

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية
REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE



Ecole Nationale Supérieure Agronomique

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

Département : Economie rurale

القسم : الاقتصاد الريفي

Spécialité : Management des entreprises agroalimentaire

تخصص : تسيير المؤسسات الزراعية الغذائية

Mémoire de fin d'étude

Pour l'obtention du diplôme de Master

THEME

Contribution à l'analyse des pratiques traditionnelles et innovantes relevant de l'économie circulaire, mises en œuvre par les acteurs de la filière oléicole dans la Daïra de Mâatkas.

Présenté Par : **AILI Lyna**

Soutenue Publiquement le : **30/10/2025**

Devant le jury composé de :

Présidente : Mme. AKLI Samia

Professeure ENSA

Promoteur : HITOUCHE Salim

MCA ENSA

Examineurs : Mme. NECHAR Manel

MCA ENSA

M. ASSASSI Sami

MCA ENSA

Promotion 2020-2025

Sommaire

Introduction générale.....	01
Chapitre I :Cadre Conceptuel et Théorique	
Cadre conceptuel et théorique	06
Chapitre II : La filière oléicole à l'échelle mondiale et nationale	
Introduction du chapitre II.....	10
1. Origine et extension	10
2. L'oléiculture à l'échelle mondiale.....	11
2.1. Situation Oléicole dans le monde	11
2.2. Conjoncture oléicole mondiale	12
2.3. Impact socio-économique de l'oléiculture.....	12
2.4. Evolution de la production mondiale de l'huile d'olive	13
2.5. Les principaux pays producteurs de l'huile d'olive.....	14
2.6. Les principaux pays exportateurs de l'huile d'olive.....	14
2.7. Les importations de l'huile d'olive.....	15
3. Filière Oléicole en Algérie	16
3.1. Situation de culture de l'olivier en Algérie.....	16
3.2. La part de l'oléiculture dans l'arboriculture nationale.....	17
3.3. Le verger oléicole national.....	18
3.4. La production oléicole nationale.....	18
3.4.1. La production totale des olives et leurs destinations en Algérie	18
3.4.2. La production algérienne de l'huile d'olive	19
4. Échanges internationaux de l'huile d'olive.....	20
4.1. Évolution des importations de l'huile d'olive.....	20
4.2. Les exportations algérienne de l'huile d'olive.....	22
5. De l'olivier à l'huile d'olive.....	23
5.1. Réception et stockage des olives	23
5.2. Effeillage.....	23
5.3. Lavage.....	23
5.4. Broyage	24
5.5. Malaxage.....	24
5.6. Séparation des phases	25
5.6.1. Séparation des phases liquides-solides.....	25
5.6.2. Séparation des phases liquide-liquides.....	25
5.7. L'extraction de l'huile d'olive	25
6. Procédés traditionnel de trituration (Mâasra).....	28
Conclusion du chapitre II	30

Chapitre III : Modèle de l'économie circulaire en agriculture et dans la filière de l'huile d'olive

Introduction du chapitre III	31
1. L'économie circulaire appliquée à l'agriculture	31
1.1. Définition de l'économie circulaire en agriculture	31
1.2. De l'économie circulaire à l'économie linéaire	31
1.3. Les piliers de l'économie circulaire dans le secteur agricole	31
1.4. Valorisation des coproduits et des déchets agricole	32
2. Enjeux de l'économie circulaire en agriculture.....	32
2.1. Préservation des ressources naturelles et réduction de l'empreinte écologique.	32
2.2. Optimisation des intrants et gestion des déchets organiques.....	32
2.3. Contribution à la souveraineté alimentaire et à la résilience des territoires ruraux	32
3. L'économie circulaire dans la filière de l'huile d'olive : un levier d'innovation	33
3.1. Généralités sur les résidus d'huile d'olive	33
3.1.1. Les sous-produits d'huileries.....	33
3.1.1.1. Grignons	33
3.1.1.2. Les margines	39
3.1.2. Les feuilles collectées dans les huileries	45
3.1.3. Les résidus de la taille de l'olivier.....	45
Conclusion du chapitre III.....	47

Chapitre IV: Présentation de la zone d'étude (Daïra de Mâatkas) de l'échantillon

Introduction du chapitre IV.....	49
1. Présentation de la zone d'étude	49
2. Situation géographique.....	49
3. La superficie et la production oléicole de la daïra de Mâatkas	50
4. L'industrie de trituration	51
Conclusion du chapitre IV	51

Chapitre V: Résultats et discussions

Introduction du chapitre V	52
1. Oléiculteurs	52
1.1. Valorisation des résidus de la taille de l'olivier.....	55
1.2. Valorisation d'autres résidus : Grignons	60
1.3. Les freins d'adoption d'économie circulaire	61
2. Huileries	63

2.1.	Type des huileries	63
2.2.	Les quantités des sous-produits générés par les huileries	66
2.3.	La mise en œuvre des initiatives de valorisation des sous-produits	66
2.4.	Gestion des grignons	67
2.5.	Gestion des margines	69
3.	Discussion faite au niveau de la chambre d’Agriculture et la DSA	70
Conclusion du chapitre V		72
Conclusion générale		73
Références bibliographiques		74
Annexes		80



Résumé :

Ce mémoire s'intéresse à la valorisation des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive dans une perspective d'économie circulaire, en prenant comme cas d'étude la région oléicole de Mâatkas. La production d'huile d'olive, bien qu'ancrée dans une tradition séculaire, génère chaque année d'importants volumes de résidus solides (grignons, feuilles, bois de taille) et liquides (margines) qui posent des problèmes environnementaux lorsqu'ils sont rejetés sans traitement.

L'objectif de cette recherche est d'identifier les pratiques ancestrales et innovantes de gestion et de valorisation de ces sous-produits, d'analyser leurs limites, et de proposer des pistes d'améliorations adaptées au contexte local. Pour ce faire, une enquête de terrain a été réalisée auprès des oléiculteurs et des huileries de la région, complétée par des entretiens avec des institutions locales telle que la chambre d'Agriculture et la Direction des Services Agricole (DSA).

Mots clés : Économie circulaire, Huile d'olive, valorisation, Grignons, Margine, résidus de taille, pratiques traditionnelles, pratiques innovantes.

Abstract:

This thesis focuses on the valorization of by-products resulting from olive oil **extraction** within the framework of a circular economy, taking as a case study the olive-growing region of Mâatkas.

Although olive oil production is deeply rooted in centuries-old traditions, it generates each year large quantities of **solid residues** (olive pomace, leaves, pruning wood) and liquid effluents (olive mill wastewater or *margins*), which cause serious environmental problems when discharged without treatment.

The objective of this research is to identify both traditional and innovative practices for the management and valorization of these by-products, to analyze their limitations, and to propose **improvement strategies** adapted to the local context.

To achieve this, a **field survey** was conducted among olive growers and oil mills in the region, complemented by **interviews with local institutions** such as the Chamber of Agriculture and the Directorate of Agricultural Services (DAS).

Keywords: Circular economy, Olive oil, Valorization, Olive pomace, Olive mill wastewater, Pruning residues. Traditional practices, Innovative practices.

المخلص

يهتم هذا البحث بعملية تثمين المنتجات الثانوية الناتجة عن استخلاص زيت الزيتون في إطار الاقتصاد الدائري، مع اتخاذ منطقة معانقة كحالة دراسة. فرغم أن إنتاج زيت الزيتون متجذر في تقاليد عريقة، إلا أنه يولد سنوياً كميات كبيرة من المخلفات الصلبة (الجفت، الأوراق، أخشاب التقليم) والسائلة التي تُسبب مشكلات بيئية عند طرحها دون معالجة.

يهدف هذا البحث إلى تحديد الممارسات التقليدية والمبتكرة في تسيير وتثمين هذه المنتجات الثانوية، وتحليل حدودها، واقتراح مسارات لتحسينها بما يتلاءم مع السياق المحلي. ولتحقيق ذلك، تم إجراء تحقيق ميداني لدى مزارعي الزيتون ومعاصر الزيتون في المنطقة، مدعوماً بمقابلات مع مؤسسات محلية مثل غرفة الفلاحة ومديرية المصالح الفلاح.

الكلمات المفتاحية: الاقتصاد الدائري، زيت الزيتون، التثمين، الجفت، مياه الزيتون، مخلفات التقليم الممارسات التقليدية، الممارسات المبتكرة .