

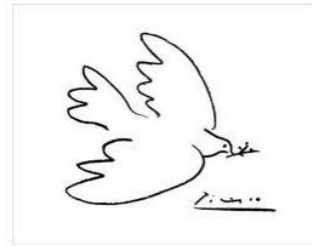
Chapitre 4: L'OLIVIER

Plan du chapitre 4

- **Introduction**
- **1. Importance de la culture**
- **2. Taxonomie. morphologie et centre d'origine**
- **3. Biologie**
- **4. Culture**
- **5. Utilisation**
- **6. Economie mondiale**
- **7. L'olivier en Algérie**
- **Conclusion**

Introduction

- **Caractéristique des pays méditerranéens.**
- **Dans l'Antiquité grecque et romaine: symbole de fécondité. de paix et de gloire.**
- **Thora. Evangile. Coran**
- **Avec la vigne et le blé: base alimentaire du régime méditerranéen.**



- **Culture de l'olivier → oléiculture**
- **Plantation d'olivier → oliveraie**
- **Espèce cultivée avant tout pour son fruit: L'olive riche en huile → Oléagineux**

1. Importance de la culture

- L'olivier est cultivé dans tous les pays du bassin méditerranéen
- et dans toutes les régions au climat de type méditerranéen:
 - Etats-Unis
 - Argentine
 - Mexique
 - Pérou
 - Australie
 - Afrique du Sud

2.1. Taxonomie

- Famille: Oleaceae
- Genre: Olea
- Nom binominal:
- *Olea europaea* L.. 1753
- 2000 variétés



2.2. Morphologie

- 15 à 20 m
- Parfois buissonnant (pâturage. vents)
- Cultivé: 3 à 7 m
entretien et récolte des fruits
- millénaire
- Système racinaire puissant
- Pivotant puis fasciculé



alter H. Hodge/Peter Arnold, Inc.

2.2. Morphologie: les feuilles

entières. persistantes.
coriaces
opposées. ovales
allongées
court pétiole
face supérieure : vert
foncé
face inférieure: vert
clair argenté



2.2. Morphologie: les fleurs



- regroupées en petites grappes de 10 à 20 à l'aisselle des feuilles
- blanches
- calice à 4 pétales
- 2 étamines.
- ovaire supère 2 ovules



2.2. Morphologie: le fruit

- fruit= drupe
- recouvert d'une matière cireuse imperméable à l'eau (pruine).
- mésocarpe (pulpe) charnu riche en matière grasse
- le fruit est noir à maturité complète.



2.3. Centre d'origine et de diversité

- **Forme spontanée (l'oléastre): Est de la Méditerranée (?)**
- **forme domestiquée au Moyen-Orient et Afrique du Nord –Est**



Distribution de l'olivier spontané et cultivé

D'après Zohary et Hopf (2000)

2.3. Centre d'origine et de diversité

- **hypothèse d'une origine unique: à l'Est de la Méditerranée.**
- **Contredite par étude des marqueurs génétiques**
- **l'oléastre est partout autochtone. à l'Est comme à l'Ouest. associé au climat méditerranéen.**
- **domestication réalisée dans le croissant fertile. mais aussi en Afrique du Nord et au sud de l'Europe.**

3. Biologie

- **besoin d'hivers doux et d'étés secs.**
- **saison froide pour la floraison. début printemps sur les rameaux âgés de 2 ans.**
- **Entre 450 et 600 mm/an**
- **Ne peut pas résister à une température inférieure à -15°C**
- **Besoin de lumière**
- **Résistant à la sécheresse**

4. Culture

- **Un olivier produit de quinze à cinquante kilos d'olives par an selon la densité de la plantation. le mode de conduite. l'irrigation. le cultivar. et l'âge de l'arbre.**
- **En l'absence de taille. l'olivier ne produit qu'une année sur deux**

4. Culture: développement et croissance

- **Étape juvénile: de 1 à 7 ans (sans production).**
- **Étape de production: de 7 à 150 ans.**
- **Étape sénile: après 150 ans (production basse).**

4. Culture: Multiplication

Différentes méthodes :

- **noyaux d'olives (+greffes).**
- **rejets**
- **et bouturage herbacé (+hormones)**



4. Culture: conduite culturale

- **Plantation:**
150 à 200 arbres à l'ha
- **Taille:**
de formation
d'entretien: annuelle
- **Fumure**

4. Culture: ravageurs et maladies

- **La mouche de l'olive**
- **La teigne**
- **Les cochenilles**
- **L'œil de paon**
- **La fumagine**
-



Daucus olea

4. Culture: La récolte

- **récolte manuelle ou/et avec des sécateurs**
- **Peignage** : les fruits sont détachés des branches à l'aide de peignes.
- **Gaulage** : les branches sont secouées à l'aide de bâtons
- **Secousse mécanique** : machine « secoueuse » est fixée à l'arbre

4. Culture: La récolte



Paul Solomon/Woodfin Camp and Associates, Inc.

5. Utilisation

- **cultivé pour ses fruits: 20 % de lipides**
- **huile alimentaire et conserves en saumure pour la consommation (vertes ou mûres)**
- **Huile non alimentaire: 2% de la production mondiale**
- **Ebénisterie**
- **Cosmétique: Savon. shampoing**
- **Plante médicinale (feuille): tension et sucre**

5. Utilisation

- **L'huile d'olive: produit de « luxe »**
- **faible teneur en acides gras saturés**
- **Une très bonne huile est obtenue par pressage à froid (huile d'olive vierge).**
- **Une seconde pression et une extraction à l'eau fournissent un produit de qualité inférieure.**

5. Utilisation

- **Les grignons (solide) et les margines (liquides): sous-produit d'extraction de l'huile d'olive.**
- **Grignon: peaux, résidus de pulpe et fragments de noyaux.**
- **Ils sont utilisés pour:**
 - **l'extraction de l'huile de grignons**
 - **épandage comme amendement sur les terres agricoles**
 - **combustible pour le chauffage**
 - **alimentation du bétail**

6. Economie mondiale

- **L'oléiculture:**
- **Surface: 10 millions d'hectares environ**
- **Production: entre 14 et 18 millions de tonnes**
- **Rendement: entre 15 et 20 quintaux/ha**
- **Tendance de la consommation mondiale: à la hausse.**
- **4 premiers pays producteurs: Espagne, Italie, Grèce et Turquie (80%) de la production mondiale**
- **10 premiers: tous situés dans la zone méditerranéenne (FAO, 2010).**

6. Economie mondiale

- **La production mondiale d'huile d'olive: 3% de la production d'huile végétale comestible.**
- **l'huile de soja (32%).**
- **l'huile de palme (28%)**
- **l'huile de colza (13.5%).**
- **l'huile de tournesol (9%)**
- **l'huile d'arachide (5%)**
- **l'huile de coton (4.2%).**

7. L'oléiculture en Algérie

- **7.1. Répartition**
- **7.2. Production. Surfaces. Rendements**
- **7.3. Culture en Algérie**
- **7.4. Contraintes**
- **7.5. Perspectives**

7.1. Répartition

En 2000, la culture de l'olivier:

- **168 080 hectares, soit 33 % des 500 000 hectares de superficie arboricole nationale**
- **et 2 % des terres agricoles cultivables.**

La surface oléicole est répartie dans trois régions :

- **le Centre, avec 54.3 %;**
- **l'Est, avec 28.3 % ;**
- **et l'Ouest, avec 17 %.**

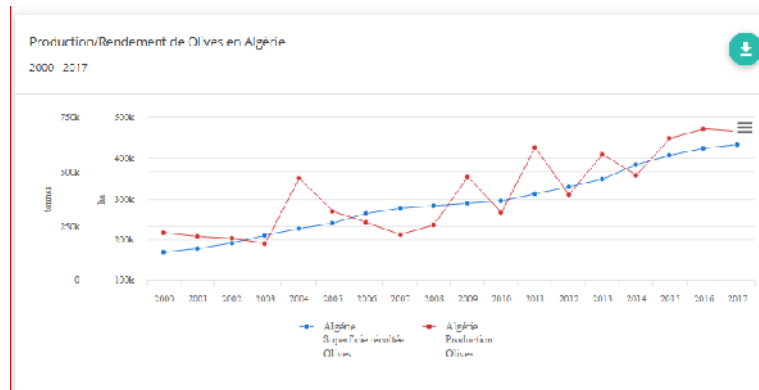
7.1. Répartition

80 % des oliveraies sont situées:

- **en zones de montagne.**
- **sur des terrains accidentés et marginaux.**
- **peu fertiles**
- **avec une pluviométrie moyenne entre 400 et 900 mm/an.**

Le reste des oliveraies (20 %) → dans les plaines occidentales (Masera, Sig, Relizane) pluviométrie moyenne annuelle est de 300-400 mm.

7.2. Surfaces. Production. Rendements



7.3. culture en Algérie: les variétés

Dans le Centre et l'Est :

- 'Hamma' (pour la conserverie).
- 'Chemlal'. 'Azeradj'. 'Bouchouk'. 'Rouquette'. 'Blanquette' et 'Limli' (pour l'extraction d'huile).

A l'Ouest:

- 'Sigoise'. 'Verdial'. 'Cornicabra' et 'Gordal'.

7.4. Contraintes

- **L'eau**
- **Le terrain**
- **La transformation**
- **La commercialisation**

Rubrique	Surface (ha)	%
Totalement mécanisable	60 000	25
Partiellement mécanisable	84 000	35
Non mécanisable	96 100	40

7.5. Perspectives

- **La production et la consommation d'huile d'olive pourrait facilement doubler si:**
 - **promotion des huiles d'olive: Appellations d'origine.**
 - **Indications géographiques et autres**
 - **meilleure organisation du secteur: union entre la transformation et la commercialisation à la production.**
 - **formation et de transfert de technologies.**
 - **Un renforcement du soutien au secteur.**

Conclusion chapitre 4

- **Le MADR programme spécial pour le développement de l'oléiculture en intensif dans les zones steppiques. pré-sahariennes et sahariennes pour l'année 2006/07 en vue d'augmenter les productions et de diminuer les importations d'huiles végétales.**

