

## Annexes

### Annexe 7

#### Caractéristiques d'une bonne huile d'olive, selon les experts

<u>Experts français</u>	<u>Experts tunisiens</u>
Qualités sensorielles Qualités physico-chimiques	Qualités sensorielles Qualités physico-chimiques Couleur
Typicité : origine, variété...	Procédés de fabrication : extra vierge

(Dekhili et D'Hauteville, 2005)

#### Origines des différences dans la qualité des huiles d'olives, selon les experts

Figure n°3 : Origines des différences dans la qualité des huiles d'olives, selon les experts

Origine	Variété d'olives	- Français : terroir, savoir-faire, variété, AOC
	Région d'origine	- Tunisiens : terroir, sol, variété, climat
	Pays d'origine	- Français : authenticité, traçabilité, variété, mode de fabrication - Tunisiens : environnement, soleil
Savoir-faire de transformation	Modes de fabrication (pratiques et matériels)	
	Qualité des olives (modes d'exploitation et de cueillette)	

#### AOC : Les appellations d'origines contrôlées

(Dekhili et D'Hauteville, 2005)

Figure n°4 : Dimensions du Pays d'origine qui entraînent des différences qualitatives entre les huiles

<u>Experts Français</u>	<u>Experts Tunisiens</u>
Modes de fabrication	Variété
Variété	Climat
Climat	Savoir-faire des oléiculteurs
Vacances, voyages	Modes de fabrication
	Sol
	Terroir
	Histoire

Dimensions du Pays d'origine  
Qui entraînent des différences qualitatives  
Entre les huiles  
(Dekhili et D'Hauteville, 2005)

Figure n°5 : Dimensions de la Région d'origine qui entraînent des différences de typicité entre les huiles

<u>Experts Français</u>	<u>Experts Tunisiens</u>
Variété	Variété
Modes de fabrication	Climat
Terroir	Sol
Climat	Savoir-faire des oléiculteurs
Habitudes et traditions locales	Modes de fabrication
	Terroir
	Habitudes et traditions locales

Dimensions de la Région d'origine qui  
entraînent des différences de typicité entre les huiles  
(Dekhili et D'Hauteville, 2005)

Influence de la région d'origine sur la qualité perçue, dans le cas de l'huile d'olive  
(Dekhili et D'Hauteville, 2005).

## Annexes

Figure n°6 : Influence de la région d'origine sur la qualité perçue, dans le cas de l'huile d'olive

