

Résumé

Deux variétés d'olivier dominantes dans la Wilaya de Tlemcen (Chemlal et Sigoise) et une d'olivier sauvage (Oléastre), ont été choisie dans les régions de (Beni Snous, Remchi, Sebdou, Ourit), pour faire l'objet d'étude de l'influence des facteurs naturelles (sol, climat...) et variétale sur la qualité des huiles d'olive.

Le type de cultivar a bien sûr une influence importante sur la qualité de l'huile d'olive, chaque variété donne une huile d'olive avec un profil physico-chimique et sensoriel qui lui est propre. Des analyses microbiologiques, physicochimiques et sensorielles ont été effectuées sur les différentes huiles d'olive, les résultats indiquent que toutes les huiles ont une qualité microbiologique satisfaisante.

Les analyses physicochimiques et sensorielles nous ont permis de classer toutes les huiles des variétés **Chemlal** (Beni Snous), **Sigoise** (Sebdou) et l'huile d'**Oléastre** (Ourit) dans la catégorie des huiles d'olives « **vierges extra** », tandis que l'huile de la variété **Chemlal** (Remchi) on la classer dans la catégorie des huiles d'olives « **vierges** ».

A partir de l'analyse des correspondances canoniques (ACC), on déduit que la composition chimique du sol (Carbone organique) et le pH ont une influence sur l'indice de peroxyde, la teneur en argile et en calcaire du sol a une influence sur l'acidité de l'huile et comme facteur géographique l'altitude aussi a une influence sur L'absorbance dans l'UV et l'indice de peroxyde.

Mots clés : Variété (Chemlal), Variété (Sigoise), Oléastre, Huile d'olive, Analyses physicochimiques.