

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
المدرسة الوطنية العليا للفلاحة - الحراش - الجزائر
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE AGRONOMIQUE EL-HARRACH- ALGER-

MÉMOIRE

En vue d'obtention du diplôme du poste de graduation « magistère »

Option : santé végétale et environnement

THÈME :

FAISABILITE DE MISE EN PLACE D'UNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE
SUR L'OLIVE DE TABLE
VARIÉTÉ « SIGOISE » DE SIG -W. MASCARA.

Présenté par : BOURAS NAIMA.

Jury :

Président : MR BENZEHRA A. PROFESSEUR ENSA

Promoteur : MR BICHE M. PROFESSEUR ENSA

Examineur : MR CHAKALI G. PROFESSEUR ENSA

MR SIAFA A. CHARGE DE COURS ENSA

ME MENZER N. CHARGE DE COURS ENSA

ANNEE 06/2015

ACRONYMES

ALGERAC	Organisme Algérien d'Accréditation
AO	Appellation d'origine
CAW	Chambre d'Agriculture de Wilaya
CDB	Convention sur diversité biologique
CdC	Cahier des Charges
DSA	Direction des Services Agricoles de Wilaya
IG	Indication Géographique
INAPI	Institut National Algérien de la Propriété Industrielle
INVA	Institut National de Vulgarisation Agricole
ITAFV	Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne
MADR	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural Algérien
FAO	Organisation des Nations-Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation
OMPI	Office Mondial de la Propriété Intellectuelle
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
ADPIC	Accords sur les Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce
VAOG	
IANOR	
CACQE	
INVA	
FNRDA	

Liste des tableaux

Tableau n°01 :	Le cycle annuel de l'olivier
Tableau n°02 :	Les principales maladies de l'olivier
Tableau n°03 :	Composition chimique de l'olive fraîche
Tableau n°04 :	Principaux Pays Producteurs d'Olivier dans le Monde 2013/2014
Tableau n°05 :	Répartition de la consommation mondiale d'olivier 2013/2014
Tableau n°06 :	Précipitations annuelles sur 08 campagnes successives 2000-2009.
Tableau n°07 :	Moyennes Pluviométriques mensuelles sur 14 campagnes 1996-2009.
Tableau n°08 :	Moyennes mensuelles des Températures de 1996 au 2009
Tableau n°09 :	Moyennes Mensuelles d'ensoleillement 1994-2000
Tableau n°10 :	Evaporation Moyenne Mensuelle de 1994 à 2009
Tableau n°11 :	Humidité Moyenne Mensuelle de 1994 à 2009.
Tableau n°12 :	la répartition des superficies selon les différentes spéculations
Tableau n°13 :	Effectifs et production animales de la compagne agricole
Tableau n°14 :	la répartition des exploitations selon la localisation géographique
Tableau n°15 :	la répartition des exploitations selon l'âge des exploitants
Tableau n°16 :	la répartition des exploitations selon l'ancienneté dans la profession
Tableau n°17 :	la répartition des exploitations selon le niveau d'instruction des exploitants
Tableau n°18 :	la répartition des exploitations selon la superficie
Tableau n°19 :	la répartition des exploitations selon le statut juridique
Tableau n°20 :	la répartition des exploitations selon l'âge du verger
Tableau n°21 :	la répartition des exploitations selon le nombre de parcelles
Tableau n°22 :	la période des travaux d'oliveraies
Tableau n°23 :	la répartition des exploitations selon la taille
Tableau n°24 :	la répartition des exploitations selon l'irrigation
Tableau n°25 :	la répartition des exploitations selon le traitement phytosanitaire
Tableau n°26 :	la répartition des exploitations selon la commercialisation
Tableau n°27 :	le Nombre de confiseries actives dans le périmètre de Sig

Dédicaces	
Liste des Figures	
Liste des Tableaux	
Liste des Acronymes	
Liste des Annexes	
Introduction	1
Chapitre I : Généralités sur la culture de l'olivier	6
1. Origine et expansion	6
2. Caractéristiques botaniques	6
3. Biologie de l'olivier	7
3.1 Développement et croissance de l'olivier	7
3.2 Cycle végétatif annuel	8
4. Ecologie de l'olivier	9
4.1 Exigences pédoclimatiques	9
4.1.1 La Température	9
4.1.2 La lumière	9
4.1.3 La pluviométrie	9
4.1.4 Le vent	10
4.1.5 Exigences pédologiques	10
5 Les pratiques culturales	10
5.1 Le travail du sol	11
5.2 L'irrigation	11
5.3 La taille	12
5.4 La récolte des olives	12
6 Les Maladies et les bioagresseurs de l'olivier	13
7 L'industrie de transformation	14
7.1 Caractéristique de l'olive	14
7.2 Dénomination du produit	16
7.2.1 Type d'olive	17
7.2.2 Préparation commerciale	17
7.2.3 Mode de présentation	18
7.3 Elaboration d'olive verte	20
8 Importance économique de l'olivier	23
8.1 Dans le monde	23
8.2 En Algérie	25
Chapitre II : concepts de labellisation et les systèmes de protection des indications géographiques	29
1. Les Indications Géographiques	29
2. Les produits éligibles pour une indication géographique	30
3. Intérêt des indications	31
4. Cercle vertueux	32
4.1 Les étapes du cercle vertueux	33
5. Les conditions de mise en place d'une indication géographique	37

6 La politique internationale.....	38
6.1 Les accords internationaux.....	39
6.1.1 la convention de Paris de1883.....	39
6.1.2 l'arrangement de Madrid de1891.....	39
6.1.3 l'arrangement de Lisbonne de1958.....	39
6.1.4 Accord sur les ADPIC de l' OMC de1994.....	39
7 Les différentes voies de protection.....	40
7.1Le système sui generis.....	40
7.2Le droit des Marques.....	41
8Le cadre juridique algérien.....	42
Chapitre III : Méthodologie de travail	47
1 Monographie de la commune.....	47
1.1 Situation géographique.....	47
1.2 Situation climatique.....	48
1.3 Situation économique.....	50
2.Méthodologie de la recherche.....	51
Chapitre IV : Résultats et discussion	54
1 Identification des exploitants.....	54
2 Caractérisation des exploitations enquêtées.....	56
3 Conduite technique des oliveraies.....	57
4 La commercialisation.....	59
5 La transformation des olives.....	60
6 Valorisation de l'olive de table variété Sigoise.....	62
Conclusion	74
Références bibliographiques.....	78

L'olivier est un arbre commun des paysages méditerranéens. C'est également un arbre de grande longévité, mythique et sacré (**Benhayoun et al,2007**) . De part son utilisation pour lutter contre la désertification, l'érosion et la conservation des sols, valoriser des terres agricoles, et fixer les populations dans des zones difficiles d'accès, l'olivier constitue l'un des rares arbres qui occupe une place importante dans l'arboriculture fruitière méditerranéenne.

Peu exigeant, il est généralement planté dans des terres marginales et dans des sols pauvres, ce qui lui confère une valeur écologique toute particulière, fortement adaptée au contexte agropédoclimatique. Le caractère marginal de la culture fait que les ressources biologiques sont exposées à un risque d'érosion génétique certain.

L'olivier du point de vue de son importance économique et sociale et des aspects environnementaux, il est considéré actuellement comme un élément majeur de l'économie agricole dans certains pays de cette région et surtout dans notre pays qui le considère comme filière stratégique devant garantir la sécurité alimentaire de la Nation (**Mendil, 2009**)

Les efforts consentis dans le secteur agricole qui touche à cette filière n'ont pas ou très peu abouti à lever les réelles contraintes au développement et exploiter les potentialités de productivités agricoles existantes. Cette difficulté à relever le défi de la «sécurité alimentaire», une stratégie qui vise à une meilleure gestion de l'agriculture en l'orientant vers ce que la terre Algérienne est en mesure de produire le mieux. Dans ce contexte, le Gouvernement algérien a adopté au cours de l'année 2000, un projet d'ordre global de développement du secteur agricole baptisé «le Plan National de Développement Agricole et Rural (PNDRA)». Les principes fondamentaux de ce plan doivent assurer au secteur agricole algérien, un développement économiquement durable, écologiquement viable et socialement acceptable.

La Politique de Renouveau Agricole et Rural (PRAR), lancée en 2008 par le Gouvernement Algérien, réaffirme la priorité donnée à la sécurité alimentaire et à la redynamisation des territoires ruraux et met d'avantage l'accent sur la responsabilisation des acteurs locaux, dans un souci de décentralisation, de démocratisation de la société et de bonne gouvernance des territoires ruraux. L'objectif de croissance économique internalisée, soutenue et durable, notamment par la production, la commercialisation et l'exportation de produits agricoles

de qualité, repose sur la responsabilisation et la promotion de l'exploitant agricole(MADR, 2013).

Ce secteur agricole algérien notamment les filières stratégiques, sont confrontées aujourd'hui aux défis de la sécurité alimentaire, de la libéralisation croissante des échanges à la fois au niveau international dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) où l'Algérie a pris l'engagement de s'inscrire de manière graduelle mais irréversible dans un nouveau environnement économique international de plus en plus ouvert et soumis à la seule règle de performance, et avec l'Union Européenne (UE) dans le cadre de l'accord d'association, de la fragilité induite par la tension accrue sur les ressources naturelles, et des insuffisances organisationnelles du secteur : (manque de structuration des filières et d'organisation de la profession agricole, la dégradation de la situation des ruraux et la nécessité d'appuyer l'évolution des dynamiques des territoires ruraux).

Aussi l'Algérie a ratifié un certain nombre de traités et accords (Traité FAO-CDB, et arrangement de Lisbonne), d'où la nécessité pour notre pays de continuer à remplir ses engagements aux termes de la CDB, en termes de préservation et d'utilisation durable de la diversité biologique, et de traité FAO en termes de la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques.

De grands espoirs sont fondés sur l'essor de la filière oléicole, rappelant que le programme pour la période 2010/2014 ambitionnait d'étendre la superficie de la culture oléicole à 1 million d'hectares. Objectif qui permettra non seulement d'augmenter la production, mais aussi de répondre aux règles du marché, par le biais de la promotion des investissements et du développement d'une approche à même de lutter contre la pauvreté et la désertification, il s'agit aussi, au regard, de l'augmentation de la demande interne et externe en ces produits, de pouvoir développer les capacités de leur transformation, avec une amélioration constante de la qualité.

L'accroissement de la production, une meilleure productivité et une élévation de la qualité de ce produit doit se faire dans le souci de la préservation des ressources naturelles, de la valorisation des territoires ruraux et de la modernisation de la filière. La démarche doit être collective et concertée, misant sur les ressources humaines et une collaboration efficace entre l'administration et la profession dont les rôles et les relations sont amenés à évoluer conjointement au service d'un objectif commun.

Les appellations d'origine et les indications géographiques répondent parfaitement à ces objectifs et cette méthode : outils par nature collective et associant les pouvoirs publics et les professionnels, ils créent de la cohésion au sein des filières et permettent sa réorganisation, dans le sens d'une meilleure inclusion de la base productive, et responsabilisent l'Etat et les professionnels dans leurs rôles respectifs et complémentaires.

Ils constituent également un instrument économique permettant de valoriser le travail de préservation et de conservation de la diversité biologique effectué par les populations au cours des siècles. A ce titre, les signes de qualité représentent un véritable instrument de développement économique autant qu'un instrument de préservation des écosystèmes et des savoir-faire, ainsi que de créer et fixer de la valeur ajoutée créée par les producteurs sur un territoire, permettant ainsi de générer et de pérenniser des emplois durables et valorisants pour les personnes qui y vivent. Ces dernières participent ainsi activement au développement de leur région par un travail endogène et non dépendant de l'extérieur.

Au-delà de l'opportunité réelle que représente la reconnaissance d'une indication géographique, la première difficulté est d'identifier le produit du terroir, de caractériser ses spécificités, de choisir le signe de qualité qui lui correspond au mieux et de déterminer le procédé de production et de fabrication.

Problématique

La problématique de notre étude se traduit par la recherche d'un moyen de valorisation et de protection efficient de l'olive de table de sig «sigoise», en mettant en exergue les conditions dans lesquelles l'IG sur l'olive de table sigoise est-elle faisable et contribue positivement au développement de la filière et du territoire dans l'optique du développement durable par la préservation des paysages et la biodiversité, Ainsi, l'étude peut se résumer en un ensemble de question.

1. L'indication géographique est elle l'outil adéquat pour valoriser et protéger l'olive de table «sigoise»?
2. l'olive de table est elle une filière capable de porter l'IG?
3. l'IG de l'olive de table participe-t- elle au développement durable et la préservation de biodiversité?

Objectif global

L'objectif général est d'appréhender les "points forts" et les "points faibles" du produit, des organisations de la filière olive de table afin d'en dégager le potentiel et les conditions aux quelles l'indication géographique sur sigoise est faisable, et se présente comme un outil de développement du territoire dans l'optique du développement durable et de la préservation des paysage et la biodiversité.

Objectif spécifique

1. Evaluer le potentiel du produit (analyse) pour l'indication géographique qui consiste à étudier les différents points suivants :
 - retracer son historique (introduction, production, exportation,...) et sa réputation (ancienne et actuelle) ;
 - présenter la zone de production et ses caractéristiques (facteurs naturels et humains qui composent l'aire considérée) .

2. Comprendre la structure et le fonctionnement de la filière qui consiste à une analyse de la filière sous plusieurs angles, en vue d'en dégager :
 - les différents acteurs de la filière, leurs fonctions et activités;
 - les relations entre les acteurs, les modes de coordination;
 - l'analyse du marché (offre et la demande, aux différents niveaux de la filière).

3. Comprendre la place de l'Algérie dans le marché mondial de l'olive de table «sigoise» et l'importance de cette filière pour le pays. Il s'agit de:
 - Décrire le marché mondial de l'olive de table;
 - Comprendre sur quel marché pourrait se placer une olive de table certifiée en IG.

Le mémoire est articulé en quatre chapitres:

Le premier chapitre sera consacré aux généralités sur la culture de l'olivier, le 2^{eme} chapitre présentera les concepts de labellisation et donnera les systèmes de protection des IG ,le 3^{eme} chapitre présentera la zone d'étude et la méthodologie de travail, le 4^{eme} chapitre: s'intéresse à une analyse des résultats de l'enquête réalisée sur terrain et développe les éléments pour la valorisation du produit d'olive de table Sigoise.

1 - Origine et expansion

L'olivier, arbre d'une longévité exceptionnelle (**Breton et al., 2006**), l'olive est un des plus anciens fruits cultivés, on ne connaît pas exactement la période où l'olivier sauvage fut cultivé pour la première fois, plusieurs origines ont été attribuées à l'olivier par divers auteurs mais la thèse la plus retenue est celle de **Candolle** citée par **Brousse et Loussert (1978)** qui désigne la frontière franco syrienne comme lieu d'origine.

Son introduction en méditerranée occidentale est à porter au crédit des phéniciens (**Loussert et Bousse, 1978**), sur les côtes sud de la Méditerranée, les Phéniciens parcourent la Méditerranée en faisant promouvoir cet arbre merveilleux au liquide d'or (**Moreaux, 1997**), de la Grèce à l'Espagne en passant par l'Égypte, l'Italie, la Tunisie, le Maroc et la France, l'olivier va s'implanter durablement sur tout le pourtour méditerranéen pour voyager vers des pays plus "exotiques" comme la Californie, le Mexique, le Chili, l'Afrique du Sud, l'Australie avec un pourcentage ne dépassant pas les 3% de l'oléiculture mondiale (**FAO, 2005**).

2 - Caractéristiques botaniques

L'olivier est un arbre de la famille des oléacées cultivé dans les régions de climat méditerranéen pour son fruit, l'olive, qui donne une huile recherchée. Du genre *Olea* qui comprend une trentaine d'espèces différentes dans le monde. La seule espèce portant des fruits comestibles est *Olea europaea* (**Alim et Zouambia, 2007**), laquelle se divise en 2 sous espèces :

- *Olea europaea sylvestris* ou oléastre (l'olivier sauvage);
- *Olea europaea sativa* ou l'olivier cultivé.

L'olivier est sempervirens, c'est-à-dire qu'il est toujours vert, ses feuilles persistantes, dur, gris-vert et ayant une forme allongée. Les fleurs sont déposées en grappes sur une longue tige (**Bernie et al., 2006**). Le tronc est gris-vert et lisse jusqu'à sa dixième année, il devient moneux et prend un teint gris foncé (**Rugini et al., 1998**). Pour le système racinaire, qui est mixte s'adapte à la structure des sols, il reste à une profondeur de 500 à 700 cm et se localise principalement sous le tronc. Les fleurs sont blanches et très petites et elles se présentent comme des grappes axillaires, son fruit, c'est l'olive, c'est une drupe de forme ovoïde de 2 à 4

cm de longueur, selon les variétés, de couleur verte jaunâtre, qui dévient violet dans la maturité, sa saveur est amère.

3 - Biologie de l'arbre :

3.1 - Développement et croissance de l'olivier

L'olivier, généralement, ne produit naturellement qu'une année sur deux en l'absence de taille. Ce phénomène est appelé l'alternance, la production s'installe progressivement, lentement, mais durablement, entre 1 et 7 ans, c'est la période d'installation improductive, étape juvénile. Sa durée peut éventuellement doubler en cas de sécheresse, jusqu'à 35 ans, l'arbre se développe et connaît une progressive augmentation de sa production. Entre 35 ans et 150 ans, l'olivier atteint sa pleine maturité et sa production optimale. Au-delà des 150 ans, il vieillit et ses rendements deviennent aléatoires qui représente l'étape sénile (**Halah, 2003**).

3.2 - Cycle végétatif annuel

La période la plus intense du cycle annuel se déroule de mars à juin. Au cours de cette phase, les besoins en eau et en nutriments de l'arbre sont les plus intenses. Les rendements sont variables en fonction de l'âge des arbres, des densités de plantation et des soins culturaux.

Tableau n°1 : Le cycle annuel de l'olivier (Argenson *et al.*, 1999)

Phases Végétatives	Début	Durée	Manifestations
Repos végétatif 	décembre- janvier	1-3 mois	Activité germinative arrêtée ou ralentie
Induction florale 	février	.	Les fruits se développeront sur le bois poussé l'année précédente.
Reprise de la végétation	fin février	20-25 jours	Émission d'une nouvelle végétation de couleur claire
Apparition de boutons floraux 	mi-mars	18-23 jours	Inflorescences de couleur verte, blanchâtres à maturité
Floraison 	de début mai au 10 juin	7 jours	Fleurs ouvertes et bien apparentes, pollinisation et fécondation
Fructification	fin mai-juin	.	Chute des pétales, hécatombe précoce des fleurs et des fruits
Développement des fruits	seconde moitié de juin	3-4 semaines	Fruits petits mais bien apparents
Durcissement du noyau 	juillet	7-25 jours	Fin de la formation des fruits devenant résistants à la coupe et à la section.
Croissance des fruits 	août	1,5 - 2 mois	Augmentation considérable de la taille des fruits et apparition des lenticelles.
Début de maturation	de mi-octobre à décembre		Au moins la moitié de la surface du fruit vire du vert au rouge violacé
Maturation complète	de fin octobre à décembre		Fruits avec une coloration uniforme violette à noire

4 - Ecologie de l'olivier:

4.1 - Exigences pédoclimatiques

Mais bien que très robuste, l'olivier ne peut prospérer que dans des conditions assez étroites, il craint le froid, l'excès d'humidité de l'air, l'altitude. Il ne supporte les températures élevées de l'été que si l'alimentation hydrique est satisfaisante, ceci dépendant du volume de terre exploitable et de la texture du sol.

4.1.1 - La température

L'exposition journalière de l'olivier à de différentes températures joue un rôle décisif dans son accroissement surtout dans sa phase de floraison où se forment ses bourgeons floraux en période de fin d'hiver.

L'olivier craint le froid, En période de repos végétatif. Il résiste jusqu'à -8 à -10°C, mais de 0 à 1°C, les dégâts peuvent être très importants sur la floraison. A 35 - 38°C, la croissance végétative s'arrête et à 40°C et plus, des brûlures endommagent l'appareil foliacé et peuvent faire chuter les fruits (**Hannachi et al.,2007**)

4.1.2- La lumière

L'olivier ne nécessite pas un photopériodisme important mais la lumière reste un facteur de production de qualité (**Boulouha et al., 2006**) car un manque d'éclaircissement et d'ensoleillement affecte la formation des fruits et augmente la probabilité d'infection des oliviers par des parasites tel que la fumagine et les cochenilles.

4.1.3- La pluviométrie

Pour une fructification normale, propice et régulière l'olivier exige une alimentation en eau suffisante pour un bon accomplissement de son cycle. Ainsi la pluviométrie constitue l'une des facteurs permettant une production propice cependant on distingue :

- ✓ Avec 600 mm de pluie bien répartie, l'olivier végète et produit normalement ;

- ✓ Entre 450 et 600 mm, la production est possible à condition que les capacités de rétention en eau du sol soient suffisantes (sol profond argilo limoneux) ;
- ✓ Avec une pluviométrie inférieure à 200 mm, l'oléiculture est économiquement non rentable (**Walali et al., 2003**).

4.1.4- Le vent

Les vents chauds au cours de la floraison, les brouillards et les fortes hygrométries, la grêle et les gelées printanières sont autant de facteurs défavorables à la floraison et à la fructification (**Walali et al., 2003**).

4.1.5 - Exigences pédologiques

L'olivier peut être planté dans toutes sortes de sols, même dans des terrains très pauvres. C'est un arbre solide et rustique. S'accommode de terrains pierreux et secs, il apprécie particulièrement les sols calcaires. Il faudra toutefois éviter les terrains argileux et trop humides pour ne pas risquer le pourrissement des racines. Lors de plantations dans des terrains argilo-calcaires on déverse au fond de chaque trou de plantation une couche (de 5 à 15 cm selon la taille du trou) de gros gravier qui fera l'effet d'un drain et évitera le trop plein d'eau. Evitez les zones particulièrement froides, bas-fonds, bord de rivière, altitude élevée (supérieure à 300 m d'altitude sauf microclimats particuliers).

5 - Les pratiques culturales

L'olivier comme toutes les espèces fruitières, nécessite un entretien permanent tout au long de la campagne. L'entretien permet une amélioration quantitative et qualitative de la production et de sa longévité. Le mode de plantation, la distance de plantation entre les arbres distingue le mode traditionnel de l'industriel, on compte un maximum de **150 arbres/ha** en traditionnel pour atteindre jusqu'à **400 arbres** en industriel, la densité de plantation est raisonnée selon la région, le climat, l'objectif de rentabilité et le type de conduite (sec ou irrigué). En sec, la densité de plantation est faible surtout dans les régions arides (moyenne de 20 arbres par ha). Les oliveraies modernes présentent généralement une densité de 400 arbres par ha. Le recours à l'intensification est de nos jours nécessaire pour augmenter la production nationale.

5.1 le travail du sol

*/-Le sous-solage : Il fait éclater la croûte terrestre à une profondeur de 50 à 80 cm sans retourner la terre. Ce travail ne doit être fait qu'avant la plantation ou assez loin des souches d'oliviers. Dans ce cas, se sera uniquement pour palier au tassement de la terre du à des façons culturales inadaptées ou au passage répété de véhicules.

*/-Le labour lui-même :C'est un retournement de la terre sur une plus ou moins grande profondeur que l'on ne fera que tous les 3 ou 4 ans pour incorporer des matières organiques, fumiers ou compost, des engrais lents. On commencera par une profondeur de 20 cm pour arriver à 30 ou 40 cm au bout de quelques années.

*/-Les façons superficielles: Le but est de créer une couche superficielle meuble, sans retournement de la terre, qui réduit l'évaporation du sol et surtout de détruire les mauvaises herbes (disquage ou scarifiage), c'est un travail qu'on doit faire deux fois par ans, au printemps et à l'automne.

5.2 l'irrigation

En dehors des mesures d'évapotranspiration et en l'absence d'appareil de mesure ou de contrôle (tensiomètres, bac californien), l'expérience personnelle de l'oléiculteur permet seule, par un compromis permanent entre la nature du sol la densité de plantation et les variations climatiques, d'apporter les doses nécessaires aux besoins en eau de l'olivier. Dans certaines zones où les précipitations sont de 450 à 650 mm/an, les apports d'eau en gravitaire sont estimés à 6000 à 8500 m³/ha/an entre Mars et Septembre. En irrigation localisée et pour une oliveraie de 400 arbres/ha (olive de table), le volume d'eau apporté est de 3200 m³/ha/an (capillaire d'un débit de 4 l/heure avec 4 goutteurs/arbre, 8-10 h par irrigation tous d les 3 jours). La durée de fonctionnement du système d'irrigation est de 5 à 6 mois/an.

La plupart des anciennes oliveraies n'étaient pas irriguées mais il est aujourd'hui de mise, pour des raisons de rendement, d'installer des systèmes de gouttes à gouttes. Les méthodes d'arrosage utilisées :

- en plaine sont: Gravité, Aspersion, Goutté à goutte ;

- en zone de montagne : la Confection de cuvette ou des terrasses

5.3 la taille

L'olivier de production, comme tous les arbres fruitiers, est régulièrement taillé. Il peut être taillé toute l'année, mais les mois de mars, avril et mai sont les mois de la taille, la taille a pour objectifs d'accroître la production, de limiter l'alternance, de freiner le vieillissement, d'éliminer le bois mort et le bois superflu. On distingue la taille de formation, la taille annuelle d'entretien et de fructification et la taille de régénération.

*/- **La taille de formation** sur le jeune arbre, a pour but de former un mono-tronc en éliminant les branches afin de renforcer la ligne centrale. Quand le jeune olivier atteint 1,50 m, il convient de lui donner une forme équilibrée et rationnelle pour son exploitation.

*/- **La taille de fructification** est pour sa part limitée à l'entretien et à l'harmonisation. Elle est annuelle et ne doit pas être trop sévère sinon elle irait à l'encontre de la régulation de la production de l'olivier mais les tailles successives améliorent les récoltes, a pour effet d'exposer tout le feuillage à la lumière, de stimuler l'apparition du feuillage jeune en éliminant le bois épuisé. Par cette taille aussi, le rapport feuilles/bois est maintenu le plus élevé possible et l'air doit circuler dans toute la frondaison sans rencontrer de zones à feuillage trop dense.

*/- **La taille de reprise ou de régénération**, généralement sévère, se pratique pour rénover un arbre devenu improductif par vieillissement ou négligence. On ramène donc la végétation à un volume plus faible et plus ramassé près du tronc. Elle fait apparaître de nouvelles branches et rend la fructification plus accessible à la cueillette.

5.4 Récolte des olives.

La maturation des olives est importante pour déclencher la récolte. Pour les variétés à table, les olives non mûres auront un goût amer. Pour les variétés à huile, les olives mûres donneront une huile d'une meilleure qualité.





La conduite de l'opération de cueillette est très importante, car elle influe sur la qualité de l'olive et sur le cycle biologique de l'olivier. La récolte s'échelonne sur une période allant

d'octobre à janvier, en fonction des régions et de la maturité des fruits (du stade olive vert au stade olive noir). Le choix du moment où on doit récolter dépend aussi de la qualité du fruit et de l'huile qu'on veut produire et commercialiser.

Les méthodes les plus anciennes de cueillette sont la cueillette à la main et le gaulage à l'aide de longues perches. La technique de gaulage, qui est très répandue, est à l'origine de la dépréciation quantitative et qualitative de la production. Dans les grandes exploitations à culture intensive, on peut utiliser la récolte mécanique qui consiste à secouer l'arbre à l'aide d'une machine à vibrer pour faire tomber le fruit dans des filets tendus sous la ramure, puis à aspirer ceux-ci à l'aide d'une autre machine.

6 - Les Maladies et les bioagresseurs de l'olivier

Tableau n° 2: Les principales maladies de l'olivier (Argenson *et al.*,1999)

Les maladies		La cause	Les symptômes et dégâts
Œil de paon. (<i>Cycloconium oleaginum</i>)		-Température entre 10 et 25°C associée à des pluies -Entraînées par le vent et la pluie, les conidies (organes microscopiques qui permettent la diffusion de la maladie) émettent des zoospores qui provoquent la maladie	-La défoliation peut compromettre non seulement la récolte de l'année mais également la vie de l'arbre. -Provoque la chute des feuilles. -Provoque la chute des fruits
Cochenille noire <i>Saissetia oleae</i>		Forte population de cochenilles se nourrit de la sève de l'arbre et produit un miellat poisseux Les jeunes larves sont mobiles et de couleur orangée	-Développement de fumagine. -Affaiblissement de l'olivier
La Teigne de l'olivier <i>Prays oleae</i>		La teigne	- Chute des boutons floraux et des olives, Perte de récolte la teigne provoque 30-40% des pertes d'olive
La mouche de l'olivier <i>Bactrocera oleae</i>		La mouche de l'olivier	Olives véreuses Perte de récolte par la chute des fruits -Diminution du rendement en huile et détérioration de la qualité de l'huile par augmentation de son acidité.
verticilliose		Jeunes vergers de moins de 10 ans avec un précédent cultural : arbres à noyaux, maraîchage luzernes Développement du champignon au printemps	-Dessèchement rougeâtre des rameaux HY8 -Sortie importante de rejets, perte d'une charpentièrre ou de l'arbre

7 - L'industrie de transformation

L'olive de table est le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europaea sativa*), seule espèce propre à la consommation.

L'utilisation de l'olive pour la table dépend de sa taille qui constitue un facteur important de présentation. Le poids d'olive peut varier de 1 à 15 g. Les normes internationales excluent de l'appellation « olive de table » les fruits de calibre inférieur à 5 gr, les olives moyennes pèsent entre 3 et 5 gr et les grandes, plus de 5 g (Argenson *et al*, 1999).

Par ailleurs, le noyau doit se séparer facilement, le rapport pulpe/ noyau doit être le plus élevé possible et toujours supérieur à 5. La valeur commerciale s'améliorant en fonction de l'augmentation de ce rapport, un rapport compris entre 5 et 12 gr est idéal. Le contenu en sucre doit toujours être supérieur à 4 % du poids de la pulpe. Il est souhaitable que la teneur en huile soit la plus basse possible car elle nuit souvent à la conservation du produit et à la consistance du fruit élaboré, 15- 20 % du poids de la pulpe . Ce n'est que pour certains types d'olives noires qu'une teneur en huile moyenne ou élevée peut être acceptable. Les olives en forme de sphère sont mieux acceptées par le marché, bien que certaines olives allongées jouissent également d'un certain crédit (Duriez, 2004).

7.1 - Caractéristiques de l'Olivier

Physiologie et composition physique : Le fruit est une drupe ovoïde, à pulpe charnue de forme, de volume et de poids très variables selon les variétés. En moyenne, elle mesure de 1 à 3 cm de long et de 1,2 à 1,5 cm de large (Laurent et Barnouin, 2000). Elle est constituée d'un épicarpe, d'un mésocarpe et un endocarpe (Fig n°1).

➤ **L'épicarpe** qui est en fait la peau de l'olive, elle est recouverte d'une matière cireuse, elle représente (2 à 3 % du poids du fruit), sa couleur change au cours du cycle de maturation de l'olivier, passant de la couleur vert clair à la couleur violette ou rouge (olive tournante) puis à la coloration noirâtre.

➤ **Le mésocarpe** est la pulpe du fruit, elle est constituée des cellules dans les quelles vont être stockées les gouttes de graisse que formeront l'huile d'olive, elle représente le meilleur poids du fruit (entre 70 à 80 %).

➤ **L'endocarpe** est le noyau, il est formé de deux sortes de cellules

-l'enveloppe qui se sclérifie l'été a partir de fin juillet.

-l'amande à l'intérieur du noyau qui contient deux ovaires dont l'un n'est pas fonctionnel et donc stérile, le deuxième produit un embryon qui en situation favorable d'humidité, de chaleur et d'environnement, donnera peut être un jour un nouvel olivier (**Brousse et Loussert, 1978**)

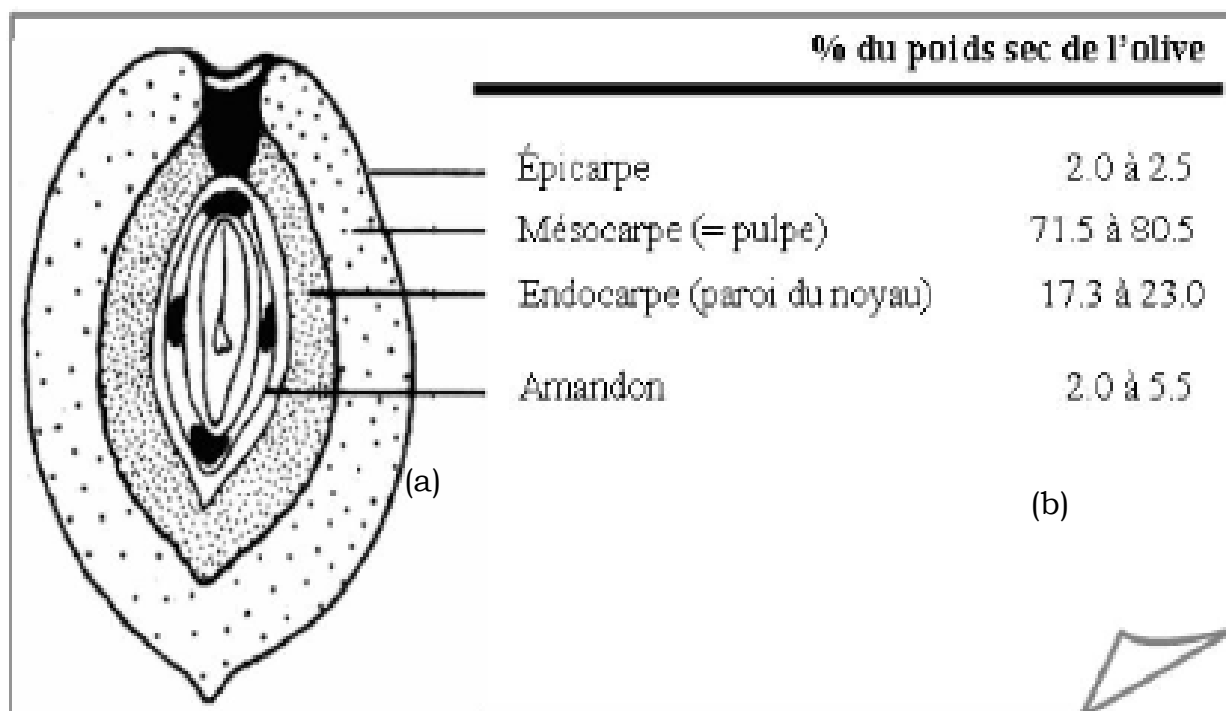


Figure n° 1 :Section Transversale (a) et composition physique de l'olive (b)
(d'après Maymone *et al.*, 1961 ; b- Nefzaoui, 1983).

Composition chimique :

Les compositions d'olive sont les suivantes : Eau, glucide, matières azotées, matières grasses, cellulose et cendre. Les proportions de ses différents constituants changent d'une variété à une autre, en fonction du degré de maturité ainsi que du type d'élaboration.

Les principaux constituants de l'olive sont illustrés dans le (Tab n°3). Il faut cependant noter que l'olive contient des composés phénoliques en quantité non négligeable qui lui assurent un effet protecteur contre l'oxydation.

- **L'oleuropéine :** Bourquelot et Vintilesco (1980) ont caractérisé un autre composé phénolique amer, qui est l'oleuropéine. La quantité d'oleuropéine tend à disparaître avec la maturité du fruit et arrive à 2 % avec les fruits verts.

- **Les antioxydants :** quelques composés phénoliques du type simple, par exemple l'eugénol, la cathéchine et la pyrocathéchine existent dans la pulpe de l'olive et agissent comme antioxydants vis-à-vis de lipides grâce à leurs caractères réducteurs (catalyseur d'oxydation) (Caturla, 2005).

Tableau n°3: Composition chimique de l'olive fraîche (Jean-Marie, in Haddad, 2009).

Partie	Constituants (%)				
	Lipides	Protides	Glucides	Cendres	Eau
Coque	5.25	15.60	70.30	4.65	4.20
Pulpe	56.40	6.84	9.90	2.66	24.20
Amandon	12.26	13.80	65.60	2.16	6.18

7.2 Dénomination du produit : Selon le conseil COI, 2004, les olives de table sont classifiées selon les catégories suivantes: types d'olives, préparations commerciales et traitements, et le mode de présentation:

7.2.1 - Types d'olives

En fonction du degré de maturité des fruits frais, les olives de table sont classées dans l'un des types suivants :

- **Olives vertes** : Olives vertes, fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. Ce sont les fruits de couleurs vert franc à vert jaune, brillant ou pruines, qui sont récoltés en septembre-octobre. L'opération est délicate, Les olives fraîchement cueillies sont acheminées, si possible le jour même, vers l'usine pour être traitées car ces fruits sont particulièrement fragiles et doivent être "choqués" le moins possible.

- **Olives tournantes** : Fruits cueillis à la véraison et avant complète maturité, encore peu riches en huile, et ayant atteint une teinte légèrement rosé clair à violet. Elles sont récoltées en novembre.

- **Olives noires mûres** : Fruits cueillis à maturité, ayant acquis une teinte noire brillante ou mate, ou noir violacé ou brun noir, non seulement sur la peau mais dans l'épaisseur de la chair. Les olives noires sont les plus riches en huile et sont généralement récoltées en décembre.

7.2.2 - Préparation commerciale :

Les différentes préparations d'olives de table peuvent être caractérisées par deux critères :

- **la couleur** : olives vertes, tournantes, noires, de type noire (olives vertes ou tournantes noircies par oxydation) ;
- **le procédé d'élaboration mis en œuvre** : réduction de l'amertume par hydrolyse alcaline, par dilution en eau ou en saumure, fermentation lactique totale ou partielle.

Les olives font l'objet des préparations commerciales et autres traitements suivants:

(a) **Olives confites:** olives vertes ou tournantes ou noires ayant subi un traitement alcalin (Olives vertes confites ; Olives tournantes confites; Olives noires confites).

(b) **Olives au naturel:** olives vertes ou tournantes ou noires traitées directement à la saumure dans laquelle elles subissent une fermentation totale ou partielle et conservées par adjonction d'agents acidifiants ou non (Olives vertes au naturel; Olives tournantes au naturel; Olives noires au naturel).

(c) **Olives déshydratées et/ou ridées:** olives vertes, tournantes ou noires ayant subi ou non un léger traitement alcalin, conservées en saumure ou partiellement déshydratées au sel sec et/ou par chauffage ou tout autre procédé technologique (Olives vertes déshydratées et/ou ridées; Olives tournantes déshydratées et/ou ridées; Olives noires déshydratées et/ou ridées).

(d) **Olives noircies par oxydation:** olives vertes ou tournantes conservées en saumure, fermentées ou non, et noircies par oxydation, avec ou sans milieu alcalin. Elles devraient être d'une couleur noire uniforme. Les olives noircies par oxydation devraient être conservées dans des récipients fermés hermétiquement et faire l'objet d'une stérilisation par la chaleur (Olives noires).

(e) **Spécialités :** Les olives peuvent faire l'objet de préparations différentes ou complémentaires de celles qui sont prévues ci-dessus. Ces spécialités gardent l'appellation « olives » pour autant que les fruits mis en œuvre répondent aux définitions générales de la présente norme. Les dénominations utilisées pour ces spécialités doivent être suffisamment explicites pour ne pas susciter, dans l'esprit des acheteurs ou des consommateurs, de confusion quant à l'origine et à la nature du produit et, en particulier, eu égard aux appellations établies dans la présente norme.

7.2.3 - Mode de présentation

Les olives peuvent se présenter sous l'une des formes ci-après:

➤ **Olives entières**

(a) **Olives entières:** Olives avec ou sans pédoncule, présentant leur conformation naturelle et non dénoyautées ;

(b) **Olives cassées:** Olives entières soumises à une opération permettant de faire éclater la pulpe sans broyer le noyau qui demeure intact et entier dans le fruit ;

(c) **Olives tailladées:** Olives entières tailladées dans le sens longitudinal moyennant des incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe.

➤ **Olives dénoyautées**

(d) **Olives dénoyautées:** Olives présentant dans l'ensemble leur conformation naturelle et dont le noyau a été ôté ;

(e) **Moitiés:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en deux moitiés approximativement égales perpendiculairement au grand axe du fruit ;

(f) **En quartiers:** Olives dénoyautées, coupées en quatre parties approximativement égales, suivant le grand axe du fruit et perpendiculairement à celui-ci.

(g) **Sections:** Olives dénoyautées, coupées longitudinalement en plus de quatre parties approximativement égales ;

(h) **Rouelles ou rondelles:** Olives dénoyautées ou farcies, coupées en tranches d'épaisseur à peu près uniforme ;

(i) **Hachées:** Menus morceaux d'olives dénoyautées, de forme irrégulière et pratiquement exemptes (pas plus de 5 pour 100 en poids de ces unités) d'unités identifiables comme points d'insertion du pédoncule et de morceaux de rouelles ou rondelles ;

(j) **Brisées:** Olives brisées au cours du dénoyautage ou de l'introduction de la farce d'habitude.

➤ **Olives farcies:** Olives dénoyautées, farcies avec un ou plusieurs produits appropriés (piment, oignon, amande, céleri, anchois, olive, zestes d'orange ou de citron, noisettes, câpres, etc.) ou leurs pâtes comestibles.

➤ **Olives à salade:** Olives brisées entières ou brisées et dénoyautées avec ou sans câpres, avec des fragments de farce, lorsqu'elles prédominent par rapport à l'ensemble du produit commercialisé sous cette forme.

➤ **Olives aux câpres ou medley:** Olives entières ou dénoyautées, généralement de petit calibre, avec ou sans farce, comportant des câpres, emballées avec d'autres produits comestibles marinés, tels que des morceaux d'oignon, de carotte, de céleri, de poivron et d'autres ingrédients appropriés.

7.3 - Elaboration des olives vertes

Les olives sont immangeables telles quelles. Elles contiennent un hétéroside très amer, l'oleuropéine, qui irrite le système digestif; elles doivent macérer et subir divers traitements qui diffèrent selon les régions et dépendent aussi de la variété, afin de les rendre comestibles.

Les olives vertes sont cueillies lorsqu'elles ont atteint leur taille normale et juste avant qu'elles ne changent de couleur. Elles sont préparées selon deux types de procédés : la méthode espagnole avec fermentation, et la méthode américaine, sans fermentation; la méthode grecque «au sel» ne s'applique qu'aux olives mûres (noires). Ces méthodes de préparation ont pour but de rendre les olives comestibles, c'est-à-dire d'enlever leur amertume.

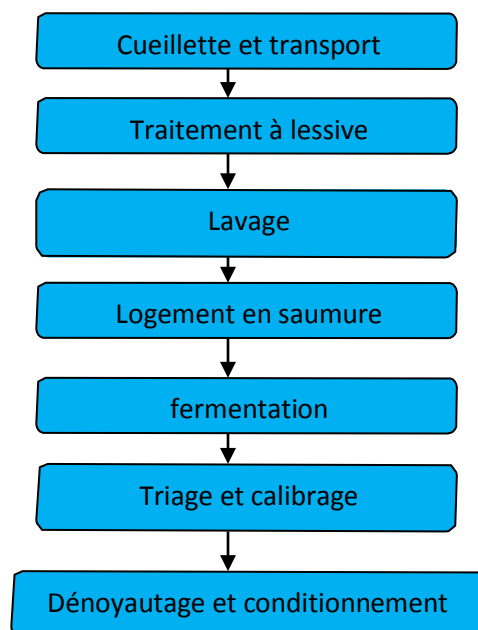


Figure n°2 : Elaboration des olives de table (Kachouri, 1995)

Tous les procédés industriels de conserve d'olives vertes comportent en général trois phases principales de traitement : la désamérisation, le lavage et la conservation.

➤ **La désamérisation :** Traitement alcalin ou Adoucissement

La désamérisation est la phase qui va permettre d'enlever le goût amer des olives. Il existe plusieurs méthodes de désamérisation qui vont du simple trempage dans de l'eau renouvelée régulièrement en passant par l'utilisation de cendre de bois ou de sarment. La désamérisation consiste à traiter l'olive avec une solution diluée de soude caustique ou de potasse afin d'éliminer le goût amer due à l'oleuropéine ; qui rend l'olive impropre à la consommation. Les concentrations utilisées varient selon la confiserie et le type d'olive traitée. Le temps de trempage varie selon la maturité des olives, la température ambiante, l'eau employée et la concentration de lessive. Plus l'olive est mûre, moins la solution de soude doit être concentrée, plus le temps de désamérisation sera plus court. Plus les olives sont désamérisées, moins elles se conservent longtemps (**Argenson *et al.*, 1999**).

➤ **lavage**

Le lavage a pour but d'éliminer la lessive superficielle qui imprègne la pellicule des fruits et une partie de celle qui a pénétré dans la pulpe, libre ou déjà combinée avec des acides organiques. Le premier rinçage doit intervenir dès la vidange de la solution de soude à fin d'éviter le noircissement des olives et d'arrêter au plus vite la désamérisation qui se poursuit dans les olives égouttées. La première eau de rinçage est maintenue une douzaine d'heures puis renouvelée toutes les 24 heures pendant 3 à 4 jours. Ces opérations doivent cependant préserver une acidité et un pH nécessaires l'obtention des caractéristiques organoleptiques satisfaisantes (**Kachouri, 1995**).

➤ **Conservation**

Selon Argenson 1999 Les principaux systèmes de traitement des olives vertes sont les suivants: avec fermentation (style espagnol) et sans fermentation (style "picholine" et style américain).

- **La méthode espagnole ou sévillan** : consiste à faire tremper les olives non mûres (vert pâle) et encore fermes dans une solution de soude caustique qui permet d'éliminer leur amertume naturelle; elles sont rincées et sont ensuite mises à tremper dans une saumure qui entraîne la fermentation et leur permet d'acquérir leur couleur verte caractéristique. La

saumure originale est ensuite remplacée pour la mise en marché et les olives sont emballées dans des contenants de format réduit. Elles peuvent être dénoyautées et farcies.

- **La méthode américaine et à la Picholine** : diffère du procédé espagnol par le fait que le trempage des olives dans une saumure s'effectue sans fermentation; on cueille les olives lorsqu'elles sont à moitié mûres et qu'elles passent du jaune au rouge; elles sont mises à tremper dans une solution alcaline et exposées à l'air: elles deviennent noires. Ces olives «noires» sont ensuite mises en conserve dans une solution saline puis stérilisées.

- **La méthode grecque** consiste à récolter des olives complètement mûres, lorsqu'elles sont pourpres foncé, presque noires. La Grèce n'autorise pas l'usage de la solution de soude caustique, c'est pourquoi on pratique une fermentation lente en saumure (6 mois) pour la préparation des olives.

Il existe d'autres méthodes de préparation qui utilisent ou non la solution de soude caustique ainsi que la saumure. On peut aussi conserver les olives dans le sel; cette méthode donne des olives ridées mais dont la peau demeure intacte; leur saveur est fruitée et légèrement amère. Une fois prêtes pour la consommation, les olives sont laissées dans des barils ou mises dans des contenants; certaines sont dénoyautées et farcies notamment de poivron, d'oignon, d'amande ou d'anchois et même relevées d'épices. Elles peuvent aussi être coupées en deux, en quartiers, tranchées, émincées ou transformées en pâte.

➤ **Conditionnement**

Avant le conditionnement, les olives doivent subir un rinçage approfondi puis un tri permettant d'éliminer les fruits défectueux et éventuellement les pédoncules. Des additifs sont rajoutés à la saumure pour éviter le brunissement. La pasteurisation des contenants de verre permet une conservation prolongée mais, elle tend à altérer la couleur et la saveur initiale du fruit. La pasteurisation est d'autant plus courte que la concentration en sel de la saumure est élevée et que son pH est bas. La flash- pasteurisation permet de conserver les olives pendant un temps plus court mais elle altère moins la saveur et la couleur (**Argenson et al.,1999**).

8 - Importance économique de l'olivier

8.1 – Dans le monde

La culture de l'olivier à travers le monde a connu au cours des dernières années une évolution très importante, L'olivier est aujourd'hui cultivé dans toutes les régions du globe, L'Amérique (Californie, Mexique, Brésil, Argentine, Chili), l'Australie et jusqu'en Chine, en passant par le Japon et l'Afrique du Sud (COI, 2014). Elle occupe actuellement à travers le monde **10.126 millions** d'hectares avec plus de **1050 millions** d'oliviers cultivés, mais le bassin méditerranéen est resté sa terre de prédilection, avec près de 95 % des oliveraies mondiales.

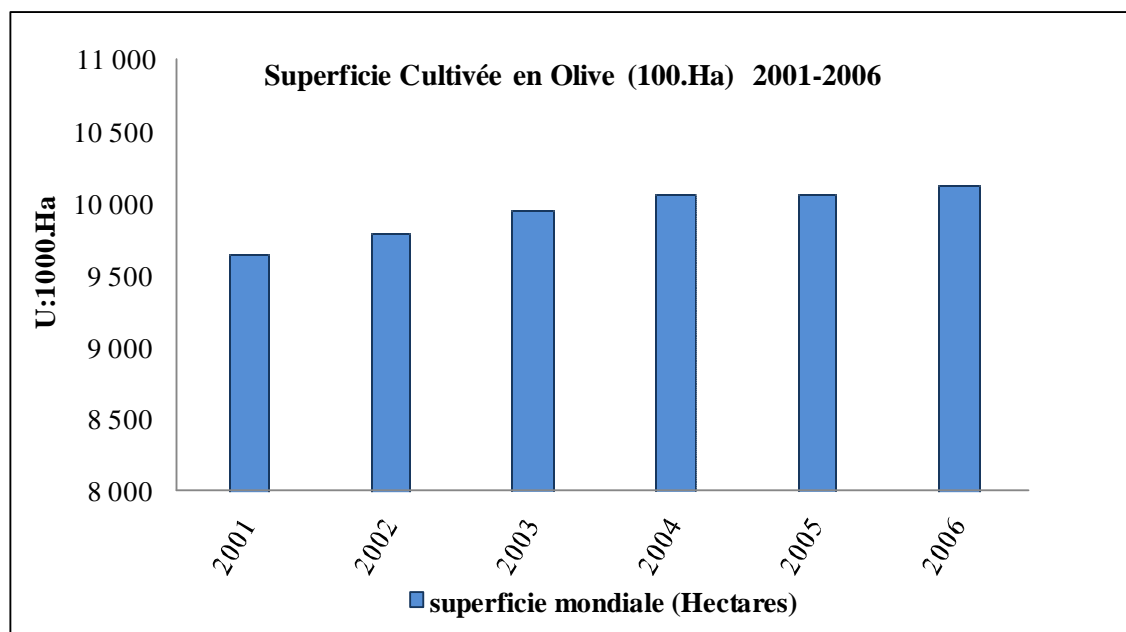


Figure n°3 : Superficie mondiale cultivée en olive (C.O.I , 2008)

- **Production :**

La production mondiale des olives est essentiellement concentrée dans les pays du pourtour méditerranéen, pour la campagne oléicole de 2013 est de **2 300 000 T** à la tête des producteurs se trouve l'Espagne dont les bonnes conditions climatiques avec une récolte de plus de **1 500 000 t**, suivie de l'Italie avec une production **500 000 T**. La Grèce, pour sa part, avec une importante baisse de sa production à **230 000 T** en raison de la forte sécheresse de

cet été. En ce qui concerne la production dans les pays producteurs de l'UE, le Portugal 76 200 T, de 5 000 T en France. Dans le reste des pays membres du COI, une production de (180 000 t) en Turquie tandis que celle du Maroc est de (120 000 T), la production de la Tunisie est de 80 000 T. Pour l'Algérie, la campagne avait enregistré une bonne production de 62 000 tonnes. Cela a permis à l'Algérie d'occuper la 5^{ème} place au niveau méditerranéen après l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Tunisie. Alors que nos voisins tunisiens et marocains sont devenus en si peu de temps des concurrents potentiels sur le marché international. Ils arrivent à placer sur le marché mondial environ 70 % de leurs productions nationales, en dépit des problèmes de coûts de production élevés.

Tableau n°4 : Principaux Pays Producteurs d'Olivier dans le Monde en 2013 / 2014 (C.O.I 2014)

2013 / 2014	Production (en tonnes)	Superficie cultivée (ha)	Rendement (q/Ha)
Monde	2 300 000	8 997 064	20,1 1
Espagne	1 500 000	2 400 000	25,7 2
Italie	500 000	1 140 685	27,6 3
Grèce	230 000	765 000	31,4 4
Turquie	180 000	594 000	30,3 5
Syrie	998 988	498 981	20,0 6
Maroc	120 000	550 000	8,5 7
Tunisie	80 000	500 000	3,3 8.
Algérie	62 000	178 000	16,9 10
Portugal	76 200	430 000	6,5
France	5 000	17 000	12,4

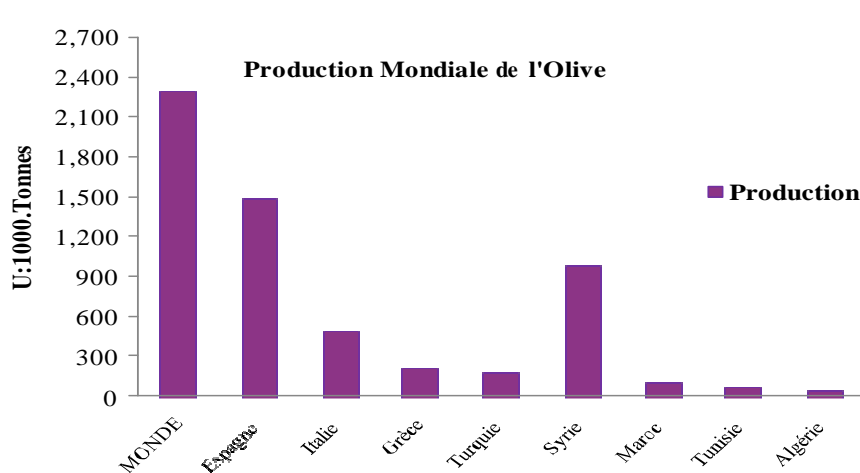


Figure n°4 : Principaux Pays Producteurs d'Olivier dans le Monde

- **la Consommation**

Il existe une relation étroite entre la production et la consommation. En effet, selon le conseil oléicole international (2013), La consommation pour cette campagne a diminué de 6%, principalement en raison de la baisse de la consommation européenne. Toutefois, les consommations tunisienne et turque ont augmenté. la consommation mondiale de la nouvelle campagne est de l'ordre 2054000 Tonnes notant un accroissement limite à 5.7 % par rapport à la fin des années 90 (COI, 2014)

Tableau n°5 : Répartition de la consommation mondiale d'olivier (Campagne 2013/2014) C.O.I 2014

Pays	Consommation (en millier de tonnes)	Consommation (% total Monde)
Italie	710	25,0
Espagne	560	19,7
Grèce	220	7,7
France	108,8	3,8
Portugal	74	2,6
Royaume Uni	55,5	2,0
Allemagne	710	25,0
Total Europe	1856,5	65,4
Etats-Unis	260	9,2
Syrie	120	4,2
Turquie	98	3,5
Maroc	70	2,5
Algérie	50	1,8
Brésil	42,5	1,5
Tunisie	35	1,2
Japon	29,5	1,0

8.2 - En Algérie

• Structure de la surface oléicole

En Algérie, l'olivier occupe une superficie de **350 000** ha de plantation en rapport soit 36 % de la superficie arboricole, avec plus de **35** millions d'oliviers répartis sur **100 000** exploitations oléicoles. Les rendements qui sont de l'ordre de **08** quintaux / ha demeurent les plus faibles des pays oléicoles et cela au vu du vieillissement des sujets, et du non remplacement des anciens vergers par de nouveau la culture étant restée selon les méthodes ancestrales (MADR, 2013).

L'oliveraie algérienne se répartit sur 04 zones oléicoles importantes :

✓ **La zone de la région ouest** : représentant **68 624** ha, soit 22% du verger oléicole national repartis entre cinq wilayates qui sont Tlemcen, Ain T'émouchent, Mascara, Sidi Belabes. et Relizane.

✓ **La zone de la région centrale** : la plus importante, couvre une superficie de **159 084** ha représente 54,3 % du verger oléicole national, repartis entre les wilayas de Ain Defla, Blida, Boumerdes, Tizi-Ouzou, Bouira et Bejaia

✓ **La zone de la région Est** : est représentée par des oliveraies de 77972 ha, représentant 28,3 % du verger oléicole national et repartis entre les wilayates de Jijel, Skikda, Mila et Guelma.

✓ **La zone de la région Sud** couvre une superficie de 6240 ha, représente 02% du verger oléicole national, répartie entre les wilayas Djelfa, el bayadh, Naama, Bechar et el Oued (MADR, 2013).

• Structure variétale

L'oléiculture algérienne est caractérisée par une large gamme de variétés, dans le centre et dans l'est prédominent les variétés '**Hamma**' (pour la confiserie), '**Chemlal**', '**Azeradj**', '**Bouchouk**', '**Rougette**', '**Blanquette**' et '**Limli**' (pour l'extraction d'huile), dans la région occidentale, les variétés les plus diffusées sont '**Sigoise**', '**Verdial**', '**Cornicabra**' et '**Gordal**'.

Les principales variétés d'oliviers qui existent dans notre pays sont par ordre d'importance Parmi les variétés locales, nous avons la variété **Chemlal** qui se rencontre dans toute la Kabylie du littoral au sud de Mchedellah, et la vallée de la Soummam. Les variétés **Limli** , **Azeradj** et **Bouchouk** , se rencontrent surtout dans la vallée de la Soummam Une autre variété mais plus de consommation que productrice d'huile est la **Sigoise**, de la région de Sig, donc de l'ouest du pays Les variétés introduites, pour la majorité durant l'époque coloniale sont la **Cornicabra**, **Sevillane**, **Lucque**, **Frontoio**, **Leccino** et **Verdial**, sont pour la majorité d'origine italienne ou française et se sont bien adaptées aux conditions climatiques de notre pays.

• La Production

L'Algérie est un grand pays producteur d'olives et d'huile d'olive. La production d'olives au cours de la campagne agricole 2012-2013 est de 8208 855 qx, dont 68.5% sont destinés à la production d'huile et 31.5% à l'élaboration de l'olive de table. Le rendement moyen obtenu pour les olives de table est de 25 kg/arbre et 17.40 litres/quintal pour les olives à huile (MADR, 2012).

• Les exportations

Les exportations en ces produits sont encore faibles. L'Algérie, qui cherche à accroître les surfaces de la culture de l'olivier concernant les olives, les exportations algériennes étaient nulles en 1997 et n'ont atteint que 14 000 dollars en 2002. Le Canada et la France étaient les pays les plus choisis pour l'exportation. De ce fait, les rendements et les coûts de production sont faibles comparativement aux concurrents.

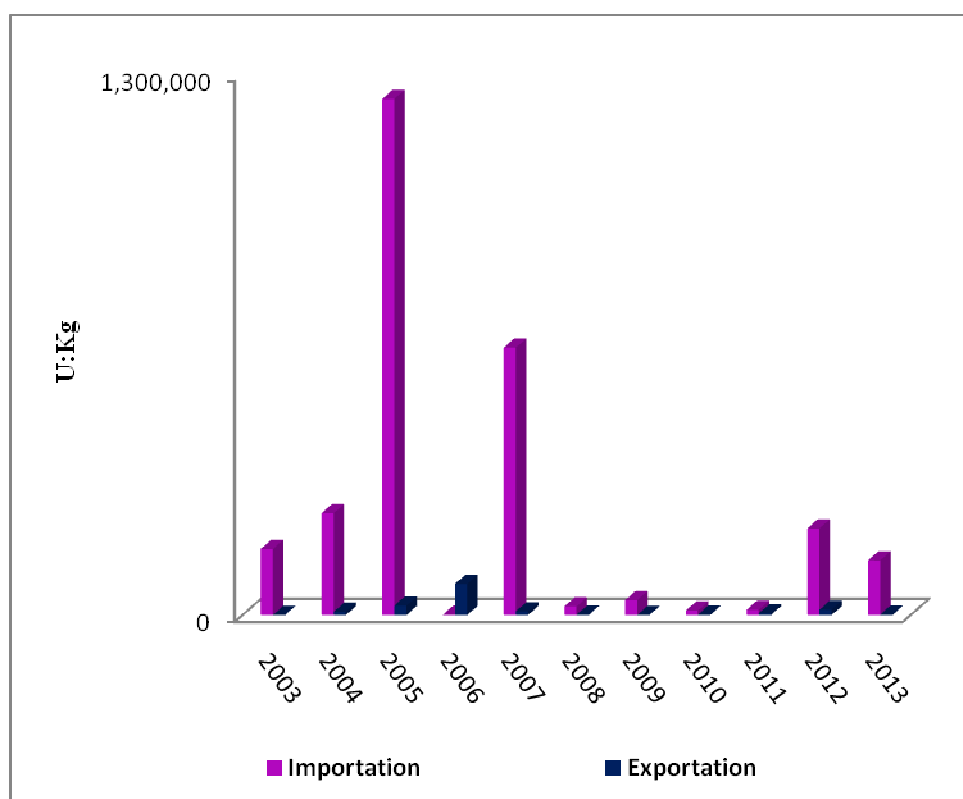


Figure n° 5 :Evolutions des importations et exportations de l'olive de table durant la période 2000-2013(CNIS 2014)

Un label est un signe distinctif qui permet de valoriser un produit par rapport à un autre en mettant en avant ses spécificités. Le consommateur doit alors pouvoir le reconnaître, il donne au produit labellisé une valeur territoriale, une dimension patrimoniale et culturelle. C'est une valeur ajoutée, on parle alors de notoriété.

1 Les Indications Géographiques

Il n'existe pas une définition d'acceptation universelle de l'indication géographique, mais celle qui suit, reprise d'accord internationaux sur les ADPIC (Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce) de 1994, et qui reflète le plus fidèlement le caractère universel de ce concept : *« des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique et/ou aux facteurs naturels ou aux facteurs humains qui y sont présents » (AFD, 2010).*

L'étendue de cette définition permet aussi d'inclure la notion d'appellation d'origine qui constitue une catégorie d'indication géographique dont les exigences par rapport à l'origine sont plus importantes. Et Les l'indication de provenance (Audier, 2008). Quant à la réglementation de l'Union européenne, elle distingue les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP).

➤ Selon une définition figurant dans le règlement **CE n°510/2006**, une Indication géographique est : « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et

➤ dont une qualité déterminée, la réputation ou autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et

➤ **dont la production et/ou la transformation et/ ou l'élaboration** ont lieu dans l'aire géographique délimitée». Ces deux définitions se ressemblent et se réunissent sur le fait que le lien avec l'origine doit se définir autour de trois notions

- **Qualité** sur le plan nutritionnel, organoleptique (goût, saveur, odeur...) imputable au mode de production, ou aux caractéristiques de la zone géographique.

- **Caractéristiques qui rendent le produit typique**, par la combinaison de facteurs de production naturels et humains (terroir) ancrés au niveau du lieu d'origine et qui ne peut être reproduit ailleurs.

- **Réputation locale, nationale ou internationale**, qui s'est formée au fil des temps auprès des consommateurs. Elle est fortement liée à l'histoire et l'origine historique du produit. Elle s'appuie également sur sa capacité à se distinguer des autres et notamment sur la perception positive que le consommateur a de l'IG.

2 Les produits éligibles pour une IG

Les produits pouvant prétendre à une Indication Géographique sont aussi bien des produits agricoles, alimentaires, artisanaux ou industriels. D'après la définition donnée par les ADPIC, un produit est éligible pour une Indication Géographique s'il possède "**une qualité, une réputation ou autres caractéristiques, attribuables** essentiellement à son origine géographique".

Pour une IGP Européenne, les produits peuvent prétendre à ce label si et seulement si, ils présentent au moins une des trois caractéristiques suivantes :

➤ **Une des qualités et caractéristique spécifiques liées à un lieu** : La qualité d'un produit peut être définie par rapport à sa spécificité d'un point de vue nutritionnel, gustatif, visuel, symbolique ou par rapport à son mode de production.

➤ **Une réputation** : opinion positive sur le produit, opinion qui peut se former au fil du temps auprès des consommateurs.

➤ **Un savoir-faire collectif et ancré** dans l'histoire: produit à caractéristiques spécifiques élaborées grâce aux savoir-faire locaux des différents opérateurs de la filière, savoir-faire souvent transmis de génération en génération.

3 Intérêts des IG

Des études ont montré que les consommateurs se sentent rassurés par une information sur le lieu de production d'une denrée alimentaire. Ainsi, la protection des indications géographiques apporte plusieurs avantages pour le producteur, pour le consommateur ainsi que pour l'économie du pays:

➤ **Impact social**

Préservation du patrimoine culturel, de mode de vie, développement ou renforcement d'un réseau social et professionnel, développement d'une vision territoriale qui contribue à créer des synergies avec d'autres activités locales (produits et services) (**Bérard et al., 2007; Mollard et al., 2007**) préservation de la diversité des aliments, signalisation de la qualité spécifique pour améliorer son choix, transparence et traçabilité, garanties d'un niveau de qualité et des caractéristiques spécifiques par la certification.

Parmi cette composante sociale, on peut inclure une dimension humaine, la fierté des producteurs qui conduit à mieux valoriser et défendre son produit et son système de production et celle de la représentativité au niveau social et politique avec la mise en place de l'association IG en charge de la gestion du signe de qualité.

➤ **Impact économique :**

Protection contre usurpation, accès aux marchés de niche, valeur ajoutée, stabilisation des prix, et redistribution de la valeur ajoutée tout au long de la filière, retour des bénéfices sur le territoire de production, gestion des volumes de production, économies d'échelle.

Ces éléments permettent un meilleur revenu pour les producteurs, le maintien ou le développement d'activités économiques dans des zones reculées, et une dynamique pour d'autres activités économiques bénéficiant de la renommée de l'IG (**Sautier, 2006**).

➤ Impact environnemental

Reproduction (préservation voire amélioration) des ressources naturelles, y compris les paysages, contribution à la biodiversité agricole et sauvage ; pratiques traditionnelles généralement plus respectueuses de l'environnement.

Certains pays, certaines organisations ou certains chercheurs envisagent « d'utiliser les indications géographiques (IG) pour protéger des savoirs locaux liés à la biodiversité, afin de promouvoir la conservation de cette dernière» (**Boisvert, 2005**). Cette fonction des IG est apparue récemment en Europe, elle intervient après celle, initiale, de régulation de la concurrence, puis celle d'amélioration de l'offre par sa segmentation et enfin celle d'instrument de développement local et territorial (**Sylvander et al., 2005**). En outre, elle y est présentée davantage comme un effet induit possible sous certaines conditions que comme une fonction généralisable. En revanche, l'idée selon laquelle cet outil pourrait servir aux pays en développement pour « répondre à leurs besoins de protection de la biodiversité et de protection/valorisation des savoirs traditionnels» (**Bérard, 2005**).

4 Cercle Vertueux

Les produits de qualité liée à l'origine (produit du terroir) sont des produits qui se différencient des produits comparables par leur identité locale et leur typicité, du fait de leur lien au terroir. (**Allaire, 2011**)

Un terroir peut être défini comme "un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace" (**Casabianca et al, 2005**).

La qualité est une construction sociale collective, qui dépend de la vision des producteurs eux-mêmes et des perceptions des consommateurs, elle est donc évolutive (**Bérard et Marchenay, 1995 ; Sainte-Marie *et al.*, 1995**), et que la mobilisation et la vision des acteurs locaux sont déterminantes pour le développement de telles stratégies comporte des éléments objectifs et subjectifs.

Le cercle vertueux de qualité liée à l'origine : correspond à la démarche de promotion d'un produit de terroir (ou produit de qualité liée à l'origine), qui au travers d'un ensemble d'évènements (identification, qualification, rémunération, reproduction) qui se renforcent entre-eux sous l'effet d'une boucle de rétroactions, permet de contribuer à un développement local durable.

Le cercle vertueux, peut être utilisé comme une approche visant à guider les acteurs locaux et à les impliquer dans l'identification de leurs potentiels et à offrir des pistes de réflexion en fonction des caractéristiques identifiées, compte tenu des informations disponibles au moment de l'utilisation, en tant que potentiels que les producteurs et autres acteurs impliqués pourront explorer et confirmer selon la stratégie qu'ils entendent mettre en œuvre.

4.1. Les étapes du cercle vertueux de qualité liée à l'origine:

Les principales étapes du cercle vertueux de qualité liée à l'origine géographique sont les suivantes:



Figure n° 6 : Les étapes de cercle vertueux de qualité lie à l'origine (Siner-gi, 2009).

➤ **Identification**

La première étape qui est incontournable : puisqu'il s'agit d'identifier quels sont les potentiels pour le développement d'une IG.

Ces potentiels concernent à la fois le produit (présente-t-il une qualité liée à l'origine ?), le territoire (quelles sont les ressources mises en jeu?), et les acteurs (sont-ils motivés par cette approche ? Sont-ils mobilisés ou au moins ont-ils une capacité de mobilisation? (Amsallem *et al*, 2009).

Cette phase est aussi, dans le cas d'une initiative portée par des acteurs extérieurs au territoire, une prise de conscience par les producteurs de la richesse de leur système de production et une phase essentielle d'appropriation de la démarche.

C'est sur la base de ces résultats que pourra s'établir la démonstration du lien entre la spécificité du produit et l'origine géographique.

➤ **Qualification du produit**

Cette phase consiste à établir les règles locales pour la production du produit de qualité liée à l'origine, sur la base de sa définition partagée entre les producteurs, (**Siner-gi,2009**) autrement dit, c'est l'élaboration du cahier des charges et du plan de contrôle associé.

Elle s'appuie largement sur les résultats tirés de l'identification, et nécessite une démarche participative entre tous les producteurs pour s'accorder sur les critères retenus et la zone géographique correspondante.

Son contenu est déterminant pour la reproduction des ressources et la viabilité du système. Les conflits sont fréquents mais reflètent aussi une vraie mobilisation des acteurs, et peuvent se résoudre en développement d'une vision commune et basée sur le bien être au niveau du territoire dans son ensemble.

Ce processus peut prendre beaucoup de temps, mais cette période longue permet de construire une base solide à l'IG.

- Cahier des charges

Le cahier des charges (CdC) est un document qui définit les règles d'usage d'une indication géographique (IG) qui doivent être respectées par l'ensemble des acteurs locaux afin de garantir au produit son originalité, sa typicité (**Siner-gi, 2009**).Son élaboration constitue une étape très importante car il constitue la norme volontaire qui définit la qualité spécifique du produit, telle qu'elle est partagée par les producteurs qui utilisent l'indication géographique, (**AFD, 2010**).Le CdC inclut la définition du produit (nom, caractéristiques, méthodes de production et de transformation), la zone délimitée concernée et est associé à un système de garantie (plan de contrôle) permettant de garantir la conformité d'un produit IG avec ses spécifications. Ainsi, le **CdC** est tout autant un outil de coordination interne (règles collectives pour une concurrence loyale entre producteurs) qu'une garantie vis-à-vis de l'extérieur (reconnaissance par la société, disponibilité pour les détaillants et les consommateurs de l'information sur la qualité)

- Le système de garantie

Le système de garantie doit permettre d'assurer aux consommateurs que le produit IG est conforme aux spécifications définies dans le cahier des charges(**CdC**).Il comprend les mécanismes de vérification du respect des règles et la garantie de l'information diffusée aux consommateurs à ce propos.

➤ **Rémunération**

Dans cette phase est analysé et défini le rôle de l'organisation IG, celle-ci pouvant se mettre en place dès la phase de qualification du produit.

Son rôle de coordination est essentiel en interne, entre les producteurs et au sein de la filière, et en externe vis-à-vis de la société, et tout au long du cercle de qualité, et en particulier pour celle de rémunération qui consiste à réattribuer la valeur du système IG au travers du marché (promotion et commercialisation) ou d'autres systèmes non marchands le cas échéant (rémunération des services environnementaux par exemple).

La stratégie IG par rapport au marché possède en effet une dimension collective importante (promotion et parfois commercialisation) sans pour autant se substituer à la stratégie individuelle de chaque producteur. (Fort et Restoin, 2009)

➤ **Reproduction des ressources locales**

Cette phase correspond en fait à une évaluation régulière au fil du temps que les acteurs locaux doivent mener pour s'assurer de la durabilité du système, en vérifiant les effets de la démarche en termes économique, social et environnemental, concernant la composante économique, la reproduction est liée essentiellement à la question de la redistribution équitable de la valeur créée par le biais des activités de rémunération le long de la filière, entre les différents acteurs impliqués dans le processus de production, transformation et commercialisation, afin de rémunérer chacun des acteurs en fonction de sa contribution au processus de création de valeur.

Concernant la composante environnementale, la reproduction vise la préservation, voire l'amélioration, des ressources naturelles en garantissant au fil du temps un équilibre entre exploitation et développement d'une part et préservation ou amélioration de l'environnement et de la biodiversité d'autre part.

Concernant les composantes sociale et culturelle, la reproduction consiste à promouvoir les traditions et l'héritage culturel, renforçant ainsi le sentiment d'identité locale et la fierté des habitants, et à favoriser le maintien des populations locales dans les zones rurales, en

luttant contre les menaces liées à l'exode rural: pauvreté, manque d'information et d'accès aux marchés, et ainsi envisager les ajustements et évolutions nécessaires.

La reproduction des ressources locales est valable pour tout le territoire, donc pour tous les acteurs et activités présentes. La recherche d'une démarche toujours plus durable mène vers le développement de la stratégie territoriale

Cette stratégie consiste à étendre les bénéfices de la réputation à toutes les activités et à créer des synergies, par exemple au travers du tourisme local avec ses retombées en termes de vente directe (FAO, Siner-gi, 2009)

➤ **Politiques publiques**

Tout au long de ce cycle, les politiques publiques (nationales, locales) fournissent le cadre juridique et institutionnel capable de créer les conditions favorables au développement des IG, de favoriser leur impact positif sur le développement local et de renforcer la durabilité environnementale ou sociale.

5. Les conditions de mise en place d'une IG

Plusieurs conditions doivent exister en amont, de la mise en place de la démarche IG.

➤ **Le produit identifié doit présenter une qualité liée à son origine géographique**, Ses caractéristiques et sa réputation doivent également être rattachées à ce lieu. Le produit doit en effet être enraciné dans un contexte géographique bien identifié et présenter des liens clairs entre ses caractéristiques et les conditions de production. La différence avec le produit standard doit être significative et perceptible par le consommateur.

➤ **Une démarche collective et volontaire des acteurs de la filière** (producteurs, transformateurs, distributeurs) pour mettre en place et suivre la démarche IG. Celle-ci doit s'accompagner d'une forte coopération de tous ces acteurs qui partagent les mêmes intérêts et objectifs. Dans les pays où le concept d'IG est connu depuis longtemps, les professionnels s'organisent d'eux mêmes pour Bénéficier de cette valorisation et protection de leurs produits. Dans les pays où la législation sur les IG est récente ou en cours et que le concept est peu

connu des producteurs et autres acteurs économiques, l'Etat doit jouer un rôle pour susciter cette organisation des professionnels de la filière.

- **Un marché potentiel doit être identifié** qu'il soit national, régional ou international, ainsi que la filière et les acheteurs potentiels.
- **La mise en place d'un cadre juridique et institutionnel** au niveau national adéquat afin de protéger les noms géographiques et leur réputation.
- **l'élaboration du cahier des charges qui définit** les règles d'usage de l'IG, les caractéristiques du produit, son(s) mode(s) d'obtention, sa (ses) zone(s) de production et toute autre disposition qui permet de constituer la carte d'identité du produit .

6- La Politique internationale

L'absence d'une approche internationale unique ou cohérente, voire d'un registre commun, peut rendre la protection difficile sur les différents marchés étrangers. Les indications géographiques sont protégées en vertu de traités internationaux et de législations nationales et en application d'une large gamme de principes, notamment :

- les lois protégeant spécialement les indications géographiques ou les appellations d'origine
- les lois sur les marques applicables aux marques collectives ou aux marques de certification
- les lois sur la concurrence déloyale
- les lois de protection des consommateurs, ou
- les lois ou décrets spécifiques reconnaissant des indications géographiques particulières

Pour mieux évaluer l'évolution des systèmes de protection et des discussions y afférentes, un bref historique des accords internationaux pour la reconnaissance officielle et la protection des IG s'avère nécessaire.

Au niveau international, l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (**OMPI**) est responsable d'administrer, entre autres, la Convention de Paris de 1883, l'arrangement de Madrid de 1891, et l'arrangement de Lisbonne de 1958. D'autre part, l'Organisation Mondiale

du Commerce (OMC) administre l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) (1994)

6.1- Les accords internationaux

6.1.1 La convention de Paris de 1883: pour la protection de la propriété industrielle. Il s'agit du premier accord international accordant une protection spécifique pour les indications géographiques, elle s'applique aux « **indications de provenance** », et inclut les indications géographiques dans le champ de la propriété intellectuelle.

6.1.2 L'arrangement de Madrid de 1981: concernant la répression des indications de provenance fausses ou fallacieuses sur les produits. Il introduit la différence entre « fausse » et « fallacieuse », interdit non seulement l'utilisation d'indication de provenance fausses et fallacieuses sur les produits, mais aussi le recours au indication fallacieuses dans la publicité et dans toute forme de communication commerciale (**Sanjuan, 2007**).

6.1.3 l'arrangement de Lisbonne de 1958: concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international, il a été établi afin de faciliter la protection internationale des appellations d'origine (AO) au moyen d'une procédure d'enregistrement unique. Il ne compte que 28 Etats signataires. Un groupe de travail a été établi en Septembre 2008 pour réviser l'arrangement de Lisbonne afin d'améliorer et moderniser le cadre juridique actuel, rendre possible l'application du système de Lisbonne aux AO et aux IG dans l'objectif d'attirer de nouveaux membres et d'accroître le nombre d'enregistrements internationaux.

6.1.4 Accord sur les ADPIC de l'OMC de 1994: L'accord sur les ADPIC (articles 22 à 24) (annexe n°) porte sur la protection internationale des indications géographiques dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) (**Sylvander et al., 2005**). Cet instrument juridique prévoit des règles minimales de protection Les ADPIC ne prévoient pas de système légal spécifique de protection des IG, laisse aux membres la liberté de déterminer la forme juridique de protection des indications géographiques mais seulement l'obligation pour ses pays membres de fournir les moyens légaux pour empêcher l'utilisation frauduleuse des IG. Les pays peuvent satisfaire ces obligations soit

au travers de leur législation existante en matière de propriété intellectuelle (marque collective ou de certification), de protection du consommateur ou de concurrence, soit par la mise en œuvre d'une législation dédiée à une protection spécifique des IG (système sui generis).

7. Les différentes voies de protection

7.1 le système sui generis

La protection des indications géographiques révèle que deux grands systèmes de protection sont utilisés à cet effet. D'une part, la protection peut être mise en œuvre par un instrument non spécifique aux indications géographiques **le droit des marques**, de nature **collective** principalement, modèle Anglo-Saxon. D'autre part, il existe un instrument de protection **sui generis** des indications géographiques utilisée par exemple au sein de l'Union Européenne, Maroc et la Tunisie, le choix préférentiel de l'un ou l'autre instrument, spécifique ou non spécifique aura une répercussion directe sur les conditions de protection, le droit de l'utilisation et l'étendue de la protection.

➤ Protection Sui generis des AO ou des IG

Les deux labels, indications géographiques et appellations d'origine sont des signes officiels (une garantie des pouvoirs publics), Leur protection repose généralement sur une loi, un décret ou une ordonnance.

- Appellations d'origines :

La définition donnée par l'arrangement de Lisbonne de 1958 est la suivante « On entend par 'appellation d'origine' la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels ou les facteurs humains »

L'arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international permet donc de protéger une appellation d'origine dans des pays autres que le pays d'origine, dans les 28 pays signataires de l'arrangement.

- Indications géographiques :

Les accords sur les ADPIC donnent la définition la plus utilisée concernant les IG, mais les moyens et dispositifs pour assurer leur protection résulte d'un choix propre à chaque pays.

L'IG peut être reconnue par les instances publiques et être protégée sous le régime de la propriété intellectuelle tel qu'il est prévu par l'accord sur les ADPIC (1994). Les producteurs peuvent décider de déposer une demande de reconnaissance et d'enregistrement IG, en fonction du cadre juridique et institutionnel du pays. En tant que telle, l'utilisation d'une IG nécessite l'identification officielle des utilisateurs autorisés, ce qui passe nécessairement par une démarche collective » (FAO, 2009).

L'Algérie, en tant que pays se prépare à être membre de l'OMC, est en train de mettre en place une législation spécifique aux IG (avec un enregistrement national).

.2 Le droit des marques

Dans certains pays, on peut avoir recours à des marques de certification ou des marques collectives pour la protection des indications géographiques. En effet, les noms géographiques peuvent être admis à l'enregistrement en tant que marques collectives ou de certification. Le système de Madrid pour l'enregistrement international des marques (dont les marques de certifications et les marques collectives) assure la protection de celles-ci.

➤ **Marque de certification :**

Les marques de certification sont des signes distinctifs qui visent à identifier des caractéristiques d'un produit quant à sa nature, à ses propriétés ou à son origine. Elles jouent une fonction de garantie d'une qualité déterminée dans l'intérêt général. Elles peuvent être utilisées par les producteurs qui respectent les règles d'usage et ceux qui se soumettent aussi

au processus de certification. Le propriétaire de la marque, organisme privé ou public, n'a pas le droit d'utiliser cette marque.

➤ **Marque collective :**

La marque collective est un signe qui sert à identifier les produits ou les services de la même espèce utilisant des méthodes communes de production. Les marques collectives sont uniquement utilisées par les membres d'une coopérative, d'une association ou d'autres groupements pour identifier leurs marchandises ou leurs services pour faire apparaître le lien avec le groupement et ses normes.

La marque collective n'a pas toujours une identité géographique peut donc conférer une protection supplémentaire des droits de propriété intellectuelle; elle peut servir à promouvoir des marchandises produites par ses membres, mais pas à vendre les produits en question.

8.Le cadre juridique algérien

L'Algérie comme de nombreux pays du sud et de l'est de la Méditerranée ont eu peu d'initiatives pratiques en matière de produits de qualité, si l'on exclut les quelques tentatives de valorisation de quelques produits d'appellation d'origine (vins) (Sahli ,2005).

Par la diversité de ses terroirs de production agricoles, a pris conscience de l'importance des labels liés à l'origine par la mise en place des textes juridiques relatifs a :

- la protection du consommateur;
- les preuves de la qualité des produits et des services aux consommateurs (normalisation, certification, auto contrôle, accréditation des laboratoires, protection phytosanitaire) (Sahli ,2005).

A. Les dispositifs juridiques et réglementaires relatifs à la valorisation de la qualité et des produits de qualité:

- **L'Ordonnance n°70-55 du 1^{er} Aout 1970** relative à la réglementation des vins de qualité, prévoit les critères de base pour l'attribution d'un label de certification en appellation d'origine;
- **L'Ordonnance 76-65 du 16 juillet 1976** relative aux appellations d'origine prévoit les mesures à empêcher l'utilisation directe ou indirecte d'une appellation d'origine fausse ou fallacieuse ou son utilisation de manière à tromper le public sur l'origine véritable d'un produit ;
- **Le Décret 76-121 du 16 juillet 1976** relatif aux modalités d'enregistrement et de publication des appellations d'origine et fixant les taxes y afférentes (mais qui ne concerne en fait que les VAOG). Ce dispositif permet l'enregistrement des appellations d'origines mais ne traite pas les indications géographiques ;
- **Loi n° 09-03 du 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, avec des décrets exécutifs sur diverses questions liées au contrôle de la qualité des produits et à la répression des fraudes, la garantie des produits et des services, les laboratoires d'analyse ;
- **Le Décret n° 13-378 du 9 novembre 2013** fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur sur les produits et services exposés au marché nationale ainsi que Les mentions obligatoires pour l'étiquetage des produits alimentaires ;
- **Ordonnance n° 03-06 du 19 juillet 2003** relative aux marques
- **Décret exécutif n° 08-346 du 26 octobre 2008** modifiant et complétant le décret exécutif n° 05-277 du 2 août 2005 fixant les modalités de dépôt et d'enregistrement des marques .

B. Les dispositifs institutionnels mis en place :

- Institut national algérien de la normalisation et de la Propriété industrielle (**INAPI**) crée en 1963 (**ONPI**) et a vu ses statuts actuels aménagés par Décret exécutif 98-68 du 21 février 1998 qui prend en charge les aspects de protection des droits de propriété industrielle, notamment des marques et signes distinctifs des produits agricoles ;
- L'Organisme algérien d'Accréditation (**ALGERAC**), en sa compétence exclusive d'accréditer les laboratoires ainsi que les organismes d'inspection et de certification;

➤ Institut algérien de la normalisation (**IANOR**) a été érigé en établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) par Décret exécutif n° 98-69 du 21 Février 1998 dans le cadre de la restructuration de l'INAPI modifié et complété par le Décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011 avec comme attribution principales :

- ✓ l'élaboration, la publication et la diffusion des normes algériennes;
- ✓ l'adoption de marques de conformité aux normes algériennes et de labels de qualité ainsi que la délivrance d'autorisation de l'utilisation de ces marques et le contrôle de leur usage dans le cadre de la législation en vigueur ;
- ✓ de la certification obligatoire des produits (décret 465);

➤ le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage **CACQE** créée par décret exécutif n° 89/147 modifié et complété par le décret n° 03/318 du 30/09/2003 pour l'Analyse et contrôle de la qualité.

C. Les actions nouvelles

➤ **La loi d'orientation agricole n°08-16 du 3 août 2008** fixe la démarche de valorisation et la promotion des produits agricoles et d'origine agricole, notamment dans ses articles 32 et 33, en créant l'architecture générale du dispositif de reconnaissance de la qualité des produits agricoles par les signes distinctifs liés à l'origine et à la qualité.

➤ **le décret n° 13-260 du 7 juillet 2013** a fixé les règles d'organisation générale du dispositif de reconnaissance de la qualité et des textes réglementaires d'application qui sont en phase d'élaboration seront nécessaires pour créer les procédures de reconnaissance ainsi que les principes d'action et la composition des institutions nationales nécessaires.

➤ **Jumelage institutionnel (mai 2014-avril 2016)**, le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural a bénéficié d'un projet de jumelage portant sur le « renforcement du dispositif de reconnaissance de la qualité des produits agricoles par les signes distinctifs liés à l'origine (Indication géographique et appellation d'origine). L'objectif général est d'apporter un appui à l'élaboration et à la mise en œuvre du dispositif de valorisation et de promotion de la qualité des produits agricoles par les deux signes distinctifs liés à l'origine, indication géographique (IG) et appellation d'origine (AO), en se rapprochant du cadre législatif et des lignes directrices de la réglementation européenne dans ce domaine. Le jumelage doit permettre de renforcer les capacités du

Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, des chambres d'agriculture, des Instituts techniques et des organisations professionnelles concernées, pour élaborer et instruire les dossiers de reconnaissance des produits et gérer la protection et la promotion des produits labellisés en IG et AO , aussi de permettre aux exploitants agricoles de s'approprier le dispositif, de faire émerger et d'accompagner des projets collectifs, de mettre sur pied le dispositif de contrôle et de bâtir une stratégie de promotion à l'exportation et pour le marché national (**MADR, 2014**).

D. La situation des IG en Algérie

Pour l'instant, les produits d'origines sont protégés par le système sui generis (**Ordonnance 76-65 en vigueur depuis 1976**) qui concerne que les appellations d'origine ou le système des marques collectives (**Ordonnance n° 03-06 en vigueur depuis 2003**), protection qui n'est pas adaptée aux IG telles qu'elles sont définies par les **ADPIC**.

Toutefois un processus de réformes a été initié en vue de moderniser et de mettre en conformité la réglementation et son harmonisation par rapport aux normes et réglementations internationales notamment les règles de l'Organisation mondiale du commerce.

Il est cependant à noter que l'**INAPI** est en train de réviser l'ordonnance 76 pour mieux l'adapter au cas de l'Algérie qui est membre à l'arrangement de Lisbonne, en y incluant tout un chapitre entier sur les Indications géographiques, Mais la promulgation et l'application de cette nouvelle loi nécessite la mobilisation des acteurs politiques publics .

1. Monographie de la commune de sig

1.1 Situation géographique :

La population de la commune de Sig est de 70 000 habitants avec un taux de croissance estimé à 2%, qui fait d'elle une terre d'émigration. Elle est située dans la partie nord de la wilaya de Mascara, à environ 43 km au nord-ouest, à 30 km de la mer à environ 50 km au sud-est d'Oran et à d'altitude de 50 m. La ville est limitée au sud, par les monts des Ouled Ali, et dans la direction de Mascara, par le djebel Bou Sella, au-dessus de l'Union du Sig enfin par le djebel Ben Djouane (429 m). Elle est traversée par l'Oued Sig Mekerra.



Fig n°7: Situation géographique de la commune de sig
(www.dcmascara.gov.dz, 2015)

➤ Le relief

La commune de sig fait partie de la région du Tell, de la plaine de **Macta** Et de la **Zone1** (les plaines de Sig et de Habra au nord) .

1.2 Situation climatique

➤ Le Climat

Le climat est de type méditerranéen, se caractérisant par la semi aridité et aridité tempérée avec un hiver peu rude par rapport à d'autres régions, et un été assez chaud. La pluviométrie quant à elle ne dépasse les 400 mm par an.

Au niveau des plaines du Nord, l'influence des vents marins régularise les pluies pendant une partie de l'année. La présence de brouillard très épais à la fin du printemps, la remontée des sels a influé sur le patrimoine agricole (agrumes-oliviers) dû à la dégradation des réseaux d'irrigation et de drainage des périmètres irrigués.

La commune est soumise au phénomène de la gelée qui dure en moyenne 22 jours par an, le phénomène de sécheresse due à la baisse de 40% de la pluviométrie enregistrée sur les 25 dernières années (une moyenne de 300 à 400 mm). Ces deux phénomènes ont eu pour effet, la diminution de plus de 60% des superficies des deux périmètres irrigués de **Habra** et **Sig** où le volume d'eau alloué a été réduit de 30 millions de m³ à 10 millions de m³ à l'exception de ces deux dernières années.

La surexploitation des eaux souterraines aggravée par le phénomène de sécheresse, a eu pour effet le rabattement de la nappe de 32 mètres sur les 15 dernières années, provoquant des restrictions sur la mobilisation des eaux destinées à l'irrigation

➤ Pluviométrie

Tableau n°7: Précipitations annuelles sur 08 campagnes successives (2000-2009). *ONID 2013*

Années	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Moyenne
Quantité (mm)	290	480	430	420	380	350	400	470	410	245	403.33

Les précipitations annuelles du périmètre de Sig pour la période 2000 à 2009 varient entre 290 mm et 470 mm. La moyenne pour cette période est de 403.33 mm

Tableau n°8: Moyennes Pluviométriques mensuelles sur 14 campagnes (1996-2009) ONID 2013

Années	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Janv.	Fév.	Mars.	Avril.	Mai.	Juin.	Juil.	Aout.
Quantité (mm)	13,8	24,5	33,4	26,25	26	24,6	32,7	25	12,5	1,3	0,6	0,6

La répartition des pluies est inégale durant l'année. Les mois les plus pluvieux sont novembre avec 33.4 mm et mars avec 32.7 mm. Ces deux mois humides sont séparés par un étiage hivernal. Les mois les plus secs sont juillet et aout avec 0,6

➤ **Températures**

Tableau n°9: Moyennes mensuelles des températures de 1996 à 2009 (ONID, 2013)

Mois	Minima	Maxima	Moyenne
Septembre	18,43	29,00	23,72
Octobre	14,47	25,80	20,14
Novembre	11,47	21,27	16,37
Décembre	6,60	18,37	12,49
Janvier	5,80	16,90	11,35
Février	8,45	18,53	13,49
Mars	8,13	19,93	14,03
Avril	10,27	22,03	16,15
Mai	13,67	25,50	19,59
Juin	17,30	28,83	23,07
Juillet	20,50	32,40	26,45
Août	20,53	32,30	26,42

Les températures traduisent la prépondérance des influences continentales. En été, les mois les plus chauds sont juillet et Aout (26.45°C). En hiver la moyenne atteint 16.37°C en Novembre et le mois le plus froid est Janvier (11.35°C)

➤ **L'enseillement**

Tableau n°10: Moyennes mensuelles d'enseillement (1994-2009). (ONID, 2013)

Années	Sept.	Oct.	Nov.)	Dec.	Janv.	Fév.	Mars.	Avril.	Mai.	Juin.	Juil.	Aout.	Moy.
Ensoleillement (heure)	268	221	197	159	164	192	232	239	274	302	323	293	239

La moyenne mensuelle **maximale** de l'ensoleillement à été enregistré au mois de juillet (232 heures) ; tandis que la valeur moyenne mensuelle **minimale** à été enregistré au mois de décembre, elle est de l'ordre de 159 heures

➤ **Evaporation**

Tableau n°11: Evaporation Moyenne Mensuelle de 1994 à 2009. (ONID, 2013)

	Sept	Octo	Nov	Dec	Janv.	Fév	Mars	Avril	mai	juin	Juil	Aout	Moy.
(mm)	345	109,2	102,3	73,5	86,2	88	135	148	207	271	327	309	2041,5

D'après les données du tableau, l'évaporation moyenne atteint son maximum la fin de l'été (327 mm), le minimum est atteint au mois de décembre (73,50 mm), la moyenne annuelle est de l'ordre de 2041,50 mm

➤ **Humidité**

Tableau n°12 : Humidité Moyenne Mensuelle de 1994 à 2009. (ONID, 2013)

	Sept	Octo	Nov	Dec	janv	Fév	Mars	Avril	mai	juin	Juill	Aout	Moy.
(%)	70,7	73,9	73,1	78	80,7	75,7	69,3	69,3	61,7	62,6	60,7	67,3	70,2

Les taux d'humidité sont très élevés durant les mois de novembre, décembre, janvier et février. Par contre à partir de Mai les taux sont assez faibles

1.3 Situation économique

La commune Sig reste en matière économique la commune la plus riche de la wilaya de Mascara et le poumon de la région. Elle dispose d'une zone industrielle parmi les plus grandes et plus viabilisées de l'Ouest algérien contenant un nombre appréciable de P.M.E et de grandes entreprises industrielles très dynamiques principalement dans les branches d'activités liées à la transformation et au conditionnement des produits agricoles ainsi que cinq complexes (tabacs, Allumettes, huilerie, minoterie et peinture).

➤ Les potentialités agricoles

Première vocation de la commune de **Sig**, l'agriculture est renommée pour l'abondance et la qualité de ses produits; la culture d'olives dans la commune est très répandue et occupe une place primordiale parmi les plantations, Les disponibilités foncières agricoles pour l'oléiculture occupent une superficie agricole totale de **4490 ha** comptant **481570** oliviers et générant une activité socio économique annuelle estimé à plus de **10000** emplois dont 2000 permanents.

• Production végétale :

Tableau n°13: la répartition des superficies selon les différentes spéculations, DSA 2013

Spéculation	Nbre d'exploitations	Superficie (ha)
Oliviers	302	2154
Agrumes	17	22
Maraichages	33	71
Rosacées à noyaux et à pépins	46	92
Figuiers	13	14
Fourrages	22	100
Céréales d'hiver	250	1712

• Production animale

Tableau n°14: effectifs et production animales compagne agricole 2013, DSA 2013

Espèces	Nbre d'exploitations (u)	effectifs
Bovins	59	815
Ovins	72	7754
Caprins	15	302
Aviculture (chair)	18	54100
Aviculture (ponte)	15	111200
Apicultures (nb ruches)	05	40

1.4 Méthodologie de la recherche :

Notre travail repose sur l'étude d'olive de table, la variété « Sigoise » de Sig pour rechercher un moyen efficace de sa valorisation et de sa protection, et de dégager le potentiel et les conditions aux quelles l'indication géographique sur sigoise est faisable.

Pour réaliser ce travail, la méthodologie employée est celle d'une approche produit qui permet de caractériser le lien entre le produit et son origine, et une approche filière orientée pour l'étude du potentiel IG du produit et les conditions d'émergence à la mise en place d'une IG avec une démarche de cercle vertueux. Donc deux démarches sont à suivre : exploratoire et descriptive. Elles sont destinées à faire surtout un état des lieux de l'existant en matière de produits à promouvoir, de zones potentielles à faire connaître, d'institutions et d'acteurs opérateurs à impliquer. Ce travail, est basé essentiellement sur l'emploi d'une enquête sur le terrain moyennant un questionnaire (voir annexe) rempli en face à face, pendant la période de novembre 2012. Complété par des entretiens avec quelques acteurs du domaine considéré, les structures locales (DSA, ITAFV, CAW et associations) qui sont capables de fournir des informations préliminaires et qui peuvent se prononcer sur les différentes dimensions de la question.

Ce questionnaire, d'une durée de **15** minutes environ, se présentait en **5** grandes parties (**voir annexe**) qui touche la globalité des exploitations oléicoles et qui vise à déterminer et connaître les moyens de production utiliser, le mode d'exploitation, et essayer d'évaluer les moyens de transformation des olives.

Le périmètre contient **741** exploitations sur lesquelles nous avons retenu pour notre enquête un échantillon de **50** exploitations oléicoles entre petites, moyennes et grandes superficies, situées dans les communes (**Sig, Oggaz, Ras Ain Amirouche, Alamia**) constituant le périmètre étudié, la superficie totale est estimé à environ de **502** ha pour un nombre total d'oliviers de **51950** arbres.

Les informations obtenues ont fait l'objet de traitement par le logiciel MS Excel **2007** et SPSS version **19** pour analyser les différentes variables et déterminer l'existence de relations possibles entre elles. L'analyse des résultats de l'enquête nous a permis d'évaluer les potentialités et les faiblesses de la production à différent niveau, elle nous a également permis d'analyser le niveau de l'organisation des acteurs .

1. Identification de l'exploitant :

Les enquêtes ont été prélevées de façons aléatoires sur une liste de **740** exploitants repartis sur **4** communes constituant le périmètre irrigué de Sig ,la répartition de l'effectif de l'échantillon par commune est consignée dans le (Tableau n° 15)

Tableau n° 15 : Répartition des exploitations selon la localisation géographique

Communes	Nombre total des exploitations	Nombre des exploitations enquêtées	pourcentage (%)
Sig	302	26	52
Oggaz	159	12	25
Ras Ain Amirouche	206	10	20
Alamia	73	2	4
TOTAL	740	50	100

D'après le tableau ci dessus, la majorité de l'échantillon se concentre dans la commune de Sig avec **26** exploitants soit **52%** de la totalité de l'échantillon, suivi par la commune d'Oggaz avec **25%** et Ras Ain Amirouche avec **20%**. Il faut signaler que le périmètre de Sig est le site qui comporte une superficie importante **2354** ha emblavée en oliviers, aussi la disponibilité des exploitants au moment du déroulement de l'enquête peut expliquer la diversité de la répartition des effectifs.

➤ Age de l'exploitant

Tableau n°16 : la répartition des exploitations selon l'âge des exploitants

Classe d'Age	Nombre d'observations	Pourcentage (%)
De 20 à 40	13	26
De 40 à 60	33	66
De 60 et plus	4	8

Quant à la répartition des oléiculteurs par classe d'âge, les résultats ont montré que la proportion d'oléiculteurs ayant entre **20** et **40** ans représente **26%**, ceux ayant entre **40** et **60** ans constitue la classe prédominante avec **66%**, tandis que les oléiculteurs ayant plus que **60** ans ne représentent que **8%**.(annexe n°2)

➤ **Ancienneté dans la profession**

Tableau n°17 : la répartition des exploitants selon l'ancienneté dans la profession

Classe d'Age	Nombre d'observations	Pourcentage (%)
De 10 à 20 ans	3	6
De 20 à 30 ans	26	52
De 30 à 40 ans	12	24
De plus de 40 ans	9	18

Dans notre échantillon, près **94%** des enquêtés ont une ancienneté de plus de **20** ans, dont **52%** ont une ancienneté allant de **20 à 30** ans, **24%** entre **30 à 40** ans et **18%** de plus de **40** ans et seulement **6%** de cette population avec une ancienneté de moins de **20** ans, ce qui peut influencer l'accumulation du savoir faire. (annexe n°2)

➤ **Niveau d'instruction**

Tableau n°18 : Répartition des exploitations selon le niveau d'instruction des Exploitants

Niveau d'instruction	Nombre d'observations	Pourcentage (%)
Primaire	20	40
Moyen	17	34
Ecole coranique	10	20
Universitaire	3	6

La majorité (**40 %**) des agriculteurs ont un niveau d'instruction primaire, **6%** un niveau universitaire, **34 %** un niveau moyen et **20 %** un niveau coranique. Vu la dominance de niveau d'étude primaire et moyen chez les exploitants, ce qui implique qu'une minorité d'entre eux peut bénéficier d'une formation agricole. De même la maîtrise des techniques culturales est assez faible dans les exploitations qui comptent souvent sur des ouvriers pour mener les différentes opérations d'entretien du verger, ceci rend très difficile l'assimilation des exigences de ce nouveau système de valorisation. (annexe n°2)

2. caractérisation des exploitations enquêtées

➤ la superficie des exploitations

Tableau n°19 : la répartition des exploitations selon la superficie

Classe de la superficie	Nombre d'exploitations	Pourcentage (%)
Moins de 4 ha	10	20
De 4 à 10 ha	24	48
De 10 à 50 ha	14	28
Plus de 50 ha	2	4

La répartition par taille des exploitations, a révélé que les propriétés de moins de **4 ha** constituent **20%**,celles ayant une superficie comprise entre **4 et 10 ha** représentent **48%** des enquêtés, et celles ayant une superficie de **10 à 50 ha** représentent **28%** , alors que la catégorie des exploitations de plus de **50 ha** ne dépasse pas **4%**,ce qui nous permet de conclure que notre échantillon est représenté par les petites et moyennes exploitations . (annexe n°2)

➤ Le statut juridique des exploitations

Tableau n°20 : la répartition des exploitations selon le statut juridique (EAI, EAC)

La nature juridique	Nombre d'observations	Pourcentage (%)
Privé	35	70
EAI	5	10
EAC	8	16
FERME PILOTE	2	4

La nature juridique des exploitations montre que l'exploitation individuelle prédomine avec **80%** du nombre total des exploitations avec **70%** d'exploitations sur les terres de propriété privée et **10%** d'exploitations individuelles à gestion privative (**EAI**) sur les terres du domaine privé de l'Etat.

L'exploitation collective, forme **16%** du total des exploitations est représentée par la catégorie des **EAC**.

La majorité de statut juridique des terres est de type **Melk**). Le mode de faire valoir est dominé par le direct, ce qui pourrait donner beaucoup plus de liberté aux agriculteurs dans la prise de décision. (annexe n°2)

➤ **L'emplacement du verger**

La totalité des exploitations enquêtées se situent dans un emplacement plat, ce qui facilite la mécanisation et le travail du sol.

➤ **Age des vergers**

Tableau n°21 : Répartition des exploitations selon l'âge du verger

Classe d'âge	Nombre d'exploitations	Pourcentage (%)
Moins de 10 ans	5	10
De 10 à 45 ans	10	20
De 45 à 70 ans	7	14
Plus de 70 ans	28	56

La structure d'âge des plantations révèle que **10 %** sont d'âge inférieur à **10 ans**, **34 %** sont d'âge compris entre **10 et 70 ans** et **56%** sont d'âge supérieur à **70 ans**. Le vieillissement des plantations oléicoles constitue un problème spécifique des régions de Sig et Ras Ain Amirouche, et comme la production d'un olivier commence à fléchir généralement à partir de 70 ans, il y a lieu d'accorder un intérêt tout particulier au rajeunissement de certains vergers (annexe n°2).

➤ **Nombre de parcelles**

Tableau n°22: la répartition des exploitations selon le nombre de parcelles

Classe	Nombre d'exploitations	Pourcentage (%)
Une parcelle	28	56
Deux parcelles	14	28
Plus de deux	8	16

D'après le tableau, **56%** des exploitants ont une seule parcelle, **28%** avec un nombre de deux parcelles et **16%** ont plus de deux parcelles, l'absence de morcellement des exploitations favorise la mécanisation des travaux et contribue au développement du secteur oléicole.

(annexe n°2)

3. Conduite technique des oliveraies

➤ Travail du sol

Tableau n° 23 : la période des travaux d'oliveraies

Le mois	Nombre d'observations	Pourcentage%
Décembre-janvier	22	44
Mars-avril	10	20
juillet	12	24
Aout	6	12

La plupart des labours se font mécaniquement toutefois, Les travaux du sol se limitent à un labour profond durant la période entre décembre et janvier la confection et l'entretien des cuvettes et/ou des impluviums. (annexe n°2)

➤ la fertilisation

Quant à l'apport du fumier, les quantités apportées varient de 15 à 30 Kg/arbre. Il a été noté que L'utilisation d'engrais chimiques devient de plus en plus pratiquée. les dosages utilisés sont de 3 à 4 qx /ha. La composition des produits chimiques est souvent des engrais solide (NPK : 0.20.25).

➤ la taille

Tableau n°24 : Répartition des exploitations selon la taille

Classe	Nombre d'exploitations	Pourcentage (%)
Une fois par année	45	90
Deux fois par ans	1	2
Tous les deux ans	4	8

La taille des arbres pratiquée est celle de fructification. Dans notre échantillon **90%** des exploitations oléicoles pratiquent la taille annuellement et **8%** tous les deux ans, la taille est l'opération clé pour maintenir la régularité de la production, l'amélioration des rendements et pour ramener la frondaison à des hauteurs normales pour la cueillette, mais reste généralement mal maîtrisée et un effort tout particulier doit être mené à ce niveau par les différentes structures d'encadrement. Le savoir faire traditionnel à ce niveau est en régression et la mise à niveau du savoir faire en ce domaine devient de plus en plus nécessaire. (annexe n°2)

➤ **Irrigation**

Tableau n°25 : Répartition des exploitations selon l'irrigation

Classe	Nombre d'exploitation	Pourcentage (%)
Deux fois par année	16	32
Trois fois par année	34	68

Le système d'irrigation pratiqué est celui du gravitaire desservies par un réseau d'irrigation à partir du barrage Cheurfas, cependant la fréquence des irrigations diffère d'une exploitation à une autre, une moyenne de 3 périodes d'irrigation s'étalant du début de mois de mars jusqu'à la mi-octobre, qui pourrait s'expliquer par la disponibilité en eau et l'importance des superficies à irriguer par exploitation. (annexe n°2)

➤ **Traitement phytosanitaire**

Tableau n°26 : Répartition des exploitations selon le traitement phytosanitaire

Classe	Nombre d'exploitation	Pourcentage (%)
Une fois par année	2	4
Deux fois par année	31	62
Trois fois par année	7	14
Quatre fois par année	4	8
Autres (0 fois)	6	12

En ce qui concerne l'utilisation des produits phytosanitaires, nous avons constaté qu'elle reste pour les traitements curatives, concernant les maladie les plus répandues qui touchent les exploitations oléicoles (*Bactrocera oleae* Mouche de l'olivier, la Teigne de l'olivier, Thrips et la Cochenille), donc le traitement est souvent occasionnelle avec une approche individuelle, ce

qui ne permet pas une régression significative des attaques au niveau d'un terroir ou d'une région.

Il y a lieu de mettre au point des programmes harmonieux de lutte, qui couvre toute une région et qui vise à stopper le développement et la généralisation de certaines maladies. (annexe n°2)

➤ La récolte

La période de la récolte des olives est déterminée par arrêté du wali, qui débute généralement en mois d'octobre. A l'amont de la filière, la cueillette des olives de table se fait encore à la main par les oléiculteurs. Cependant, il est à déplorer un manque flagrant de la main d'œuvre pendant la période de la récolte, une moyenne de **15** ouvriers pour une durée de **10** à **12** jours est exigée pour récolter un hectare d'olivier.

Il est important de relever que le rendement à l'hectare connaît de grandes variations dues principalement aux conditions climatiques, au phénomène de l'alternance et aux techniques culturales, le coût de la cueillette est la composante principale du coût de la production, les oléiculteurs dépensent **300 DA** sur chaque caisse d'olives cueillie. (annexe n°2)

4.La commercialisation

Tableau n°27 : la répartition des exploitations selon la commercialisation

Classe	Nombre d'exploitations	Pourcentage (%)
Vente sur pied	28	56
Vente sur le marché	17	34
Vente au transformateur	5	10

D'après le tableau, la mise en marché du produit est entièrement dominée par la vente sur pied au niveau des exploitations avec un pourcentage de **56%**, ce qui favorise la spéculation. Toutefois, le circuit de commercialisation n'est pas organisé, aussi la production d'olives de table au niveau de Sig, se trouve confrontée en premier lieu à la concurrence des produits en provenance du **Maroc**, de **l'Égypte**, de la **Tunisie**, de la **Grèce** et de **l'Espagne** d'une façon formelle qui risque d'hypothéquer les objectifs des gens de la profession.

La production se heurte aussi à l'absence de normalisation et de contrôle de qualité de l'ensemble des productions se trouvant sur le marché algérien. (annexe n°2)

5. La transformation des olives.

La commune de Sig occupe la première place à l'échelle nationale pour sa production d'olives on compte **185** confiseries d'olive de table ouvertes dont la majorité se trouve au niveau de la ville de Sig (**Tableau n°28**) dont **149** unités de type traditionnelle et **36** de type moderne. Les confiseries sont alimentées par les olives de la variété « Sigoise » qui proviennent de toutes les régions : 75% de Sig en priorité, et 25% des wilayas limitrophes notamment Relizane, Tlemcen, Sidi-Bel-Abbas et Ain-temouchent.

Tableau n°28 : le Nombre de confiseries actives dans le périmètre de Sig. *MADR, 2013*

Communes	Types de confiserie				Capacité globale (T/J)	Production Totale (T)
	Traditionnelle		Moderne			
	Nbre (U)	Capacité Qx/Heure	Nbre (U)	Capacité Qx/Heure		
Sig	137	430	27	170	480	28800
Oggaz	09	28	06	40	54.4	3264
Ras-Ain-Aimirouche	01	03	03	20	18.4	1104
Alamia	02	06	--	--	4.8	288
Total	149	467	36	230	557.6	33456

Le circuit d'approvisionnement des conserveries n'est pas structuré, et il n'existe que peu de circuits de distribution structurés. La vente du produit se fait en vrac aux commerçants dans des emballages en plastique (Fus de 200 kg et bidons de 20 kg), selon le type de préparation.

Le produit fini est vendu aux distributeurs de gros et certaines confiseries assurent la vente en détail dans les marchés locaux et national.

Il est à noter que les moyens de production se sont modernisés, grâce au soutien de l'Etat via le FNRDA. Ainsi, certains ont pu s'équiper de dénoyauteuse, de calibreur qui sépare les différents fruits ainsi que des ampoules, au lieu des bassins classiques considérés comme « plus hygiéniques et surtout productifs en terme de délais de fermentation » mais les charges sont toujours handicapants pour les transformateurs et le prix moyen des olives dans le gros varie entre 160 et 180 DA/Kg et celui de détail entre 220 et 300 DA/Kg.

Quant aux différents types de préparation des olives de tables de la variété « Sigoise » sont:

1. Olive Verte :

- **Olive verte style Espagnole**
- **Olive verte Dénoyautée : conditionnés dans des sachets de 100 g à 5 Kg** et dans des récipients en plastique de 01 à 05 Kg.
- **Olive verte cassée**

2. Olive Noire :

- **Olive Noire style Grec:** Ce type de préparation est concentré chez les petites confiseries et les entreprises familiales parce que leur cout est élevé.
- **Olive Noire au naturel au sel sec: On utilise des olives noires** totalement mures de la variété Sigoise.

3. Olives Tournantes au naturel : Appelé aussi olive violette en raison de sa couleur rouge,

4. Olive Noire Confite:

Durant la phase d'enquête, nous avons essayé de rencontrer toutes les institutions intervenant de près ou de loin dans la filière olive de table. L'enquête a porté sur le rôle de l'institution dans la filière ainsi que ses moyens et méthodes d'action.

En ce qui concerne le rôle des institutions, nous pouvons voir qu'elles sont plus actives à l'amont de la filière (financements pour la production, la transformation et formations aux producteurs). Les programmes d'extension et de développement de la filière oléicole ont été réalisés à la faveur du soutien de l'Etat (FNRDA). Cet appui a permis de planter 7000 ha

d'oliviers à travers plusieurs communes principalement à Oued Taria, Hachem, Tighennif, Aouf (nouvelles plantations), le plafond du soutien est de 30% en plant d'olivier à raison de 150 DA pour chaque plantation d'arbuste, l'acquisition des engrais à 20 % de leurs prix, le renforcement des réseaux d'irrigation, notamment par le système du goutte à goutte, ainsi que la mise en place de nouvelles unités de transformation (les conserveries et les huileries). Les actions des institutions sur l'aval de la filière (aide à l'exportation principalement) sont très limitées car la filière n'est pas organisée.

6. Valorisation de l'olive de table « Sigoise »

Nous avons réservé cette partie, pour évaluer l'éligibilité du produit d'olive de table « Sigoise » de Sig en tant que produit d'origine, puis d'analyser les conditions de faisabilité pour la mise en place d'une Indication Géographique sur cette olive de table. Dans cette partie on va s'appuyer sur les résultats de l'enquête qui ont permis le diagnostic de la conduite de la production et l'analyse filière réalisée précédemment.

A. Les conditions réunies pour la mise en place d'une IG

1. L'olive de table Sigoise est un produit éligible pour une IG (un produit d'origine)

D'après la définition donnée par les ADPIC, un produit est éligible pour une Indication Géographique s'il possède "**une qualité, une réputation** ou autres **caractéristiques**, attribuables essentiellement à son origine géographique". D'après l'enquête effectuée, l'olive de table « Sigoise » de Sig présente les caractéristiques suivantes :

➤ les caractéristiques physico chimiques et organoleptiques existent selon des études faites préalablement (mais nécessitent une étude plus approfondie) ;

Tableau n°29 : Caractéristiques physico-chimique de l'olive « Sigoise » (Darri , 2007).

Désignations	Teneur minimum (%)	Teneur maximum (%)
Humidité	48	70
Sucres simples	30	52
Cendre	05	6,9
Acidité	0,53	0,82
pH	4,8	6,8

Pour 100 gr d'olive de table Sigoise, la valeur nutritive et énergétique est appréciable (Darri, 2007)

Tableau n°30 : Composition chimique de l'olive « Sigoise » (Darri , 2007)

Désignations	Olive Verte	Olive Noire
Protéine (g)	01	1.5
Matière grasse (g)	11	24
Calorie	106	244
Calcium (mg)	72	58
Fer (mg)	1.6	2.6
Vitamine A (mg)	240	150
Vitamine B1 (mg)	0.02	0.02
Vitamine B2 (mg)	0.06	0.18
Vitamine PP (mg)	0.4	0.7

- une qualité spécifique liée à son origine géographique et notamment du fait de son mode de production ;
- la réputation de l'olive de table Sigoise n'est plus à faire (locale et nationale), l'usage du nom est reconnu ;
- Son milieu de production avec toutes ses conditions climatiques et pédologiques favorables à son bon développement dans une zone géographique précise (périmètre de Sig), ressources naturelles locales (climat, type de sol, variété et l'eau d'irrigation) ;
- savoir faire particulier typique et originaire au périmètre de Sig perfectionné au fil du temps, méthode de production traditionnelle et transformation ;
- le fait que la technique de conservation dans la saumure ait été élaborée dans la région de Sig, donc les compétences sont transmises de génération en génération.

2. Une démarche collective et volontaire des acteurs

- Formes d'organisation des producteurs autour du produit :

Nous avons un ensemble d'acteurs privés (oleiculteurs, transformateurs, conditionneurs, distributeurs) qui sont organisés en groupements, associations et des organisations interprofessionnelles en appui technique de la filière, ont pour objectifs d'intensifier et de structurer la filière.

- La première association est « **Association des Oléiculteurs de la Wilaya de Mascara** ». Créée en 1919, elle a bénéficié de l'agrément en 1991. Elle regroupe 1350 adhérents de la Daïra de Sig et 2100 au niveau wilaya. Son rôle c'est l'organisation des oléiculteurs de la wilaya de Mascara en vue de défendre leurs intérêts.

- la deuxième association est « **Association des Confiseurs des Fruits et Légumes** » créée en 1997 au niveau de la commune de Sig avec 126 adhérents a pour rôle la défense des intérêts des confiseurs de la région, l'organisation de la production locale et la lutte contre la concurrence déloyale des produits importés qui sont de moindre qualité, notamment le goût et le prix.

- la troisième association est « **Association des Irrigants du Périmètre Irrigué de Sig** », crée en 2000, assure, l'organisation des irrigants (agriculteurs et oléiculteurs) pour le périmètre de Sig , ainsi que la gestion rationnelle des volumes d'eau d'irrigation alloués pour ce périmètre à partir du barrage « Cheurfas » en collaboration avec l'ONID. Il existe également des structures publiques décentralisées comme la CAW, DSA, ITAFV, et INVA.

3. Un marché potentiel identifié

Un produit éligible pour une IG doit pouvoir se placer sur un marché. La connaissance des marchés potentiels pour un produit IG est fondamentale dès le début de la démarche. Il est ainsi nécessaire de s'assurer de l'existence de débouchés pour ce produit particulier.

Etant donné l'inexistence de données statistiques des exportations de l'olive de table en fonction de la qualité, on ne peut déterminer quelle part représente cette dernière catégorie dans les exportations.

Cependant, il est important de savoir que l'Algérie exporte de modestes quantités d'olive de table vers le Canada, la France et la Jordanie. Les exportations algériennes étaient nulles en 1997 et le chiffre d'affaire de la filière s'élève à 900 millions de dinars pour l'olive de table en 2006. Les exportateurs sont en nombre très réduit au nombre de 2 en 2013 (**source CNIS**), il y a un potentiel très important et il importe de connaître les raisons de la valeur négligeable des exportations de ce produit. Il semble que l'offre n'arrive pas à suivre la demande interne et le marché interne est plus rémunérateur que l'exportation. L'olive de Sig et de Relizane, est

achetée, au prix de gros, à 160DA le kg alors que les olives marocaines traitées et désamérisées sont expédiées des ports marocains à 120 DA le kg.

4. la mise en place d'un ancrage juridique

- **La loi d'orientation agricole n°08-16 du 3 août 2008** fixe la démarche de valorisation des produits agricoles et d'origine agricole, notamment dans ses articles 32 et 33, en créant l'architecture générale du dispositif de reconnaissance de la qualité des produits agricoles par les signes distinctifs liés à l'origine et à la qualité.

- **Article 32** : Pour la valorisation et la promotion des produits agricoles et des produits d'origine agricole, il est institué un système de qualité qui permet :

- ✓ De les distinguer par leurs qualités ;

- ✓ D'attester des conditions particulières de leur production et/ou de leur fabrication et ce, notamment en matière d'agriculture biologique ;

- ✓ De définir des mécanismes de traçabilité prouvant et garantissant leur origine ou terroir ;

- ✓ D'attester que leur production et/ou leur fabrication a été opérée selon les savoir-faire et les modes de production qui leur sont associés.

- **Article 33** Le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole, institué par les dispositions de l'article 32 ci-dessus, comporte :

- ✓ Des labels agricoles ;

- ✓ Des appellations d'origine et des indications géographiques ;

- ✓ Des prescriptions permettant de déclarer le caractère de produits d'agriculture biologique;

- ✓ Des mécanismes d'évaluation de la conformité aux règlements techniques ainsi qu'aux labels, aux appellations d'origine, et aux prescriptions relatives aux produits d'agriculture biologique;

- ✓ Des mécanismes permettant leur traçabilité.

• **le décret n° 13-260 du 7 juillet 2013 a fixé les règles d'organisation** générale du dispositif de reconnaissance de la qualité et porte sur la mise en place d'un système de qualité des produits agricoles ou d'origines agricoles par les signes distinctifs, le système national de la qualité comporte :

- L'appellation d'origine (**AO**)
- L'indication géographique(**IG**)
- L'agriculture biologique (**AB**)
- Les labels agricoles de qualité (**LQ**)

Ce dispositif réglementaire vise essentiellement :

- La mise en œuvre d'un mécanisme de reconnaissance pour l'octroi de signes de qualité et de protection des produits agricoles ou d'origine agricole ;
- La sensibilisation du consommateur pour l'utilisation des produits alimentaire de qualité ;
- La lutte contre toute tromperie ou de falsification des produits agricoles ou d'origine agricole sur les marchés nationaux et internationaux.
- La protection du produit et du logo contre toute contrefaçon ou utilisation du logo à des fins frauduleuses.

Le système de qualité est organisé en un comité national de labellisation, un secrétariat permanent, des sous-comités spécialisés et des organismes de certification. Son fonctionnement est basé sur :

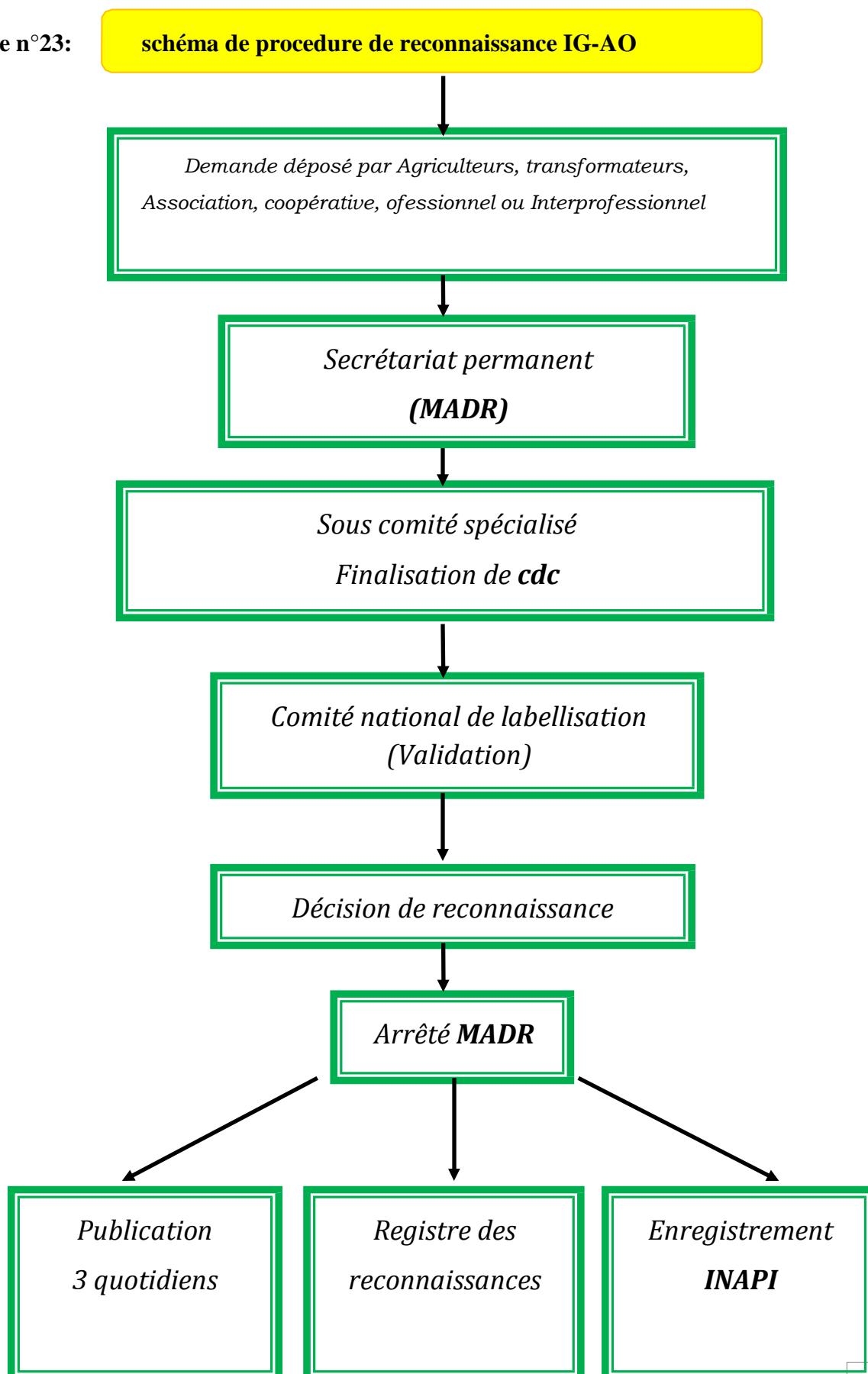
- l'élaboration, la validation et le recours exclusif à des cahiers des charges pour la définition des caractéristiques du produit ainsi que des procédures de vérification de la conformité.
- la validation de la certification du produit agricole ou d'origine agricole au cahier des charges concerné par des organismes de certification.

- Le droit d'apposer sur le produit un logo exprimant le signe distinctif.

Les mesures nécessaires à l'application de ce présent décret sont envisagées aux renvois préexistants dans les différents articles dudit décret, donc des arrêtés d'application qui sont en cours d'élaboration.

Pour l'instant, les produits d'origines sont protégés par le système sui generis (**Ordonnance 76-65 en vigueur depuis 1976**) qui concerne que les appellations d'origine ou le système des marques collectives (**Ordonnance n° 03-06 en vigueur depuis 2003**), protection qui n'est pas adaptée aux IG telles qu'elles sont définies par les **ADPIC**.

Figure n°23:



5 - L'élaboration du cahier des charges

C'est un document qui décrit les attributs spécifiques du produit IG en lien avec son origine géographique. Il définit très précisément les limites du territoire mentionné ainsi que la description du produit et de son mode d'obtention, fournissant les exigences en termes de modes de production mais aussi de transformation, conditionnement, étiquetage, le cas échéant. Toute personne utilisant l'IG doit respecter les dispositions de ce cahier des charges. Le cahier des charges résulte du consensus obtenu par les acteurs de la filière concernée par l'IG.

Les éléments constituant un cahier des charges pour l'indication géographique et l'appellation d'origine :

- le nom du produit comprenant la mention de l'indication géographique ou de l'appellation d'origine souhaitée ;
- la délimitation de l'aire géographique concernée ;
- les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique considérée ;
- les éléments justifiant le lien existant entre la qualité et les caractéristiques du produit avec l'origine géographique ;
- la description du produit (les matières premières, les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques du produit ;
- la description de la méthode d'obtention dudit produit,
- les références d'identification de/ou/des organismes de certification et de contrôle ;
- les éléments spécifiques d'identification liés à l'étiquetage pour le produit considéré ;
- un plan de contrôle devant être suivi par les organismes de certification et de contrôle.

Nom du produit :

Le produit à labellisé est l'olive de table. L'appellation de ce produit « Sigoise de

Sig »

Délimitation de l'aire géographique :

L'aire de production comprend exclusivement le territoire des **04** communes citées ci-dessus.

- Sig ;
- Oggaz ;
- Ras-Ain-Amirouche ;
- Alamia .

La description du produit de terroir et ces caractéristiques :

- Description de la variété Sigoise et ses caractéristiques ;
- Description de l'itinéraire technique de production des olives et les méthodes locales, loyales et constantes d'obtention des olives de table.

La production

- Les vergers doivent comporter exclusivement des oliviers de la variété " Sigoise ". Toutefois, il est toléré un pourcentage d'oliviers de variétés différentes (cornicabra, verdal et sévillane) ;
- La densité de plantation ne doit pas excéder 140 arbres à l'hectare ;
- Une taille de fructification doit être effectuée au minimum tous les deux ans.

La récolte :

- La date de la récolte est fixée par arrêté du wali avec l'avis des instituts techniques (ITAFV) ;
- La récolte se fera manuellement ou mécaniquement ;
- Les olives doivent être transportées uniquement dans des caisses.

Préparation des olives de table :

- Le stockage des olives avant la mise en saumure ne doit pas excéder 24 heures ;
- Elles doivent être lavées avant la mise en saumure ;
- Le calibre des olives doit correspondre à un calibre selon normes ;

- Naturellement les olives doivent être entières, non écrasées et saines ;
- La concentration de la saumure doit être comprise entre 8 et 12% de sel par rapport au poids de d'eau ;
- La période minimale de conservation dans la saumure avant commercialisation est de 3 à 6 mois ;
- Les olives doivent être, à tout moment, recouvertes de saumure.

Pa ailleurs, certains éléments manquent dans ce cahier des charges, on ne trouve pas :

- les références des structures de contrôle ;
- les éléments spécifiques de l'étiquetage ;
- les exigences nationales éventuelles à respecter.

En conclusion, les résultats ont permis de mettre en exergue les contraintes et les atouts qui conditionnent la mise en place d'une indication géographique pour le produit olive de table « **Sigoise** ». Les informations disponibles indiquent que le produit jouit d'une bonne réputation, d'une bonne qualité et un savoir faire .

Tableau n°31 : FORCE ET FAIBLESSES, OPPORTUNITES ET MENACES (swot)

Composante	Description
Forces	<ul style="list-style-type: none"> -Production de qualité ; -Culture traditionnelle ; -Bonne notoriété au niveau national ; -Bonne réputation de l'olive de conserve dans le marché extérieur; -Savoir faire ; -Modernisation des structures et des systèmes de transformation ; -Volonté politique de développer la filière et la mobilisation de toutes les parties concernées par cette filière, -Incitations à l'investissement -Possibilité de subventionnement de l'Etat
Faiblesses	<p><u>Production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Conduites culturales non maîtrisées, -Régression du savoir faire (fertilisation, taille, période de traitement stockage) <p><u>Approvisionnement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fluctuation de l'offre et faible qualité de la matière première ; - Mauvaises conditions de récolte et de collecte des olives ; - Circuit d'approvisionnement jonché par les intermédiaires. <p><u>Transformation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Concepts de la certification et de la traçabilité sont méconnus aussi bien dans les unités de conservation, que dans les exploitations agricoles - Effets néfastes d'un secteur informel prépondérant de conserveries d'olives ; - Niveau technologique de l'outil de transformation peu développé ; - Absence d'auto - contrôle et d'assurance - qualité au niveau des unités de transformation . <p><u>Commercialisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Niveau faible de maîtrise des techniques managériales et de marketing, -Frais d'approche lourds et contraignants(transformation) ; -Efforts insuffisants en matière de marketing ; -Forte concurrence des produits étrangers ; -Méconnaissance des normes commerciales sur le marché local et absence de suivi de l'évolution des normes internationales. <p><u>Environnement Professionnel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Faible organisation des acteurs de la filière.
Opportunités	<ul style="list-style-type: none"> - Important potentiel du marché intérieur ; - Croissance de la consommation des pays européens ; - Accords de libre échange avec l'UE ; - Ouverture bientôt des marchés d'exportation dans le cadre des accords de l'OMC
Menaces	<ul style="list-style-type: none"> - Concurrence internationale accrue suite à la libéralisation des échanges ; forte concurrence des pays méditerranéens (Espagne, Grèce, Tunisie, Maroc) ; - Concurrence déloyale du secteur informel sur le marché national.

La présente étude, aborde la thématique de la labellisation d'un produit de terroir, ayant pour objet de discuter la faisabilité d'une Indication Géographique pour l'olive de table «**Sigoise**» de la région de Sig dans la wilaya de Mascara. Cette étude constitue une contribution à la réflexion sur les labels de qualités liés à l'origine menée dans notre pays.

L'Algérie qui possède un fort potentiel pour les produits d'origine, est en phase de construction des outils juridiques dont le processus est en cours et en voie de se constituer pour la mise en place des indications géographiques(IG).

L'étude a permis de mettre en exergue les contraintes et les atouts qui conditionnent le développement de l'IG. Les éléments marquants qui se dégagent de ce qui précède sont :

L'olive de table «Sigoise» est, en effet un produit identitaire de la région de Sig qui mérite une valorisation. Il se révèle être un produit éligible à une IG selon la définition des ADPIC. Cependant, les spécificités de ce produit par rapport aux olives des autres régions (Relizane, Saida et Mostaganem) n'ont pas pu être démontrées, afin de comprendre les étapes impactants sur la qualité de l'olive de table et notamment, sur les caractéristiques (taille, teneur en eau, saumure, etc...). Il serait ainsi nécessaire d'approfondir le lien à l'origine du produit et de montrer ses spécificités. Les résultats ont démontré l'existence des atouts dont une réputation établie, des caractéristiques reconnues, un ancrage historique et économique dans la région de sig.

Une variété locale, un mode de culture et une forme de paysage remarquable dont la possibilité de préserver avec l'installation de l'IG. En effet, l'olivieraie est un écosystème qui abrite une flore et une faune spécifiques et l'IG joue, un rôle qui se rapprocherait d'une conservation in situ.

Pour ce qui est de la filière d'olive de table, considérée comme une des filières agricoles stratégiques et prioritaires, elle commence à se développer mais quelques facteurs viennent entraver son développement à savoir une destruction de la qualité des produits, un manque de normalisation répondant aux conditions des normes internationales, un faible niveau de structuration et la difficulté de mise en place d'un système de contrôle et de traçabilité adéquat.

Malgré tout, les conditions d'émergence de l'Indication Géographique sur le l'olive de table Sigoise de Sig existent et cette éligibilité pour la certification en IG pourrait avoir des effets bénéfiques sur la qualité du produit et notamment, sur son amélioration. La cohésion dans la filière pourrait être renforcée par la mise en place d'un projet IG où chacun des acteurs y trouverait des intérêts. De plus, la certification en IG de ce produit permettra d'avoir accès à de nouveaux marchés, tout en évitant l'usurpation du nom et en promouvant son origine, la préservation des savoir-faire, la gestion durable de la biodiversité.

La certification de produit destiné au marché national ou à l'exportation en indication géographique ne peut voir le jour et encouragé, que dans la mesure où les contraintes de base en matière d'organisations professionnelles et d'organisations des filières sont toutes ou en partie levées et avec l'engagement de tous les acteurs tout au long de cette filière. Elle ne sera une réussite que si elle trouve des débouchés rémunérateurs.

Malgré ces exigences, les réussites sont de plus en plus nombreuses avec des impacts visibles sur l'emploi, le développement économique. Les indications géographiques dans les pays du Sud constituent l'une des clés de développement et d'amélioration de la qualité des produits et elles représentent de réelles opportunités pour le développement durable de certaines zones, particulièrement celles qui sont enclavées.

Cependant, ces quelques recommandations peuvent contribuer à la réussite de processus de labellisation et la mise en œuvre de la démarche IG :

1. Renforcer la fonction planificatrice du MADR et son rôle de coordination entre les différents acteurs en œuvrant pour la création d'une synergie entre les différentes actions (recherche, vulgarisation, formation, qualité et contrôle de qualité, commercialisation) ;

2. renforcer l'action collective au sein de la filière pour porter une démarche d'une telle ampleur. A l'heure actuelle, commencer par appuyer les structures organisationnelles et institutionnelles en place ;

3. la sensibilisation des agriculteurs et des transformateurs pour établir des relations contractuelles en matière de récolte, de collecte et d'approvisionnement en olives, où les

Chambres d'Agriculture et les structures Technique du MADR doivent organiser des concertations régulières, à la veille de chaque campagne, entre producteurs et industriels en vue d'arrêter les modalités pratiques ;

4. L'amélioration des conditions du développement de la production, de certification, de stockage, de contrôle d'analyse, de distribution, de commercialisation et d'exportation;

5. l'identification d'un marché demandeur de ce produit d'origine, et d'en comprendre les caractéristiques;

6. renforcer la recherche agronomique dans cette thématique en coordination entre les différentes entités chargées de la recherche;

7. la mise en place de cycles de formation de courte durée au profit des différents acteurs intervenants dans le processus de la labellisation;

8. création des structures de certification et des laboratoires accrédités;

9. œuvrer pour la mise en place d'un système de certification et contrôle permettant de donner l'image correcte du produit au niveau national et international.

Références Bibliographiques



Bibliographie

Ouvrages :

1. **ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R .**,2002. « La science alimentaire de A à Z. » Tec.et Doc. Lavoisier, Paris, 600 p.
2. **AFD**, 2010 .Agence Française de Développement & Fonds Français pour l'environnement mondial : Savoirs communs n°9- Juillet 2010 : Indications géographiques : qualité des produits, environnement et cultures.
3. **AMAMOU T.**, 1995. « L'olivier ».centre de documentation méditerranéen-IAM de Montpellier.http://www.iamm.fr/ressources/opac_css/index.php
4. **AMSALLEM I .,ROLLAND E .**,2009 . « indication géographiques : qualité des produits environnement et culture.in :savoirs communs » n°9.AFD,FFEM .99p
5. **ANONYME**, 1993. « La culture de l'olivier », ITAFV, 35p.
6. **AMOURETTI M., C., and G. COMET**, 2000. « Le livre de l'olivier », Aix-en-Provence.224p
7. **AUDIBERT C.**, 1997. « L'huile d'olive » , Editions Hatier .collec grain de saveur, Paris.95p
8. **ARAMBOURG Y.**, 1986. « Traité d'entomologie oléicole », C.O.I, Madrid.
9. **ARGENSON C.**, 1999. « Olivier », Ed. Centre technique inter. Professionnel, Paris1999, 203p.
10. **ARGENSON C., REGIS S., JOURDAIN JM., VAYSSE P.**, 1999. « L'olivier », Ed. Chirat, N° 8190, 240p.
11. **Benhayoun G., Lazzeri Y., 2007** l'olivier en méditerranée du symbole a l'économie ,Paris, L'Harmattan, 140 p.
12. **BONNADIER J ., BOUVERET N.**, 2000. « Chroniques de l'olivier », Avignon. Editions Barthelemy, 195p.
13. **CALAIS M.**, 1997. « L'olivier, les olives et l'huile d'olive », Editions du Chêne. Paris, 124 P.
14. **CASTIGLIONE C.**, 1993 « Une vie d'olivier ».Editions haute Provence. eds De. 178p.
15. **CHESNEAU S., et RINALDI A.**, 2003. Etude sur l'huile d'olive. ED « Mieux vivre avec l'huile d'olive ».158p.
16. **CHOL P., LAURY P., et AL**, 2005. « Olivier. De la taille à la conduite des arbres fruitiers », Educagri, p 193-207.
17. **COURBOULEX M.**, 2002. « Les oliviers », Editions Rustica, Paris.119p
18. **COUTURE M.**, 1996. tirage de 1748, « Traité de l'olivier », Lacour, Nîmes.
19. **DARBONNE C.**, 2004. « L'huile d'olive », Tana Editions.133p.
20. **DOUAT R.**, 1998. « Guide complet de la culture de l'olivier », Editions de Vecchi, Paris.
21. **ERETEO F.**, 1988. « L'olivier. Plantation, taille, entretien et récolte » Ed. Pollin, Paris,122p
22. **ERETEO F.**, 1999. « Olivier. : Plantation, taille, entretien, récolte, le gel de 1985 », Ed. Solar.
23. **FAO,SINER-GI**,2009. « Territoires, produits et acteurs locaux ,des liens de qualité :guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables.
24. **FAURE J.**, 2004. « L'olivier dans tous ses états », France Europe Editions, Nice.

25. **FORT F., RASTOIN L., 2009.** « marchés agroalimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprises fondées sur le territoire le modèle européen des indications géographiques » option méditerranéennes, A n°89.p.93-120.
26. **FOUIN J. et SARFATI C., 2002.** « Le guide des huiles d'olive. Rodez », Ed du Rouergue.
27. **GIACCONE R., 1987, « UN PATRIMOINE A ENTREtenir, L'OLIVIER ».**
ED.SOCIETE AGRICOLE DU var draguignan,164p
28. **GUIGNARD J.L., DUPONT F., 2004.** « Abrégé de Botanique : Systématique moléculaire », 13ème édition, Masson, Paris, p. 209-222.
29. **HADJEJ MS., 1991.** « Des arbres pour la protection des terres : le cas d'un boisement pour lutter contre la désertification en Mauritanie » FAO, Afrique, p. 59-80.
30. **LAMBERT M., 2005.** « Olivier et la Préparation des Olives (I') », Editeur : Campanile.152p
31. **LEDROLE R., 2003.** « L'olivier pas à pas », Edisud, Aix en Provence.
32. **LAURENT A., BARNOUIN A., 2000.** « L'olive ». Genève, Aubanel.
33. **LOUSSERT R., BROUSSE B., 1978.** « L'olivier. Techniques agricoles et production méditerranéenne », Ed. G.P. Maisonneuve et Larose, 458p.
34. **MOIRENC S., FERRE R., 1998.** «L'olivier », Barbentane, Equinoxe.
35. **MOREAUX S., 1997.** « L'olivier ».AFIDOL. Centre de ressources documentaires de la filière oléicole française. afidol.org/fichiers/Bibliographie_ouvrages_par_theme.pdf
36. **MAILLARD, R., 1975.** « L'olivier », Aix-en-Provence-Paris.
afidol.org/fichiers/Bibliographie_ouvrages_par_theme.pdf
37. **MUNOZ M. P., 1989.** « La taille de l'olivier », Madrid. AFIDOL. Centre de ressources documentaires de la filière oléicole française.
38. **OLSZAK N., 2001.**« Droit des appellations d'origine et indications de provenance », Editions Tec & doc, Paris-lavoisier 2001,188 p.
39. **OLSZAK N., 2010.** « Marques et indications géographiques », in Christophe GEIGER, Joanna SCHMIDT-SZALEWSKI (Dir.), Les défis du droit des marques au XXIème siècle (Actes du Colloque en l'honneur du Professeur Yves Reboul, 19 juin 2009),Paris, Litec, (Collection du CEIPI), pp. 61-80
40. **POLESE J. M., 2005.** « La culture des oliviers », Ed Artémis. 177p
41. **RIDGWAY J., 1996.** « Le guide de l'huile d'olive », Courbevoie, Editions Soline.
42. **ROSSINI, G., 1998.** « Olives, oliviers: mode d'emploi », Barbentane, Equinoxe.
43. **ROSSINI, G., 1999,** « Mémoires de l'olivier », Barbentane, Equinoxe.
44. **TROTTEREAU J., 2005.** « Les bienfaits de l'huile d'olive », Editions de Vecchi, Paris.
45. **VICAN, P., 2005.** « L'huile d'olive - Historique, variétés et origines, vertus thérapeutiques).
46. **VEUILLET J., 1987.** « L'olivier, l'arbre, l'huile, les ennemis », CRDP, Nice.

Périodiques, documents administratifs et techniques :

47. **ANONYME., 1998.** « Certification sanitaire d'arbres et de porte-greffe d'olivier », documents techniques de l'OEPP, N°17, p.1-8.
48. **AUDIER J., 2008.** Passé, présent et avenir des appellations d'origine dans le monde : vers la globalisation ? Bulletin de l'OIV, vol. 81, juillet-septembre, n°929-930-931, pp. 405-435.
49. **BALDY CH., RIEU J-P., LHOEL J-CL., 1986.** « Modification du rayonnement solaire. Sous les oliviers. Conséquences. Agronomiques », Revue Olivaea N°17, p:135-138.

50. **BALDY CH.**, 1990. « Le climat de l'olivier (*Olea europaea*) », Volume jubilaire du professeur P.Quézel, *Ecologia mediterranea* XVI 199, p113-121.
51. **BERARD L.**, 2005. La valorisation : Privilégier lieux et patrimoine. In : Bérard L., Cegarra M., Djama M., Louafi S., Marchenay P., Roussel B., Verdeaux F. (dir) Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France, Cirad, Iddri, Ifb, Inra, pp 169-176.
52. **BERARD L., MARCHENAY P.**, 2007. Produits de terroir. Comprendre et agir. CNRS, Bourg-en-Bresse, 61 p.
53. **BERARD L., MARCHENAY P.**, 2008 - « Les indications géographiques, une contribution à l'entretien de la biodiversité ? ». In Garnier L. (dir.), Entre l'homme et la nature, une démarche pour des relations durables. Réserves de biosphère, Notes techniques, 3-2008. Paris, Programme MAB, Unesco, pp. 128-133
54. **BESSAOUO O.**, 2009. « Dynamique de l'offre de produits de qualité, marchés et organisations des producteurs en Méditerranée », *Options Méditerranéennes*, N° 89, p. 73-87
55. Boisvert V., 2005. La protection internationale des IG : enjeux et intérêt pour les pays du sud. In : Bérard L., Cegarra M., Djama M., Louafi S., Marchenay P., Roussel B., Verdeaux F. (dir) Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France, Cirad, Iddri, Ifb, Inra, pp 23
56. **BOUDICHE S., BORNAZ S., KACHOURI F.**, 2003. « La compétitivité du secteur de l'huile d'olive en Tunisie: prix, qualité et avantage concurrentiel national », *New Medit*, N° 4, p. 6-14
57. **BOULOUHA B.**, 2006. « Contribution à l'amélioration de la production et la régularité de production chez l'olivier » (*Olea europaea* L) " Picoline Marocaine", *Revue olivae*, N°58: 54-57.
58. **BOUTONNET J.-P., DEVAUTOUR H., DANFLOUS J.-P.**, 2009. « Conditions d'émergence des produits de terroir en zone méditerranéenne française : Études de cas en France », *Options Méditerranéennes*, N° 89, p. 186-198
59. **BRETON C., MEDAIL F., PINATEL CH., BERVILLE A.**, 2006. « De l'olivier à l'oléastre : Origine et domestication de l'*Olea europaea* L. dans le bassin méditerranéen », *cahier Agriculture* », V15, N°4, p 329-336.
60. **BRHADDA N., WALALI DM., ABOUSALIM A., BENALI D .**, 2000. « Note technique. Effet de la température et de l'endosperme sur la dormance et la germination des embryons d'olivier *Olea europaea* L. variété Picholine marocaine », *Rev. Agronomie*, N°20, p. 643-653.
61. **CASABIANCA F. SYLVANDER B. NOEL Y. BERANGER C. COULON J.B. RONCIN F.** 2005. « Terroir et Typicité: deux concepts-clés des Appellations d'Origine Controlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles », Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars
62. **CASABIANCA F.**, 2009. Promotion du développement durable par les indications géographiques (PRODDIG). Rapport de synthèse. 15p.
63. **CHEVALIER A.**, 1948. « L'origine de l'olivier cultivé et ses variations », *Rev. Int. Bota. App. Agric. Trop.* **28**, p 1-25.
64. **C.O.I.**, 1994, « Les olives de table », Madrid.
65. **C.O.I.**, 1997, « Encyclopédie mondiale de l'olivier », Madrid, C.O.I.
66. **C.O.I.**, 1998, « L'olivier, l'huile, l'olive », Madrid.
67. **C.O.I.**, 2000, « Catalogue mondial de variétés d'olivier », Madrid, COI.
68. **C.O.I.**, 2004, « Les olives de table », Madrid.
69. **C.O.I.**, 2005, « Le marché mondial de l'huile d'olive », *Olivae*, N°103, p.4

70. **CATURLA, N. , PÉREZ-FONS, L., ESTEPA, A. & MICOL, V.** (2005) Differential effects of oleuropein, a biophenol from *Olea europaea*, on anionic and zwitterionic phospholipid model membranes. *Chem Phys Lipids*. **137**: 2-17.
71. **DURIEZ Jean-Michel** ,2004 . CODE DES BONNES PRATIQUES LOYALES POUR LES OLIVES DE TABLE- Document de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
72. **FADY C., CHARLET M.**, 1972.« Multiplication de l'olivier », Compte- rendu des essais de bouturage herbacée de la variété picholine. *Inf. Oleic.Intern.* (nueva serie), N°58/59 :19-30.
73. **FONTANAZZA F G.**, 1988. « Comment cultiver en vue de la qualité d'huile », *Olivae*, N° 24, p. 31-39.
74. **FOURNIER S.**, 2008. Les Indications Géographiques : une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des Systèmes agroalimentaires localisés ? *Cahiers de l'Agriculture*, vol. 17, n°6, novembre-décembre 2008, pp. 547-551.
75. **GIOVANNUCCI DANIELE - TIM JOSLING - WILLIAM KERR - BERNARD O'CONNOR - MAY T. YEUNG.**, 2009. Guide des Indications Géographiques-faire le lien entre les produits et leurs origines : Chapitre 3 : Tour d'horizon de la protection juridique des IG à travers le monde. Pp :64-67.
76. **HAUVILLE A.**, 1953. « La répartition de l'olivier en Algérie et ses conséquences pratiques », *Bull. Soc. Agric. Algérie*, n° 580, 8 p.
77. **KACHOURI M.** 1995. L'élaboration des olives de table. Document technique de l'Institut de l'Olivier 1/95.Tunis.12p
78. **LAVEE N.**, 1997. « Biologie et physiologie de l'olivier. Encyclopédie mondiale de l'olivier », Ed. C.O.I., 61-110.
79. **LOPEZ-VILLALTA M., C.**, 1999.« Contrôle des parasites et des maladies de l'olivier », COI, Madrid
80. **LUCHETTI F.**, 2000, « Catalogue mondial des variétés d'olivier », COI, 360p.
81. **MAILLARD R.**, 1975. « L'olivier », Ed du Comité Technique de l'Olivier, Aix-en-Provence et Institut National de Vulgarisation pour les fruits, Légumes et Champignons. Paris, 147 p.
82. **MAMMOU S.**, 2007. « Marché mondial des huiles d'olives, des olives de table, Article ITAFV., Chambre National de l'Agriculture, 30p.
83. **MAYMONE B., BATTAGLINI A ET TIBERIO M** ,1961 .Recherche sur la valeur nutritive du grignon d'olive. *Informations Oléicoles internationales. Nouvelle Serie no. 17.* pp 65–9
84. **MENDIL M., SEBAI A.**, 2006. « Aperçu sur le patrimoine génétique autochtone », Catalogue des variétés Algériennes de l'olivier, ITAFV, 104p, d'olivier, COI, 360p.
85. **MENDIL M.**, 2010. «Labellisation des produits arboricoles et viticoles», communication, Institut Technique de l'Arboriculture et de la Vigne (ITAFV), Alger.
86. **MENDIL M.**, 2009. «L'oléiculture: Expériences algériennes», *Filaha Innove*, N° 4, p 6.
87. **NEFZAOUI A.**, 1983. Etude de l'utilisation des sous-produits de l'olivier en alimentation animale en tunisie. Division de la Production et de la Santé Animales, FAO, Rome, 1983.
88. **MOLLARD A.,PECQUEUR B**, 2007. « De l'hypothèse au modèle du panier de biens et de service : histoire succincte d'une recherche » *Economie Rurale* , n° 300, pp. 110-114.
89. **PRADES J.-B., PRADES N., et AL**, 2002. « L'olivier "Tanche". Le grand livre des fruits retrouvés », Paris, Rustica: 90-91
90. **SADOUDI A.**, 1996. « Production et commercialisation de l'huile d'olive en Algérie », Documentation du ministère de l'agriculture et de la pêche, Alger, 13p.

91. SAHLI Z., 2005. Etude de cas Algérie. In : Ilbert H. (coord.). « Produits du terroir méditerranéen: conditions d'émergence, d'efficacité et mode de gouvernance »(PTM: CEE et MG). Rapport final. Marseille : FEMISE. Montpellier: CIHEAM-IAM. p. 107-144.
92. SAHLI Z., 2009. « Produits de terroir et développement local en Algérie: Cas des zones rurales de montagnes et de piémonts ». in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéen ». Options méditerranéennes, A n°89.p. 305-327.
93. SELMI S., SAI M.B., HAMMAMI M., 2001, « La valorisation des ressources en eau aléatoires et non pérennes par le développement de l'olivier autour des collinaires en Tunisie», Sécheresse, V.12, N°1, p.45-50.
94. SINER-GI, 2009. FAO, SINER-GI, 2009. "Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité: guide pour promouvoir la qualité liée a l'origine et des indications géographiques durables.
95. SYLVANDER B, ALLAIRE G., BELLETTI G., MARESCOTTI A., THEVENOD-MOTTET E., BARJOLLE D., TREGEAR A., (2005). « Politiques publiques, réseaux d'acteurs, dynamiques territoriales et régionales : Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC. » in: justifications générales et contextes nationaux, Symposium international à Lyon du 9 au 11 mars 2005. INRA.21p.
96. ALLAIRE G., 2011. La Théorie du terroir. In : « Le terroir dans tous ses états », sous la direction de Claire Delfosse. La boutique de l'histoire, éditeur, coll. mondes ruraux contemporains. Pp. 75-100.
97. VILLEMEUR P., DOSBA F., 1997. « Oléiculture : Evolution variétale et acquisition de la maîtrise des pratiques culturales, Oléagineux, Corps Gras, Lipides », V.4, N°5, INRA, Montpellier, 10p.
98. YANKOWITCH L, BERTHELOT P., 1947, « Rapport sur l'enracinement de l'olivier en Tunisie », Ann. Serv. Bot. Tunis 20: 109-176.

MEMOIRES ET THESES :

99. ALIM ET ZOUAMBIA, 2007 . « contrôle de la qualité physico-chimique et organoleptique de quelques huiles d'olives » thèse. université Saad Dahleb, Blida. p 2-55.
100. AMIROUCHE M., 1977. « Contribution à la caractérisation des principales variétés d'olivier cultivés en Kabylie, par l'analyse des données biométriques et morphologiques », Thèse de Magistère, Int. Nat. Agr., El-Harrache, 47p
101. BOUHRIMA MOHAMED, 2013. Contribution des acteurs locaux dans labellisation de leur produit de terroir. *Cas de la variété « Sigoise » d'olive de table de Sig -w. Mascara.* these de poste graduation, Int. Nat. sup. Agr., ENSA El-Harrache, 139p
102. DARRI GHAZAL, 2007. Etude physiologique de l'olive de table « variété Sigoise » suivant différentes préparations.
103. HADDAD BENALIA, 2009 . Amélioration par transformation génétique de l'enracinement de 6 variétés d'olivier récalcitrantes au bouturage. THESE Magister INA.
104. HALAH A., 2003. Etude de la biodégradation des effluents des huileries (margines) et leur valorisation par production de l'enzyme Tannasse. Doctorat National

- 105. MONJI M.**, 2002. « Etude de la juvénilité chez l'olivier (*Olea europea* L.). Aspects morphologiques, anatomiques, physiologiques et biochimiques », Thèse Docteur en sciences Agronomiques, INA, Tunisie, 219p.
- 106. ZAKARI A., SAAD L.**, 2004, « Les indications géographiques : un levier pour la mise à niveau de la filière oléicole Marocaine », Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, **19P**.

WEBIOGRAPHIE :

- 107.** www.afIdol.ORG
- 108.** www.coi.com
- 109.** www.fao.org/docrep/013/i1760f/i1760f00.htm
- 110.** www.filaha-dz.com
- 111.** www.ianor.org/arbo.odf
- 112.** www.origin-GI.com
- 113.** www.unido.org/fileadmin/user_media/Services/PSD/Export_Consortia/ConsortiumsQualit
- 114.** www.wipo.int (World Intellectual Property Organization)
- 115.** www.ecotechnics-int.com

questionnaire

I. Identification de l'exploitation :

Nom :.....

Prénom :.....

Adresse :.....

Téléphone.....

Commune :.....

Localisation géographique.....

Sat.....sau.....

Statut juridique de l'exploitation :

-propriétaire locataire métayage

Les activités de l'exploitation :

	Nature de l'activité	La superficie
Activité n1		
Activité n2		
Activité n3		

1. depuis quand pratiquez-vous l'activité agricole ?

.....

2. Est ce que l'activité agricole vous permet de subvenir aux besoins de votre famille ?

OUI

Non

• si non

Quelles autres activités pratiquez-vous pour améliorer le revenu de votre famille ?

.....

II. identification du verger d'oléiculture

1. quelle est la superficie de votre verger d'olive ?

.....

2. quel est l'emplacement de votre verger

Terrain plat

Terrain en pente

3. de combien de parcelles se compose votre verger ?

.....

4. ces parcelles sont-elles regroupées ? oui Non

5. quel est le nombre des arbres dans votre verger

.....

6. nombre d'olivier selon l'âge

<10ans.....

10à45.....

45à60.....

Plus de 100ans.....

7. quelles sont les variétés de l'olivier plantées dans votre verger ?

-
-
-

8. le nombre d'arbre pour chaque variété ?

Variété1.....variété2.....variété 3.....variété4.....

9. quel est le rendement de la variété ségoise

.....

III. itinéraire technique :

A. travail du sol :

- quand et comment travaillez-vous votre verger ?

période	Equipements utilisés

- justifier le choix de cette pratique

Considération technique Considération économique

Autres.....

B. multiplication

- est ce que vous achetez les plants ?

.....

Si oui

Ou ?.....

Quel prix ?.....

Recevez-vous des subventions.....

Si non pourquoi.....

- préparez-vous les boutures vous –même ?

.....

- quand vous les plantez ?

.....

- comment s’effectue la plantation de ces boutures ?

.....

C. fertilisation est traitement :

- a) utilisez-vous des engrais pour les ? oui non

si oui

Nom d’engrais	Type d’engrais	Doses d’application	Date d’apport	Equipement utilisés

- .bénéficiez-vous des subventions pour l’engrais ?

.....

Si non pourquoi ?

.....

- b) Traitez vous votre verger ? OUI NON

Si oui :

- Traitement contre les maladies

Principales maladies	Période d’apparition de la maladie	Ampleur des dégâts			Méthodes de lutte
		faible	moyen	élevé	

• **Lutte contre les ravageurs**

Principaux ravageurs rencontrés	Période d'apparition de l'infestation	Ampleur des dégâts			Méthodes de lutte
		faible	moyen	élevé	

D. irrigation

Irriguez-vous les vergers ? OUI NON

Si oui

Mode d'irrigation	Période d'irrigation	Equipement utilisés

E. taille

• Taillez-vous vous oliviers ? OUI NON

Si oui

Une fois par ans.....

Autre.....

• Comment l'effectuez-vous ?

.....

F. La récolte :

a) Quels sont les critères de prévision de la date de récolte ?

• Date définis par le technicien

• Date définis par l'oléiculteur

b) .Quand faites-vous la récolte ?

• pour les olives de table.....

• pour les olives d'huile

qui fait la récolte ?

- Main d'œuvre familiale, nombre.....homme.....femmes
- Main d'œuvre salariée, nombre.....homme.....femmes

Nombre de jours de travail pendant la récolte ?

.....

Quelle est la quantité récoltée par jour ?

.....

quelle est la quantité récoltée de l'olive par campagne?

.....

Quels sont les rendements obtenus pour l'olive de table :

Année2012

Année2011

Année 2011

année2009

G. Le triage :

- Quand faite vous le triage des olives de table ?

.....

- Combien de fois vous le faite ?

.....

- A combien de catégories vous trie les olives de table ?

.....

- Pourquoi ?

.....

H. La conservation :

- Ou conservez-vous les olives de table ?

.....

- Quel type de saumure utilisez-vous ?

.....

- pour combien de temps se fait la conservation ?

.....

I. le conditionnement et stockage :

Comment conditionnez-vous vos olives ?

.....

Combien de temps vous les stockez ?

.....

existe-il des unités de conservation qui achètent votre produit pour la conservation ?

OUI NON

IV. la commercialisation :

Est-ce vous commercialisez vos olives avant conservation ?

.....

a) quels sont vos principaux clients ?

.....

b) A quel prix vendez-vous vos olives ?

c) sur quel marché ?

.....

d) que pensez-vous de ce prix ?

.....

e) quel est le mode de commercialisation de votre produit ?

- sur le marché local.....
- a des grossiste.....
- au détail.....

f) qui sont les produits concurrents de vos produits

.....

g) quel est le prix pratiqué par vos concurrents

.....

V. Typicité du produit

1. quels sont les problèmes primordiaux que vous rencontrez en matière de production agricole ?

.....

2. quelles sont les difficultés de commercialisation de votre produit ?

.....

3. quelles sont les forces de votre produit ?

.....

4. quelles sont les faiblesses de votre produit ?

.....

5. quelle est l'histoire de la ségoise ?

.....

6. qu'est ce qui diffère votre produit des mêmes produits existant dans d'autres régions ?

.....

7. quelles sont les caractéristiques qui donnent la spécificité à votre produit ?

.....

8.les conditions environnementale d'autres région du pays permettent –t'elles de produire le même produit ?

.....

9. quelles sont les ressources naturelles intervenant dans les processus de production ?

.....

10. quelles sont les savoir faire, les connaissance spécifiques et les compétences associée à ce produit de terroir ?

.....

11. comment avez-vous acquis le savoir faire ?

.....

12. quelle est la zone géographique de production actuelle ou potentielle pour ce produit ?

.....

13. en quoi consiste votre savoir faire ?

.....

14. êtes-vous adhérent à une organisation professionnelle ? OUI NON

si oui

Laquelle ? Chambre d'agriculture coopérative

 Association autre

15. quelles sont les activités de cette organisation ?

.....

16. connaissez-vous les labels de qualités ?

OUI NON

- êtes-vous au courant des réglementations sur les labels en général

OUI NON

- pensez-vous à une labellisation de votre produit ?

OUI NON

- pensez-vous que la labellisation va améliorer la situation de la filière de la région ?

OUI NON

- CONNAISSEZ-VOUS LES Démarche de la labellisation ?

OUI NON

17.êtes vous prêt à engager des couts supplémentaire pour protéger votre produit ?

OUI NON

18. avez-vous des rapports avec les services de vulgarisation agricole ou d'encadrement ?

OUI NON

Si oui ,les contactes avec les vulgarisateurs sont régulier ?

OUI NON

19. avez-vous reçu un encadrement ?

OUI NON

Si oui,par quel organisme ?

- Conseil technique (ITAFV)
- Chambre d'agriculture
- INVA
- Autre

20.dans quel domaine avez-vous reçus l'encadrement ?

.....

21. comment avez-vous acquis les pratiques culturales et leurs conduites ?

.....

22.qui vous conseille sur le plan technique ?

.....

23.quelle sont les contraintes que vous voyez dans cette filière ?

.....