



Institut Libanais de Développement Économique & Social
Lebanese Institute for Economic & Social Development

Etude financée par l'Union Européenne
Study financed by the European Union

Exploitation d'un pressoir à olives

Etude de faisabilité préparée par

Pour la partie économique : Salim Kattar, ingénieur des sols, et Halim Fayçal, gestionnaire,

supervisée par Nelly Stéphan, économiste et biologiste.

Pour la partie agricole : Siham Youssef, ingénieur agronome

Juin 2001- Jal el Dib - Liban

Table des matières

Sommaire	2
1- Description et intérêt du projet	3
1-1 Description du projet	
1-2 Intérêt du projet	
2- Analyse du marché	3
2-1 Description du marché	
2-2 Tendances et opportunités	4
2-3 Les risques	5
2-4 La concurrence	
2-5 Les marchés cibles	6
3- Description des procédés de production et des services	6
3-1 Description	
3-2 Rendement et qualité de l'huile d'olive	
3-3 La récolte	7
3-3-1 Détermination de l'époque de la récolte	
3-3-2 Conditions du stockage de olives	
3-3-3 Transport et conservation	
3-4 Extraction de l'huile	8
3-4-1 Lavage et effeuillage	
3-4-2 Broyage des olives	
3-4-3 Malaxage de la pâte	
3-4-4 Séparation des phases liquide et solide	9
3-4-5 Extraction par pression	
3-4-5-1 Les presses à disques ou presses classiques	
3-4-5-2 L'extraction de l'huile par pression moderne	
3-4-6 Les presses à vis continues	10
3-4-7 Les presses à bande	
3-4-8 Extraction par centrifugation des pâtes	
3-4-9 Séparation de l'huile et des margines	
3-4-9-1 Tamisage des moûts	
3-4-9-2 Décantation	
3-4-9-3 Centrifugation	
3-4-10 La filtration et le lavage d'huiles de dépôts	11
3-5 Les modes de livraison de l'huile	
3-6 Le stockage et la conservation	
3-6-1 Les exigences d'un bon stockage de l'huile	
3-6-2 Choix des récipients	12
3-7 Différents types de presses	
3-7-1 Presse automatique moderne	
3-7-2 Presse à roue traditionnelle	
3-7-3 Avantages et inconvénients des systèmes traditionnels et modernes	13
3-8 Sous-produits de l'industrie oléicole	
3-9 Recommandations	14

3-10 Autres équipements	15
3-11 Les risques de pollution	
4- Techniques de vente et de marketing	15
4-1 Techniques de vente	
4-2 Techniques de marketing	
4-3 Prix de vente	
5- Etude financière	16
5-1 Capitaux investis	
5-1-1 Hypothèses	
5-1-2 Tableaux financiers	
5-2 Comptes de résultats prévisionnels	17
5-2-1 Hypothèses de travail	
5-2-2 Tableaux financiers	18
5-2-3 Commentaire	
5-3 Bilans et flux de trésorerie prévisionnels	18
5-3-1 Hypothèses de travail	
5-3-2 Tableau financier	19
5-4 Analyse de sensibilité	20
5-4-1 Scénario 1	
6- Facteurs clés de succès	20
7- Conclusion	20

Les points de vue exposés dans cette étude reflètent l'opinion de l'auteur.

Sommaire

La présente étude explore la possibilité d'introduire, dans les régions où la culture de l'olivier est bien implantée, des pressoirs modernes beaucoup plus efficaces que les pressoirs traditionnels et qui produiraient l'« huile vierge extra » («Extra Virgin Olive Oil») exigée sur tous les marchés aujourd'hui.

Le risque est que les consommateurs libanais, habitués aux huiles légèrement troubles et de couleur jaune extraites qui produites par les pressoirs traditionnels, refusent d'acheter ces nouvelles huiles. Or les pressoirs traditionnels, par le manque d'hygiène et l'utilisation de l'eau chaude qui les caractérisent, donnent un produit de qualité médiocre qui, bien que comestibles, ne sera jamais commercialisable en Europe où les produits alimentaires sont minutieusement testés. Une fois que les consommateurs libanais auront été persuadés des vertus de l'huile produite par les nouvelles technologies de pressage, l'huile « vierge » pourra conquérir des parts croissantes de marché. Mais tant que le marché local n'acceptera pas ces nouvelles huiles, les chances de succès du pressoir seront limitées car les propriétaires d'olives refuseront de les lui confier pour le pressage.

L'étude montre aussi qu'il y a sur le marché libanais une gamme étendue d'huiles locales avec des prix et des qualités extrêmement variés.

L'étude relève qu'il existe un attachement réel des Libanais à l'huile d'olive, car elle est utilisée dans la plupart des plats libanais, à cause de son goût particulier et de ses bienfaits en matière de santé. L'un des facteurs qui limitent le plus l'utilisation de cette huile est son prix élevé.

L'étude montre qu'il faut un investissement de l'ordre de 35 000 \$US pour monter un pressoir de petite taille utilisant une technologie moderne. Avec un emprunt de 15 000 \$US et des apports supplémentaires de capitaux de l'ordre de 5 000 \$US au cours des 2 premières années de fonctionnement, le délai de récupération des capitaux apportés est de 5 ans et le revenu à cette date peut être de l'ordre de 6 000 \$US pour 3 mois d'activité.

Le développement d'un pareil pressoir passe par l'exportation de l'huile produite vers l'Europe. Ceci suppose que le propriétaire du pressoir ne se contente plus de presser les olives pour les agriculteurs, mais qu'il achète les olives et revend l'huile, se transformant de la sorte en un véritable petit industriel.