

Introduction générale

Depuis des millénaires, l'olivier est cultivé dans le Bassin méditerranéen où il marque le paysage de sa silhouette si caractéristique. Arbre sacré, il a inspiré aussi bien les grands textes religieux fondateurs (Bible, Torah, Talmud, Coran) que les peintres et les poètes (*Breton et al, 2006*).

L'olivier pousse là où rien d'autre ne pousse et offre l'ombre aux animaux et aux cultures, prévient l'érosion des sols, préserve des incendies, assure un revenu à son propriétaire, à côté de l'olivier cultivé, il existe un ancêtre sauvage, l'oléastre, dont l'olivier dérive, mais également des formes d'olivier sauvage, très proches en apparence de l'oléastre, qui sont en réalité des formes cultivées retournées à l'état sauvage.

L'oléastre peut être utilisé comme pare-feu si les terrains sont entretenus périodiquement; il peut non seulement être utile à des fins économiques mais aussi à des fins ornementales. Par ailleurs, il permettra de maintenir les sols, donc de limiter l'érosion et de restructurer un sol.

L'olivier est parmi les espèces ; les plus anciennes dans le Bassin Méditerranéen, en Algérie nous ancêtres lui ont réservé une place de choix. De ce fait, elle constitue de tout temps ; le fond du patrimoine arboricole national. Il est cultivé non seulement pour l'obtention d'huile mais aussi pour la production d'olive de table.

Quelle est la Wilaya d'Algérie qui ne possède pas d'oliviers ? Aucune !

Sa propagation aux quatre coins de l'Algérie montre l'attachement ancestral de l'algérien à cette espèce et à ses produits.

L'Algérie fait partie des principaux pays méditerranéens dont le climat est plus propice à sa culture. Elle se positionne après l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Tunisie qui sont par ordre d'importance, les plus gros producteurs de l'huile d'olive.

Les superficies occupées par l'olivier sont de l'ordre de 310 000 ha auxquels il faut ajouter 110 000 ha qui est entré en production en année 2008, avec 32 millions d'oliviers, l'Algérie est en passe de rattraper son retard et pourquoi pas, arracher une place plus honorable dans le classement mondial. La production d'huile a atteint 35 000 tonnes et celle de l'olive de table 80 000 tonnes, comparée à celle de la Tunisie la production de l'Algérie en l'huile d'olive ne représente qu'un tiers. La filière huile d'olive accuse un retard de développement en amont et en aval. La sécheresse et les incendies de forêts dans certaines régions du pays n'ont pas été les seuls responsables de ce retard. La culture de l'olivier, le savoir faire dans ce domaine,

Introduction générale

mais aussi les structures d'appui font défaut de façon dramatique l'absence de laboratoires spécialisés, d'unité de conditionnement mais également la maîtrise du processus complet, font que notre huile ne peut rivaliser avec les productions des pays concurrents malgré sa qualité indéniable (notre huile titre un taux d'acidité des plus recherché aujourd'hui) (*Bensemmane, 2009*).

Les projections de la production d'huile d'olive, en Algérie à l'horizon de l'année 2014 se basent sur l'impact de l'entrée en production de nouvelles plantations et sur la modernisation du secteur de transformation. Le plan de renouveau de l'économie agricole s'intéresse à cette filière et mise sur l'augmentation de la productivité et la qualité d'huile d'olive, la technologie et l'étude des méthodes les plus modernes d'industrialisation et de gestion par l'implantation d'unités modernes d'extraction d'huile d'olive.

La qualité de l'huile d'olive, la seule huile alimentaire pouvant prétendre au qualificatif de « Naturelle », est un atout majeur parce qu'elle est intimement liée aux valeurs nutritionnelles, biologique et organoleptique de l'huile. Le terme « qualité » englobe de nombreuses caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques qui peuvent être mesurées par des méthodes d'analyse tout à fait objectives (*Chimi, 2006*).

La qualité de l'huile d'olive commence au moment de la plantation de telle ou telle variété, continue à travers la conduite culturale de l'olivier, l'époque et les modalités de récolte, les travaux préliminaires et la durée de stockage au niveau de l'olivieraie, les conditions de transport des fruits à l'unité, la durée de stockage avant transformation et la conduite technologique d'extraction, ainsi que les conditions de stockage et de distribution de l'huile. Il est donc permis de comparer la qualité de l'huile d'olive à une chaîne, constituée par plusieurs chaînons, tous responsables de l'intégrité de l'ensemble ; autrement dit si un chaînon manque, c'est toute la chaîne qui est cassée.

La qualité de l'huile d'olive vierge est intimement liée à sa composition chimique, La composition chimique de l'huile varie non seulement en fonction de la variété d'olive, du sol et des conditions climatiques mais également avec de nombreux facteurs ayant trait au cycle de production, de transformation, de stockage et de conditionnement de l'huile.

L'huile d'olive est un produit polyvalent. Elle a des vertus incomparables dans les domaines de la santé et de l'alimentation. Pour cette raison l'huile, en terme de qualité, a attiré l'attention et est devenue l'objet principal de beaucoup de travaux de recherche (*Mouawad et al, 2005*).

La qualité d'huile d'olive dépend de nombreux facteurs (maturation, mode d'extraction et nature de pressoir, nature du sol, altitude, conditions climatiques, période de récolte,

Introduction générale

variétés, stockage et conservation). L'évaluation de la qualité est reliée à une série importante de paramètres physico-chimiques (indices d'acide, de peroxyde, Absorbance, etc.)

L'objectif principal de ce travail est d'étudier l'influence de la variété, la nature du sol et des conditions climatiques sur la qualité de l'huile d'olive des variétés Chemlal, Sigoise et Oléastre dans la Wilaya de Tlemcen.

Le plan arrêté s'articule autour de trois parties :

Partie I (Analyse Bibliographique)

- Synthèse bibliographique

Partie II (Etude du milieu et analyse du sol)

- Etude bioclimatique des stations étudiées
- Analyses pédologiques des échantillons du sol

Partie III (Matériels et Méthodes)

- Présentation des variétés étudiées
- Analyses microbiologiques des échantillons des l'huiles d'olive
- Analyse physicochimique des échantillons des l'huiles d'olive
- Analyse sensorielles des échantillons des l'huiles d'olive
- Analyses statistiques (ACC)