

LES HUILES D'OLIVE

La culture de l'olivier est surtout propre aux pays en bordure de la Méditerranée.

En Algérie, du temps de l'occupation romaine, son développement aurait été considérable ; si l'on en croit certains écrits parvenus jusqu'à nous, les plantations s'étendaient sans arrêt, à ce moment-là, d'un bout à l'autre de l'Afrique du Nord.

De nos jours, cette culture a bien diminué, elle n'occupe plus, dans la Colonie, qu'une portion relativement restreinte de la zone du Tell jusqu'à une altitude ne dépassant pas 900 mètres.

Mais les régions que l'olivier semble affectionner plus particulièrement sont, sans conteste, celles de la Grande et de la Petite Kabylie, et le revenu qu'il procure constitue l'une des principales ressources des populations très denses de ces pays montagneux.

Les colons français ont été les véritables créateurs de l'industrie oléicole en Algérie et en même temps des initiateurs pour les indigènes qui ne pratiquaient encore que des méthodes rudimentaires. Aujourd'hui, des moulins, avec un matériel moderne et perfectionné, sont installés un peu partout, même dans les centres les plus reculés.

Les diverses qualités d'huiles d'olive produites sont les suivantes :

Huile extra, titrant moins de 1° d'acidité.

Huile surfine, de 1° à 1°5 d'acidité.

Huile fine, de 1°5 à 2°5 d'acidité.

Huile bouchable, de 2°5 à 3°5 d'acidité.

Huile lampante, de 3°5 à 12° d'acidité,

et enfin l'huile extraite des grignons ou marcs d'olives par un procédé chimique, et dont l'acidité peut varier de 10° à 50° et même dépasser ce chiffre.

Les qualités extra, surfine et fine, sont de fabrication presque exclusivement française. Celles des bouchable et lampante sont généralement de fabrication indigène. Quant à celle des grignons, elle est le monopole d'un nombre très restreint d'usines créées et exploitées par des Français.

On évalue la production totale de l'huile d'olive en Algérie de 25 à 30 millions de kilogr. (Le chiffre de cette production ne peut être obtenu que par la moyenne de plusieurs récoltes successives, car en règle générale, l'olivier ne donne des fruits que tous les deux ans).

En dehors de la Tunisie, qui s'approvisionnait chez nous en huile lampante pour la consommation indigène, notre seul client, avant la guerre, était la France, car il ne pouvait être tenu compte des transactions insignifiantes de la Colonie avec l'Etranger.

Mais depuis 1920 l'Angleterre et l'Amérique, favorisées par le change, et l'Italie pressée par le besoin (son commerce d'huile