

Conclusion générale et perspectives

Dans la présente étude, notre objectif consistait à étudier l'influence des conditions naturelles (sol, climat...) sur la qualité de l'huile d'olive des variétés Chemlal et Sigoise ainsi que l'Olivier sauvage (Oléastre) dans les régions de Beni Snous, Remchi, Sebdou, Ourit de la Wilaya de Tlemcen.

La production oléicole est influencée par l'interaction de facteurs climatiques, génétiques et agronomiques. Les facteurs agronomiques comme la température et les précipitations, ont une influence sur le comportement physiologique de la plante et par conséquent, sur la qualité de l'huile produite. Les caractéristiques qualitatives de l'huile d'olive résultent donc de l'action concomitante des facteurs agronomiques et des facteurs technologiques employés au cours du processus d'élaboration de l'huile.

Le climat de la Wilaya Tlemcen est un climat idéal pour l'olivier, mais n'oublions pas que les automnes humides et chauds peuvent favoriser le développement des ravageurs qui altèrent la qualité des olives. L'huile obtenue dans ce cas a une acidité élevée. Les fortes gelées aussi peuvent affecter l'indice de peroxyde et l'absorbance dans l'UV.

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. L'huile de la variété Chemlal est d'une qualité très bonne avec un rendement en huile de 18% à 24% en plus que la variété est résistante à la sécheresse. L'huile de la variété Sigoise est d'une qualité bonne aussi, son rendement en huile est de 18%, cette variété a une faible résistance à la sécheresse. Pour l'huile de l'Oléastre c'est une huile de qualité supérieure mais son rendement en huile est très faible, l'oléastre est xérophile et thermophile.

La texture des différents échantillons des sols oliveraies Sebdou, Remchi, Béni Snous est ***Limoneux Argileuse*** sauf l'oliveraie d'Ourit qui est différente ***Limoneuse***.

Les différents échantillons des sols sont calcaires, ayant une charge moyenne en CaCO_3 .

Les différents échantillons des sols oliveraie Sebdou, Remchi, Ourit ont un pH supérieur à 7 (sols alcalins), pour Béni Snous le pH est neutre.

Conclusion et perspectives

Le taux du carbone organique est très faible dans les différents échantillons des sols oliveraies Sebdou, Remchi, Béni Snous sauf pour l'olivieraie Ourit il est faible.

L'influence du sol sur la qualité de l'huile d'olive est un phénomène complexe : la nature du sol, le pH et la composition chimique peuvent influencer sur la qualité de l'huile. Les huiles provenant des sols calcaires ont une acidité plus basse que celles des sols argileux.

L'analyse de l'ensemble des résultats analytiques des différents huiles a permis de faire les observations suivantes :

Sur le plan caractéristique microbiologique, les résultats indiquent que tous les huiles analysés sont relevés des huiles de qualité microbiologique satisfaisante.

Sur le plan caractéristique physicochimique et sensorielles, tous les échantillons d'huiles analysés sont relevés des huiles « Vierge Extra », sauf l'huile de la variété Chemlal (Remchi) qui est une huile « Vierge ». Les différents huiles présentent des caractéristiques excellentes par rapport aux limites fixées par le COI.

L'acidité, l'indice de peroxyde, l'absorbance dans l'UV sont des variables significatives de l'autoxydation de l'huile.

En **1986**, **Lopez Sabater** et al, ont montré que les paramètres de qualité de l'huile d'olive accusent une variabilité accentuée, lorsqu'il s'agit d'une différenciation d'huile de différentes variétés.

Les caractéristiques d'une bonne huile d'olive sont principalement d'ordre intrinsèque. Les qualités sensorielles et physicochimiques sont des éléments déterminants, les goûts fruité et sans défauts organoleptiques sont importants. Les experts Français ont parlé d'un bon équilibre entre l'ardence, l'amertume et le fruité, les Tunisiens ont pensé à l'importance d'une bonne odeur. Concernant les qualités physico-chimiques, les experts ont mis l'accent sur le faible taux d'acidité. Les Français ont rajouté le faible taux de peroxyde. En plus de ces caractéristiques intrinsèques, seuls les experts Tunisiens attachent de l'importance à la couleur du produit (**Dekhili et D'Hauteville, 2005**).

A côté des caractéristiques physiques du produit, les experts Tunisiens ont évoqué l'importance des procédés de fabrication (Extra Vierge) dans la détermination de la qualité du produit. Par opposition, les Français accordent plutôt de l'importance à l'origine géographique et la variété qui font, selon eux, la typicité du produit. La différence dans la qualité de l'huile d'olive provient essentiellement de l'origine et du savoir faire de transformation.

Conclusion et perspectives

La variété d'olive et les modes de fabrication sont les deux éléments les plus importants. Si les Français lient la variété au terroir, les Tunisiens l'associent aux goûts caractéristiques. Concernant les modes de fabrication, deux dimensions ont été distinguées.

Premièrement, les pratiques liées essentiellement au degré de maturité, au temps de stockage et aux modes de transport (aération, caisses...) des olives, mais aussi à la température de trituration et des modes de stockage de l'huile. Deuxièmement, les matériels utilisés, particulièrement le système de trituration et les conditions d'hygiène. A côté des modes de fabrication, la qualité des olives en lien avec les modes d'exploitation et de cueillette, constitue un élément important du savoir-faire de transformation (**Voir annexe 7**) (*Dekhili et D'Hauteville, 2005*)

A partir de l'analyse statistiques (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.

Les travaux de recherches de (*Garcia et al, 1996*), ont démontré que la qualité de l'huile dépendait fondamentalement de l'interaction cultivar-environnement.

Selon (*Ryan et al, 1998*), l'altitude à laquelle est plantée une oliveraie influencera la qualité de l'huile d'olive.

Selon les travaux de (*Mouawad et al, 2005*), l'indice de peroxyde est influencé par l'altitude, aussi les travaux de (*El Murr, 2005*), montre que l'altitude a une influence sur l'indice de peroxyde.

L'oléiculture traditionnelle algérienne et notamment à la Wilaya de Tlemcen est caractérisée par une grande hétérogénéité, qui tient non seulement aux variabilités climatiques mais aussi aux facteurs agronomiques, technologiques et variétaux. Il serait donc intéressant de poursuivre cette étude dans un thème de doctorat en considérant un nombre d'échantillons et d'années plus important, au niveau de toutes les régions oléicoles de la Wilaya ; évaluer qualitativement et quantitativement le plus grand nombre possible de paramètres et d'indices, qui n'ont pas été traités dans cette étude.