



L'olivier

« L'arbre de mon climat à moi c'est l'olivier ; il est fraternel et, à notre exacte image. Il ne fuse pas d'un élan vers le ciel comme vos arbres gavés d'eau. Il est noueux, ruqueux, il est rude. Il oppose une écorce fissurée mais dense, aux caprices d'un ciel qui passe, en quelques jours, des gelées d'un hiver furieux, aux canicules sans tendresse. A ce prix, il a traversé les siècles. Certains vieux troncs, comme les pierres des chemins, comme les galets de la rivière, dont ils ont la dureté, sont aussi immémoriaux et impavides aux épisodes de l'histoire ; ils ont vu naître, vivre et mourir nos pères et les pères de nos pères. A certains, on donne des noms comme à des amis familiers ou à la femme aimée (tous les arbres chez nous sont au féminin) parce qu'ils sont tissés à nos jours, à nos joies, comme la trame des burnous qui couvrent nos corps. Quand l'ennemi veut nous atteindre, c'est à eux, tu le sais Jean, qu'il s'en prend d'abord. Parce qu'il pressent qu'en eux une part de notre cœur gît et saigne sous les coups.

L'olivier, comme nous, aime les joies profondes, celles qui vont par delà la surface des faux-semblants et des bonheurs d'apparat. Comme nous, il répugne à la facilité. Contre toute logique, c'est en hiver qu'il porte ses fruits quand la froidure condamne à la mort tous les autres arbres. C'est alors que les hommes s'arment et les femmes se parent pour aller célébrer avec lui les noces rudes de la cueillette. Il pleut souvent, il neige, quelquefois il gèle. Pour aller jusqu'à lui, il faut traverser la rivière et la rivière en hiver se gonfle. Elle emporte les pierres, les arbres et quelquefois les traverseurs. Mais qu'importe ! Cela ne nous a jamais arrêtés ; c'est le prix qu'il faut payer pour être de la fête. Le souvenir que je garde de ces noces avec les oliviers de l'autre côté de la rivière -mère ou marâtre selon les heures - ne s'effacera de ma mémoire qu'avec les jours de ma vie.»

> Mouloud MAMMERI Culture savante, culture vécue (1938/1989)



DEDICACES

Cet ouvrage est dédié à la mémoire de nos feux regrettés :

Mr FERROUKI SidAhmed (1967-2022) Ministre de l'Agriculture, du développement rural et de la pêche (25 juillet 2015 - 11 juin 2016)

Mr HAMDANI Abdelhamid (1963-2023) Ministre de l'Agriculture et du développement rural (25 juin 2020 - 11 novembre 2021)

Mr ALLOUM Djaafar

Directeur Général de l'Institut Technique de l'Arboriculture fruitière et Directeur d'AGRUMAL

Mme CHETTOUH Chafia

Cheffe de département expérimentation (ITAF)

Mr AMOR Sassi

Directeur de la station ITAF de Hamma Bouziane Constantine

Mr RAMDANI Mohamed

Technicien supérieur à la station ITAF de Boufarik

Mr BERZIGUA Mohand Said

Secrétaire Général de l'ITAF



REMERCIEMENTS

Nos remerciements vont à :

Monsieur le ministre de l'Agriculture et du Développement Rural pour son soutien et ses encouragements permanents.

L'Union Européenne, à travers le Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture (PASA) en Algérie pour son appui financier accordé à l'édition du catalogue

Expertise France, agence de mise en œuvre du Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture en Algérie, pour l'accompagnement technique de ce catalogue, ainsi que toute l'équipe du PASA Pôle Soummam

Monsieur FERRAH Ali, Directeur de l'INRAA et coordinateur national du programme PASA

Monsieur SAKHRI Mohamed El Hadi, Président du comité de pilotage du programme PASA

Professeur AZIOUNE Ammar, Directeur du centre de Recherche en Biotechnologie de Constantine, et son équipe de recherche, pour la réalisation des analyses moléculaires des variétés autochtones intégrées dans ce présent catalogue

Nos collègues du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural qui ont participés chacun dans son domaine au développement de la filière Oléicole

Messieurs : MENDIL Mahmoud, KADOUS M. Ouamar, TAHAR Zidane, et SEBAI Ahmed et INNAL Hocine pour leurs contributions à différents niveaux et à différentes époques.

Monsieur SAIBI Zahir, Directeur de la ferme de démonstration ITAF de Takerietz, et l'équipe de la FD Takerietz, pour leur contribution active dans la réalisation des travaux de caractérisation variétale

A l'Ensemble du personnel de l'ITAF qui a participé de près ou de loin à la promotion et au développement de l'oléiculture Algérienne.

Enfin à tous ceux qui ont œuvrés et œuvrent pour le développement de l'oléiculture Algérienne.



REALISATION

Cet ouvrage est réalisé sous la Direction de Monsieur **RABIHA Khaled** Directeur Général de l'ITAF

Et de :

Monsieur Rabhi Mohand Larbi, Secrétaire Général

Madame **KEMACHE Zahra** Cheffe de Département Appui technique à la production

Madame Ghezli Chahinez, Cheffe de département Production

Madame **BEDRINE Dalal Zohra**, Cheffe de département expérimentation

Madame **TAIBI Karima**, Cheffe de service expérimentation

Monsieur Paul LOMPECH, Expert communication au PASA – Pôle Soummam

Madame **DERDAH Yamina**, responsable aval au PASA - Pôle Soummam

Monsieur MAZA Tahar, responsable amont au PASA - Pôle Soummam

Le personnel de la ferme de démonstration ITAF de Takerietz

L'équipe chargée de la collecte du matériel végétal pour la réalisation de ce catalogue



MOT DU DIRECTEUR GENERAL

a domestication de l'olivier par la population autochtone depuis plus de 12.000 ans et le passage de plusieurs civilisations par notre pays : phéniciens -Romains - ottomans, colons français a favorisé l'accumulation d'un savoir faire non négligeable chez nos paysans sur divers aspects couvrant les domaines techniques, économiques, culturels, artisanales et gastronomiques. Il convient de souligner que dans de nombreuses régions d'Algérie à reliefs accidentés, aucune autre activité agricole économiquement rentable ne pourrait remplacer l'oléiculture. Plantées dans des situations qui sont aujourd'hui considérées comme défavorables, notre oliveraie a pu fournir dans le passé une production de subsistance non dépréciable à une population rurale avec une main-d'œuvre abondante qui pouvait leur montrer tous les soins nécessaires.

Le verger oléicole national est un agro-système complexe avec différents systèmes de production, de techniques de culture et de ressources génétiques, sous des climats méditerranéens à dominance semi-aride et aride ; caractérisés par une insuffisance chronique des précipitations ; des saisons pluvieuses courtes et des sécheresses fréquentes et où l'eau est le facteur limitant de l'extension de la culture, accentuée par les effets de changements climatiques. Pour cela, il nous faut agir sur les facteurs agronomiques, techniques et économiques afin d'augmenter les rendements, d'accroitre la production ; d'améliorer la qualité des produits oléicoles et d'abaisser les coûts de production.

À cela ; il convient d'ajouter historiquement une partie importante du patrimoine oléicole correspondait à une oléiculture de type familial tendant surtout à l'autosuffisance et dans laquelle les échanges commerciaux sont limités. Aujourd'hui, l'évolution économique, la revalorisation de la main d'œuvre qui a favorisé l'exode rural vers d'autres secteurs (industrie, des services, tourisme et artisanat, etc.) a entraîné l'augmentation considérable des coûts de production au cours des demières années.

A partir des années 2000, les pouvoirs publics ont engagé une feuille de route, pour la relance du secteur agricole en général et l'oléiculture en particulier à travers le lancement du Programme National de Développement Agricole (PNDA) qui a consacré la dimension rurale comme un élément incontournable et nécessaire à la réalisation du développement agricole fondé sur la réalisation de projets d'investissements : économiquement rentables ; socialement acceptables, écologiquement durables.

Cette filière a eu le plus de soutien de la part de l'Etat, et ce à commencer par le soutien à la création des pépinières, jusqu'à la mise en place des unités de conditionnement de l'huile d'olive grâce au financement du secteur par le Fonds National de Régularisation et Développement Agricole (FNRDA) et qui se base sur la réhabilitation des zones traditionnelles ayant bénéficiées d'un programme portant sur :

- La régénération des plantations âgées qui constituaient 60% du peuplement;
- La confection de cuvette en zone de pente > 12%;
- Le soutien au débroussaillage et greffage d'oléastres.



Et surtout l'extension de la superficie par la réalisation des nouvelles plantations étendue à l'ensemble du territoire national avec des densités variant de 100 à 204 plants /ha voire 400 plants / ha qui a permis le changement de panorama et la verdure de toutes les wilayas steppiques et pré-sahariennes.

Le soutien était d'amont en aval, par la formation, le crédit agricole, la révision des taxes en matière de production, la concession des terres agricoles, la création de nouvelles plantations à différentes densités en fonction des conditions agro-climatiques, introduction de nouvelles techniques, l'acquisition d'équipements de récolte; (filets de récolte, peignes, fouetteurs ...); la modernisation des capacités de stockage (individuelles ou collectives); l'acquisition de chaîne de conditionnement (uniquement pour les formes collectives).

Ensuite, le MADR a initié une nouvelle approche dans le cadre du programme de renouveau de l'économie agricole et rurale qui consiste à l'intensification de l'oliveraie existante et l'accroissement des superficies en la poursuite des soutiens existants, mis à part le greffage et la taille qui sont pris en charge dans le cadre des PPDRI au même titre que la réhabilitation de huileries traditionnelles. C'est l'occasion et même la possibilité pour les wilayas de mettre en œuvre des projets à initiatives locales (PIL)ou des projets individuels pour un meilleur développement de la filière et une meilleure rentabilité.

Le résultat aujourd'hui, se traduit par un triplement des plantations d'oliviers durant les vingt demières années, c'est qu'il y a beaucoup de prémisse qui montre que la filière n'est pas loin d'intégrer le marché mondial grâce à certaines actions en cours qui montre bien que l'Algérie se dirige en droite ligne dans l'organisation de cette filière en vue de maintenir les marchés traditionnels et conquérir des nouveaux marchés dont l'objectif principal à court terme l'exportation de 5000 tonnes d'huile d'olive et 20.000 tonnes d'olives de table qui vont être renforcé par le label de l'olive du Sig (Mascara) en cours de reconnaissance.

En plus, l'oléiculture est considérée aujourd'hui comme une des filières stratégiques qui devront garantir la sécurité alimentaire de la nation., tout en admettant que nos oléiculteurs devront faire encore des efforts dans la manière de cueillir les olives, de trituration des olives, du conditionnement, de valorisation des sous produits, de création de labels et dans l'organisation du secteur.

Je voudrais ici souligner notre grande appréciation des efforts qu'il ne cesse de mener pour améliorer la productivité, la qualité et la promotion de la consommation des produits oléicoles et cette rencontre permettra certainement de mieux connaître la situation et les problèmes actuels du secteur oléicole. Mais aussi les défis que nous devons relever pour accroitre notre superficie à un million d'ha et l'Algérie pourrait se positionner parmi les 5 premiers producteurs mondiaux de l'huile d'olive d'ici 2035, entre autres, elle pourrait également gagner une place en terme d'olives de table pour se classer 3ème producteur à l'échelle internationale après l'Union européenne et l'Egypte.

Je voudrais également adresser un hommage particulier aux oléiculteurs de toutes les régions des pays comme reconnaissance aux efforts qu'ils mènent pour maintenir les activités agricoles dans de nombreux villages qui vivent pratiquement exclusivement de l'oléiculture.

> RABIHA Khaled Directeur Général de l'ITAF





MOT DU CHEF DE PROJET PASA Oléiculture

UN BEL OUVRAGE UTILE POUR TOUS LES COMPAGNONS DE L'OLIVIER EN ALGÉRIE

epuis 5 années, le PASA (programme d'appui au secteur Agricole) avec son Pôle SOUMMAM, vient renforcer le secteur Oleicole en Algérie. Avec le soutien de l'Union Européenne et du MADR, Expertise France est chargée de la mise en œuvre sous coordination INRAA; ce programme dynamise tous les maillons de la chaine de valeur de l'Huile d'Olive, depuis la pépinière jusqu'à la table du consommateur.

Aux côtés du partenaire technique ITAF, le programme a identifié très tôt dans ses diagnostics, l'importance vitale des variétés locales d'Olivier en Algérie pour cinq raisons :

- Optimiser la production d'olives et d'huile d'olive par la meilleure adéquation entre la variété et son environnement pédoclimatique d'une part,
- Identifier les meilleures variétés pour leur palette aromatique d'huiles vierges-extra aptes à séduire le palais des consommateurs les plus curieux et exigeants, tant sur la marché domestique à consolider, que sur les marchés éloignés à conquérir,
- Inscrire plusieurs variétés algériennes dans le club fermé des huiles riches en polyphénols totaux et autres composants précieux jouant un rôle largement documenté dans le bénéfice santé des aliments,
- Préparer la résilience au dérèglement climatique avec des vergers composés ou recomposés de variétés algériennes plus résistantes au stress hydrique,

Contribuer fermement à la conservation de cette espèce présente sur les territoires difficiles dont les sujets -millénaires pour certains- participent à la biodiversité algérienne et la qualité de ses paysages.

A cet effet, aux côtés de ses partenaires, le PASA a mobilisé et déployé toutes les ressources disponibles : tailles de régénération de la collection variétale emblématique dans l'écrin de la station de Takerietz mais aussi à Oued Ghir par un maitre tailleur ; caractérisation moléculaire des variétés algériennes d'olivier confiée au CRBT après une grande campagne de collecte nationale de sujets dolivier par les équipes de l'ITAF sans oublier les ainés mobilisés pour trouver les sujets rares dans des terroirs oubliés.

Sans la passion de chacune et de chacun, professionnels et compagnons de route, pour cet arbre symbolique et central, ce beau chantier n'aurait pas vu le jour, il fallait donc couronner cette action concertée. La première édition du catalogue fut un best-seller, le PASA a aujourd'hui l'honneur d'accompagner l'ITAF pour éditer la deuxième édition du catalogue des variétés algériennes de l'Olivier.

Puisse cet ouvrage de qualité (beau, précis, utile et agréable à découvrir) rencontrer tous les partisans de l'arbre de paix au cœur des paysages algériens et méditerranéens.

Olivier RIVES Expert principal Chef de projet PASA-Pôle SOUMMAM





DE L'AGRICULTURE EN ALGERIE PASA – Pôle Soummam

Sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MADR), le programme, mis en œuvre d'octobre 2018 jusqu'à décembre 2023 est exécuté par Expertise France, l'agence d'exécution française pour le Pôle Soummam,). sous la coordination nationale de l'Institut National de la Recherche Agronomique d'Algérie (INRAA).

Ainsi, les groupes cibles pour le PASA sont les petits agriculteurs organisés en associations et coopératives, les Très Petites (TPEs) et Petites Moyennes Entreprises (PMEs) avec un accent particulier sur les jeunes et les femmes. Les structures d'appui publics et les acteurs privés de la société civile des filières cibles, sont les bénéficiaires du projet, assurant la réalisation des activités du projet sur le terrain.

Le PASA est fondé sur deux principes :

le développement d'une approche « chaîne de valeur agricole et agroalimentaire », comme outil de dynamique économique locale et de gouvernance territoriale et nationale,

2 la mobilisation et le renforcement des compétences pour une meilleure compétitivité des acteurs économiques des filières ».

Aussi appelée Région de la Soummam, celle-ci est caractérisée par une population rurale nombreuse et dynamique, une agriculture familiale à base de petites exploitations peu spécialisées, et une pratique ancestrale de l'oléiculture et de la production d'huile d'olive.

Afin de collecter les informations indispensables à la définition d'une stratégie d'intervention et d'un plan d'action partagés par l'ensemble des parties prenantes et adaptés à la zone d'intervention, deux diagnostics participatifs ont été conduits au début du projet. C'est sur cette base de ces recherches sur les territoires et l'intégration des questions environnementales et de ressources en eau que le programme a formulé les objectifs et résultats attendus, résumés en un message clé:

« L'objectif du PASA est de poser les bases d'une oléiculture durable dans la vallée de la Soummam : rentable pour les oléiculteurs et les oléifacteurs, inclusive pour les femmes et les jeunes, valorisant les ressources naturelles et organisée autour des professionnels. »



A ce jour, le PASA a contribué au développement de cette filière oléicole au travers de nombreuses activités ; la construction d'un Dispositif d'Appui-Conseil (DAC) pour la montée en compétence de ses acteurs, le financement d'études structurantes (étude sur la consommation nationale d'huile d'olive, sur le conditionnement ou le marketing) ou encore le soutien à des projets innovants à forts impacts environnementaux tel que la valorisation des coproduits. Le PASA a également appuyé l'ITAFV, partenaire privilégié, dans le renforcement de ses capacités d'analyses avec l'aménagement et l'équipement de la ferme de démonstration de Takerietz, le financement de la caractérisation moléculaire et l'édition du nouveau catalogue des variétés d'oliviers d'Algérie.



Le PASA -Pole Soummam en chiffres

1 laboratoire accréditépar l'organisme national d'accréditation ALGERAC et le COI (Conseil Oléicole International)

1 site internet, fodal.dz dédié aux acteurs de la filière

33 livrables dédiés à la filière, consultables gratuitement sur le portail Capacity4Dev

104 experts contributeurs de 34 référentiels de formation amont et aval

Un réseau de 60 conseillers spécialisés en oléiculture et oléifaction

Plus de 3000 professionnels formés sur 8 wilayas différentes







PREAMBULE

'Origine de l'Olivier se perd dans le temps, coïncidant et se mêlant avec l'expansion des civilisations méditerranéennes qui, pendant des siècles, ont régi le destin de l'humanité et ont laissé leur empreinte sur la culture occidentale.

Symbole Universel de la paix, de la sagesse et de l'harmonie, l'olivier a occupé et occupe une place importante dans l'esprit des hommes et des femmes à travers les civilisations. Il a été et reste un thème artistique commun, ayant inspiré poètes, écrivains et artistes à travers les âges, comme il a accompagné l'Homme dans sa vie économique, sociale et culturelle en périodes d'aisance comme en périodes de difficulté.

Dans l'Antiquité, posséder des oliviers était synonymes de sécurité alimentaire et au-delà de richesse et de prospérité et l'huile d'olive symbolisait la vie, la pureté et dans les trois religions monothéistes la lumière divine.

L'Olivier Sauvage, appelé oléastre, est présent dans de nombreuses régions du pourtour méditerranéen (oriental et occidental) depuis les dernières glaciations. Les premières traces de l'oléastre datent d'il y a 60 000 ans. La culture de l'olivier est beaucoup plus tardive. Les premières traces concluantes de domestication de l'olivier sont datées de 5 500 ans avant J.C au sud d'Haïfa (Proche-Orient).

L'Olivier est cultivé depuis environ 6 oou ans dans le bassin méditerranéen, ou se trouve concentré aujourd'hui plus de 90% du patrimoine oléicole mondial. Son habitat est déterminé précisément par le climat méditerranéen, caractérisé par des hivers relativement doux et des étés secs et chaux; les aires appartenant à ce type de climat se situent entre les 30° et 45° parallèles des deux hémisphères.

Avec la Découverte de l'Amérique (1492), l'oléiculture s'est étendue au-delà du bassin méditerranéen. Les premiers oliviers ont été transportés de Séville vers les Antilles et plus tard vers le continent américain. En 1560, des oliviers étaient déjà cultivés au Mexique, puis plus tard au Pérou, en Californie, au Chili et en Argentine, où l'un des plants apportées pendant la Conquête – le vieil olivier Arauco – est encore aujourd'hui en vie.

À une Epoque plus Moderne, l'olivier a continué à se répandre en dehors de la Méditerranée et est aujourd'hui, cultivé dans des endroits aussi éloignés de ses origines que l'Afrique australe, l'Australie, le Japon et la Chine. Comme l'a dit Duhamel, « la Méditerranée s'arrête là où l'olivier ne pousse plus », autrement dit « Là où le soleil le permet, l'olivier prend racine et gagne du terrain ».

De Nos Jours, il est important de signaler le rôle primordial que joue l'olivier dans la protection de l'environnement. Il empêche la désertification, protège le sol de l'érosion et contribue dans la lutte contre les effets des changements climatiques, grâce à ses capacités de résilience et de fixation du dioxyde de carbone atmosphériques.

Actuellement et grâce aux résultats des recherches scientifiques, qui confirment les caractéristiques positives de l'Huile d'Olive qualifié « d'or liquide » et sa place fondamentale dans la diète méditerranéenne, les produits oléicoles et principalement, l'huile d'olive fait l'objet d'un intérêt croissant de la part de nouveaux pays. Cet intérêt se traduit par unetransformation de la structure de la production et une concurrence plus forte entre les pays producteurs





L'OLIVIER EN ALGERIE

a culture de l'olivier est très ancienne en Afrique du Nord et en Algérie comme en témoignent de nombreux vestiges archéologiques et historiques; les forêts d'oléastres font partie de la flore naturelle de l'Algérie, ou on les rencontre encore dans les régions montagneuses de Kabylie, des Aurès, de l'Est et du centre du Pays. Très tôt les populations de ces contrés en consommaient l'huile et les olives, se chauffer avec les grignons... L'olivier se développait et constituait la principale activité économique de ces régions au milieu des autres arbres fruitiers.

L'Oléastre véritable aurait existé dans cette partie de la méditerranée, depuis le 12 ème Millénaire avant notre ère. De ce point de départ jusqu'aux phéniciens (4000 à 3000 av J.C), l'histoire de l'olivier se confond avec l'histoire de l'Algérie, et les différentes périodes (phénicienne, romaine, turque, arabo musulmane, française) ont eu un impact certain sur la répartition géographique et le développement de l'olivier.



Plusieurs pays se disent avoir des oliviers à peine millénaire ; mais ils sont loin de se douter que des oliviers « mythiques » trois

fois millénaires, témoins de la longue histoire de la partie sud de la méditerranée, qui ont nourri et soigné des générations humaines ainsi qu'éclairé les nuits de diverses nations à diverses époques, se trouvent en Algérie.



L'Olivier dit de Saint-Augustin, aujourd'hui, s'élève majestueusement, sur l'un des trois mamelons qui contournent la ville de Souk-Ahras à l'est d'Algérie, où est natif, Aurelius Augustinus 354-430 ou Saint Augustin évêque d'Hippone. Il se retrouve précisément sur le mamelon de l'antique ville de Thagaste.

« Thagaste était un véritable carrefour des civilisations : romaine, numide, romaine-byzantine, islamique et ottomane. Thagaste, ancien nom numidien, signifie en berbère 'terre de trésor', et reflète les nombreux personnages qui y ont vécu et qui ont influencé toute l'humanité, dont saint Augustin, Apulée de Madaure, Maxime de Madaure, Martianus Capella, ... »



Olivier de Saint Augustin: Mythe ou réalité?

Le dit Olivier Saint Augustin est bel et bien antérieur à Augustin. En effet, en 1953 à la veille des célébrations du 1600 eme anniversaire du saint homme, une expertise de dendrochronologie effectuée sur cet arbre par le laboratoire du Pr Douglass à Tuscan en Arizona, estimait son âge à plus de 2900 ans! Saint-Augustin, l'affectionnait et se plaisait à méditer à l'abri de son feuillage dense.

Labuntur anni, illa vivert, « Les années passent, il est toujours là vivant » ; cet Olivier sanctuaire historique témoin de plusieurs générations et civilisations doit être « classé comme monument historique de l'humanité ».

A leur installation sur les côtes du Maghreb et la mise en place de comptoirs sur le littorale, les phéniciens (1200-300 ans AV-JC) ont initié la culture de l'olivier et de la vigne et à partir de cette période, le commerce de l'huile d'olive à permet le développement de l'oléiculture au niveau de tout le bassin méditerranéen.

Lorsque les Romains (27AV-476 après J.C) sont arrivés en Afrique du Nord, les Berbères savaient greffer des oliviers sauvages et avaient réellement développé la culture de l'olivier sur l'ensemble des territoires qu'ils occupaient. Ainsi, dès l'époque romaine la production d'huile d'olive de l'Algérie était connue et exportée à Rome.

A l'époque romaine, l'oléiculture marchande s'est développée dans les régions sous occupation, pour permettre l'approvisionnement de Rome, en huile d'olive, ainsi qu'en blé. La culture s'étend à mesure que la demande romaine s'accroit. Cela est attesté par l'évolution dans les techniques de broyage et d'extraction d'huile, depuis les procédés les plus primitifs (encore présent dans la vallée de Oued El Arab, dans la Daira de Cherchar, Wilaya de Khenchela au moulin de Beni Ferrah dans les Aurès et ceux évolués de Mdaourouch, Tkout, Azeffoun, Tigzirt et l'apparition du pressoir à vis à la fin du Ile siècle après JC.



Les recherches archéologiques pourraient nous apprendre d'avantage sur l'origine des oliviers qui peuplent les ruines de Tipaza et d'autres régions.

En 1830, les 'autochtones' possédaient un verger oléicole, dont il n'était pas possible d'évaluer l'étendue ou d'apprécier l'importance relative, et conduit exclusivement par les populations autochtones. C'était essentiellement un verger de montagne,



L'OLIVIER EN ALGERIE

composé de nombreuses variétés locales, variétés généralement précoces et tardives à huile et à double fin.

L'oléiculture pour l'Olive de table s'est développée pendant la période de la colonisation française dans la région ouest du pays presque exclusivement par la variété autochtone Sigoise qui était destinée principalement à l'exportation et l'approvisionnement du marché français et européen pour atteindre aujourd'hui le niveau de quatrième producteur d'olive de table au monde.

Il est donc clair que l'olivier avec le figuier, la vigne, le caroubier et d'autres espèces, ont toujours étaient considérées comme espèces importantes sur le plan économique, écologique et social. L'Algérie a pendant longtemps exporté huile d'olive, figues sèches, du vin et des agrumes.

L'olivier, une culture et un savoir ancestral

La propagation de l'olivier aux quatre coins de l'Algérie montre l'attachement ancestral de l'algérien à cette espèce et à ses produits.

Dans les milieux berbères traditionnels. L'olivier était un bien qui s'héritait indépendamment du sol. Tout était utilisé. L'olive pour l'huile (alimentation, produits de beauté féminine), les feuilles et les olives abîmées pour l'alimentation des animaux, les grignons pour le chauffage, le bois pour l'outillage, la vaisselle, et les tablettes à écrire.

Dès le début de l'automne (*Iweğiben*), les paysans nettoient les oliveraies avant le démarrage de la cueillette. Ils réalisent les retenues, nettoient les rigoles, reconstruisent les murets, aménagent les pistes, les captages des petits ruisseaux. Les

paysans arrachent de nouvelles parcelles à la broussaille et greffent les oléastres qui y poussent. Ils s'occupent simultanément de la coupe des drageons.

La tradition, indique une période de cueillette entre le 15 novembre et la fin février, selon les régions. Avant cette date, on estime que l'olive n'a pas formé son maximum d'huile et, au-delà, le fruit s'assèche et perd de sa valeur. Les huiliers saisissaient l'aubaine pour préparer leur outillage et graisser leurs pressoirs.

L'ouverture de la cueillette (*llqeḍ*) est lancée dans chaque village à une date fixée par *tajmaɛt*, l'assemblée du village, par le rituel sacrificiel de *timecreṭ uzemmour* (« le sacrifice des olives »), une fête coutumière qui célèbre la communion avec la nature. (Jean pierre Loporte et all 2013).





LES RESSOURCES GENETIQUES DE L'OLIVIER

Les Ressources Génétiques de l'olivier

Aujourd'hui, l'olivier, au même titre que toutes les ressources phytogénétiques, font face à de réelles menaces, aussi bien Abiotique que Biotique. Le cas récent de la Bactérie Xylella fastidiosa représente l'exemple même de menace majeure pour le développement du secteur oléicole. Cette bactérie est venue déstabiliser le secteur oléicole dans le monde entier, son impact sur l'agriculture et les pertes économiques qu'elle a déjà causées, notamment dans le commerce international des oliviers et dans les pépinières, sont importantes.

Il s'avère donc nécessaire que la question des ressources phytogenetique, soit prise en charge sérieusement au niveau planétaire. Cette question, doit être au centre des préoccupations de tous les états et une priorité pour le commerce international de l'olivier.

Les ressources phytogénétiques constituent la biodiversité des espèces végétales, leur identification, leur conservation et leur utilisation, sont essentielles pour l'avenir de l'agriculture, de l'alimentation et c'est l'objectif du Traité international sur les ressources phytogénétiques, en harmonie avec la Convention sur la diversité biologique, pour une agriculture durable et pour la sécurité alimentaire et aujourd'hui plus que jamais pour l'environnement.

Les ressources génétiques de l'olivier sont très diversifiées à la mesure de la diversité des milieux agro écologique et pédoclimatiques du pourtour méditerranéen. Elles sont composées de variétés sauvages d'Olea europaea L. (oliviers sauvages, sylvestris), d'autres espèces du genre Olea comme Olea Laperrini (Olivier du Hoggar) endémique des montagnes de la région sud de l'Algérie et de la Lybie) et de variétés férales ou cultivées depuis leur domestication qui a commencé il y a six mille ans.



La domestication des premiers arbres fruitiers dont l'olivier, remonte à quelque 6000 ans, le début de l'arboriculture telle que nous la connaissons a eu lieu environ 4000 ans après le début de l'agriculture. La raison possible de ce long retard réside dans l'incapacité des semis des espèces fruitières de reproduire fidèlement les caractéristiques des plantes mères. Il est toutefois possible que, dans un premier temps, le semis des arbres sélectionnés aient été utilisés, comme on le faisait pour semer les céréales et les légumineuses, et que certaines caractéristiques, comme l'augmentation de la taille du fruit, se soient fixées avec le temps.

En effet les recherches et fouilles archéologiques au milieu du siècle dernier, ont permis de trouver des restes d'endocarpes d'olives, de taille nettement supérieur à ceux des fruits des oléastres, sur des terres situées à Teleilat Ghassul dans la vallée du Jourdain (3700-3500 ans avant J.C).



Les Oléastres locaux, dont l'inter fertilité avec les cultivars est connue, ont joué un rôle clé dans la diversification variétale. Leur présence généralisée dans tous les pays du bassin méditerranéen et la possibilité d'introgression génétique des popu-i lations locales d'oléastres, dans les variétés sélectionnées successivement, ont déterminé non seulement la variabilité génétique actuelle mais également l'adaptation de l'olivier à différents environnements.

La culture de l'olivier s'étendait dans le bassin méditerranéen au même rythme que les différentes civilisations. Le transport de propagules des premiers cultivars par les colonisateurs de nouvelles aires oléicoles et la répétition du même procédé de sélection des arbres et de clonage, ont donné lieu progressivement, dans les pays des deux rives de la méditerranée, à différentes variétés cultivées.

Depuis, avec l'extension de la culture de l'olivier dans le monde, la sélection locale et la multiplication végétative d'individus exceptionnels se sont généralisées. Les oliviers ainsi générés constituent la réserve de biodiversité disponible et leur conservation est effectuée d'abord sur les lieux où elles se trouvent (in situ) et par la suite dans des collections situées en dehors de leurs lieux d'origine (ex situ), les deux méthodes sont complémentaires.

Actuellement, les variétés cultivées diffèrent des oléastres par la taille supérieure et la teneur en huile de leurs fruits, critères qui, alliés à la productivité et l'adaptation à l'environnement, ont été ceux qui ont déterminé la sélection de ces individus pour leur culture. La propagation par des procédés asexués a finalement permis l'obtention d'une descendance identique à la plante mère.



Le risque de disparition des ressources génétiques de l'olivier sélectionnées par l'homme est moins important que chez d'autres espèces. La présence majoritaire jusqu'à présent d'oliveraies traditionnelles et la longévité de l'espèce garantissent à moyens terme la diversité génétique.

La maitrise et le développement des techniques de multiplication végétative a permis à l'arboriculture fruitière en général et à l'olivier en particulier, de se développer et de se propager plus facilement par l'utilisation de greffes, boutures, rejets, marcottes... On peut raisonnablement penser que les premiers oléiculteurs ont choisi, dans les bois d'oléastre ou sur des oliviers sauvages améliorés par sélection, des individus qui ont retenu leur attention en raison de quelques caractéristiques utiles.

Les collections (ex situ) ou « banques de germoplasme », renferme l'héritage de la diversité naturelle sélectionnée par l'Homme à partir d'un grand nombre d'espèces et pendant de longues périodes. La conservation in situ, assure la conservation naturelle dans différentes parties du monde et garanti la sécurité alimentaire.



LES RESSOURCES GENETIQUES DE L'OLIVIER

Aujourd'hui, on trouve une centaine de collections dans différents pays, où sont conservées plus de six mille variétés. La représentativité et les dénominations, sont les principaux problèmes de ces collections. L'authentification des dénominations des variétés locales, est en effet très importante pour attribuer à chaque variété, un nom unique et correct pour éviter les erreurs d'homonymie et de synonymie. L'outil universel utilisé jusqu'à une date récente était la caractérisation morphologique. Aujourd'hui encore, l'enregistrement d'une nouvelle variété, se base sur les descripteurs morphologiques de l'UPOV (Union pour la protection des obtentions végétales). Les marqueurs moléculaires d'ADN sont utilisés depuis les années 1980.

La généralisation du schéma précédent, dans les pays où a été introduite la culture de l'olivier a donné lieu à une grande diversité de variétés. Des études dans divers pays et régions sur les variétés cultivées, montrent une structure variétale caractérisée par un nombre élevé de variétés dont l'ancienneté est notoire et qui se trouvent normalement confinés autour de leur zone présumée d'origine.

L'échange croissant de matériel modifie cette situation dans les pays traditionnellement oléicoles. Cela est dû en grande partie à la réduction des propagules et le développement des techniques de multiplication végétative et de culture in vitro nécessaires à la multiplication et la propagation du matériel génétique ce qui à booster une industrie pépiniériste depuis la fin du XXe siècle en particulier en Espagne.

Depuis quelques temps, cette industrie pépiniériste réalise en outre, d'importantes opération d'exportation dans différents pays. On assiste également à l'incorporation progressive de matériel végétal de différentes provenances dans de nouvelles oliveraies de certains pays souvent très éloignée de zones de leur culture habituelle et sans un réel test dans le nouvel environnement.

Ressources génétiques en Algérie

En Algérie, les Ressources Génétiques arboricoles et viticoles sont très diversifiées à la mesure de la diversité des milieux agro écologique et pédoclimatiques. Constituée d'espèces, rustiques, plastiques et caractéristiques de la région méditerranéenne comme l'olivier, la vigne, le figuier et le caroubier et d'espèces plus exigeantes comme les agrumes. Ceci constitue un patrimoine inestimable mais qui demeure peu exploité et insuffisamment valorisé.

Historiquement, l'Algérie a connu l'influence de diverses civilisations et occupations (Phéniciens, Romains, Turcs, Arabo-Musulmanes, Français); durant toute cette longue période, l'Olivier n'a cessé d'être cultivé pour la consommation de l'huile et des olives. L'Olivier d'alors était localisé surtout dans les zones de montagne, de même qu'à proximité des centres urbains.

Cependant, les différentes occupations ont souvent imposé ou encouragé certaines spéculations telles que la céréaliculture et l'huile d'olive durant la période romaine, « l'Algérie était le grenier de Rome », la vigne pour le vin et les agrumes, destinées à l'exportation et l'approvisionnement du marché européen, durant la période coloniale française.

Tous les pays sont dépendants dans une large mesure de <u>ressources phytogénétiques</u> venant d'ailleurs et il n'y'a pas de pays qui fait exception à la règle, notre flore recèle des ressources inexploitées, ce réser-



voir de gènes locaux et ce patrimoine doit être préservé, conservé et valorisé mais également perçu et considérer comme patrimoine de l'humanité.

L'assortissement variétal algérien actuel de l'olivier est le résultat d'un choix qui s'est exercé pendant une longue période et sur plusieurs centaines de variétés principalement autochtones et très peu de variétés introduites, d'Espagne, d'Italie ou de France. Cet assortissement, est aussi le résultat d'une orientation vers une production spécifique à chaque région et localité.

L'oliveraie traditionnelle a été essentiellement tributaire d'une technique de base empirique. Par exemple, dans de nombreuses aires oléicoles, on ne cultive pratiquement qu'une seule variété, sélectionnée localement il y a des siècles par un oléiculteur anonyme et génial. La propagation végétative de ces cultivars, qui exigeaient des propagules (MV Départ) de grande taille, les a confinés à une zone plus ou moins grande autour de leur aire présumée d'origine.

Les perspectives de protection, de développement et de la valorisation des ressources génétiques, sont inscrites au niveau national dans <u>les stratégies et les politiques de</u> <u>différents secteurs</u> (agriculture, environnement, recherche, collectivités locales...).

En effet, l'Algérie est un pays de vieille tradition de culture des espèces arboricoles et viticoles; Par conséquent, c'est un devoir pour <u>CHAQUE CITOYEN</u> de veiller au maintien de ces ressources qui au-delà des contingences politiques mondiales constituent un patrimoine très riche de la population autochtone. Ressources génétiques de l'olivier constitue en Algérie Un patrimoine inestimable à préserver.

Schéma Ressources génétiques de l'olivier : ITAF

Actuellement la sauvegarde du patrimoine génétique <u>local</u> est un souci universel. Les ressources génétiques locales sont un enjeu économique important dans la politique des états. Elles constituent à l'heure actuelle une arme décisive pour le maintien de la souveraineté nationale et de la sécurité alimentaire.



Les Ressources Génétiques Arboricoles et Viticoles, sont également au centre des préoccupations de l'institut technique de l'arboriculture fruitière et de la vigne ITAF, qui a mis en place un projet de création d'un centre national de conservation et de multiplication des ressources génétiques arboricoles et viticoles, au niveau de la ferme de démonstration et de production de semences de Beni Tamou à l'instar des banques de semences et de gènes des espèces annuelles (céréales, fourragères, médicinales, maraichères...)

Ce projet repose sur un schéma réfléchi et élaboré qui s'articule sur un ensemble d'activités distinctes et complémentaires. Cette perspective, doit permettre une prise en charge réelle de ce patrimoine dans toute



LES RESSOURCES GENETIQUES DE L'OLIVIER

sa richesse et dans toute sa diversité par son <u>Identification</u>, sa <u>Caractérisation</u>, sa <u>Conservation</u>, sa <u>Récupération et son</u> <u>Utilisation</u>. <u>Planches</u>: 1,2,3.

Beaucoup de cultivars locaux et / ou de populations de terroirs ont fortement régressé, particulièrement depuis les années 1970 avec l'introduction massive de matériel végétal dit à haut potentiel génétique conjuguer à différentes pressions et menaces aussi bien biotiques qu'abiotiques.

L'Algérie, par ses nombreux étages bioclimatiques et ses divers terroirs, dispose d'une grande diversité génétique. Cette diversité génétique présente un acquis et un atout pour la garantie de la sécurité alimentaire et la souveraineté nationale devant les chamboulements climatiques, l'explosion démographique et les menaces géopolitiques.

Les Agressions Biotiques et Abiotiques ; Le risque d'érosion génétique et de la dégradation des écosystèmes est avéré. Il faut agir vite!

Planche (o1)

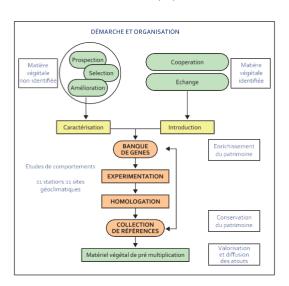


Planche (02)

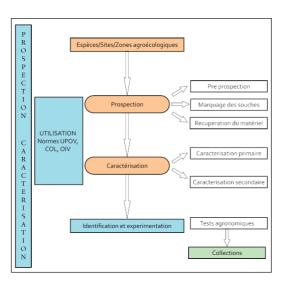
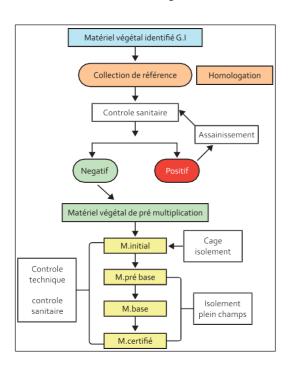


Planche (03)





Au niveau de l'ITAF, la sauvegarde de ce patrimoine génétique est assuré à travers les Fermes de Démonstration sur des sites de conservation in-vivo (conservatoire, collections, Parcs à bois et vergers de démonstration).



Des travaux de sélection ont été entrepris à l'ITAF depuis quelques années et se poursuivent aujourd'hui avec des collaborations internationales notamment avec le Conseil Oléicole International COI et l'Union Européenne récemment, dans le cadre du PASA/Pôle Soummam.

Les résultats et les travaux entrepris jusqu'à présent sont basés sur l'utilisation des outils usuels de caractérisation morphologique (UPOV, Référentiels COI), identifiées selon les caractères morphologiques, description de l'arbre, des feuilles, des fleurs, des olives et des noyaux. Mais cette méthode reste insuffisante pour une caractérisation précise d'où la nécessité d'utilisation du nouvel outil moléculaire.

Jusqu'à présent le catalogage variétal dans les pays oléicoles traditionnels a été

fragmentaire, malgré l'implantation de nombreuses collections variétales dans tous les pays. Le premier problème des collections est l'identification correcte de ces variétés. Les critères génériques qui sont utilisés font généralement référence à un caractère prédominant de la variété (fruit, arbre, feuille...), à l'usage du fruit ou à un toponyme (nom d'un lieu), ce qui engendre et conduit dans certains cas à des homonymes ou synonymes induisant ainsi une confusion notable dans les dénominations variétales.

L'identification variétale correcte est cruciale à une époque où les échanges de matériel végétal entre les pays augmentent de manière très accélérée, d'où l'importance prioritaire d'identifier avec précision le matériel des banques de germoplasme avant de les diffuser dans le secteur.

L'autre problème des collections est la représentativité des variétés, puisque les collections n'incluent que partiellement la richesse variétale du pays. Il est probable, pour ne pas dire sure, que de nombreuse collections, dont notre collection de takerietz, souffrent d'une représentativité insuffisante du matériel cultivé dans les pays où elles se trouvent.

C'est dans ce contexte que s'inscrit, de nos jours, la nécessité de cataloguer les variétés algériennesd'olivier ainsi que leurs caractérisations moléculaires par notre partenaire—CRBT de Constantine- dans le cadre du PASA: Pôle Soummam.





DEMARCHE DE PROSPECTION ET DE VALORISATION VARIETALE

I- Prospection et caractérisation du milieu

Il est à noter, qu'au niveau de l'institut technique de l'arboriculture fruitière et de la vigne, soixante et onze (71) variétés sont caractérisées dans plus de quarante (40) sites prospectés

a-Identification du site et/ou de variété à prospecter : basée sur les témoignages des populations locales, articles, émissions radiophoniques ou télévisées, publications dans différents médias.

b-caractérisation du milieu : selon la fiche de prospection ci-dessous.

II- Pré caractérisation après le repérage des sujets les plus intéressants :

En utilisant les différents descripteurs (COI, UPOV, IPGRI).

III- Récupération et sauvegarde de matériel végétale au niveau des fermes de démonstration

Multiplication des sujets prospectés et leur conservation par leur mise en terre au niveau des collections (après identification), et de la parcelle de récupération ou hors sol (non identifiées).

IV- Identification par examen de DHS (distinction, homogénéité et stabilité) :

Installation d'un essai pour la caractérisation morphologique et pomologique et réalisation de l'examen de DHS selon les recommandations requis par l'UPOV.

V-Valorisation économique par homologation

Trente-six (36) variétés autochtones d'olivier, sont homologuées.





PROTOCOLE DE PRELEVEMENT D'UN ECHANTILLON EN VU D'ANALYSE GENETIQUE

1. Phase au bureau et sur le terrain : Repérer des arbres anciens

Choix des arbres : entretenus si possible.

- Rechercher la variété dans les zones traditionnellement cultivées.
- Proscrire les jeunes plantations et les arbres récemment surgreffés.
- Si possible francs de pied et non greffés (sauf si c'est habituel d'utiliser ces techniques de multiplication). Il faut donc s'assurer que les critères pomologiques correspondent aux traits morphologiques attendus pour la variété.

Cependant selon les terroirs de faibles variations phénologiques peuvent survenir en lien avec les adaptations à une zone pédoclimatique, à un mode de conduite...

Nombre d'échantillons/variété : En plus de la collection à Bejaia (1 échantillon/variété), idéalement il faut recenser 3 arbres (soit + 3 échantillons) sur des sites différents éloignés au moins de 15-20 km, suggérant ainsi la mise en culture par l'homme. Total 4 échantillons/variété.

2. Phase sur le terrain : Collecter les échantillons

- a. Vérifier que le feuillage est homogène sur tout l'arbre prioritairement sur monotronc, mais si multi tronc éviter les confusions si greffage et vérifier encore plus l'homogénéité du feuillage.
- b. Choisir dans une zone de feuillage sain, au-dessus des charpentières Hélène LASSERRE/France Olive/Mission Expertise France/Protocole prélèvements 17 juin 2022

- c. Si c'est un arbre greffé : choisir un rameau au-dessus d'un ancien point de greffe (il ne faut pas prélever à ce titre les rejets même s'ils s'avèrent plus vigoureux que les rameaux insérés sur les charpentières).
- d. Prélever un ou plusieurs rameaux avec un nombre d'au moins 10 feuilles minimum (Annexe 3).
- e. Référencer l'échantillon en attribuant un code permettant et facilitant sa traçabilité. Il est d'usage de composer le code à partir de la localité, de la cession de prélèvement, et de l'agent préleveur. Il est important que chacun suive rigoureusement la même consigne de traçabilité afin d'éviter toute confusion et faciliter par la suite l'organisation de la base de données. Il est donc impératif de bien respecter les espaces et de ne pas mettre ni point ni tiret. Le code, en lettres majuscules, se compose de la façon suivante:
- les 4 premières lettres de la ville sur laquelle se situe l'arbre prélevé (si le nom est composé prendre les 2 premières lettres de chacun des mots et s'il un risque de confusion persiste rajouter une lettre: Ex pour BENI DJELLIL = BEDJ au lieu de BENI afin d'éviter des confusions avec BENI AMRANE, BENI OURTILANE...
- un espace une lettre pour l'année une lettre pour la cession - un espace - deux lettres pour désigner l'agent préleveur

Ce code doit être inscrit (avec une encre résistante aux intempéries, au toucher de type stylo bille ou stylo feutre indélébile) sur 5 supports simultanément.

 une étiquette directement accrochée à l'échantillon - une étiquette directement accrochée sur l'arbre - sur l'étiquette du sac ziplo - sur une liste récapitulative -



sur une cartographie de type GoogleMy-Maps (cette étape peut être réalisée ensuite éventuellement au bureau si toutes les indications ont été répertoriées sur la version papier de la liste).

f. Insérer l'échantillon étiqueté dans un sac à fermeture de type zip de préférence et avec une case blanche pour écrire dessus. Pour doubler les sauvegardes, étiqueter éventuellement l'arbre support du prélèvement.

g. Déposer le sachet dans une glacière pour éviter les dessèchements.

Inscrire et enregistrer les données : par expérience, il est utile d'inscrire un certain nombre de renseignements qui complèteront ensuite la poursuite du travail. Ils concernent divers points :

Le lieu + coordonnées GPS de l'arbre (en décimales: (ex 36,571578,4.968434) + éventuellement compléter par le plan parcellaire de type (4 e arbre, 2e rangée) soit préalablement imprimé soit rapidement réalisé sur place et annoter si cela est pertinent des compléments (comme proche d'un talus par exemple) - Le nom et coordonnées du propriétaire - Le nom supposé de la variété - Prendre une photo du fruit avec feuille si possible et du port général de l'arbre Ce travail peut être réalisé sur le terrain directement sur une tablette ou un smartphone ayant une bonne connexion. Néanmoins, par expérience, je conseille de réaliser obligatoirement la saisie papier permettant en cas de non enregistrement ou de mauvaise manipulation d'avoir une sauvegarde plus physique et sécuritaire! Cependant attention aux erreurs de retranscription ensuite : là encore, il faut être très vigilant.

Délai d'envoi : Les échantillons peuvent être conservés dans leur sac ziplo individuel quelques jours (7 jours maximum impérativement dans le bac de légumes en bas du réfrigérateur à 5°C) avant expédition pour mutualiser les envois au laboratoire référencé. Précautions d'envoi : Pour chaque envoi, un tableau doit être joint dans le colis pour le laboratoire afin de recenser le nombre des échantillons expédiés, avec les codes listés. Ce tableau est préférentiellement tapé à l'ordinateur pour faciliter les lectures. Un tableau vierge peut donc être formalisé à l'avance et complété avant chaque envoi, imprimé et inséré dans chaque colis. Cela permet également d'éviter les erreurs d'envoi et d'égare-t mentd'échantillons. Il est donc important de vérifier que le nombre expédié correspond au nombre listé sur papier. Les erreurs sont toujours humaines...

Ainsi à l'arrivée du colis, le laboratoire pourra vérifier l'exactitude des données de l'envoi. Il est conseillé par expérience de prendre en photo la liste envoyée manuscrite, et de l'enregistrer par la suite dans le dossier pour garder traçabilité des envois. Au mieux, un double numérisé de la liste doit être enregistré. Il en est de même pour le bordereau d'envoi postal. Ainsi si recours il y aurait suite au non-respect des conditions d'envoi, il est important de garder des traces. A chaque envoi, la liste des échantillons envoyés et le bordereau postal doivent être envoyés par mail au laboratoire, les avertissant ainsi de la prochaine réception du colis.

Répertorier l'ensemble des données : Un tableau récapitulatif Excel Phase 3 permet d'enregistrer tous les prélèvements et d'y intégrer les résultats des analyses génétiques par la suite.

Réalisé par Hélène LASSERRE/ France Olive/ Mission Expertise France/Protocole prélèvements 17 juin 2022



CARACTERISATION MOLECULAIRE METHODOLOGIE D'ANALYSE

a méthodologie de travail suivie pour la « Caractérisation moléculaire des variétés/cultivars d'olivier d'Algérie » par l'équipe du Centre de Recherche en Biotechnologie (C.R.Bt) et au niveau du laboratoire de « Biologie Moléculaire » est décrite, étape par étape, ci-après.

1- Réception des échantillons

Les 95 échantillons de feuilles fraîches de différentes variétés d'olivier ont été réceptionnés au niveau du laboratoire de « Biologie Moléculaire » du Centre de Recherche en Biotechnologie (C.R.Bt). Chaque échantillon a été codifié par l'ITAFV.

2- Extraction de l'ADN

L'ADN a été extrait à partir des feuilles fraîches suivant le protocole de Doyle & Doyle (1987) avec modifications. La concentration de l'ADN a été mesurée par le Nanodrop 2000c (Thermofisher) puis dilué à une concentration finale de 50 ng/µl.

3- Amplification PCR

Au total dix marqueurs SSRs, rapportés dans le tableau 1, ont été utilisés pour l'étude de la diversité génétique des variétés/cultivars d'olivier Algérien. Le choix de ces marqueurs c'est basé sur leur haut degré de polymorphisme1¹ et de reproductibilité.

Chaque amorce sens est marquée à son extrémité 5' par un fluophore donnant une couleur distincte à l'amplicon (bleu, vert, noir).

Les réactions d'amplification (PCR) ont été réalisées sur un volume total de 10 µl contenant : 1x tampon (10x, MgCl2= 2mM), 0,2 mM de dNTP (10mM), 0,5 μM de chaque amorce sens (forward) et anti-sens (reverse), 1 unité de Dreama Taq polymerase (Thermo Scientific™) et 50 ng d'ADN. Le protocole d'amplification a été réalisé en suivant une étape de dénaturation initiale à 95°C, suivi de 35 cycles de dénaturation à 95°C durant 30 sec, puis une température d'hybridation (Ta) spécifique à chaque amorce (Tableau 1) durant 1 min et une élongation de 1 min à 72°C. Enfin une étape d'élongation finale a été réalisée à 72°C durant 7 min.

Les produits PCR ont d'abord été visualisés sur gel agarose à 2% pour s'assurer de la positivité des résultats. Les produits PCR ont été détectés et leurs tailles mesurées par un séquenceur capillaire (analyseur capillaire 3500 XL Genetic Analyzer - Applied Biosystem).

4-Lecture des piques et analyse moléculaire

Les allèles ont été lus grâce au logiciel GeneMapper (ABI software) au minimum trois fois et chaque PCR a été répétée au minimum deux fois pour assurer la reproductibilité des résultats. Le génotypage des accessions avec un allèle spécifiques (observé uniquement une fois) a été systématiquement répété pour confirmer son apparition.

Les analyses de la diversité génétique et de la relation phylogénétiques ont été réalisées par les logiciels suivants : le software GenAlex 6.51b2 (Peakall, R. and Smouse P.E., 2012), logiciel NTSYSpc 2.11 (Exeter Software, Setauket, NY).



¹ Le degré de polymorphisme réfère a la valeur du PIC le plus élevé (polymorphic Identity Content, Botstein (1980)).

5- Principales références

- Doyle, J. J., & Doyle, J. L. (1987). A rapid DNA isolation procedure for small quantities of fresh leaf tissue.
- Peakall, R. and Smouse P.E. (2012) GenAlEx 6.5: genetic analysis in Excel. Population genetic software for teaching and research-an update. Bioinformatics 28, 2537-2539.
- Botstein, D., White, R.L., Skolnick, M., Davis, R.W., 1980. Construction of a genetic linkage map in man using restriction fragment length polymorphisms. American Journal of Human Genetics 32, 314 –331.

 Rohlf, F.J. (2000) NTSYS-pc: Numerical Taxonomy and Multivariate Analysis System, Version 2.2. Exeter Software. Setauket, New York.

Centre de Recherche en Biotechnologie (CRBT) – Constantine

Coordinateur: Dr Boualem HARFI.

Responsable scientifique: Dr Rima Hind BOUDCHICA.

Equipe: Dr Sanna ABDESSEMED, Mr Ali BOUMEGOURA, Mme Seloua BELLARA, Mme Zineb ALLAL, Mme Rym AGRED, Mme Zoubeida BELABED.

Tableau o1 : Liste des amorces SSR avec leur séquence et température d'hybridation

N°	LOCUS	Marquage	T°a	Séquence	Taille des allèles
1	GAPU-103A	FAM : BLEU	56℃	F-TGAATTTAACTTTAAACCCACACA R-GCATCGCTCGATTTTTATCC	108-240 pb
2	GAPU ₇₁ B	FAM:BLEU	57°C	F-GATCAAAGGAAGGGGGATAAA R-ACAACAAATCCGTACGCTTG	114-144 pb
3	GAPU 101	FAM:BLEU	55℃	F-CATGAAAGGAGGGGGACATA R-GGCACTTGTTGTGCAGATTG	182-206 pb
4	UDO-043	HEX:VERT	51°	F-CTCGGCTTTACAACCCATTTC R-TGCCAATTATGGGGCTAACT	142-219 pb
5	UDO-028	HEX:VERT	57°C	F-TGCAGCTTCTGCCCATTTC R-TGCCAATTATGGGCTAACT	136-172 pb
6	DCA09	FAM:BLEU	6o°C	F-AATCAAAGTCTTCCTTCTCATTTCG R-GATCCTTCCAAAAGTATAACCTCTC	160-219 pb
7	DCA 18	NED :NOIR	51℃	F-AAGAAAGAAAAAGGCAGAATTAAGC R-GTTTTCGTCTCTCTACATAAGTGAC	154-207 pb
8	DCA 13	VIC :VERT	55°C	F-GATCAGATTAATGAAGATTTGGG R-AACTGAACCTGTGTATCTTGCATCC	120-124 pb
9	EMO-02	VIC :VERT	65℃	F-CTCGCACTTTAAATTCATATGGGTAGGT R-GCGTGCTTGGGTGCTTGTTTG	201-243 pb
10	EMO-90	VIC :VERT	55℃	F-CATCCGGATTTCTTGCTTTT R-AGCGAATGTAGCTTTGCATG	160-210 pb



DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION

I - CARACTÉRISATION MORPHOLOGIQUE

L'identification variétale est basée sur la caractérisation morphologique et l'évaluation agronomique et technologique des variétés d'olivier. De plus, la pertinence des outils moléculaires est en mesure de confirmer les résultats des études primaires et secondaires de ces variétés.

A. CARACTERE DE L'ARBRE

Trois caractères qualitatifs (vigueur, port et densité du feuillage) et un caractère quantitatif (longueur des entre-nœuds) ont été retenus.

Vigueur

Faible: l'arbre à la croissance modeste, même dans des conditions agronomiques optimales; le développement du tronc et la surface de projection du feuillage au stade adulte sont nettement inférieurs à ce qui est escompté d'un individu appartenant à cette espèce;

Moyenne: Arbre qui, pour chaque zone et pour les pratiques culturales habituelles, représente le développement moyen escompté d'un olivier;

Fort: Arbre qui, pour chaque zone et pour les pratiques culturales habituelles, présente une croissance importante, un développement remarquable du tronc et de la fondation en hauteur et en volume, avec des branches vigoureuses et longues.

Port

Retombant: caractérisé par une ramification à allure plagiogéotrope, c'est-

à-dire, par rameaux et des branches au diamètre réduit qui poussent dès le départ inclinées vers le bas ;



Etalé: il s'agit là du port naturel de l'espèce, caractérisé par une ramification à allure initiale orthogéotrope. Par la suite, le poids de la frondaison et ou de la récolte oblige le rameau à s'incliner et à se diriger dans le sens de la plus grande disponibilité d'espace et de lumière; le feuillage acquiert ainsi une forme hémisphérique (même dans le cas où l'olivier aurait plusieurs pieds, ceux-ci se distinguent toujours par une nette individualité);





Dressé: ce port est caractéristique de certains cultivars dont les branches croissent avec une tendance à la verticalité et ont un fort domaine apicale. L'arbre prend un aspect conique plus ou moins prononcé qui devient cylindrique lorsque l'individu est adulte. A noter que ce port ne va pas toujours de pair avec le vigoureux, avec toute fois des exceptions importantes.



Densité du feuillage

La densité du feuillage est classée en trois catégories :

Lâche: elle est normalement associée à des cultivars à croissance rapide, présentant des entre- nœuds longs, quel que soit le point d'observation, il y a formation de « soupirail » par ou peut pénétrer la lumière;

Moyenne: il s'agit là ou de la densité typique de l'espèce: la végétation est totale, mais la longueur des entre-nœuds et la croissance laissent toujours des creux à l'intérieur du feuillage ou se produit l'effet de pénombre;

Compacte : Elle est caractéristique des cultivars à entre –nœuds court, présentant une ramification abondante et très

feuillus. la fondation se présente comme une surface compacte dont la partie intérieure est ombragée.

Longueur des entre -nœuds

Observé sur 8 – 10 rameaux fructifiées situés à la périphérie de la frondaison de l'arbre à la hauteur de l'observateur, On distingue trois classes d'entre-nœuds:

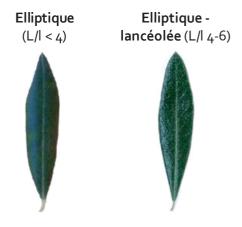
- Courts (< 1 cm)
- Moyens (1-3 cm)
- Longs (> 3cm)

B. CARACTERES DE LA FEUILLE

Ils doivent être observés sur des échantillons d'une quarantaine de feuilles adultes de la partie médiane de 8- 10 pousses de l'année, choisies parmi les plus représentatives et situées dans la partie de l'arbre orientée vers le Sud à la hauteur de l'observateur.

Forme:

Déterminée par le rapport entre la longueur (L) et la largeur (l) :



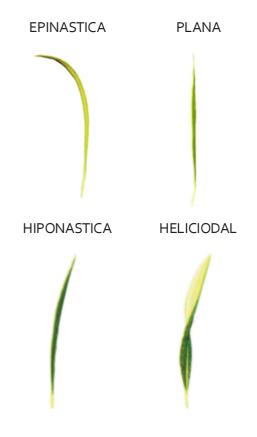


DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION



Courbure longitudinale du limbe ;

L'axe longitudinal de la feuille permet de classer le limbe comme :



Longueur:

- Courte (< 5cm)
- Moyenne (5-7 cm)
- Longue (> 7cm)

Largeur:

- Etroite (< 1 cm)
- Moyenne (1-1,5 cm)
- Large (> 1, cm)

C. CARACTERE DU FRUIT

Les caractères sont déterminés sur un échantillon de 40 fruits de la zone médiane de rameaux fructifiées, choisis parmi les plus représentatifs et situés dans la partie de l'arbre orientée vers le sud, en éliminant les plus petites et les plus gros.

Pour certains caractères il est fait mention de deux positions: la position « A », celle ou le fruit présente généralement son asymétrie maximale en le prenant par ses deux bouts entre l'index et le pouce. La position « B », celle résultant de la position « A » de 90°, de manière à tourner la partie la plus développée du fruit vers l'observateur.

La description du fruit est réalisée approximativement au moment où prend fin la véraison, ou changement de la couleur, qui caractérise le début de la maturation, estimée par ce critère, sur les 11 caractères du fruit, les quatre marqués d'un astérisque (*) présentent un pouvoir discriminant élevé ente variétés.

Poids

(Voir l'emplacement géographique de la collection et les conditions de culture).



- Faible (< 2g)
- Moyen (2-4g)
- Elevé (4- 6g)
- Très élevé (> 6g)

Forme

(en position A) : Déterminée en fonction du rapport entre la longueur (L) et la largeur (l) :

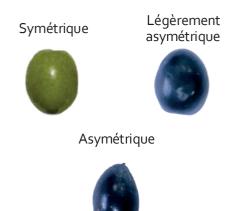


Allongée (L/l > 1,45)



Symétrie

(en position A) : Déterminée par la correspondance entre deux moitiés longitudinales :



Position du diamètre transversal maximal (en position B):

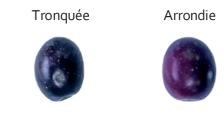
Selon la situation, elle peut être :



Sommet (en position A):



Base (en position A):



Le mamelon :

C'est le point stellaire du fruit qui peut être :





DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION

La présence de lenticelles :

Est déterminés lorsque le fruit est complétement développé mais encore vert. Elles peuvent être :

Peu nombreuses







Les dimensions des lenticelles :

Petites

Grandes





Localisation initiale de la véraison :

Au début de la période de maturation, les premières taches violacées sur l'épiderme du fruit apparaissent :

- A partir de la base
- Uniformément sur toute l'épiderme
- A partir du sommet

Couleur en pleine maturation :

Observée à la fin du processus de maturation par couleur, lorsque le fruit atteint sa couleur définitive :

- Noire
- Autre (préciser si possible)

D. DESCRIPTEURS DE L'ENDOCARPE :

Est défini comme la partie interne, lignifiée, du fruit qui protège la graine ou amendons et sur laquelle on procède aux observations structurelles. On désigne habituellement par « noyau ».

L'ensemble formé par l'endocarpe et la graine. L'évaluation a été faite sur 40 fruits. Comme, pour le fruit, il est fait référence, pour certains marqueurs à deux positions :

- La position « A », qui correspond normalement à la position d'asymétrie maximale, où la suture du carpelle est visible par l'observateur,
- La position « B », celle résultant de la rotation de 90°de la position « A », de manière à toumer la partie la plus développée vers l'observateur. En générale, les descripteurs de l'endocarpe présente un pouvoir discriminant très élevé pour l'identification des variétés de l'olivier.

Le poids

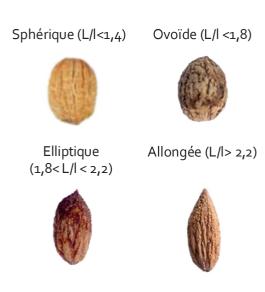
Dans l'hypothèse où chaque variété a été cultivée dans des conditions agronomiques normales pour sa zone de culture, les catégories suivantes ont été définies :

- Réduite (< 0,3g),
- Moyenne (0,3-0,45g),
- **Elevée** (> 0,45cm).

La forme (en position A):

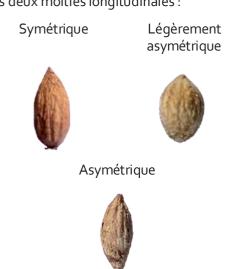
Est déterminée en fonction du rapport entre la longueur (L) et la largeur (l) :





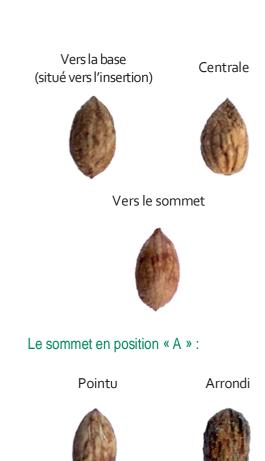
La symétrie en position « A »:

Est déterminé par la correspondance entre ses deux moitiés longitudinales :



La position du diamètre transversal maximal du noyau par rapport au point d'insertion (en position B):

Selon sa situation elle peut être :



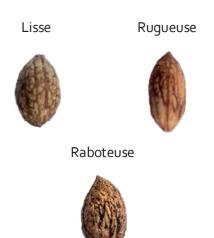




DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION

La surface:

Est déterminée en fonction de la profondeur et de l'abondance des sillons fibrovasculaires :



L'extrémité du sommet :



Contrôle de maturité des olives

Indice de maturité : est déterminé sur la base de l'appréciation de la coloration de

100 olives qui sont prélevées au hasard sur un échantillon de 1 kg. Ces olives sont réparties en 8 classes allant des olives à épiderme vert intense ou vert foncé jusqu'aux olives à épiderme noir et pulpe entièrement foncée :

Classe o : peau vert intense ;

Classe 1 : peau vert jaunâtre ;

Classe 2 : peau verte avec des taches rougeâtres sur moins de la moitié du fruit : début de la véraison ;

Classe 3 : peau rougeâtre ou violette sur plus de la moitié du fruit : fin de la véraison ;

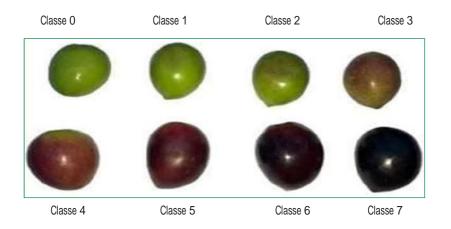
Classe 4: peau noire et pulpe blanche;

Classe 5 : peau noire et pulpe violette sans atteindre le centre de la pulpe ;

Classe 6 : peau noire et pulpe violette sans atteindre le noyau ;

Classe 7 : peau noire et pulpe violette sur toute la pulpe jusqu'au noyau.

Où A, B, C, D, E, F, G et H sont le nombre de fruits des classes 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7 respectivement. L'indice de maturité (I.M.) est le résultat de la formule suivante :





E. CARACTÉRISATION CHIMIQUE ORGANOLEPTIQUE

ET

Rendement en huile (%)

1. Extraction de l'huile au soxhlet :

La détermination de la teneur en huile des olives consiste en extraction d'une prise d'essais dans un soxhlet pendent 6 heures, avec de l'hexane technique, l'élimination du solvant d'extraction et pesées de l'extrait obtenu.

$$MG (\%) = \frac{M1 \times 100}{M0 (100-H)} \times 100$$

Mo : la masse en gramme de la prise d'essai.

M1 : la masse en gramme de l'extrait après séchage.

H: % de l'humide et matière volatile.

2. Extraction par l'oléodoseur (méthode Abenor) :

Cette méthode mise au point par Levi et Léon (1965), détermine le rendement industriel des olives, au moyen de reproduction à l'échelle des laboratoires de processus industriel.

(%) huile dans l'industrie =
$$\frac{V \times 0.915}{M} \times 100$$

V : Volume de l'huile obtenue.

M : le poids exact de la pâte d'olive soumise au malaxage (g).

Détermination des biophénols totaux

Selon la méthode COI/T. 2o/Doc.n°29. Il s'agit d'une extraction des composés mineurs polaires de nature biophénolique directement à partir de l'huile d'olive au moyen d'une solution méthanolique, suivie de leur dosages par HPLC au moyen d'un révélateur UV à 280nm, et une colonne chromatographique à phase inverse C18, plus 5µm. L'étalon interne est constitué d'acide syringique;

La teneur correspondant aux dérivés naturels et oxydés de l'européine et du ligstroside, des lignanes, des flavonoides et des acides est exprimée en mg/kg de tyrosol.

Identification des acides gras dans l'huile d'olive par GC/MS

Préparation des esters méthyliques

Suivant la méthode ISO 8262-3. 0,2g d'huile est dissout avec 5ml d'hexane pour chromatographie, à laquelle sont ajoutés 0,2 ml de solution méthanolique d'hydroxyde de potassium (2N), le tout est agité énergiquement pendant 30S, puis centrifugés à 3000 tours/min pendant 5 minutes. Ensuite, 2 gouttes du surnageant sont prélevées et mélanger avec 1 ml d'hexane.

Dosage

Les esters méthyliques sont analysés par une chromatographie en phase gazeuse. La séparation est réalisée sur une colonne capillaire DB Wax de type polyrthylene glycol (6om, 0.25mm, 025, µm), alimentée en hélium comme un gaz vecteur avec un débit de 0.5ml/min. Le volume d'échantillon injecté est 1µl de solution dans l'hexane. La température initiale de la colonne est de 200°C



DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION

(durant 20minutes) avec une rampe de 2°C/min jusqu'à 210°C (durant 10min), puis une rampe de 2°C/min pendant 10min jusqu'à 220°C pendant 5 min. L'injection est réalisée en mode splitless à une température de 250°C, avec des températures de la ligne de transfert et du bloc de 280°C et 230°C, sont respectivement. L'acquisition en spectrométrie de masse est réalisée en mode « Impact électronique » à 70eV avec un balayage du domaine de 50 à 600 UMA (unités de masse atomique) à 2.83 scan/s. L'identification est effectuée en se basant sur l'interprétation des spectres de masse en les comparants avec les spectres de la librairie NIST et WILY.

Les limites établies pour chaque critère, selon la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (COI/T.15/NC n° 3/ Rév. 19 Novembre 2022) comportent les marges de précision de la méthode recommandée.

La Composition en acides gras par chromatographie en phase gazeuse (% m/m d'esters méthyliques) :

•	Acide myristique	< 0,03
•	Acide myristique	< 0,03

- Acide palmitoléique 0,30 3,50
 Acide heptadécanoïque < 0,40
- Acide heptadécénoïque < 0,60
- Acide rieptadecerioique \ 0,00
- Acide stéarique 0,50 5,00

•	Acide oléique	55,00 - 85,00
•	Acide linoléique	2,50 - 21,00
•	Acide linolénique	≤1,00 3
•	Acide arachidique	< 0,60
•	Acide gadoléique	< 0,50
•	Acide béhénique	< 0,20
•	Acide lignocérique	< 0,20

Caractérisation organoleptique

La caractérisation physico - chimique et organoleptique est réalisée, conformément à la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (COI/T.15/NC n° 3/Rév. 19 Novembre 2022):

Les huiles d'olive vierges sont les huiles obtenues du fruit de l'olivier (Olea europaea L.) uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés Physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Elles sont classées et dénommées comme suit:

- Les huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état ;
- Les huiles d'olive vierges qui doivent faire l'objet d'un traitement avant leur consommation.







SITE DE CONSERVATION DU GERMOPLASME OLIVIER COLLECTION NATIONALE

es variétés qui font objet de la description dans ce catalogue, se trouvent au niveau de la collection oléicole nationale de la ferme de démonstration ITAF de Takerietz, située dans la localité de Takarietz relevant administrativement de la commune de Souk-Oufella, Daïra de Chemini, distante d'environ 50km au sud-Ouest de la wilaya.



Elle occupe une superficie totale de 49.54 ha dont la collection de l'olivier qui s'étend sur une superficie de 09 ha 66 ares.

Dénommé au début par la station expérimentale de Takerietz, elle a été créée en novembre 1947 par les colons français elle a comme vocation la culture de l'olivier et du figuier.

Elle devient officiellement Ferme de Démonstration ITAF de Takerietz de l'Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne ITAF en 1989 suivant l'Arrêté ministériel N° 225 du 25 novembre 1989.

Géographiquement la ferme de démonstration ITAF de Takarietz se localise dans la zone médiane de la vallée de la Soummam. Le sol est constitué essentiellement de limons, de sables et des niveaux argileux favorisant la formation des terrasses alluviales. Les coordonnées géographiques de la ferme de démonstration sont comme suit :

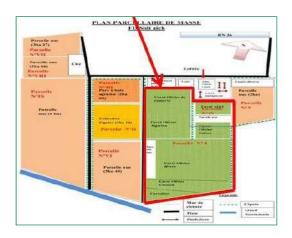
Coordonnées de la Collection d'olivier de la ferme de démonstration de Takerietz

Latitude : 36° 25′ 27,93″ Nord longitude : 4° 31′ 23,49″ Est

Altitude de 179 m Superficie : 09,66 ha Composante : 5 blocs Sol : limon-sablo-argileux

La Ferme de Takerietz est sous l'influence également d'un climat méditerranéen; plus en moins doux en hiver, il se caractérise par un été chaud et sec en particulier en juillet Aout. Sur l'année, la température moyenne est de 17°C et les précipitations moyennes sont de 600mm.

Cette ferme de démonstration a vu la création de deux importantes collections entre 1947 et 1954, une oliveraie avec 161 variétés (dont 35 algériennes) et une figueraie de 64 variétés (dont 18 algériennes).





Dans le cadre de la conservation des ressources génétiques, une gamme variétale de l'olivier, a été identifiée et conservée à la Ferme de Démonstration ITAF de Takerietz. Actuellement, la collection est

constituée de 174 variétés dont 36 variétés autochtones et 138 étrangères introduites. Ce Patrimoine génétique de la collection de Takerietz conserve les variétés autochtones et étrangères ci-après :

PAYS D'ORIGINE	ALGERIE	TUNISIE	MAROC	ITALIE	Espagne	Portugal	GRECE	France	TURQUIE	JORDANIE	CHYPRE	LIBAN	PALISTINE	USA	TOTAL
NOMBRE DE VARIETES	36	11	02	57	10	11	12	21	04	03	02	02	02	01	174

Les variétés autochtones identifiées et introduites au niveau de la collection sont les suivantes :



A (13-14-15-16): Blanquette de Guelma; A (17-18): Longue de Miliana; A (19-20): Ronde de Miliana

B (13 - 14) : Tabeloute ; B (15) : Takesrit. B (16) : Grosse de Hamma ; B (17 - 18 - 19 - 20) : Rougette de Mitidja C (13 - 14) : Hamra ; C (15) : Boukaila ; C (16) : Bouricha ; C (17 - 18 - 19 - 20) : Limli

D (13 - 14): Tefah; C (15): Bouichert; D (16): Aimel; D (17 - 18): Abani; D (19 - 20): Aaleh

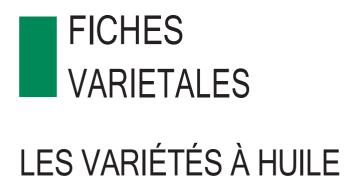
E (13 - 14): BouchoukGuergour; E (15 - 16): Bouchouk Soummam; E (17 - 18): Souidi; E (19 - 20): Ferkani

F(9-10-11-12): Sigoise; F(13-14): Akerma; F(15-16): Aghenfas; F(17-18): Boughenfous; F(19-20): Mekki

G (9-10): Bouchouk Lafayette; G (11-12): Aghechren d'El Ousseur; G (13-14-15-16): Aguenaou; G (17-18): Zeletni; G (19-20): Neb Djmel

H (9): Agrarez; H (10): Azeradj; H (11): Aberkane; H (13-14-15-16): Aghechren de Titest; H (17-18-19-20): cosmopolite







ABANI

(Synonyme: Laabani)

ORIGINE: Valée de Oued El Arab, Cherchar, Khenchela

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :16 à 20%Précocité :PrécoceRésistance :rustiqueProductivité :élevée

Rapport pulpe noyau :faible (03,60)Taux de nouaison :faible (01,06)Aptitude rhizogène :très bon (80%)Alternance :alternante



ARBRE

II-CARACTERISTIQUES MORPHOLOGIQUES

 Vigueur:
 moyenne
 Densité du feuillage :
 moyenne

 Port :
 semi dressé
 Longueur des entre - nœuds :
 moyenne

FEUILLE

Forme :lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :longueCourbure longitudinale du limbe :plane

------ INFLORESCENCE

Longueur: moyenne **Nombre de fleurs:** moyen

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Début de la véraison :

Couleur en pleine maturation :

Symétrie: asymétrique **Dimension des lenticelles:** petites

Position du diamètre transversal

maximal: vers la base

Sommet: pointu

Base: arrondie



à partir du sommet

noire



Poids: moyen Base: arrondie

Forme : allongée Surface : lisse

Symétrie A :asymétriqueNombre de sillons fibrovasculaires :moyenSymétrie B :symétriqueDistribution des sillonsuniforme

Distribution des sillons fibrovasculaires :

Position du diamètre max : central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 1,79 Teneur en phénols totaux (ppm): 320,00

Teneur en carotènes (ppm): 3,33 Teneur en a-diphénols (ppm): 20,8

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 18,04 03,41 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): Acide Linoléique (C18:2ω6): 08,86 02,48 Acide Stéarique (C18:0): 02,38 Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,87 Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Arachidique (C20:0): 0,46 63,47

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile dont la typicité est le bonbon correspondant au caramel et au gouter, on relève un léger gout de légume vert (haricot). On note un légerfruité, une pointe de noix. L'amère et le piquant sont à peine décelable.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-183	120-126	175-180	205-225	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
120-137	176-180	211-211	118-144	171-192

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







AELEH

(Synonyme : Aaleh)

ORIGINE: Cherchar, Wilaya de Khenchela

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 18 à 22% **Précocité :** Précoce

résistante au froid et

Résistance : à la sécheresse

Productivité: moyenne

Rapport pulpe noyau: faible (03,50)

Taux de nouaison: moyen (02,60)

Aptitude rhizogène: faible (15 à 34%)

Alternance: alternante



II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

 Vigueur:
 moyenne
 Densité du feuillage :
 compacte

 Port :
 étalé
 Longueur des entre - nœuds :
 moyenne

FEUILLE

Forme :elliptique lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :longueCourbure longitudinale du limbe :plane

Longueur: moyenne **Nombre de fleurs:** moyen

FRUIT

Poids: moyen Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: asymétrique **Dimension des lenticelles**: petites

Position du diamètre vers la base Début de la véraison : à partir du sommet

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: arrondie

transversal maximal:





Poids:moyenBase:arrondieForme:allongéeSurface:lisse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons élevé fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons** uniforme

fibrovasculaires :

Position du diamètre max : central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

_____ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 2,82 Teneur en phénols totaux (ppm): 478,90

Teneur en carotènes (ppm): 3,90 Teneur en a-diphénols (ppm): 35,7

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 03,23 15,98 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 01,83 06,91 Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,58 0,30 Acide Arachidique (C20:0): Acide Stéarique (C18:0): 0,39 02,27 Acide Oléique (C18:1ω9): 68,23 Acide Gadoléïque (C20:1ω9): 0,23

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

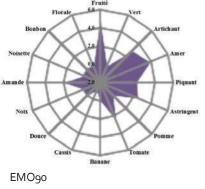
Une huile qui présente des senteurs fraiches comme la tomate, un léger amère avec absence de piquant.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-183	120-126	175-180	205-225	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
120-137	176-180	211-211	118-144	171-192

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







AIMEL

(Synonyme: Haimel – Ayemel)

ORIGINE: Ait aimel, Wilaya de Béjaia

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 18 à 22 %

Précocité : tardive

Résistance : rustique

Productivité : élevée

Rapport pulpe noyau : 4,56

Taux de nouaison : bon (5,3%)

Aptitude rhizogène : faible (15 à 34%)

Alternance : alternante



II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

transversal maximal:

ARBRE forte lâche Vigueur: Densité du feuillage : étalé Port: Longueur des entre - nœuds : moyenne **FEUILLE** Forme: lancéolée Largeur: moyenne Longueur: moyenne Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

Longueur: courte Nombre de fleurs : faible

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie : asymétrique **Dimension des lenticelles :** petites

Position du diamètre centrale Début de la véraison : uniformément

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: tronquée



Poids:moyenBase:arrondieForme:elliptiqueSurface:lisseSymétrie A:légerNombre de sillonsmoyen

asymétrique **fibrovasculaires**:

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max : central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: arrondi

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :1ère décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 15,28 Teneur en phénols totaux (ppm): 115,50

Teneur en carotènes (ppm): 16,35 Teneur en a-diphénols (ppm): 19,0

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 20,14
 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7):
 03,02

 Acide Palmitoléique (C16:1ω7):
 02,63
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 11,30

 Acide Stéarique (C18:o):
 03,25
 Acide Linolénique (C18:3ω3):
 01,01

Acide Oléique (C18:1ω9): 58,61

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile assez harmonieuse présentant dessenteurs fraiches, Tomate, herbe, feuille qui luiconfère un fruité assez prononcé. Au gouter, l'amer et le piquant sont décelables avec une faible astringence.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-169	116-116	173-180	210-220	182-184

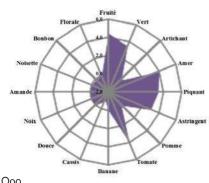
GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 118-124 176-176 156-192 120-146 169*-173

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(<u>*</u>) Allèle privé Génotype unique







BLANQUETTE DE GUELMA

Pas de synonymes connus

ORIGINE: Guelma

DIFFUSION: assez répondue dans le Nord Est Constantinois

DESTINATION Huile

PUBLICATION: Arrêté de 2 octobre 2006

JORDP N° 18 de 18 Mars 2007

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 18 à 22 %

Précocité : tardive

Résistance:

Vigueur:

résistante au froid et moyen-

nement à la la sécheresse

Productivité :moyenneRapport pulpe noyau :moyen (05,58)Taux de nouaison :moyen (01,80 %)Aptitude rhizogène :très bon (> 55 %)

Alternance : alternante



moyenne

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Port : dressé Longueur des entre - nœuds : moyenne

Densité du feuillage :

FEUILLE

moyenne

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

------INFLORESCENCE

Longueur: moyenne **Nombre de fleurs:** moyen

FRUIT

Poids: moyen Mamelon: absent

Forme : ovoïde Présence de lenticelles : nombreuses

Symétrie : légère asymétrique **Dimension des lenticelles :** petites

Position du diamètre vers la base **Début de la véraison :** uniformément **transversal maximal :**

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: arrondie







Poids:moyenBase:arrondieForme:allongéeSurface:lisse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires :

Position du diamètre max : central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité : 1ère décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 6,52 Teneur en phénols totaux (ppm): 210,10

Teneur en carotènes (ppm): 6,66 Teneur en a-diphénols (ppm): 28,9

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide Linoléique (C18:2ω6): 19,33 14,42 Acide Stéarique (C18:0): Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,93 03,25 Acide Arachidique (C20:0): 0,52 Acide Oléique (C18:1ω9): 59,89 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): Acide Gadoléïque (C20:1ω9) : 01,57 0,38

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Cette huile est caractérisée par un fruité vert moyen d'artichaut et tomate. D'emblée au nez et au gouter, l'artichaut cardan est retrouvé accompagné d'un amer prononcé et un léger piquant.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
<u>187</u> *-191	118-136	169-173	201-225	186-188

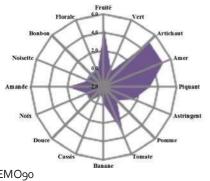
GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 115-120 176-191 132-168 120-146 173-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(<u>*</u>) Allèle privé Génotype unique







BOUGNENFOUS

Pas de synonymes connus

ORIGINE: Bouandas, Wilaya de Sétif

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

22 à 26 % Rendement en huile: tardive Précocité:

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

Productivité: moyenne Rapport pulpe noyau: 5,479 Taux de nouaison: bon (4,7%) Aptitude rhizogène : bon (30 à 55 %) alternante Alternance:



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

élevé Longueur: moyenne Nombre de fleurs:

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent Forme: allongée Présence de lenticelles : nombreuses Symétrie: légère asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre

transversal maximal:

Base:

tronquée

vers le bas Début de la véraison :



Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

53

Poids:moyen à élevéBase :arrondieForme :allongéeSurface :lisse

Symétrie A : léger asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max : central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

 Période de la floraison :
 2ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 1ère décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

— CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 11,85 Teneur en phénols totaux (ppm): 243,90

Teneur en carotènes (ppm): 11,16 Teneur en a-diphénols (ppm): 23,1

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,61 Acide Palmitique (C16:0): 15,90 Acide Linoléique (C18:2ω6): 04,38 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 01,20 Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,84 Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): 0,43 Acide Arachidique (C20:0): Acide Stéarique (C18:0): 0,50 02,33

Acide Oléique (C18:1ω9): 71,76

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile caractérisée par la flaveur du vert feuille très nette. Une légère senteur amande par voie retronasale. La dominance de l'amertume, suivi d'un piquant remarquable et une astringence au gouter.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-173	116-126	175-180	212-225	182-182

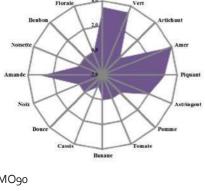
GAPU₇₁ GAPU 101 GAPU₁₀₃ UDO₂₈ UDO₄₃ 120-137 176-180 221-221 144-144 171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(<u>*</u>) Allèle privé Génotype unique







BOUICHRET

Synonymes: Boutichrat – Avouichert

ORIGINE : Tazmalt , Wilaya de Béjaia

DIFFUSION: locale (se trouve en association avec les variétés chemlal et aharoun)

DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 20 à 24 %

Précocité : tardive

rustique

Résistance :

Productivité : moyenne

Rapport pulpe noyau : Faible (04,00)

Taux de nouaison : moyen (2,70 %)

Aptitude rhizogène : très faible (< 15 %)

Alternance: alternante



ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

 Vigueur:
 faible
 Densité du feuillage :
 lâche

 Port :
 dressé
 Longueur des entre - nœuds :
 courte

FEUILLE

Forme : lancéolée Largeur : moyenne Longueur : longue Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

Longueur: courte **Nombre de fleurs:** faible

vers la base

Poids: moyen Mamelon: ébauché

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Début de la véraison :

Couleur en pleine maturation :

Symétrie : asymétrique **Dimension des lenticelles :** grandes

Position du diamètre

transversal maximal :

Sommet: pointu

Base: arrondie



uniformément

noire



 Poids:
 élevé
 Base:
 arrondie

 Forme:
 allongée
 Surface:
 rugueuse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 3ème décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 7,61 Teneur en phénols totaux (ppm): 210,60

Teneur en carotènes (ppm): 7,78 Teneur en a-diphénols (ppm): 14,2

- COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:o):15,34Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7):01,91Acide Palmitoléique (C16:1ω7):0,75Acide Linoléique (C18:2ω6):10,26Acide Stéarique (C18:0):03,13Acide Linolénique (C18:3ω3):0,84

Acide Oléique (C18:1ω9): 67,74

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile caractérisée par un fruité vert moyen, la présence de la senteur rappelant la figue sèche associée à une légère note de noix et amande. Le doux est également à noter avec une senteur légère de la pomme.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-195	118-136	171-171	201-225	182-188

GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 120-120 176-178 183-221 118-144 177-21

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





BOUKAILA

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE: Constantine **DIFFUSION:** Restreinte **DESTINATION** Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

16 à 20 % Rendement en huile: Précocité: précoces

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

élevé Productivité:

Faible (04,00) Rapport pulpe noyau: Taux de nouaison: très élevé (4,40%) bon (35 à 55 %) Aptitude rhizogène: Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: moyen

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent

Forme: ovoide Présence de lenticelles : peu nombreuses

Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrique petites

Position du diamètre centrale

transversal maximal:

Début de la véraison :

à partir du sommet

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: arrondie





uniforme

Poids:faibleBase:arrondieForme:elliptiqueSurface:lisseSymétrie A:léger asymétriqueNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons fibrovasculaires :

Position du diamètre max : central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet:

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 6,14 Teneur en phénols totaux (ppm): 304,00

Teneur en carotènes (ppm): 5,73 Teneur en a-diphénols (ppm): 24,8

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 17,84 Acide Palmitique (C16:0): 02,57 Acide Linoléique (C18:2ω6): 07,08 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 02,06 Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,67 Acide Stéarique (C18:0): 03,29 Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Arachidique (C20:0): 65,99 0,4

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile très plate et douce, les attributs tels que l'artichaut sont très faibles et les senteurs qui rappellent l'amande sont plutôt dominant. L'amèr et le piquant sont à peine décelables.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

176-180

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
173-203	118-120	173-175	205-220	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃

183-192

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia





120-124

BOURICHA

Synonymes: olive d'El Arrouch

ORIGINE: El Harrouch, Wilaya de Skikda

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

18 à 22 % Rendement en huile: précoces Précocité:

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

élevé Productivité:

Rapport pulpe noyau: moyen (6,50) Taux de nouaison : faible (01,20 %) Aptitude rhizogène : faible (15 à 34 %)

alternante Alternance:



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: moyen

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent

Forme: allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: légère asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre

transversal maximal:

Sommet:

Base:

centrale pointu

tronquée

Début de la véraison :

Couleur en pleine maturation : noire



à partir du sommet

Poids:moyenBase:pointueForme:allongéeSurface:lisseSymétrie A:léger asymétriqueNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires :

Position du diamètre max: central Extrémité du sommet : avec mucron

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 1,08 Teneur en phénols totaux (ppm): 214,90
Teneur en carotènes (ppm): 3,18 Teneur en a-diphénols (ppm): 16,4

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 18,22
 Acide Oléique (C18:1ω9):
 58,29

 Acide Palmitoléique (C16:1ω7):
 02,91
 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7):
 03,19

 Acide Stéarique (C18:o):
 03,26
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 14,11

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile assez harmonieuse et bien typique avec des senteurs fraiches, vertes, de pomme et feuille d'herbe. Au gouter l'amer et le piquant sont décelables, par voie retro nasale on relève la présence de l'amande.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-181	116-152	171-171	201-210	178-180
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO ₄₃
118-124	180-191	190-207	146-162	186-215

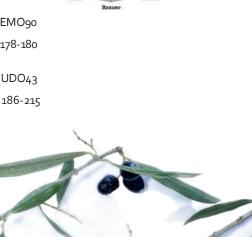
Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

Génotype unique







CHEMI AL

Synonymes: Achamlal - Achamli - Achemlal

Kabylie ORIGINE:

DIFFUSION: occupe une grande partie du verger oléicole algérien

DESTINATION Huile

Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des espèces arboricoles **PUBLICATION:**

et viticoles autorisées à la production et à la commercialisation.

JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

18 à 22 % Rendement en huile: tardive Précocité: rustique

Résistance:

élevé Productivité: Rapport pulpe noyau: 3,95

faible (01,20 %) Taux de nouaison: faible (15 à 34 %) Aptitude rhizogène: Alternance: peu alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne Port: semi érigé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: moyen

FRUIT

centrale

Poids: faible Mamelon: absent

Forme: allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Début de la véraison :

Couleur en pleine maturation :

Symétrie: légère asymétrie Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre

transversal maximal:

Sommet: pointu

Base: tronquée



uniformément

noire



Poids: moyen Base: arrondie

Forme : elliptique Surface : lisse

Symétrie A : légère asymétrie Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: central **Extrémité du sommet :** avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 1,6 à 9,45 Teneur en phénols totaux (ppm): 195,50

Teneur en carotènes (ppm): 1,22 à 5,64 Teneur en a-diphénols (ppm): 23,9

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:o):17,02Acide Linolénique (C18:3ω3):0,65Acide Stéarique (C18:o):1,75Acide Arachidique (C20:o):0,38Acide Oléique (C18:1ω9):65,51Acide Gadoléïque (C20:1ω9):0,29

Acide Linoléique (C18:2ω6): 14,39

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile douce caractérisée par le parfum bonbon sucrée. On retrouve le fruité assez Léger accompagné d'un léger amer piquant.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-173	116-120	167-169	201-212	182-182

GAPU₇₁ GAPU₁₀₁ GAPU₁₀₃ UDO₂₈ UDO₄₃; 115-120 176-178 201-221 118-120 171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





FERKANI

Synonymes: Ferkane

ORIGINE: Ferkane, Wilaya de Tebessa

Région des Aurès **DIFFUSION:**

DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant et complétant **PUBLICATION:**

l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6

janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Très élevé 28 à 32 % Rendement en huile:

Précocité: de saison

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

Bonne Productivité:

Faible (3.76) Rapport pulpe noyau: élevé (3,90 %) Taux de nouaison: bon (30 à 52 %) Aptitude rhizogène: Alternance: peu alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

transversal maximal:

ARBRE

Vigueur: Densité du feuillage : lâche moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : courte

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: Mamelon: évident moyen

Forme: Présence de lenticelles : peu nombreuses allongée

Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrique petites

Position du diamètre Début de la véraison : centrale à partir du sommet

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

arrondie Base:



uniforme

Poids :moyenBase :pointueForme :allongéeSurface :lisseSymétrie A :léger asymétriqueNombre de sillonsmoyen

: léger asymétrique **Nombre de sillons fibrovasculaires** :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons fibrovas culaires :

Position du diamètre max: central Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité : 3ème décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 4,94 Teneur en phénols totaux (ppm): 185,30
Teneur en carotènes (ppm): 4,96 Teneur en a-diphénols (ppm): 20,2

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:0):
 15,46
 Acide Oléique (C18:1ω9):
 67,44

 Acide Palmitoléique (C16:1ω7):
 0,92
 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7):
 02,24

 Acide Stéarique (C18:0):
 03,45
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 10,46

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile déséquilibrée par la dominance de l'amertume qui a tendance à cacher les autres flaveurs et sensations. On note le gout d'un fruit sec châtaigne caroubier et amande très évident. On note la présence de la tomate qui est léger.

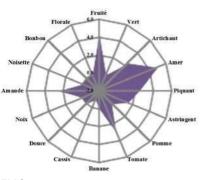
VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	116-120	171-171	201-212	184-193

GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 118-124 176-191 146-183 128-146 173-184

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







HAMRA

Synonymes: Rougette - Roussette

Jijel ORIGINE:

DIFFUSION: Nord Constantinois

DESTINATION

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:** et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Très élevé 18 à 22 % Rendement en huile:

précoce Précocité:

> résistante au froid et à la sécheresse

faible Productivité:

Résistance:

Position du diamètre

Base:

Faible (03,23) Rapport pulpe noyau: moyen (01,70 %) Taux de nouaison: Aptitude rhizogène: bon (35 à 55 %) Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne Port: dressé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: moyen

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent Forme: ovoïde Présence de lenticelles : nombreuses

Symétrie: légère asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Début de la véraison :

à partir du sommet transversal maximal:

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

centrale

arrondie

Sommet:

ENDOCARPE

Poids: moyen Base: arrondie

Forme : elliptique Surface : lisse

Symétrie A : léger asymétrique Nombre de sillons fibrovasculaires : moyen

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons** uniforme

fibrovasculaires :

arrondi

Position du diamètre max : central **Extrémité du sommet :** avec mucron

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 3,91 Teneur en phénols totaux (ppm): 207,10
Teneur en carotènes (ppm): 2,98 Teneur en a-diphénols (ppm): 22,3

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): 18,16 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 03,03 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 06,20 02,35 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide Stéarique (C18:0): 0,75 02,91 Acide Oléique (C18:1ω9): 66,09 Acide Arachidique (C20:0): 0,47

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

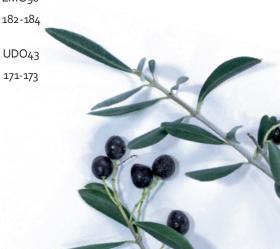
Cette huile se caractérise par la présence de la senteur pomme poire, avec un gout sucré décelable d'emblée au nez qui se confirme au gouter. Le fruité est très léger. On note également la présence du noix. C'est une huile douce et harmonieuse

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO ₀₂
173-203	120-152	173-175	205-220
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28
120-124	176-180	183-192	144-146

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







Synonymes: Imeli – Limeli

ORIGINE: Sidi Aich, Wilaya de Béjaia

DIFFUSION: versants montagneux de la basse vallée de la Soummam, jusqu'au Littoral

DESTINATION Huile

Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des **PUBLICATION:**

espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la

commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

20 à 24 % Rendement en huile: Précocité: précoce

Résistance:

peu tolérante au froid, mais

résistante à la sécheresse

Productivité: moyenne Faible (3,33) Rapport pulpe noyau: moyen (1,60%) Taux de nouaison: faible, 15 à 34 % Aptitude rhizogène: Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne Port: semi érigé Longueur des entre - nœuds : courte

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: moyen

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent

Forme: Présence de lenticelles : allongée peu nombreuses

Début de la véraison :

Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrique petites

Position du diamètre

transversal maximal:

Sommet:

Couleur en pleine maturation : pointu

centrale

Base: tronquée





à partir du sommet

noire

Poids: moyen Base: pointue Forme: allongée Surface: lisse

Nombre de sillons Symétrie A: léger asymétrique moyen fibrovasculaires:

Distribution des sillons Symétrie B: symétrique uniforme fibrovasculaires:

Position du diamètre max: Extrémité du sommet : central avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril Période de maturité: 1ère décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): Teneur en phénols totaux (ppm): 2,28 340,20 Teneur en a-diphénols (ppm): Teneur en carotènes (ppm): 30,8 3,40

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

201-210

Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,78 Acide Palmitique (C16:0): 18,17 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,84 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 02,06 Acide Arachidique (C20:0): 0,46 Acide Stéarique (C18:0): 03,03 Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Gadoléïque (C20:1ω9) : 0,21 57,43

Acide Linoléique (C18:2ω6): 14,98

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile assez harmonieuse, présentant des senteurs de fruits frais, dont un léger banane, un vert herbe feuille très prononcé associé à un amerpiquant moyen. Au gouter et par voie retronasale, on décèle la senteur des amandes

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA₀₉ DCA₁₃ DCA₁8 EMO₀₂ EMO90 180-182

169-181 152-152 171-171 GAPU₇1 **GAPU 101** UDO28 GAPU₁₀₃ **UDO43**

118-124 180-191 154-190 144-146 177-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







Synonymes: pas de synonymes connus

Khenchla ORIGINE: **DIFFUSION:** restreinte **DESTINATION** Huile

Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des **PUBLICATION:**

espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la

commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

12 à 16 % Rendement en huile: tardive Précocité:

Résistance:

résistante au froid et à la sé-

cheresse

Productivité: moyenne Faible (4,93) Rapport pulpe noyau: faible (00,75 %) Taux de nouaison: bon (35 à 55 %) Aptitude rhizogène: Alternance: constante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: courte Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent Forme: allongée Présence de lenticelles : nombreuses Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrique petites

Position du diamètre

transversal maximal:

Sommet:

Base:

centrale

arrondi

tronquée

Début de la véraison :

Couleur en pleine maturation : noire





uniformément

Symétrie B:

ENDOCARPE

uniforme

Poids: moyen Base: arrondie Forme: elliptique Surface: lisse Nombre de sillons Symétrie A: léger asymétrique moyen fibrovasculaires:

Distribution des sillons fibrovasculaires:

Position du diamètre max: vers le sommet Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril Période de maturité: 1ère décade du mois de décembre

symétrique

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 9,18 Teneur en phénols totaux (ppm): 258,70 Teneur en carotènes (ppm): 8,55 Teneur en a-diphénols (ppm): 25,6

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitique (C16:0): 17,99 10,17 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,77 02,12 02,88 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,69 Acide Stéarique (C18:0): Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Arachidique (C20:0): 62,89 0,45

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile caractérisée par des arômes frais (tomate, feuille, herbe), tomate. Au gouter, on décèle un léger amer et un léger piquant.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA₀₉ DCA₁₃ DCA₁8 EMO₀₂ EMO90 182-188 169-203 116-120 165-165 212-220

GAPU 101 GAPU71 GAPU₁₀₃ UDO₂8 UD043

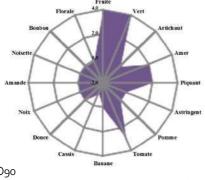
118-137 176-180 156-192 144-144

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

Génotype unique







NEB DJMEL

Synonymes: pas de synonymes connus

Valée de Oued El Arab – Cherchar, Wilaya de Khenchela ORIGINE:

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Huile

Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des **PUBLICATION:**

espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la

commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

16 à 20 % Rendement en huile: tardive Précocité:

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

Productivité: moyenne Faible (3,00) Rapport pulpe noyau: moyen (1,65 %) Taux de nouaison: faible (15 à 35 %) Aptitude rhizogène:

Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne **FEUILLE** Forme: elliptique lancéolée Largeur: moyenne Longueur: moyenne Courbure longitudinale du limbe : plane **INFLORESCENCE** Longueur: moyenne Nombre de fleurs: moyen **FRUIT**

Poids: Mamelon: absent moyen

Forme: Présence de lenticelles : nombreuses allongée

Dimension des lenticelles : Symétrie: asymétrique petites

centrale Début de la véraison : Position du diamètre à partir du sommet transversal maximal:

Sommet: Couleur en pleine maturation : noire pointu

Base: tronquée



élevé Poids: Base: pointue

Forme: allongée Surface: lisse

Nombre de sillons Symétrie A: asymétrique moyen fibrovasculaires:

Distribution des sillons Symétrie B: symétrique uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: Extrémité du sommet : vers le sommet avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison: 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 2ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en phénols totaux (ppm): Teneur en chlorophylles (ppm): 12,28 235,2 Teneur en a-diphénols (ppm): Teneur en carotènes (ppm): 27,2

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

10,71

Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitique (C16:0): 18,08 12,39 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,98 02,34 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 03,78 Acide Stéarique (C18:0): 02,26

Acide Oléique (C18:1ω9): 60,13

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Cette huile se caractérise par le gout épicé assimilé au poivre. Elle est assez complexe par la présence de senteurs vertes comme l'artichaut, la tomate, et pomme, une pointe d'amer piquant accompagné d'astringence. On retrouve également par voie retro nasal les noix et les amande assez prononcées.

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	116-120	173-175	201-225	188-193

GAPU71 **GAPU 101** GAPU₁₀₃ UDO28 118-137 176-178 146-183 122-128

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





ROUGETTE DE MITIDJA

Synonymes : pas de synonymes connus

ORIGINE: plaine de Mitidja

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006

JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

18 à 20 % Rendement en huile: précoce Précocité: rustique

Résistance:

faible Productivité:

Rapport pulpe noyau: Faible (04,33) Taux de nouaison : moyen (02,50 %) Aptitude rhizogène : très bon (> 55 %)

alternante Alternance:



ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne

Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: moyen Mamelon: absent

Forme: allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: légère asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre Début de la véraison : uniformément centrale

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: tronquée



 Poids:
 élevé
 Base:
 pointue

 Forme:
 allongée
 Surface:
 lisse

 Symétrie A :
 accymétrique
 Nombre de sillons
 moves

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

 Période de la floraison :
 3ème décade du mois d'avril

 Période de maturité :
 1ère décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 2,44 Teneur en phénols totaux (ppm): 325,60

Teneur en carotènes (ppm): 3,30 Teneur en a-diphénols (ppm): 20,7

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide linolénique (C18:3ω3): 0,74 11,11 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 01,92 01,07 Acide Stéarique (C18:0): Acide Arachidique (C20:0): 0,43 02,95 Acide Gadoléïque (C20:1ω9) : 0,28 Acide Oléique (C18:1ω9): 77,59

Acide Linoléique (C18:2ω6): 03,85

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile caractérisée par des senteurs de fruits frais (tomate) et herbe-feuille. Accompagné d'un léger piquant et amer au gouter.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-169	118-136	167-171	201-225	182-182

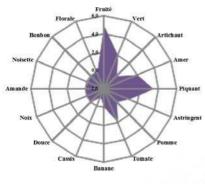
GAPU₇₁ GAPU 101 GAPU₁₀₃ UDO₂₈
118-124 176-178 146-183 120-120

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

Génotype unique







SOUIDI

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE: Cherchar, Wilaya de Khenchla

DIFFUSION : Locale
DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octob

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 05 à 09 %

Précocité : précoce

résistante au froid et à la sé-

Résistance :cheresseProductivité :moyenneRapport pulpe noyau :bas (03,73)Taux de nouaison :moyen (1,80 %)Aptitude rhizogène :fort (> 55%)Alternance :alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur : moyenne Densité du feuillage : lâche

Port : dressé Longueur des entre - nœuds : courte à moyenne

FEUILLE

Forme :lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :moyenneCourbure longitudinale du limbe :plane

Longueur: moyenne **Nombre de fleurs:** moyen

FRUIT

Poids: faible Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie : légère asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre centrale Début de la véraison : uniformément

transversal maximal:

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

Base: tronquée

Poids:faibleBase:pointueForme:allongéeSurface:lisse

Symétrie A : léger asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max: vers le sommet **Extrémité du sommet:** avec mucron

Sommet: arrondi

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 1,43 Teneur en phénols totaux (ppm): 200,80 Teneur en carotènes (ppm): 3,198 ±0,217 Teneur en a-diphénols (ppm): 25,3

- COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Linoléique (C18:2ω6): 15,18 Acide Palmitique (C16:0): 15,52 Acide linolénique (C18:3ω3): 1,28 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 1,46 Acide Oléique (C18:1ω9): 62,36 Acide Stéarique (C18:0): 3,33 Acide heptadécanoîque (C17:0): Acide Arachidique (C20:0): 0,35 0,17

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Cette huile est assez complexe et très riche enflaveurs. Au nez le fruité vert est assez clair caractérisé par l'herbe, feuilles, artichaut. Au gouter l'amer remarquable est accompagné du piquant moyen. Par voie retronasal on détecte le gout noix et l'amande.

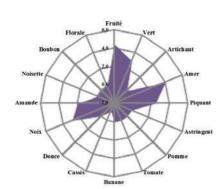
VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂
183-179	120-152	165-182	212-220
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28
118-137	176-180	171- <u>175</u> *	144-146

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(<u>*</u>)Allèle privé Génotype unique







TABELOUT

Synonymes: Abelout

ORIGINE : zone montagneuse du golf de Béjaia

DIFFUSION : restreinte
DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octob

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 20 à 24 %

Précocité : précoce

résistante à l'humidité

Résistance :

Productivité: moyenne

Rapport pulpe noyau: Faible (02,42)

Taux de nouaison: moyen (02,00 %)

Aptitude rhizogène: bon (35 à 55 %)

Alternance: alternante



II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

— ARBRE

Vigueur:forteDensité du feuillage :moyennePort :érigéLongueur des entre - nœuds :moyenne

FEUILLE

Forme :elliptique lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :moyenneCourbure longitudinale du limbe :plane

INFLORESCENCE

Longueur : moyenne **Nombre de fleurs :** élevé

Début de la véraison :

Poids: moyen Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie : légère asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre centrale

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation :

Base: tronquée





uniformément

noire

Poids:élevéBase:pointueForme:allongéeSurface:rugueuseSymétrie A:asymétriqueNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons** uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 5,32 Teneur en phénols totaux (ppm): 315,9

Teneur en carotènes (ppm): 5,10 Teneur en a-diphénols (ppm): 30,5

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 17,68
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 06,85

 Acide Palmitoléique (C16:1ω7):
 02,56
 Acide Linolénique (C18:3ω3):
 01,03

 Acide Stéarique (C18:0):
 02,12
 Acide Oléique (C18:1ω9):
 66,13

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 03,60

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Il s'agit d'une huile assez équilibrée, les notes sensorielles vertes dominées par la tomate, herbes, feuilles et artichaut, avec un léger piquant et amer. Le gout amande est assez évident au gouter. On relève le gout rappelant les châtaignes.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-179	118-152	167-173	220-225	180-182

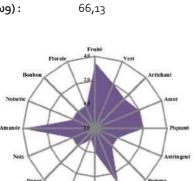
GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 115-115 191-191 171-209 162-164 186-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

Génotype unique







TAKESRIT

Synonymes : Pas de synonymes connus

ORIGINE : El Kseur, Wilaya de Béjaia

DIFFUSION : basse vallée de la Soummam

DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octob

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 16 à 20 %

Précocité : précoce

résistante à l'humidité

Résistance :

transversal maximal:

Sommet:

Base:

Productivité :moyenneRapport pulpe noyau :Faible (03,33)Taux de nouaison :faible (00,80 %)Aptitude rhizogène :très faible (< 15 %)</th>

Alternance : constante



noire

ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port:	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
		FEUILLE	V
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur:	moyenne
Longueur:	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
		INFLORESCENCE	4
Longueur:	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
		FRUIT	
Poids:	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre	centrale	Début de la véraison :	à partir du sommet

Couleur en pleine maturation :

pointu

tronquée

Poids: moyen Base: pointue Forme: allongée Surface: lisse

Nombre de sillons Symétrie A: asymétrique moyen fibrovasculaires:

Distribution des sillons Symétrie B: symétrique uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: Extrémité du sommet : centrale avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril 3ème décade du mois d'octobre Période de maturité:

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en phénols totaux (ppm): Teneur en chlorophylles (ppm): 1,14 411,70 Teneur en carotènes (ppm): 2,56 Teneur en a-diphénols (ppm): 26,9

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide Linoléique (C18:2ω6): 14,54 18,30 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,83 02,25 Acide Stéarique (C18:0): Acide Oléique (C18:1ω9): 58,03 03,12

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,89

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

C'est une huile moyennement fruitée avec dominance du vert feuille/herbe. Plutôt amère que piquante, au gouter on retrouve les fruits secs, surtout les amandes.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-181	116-152	171-171	201-210	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
118-124	180-191	154-190	144-146	186-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







Synonymes: Zlitni

ORIGINE: Cherchar, Wilaya de Khenchela

DIFFUSION : restreinte
DESTINATION Huile

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 14 à 18 %

Précocité : précoce

résistante au froid

Résistance : et à la sécheresse

et a la sechere

Productivité: moyenne

Rapport pulpe noyau: Faible (04,00)

Taux de nouaison: moyen (02,00 %)

Aptitude rhizogène: bon (35 à 55 %)

Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

----- ARBRE

Vigueur:moyenneDensité du feuillage :moyennePort :étaléLongueur des entre - nœuds :moyenne

FEUILLE

Forme :elliptique lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :moyenneCourbure longitudinale du limbe :plane

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne **Nombre de fleurs**: moyen

FRUIT

Poids:faibleMamelon:absentForme:allongéePrésence de lenticelles:nombreusesSymétrie:légère asymétriqueDimension des lenticelles:petites

Position du diamètre

transversal maximal:

centrale

Début de la véraison :

à partir du sommet

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: tronquée





Poids:moyenBase:pointueForme:allongéeSurface:lisseSymétrie A:légère asymétriqueNombre de sillonsmoyen

e A: legere asymetrique Nombre de silions

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons** uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 1,84 Teneur en phénols totaux (ppm): 320,00

Teneur en carotènes (ppm): 4,41 Teneur en a-diphénols (ppm): 20,8

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): 16,50 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,43 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 09,32 01,81 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide Stéarique (C18:0): 0,99 03,27 Acide Arachidique (C20:0): Acide Oléique (C18:1ω9): 65,08 0,57

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

L'huile issue de cette variété est Moyennement fruitée. Légèrement amère, piquante riche en fruits secs. On relève une pointe du gout amande au gouter.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-179	116-120	165-167	210-220	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
118-120	176-176	156-192	120-146	171-173

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







LES VARIÉTÉS DE TABLE



ABERKANE

Synonymes: Averkane

Akbou, Wilaya de Béjaia ORIGINE:

DIFFUSION: restreinte Double fin **DESTINATION**

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

16 à 20 % Rendement en huile: Précocité: de saison

rustique

Résistance:

Sommet:

Productivité: faible

élevé (07,09) Rapport pulpe noyau: Taux de nouaison: moyen (01,60 %) faible (15 à 34 %) Aptitude rhizogène:

alternante Alternance:



noire

II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne Port: dressé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

lancéolée Forme: Largeur: moyenne Longueur: longue Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

Longueur: courte Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent

Forme: ovoïde Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: légère asymétrique Dimension des lenticelles : grande

Position du diamètre Début de la véraison : centrale à partir du sommet

transversal maximal:

Couleur en pleine maturation : arrondie Base:

arrondi



élevé Poids: arrondie Base: Forme: allongée Surface: ruqueuse Symétrie A: Nombre de sillons moyen

légère asymétrique fibrovasculaires:

Symétrie B: symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovasculaires:

Position du diamètre max : vers le sommet Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: arrondi

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité : 3ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): Teneur en polyphénols totaux (ppm): 75

Teneur en carotènes (ppm): 3,54

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

114*-144

171-207

Acide Palmitique (C16:0): Acide Oléique (C18:1ω9): 74,73 12,57 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,87 9,38 Acide Stéarique (C18:0): 2,42 Acide Linolénique (C18:3ω3): traces

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile très intéressante par ces notes sensorielles élevées, elle présente un fruité vert intense remarquable par l'herbe récemment fauchés, le fruit tomate verte et l'artichaut. Au goûter, elle possède un amer moyen et un piquant épicé presque intense, on note la présence des fruits secs dominé par les amandes amères.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

176-178

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-191	118-136	171-182	201-201	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃

168-183

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(*)Allèle privé Génotype unique

115-137







AGHCHREN D'EL OUSSEUR

Synonymes : pas de synonymes connus

ORIGINE: Bougaa, Wilaya de Sétif

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

16 à 20 % Rendement en huile: tardive Précocité:

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

Productivité: moyenne Faible (04.00) Rapport pulpe noyau: faible (1,05%) Taux de nouaison: bon (35 à 55 %) Aptitude rhizogène: Alternance: alternante



compacte

II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Base:

ARBRE Vigueur: moyenne à élevée Densité du feuillage :

Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

Longueur: courte Nombre de fleurs: faible

Poids: élevé Mamelon: ébauché

Forme: ovoïde Présence de lenticelles : peu nombreuses

Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrique grande

Position du diamètre Début de la véraison : vers le bas à partir du sommet

transversal maximal:

Sommet: pointu

arrondie

FRUIT

INFLORESCENCE



Symétrie B:

ENDOCARPE

uniforme

Poids:élevéBase:arrondieForme:allongéeSurface:rugueuseSymétrie A:légère asymétriqueNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

symétrique

Distribution des sillons fibrovas culaires :

Position du diamètre max : vers le sommet Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 2ème décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

— CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 7,82 Teneur en polyphénols totaux (ppm): 254,65

Teneur en carotènes (ppm): 4,53

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 13.06 ± 0.008 Acide Oléique (C18:1):
 73.33 ± 0.054

 Acide Palmitoléique (C16:1 ω 7):
 0.12 ± 0.003 Acide Linoléique (C18:2):
 7.00 ± 0.032

 Acide heptadécanoîque (C17:o):
 0.22 ± 0.004 Acide Arachidique (C20:o):
 0.56 ± 0.004

Acide Stéarique (C18:0): 3.51 ± 0.005

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile caractérisée par un fruité vert moyen, moyennement amère et piquante, avec des notes sensorielles de la tomate, les fruits secs et les noix

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-195	118-136	171-180	220-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO ₄₃
115-120	176-178	168-183	144-146	171-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





AGHCHREN DE TITEST

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE : Hammam Guergour , Wilaya de Sétif

DIFFUSION : restreinte
DESTINATION Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 14 à 18 %

Précocité : de saison

résistante au froid

Résistance :

Productivité: élevée

Rapport pulpe noyau : élevé (9 à 10)

Taux de nouaison : faible (00,50%)

Aptitude rhizogène : bon (35 à 55 %)

Alternance : alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur:faibleDensité du feuillage :lâchePort :étaléLongueur des entre - nœuds :courts

FEUILLE

Forme : lancéolée Largeur : étroite

Longueur: moyenne **Courbure longitudinale du limbe:** plane

------INFLORESCENCE

Longueur: courte **Nombre de fleurs:** moyen

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent

Forme : ovoïde Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: léger asymétrique **Dimension des lenticelles**: grande

Position du diamètre centrale Début de la véraison : à partir du sommet

transversal maximal :

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: arrondie

Poids:élevéBase:arrondieForme:elliptiqueSurface:rugueuseSymétrie A:légère asymétriqueNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons** uniforme **fibrovas culaires :**

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité : 3ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 7,9 Teneur en polyphénols totaux (ppm): 547,32

Teneur en carotènes (ppm): 5,32

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:o): 12,04 Acide Oléique (C18:1): 67,44

Acide Palmitoléique (C16:1): 1,92 Acide Linoléique (C18:2): 13,79

Acide Stéarique (C18:o): 3,38 Acide Linolénique (C18:3): 0,79

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-195	116-136	167-171	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO ₄₃
120-137	176-191	168-207	120-146	171-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

Génotype unique





AGHENFAS

Synonymes : Aghenfous

ORIGINE: Bougaa, Wilaya de Sétif

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

16 à 20 % Rendement en huile: de saison Précocité:

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

Productivité: moyenne élevé (07,00) Rapport pulpe noyau: faible (01,30 %) Taux de nouaison: bon (35 à 55 %) Aptitude rhizogène: Alternance: alternante



II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

transversal maximal:

ARBRE

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : courte

FEUILLE

Forme: lancéolée Largeur: moyenne Longueur: longue Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

Longueur: courte Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: ébauché

Forme: allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Dimension des lenticelles : Symétrie: léger asymétrique grande

Position du diamètre Début de la véraison : uniformément centrale

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: arrondie



 Poids:
 élevé
 Base:
 tronquée

 Forme:
 allongée
 Surface:
 rugueuse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 3ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 4,78 Teneur en phénols totaux (ppm): 286,60

Teneur en carotènes (ppm): 3,30 Teneur en a-diphénols (ppm): 26,5

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): Acide Palmitique (C16:0): 02,47 14,72 Acide Linoléique (C18:2ω6): 08,36 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,95 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): 01,02 0,25 Acide Stéarique (C18:0): Acide Arachidique (C20:0): 0,44 02,53 Acide Oléique (C18:1ω9): 68,29 Acide Gadoléïque (C20:1ω9) : 0,29

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile présentant un fruité assez prononcé, associé à la tomate avec l'absence de l'amertume et un léger piquant. La particularité de cette huile est de présenter une senteur assimilable à la Figue sèche qui accompagne l'amande, perçue au nez et au gouter.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-169	116-120	167-180	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO ₄₃
124-137	176-178	146-183	144-146	171-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





AGRAREZ

Synonymes : Aghenfous

ORIGINE: tazmalt, Wilaya de Béjaia

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

16 à 20 % Rendement en huile: de saison Précocité:

moyenne

Résistance:

Base:

Productivité: faible

moyen (06,50) Rapport pulpe noyau: faible (00,70 %) Taux de nouaison: faible (15 à 34 %) Aptitude rhizogène: Alternance:

alternante



ARBRE

II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur: faible Densité du feuillage : moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: courte Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: Mamelon: absent moyen

Forme: Présence de lenticelles : peu nombreuses sphérique

Dimension des lenticelles : Symétrie: léger asymétrique grande

Position du diamètre Début de la véraison : uniformément centrale

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

arrondie

Poids: moyen Base: arrondie Forme: ovoïde Surface: ruqueuse Symétrie A: léger asymétrique Nombre de sillons moyen

fibrovasculaires:

Distribution des sillons Symétrie B: symétrique uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: arrondie

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 2ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): Teneur en phénols totaux (ppm): 308,50 0,5 Teneur en carotènes (ppm): Teneur en a-diphénols (ppm): 29,1 1,5

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Palmitique (C16:0): 73,26 12,94 Acide Linoléique (C18:2ω6): 12 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 1,05 Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,38 Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): 0,05 Acide Arachidique (C20:0): Acide heptadécanoîque (C17:0): 0,43 0,16 Acide Stéarique (C18:0): Acide Gadoléïque (C20:1ω9): 0,33 2,015

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Cette huile est assez discrète, le fruité léger est associé au tomate, l'herbe et l'artichaut. L'amer et le piquant sont en harmonie avec les autres attributs.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

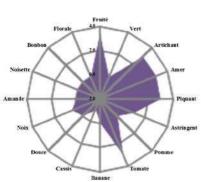
DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-195	118-136	171-180	220-225	182-188

GAPU71 **GAPU 101** GAPU₁₀₃ UDO₂8 UDO43

176-178 171-215 115-120 132-146 144-146

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023







AGUENAOU

Synonymes: Agnaw

ORIGINE: Bousselah, Wilaya de Sétif

DIFFUSION :restreinteDESTINATIONDouble fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 16 à 20 %

Précocité : tardive

résistante au froid

Résistance : et à la sécheresse

Productivité : moyenne **Rapport pulpe noyau :** moyen (06,00)

Taux de nouaison : faible (01,25%)

Aptitude rhizogène : faible (15 à 34%)

Aptitude rhizogène : faible (15 à 34

Alternance : alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Base:

ARBRE

Vigueur:moyenneDensité du feuillage :lâchePort :étaléLongueur des entre - nœuds :courte

---- FEUILLE

Forme :lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :longuesCourbure longitudinale du limbe :plane

INFLORESCENCE

Longueur: courte Nombre de fleurs : faible

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: ébauché

Forme : ovoïde Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie : léger asymétrique Dimension des lenticelles : grande

Position du diamètre vers la base Début de la véraison : à partir du sommet

transversal maximal :

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

arrondie



Sommet:

ENDOCARPE

très élevé Poids: arrondie Base: Forme: elliptique Surface: rugueuse

Symétrie A: léger asymétrique Nombre de sillons élevé fibrovasculaires:

Symétrie B: léger asymétrique Distribution dessillons uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: vers la base Extrémité du sommet : avec mucron pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 2ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): Teneur en phénols totaux (ppm): 2,88 321,7 Teneur en carotènes (ppm): Teneur en a-diphénols (ppm): 29,2 3,75

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,26 14,73 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 01,18 09,35 Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): Acide Linolénique (C18:3ω3): 01,02 0,42 Acide Arachidique (C20:0): Acide heptadécanoîque (C17:0): 0,55 0,30 Acide Stéarique (C18:0): Acide Gadoléïque (C20:1ω9): 0,26 03,45

Acide Oléique (C18:1ω9): 65,79

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile équilibrée e tharmonieuse avec un fruité moyen caractérisé par un léger artichaut et tomate avec une pointe d'amande. On note la présence d'un goût légerement épicé (poivré). L'amèr et le piquant, sont à peine décelables.

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191- <u>199</u> *	116-116	167-171	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-124	176-176	132-168	120-146	171-215

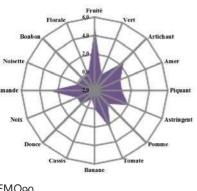
Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(*) Allèle privé Génotype unique







AHAROUN

Synonymes: pas de synonymes connus

haute vallée de la Soummam, Wilaya de Béjaia ORIGINE:

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

18 à 22 % Rendement en huile: de saison Précocité:

rustique

Résistance: Productivité:

élevée

Rapport pulpe noyau: moyen (06,00)

Taux de nouaison : moyen

Aptitude rhizogène : très faible (<15%) Alternance: peu alternante



ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur: moyenne Densité du feuillage : moyenne Port: dressé Longueur des entre - nœuds : moyenne **FEUILLE** elliptique lancéolée Forme: Largeur: moyenne Courbure longitudinale du limbe : Longueur: moyenne plane **INFLORESCENCE** Nombre de fleurs: Longueur: moyenne moyen **FRUIT** Poids: Mamelon: absent moyen

Forme: Présence de lenticelles : nombreuses allongée

Symétrie: largement asymétrique Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre

transversal maximal:

centrale

Début de la véraison :

à partir du sommet

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: troquée

Poids:moyenBase:pointueForme:allongéeSurface:lisse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison : 2ème décade de mois d'avril

Période de maturité: 1ère décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 1,60 Teneur en phénols totaux (ppm): 297,40

Teneur en carotènes (ppm): 1,08 à 4,13 Teneur en a-diphénols (ppm): 24,8

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:o): 12,04 Acide Oléique (C18:1): 67,44

Acide Palmitoléique (C16:1): 1,92 Acide Linoléique (C18:2): 13,79

Acide Stéarique (C18:o): 3,39 Acide Linoléique (C18:3): 0,79

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Variété caractérisée par un fruité vert intense, légèrement ameret un piquant épicé remarquable. Elle est riche en aromes et saveurs. Les notes sensorielles sont herbes récemment récement fauchés, fruits secs, les noix, les amandes amères, le caroubier et la tomate.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-195	116-116	167-169	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO ₄₃
115-120	176-178	165-201	120-146	171-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine





AKERMA

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE: Hammam Guerguour, Wilaya de Sétif

DIFFUSION :restreinteDESTINATIONDouble fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION : et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 18 à 22 %

Précocité : de saison

rustique

Résistance :

Productivité: faible

Rapport pulpe noyau : Faible (05,50)

Taux de nouaison : faible (00,45 %)

Aptitude rhizogène : faible (15 à 34 %)

Alternance : alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

 Vigueur :
 moyenne
 Densité du feuillage :
 lâche

 Port :
 étalé
 Longueur des entre - nœuds :
 courte

FEUILLE

Forme :elliptique lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :moyenneCourbure longitudinale du limbe :plane

----- INFLORESCENCE

Longueur: courtes **Nombre de fleurs:** faible

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Début de la véraison :

Symétrie : largement asymétrique Dimension des lenticelles : petites

centrale

Position du diamètre

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: arrondie





à partir du sommet

Poids:élevéBase:arrondieForme:allongéeSurface:rugueuse

Symétrie A : légère asymétrique Nombre de sillons élevé

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons**

rie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 1ère décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

——— CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 12,07 Teneur en phénols totaux (ppm): 119,50

Teneur en carotènes (ppm): 13,11 Teneur en a-diphénols (ppm): 16,6

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 16,86
 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7):
 02,92

 Acide Palmitoléique (C16:1ω7):
 01,30
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 13,23

 Acide Stéarique (C18:o):
 03,20
 Acide Linolénique (C18:3ω3):
 01,18

Acide Oléique (C18:1ω9): 60,26

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Cette huile présente un fruité vert moyen, associé au pomme, tomate et un léger artichaut, au gouter, l'amer et le piquant sont assez discrets, et l'amande est à peine perçu.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-169	116-116	167-180	212-225	180-182

GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 120-137 177-178 156-183 177-146 171-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





AZERADJ

Synonymes: Aradj - Adjeraz

ORIGINE : Sedouk , Wilaya de Béjaia

DIFFUSION : restreinte
DESTINATION Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octob

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 24 à 28 % Précocité : de saison

résistante à la sécheresse

Résistance :

Productivité: moyenne

Rapport pulpe noyau: élevé (08,70)

Taux de nouaison: faible (0,70 %)

Aptitude rhizogène: bon (30 à 52 %)

Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur:faibleDensité du feuillage :compactePort :étaléLongueur des entre - nœuds :moyenne

FEUILLE

Forme :elliptique lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :moyenneCourbure longitudinale du limbe :plane

------ INFLORESCENCE

Longueur: courtes **Nombre de fleurs:** faible

FRUIT

Poids : élevé Mamelon : ébauché

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: largement asymétrique Dimension des lenticelles: grandes

Position du diamètre vers la base Début de la véraison : à partir du sommet

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: arrondie



Symétrie B:

ENDOCARPE

moyen

uniforme

élevé Base: Poids: arrondie Forme: Surface: elliptique lisse

Symétrie A: Nombre de sillons légère asymétrique fibrovasculaires:

> Distribution des sillons symétrique

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

pointu Sommet:

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité : 2ème décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en phénols totaux (ppm): Teneur en chlorophylles (ppm): 242,80 0,118 ± 0,004 Teneur en a-diphénols (ppm): Teneur en carotènes (ppm): 2,91 ± 0,006 25,7

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

68,49 Acide Palmitique (C16:0): 14,06 Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Linoléique (C18:2ω6): 12,67 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,96 0,48 Acide Stéarique (C18:0): Acide Linolénique (C18:3ω3): 3,02

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Cette huile à la typicité de présenter une senteur particulière au nez : le floral plus exactement assimilé au laurier blanc. A côté on décèle la pomme, au gouter on retrouve également un léger amer piquant.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-195	118-136	171-180	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
115-120	176-180	168-183	144-146	171-215

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023





BOUCHOUK GUERGOUR

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE : Guergour, Wilaya de Sétif

DIFFUSION : restreinte
DESTINATION Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION: et complétant l'arrêté du 2 octob

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 22 à 26 %

Précocité : de saison

de salson

Résistance : résistante au froid et à la sécheresse

Productivité : faible

Rapport pulpe noyau : moyen (06,00)

Taux de nouaison : faible (01,30 %)

Aptitude rhizogène : faible (15 à 34 %)

Alternance: alternante



ARBRE

II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

 Vigueur :
 moyenne
 Densité du feuillage :
 moyenne

 Port :
 étalé
 Longueur des entre - nœuds :
 courte

FEUILLE

Forme :elliptique lancéoléeLargeur :moyenneLongueur :moyenneCourbure longitudinale du limbe :plane

Longueur: courtes **Nombre de fleurs:** faible

FRUIT

Poids : élevé Mamelon : ébauché

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie : asymétrique **Dimension des lenticelles :** grandes

Position du diamètre vers la base **Début de la véraison :** uniformément **transversal maximal :**

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: arrondie

Poids: élevé Base: arrondie

Forme: allongée Surface: rugueuse Symétrie A: légère asymétrique Nombre de sillons moyen

Distribution des sillons Symétrie B: uniforme symétrique

fibrovasculaires:

fibrovasculaires:

Position du diamètre max: Extrémité du sommet : centrale avec mucron

pointu Sommet:

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 2ème décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 17,78 Teneur en phénols totaux (ppm): 377,1 Teneur en carotènes (ppm): 8,18 Teneur en a-diphénols (ppm): 22,2

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 13,87 02,25 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,68 14,31 Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,87 Acide Stéarique (C18:0): 02,66 63,88 Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Arachidique (C20:0): 0,49

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Il s'agit d'une huile harmonieuse, le fruité est léger, associé au tomate artichaut, le piquant et l'amer sont décelable à peine.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-195	118-136	167-180	201-225	180-182

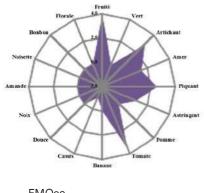
GAPU₇₁ **GAPU 101** GAPU103 UDO₂8 UDO43

120-137 177-178 132-168 120-146 171-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

104





BOUCHOUK LAFAYETTE

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE: Bougaa, Wilaya de Sétif

DIFFUSION: restreinte **DESTINATION** Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

22 à 26 % Rendement en huile: de saison Précocité:

résistante au froid

Résistance: et à la sécheresse

Productivité: faible

moyen (06,00) Rapport pulpe noyau:

Taux de nouaison: très faible (oo,50 %) bon (35 à 55 %) Aptitude rhizogène:

alternante Alternance:



II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Base:

ARBRE

Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne étalé Port: Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: courtes Nombre de fleurs: moyen

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent

Forme: allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: Dimension des lenticelles : asymétrique grandes

Position du diamètre vers la base Début de la véraison : à partir du sommet

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

arrondie

uniforme

Poids:élevéBase:pointueForme:allongéeSurface:rugueuse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen

fibrovasculaires :
symétrique Distribution des sillons

Symétrie B: symétrique Distribution des sillons fibrovas culaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 1ère décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 11,03 Teneur en phénols totaux (ppm): 156 à 234

Teneur en carotènes (ppm): 7,95

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,08 Acide Palmitique (C16:0): 13,35 Acide Palmitoléique (C16:1ω7): Acide Linoléique (C18:2ω6): 14,65 0,64 Acide Linolénique (C18:3ω3): 0,83 Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): 0,30 Acide Arachidique (C20:0): Acide Stéarique (C18:0): 2,75 0,49 Acide Oléique (C18:1ω9): Acide Gadoléïque (C20:1ω9): 63,60 0,35

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

L'huile de cette variété présente un fruité vert frais moyen à intense, avec des notations sensorielles d'herbes fraichement coupés, feuilles, artichaut et tomate. En bouche, on note un bon équilibre entre le fruité, l'amertume et le piquant, qui sont modérés, accompagné du goût des fruits secs, qui sont dominés par les noix, les amandes amères et une pointe de noisette, avec une légère astringente finale.

Florale 8.0 Vert 6.0 Artichaut 4.0 Amer 0.0 Piquant Noix Astringent Cassis Tomate

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-195	118-136	167-180	201-225	180-182

GAPU₇₁ GAPU 101 GAPU₁₀₃ UDO₂₈ UDO₄₃
120-137 176-178 168-211 120-146 171-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023





BOUCHOUK SOUMMAM

Synonymes: Bouchouk Sidi Aich, Avouchouk

ORIGINE: Sidi Aich, Wilaya de Béjaia **DIFFUSION:** Vallée de Oued Soummam

DESTINATION Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

22 à 26% Rendement en huile: Précocité: précoce

rustique

Résistance:

Base:

Productivité: moyenne Rapport pulpe noyau: moyen (07,50) moyen (2,60 %) Taux de nouaison: bon (35 à 55 %) Aptitude rhizogène: Alternance: peu alternante



ARBRE

II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur: Densité du feuillage : moyenne moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

lancéolée Forme: Largeur: moyenne Courbure longitudinale du limbe : Longueur: longues plane

INFLORESCENCE

Longueur: courtes Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent

Forme: ovoïde Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: Dimension des lenticelles : grandes légère asymétrique

Position du diamètre Début de la véraison : à partir du sommet centrale

transversal maximal:

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

arrondie

Poids:élevéBase:arrondieForme:allongéeSurface:rugueuse

Symétrie A : symétrique Nombre de sillons Moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique **Distribution des sillons** uniforme **fibrovas culaires :**

Position du diamètre max : vers le sommet **Extrémité du sommet :** avec mucron

Sommet: arrondi

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 10,49 Teneur en phénols totaux (ppm): 279,4

Teneur en carotènes (ppm): 8,16 Teneur en a-diphénols (ppm): 17,2

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 02,44 14,49 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 09,02 01,05 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide Stéarique (C18:0): 01,16 03,03 Acide Oléique (C18:1ω9): 68,29 Acide Arachidique (C20:0): 0,49

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile intéressante, le fruité moyen est associé à la pomme et la tomate. Au gouter, le goût de la noix est très évident. C'est une huile douce, l'amer et le piquant sont à peine décelables.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

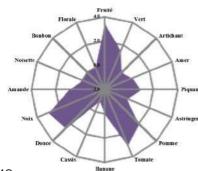
DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-169	116-120	167-180	201-225	178-180

GAPU₁₀₁ GAPU₁₀₃ UDO₂₈ 124-137 176-178 183-205* 144-146

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia

(<u>*</u>) Allèle privé Génotype unique







GROSSE DU HAMMA

Synonymes: Qelb Ethour (cœur de bœuf)

ORIGINE: Hamma, Wilaya de Constantine

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** Double fin

PUBLICATION: Arrêté de 2 octobre 2006

JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 16 à 20 %

Précocité : précoce

résistante au froid

Résistance : et à la sécheresse

Productivité : moyenne

Rapport pulpe noyau : élevé (7,09)

Taux de nouaison : très faible (00,50 %)

Aptitude rhizogène : faible (15 à 34 %)

Alternance : alternante



plane

II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Longueur:

Base:

Vigueur: moyenne Densité du feuillage: compacte
Port: étalé Longueur des entre - nœuds: courte

FEUILLE

Forme: lancéolée Largeur: moyenne

Courbure longitudinale du limbe :

------ INFLORESCENCE

longue

arrondie

Longueur: courtes **Nombre de fleurs:** faible

FRUIT

Poids: très élevé Mamelon: absent

Forme : ovoïde Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie: asymétrique Dimension des lenticelles: grandes

Position du diamètre légère asymétrie Début de la véraison : à partir de la base

transversal maximal :

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

ENDOCARPE

uniforme

très élevé Poids: Base: arrondie allongée Surface: raboteuse Forme: Symétrie A: symétrique Nombre de sillons moyen

fibrovasculaires: Symétrie B:

Distribution dessillons léger asymétrique fibrovasculaires:

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: arrondi

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril Période de maturité: 3ème décade du mois d'octobre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 11,96 Teneur en phénols totaux (ppm): 239,00 23,8 Teneur en carotènes (ppm): Teneur en a-diphénols (ppm): 09,53

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 01,98 14,29 Acide Linoléique (C18:2ω6): Acide Palmitoléique (C16:1ω7): 0,84 09,00 Acide Linolénique (C18:3ω3): Acide heptadécénoîque (C17:1ω8): 01,02 0,39 Acide Arachidique (C20:0): Acide Stéarique (C18:0): 0,51 03,03

Acide Oléique (C18:1ω9): 67,95

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

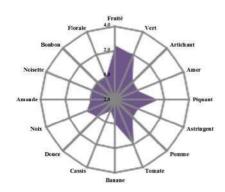
Une huile assez discrète, le fruité est léger typiquement vert feuille herbe, avec une pointe du piquant au gouter. La tomate est très net mais assez léger

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂
159-191	118-136	171-182	201-225
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8
115-137	176-178	132-168	120-144

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia







LONGUE DE MILIANA

Synonymes: pas de synonymes connus

Miliana ORIGINE:

DIFFUSION: Khemis Miliana, Cherchell et Littoral de Tenes

DESTINATION Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile: 16 à 20 % Précocité:

tardive

sensible au froid Résistance:

et à la sécheresse

moyenne Productivité: élevé (7,69) Rapport pulpe noyau: faible (00,35%)

Taux de nouaison: élevé (≥ 55 %) Aptitude rhizogène: alternante Alternance:



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: moyenne Densité du feuillage : moyenne Port: dressé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

Forme: elliptique lancéolée Largeur: moyenne

Longueur: moyenne Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

courtes Nombre de fleurs: Longueur: moyen

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent

Forme: Présence de lenticelles : sphérique peu nombreuses

Symétrie: légère asymétrique Dimension des lenticelles : grandes

Position du diamètre Début de la véraison : uniformément centrale

transversal maximal:

Sommet: Couleur en pleine maturation : arrondi noire

arrondie Base:



Position du diamètre max:

ENDOCARPE

avec mucron

Poids: très élevé Base: arrondie

Forme :elliptiqueSurface :rugueuseSymétrie A :légère asymétriqueNombre de sillonsmoyen

Symétrie B : légère asymétrique Distribution dessillons uniforme

fibrovasculaires :

fibrovasculaires:

Extrémité du sommet :

Sommet: arrondi

centrale

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité: 2ème décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 5,81 Teneur en phénols totaux (ppm): 249,10

Teneur en carotènes (ppm): 5,18 Teneur en a-diphénols (ppm): 25,2

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 12,39
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 09,75

 Acide Stéarique (C18:o):
 04,65
 Acide Linolénique (C18:3ω3):
 0,69

Acide Oléique (C18:1ω9): 69,15 Acide Arachidique (C20:0): 0,78

Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7): 01,25

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

La particularité de cette huile est que son caractère sensoriel se définit par un fruité associé au bonbon et caramel très net et très évident au nez et au gouter. On trouve aussi les noisettes.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	118-136	173-180	201-225	182-184

GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO4: 115-140 176-178 132-168 120-128 173-20

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia





RONDE DE MILIANA

Synonymes: pas de synonymes connus

ORIGINE : valée de Miliana , Wilaya de Ain Defla

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant

PUBLICATION : et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile : 16 à 20 %

Précocité : tardive

sensible au froid

Résistance : et à la sécheresse

Productivité :moyenneRapport pulpe noyau :Faible (3,42)Taux de nouaison :faible (0,75 %)Aptitude rhizogène :très bon (> 55 %)

Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE Vigueur: faible Densité du feuillage : moyenne Port: étalé Longueur des entre - nœuds : moyenne **FEUILLE** Forme: elliptique lancéolée Largeur: moyenne Longueur: moyenne Courbure longitudinale du limbe : plane

----- INFLORESCENCE

Longueur: courte **Nombre de fleurs :** faible

FRUIT

Poids: très élevé Mamelon: absent

Forme : allongée Présence de lenticelles : peu nombreuses

Symétrie : légère asymétrique Dimension des lenticelles : grandes

Position du diamètre centrale Début de la véraison : uniformément

transversal maximal:

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

arrondie

Base:

ENDOCARPE

très élevé Poids: Base: arrondie Surface: Forme: allongée raboteuse

Symétrie A: léger asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires:

> léger asymétrique Distribution dessillons

Symétrie B: uniforme fibrovasculaires:

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

pointu Sommet:

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril Période de maturité : 1ère décade du mois de décembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en phénols totaux (ppm): 217-253

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Palmitique (C16:0): Acide Linoléique (C18:2): 7,61 13,24 Acide Linolénique (C18:3): Acide Palmitoléique (C16:1): 0,50 1,04 Acide Arachidique (C20:0): Acide Stéarique (C18:0): 3,06 0,39

Acide Oléique (C18:1): 73,88

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Huile caractérisée par un fruité vert intense, un amer léger et un piquant moyen. Variété très intéressante par ses notes sensorielles le vert, l'artichaut, tomate, banane, fruits secs, amande douce, noix, pacane et le chocolat. C'est une variété intéressante pour sa stabilité oxydative.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

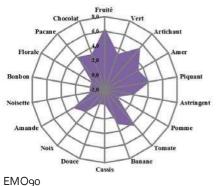
DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	118-136	173-180	201-225	182-184

GAPU71 **GAPU 101** GAPU103 UDO₂8 176-178 132-168 120-128

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia







115-140

SIGOISE

Synonymes: Olive de Tlemcen, Olive du Tell

ORIGINE: plaine de Sig, Wilaya de Mascara

DIFFUSION: occupe une partie importante du verger oléicole algérien

DESTINATION Double fin

Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des **PUBLICATION:**

espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la

commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

18 à 22 % Rendement en huile: Précocité: de saison

moyennement résistante au Résistance:

froid et à la sécheresse et

tolérante aux eaux salées

Productivité: moyenne

moyen (06,44) Rapport pulpe noyau: faible (00,70 %) Taux de nouaison: très bon (>55%) Aptitude rhizogène:

alternante Alternance:



II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

		ARBRE	
Vigueur : Port :	moyenne dressé	Densité du feuillage : Longueur des entre - nœuds :	moyenne moyenne
		FEUILLE	
Forme: Longueur:	elliptique lancéolée moyenne	Largeur : Courbure longitudinale du limbe :	moyenne plane
		INFLORESCENCE	
Longueur:	moyenne	Nombre de fleurs :	faible

FRUIT

Poids: élevé Mamelon: absent Forme: ovoïde Présence de lenticelles : nombreuses Symétrie : Dimension des lenticelles : légère asymétrique petites centrale Début de la véraison : uniformément

Couleur en pleine maturation :

Position du diamètre transversal maximal:

Sommet:

arrondi

Base: arrondi



noire

ENDOCARPE

Poids:moyenBase:arrondieForme:elliptiqueSurface:lisse

Symétrie A : asymétrique Nombre de sillons moyen fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max: centrale **Extrémité du sommet:** avec mucron

Sommet: pointu

III-CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES

Période de la floraison :3ème décade du mois d'avrilPériode de maturité :1ère décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

_____ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 19,08 Teneur en phénols totaux (ppm): 450,5
Teneur en carotènes (ppm): 15,11 Teneur en a-diphénols (ppm): 35,7

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

 Acide Palmitique (C16:o):
 13,61
 Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7):
 02,51

 Acide Palmitoléique (C16:1ω7):
 0,80
 Acide Linoléique (C18:2ω6):
 08,45

 Acide Stéarique (C18:0):
 01,98
 Acide Linolénique (C18:3ω3):
 01,29

Acide Oléique (C18:1ω9): 71,32

V- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Une huile caractérisée par un fruité plus ou moins prononcé, caractérisé par un vert feuille/herbe dominant par rapport à l'artichaut, la tomate. L'amer et le piquant sont décelables au gouter. On note également la présence du gout amande.

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

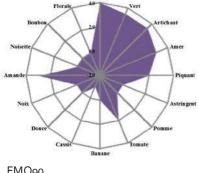
DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-191	118-136	167-175	201-225	182-184

GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43 115-124 176-180 132-168 144-146 171-211

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia







TFFAH

Synonymes: Atefah, Tefahi

ORIGINE: Sedouk, Wilaya de Béjaia

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** Double fin

Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant **PUBLICATION:**

et complétant l'arrêté du 2 octobre

2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

I- CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

18 à 22 % Rendement en huile: de saison Précocité:

rustique

Résistance:

Productivité: moyenne moyen (07,00) Rapport pulpe noyau: faible (00,15%) Taux de nouaison: faible (15 à 34 %) Aptitude rhizogène:

Alternance: alternante



II- CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: forte Densité du feuillage : moyenne Port: dressé Longueur des entre - nœuds : moyenne

FEUILLE

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

INFLORESCENCE

Longueur: courtes Nombre de fleurs: faible

FRUIT

Poids: très élevé Mamelon: absent

Présence de lenticelles : nombreuses Forme: sphérique Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrique petites

Position du diamètre

transversal maximal:

Sommet:

Base:

centrale

arrondi

arrondie

Début de la véraison :

uniformément

Couleur en pleine maturation : noire







ENDOCARPE

 Poids:
 élevé
 Base:
 arrondie

 Forme:
 ovoïde
 Surface:
 rugueuse

 Symétrie A:
 léger asymétrique
 Nombre de sillons fibrovasculaires:
 moyen

Symétrie B: symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires :

Position du diamètre max: centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: arrondi

III- CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES

Période de la floraison : 3ème décade du mois d'avril

Période de maturité : 1ère décade du mois de novembre

IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Teneur en chlorophylles (ppm): 5,72 Teneur en polyphénolstotaux (ppm): 173,16

COMPOSITION EN ACIDE GRAS (EN % D'ESTERS MÉTHYLIQUES)

Acide Linoléique (C18:2): Acide Palmitique (C16:0): 12,27 12,43 Acide Linolénique (C18:3): 0,84 Acide Palmitoléique (C16:1): 1,26 Acide Arachidique (C20:0): 0,26 Acide Stéarique (C18:0): 2,46 Acide Gadoléïque (C20:1) Acide Oléique (C18:1): 70,10 0,27

V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

VI- CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09 DCA13 DCA18 EMO02 EMO90 169-191 116-120 167-180 201-225 182-184 GAPU71 GAPU 101 GAPU103 UDO28 UDO43

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia







LES VARIÉTÉS PROSPECTÉES EN COURS D'ÉTUDE



AOURAGH

Synonymes: pas de synonyme connu

ORIGINE : Wilaya de Sétif
DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 25% Productivité : moyenne

Précocité : tardive Alternance : alternante

Résistance: moyenne

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

En cours d'étude lancéolée Vigueur: Forme: dressé En cours d'étude Port: Longueur: Densité du feuillage : En cours d'étude Largeur: En cours d'étude En cours d'étude En cours d'étude Longueur des entre - nœuds : Courbure longitudinale du limbe :

INFLORESCENCE

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

FRUIT

Poids: moyen Mamelon: En cours d'étude Présence de lenticelles : En cours d'étude Forme: elliptique Symétrie: En cours d'étude Dimension des lenticelles : En cours d'étude Position du diamètre En cours d'étude Début de la véraison : En cours d'étude

transversal maximal:

Sommet: En cours d'étude Couleur en pleine maturation : En cours d'étude

Base: En cours d'étude

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	118-136	167-180	201-225	182-188
GAPU ₇₁	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
124-137	177-178	132-168	128-144	173-211

Source: rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »



AZEBOUDJ DE BISKRA

Synonymes : Azeboudj d'Ain Zaatout

ORIGINE : Ain Zaatout, Wilaya de Biskra

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 22-25 % Productivité : bonne

Précocité : tardive Alternance : régulière

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur:forteForme:elliptiquePort:retombantLongueur:moyenne (5-7 cm)Densité du feuillage:moyenneLargeur:moyenne (1-1,5 cm)

Longueur des entre - nœuds : moyen (1-3 cm) Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

Longueur: moyenne (25–35 mm) **Nombre de fleurs**: moyen (18-25)

FRUIT

Poids: faible (<2g) Mamelon: absent

Forme : allongée (L/l > 1,45) Présence de lenticelles : peu nombreuse

Symétrie : légère asymétrie Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre centrale Début de la véraison : uniformément

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: noire

Base: tronquée

ENDOCARPE

Poids:faible (< 0,3g)Base:arrondieForme:elliptique (L/l 1,8 - 2,2)Surface:lisse

Symétrie A : légèrement Nombre de sillons moyen (7 - 10)

asymétrique **fibrovasculaires** :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires :

Position du diamètre max : centrale **Extrémité du sommet :** avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
177-183	118-136	165-71	201-212	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO ₄₃
137-137	180-180	156-192	<u>140</u> *-144	211-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude: conservatoire national – ferme de démonstration ITAF de Beni Tamou-Blida

(<u>*</u>) Allèle privé Génotype unique



AZOUGAGH

Synonymes: Pas de synonyme connu

ORIGINE: Wilaya de Khenchela

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Productivité: Rendement en huile : 22-25% bonne tardive Alternance: régulière Précocité:

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE FEUILLE

Vigueur: moyenne Forme: elliptique – lancéolée Port: étalé Longueur: moyenne (5-7 cm) Densité du feuillage : moyenne Largeur: moyenne (1-1,5 cm

Longueur des entre - nœuds : moyen (1-3 cm) Courbure longitudinale du limbe : plane

INFLORESCENCE

Nombre de fleurs : faible (< 18) Longueur: courte (<25 mm)

FRUIT

Poids: moyen (2-4g) Mamelon: évident

Forme: allongée (L/l > 1,45) Présence de lenticelles : peu nombreuse

Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrie petites Début de la véraison : uniformément

Position du diamètre centrale

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: tronquée

ENDOCARPE

moyen (0,3-0,45g)Poids: pointu Base: Forme: elliptique (L/l 1,8 - 2,2) Surface: lisse

Nombre de sillons Symétrie A: moyen (7 - 10) asymétrique

fibrovasculaires:

Symétrie B: Distribution des sillons symétrique uniforme

fibrovasculaires:

vers le sommet Position du diamètre max : Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-173	120-120	167-169	201-225	182-182
GAPU ₇ 1	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
115-120	171-178	165-201	118-120	171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude : Conservatoire nationale, ferme de démonstration ITAF de BeniTamou-Wilaya de Blida





Synonymes: Pas de synonyme connu

ORIGINE: El Harouche, Daira d'El Harouche, Wilaya de Skikda

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : En cours d'étude **Productivité :** En cours d'étude **Précocité :** En cours d'étude **Alternance :** En cours d'étude

Résistance : En cours d'étude

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Viqueur: forte Forme: En cours d'étude Port: dressé Longueur: En cours d'étude En cours d'étude Densité du feuillage : moyenne Largeur: Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : En cours d'étude

------INFLORESCENCE

Longueur: courte (<25 mm) Nombre de fleurs: faible (<18)

FRUIT

Poids: très élevé Mamelon : absent

Forme :ovalePrésence de lenticelles :En cours d'étudeSymétrie :légère asymétrieDimension des lenticelles :En cours d'étudePosition du diamètrecentraleDébut de la véraison :En cours d'étude

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: En cours d'étude

Base: arrondi

------ ENDOCARPE

 Poids:
 élevé
 Base:
 pointu

 Forme:
 elliptique (L/l 1,8 - 2,2)
 Surface:
 raboteuse

Symétrie A : légère asymétrie **Nombre de sillons** élevé

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires :

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-191	118-136	167-180	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
115-137	176-178	132-168	120-144	171-209

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »



BLANQUETTE DE GASTU

FEUILLE

Synonymes: Pas de synonyme connu

ORIGINE: Bekouche Lakhder, Daira Ben Azzouz, Wilaya de Skikda

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONdouble fin

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :En cours d'étudeProductivité :En cours d'étudePrécocité :En cours d'étudeAlternance :En cours d'étude

Résistance : En cours d'étude

ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur:forteForme:elliptique lancéoléePort:étaléLongueur:courte (< 5 cm)</th>Densité du feuillage:moyenneLargeur:moyenne (1-1,5 cm)

Longueur des entre - nœuds : moyens (1 – 3 cm) **Courbure longitudinale du limbe :** plane

Longueur: moyenne (25 - 35 mm) Nombre de fleurs: moyen (18 à 25)

FRUIT

Poids: moyen (< 2 g) Mamelon: ébauché

Forme : ovale (L/l > 1,45) Présence de lenticelles : peu nombreuses

 Symétrie :
 asymétrique
 Dimension des lenticelles :
 petites

 Position du diamètre
 centrale
 Début de la véraison :
 uniformément

transversal maximal :

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: tronquée

ENDOCARPE

Poids:moyen (0,3g)Base:pointuForme:allongée (L/l > 2,2)Surface:rugueuseSymétrie A:légère asymétrieNombre de sillonsmoyen (7-10)

fibrovasculaires :

Symétrie B: symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale **Extrémité du sommet :** avec mucron

Sommet: pointu

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-177	116-116	169-171	201-225	188-188
GAPU ₇ 1	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
120-120	180-180	156-192	118-118	173-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Conservatoire national, ferme de démonstration ITAF de BeniTamou

Génotype unique



BOUCHOUKA

Synonymes: Pas de synonyme connu

ORIGINE: El Harouche, Daira d'El Harouche, Wilaya de Skikda

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** double fin

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :En cours d'étudeProductivité :En cours d'étudePrécocité :En cours d'étudeAlternance :En cours d'étude

Résistance : En cours d'étude

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE — FEUILLE

Vigueur: forte Forme: En cours d'étude Port: étalé Longueur: En cours d'étude En cours d'étude Densité du feuillage : compacte Largeur: En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : En cours d'étude Longueur des entre - nœuds :

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

FRUIT

Poids: moyen (< 2 g) Mamelon: absent

Forme :allongéePrésence de lenticelles :En cours d'étudeSymétrie :asymétriqueDimension des lenticelles :En cours d'étudePosition du diamètrecentraleDébut de la véraison :En cours d'étude

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: En cours d'étude

Base: pointue

ENDOCARPE

Poids:élevéBase:pointuForme:allongée (L/l > 2,2)Surface:raboteuseSymétrie A:légère asymétrieNombre de sillonsmoyen (7-10)

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : sans mucron

Sommet: pointu

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-181	116-116	165-173	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
118-124	176-178	156-192	144-144	171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

Génotype unique



BOUMGUERGUEB

Synonymes : Pas de synonyme connu

ORIGINE : Ain Chaouche, Chirakate, Daira de Hamma de Bouziane, Wilaya de Constantine

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONdouble fin

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 18-20 % Productivité : très bonne
Précocité : de saison Alternance : alternante

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE — FEUILLE

Vigueur:En cours d'étudeForme :lancéoléePort :semi dresséLongueur :longue (> 7 cm)Densité du feuillage :En cours d'étudeLargeur :moyenne (1-1,5 cm)

Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : plan

---- INFLORESCENCE

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

- FRUIT

Poids:très élevé (> 6 g)Mamelon:ébauchéForme:ovoide (L/I 1,25-1,45)Présence de lenticelles:nombreusesSymétrie:légère asymétrieDimension des lenticelles:grandes

Position du diamètre centrale Début de la véraison : à partir du sommet

transversal maximal:

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: tronquée

----- ENDOCARPE

Poids:très élevéBase :arrondieForme :ovoide (L/l 1,4-1,8)Surface :rugueuseSymétrie A :légère asymétrieNombre de sillonsmoyen (7-10)

fibrovasculaires :

Symétrie B: symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale **Extrémité du sommet** : avec mucron

Sommet: arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
183-191	118-136	165-180	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
115-120	176-178	132-168	120-128	171-211

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »



CHETOUI

Synonymes: Pas de synonyme connu

ORIGINE: Ain Zana, Daira de Ouled Driss,, Wilaya de Souk Ahras

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONdouble fin

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 18-20 % Productivité : très bonne

Précocité : de saison Alternance : alternante

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Viqueur: En cours d'étude Forme: En cours d'étude Port: étalé Longueur: En cours d'étude En cours d'étude En cours d'étude Densité du feuillage : Largeur: Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : En cours d'étude

INFLORESCENCE

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

FRUIT

Poids: En cours d'étude Mamelon: En cours d'étude Présence de lenticelles : En cours d'étude Forme: ovale Dimension des lenticelles : En cours d'étude Symétrie: légère asymétrie Début de la véraison : En cours d'étude Position du diamètre centrale

transversal maximal :

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation: En cours d'étude

Base: arrondie

ENDOCARPE

Poids:réduit à moyenBase :pointueForme :allongéeSurface :rugueuseSymétrie A :légère asymétrieNombre de sillonsmoyen à élevé

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-191	118-136	169-173	201-225	186-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
115-120	176-191	168-190	120-146	173- <u>217</u> *

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

(<u>*</u>) Allèle privé Génotype unique





Synonymes: Pas de synonyme connu

ORIGINE: El Harouche, Daira d'El Harouche, Wilaya de Skikda

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONhuile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :En cours d'étudeProductivité :En cours d'étudePrécocité :En cours d'étudeAlternance :En cours d'étude

Résistance : En cours d'étude

ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

En cours d'étude Vigueur: forte Forme: En cours d'étude Port: retombant Longueur: Densité du feuillage : compacte Largeur: En cours d'étude En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

----- FRUIT

FEUILLE

Poids: réduit à moyen Mamelon: absent

Forme :ovalePrésence de lenticelles :En cours d'étudeSymétrie :légère asymétrieDimension des lenticelles :En cours d'étudePosition du diamètrevers le sommetDébut de la véraison :En cours d'étude

transversal maximal :

Sommet: arrondi **Couleur en pleine maturation :** En cours d'étude

Base: arrondie

ENDOCARPE

Poids:moyen à élevéBase:pointueForme:elliptiqueSurface:rugueuseSymétrie A:légère asymétrieNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons En cours d'étude fibrovasculaires :

norvascolane.

Position du diamètre max : vers le sommet **Extrémité du sommet :** avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-181	116-116	165-167	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
118-124	176-176	156-192	144-144	171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »





Synonymes : Alaski, Alslith

ORIGINE : Khirane, Daira de Cherchar, Wilaya de Khenchela

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONdouble fin

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 18 à 24 % **Productivité :** bonne **Précocité :** tardive **Alternance :** régulière

Résistance : sensible

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

Vigueur: forte Forme: elliptique lancéolée

Port:dresséLongueur moyenne:5,04 cmDensité du feuillage :lâcheLargeur moyenne:1,11 cm

Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude **Courbure longitudinale du limbe :** En cours d'étude

------INFLORESCENCE

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

FRUIT

Poids:En cours d'étudeMamelon :En cours d'étudeForme :ovalePrésence de lenticelles :En cours d'étudeSymétrie :légère asymétrieDimension des lenticelles :En cours d'étude

Position du diamètre centrale **Début de la véraison :** En cours d'étude transversal maximal :

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : En cours d'étude

Base: arrondie

ENDOCARPE

Poids:moyenBase:arrondieForme:elliptiqueSurface:rugueuseSymétrie A:légère asymétrieNombre de sillonsmoyen

r**métrie A :** légère asymétrie **Nombre de sillons** m **fibrovasculaires :**

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons En cours d'étude

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	116-120	171-171	201-212	184-193
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
118-124	178-191	146-183	128-146	173-184

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

Génotype unique





Synonymes: Pas de synonyme connu

En cours d'étude

ORIGINE: Ouled Bouzid, commune de Chahna, Daira de Tahir, Wilaya de Jijel

DIFFUSION: Restreinte

DESTINATION

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

20-22% Productivité: Rendement en huile : importante

Précocité: précoce Alternance: moyennement alternante

Résistance : moyennement résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE FEUILLE

Vigueur: En cours d'étude Forme: elliptique lancéolée

Port: semi dressé Longueur moyenne: 5,36 cm Densité du feuillage : En cours d'étude Largeur moyenne: 1,21 cm

En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : En cours d'étude Longueur des entre - nœuds :

INFLORESCENCE

En cours d'étude Nombre de fleurs : En cours d'étude Longueur:

FRUIT

Poids: En cours d'étude En cours d'étude Mamelon · En cours d'étude Forme: ronde Présence de lenticelles : En cours d'étude Dimension des lenticelles : En cours d'étude Symétrie:

Début de la véraison :

Position du diamètre transversal maximal:

Sommet: En cours d'étude Couleur en pleine maturation : En cours d'étude

Base: En cours d'étude

ENDOCARPE

En cours d'étude

Poids: moyen Base: arrondie elliptique Surface: rugueuse Forme: moyen

Nombre de sillons Symétrie A: légère asymétrie

fibrovasculaires:

Distribution des sillons En cours d'étude Symétrie B: symétrique

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-191	118-120	173-175	201-225	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
120-124	176-180	156-192	144-146	171-173

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »



GFRBOUA

Synonymes : Kerboua

En cours d'étude

ORIGINE: Ain Zana, Daira de Ouled Driss, Wilaya de Souk Ahras

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : En cours d'étude **Productivité :** En cours d'étude **Précocité :** En cours d'étude **Alternance :** En cours d'étude

Résistance : En cours d'étude

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

En cours d'étude Vigueur: moyenne Forme: En cours d'étude Port: étalé Longueur moyenne: En cours d'étude Densité du feuillage : moyenne Largeur moyenne: En cours d'étude Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe :

Longueur : Nombre de fleurs :

----- FRUIT

Poids: très élevé Mamelon: absent

Forme :sphériquePrésence de lenticelles :En cours d'étudeSymétrie :symétriqueDimension des lenticelles :En cours d'étudePosition du diamètreDébut de la véraison :En cours d'étude

transversal maximal :

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : En cours d'étude

Base: arrondie

ENDOCARPE

Poids:élevéBase:arrondieForme:sphériqueSurface:raboteuseSymétrie A:légère asymétrieNombre de sillonsmoyen

fibrovasculaires :

légère asymétrie **Distribution des sillons**

fibrovasculaires:

 Position du diamètre max :
 centrale
 Extrémité du sommet :
 sans mucron

 Sommet :
 Arrondi

.....

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-191	118-136	167-171	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
124-137	171-176	132-168	120-128	171-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

Symétrie B:



KHADRAIA

Synonymes: Pas de synonyme connu

FEUILLE

ORIGINE : Khirane , Daira de Cherchar , Wilaya de Khenchela

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 23 % Productivité : bonne

Précocité : tardive Alternance : régulière

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur:moyenneForme:elliptique - lancéoléePort:étaléLongueur:moyenne (5-7 cm)Densité du feuillage:moyenneLargeur:moyenne (1-1,5 cm)

Longueur des entre - nœuds : moyen (1-3 cm) Courbure longitudinale du limbe : plan

------ INFLORESCENCE

Longueur: courte (< 25 mm) Nombre de fleurs: faible (< 18)

FRUIT

Poids:faible (< 2g)</th>Mamelon:absentForme:ovoide (L/l 1,25-1,45)Présence de lenticelles:nombreuseSymétrie:légère asymétrieDimension des lenticelles:petites

 Position du diamètre
 Début de la véraison :
 uniformément

transversal maximal:

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

Base: arrondie

------ ENDOCARPE

Poids:faible (< 0,3g)</th>Base :arrondieForme :ovoide (L/l 1,4 - 1,8)Surface :lisseSymétrie A :légère asymétrieNombre de sillonsréduit (<7)</th>

iymétrie A : légère asymétrie Nombre de sillons réduit(<7) fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution des sillons uniforme fibrovas culaires :

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-179	126-126	171-180	212-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
120-137	178-180	183-192	118-146	213-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »





Synonymes: Pas de synonyme connu

Aghrib, Daira d'Azeffoune, Wilaya de Tizi Ouzou ORIGINE:

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

16 à 18 % Productivité: Rendement en huile: moyenne

Alternance: Précocité: de saison moyennement alternante

Résistance : sensible à la mouche et la teigne de l'olive

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE FEUILLE

elliptique - lancéolée moyenne Forme: Vigueur: Port: dressé Longueur: moyenne (6,45 cm) Densité du feuillage : Largeur: moyenne large (1,62 cm)

Longueur des entre - nœuds : moyenne (1,55 cm) Couleur de la face inférieur verte

INFLORESCENCE

Nombre de fleurs: Longueur: moyenne (6,45 cm) 4,01

FRUIT

Poids: moyen (2,87 g) Mamelon: En cours d'étude Forme: ovoïde Présence de lenticelles : En cours d'étude Calibre: moyen (19,38 mm) Dimension des lenticelles : En cours d'étude Position du diamètre En cours d'étude Début de la véraison : En cours d'étude

transversal maximal:

Fermeté: moyennement ferme Couleur de l'épiderme : noire

En cours d'étude Base:

ENDOCARPE

Poids: élevé (0,52g) Base: tronqué En cours d'étude Forme: Surface: lisse Nombre de sillons Symétrie A: En cours d'étude petit (5,18)

fibrovasculaires:

Symétrie B: En cours d'étude Distribution des sillons régulière

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron Sommet: En cours d'étude Rapport chaire/noyau moyen (4,58)

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-191	116-120	167-171	201-220	178-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO43
120-124	176-178	146-183	120-158	171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

Génotype unique



OHIA OSBAA

hyponastique

moyen (18 à 25)

FEUILLE

Courbure longitudinale du limbe :

Synonymes: Ahia Osbaa

ORIGINE: Khirane, Daira de Cherchar, Wilaya de Khenchela

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** double fin

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

22% Productivité: Rendement en huile : bonne tardive Alternance: régulière Précocité:

Résistance: résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE

Vigueur: moyenne Forme: elliptique - lancéolée Port: dressé Longueur: longue (6,72 cm) Densité du feuillage : moyenne Largeur: moyenne (1,44 cm)

INFLORESCENCE

moyen (1-3 cm)

Longueur: moyenne (25 – 35 mm) Nombre de fleurs:

FRUIT

Poids: moyen (2 - 4g) Mamelon: absent

Forme: ovoide (L/I 1,25 – 1,45) Présence de lenticelles : peu nombreuses

Dimension des lenticelles : Symétrie: légère asymétrie petites

Position du diamètre centrale Début de la véraison : uniformément transversal maximal:

Longueur des entre - nœuds :

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

arrondie Base:

ENDOCARPE

Poids: moyen (0,3 - 0,45) pointue Base: Forme: elliptique (L/l 1,8 - 2,2) Surface: rugueuse

Nombre de sillons Symétrie A: moyen à élevé (< 7) légère asymétrie

fibrovasculaires:

Symétrie B: Distribution des sillons symétrique uniforme

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : Extrémité du sommet : vers le sommet avec mucron

pointu Sommet:

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-179	116-126	171-180	212-220	184-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
118-120	180-191	146-183	118-128	173-211

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

Génotype unique



ROUGETTE DE GUELMA

Synonymes: rougette

arrondie

Wilaya de Guelma ORIGINE:

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

En cours d'étude Productivité: En cours d'étude Rendement en huile: En cours d'étude Alternance : En cours d'étude Précocité:

En cours d'étude Résistance:

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE FEUILLE

elliptique - lancéolée Vigueur: Moyenne Forme: Port: étalé Longueur : moyenne (5-7 cm) Densité du feuillage : Largeur : moyenne (1-1,5 cm) moyenne

Longueur des entre - nœuds : moyen (1-3 cm) Courbure longitudinale du limbe : plan

INFLORESCENCE

moyen (18 à 25) Longueur: moyenne (25 – 35 mm) Nombre de fleurs :

FRUIT

Poids: faible (< 2q) Mamelon: absent

Présence de lenticelles : Forme: ovoide (L/l 1,25 – 1,45) peu nombreuses

Symétrie: légère asymétrie Dimension des lenticelles : petites

Position du diamètre centrale Début de la véraison : à partir du sommet transversal maximal:

Poids:

Sommet: arrondi Couleur en pleine maturation : noire

Base: arrondie

ENDOCARPE

moyen (0,3 - 0,45)

Forme: elliptique (L/l 1,8 - 2,2) Surface: rugueuse Symétrie A: légère asymétrie Nombre de sillons moyen (7 - 10)

Base:

fibrovasculaires:

Distribution des sillons Symétrie B: uniforme symétrique

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : vers le sommet Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: Arrondi

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-191	118-136	167-169	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
115-120	177-191	168-190	120-146	173-194

Source: rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »





Synonymes: pas de synonyme connu

ORIGINE: Tangout, Commune de Sebt, Daira de Azzaba, Wilaya de Skikda

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Productivité: En cours d'étude En cours d'étude Rendement en huile: En cours d'étude Précocité: En cours d'étude Alternance : Résistance: En cours d'étude En cours d'étude

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE FEUILLE

faible En cours d'étude Vigueur: Forme: Port: dressé Longueur: En cours d'étude En cours d'étude Densité du feuillage : lâche Largeur: En cours d'étude En cours d'étude Longueur des entre - nœuds : Courbure longitudinale du limbe :

INFLORESCENCE

En cours d'étude En cours d'étude Longueur: Nombre de fleurs :

FRUIT

Poids: moyen Mamelon: absent

Forme: allongée Présence de lenticelles : En cours d'étude Dimension des lenticelles : En cours d'étude Symétrie: asymétrique Position du diamètre Début de la véraison : En cours d'étude vers le sommet transversal maximal:

Sommet: Couleur en pleine maturation : En cours d'étude pointu

Base: tronquée

ENDOCARPE

Poids: élevé Base: arrondie Forme: allongé Surface: ruqueuse Symétrie A: légèrement Nombre de sillons élevé

fibrovasculaires: asymétrique

Symétrie B: symétrique Distribution des sillons

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

pointu Sommet:

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA18	EMO ₀₂	EMO90
191-191	118-136	169-173	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
115-120	176-191	168-190	120-142	173-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »



TALLIANI

Synonymes : pas de synonyme connu

En cours d'étude

En cours d'étude

ébauche

FEUILLE

Ain Zana, Daira de Ouled Driss, Wilaya de Souk Ahras ORIGINE:

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

En cours d'étude Productivité: En cours d'étude Rendement en huile: En cours d'étude Alternance : En cours d'étude Précocité:

En cours d'étude Résistance:

ARBRE

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

forte En cours d'étude Vigueur: Forme: étalé En cours d'étude Port: Longueur: Densité du feuillage : Largeur: En cours d'étude compacte En cours d'étude Longueur des entre - nœuds : En cours d'étude Courbure longitudinale du limbe : **INFLORESCENCE**

FRUIT

En cours d'étude

moyen Présence de lenticelles : En cours d'étude Forme: ovoide Symétrie: légère asymétrie à Dimension des lenticelles : En cours d'étude

asymétrique

Position du diamètre centrale

transversal maximal:

Longueur:

Poids:

Sommet: Couleur en pleine maturation : En cours d'étude pointu

Base: tronquée

ENDOCARPE

Poids: arrondie moyen Base: Forme: allongé Surface: raboteuse élevé Nombre de sillons Symétrie A: légèrement

fibrovasculaires: asymétrique

Distribution des sillons Symétrie B: symétrique En cours d'étude

fibrovasculaires:

Nombre de fleurs :

Début de la véraison :

Mamelon:

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
169-173	118-136	169-173	201-212	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
115-120	176-191	132-154	120-146	173-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »



ZEBOUDJ BOUDOUDANE

Synonymes : Azeboudj de Boudhoudhane

ORIGINE : Khirane , Daira de Cherchar , Wilaya de Khenchela

DIFFUSION : Restreinte
DESTINATION huile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 18 à 22 % Productivité : bonne

Précocité : Alternance : régulière

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

figure us .		FEUIL	LE
Vigueur :	forte	Forme :	elliptique lancéolée
Port:	étalé	Longueur :	moyenne (5-7 cm)
Densité du feuillage :	moyenne	Largeur :	moyenne (1-1,5 cm)
Longueur des entre - nœuds :	moyens (1 -3 cm)	Courbure longitudinale du limbe :	plan
		INFLORESCE	NCE
Longueur :	moyenne (25 – 35 mm)	Nombre de fleurs :	moyen (1,8 – 25)
		FRI	UIT
Poids:	moyen (2-4g)	Mamelon :	absent
Forme :	allongée ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet:	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		
		ENDOCA	RPE
Poids:	élevé	Base :	pointu
Forme :	allongé	Surface :	raboteuse
Symétrie A :	légèrement asymétrique	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovas culaires :	uniforme
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet:	pointu		

DCA₁8

165-180

GAPU103

183-192

EMO₀₂

201-225

UDO₂8

118-146

EMO90

182-188

UDO43

173-213

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

DCA₁₃

126-126

GAPU 101

178-180

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

DCA₀₉

159-179

GAPU₇₁

118-120



ZEBOUDJ DE KHIRANE

Synonymes : Azeboudj de Khirane

uniformément

ORIGINE : Khirane, Daira de Cherchar, Wilaya de Khenchela

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONhuile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 22-25% Productivité : bonne

Précocité : tardive Alternance : régulière

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE — FEUILLE

 Vigueur:
 moyenne
 Forme:
 elliptique

 Port:
 retombant
 Longueur:
 moyenne (5-7 cm)

 Densité du feuillage:
 lâche
 Largeur:
 moyenne (1-1,5 cm)

Longueur des entre - nœuds : moyens (1 - 3 cm) Courbure longitudinale du limbe : plan

Longueur: moyenne (25 – 35 mm) **Nombre de fleurs**: moyen (18-25)

FRUIT

Poids: réduit à moyen (<2g) Mamelon: présent

Forme : allongée (L/l > 1,45) Présence de lenticelles : peu nombreuses

Début de la véraison :

Symétrie : légèrement **Dimension des lenticelles :** petites

Position du diamètre centrale

Position du diamètre centrale transversal maximal :

Sommet: pointu Couleur en pleine maturation : noire

Base: pointu

ENDOCARPE

 Poids:
 moyen (< 0,3g)</th>
 Base :
 pointu

 Forme :
 elliptique à allo gée
 Surface :
 rugueuse

rome: (L/I 1,8 - 2,2)

Symétrie A : légèrement Nombre de sillons moyen (7 - 10)

asymétrique fibrovasculaires :

Symétrie B : symétrique Distribution dessillons uniforme fibrovasculaires :

Position du diamètre max : centrale Extrémité du sommet : avec mucron

Sommet: pointu

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
159-197	120-126	165-180	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
118-120	176-178	146-183	144-146	171-177

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie »

CRBT – Constantine juillet 2023 Site d'étude : site d'origine

Génotype unique



ZEG EL TIR

Synonymes : Zeg Froukh

ORIGINE: Ferkane, Daira de Negrine, Wilaya de Tebessa

DIFFUSION:RestreinteDESTINATIONhuile

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile : 24 % Productivité : bonne
Précocité : de saison Alternance : régulière

Résistance : résistante

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

En cours d'étude Vigueur: Forme: elliptique Port: retombant Longueur: moyenne 6,1 cm Densité du feuillage : En cours d'étude moyenne: 1,6 cm Largeur: En cours d'étude Longueur des entre - nœuds : Courbure longitudinale du limbe : En cours d'étude

Longueur : En cours d'étude **Nombre de fleurs :** En cours d'étude

FRUIT

Poids:En cours d'étudeMamelon :En cours d'étudeForme :circulairePrésence de lenticelles :En cours d'étudeSymétrie :En cours d'étudeDimension des lenticelles :En cours d'étude

Position du diamètre En cours d'étude **Début de la véraison :** En cours d'étude

transversal maximal :

Sommet: En cours d'étude Couleur en pleine maturation : En cours d'étude

Base: En cours d'étude

ENDOCARPE

Poids:En cours d'étudeBase:En cours d'étudeForme:En cours d'étudeSurface:En cours d'étudeSymétrie A:En cours d'étudeNombre de sillonsEn cours d'étude

fibrovasculaires :

Symétrie B : En cours d'étude Distribution des sillons En cours d'étude

fibrovasculaires :

Position du diamètre max : En cours d'étude **Extrémité du sommet** : En cours d'étude

Sommet: En cours d'étude

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-203	116-120	169-171	212-220	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
120-124	176-176	146-183	128-148	171-173

 $Source: rapport final «\ caractérisation\ moléculaire\ des\ variétés\ /\ cultivars\ d'olivier\ d'Algérie\ »$





Synonymes : Zérazé, zerazé

En cours d'étude

Ferkane, Daira de Negrine, Wilaya de Tebessa ORIGINE -

DIFFUSION: Restreinte **DESTINATION** olive de table

I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Productivité: 24% bonne Rendement en huile : Alternance: Précocité: de saison régulière

Résistance: sensible à la mouche de l'olive

II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE FEUILLE

elliptique lancéolée Vigueur: Forme: Port: retombant Longueur : moyenne 6,1 cm moyenne: 1,6 cm Densité du feuillage : Largeur:

Courbure longitudinale du limbe : Longueur des entre - nœuds :

INFLORESCENCE

En cours d'étude Nombre de fleurs: En cours d'étude Longueur: **FRUIT** Poids: En cours d'étude Mamelon: En cours d'étude Forme: ovale Présence de lenticelles : En cours d'étude Symétrie: En cours d'étude Dimension des lenticelles : En cours d'étude Position du diamètre En cours d'étude Début de la véraison : En cours d'étude transversal maximal: Sommet: En cours d'étude En cours d'étude Couleur en pleine maturation : En cours d'étude Base: **ENDOCARPE**

En cours d'étude En cours d'étude Poids: Base : En cours d'étude En cours d'étude Forme: Surface:

Symétrie A: En cours d'étude Nombre de sillons En cours d'étude

fibrovasculaires:

En cours d'étude

Distribution des sillons

fibrovasculaires:

Position du diamètre max : En cours d'étude Extrémité du sommet : En cours d'étude

En cours d'étude Sommet:

VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA ₁₃	DCA ₁ 8	EMO ₀₂	EMO90
191-191	116-120	167-171	201-212	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO ₂ 8	UDO ₄₃
124-124	176-176	146-183	120-128	173-184

Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023

Site d'étude : site d'origine

Génotype unique

Symétrie B:



REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Catalogue des variétés algériennes de l'olivier, ITAF 2006
- Catalogue mondial des variétés d'olivier, conseil oléicole international, 2000
- Rapport, projet ressources phytogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexel, ITAF – avril 2000
- Rapport, projet ressources phytogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexe II, ITAF – avril 2000
- Projet ressources phytogénétiques de l'olivier, bilan annuel 2001
- Rapport, projet ressources phytogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexe II, ITAF – Mars 2001
- Rapport, projet ressources phytogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexe II, ITAF – Février 2002
- ITAF, Keciri Sonia, SEBAI Zohir, Saidani Fayza, Akmouche Houria, ressources génétiques de l'olivier, rapport des activités de la campagne 2012 – 2013,
- Rapport final CRBT, caractérisation moléculaire de variétés / cultivars d'olivier d'Algérie, Constantine, juillet 2023
- la rhizogenèse des variétés de l'olivier, brochure ITAF/DFRV 2017
- rapport de suivi des attaques de cycloconiun sur les variétés d'olivier autochtonesde parc à bois de la ferme de démonstration ITAF de Beni Tamou
- norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (COI/T.15/NC n° 3/Rév. 19 Novembre 2022)
- RABIHA Khaled, Caractérisation physico-

- chimique et organoleptique des huiles d'olive vierges provenant de différentes variétés algériennes, mémoire de Master II, Université Saad Dahleb de Blida, 2011 2012.
- Boukhari Rachid, étude de la biodiversité de l'olivier Oléa européa. Ldans le centre et l'est de l'Algérie, thèse de Doctorat, université Abou Bakr Belkaid, Tlemcen 2020-2021.
- Meziane Yacine et Rahmoune Samir, étude de quelques facteurs influençant la qualité de l'huile d'olive, Thèse d'ingéniorat, université Mouloud Mammeri de Tizi Ouzou 2006-2007.
- Ait Ouali Karim et Mamou Mohamed, caractérisation de l'huile de quelques variétés d'olive et évaluation de la qualité de l'huile produite dans la région de seddouk, avant les deux campagnes oléicoles 2008-2009/2009-2010, mémoire d'ingéniorat, université mouloud mammeri de tizi ouzou
- Chouali malika et Iken karima, caractéristiques physico chimiques de quelques variétés d'huile d'olive algérienne, thèse d'ingéniorat, université abderrahmane Mira de Béjaia 2006-2007.
- Jean Pierre Laporte et all 2013, olivier « la culture de l'olivier, de l'antiquité à la Kabylie contemporaine »
- Classification et description des espèces et variétés, W.Wagneur, expert FAO et MAN-SOURI Mohamed, chargé du bureau de l'olivier M.A.R.A, Alger mai 1973
- Abdessemed et al ; caractérisation et identification de quelques écotypes d'olivier oléa européa L en Algérie, article de la revue agriculture journal , université Ferhat Abes, Sétif 1, 2017



- Souagui Yasmina, évaluation des caractéristiques physico-chimiques de deux variétés algériennes d'huile d'olive au cours du stockage, mémoire de fin de cycle pour un master II en biochimie appliquée, 2008-2009
- Mezemate Hassiba, caractéristiques physico-chimiques de l'huile d'olive de quelques variétés algériennes, mémoire d'ingénieur d'Etat en contrôle de qualité et analyses, 2007-2008
- Massioun Dahia et Aouad Kahina, caractéristiques physico-chimiques de l'huile d'olive de quelques variétés algériennes, mémoire d'ingénieur d'Etat en contrôle de qualité et analyses
- Abdessemed S, et al. (2018). Caractérisation et identification de quelques écotypes d'olivier Olea europaea L en Algérie; Agriculture Biannual journal, edited by Ferhat ABBAS University, Sétif1. Homepage: http://revueagro.univ-setif.dz/
- Boussahel, S., et al. 2020. Phenolic Compounds Characterization and Antioxidant Properties of Monocultivar Olive Oils from Northeast Algeria. Agriculture,
- Deflaoui, L., et al.,&Tamendjari, A. (2020). Effect of the harvesting period on the phenolic content and on antioxidant activity of two Algerian olive cultivars. RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE,
- Djelili-Mamou, et al.,&Tamendjari, A. (2018). Physicochemical characteristics and sensorial profile of two Algerian varietal virgin olive oils (Chemlal and Azeradj) and their blends. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse,
- Douzane, et al&Tamendjari, A. (2021). Physico-chemical and sensory evaluation of virgin olive oils from several Algerian olive-growing regions. OCL,

- Faci, M., et al&Tamendjari, A. (2021). Locations effects on the quality of Chemlal and Azeradj olives grown in Algeria. Journal of the American Oil Chemists' Society,
- HADJ SADOK Tahar, REBIHA Khaled et TERKI Djamila (2018). Caractérisation physico-chimique et organoleptique des huiles d'olive vièrges de quelques variétés algériennes. (Revue Agrobiologia www.agrobiologia.net ISSN (Print): 2170-1652 e-ISSN (Online): 2507-7627
- Tamendjari, A., Sahnoune, M., Mettouchi, S., & Angerosa, F. (2009). Effect of Bactrocera oleae infestation on the olive oil quality of three Algerian varieties: Chemlal, Azzeradj and Bouchouk. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse,
- Travaux de Mr CHENNIT Boualem, Chercheur permanent, Chef de Service du Plateau Technique d'Analyses Physico-Chimiques de Béjaia-CRAPC, sis à launiversité de Béjaia; Campus Tarqua Ouzemmour.



Dépôt légal : décembre 2023 ISBN : 978-9931-9202-1-2

Achevé d'imprimer sur les presses de l'imprimerie Ed Diwan











