

وزارة الفلاحة و التنمية الريفية
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL
ولاية بجاية α ولاية بجاية
جامعة عبد الرحمن ميرة - بجاية
UNIVERSITE ABDERRAHMANE MIRA - BEJAIA
المعهد التقني لزراعة أشجار الفواكه و الكروم
INSTITUT TECHNIQUE DE L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE ET DE LA VIGNE

*En collaboration avec le Conseil Oléicole International
C.O.I*

ORGANISENT

*UNE RECONTRE PROFESSIONNELLE
SUR LA DIETE MEDITERRANEENNE
ET L'HUILE D'OLIVE*



بجاية 13 - 14 ديسمبر 2011 BEJAIA les 13 - 14 Décembre 2011

FORUM PROFESSIONNEL DIÈTE MÉDITERRANÉENNE ET L'HUILE D'OLIVE

L'Oléiculture connaît un réel essor au niveau mondial. Connue comme une culture "spécifiquement" méditerranéenne, elle fait l'objet d'une extension à l'échelle mondiale, suite, entre autres aux résultats de la recherche médicale sur ses vertus médicinales et à la politique de promotion de la consommation développée par le conseil oléicole international COI.

L'Unesco a intégré la diète méditerranéenne comme patrimoine mondial culturel et immatériel le 17 novembre 2010.

Suite à cela l'ensemble des pays de la méditerranée s'engagent, à travers des démarches nationales, à promouvoir cet acquis comme un élément de leur stratégie marketing pour aboutir à un logo "produit méditerranéen" et sa jonction avec la notion de produits de terroirs.

C'est dans ce cadre que nous avons pris l'initiative d'organiser cette rencontre à Bejaia

Ce forum sera l'occasion, à travers un échange entre les professionnels des différentes wilayas du pays, de définir les outils nécessaires à l'élaboration d'une stratégie de promotion de l'oléiculture par le biais d'une approche multisectorielle intégrée et ce par la réalisation d'un projet pilote au niveau de cette wilaya.

Le projet finalisé devra faire l'objet d'une présentation à l'échelle nationale pour sa validation et son extension aux différentes zones oléicoles.

Journée du 13 décembre 2011

09 h 00 – 10 h 00



Cérémonie d'ouverture



- *Allocution de Monsieur le Wali ou son représentant*
- *Allocution de Monsieur le Recteur de l'Université A. Mira*
- *Allocution du représentant du MADR*

Présentation des communications

10h 30 – 10h 45

Diète méditerranéenne et huile d'olive C.N.I.O.

10h 45 – 11h 00

Le marché mondial des produits oléicoles et ses exigences O.N.I.L.E.V

11h 00 – 11h 15

Terroirs, savoirs faire et labellisation des produits oléicoles I.T.A.F

11 h 15 – 11h- 30

Développement de l'oléiculture de la wilaya de Bejaia (Approche intégrée) DSA/CAW/CF



11h 30 – 12 h 30

Débat



14 h00 – 17 h00 : Travaux en 5 Ateliers .

- *Histoire de l'olivier (Terroir et savoir faire)*
- *Huile d'olive et diététique*
- *Olivier, environnement et tourisme (qualité de la vie)*
- *Huile d'olive dans les médias (élaboration d'une stratégie de communication)*
- *Approche multisectorielle de la production d'huile d'olive et olives de table (élaboration d'un projet pilote pour la wilaya de Bejaia)*



Journée du 14 décembre 2011

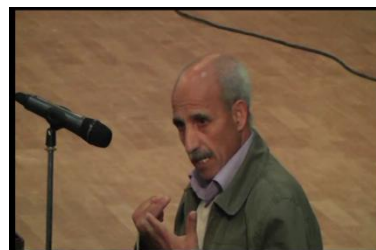
9h 00 – 10 h 00

Présentation /restitution des travaux d'ateliers



10h 30 – 12 h 00

Débat en plénière



clôture.