de ses textes d'application ;
 - ✓ Les impératifs de conformité des organisations professionnelles à la réglementation s'y rapportant ;
 - ✓ Le guide des bonnes pratiques des unités de trituration et de conservation ;

- Des journées de mise à niveau des adhérents des organisations professionnelles axées sur :
 - ✓ Les opérations préliminaires au niveau des vergers d'oliviers ;
 - ✓ Les exigences sanitaires et de conformité des unités industrielles ainsi que celles relatives à l'emballage et à l'étiquetage ;
 - ✓ La mise à niveau en matière réglementaire et organisationnelle de la filière oléicole.

1. REGIONS CONCERNEES

Six Régions productrice d'olives bénéficieront de ces journées à savoir :

- Marrakech-Safi ;
- Béni Mellal-Khénifra;
- Fés-Meknés;
- Rabat-Khémisset;
- Tanger-Tétouan ;
- Oujda-Nador.

2. OBJECTIFS ET SESSIONS DES JOURNEES DE SENSIBILISATION DES OLEICULTEURS

Les journées de sensibilisation des producteurs d'olive, dont le nombre de participants est d'une trentaine par journée, visent l'amélioration de leurs connaissances techniques pour la mise en place des vergers d'oliviers et leur entretien ainsi que pour la maîtrise de la période de récolte.

Vingt quatre journées sont prévues à raison de quatre journées par Région.

Deux sessions sont programmées à cet effet :

- Session1 : La protection phytosanitaire de l'olivier :
 - ✓ Les bonnes pratiques agricoles en matière de traitement phytosanitaire ;
 - ✓ La maladie induite par la bactérie *Xylella fastidiosa* (symptômes, plantes hôtes et moyens de lutte) ;
- Session2 : La conduite culturale et la date de récolte :
 - ✓ L'influence de la conduite culturale de l'olivier sur la production et la qualité ;

- ✓ Les méthodes de détermination de la date optimale de récolte des olives destinées à la trituration ou à la conservation.

3. OBJECTIFS ET SESSIONS DES JOURNEES DE SENSIBILISATION DES OLEIFACTEURS

Les journées de sensibilisation des triturateurs et des conserveurs d'olive, dont le nombre de participants est d'une vingtaine par journée, visent l'amélioration de leurs connaissances techniques et réglementaires.

Quatre journées sont programmées à Meknès, Khénifra, Marrakech et Ouazzane.

Les thèmes qui seront développés portent sur :

- Session1 : La législation sanitaire
 - ✓ Les exigences de la Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de ses textes d'application ;
 - ✓ Les dispositions pour la mise en conformité ;
- Session2 : La trituration des olives
 - ✓ La présentation du guide de bonnes pratiques des unités de trituration des olives ;
 - ✓ La présentation du Décret relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées ;
- Session3 : La conservation des olives
 - ✓ La présentation du guide de bonnes pratiques des unités de conserves d'olive ;
 - ✓ Les normes et la réglementation régissant les olives de table.

4. OBJECTIFS ET SESSIONS DES JOURNEES DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION DES PROFESSIONNELS SUR LA MISE A NIVEAU DE LEURS ORGANISATION

Les journées de formation des producteurs d'olive, dont le nombre de participants est d'une vingtaine par journée, visent :

- la détermination de la date de la récolte et la préparation des olives pour le traitement industriel ainsi que les conditions de leur transport ;
- La formation sur les exigences en matière sanitaire, de conformité et de conditionnement ;
- La sensibilisation sur la nécessité d'adhérer aux organisations professionnelles et la mise en conformité de ces dernières avec la réglementation en vigueur.

Seize journées sont prévues à raison de deux à trois journées par Région.

Les thèmes qui seront abordés sont réparties en trois sessions comme suit :

- Session1 : La préparation et le transport des olives
 - ✓ Les opérations préliminaires au champ, notamment l'élimination des feuilles et autres impuretés, le pré-triage et l'hygiène ;
 - ✓ La date et les méthodes de récolte ainsi que leurs impacts sur la qualité des produits finis;
 - ✓ Les modalités de transport des olives de la ferme à l'unité industrielle ;
- Session2 : Les exigences réglementaires
 - ✓ La présentation du guide de bonnes pratiques des unités de trituration des olives ;
 - ✓ La présentation du Décret relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées ;
- Session3 : L'organisation professionnel

- ✓ La sensibilisation des agriculteurs à adhérer aux organisations professionnelles oléicoles ;
- ✓ La mise en conformité des organisations professionnelles avec la réglementation en vigueur.

5. PLANNING DES JOURNEES

Au total, 44 journées de sensibilisation et de formation des professionnels de la filière oléicole seront organisées dans les six Régions retenues selon le planning ci-après :

**CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME DE SENSIBILISATION ET DE FORMATION
AU PROFIT DES PROFESSIONNELS DE LA FILIERE OLEICOLE**

REGION	MARRAKECH					
SITES	Marrakech	CCA Sidi Bouathmane	CCA Amez Miz	CCA Benguerir	CREPA Ounagha	CCA Chichaoua
LOT1			03/nov.		27/oct.	29/oct.
LOT2			17/nov.			
LOT3		12/oct.		02/nov.	28/oct.	
REGION	BENIMELLAL-KHENIFRA					
SITES	CCA Ait Aatab	CCA Zaouiat Cheikh	CCA Ksiba	CCA Khénifra	Club ORMVAT Fkih Ben Salah	
LOT1	26/oct.	27/oct.	28/oct.	27/oct.		
LOT2				12/nov.		
LOT3				28/oct.	29/oct.	

REGION	MEKNES-FES					
SITES	Ch Ag Meknès	CCA Ain Jemaa (Ain orma)	CCA Sefrou	CCA Douyet	CCA Ain Taoujdat	
LOT1		02/nov.	04/nov.	09/nov.	10/nov.	
LOT2	11/nov.					
LOT3		03/nov.	04/nov.	10/nov.		
REGION	RABAT-KENITRA					
SITES	CCA Khémisat	CCA Skhirat	CCA Had Kourt	CCA Had kourt	CCA Had kourt	
LOT1	11/nov.	12/nov.	24/nov.		26/nov.	
LOT2						
LOT3	12/nov.			25/nov.		

REGION	ORIENTAL-RIF					
SITES	CCA Drlouch	CCA El Aioun	CCA Guercif	CCA Taourirt		
LOT1	09/nov.	11/nov.	16/nov.	19/nov.		
LOT2						
LOT3	10/nov.	12/nov.	17/nov.			
REGION	TANGER-TETOUAN					
SITES	CCA Ouazzane	DPA Chefchaouene	Ch Ag Larache			
LOT1	16/nov.	30/nov.	02/déc.			
LOT2	23/nov.					
LOT3	17/nov.	01/déc.	03/déc.			