

## Soutien à l'exportation de l'huile d'olive palestinienne

### Contexte



La culture de l'olivier représente plus de 80% des arbres féconds en Palestine. 95% des olives sont transformées en huile d'olive, dont la quantité produite a fortement augmenté ces dernières années. La filière de l'huile d'olive fait partie de la culture traditionnelle palestinienne.

Considérée avant comme une source secondaire de revenus, la production d'huile d'olive est devenue avec la deuxième intifada en 2000, la principale source de revenus pour 70.000 familles. La filière est cependant désorganisée et manque de professionnalisme. Quant aux exportations, Israël, qui était auparavant le principal débouché pour l'huile d'olive palestinienne, a fermé son marché.

Pourtant l'huile d'olive palestinienne a un fort potentiel à l'exportation. Certains tests ont montré qu'elle pouvait être classée en première catégorie, dans les huiles d'olive extra vierge. Pour se développer et gagner des marchés, la filière doit intégrer les contraintes de sécurité et de qualité alimentaire qui existent au niveau international.

La France a annoncé, lors de la Conférence de Paris qui s'est tenue le 17 décembre 2007, une augmentation significative de son aide aux territoires palestiniens avec une contribution française de 200 millions d'euros sur trois ans.

L'AFD a choisi de soutenir les exportations d'huile d'olive palestinienne dans le cadre du Programme de renforcement des capacités commerciales (PRCC). Ce programme a pour objectif d'aider les pays pauvres à tirer avantage de la mondialisation. L'aide fournie couvre l'amélioration des capacités d'exportation et une assistance technique institutionnelle.

### Objectifs

Les objectifs du projet sont d'une part, d'améliorer la qualité de l'huile d'olive produite en Palestine afin de répondre aux exigences des standards internationaux, et d'autre part, de soutenir les exportations sur les marchés internationaux.

### Descriptif du projet

Le projet comprend quatre composantes :

- Améliorer la productivité des groupes de producteurs, en renforçant leur capacité de gestion, en les formant sur les procédures et les techniques de récolte de l'olive ainsi que le stockage ;



les marchés;

- Contrôler la qualité de l'huile en complétant l'équipement d'un laboratoire de test selon les normes internationales, en formant de nouveaux panels de dégustateurs et en créant une marque commerciale internationale ;
- Obtenir pour les moulins palestiniens la certification qualité, selon les normes internationales, afin de répondre aux exigences requises par les marchés;
- Promouvoir les exportations par la mise en place d'une stratégie adaptée après identification des marchés de niche sur lesquels les exportateurs palestiniens devront concentrer leurs efforts.

## Impacts

---

L'amélioration de la qualité de l'huile et de la productivité des exploitations, la mise en conformité avec les standards internationaux, le renforcement de compétences en matière de commercialisation auront un effet positif sur les quantités exportées et donc sur la distribution des revenus générés par la filière oléicole.

Le projet devrait apporter un soutien à près de 15 000 personnes, exploitants, salariés, et leurs familles. Une centaine de petites exploitations sont concernées par ce projet, regroupées en 25 coopératives, 10 moulins et 5 sociétés d'exportations.

## Dates et montants

---

Démarrage : 2007

Financement : Subvention de 1,25 M€ aux autorités palestiniennes, représentées par le ministère du Plan et de la coopération internationale

## Témoignage

---



Mr. Rizq Allah, membre de la coopérative d'huile d'olive organique de Farkha et directeur exécutif du nouveau Conseil de l'huile d'olive palestinienne

**« Maintenant que les producteurs d'huile d'olive intègrent les critères européens dans leurs techniques de production, ils peuvent exporter vers l'Europe. »**

*« Le projet et les formations que nous avons reçus ont permis de clarifier les normes internationales requises. Maintenant que les producteurs d'huile d'olive intègrent les critères européens dans leurs techniques de production, ils peuvent exporter vers l'Europe. »*

*C'est un processus complet, nous avons eu des formations sur la production de A à Z: comment planter, comment récolter les olives, comment les stocker, comment les transformer. En achevant tout ce processus, on obtient une huile d'olive de qualité, comme l'huile d'olive extra organique, que nous pouvons exporter en Europe.*

*Nous avons augmenté la qualité de notre huile d'olive et nous pouvons ainsi maintenant obtenir des certificats qualité pour l'exportation de nos produits.*

*Nous rencontrons cependant beaucoup de difficultés, à cause du mur de séparation. Certaines surfaces de cultures sont très isolées. Beaucoup de producteurs ont besoin d'avoir une permission pour récolter leurs olives de l'autre côté du mur. La période de récolte est une période très dure pour eux. Les soldats leur causent des problèmes et les attaquent.*

*Nous espérons pouvoir encore augmenter la qualité de notre huile, augmenter nos exportations et nos revenus. Nous espérons pouvoir aussi travailler en collaboration avec les entreprises parce que nous pensons que si les entreprises sont incluses dans le projet, alors ce projet sera un succès. »*

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : [www.afd.fr](http://www.afd.fr)