

# LA LETTRE DE HABRA

## BULLETIN D'INFORMATION MENSUEL N°1 -MAI 2012-



### LA FERME DE DEMONSTRATION DE MOHAMMADIA WILAYA DE MASCARA

www.itafov.dz/station.php?Station=MOHAMMADIA  
email: fd\_mohammadia@itafov.dz



#### Sommaire :

- Editorial
- Incidences des effets climatiques
- Les travaux du mois
- Tendances du marché de fruits à Mohammadia
- Techniques arboricoles et viticoles :
  - Elaboration artisanale des olives vertes confites
- Assistance technique
- Fiche variétale de "Sigoise"
- Divers:
  - Recette du mois
  - Quelques recommandations pour préparer un jus de fruits de qualité

#### Editorial

Les dernières années ont connu une augmentation de la demande en produits d'olives, ce qui a favorisé l'extension des surfaces oléicoles au niveau international, accompagné dans de nombreux pays par des programmes spécifiques de développement.

L'Algérie comme tout les pays méditerranéens a adopté un programme de développement de l'oléiculture ( un million d'hectares d'ici l'année 2014) afin de participer à la sécurité alimentaire et de mieux exploiter les potentialités que possède notre pays (climat méditerranéen propice à l'oléiculture, superficie agricole vaste, main d'œuvre disponible) mais il faut veiller à ce que le produit (olive de table ,huile d'olive) proposé soit de qualité. La qualité commence à partir du verger jusqu'à l'obtention du produit fini.

Notre mission en tant qu'agronomes est d'apporter à nos agriculteurs l'assistance technique nécessaire pour l'obtention de produits de qualité leurs permettant d'améliorer leur revenu.

**M. M.DRAOUI**

Directeur de la FD Mohammadia

#### Incidences des effets climatiques

Pendant le mois d'Avril, la température varie de 15°C à 18°C, la pluviométrie enregistrée est de l'ordre de 49,8 mm; elle est bénéfique pour le développement des arbres fruitiers.

La négligence des traitements préventifs en cette période climatique caractérisée par une humidité élevée, a conduit à une forte attaque des champignons, prenant le cas de l'olivier qui est touché par l'œil de paon.



#### Données météorologiques

Pluviométrie (mm)	Température			Vents	Grêle	Gelée	Neige	Si-rocco
	Min	Max	Moy					
49,8 mm	/	/	15 à 18	/	/	/	/	/

Source: station météo FD Mohammadia

## Les travaux du mois

### Les travaux réalisés au cours du mois d'Avril:

- Discage entre les lignes des vergers (Désherbage mécanique)
- Préparation des cuvettes pour l'irrigation ou vérification et remise en état des réseaux localisés.
- Fin des travaux de taille de fructification des variétés d'agrumes de saison.

### Au cours du mois de Mai, les travaux recommandés sont:

#### Pour l'olivier et les agrumes

- Fin des travaux de taille sur les variétés d'agrumes tardives
- Début des irrigations et apport d'azote (1/4 de la dose annuelle) pour améliorer le taux de nouaison.
- Discage entre les rangs s'il y a lieu.

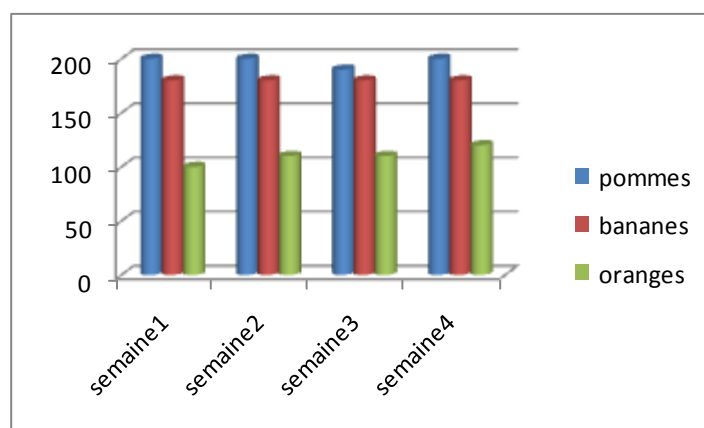
NB: Vu la fréquence des désherbages mécaniques, veillez à croiser les passages pour garder le sol nivelé.

### Stades phénologiques du mois



## Tendance du marché de fruits à Mohammadia

Ce mois a connu des flambés des prix des fruits, surtout les pommes et les bananes qui ont été cédés à 200,00 et 180,00DA respectivement, par contre les prix des oranges n'ont pas été affectés par ces augmentations, ils ont restés aux alentours de 100,00 à 120,00DA



## Assistance technique

- Visite des vergers oléicoles: Sig, Oggaz, Bouheni (Mascara)
- Une journée de formation sur les techniques de greffage de l'oléastre, pour les agriculteurs, au niveau de la DSA de la Wilaya de Sidi Bel Abbès.
- Dans le cadre du programme de PRCHAT, deux journées de formation sur les techniques de greffage de l'oléastre pour les agriculteurs sont déroulées au niveau de ITMAS Ain Temouchent.

### Techniques arboricoles et viticoles

#### L'élaboration artisanale des olives de tables vertes confites

##### **1. Époque de la cueillette**

La cueillette doit s'effectuer au moment où la drupe a atteint son développement maximal, mais avant la véraison, c'est-à-dire avant que l'olive ne commence à virer du vert au jaune paille, à peine perceptible, lorsqu'elles sont encore vertes. Dès lors, en fonction de la variété, la récolte peut avoir lieu dès fin août jusqu'à mi-octobre.

##### **2. Sélection et lavage**

Aussitôt après la cueillette, les olives font l'objet d'un triage en fonction de leur taille, puis d'un lavage avant d'être soumises à un traitement alcalin à la soude.

##### **3. Préparation de la lessive alcaline**

La dose à employer varie de 20 à 25 g par kilogramme d'olives; celle de 20 g est employée lorsque les fruits sont récoltés en année de sécheresse ou proviennent de cultures non irriguées; la deuxième (25 g) l'est utilisée quand la campagne a enregistré une pluviométrie normale ou lorsque les olives sont produites dans des oliveraies irriguées. Les deux ont une teneur en eau différente.

Après avoir fixé la quantité de soude à employer par kg d'olives, verser de l'eau, à raison d'un litre par kg d'olives à mettre en œuvre, dans une cuvette qui peut être en plastique, bois - genre baquet -, aluminium étamé, terre cuite, etc., on procède de la manière suivante:

Olives 10 kg, eau 10 litres et, pour une dose retenue de 20 g de soude: 200 g de soude caustique. Dès qu'elle a été ajoutée à l'eau, la soude se dissout et produit en même temps un réchauffement de l'eau par un phénomène exothermique. La solution ainsi obtenue peut être employée uniquement après refroidissement.

##### **4. Immersion des olives dans la solution alcaline**

Les olives doivent être logées dans la solution préparée comme indiqué ci-dessus. Le tout doit être remué à l'aide d'une cuillère de bois ou d'une spatule, de manière à ce que la surface des olives en soit intégralement mouillée. Les olives auront tendance à se déposer au fond du récipient, alors qu'un certain nombre restera à la surface. Ceci est à éviter, afin d'empêcher le brunissement de la partie de l'épiderme des drupes non immergée dans la solution. En effet, la surface, d'abord mouillée, puis au contact de l'air et avec l'absorption de gaz carbonique, verra l'hydrate de sodium transformé en carbonate et c'est précisément cette réaction chimique qui va conférer aux fruits une coloration foncée, noirâtre, au lieu d'assurer la persistance d'une couleur verte uniforme. On peut remédier à cet inconvénient en enfonçant dans la solution un couvercle de tôle zinguée, d'aluminium ou autre, de manière à assurer l'immersion complète des olives dans la solution sans contact avec l'air.

##### **5. Durée de l'immersion dans la lessive**

En lignes générales, les olives doivent demeurer immergées dans la solution de soude de 8 à 12 heures d'affilée; la durée exacte sera à établir en réalisant des coupes transversales de la pulpe des fruits et en suivant l'avancement du front de soude qui forme une alvéole brunâtre. Cette coloration devient rougeâtre si la phénolphtaléine est étalée sur la chair de l'olive coupée.

La désamérisation peut être considérée comme achevée lorsque le front de pénétration de la solution dans le mésocarpe des drupes a atteint environ 2/3 de l'épaisseur de la pulpe pour les olives à conserver longtemps.

## LA LETTRE DE HABRA

Quand les olives sont destinées à être consommées rapidement, le front de pénétration doit atteindre le noyau. Le point idéal est établi en prélevant un échantillon de 25 olives au minimum. Si la majorité, c'est-à-dire pratiquement 80 %, sont cuites à point, le traitement est considéré comme achevé, les restantes sont soit trop cuites car plus mûres, soit d'un degré de pénétration insuffisant, car plus vertes au moment de leur immersion dans le bain de lessive .

### **6. Séparation des olives de la solution**

Une fois établi le moment exact à partir duquel les olives doivent être retirées de la solution, il faut y procéder aussitôt. À signaler que la couleur de la lessive alcaline est alors particulièrement foncée. La séparation peut intervenir en éliminant les olives de la solution ou inversement, en la soutirant du récipient. La procédure est au choix de l'opérateur en fonction, entre autres, des ustensiles dont il dispose. La seule précaution à prendre est de ne pas les toucher avec les mains. Cette opération achevée, on ajoutera de l'eau propre et pure du robinet, dans une proportion même supérieure au volume utilisé comme solution, afin de faciliter l'élimination des traces éventuelles de soude et de tous les autres composés indésirables. On préconise deux trempage dans l'eau potable ; le premier pendant 2 à 3 heures et le second pendant 10 à 12 heures. Ces lavages doivent être répétés autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'eau de rinçage reste propre et limpide.

### **7. Apprêt des olives**

Un peu avant la fin des lavages, il faut préparer la solution à employer pour l'apprêt des olives. Faire bouillir de l'eau dans une marmite. La quantité doit être égale aux 2/3 du poids des olives préparées et à confire. Avant ébullition, ajouter 20 à 25g de sel de cuisine par kg d'olives, 10 g de feuilles de laurier, 10-15 g d'aneth et le zeste de 3 ou 4 citrons de grosseur moyenne, le tout convenablement haché en morceaux pas trop menus. Laisser bouillir l'infusion pendant 2 heures environ afin que l'eau puisse acquérir les arômes de tous ces ingrédients, puis laisser refroidir. ,

### **8. Conservation des olives**

Les olives déjà préparées sont rangées dans des récipients de différents matériaux (verre, terre-cuite, polyéthylène... etc.), bien lavés et à col large, munis de bouchons à fermeture hermétique; la solution aromatisée est alors ajoutée de manière à remplir entièrement le récipient. Ne pas oublier que les récipients remplis d'olives avant adjonction de la solution doivent avoir un espace vide de tête (deux doigts environ). Précisons également que la solution doit être filtrée avant utilisation.

Les récipients ainsi préparés doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Les olives sont alors prêtes à la consommation. On peut, si on veut, attendre quelques jours de manière à permettre aux fruits de bien s'imbibber des arômes dégagés par les ingrédients utilisés pour l'apprêt. Il est conseillé d'éliminer la solution aromatisée au bout de 15 jours et de la remplacer.

# Fiche variétale -Sigoise-



## Produit de terroir

La variété Sigoise est la plus répandue dans la région de Sig, d'où elle prend son nom d'origine. Elle est très appréciée par le consommateur.

Malheureusement cette variété a connu des déperditions se traduisant par la faiblesse de la production engendrée par la situation actuelle du périmètre.

Pour faire face à cette situation un certain nombre d'actions doivent être retenues à savoir :

- ✓ Réhabilitation du périmètre
- ✓ Développement des ressources hydriques
- ✓ Valorisation et développement du patrimoine existant
- ✓ Utilisation des techniques culturales modernes
- ✓ Utilisation d'autres variétés de table compétitives du point de vue commercial
- ✓ Éviter les vergers monovariétaux qui peuvent entraîner des surproductions



- Nom scientifique : Oléa Européa CV Sigoise
- nom commun : Sigoise
- origine : plaine de Sig (Mascara)
- Utilisation : double aptitude (huile et olive de table)
- Diffusion : occupe 25% du verger oléicole

### Importance et répartition :

Les grands bassins oléicoles de la région ouest, où la variété Sigoise a pris de l'ampleur, sont situés dans les wilayas de MASCARA et de RELIZANE

### Arbre :

- Débourrement : 5/02 – 3/03
- Floraison : 5/04 – 15/04
- Nouaison : 19/04 – 05/05
- Récolte : à partir de 20 Septembre
- Vigueur : forte
- Port : érigé
- Densité du feuillage : moyenne
- Longueur des entre-nœuds : moyenne

### Feuille :

- Forme : elliptique – lancéolée
- Longueur : moyenne
- Courbure longitudinale du limbe : plane
- Largeur : moyenne
- Longueur : moyenne

### Inflorescence :

- Nombre de fleurs / inflorescence : moyen

### Fruit :

- Poids : moyen
- Forme : ovoïde
- Symétrie : asymétrique
- Position diamètre transversal maximal : central
- Sommet : pointu
- Base : tronquée
- Mamelon : présent
- Présence des lenticelles : nombreuses
- Dimension des lenticelles : petite
- Localisation initiale : sommet
- Couleur : noire

### Endocarpe :

- Poids : moyen
- Forme en A : allongée
- Symétrie en A : asymétrique
- Symétrie en B : symétrique
- Position diamètre transversal maximum en B : central
- Sommet en A : pointu
- Surface en B : lisse
- Nombre de sillons fibrovasculaires : moyen
- Distribution sillons : uniforme
- Extrémité du sommet : avec mucron



## Divers

### Tortis aux olives

#### Ingrédients

- 450 g de torti
- 1 oignon
- 250 g d'olives vertes farcies aux poivrons
- 500 g de pulpe de tomates pelées en dés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



#### RECETTE DU MOIS

#### Préparation

Faites bouillir l'eau des pâtes.  
Pelez et émincez l'oignon. Coupez les olives en rondelles.  
Faites cuire les tortis.  
Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon dans l'huile. Ajoutez les olives puis la tomate et les épices.  
Laissez mijoter quelques minutes.  
Egouttez les pâtes, mélangez-les à la sauce et servez immédiatement.  
Vous pouvez garder quelques olives entières pour décorer.

### Quelques Recommandations pour préparer un Jus de fruit de qualité

Attention il ne faut pas préparer des jus à partir des fruits moisiss, parce qu'il y'a une probabilité d'être contaminé par une mycotoxine « Patauline », qui est issue de divers moisissures bleues (Penicillium, Aspergillus...)

Pour éviter ces problèmes, il est recommandé de:

- Ne jamais presser les fruits qui sont tombés par terre.
- Choisir des fruits sains, exempts de moisissures.
- Transporter rapidement et délicatement vers l'usine de transformation.
- Pressurer immédiatement, sinon stocker les fruits au froid.
- Utiliser du matériel propre
- Pasteuriser rapidement
- Classer et numéroter les lots selon pressurage et provenance des fruits (Traçabilité)

#### La lettre de HABRA

Bulletin mensuel d'information édité par  
Ferme de Démonstration de Mohammadia

Pour plus d'information veuillez contacter nos  
cadres techniques

Directeur de le FD : M<sup>r</sup> DRAOUI .M

Service Expérimentation : M<sup>m</sup> SALLAOUI.N

Service Appui technique : M<sup>r</sup> MEDJAHDI .M

Service Production : M<sup>r</sup> CHAALA .A

#### Retrouvez nous sur l'adresse:

**ITAF de Mohammadia**

**B.P.N°52 Mohammadia W. Mascara**

**Tel:040 45 64 40**

**Fax :045 89 00 35**