

Listes des figures, Cartes, Tableaux et Photos

➤ *Liste des Figures :*

Figure n°1 : Propagation de l'olivier en méditerranée	35
Figure n°2 : Schéma de la taxonomie du genre <i>Olea</i> (<i>Oleaceae</i>) et répartition Géographique des taxons.	37
Figure n°3 : Distribution des polymorphismes de l'ADN mitochondrial (mitotypes) De L'oléastre autour du Bassin méditerranéen	38
Figure n°4 : Part de l'huile d'olive et de grignon d'olive dans la production Mondiale et les Échanges internationaux des HVFA	40
Figure n°5 : Les principaux pays oléicoles du Bassin Méditerranéen ; Implantation des zones De culture (COI)	41
Figure n°6 : Principaux pays producteurs et consommateurs	
D'huiles d'olive dans le monde	42
Figure n°7 : Principaux pays importateurs et exportateurs	
D'huiles d'olive dans le monde	43
Figure n°8 : La production et la consommation mondiale d'olive de table	44
Figure n°9 : Les exportations et les importations mondiales d'olive de table	44
Figure n°10 : Localisation de l'olivier en Algérie	46
Figure n°11 : Localisation de l'olivier en Algérie	47
Figure n°12 : Production d'olive de table (Qx)	48
Figure n°13 : Production d'olive à l'huile (Qx)	48
Figure n°14 : Répartition de la production oléicole en Algérie	49
Figure n°15 : Développement du système racinaire de l'olivier	55
Figure n°16 : Les différentes formes de la feuille d'olivier	56
Figure n°17 : Schéma d'une fleur d'olivier	57
Figure n°18 : Différentes formes du fruit	58
Figure n°19 : Différentes formes du fruit	59
Figure n°20 : Différentes formes du noyau	59
Figure n°21 : Coupe schématique du fruit	60

Figure n°22 : Cycle végétatif annuel de l'olivier sous les conditions du Climat méditerranéen	61
Figure n°23 : Les stades repères de l'olivier	62
Figure n°24 : Répartition géographique des variétés d'oliviers de l'Afrique du Nord	67
Figure n°25 : Population de Zitoun	76
Figure n°26 : Les facteurs influant sur la composition de l'huile d'olive	109
Figure n°27 : Les facteurs conditionnant les caractéristiques qualitatives D'une huile d'olive	109
Figure n°28 : Plan type d'une huilerie moderne	120
Figure n°29 : Vue d'ensemble des produits, sous-produits, et résidus Dans l'industrie de L'huile d'olive.	125
Figure n°30: Procédé traditionnel (CAR/PP, 2000)	128
Figure n°31: Procédé à trois phases (CAR/PP, 2000)	130
Figure n°32 : Procédé à deux phases (dit écologique) (CAR/PP, 2000)	132
Figure n°33 : Températures moyennes mensuelles de la station Zénata (1980-2008)	151
Figure n°34 : Températures moyennes mensuelles da la station Saf-Saf (1980-2008)	151
Figure n°35 : Températures moyennes mensuelles de la station Sebdou (1987-1997)	152
Figure n°36 : Températures moyennes mensuelles de la station de Béni Bahdel	152
Figure n°37 : Diagramme Ombrothermique de Bagnouls et Gaussen De la station De Zenata (1980-2008).	153
Figure n°38 : Diagramme Ombrothermique de Bagnouls et Gaussen De la station De Saf-Saf (1980-2008).	153
Figure n°39 : Diagramme Ombrothermique de Bagnouls et Gaussen De la station De Béni Bahdel (1990-2007).	154

Figure n°40 : Diagramme Ombrothermique de Bagnouls et Gaussen	
de la station De Sebdou (1987-1997).	154
Figure n°41 : Climagramme Pluviométrique du Quotient d'Emberger	
(Q₂) des stations de référence.	157
Figure n°42 : Triangle de DEMELON (1966)	162
Figure n°43 : Olivier sauvage (<i>Olea europea</i>, var. <i>sylvestris</i>)	173
Figure n°44 : Variation de l'acidité des huiles issues de variétés différentes	186
Figure n°45 : Variation des indices de peroxyde des huiles issues de variétés différentes	186
Figure n°46 : Variation de l'absorbance dans l'UV à 232 nm des huiles	
Issues des variétés Différentes.	187
Figure n°47 : Variation de l'absorbance dans l'UV à 270 nm des huiles	
Issues des variétés Différentes.	187
Figure n°48 : Variation des indices de réfraction des huiles	
Issues de variétés différentes.	188
Figure n°49 : Variation des densités des huiles issues de variétés différentes.	188
Figure n°50 : Variation des teneurs en H₂O des huiles issues de variétés différentes.	189
Figure n°51 : Modèle de verre servant à la dégustation de l'huile d'olive vierge	191
Figure n°52 : Plan de l'analyse canonique des correspondances	
Sur trois variables : Axe 1-2 (CCA1-CCA2).	201
 ➤ Liste des Cartes :	
Carte n°1 : Aire de répartition de l'olivier dans la Wilaya de Tlemcen	52
Carte n°2 : Carte de la situation géographique des zones d'études	
Dans la Wilaya de Tlemcen (source DSA).	146

➤ *Liste des Tableaux :*

Tableau n°1 : L'évolution de la superficie oléicole à Tlemcen des années (2001-2008)	52
Tableau n°2 : Bilan de l'évolution de la production et du rendement Des années (2001- 2008)	53
Tableau n°3 : Projet de plantations d'oliviers dans la wilaya de Tlemcen	53
Tableau n°4 : Liste des variétés Algériennes d'olivier (ITAF, 2008)	69
Tableau n°5 : Caractéristiques de quelques variétés locales d'oliviers (ITAF, 2008)	70
Tableau n°6 : Production du plant au niveau de GDSP SAF-SAF (2008).	81
Tableau n°7 : Critères thermiques pour l'olivier (Sebai, 2007).	82
Tableau n°8 : La qualité de l'huile d'olive suivant le degré de maturité de l'olive	103
Tableau n°9 : La récolte en Algérie	103
Tableau n°10 : Composition de fruit (CHERIF, 1981)	113
Tableau n°11 : Recensement des unités de transformation	119
Tableau n°12 : Composition des margines (Source ITAF)	122
Tableau n°13 : Composition des différents types de grignons (Source ITAF).	123
Tableau n°14: Analyse "input-output" des matières et de l'énergie Pour les trois systèmes d'élaboration de l'huile d'olive	133
Tableau n°15 : Les quatre grandes zones climatiques en Algérie.	147
Tableau n°16 : Précipitation moyennes mensuelles et annuelles des stations De Zénata, Saf- Saf, Béni-Bahdel et Sebdou (en mm).	149
Tableau n°17 : Répartition de la pluviométrie sur les quatre saisons des stations De Zénata, Saf- Saf, Béni-Bahdel et Sebdou.	149
Tableau n°18 : Températures moyennes mensuelles et annuelles des stations De Zénata, Saf- Saf, Béni-Bahdel et Sebdou.	150
Tableau n°19 : Désignation de l'acidité du sol	160
Tableau n°20 : Echelle de désignation de charge calcaire	161

Tableau n°21 : Echelle d'estimation du % Co_x ou %Humus	162
Tableau n°22 : Résultats des analyses physico-chimiques du sol	163
Tableau n°23 : Significations des paramètres de qualité (Farès, 2002)	181
Tableau n°24 : Résultats des analyses physico-chimiques des huiles	182
Tableau n°25 : Classification des huiles d'olives (Choukroun, 1997).	183
Tableau n°26 : Critères organoleptiques retenues dans la notation du COI	195
Tableau n°27 : Représentant les valeurs physico-chimiques des quatre Variétés des huiles régionales.	198
Tableau n°28 : Représentant les valeurs physico-chimiques des sols et l'altitude	199
Tableau n°29 : Valeurs propres des axes	199
Tableau n°30 : Coordonnées des valeurs physico-chimiques des huiles	199
Tableau n°31 : Coordonnées des quatre variétés régionales des huiles	200
Tableau n°32 : Coordonnées des valeurs physico-chimiques des sols et l'altitude	200

➤ ***Liste des Photos :***

Photo n°1 : Différences morphologiques entre un rameau d'olivier cultivé	72
Photo n°2 : Vitro plants d'olivier	72
Photo n°3 : Bouturage herbacée de l'olivier sous nébulisation	80
Photo n°4 : Création d'une plantation	83
Photo n°5 : Taille de formation	88
Photo n°6 : Olivier à ramification âgées	88
Photo n°7 : Taille de régénération	89
Photo n°8 : La mouche de l'olivier	93
Photo n°9: Neiroun	93
Photo n°10: Thrips	93

Photo n°11 : l'Hylèsine noir	93
Photo n°12 : L'Otiorrhynque	93
Photo n°13 : Cochenille de l'olivier	93
Photo n°14 : Pyrale du Jasmin	93
Photo n°15 : Symptôme de L'attaque du Psylle	93
Photo n°16 : La Teigne	93
Photo n°17 : Carence en bore	99
Photo n°18 : Carence en potassium	99
Photo n°19 : Œil de Paon	99
Photo n°20 : Fumagine noir de l'olivier	99
Photo n°21: Tuberculose	99
Photo n°22 : Verticilliose	99
Photo n°23 : Utilisation du gaulage et des filets à la récolte	104
Photo n°24 : Caisse en plastique perforé	112
Photo n°25 : Sacs en Alfa	112
Photo n°26 : Transport à l'aide d'animaux	112
Photo n°27 : Appareil de lavage et défeuillage	114
Photos n°28 : Broyeur à meule	115
Photo n°29 : Broyeur à marteaux	117
Photo n°30 : Appareil de malaxage	117
Photos n°31 : Extraction par pression	118
Photos n°32 : Extraction par centrifugation (procédé continu)	118
Photo n°33 : Déchets végétaux du nettoyage des olives	122
Photo n°34 : Bassin de décantation des margines	122

Photo n°35 : Bassin de stockage des margines	122
Photo n°36 : Grignon humide	124
Photo n°37 : Grignon humide sans noyau	124
Photo n°38 : Grignon sec	124
Photo n°39 : Noyau	124
Photo n°40 : Farine du grignon	124
Photo n°41 : Plastique (Farine cuit + Résigne)	124
Photo n°42 : Noyau séparé Par Rapport à la pulpe	124
Photo n°43 : Evacuation du grignon	124
Photo n°44 : Séparation des phases	124
Photo n°45 : Sortie des Margines	124
Photo n°46 : Récupération de l'huile d'olive	124
Photo n°47 : Cueillette manuelle des olives vertes	138
Photo n°48 : Olives vertes en saumure.	139
Photo n°49 : Oléastre (<i>Olea europea var sylvestris</i>)	171
Photo n°50 : Fruits mûres d'oléastre	171
Photo n°51 : Oléastre (sous forme d'arbuste)	171
Photo n°52 : Fruits verts d'oléastre	171
Photo n°53 : Inflorescences d'oléastre	172
Photo n°54 : Préparation des tests d'examen des dégustateurs de l'huile D'olive par l'expert du COI.	191
Photo n°55 : Salle de dégustation (AFIDOL)	194
Photo n°56 : Candidat durant le test d'examen d'aptitude à la dégustation	194