Ministère de l'Agriculture
et du Développement Rural

Cofinancé par l'Union Européenne

Programme d'Appui au Secteur
de l'Agriculture en Algérie

Programme d'appui au secteur de l'agriculture (PASA) en Algérie

Pôle Soummam

Elaboration du référentiel technicoéconomique des moulins (RTE)

Guide de l'enquêteur

Pour une meilleure conduite des enquêtes au niveau des moulins

Réalisé par : **Mme AMROUNI Haoua**
M. FAHAS Mohamed
M. FETHALLAH Rabah

Septembre 2022

INRAA ALGERIE

EXPERTISE FRANCE
GROUPE AFD

Table des matières

1. Contexte de l'étude 2
2. Objectif de ce guide 2
3. Le questionnaire 3
4. L'enquêteur 3
5. Choix des moulins 5
6. Période concernée par la collecte des données 5
7. Instructions et orientations à tenir en compte 6
8. Contrôles des corrélations et des cohérences 19
9. Considérations Générales 19

Liste des abréviations et des symboles :

% : Pourcentage

AEP : Alimentation en Eau Potable

C° : degré Celsius

cl : centilitre

cm : centimètre

COI : Conseil Oléicole International

DA : Dinar Algérien

GPS : Global Positioning System

ha : hectare

Kg : Kilogramme

l: litre

m : mètre

MADR : Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

Max : maximal

Min : minimal

Moy: moyen

n°: numéro

PASA : Programme d'appui au secteur de l'agriculture

q : quintaux/ quintal

RTE : Référentiel technicoéconomique

t : tonne

UE : Union Européenne

Guide de l'enquêteur
Pour une meilleure conduite des enquêtes au niveau des moulins

1. Contexte de l'étude

Cette étude relative à la production de référentiel technicoéconomique sur la filière oléicole, s'inscrit dans le cadre du programme PASA, « Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture, y compris dans la gestion de l'eau, l'agro-industrie et la pollution agricole » qui est dédié au renforcement de trois filières stratégiques en Algérie.

Lancé en 2018 pour une durée de 4 ans, ce programme est cofinancé par l'Union Européenne (UE). Sur la partie Soummam, le PASA se concentre sur l'appui et le renforcement de la filière oléicole avec trois wilayas pilotes : Béjaia, Bouira et Tizi Ouzou qui produisent en moyenne 42% de la production nationale de l'huile d'olive avec 10.500.459 oliviers en rapport. (Données MADR)

Cette étude a pour objectif principal de :

- Fournir une description du fonctionnement technique au niveau des moulins ;
- Faire ressortir les différentes charges engagées et les recettes issues de l'activité de trituration ;
- Produire des références aux oléifacteurs leurs permettant d'identifier des pistes pour une meilleure gestion des unités de production d'huile d'olive ; Mise à la disposition des conseillers formés dans le cadre du PASA de ces référentiels permettant d'améliorer leurs interventions en tant qu'acteur clef d'appui aux oléifacteurs.

2. Objectif de ce guide

Les conseillers formés dans le cadre du PASA, et dont le nombre s'élève à 15 conseillers sur les moulins constitueront un maillon important dans la collecte et la diffusion de l'information.
Les conseillers seront formés et outillés afin de se familiariser avec le questionnaire et conduire les enquêtes convenablement sur le terrain.
C'est dans ce contexte d'accompagnement et d'appui aux conseillers que ce guide a été conçu. L'objectif est de présenter, de donner et d'apporter les précisions relatives à l'ensemble des étapes permettant de mener à bien l'enquête. Cette dernière sera conduite sur la base d'un questionnaire préétablie comportant l'ensemble des informations permettant une analyse pertinente.

Ce guide est réalisé afin de prendre en charge les éventuels questionnements que pourraient soulever un enquêteur et contribuer à faciliter la compréhension du questionnaire en apportant les précisions requises aux questions, et en insistant particulièrement sur le type

d'informations et de données que nous voulons obtenir (données fiables et pertinentes pour l'analyse).

3. Le questionnaire

La collecte de l'information se fera sur la base d'un questionnaire qui est un outil de collecte de données quantifiables qui se présente sous la forme d'une série de questions posées dans un ordre bien précis en vue d'obtenir un maximum d'informations et de données qui permettent l'élaboration d'un RTE.

Le questionnaire reste l'outil le plus utilisé en économie agricole qui permet de recueillir un grand nombre de témoignage, d'avis et de données. Celui réalisé dans le cadre de cette étude comporte 8 chapitres et 65 questions ouvertes ou fermées (à réponses simples ou multiples).
Cette variabilité au niveau des questions évite une monotonie lors du déroulement de l'enquête. Aussi, des questions de contrôle ont été volontairement insérées dans le questionnaire pour maintenir la concentration et le focus de l'enquêteur.
L'enquêteur doit se référer pour chacune des étapes aux recommandations de ce guide. Chaque question figurant sur le questionnaire est numérotée, les recommandations sur ce guide relatives à une question donnée porteront la même numérotation.

Afin que l'enquêteur puisse se retrouver aisément lors de la consultation de ce guide et faire facilement la transition entre le questionnaire et le guide ; ce dernier a été fractionné en chapitres identiques à ceux présentés sur le questionnaire.
Beaucoup d'exemples ont été fournis pour illustrer des situations, des scénarios ou des cas de réponses ce qui contribuera à simplifier la compréhension de certains concepts et consolider les orientations reçues lors de la formation dispensée au profit des enquêteurs.

4. L'enquêteur

Il est nécessaire de s'assurer que l'enquêteur dispose de certaines compétences permettant de réaliser correctement son travail. Il s'agit des compétences techniques sur la filière oléicole et certaines qualités humaines, qui restent indispensables pour instaurer un climat de confiance et garantir une bonne relation enquêté/ enquêteur.
Pour être crédible auprès des enquêtés, il est nécessaire de disposer de connaissances sur la filière oléicole et spécialement sur les techniques de trituration ; mais aussi, une très bonne maitrise du questionnaire pour éviter de revenir sur certaines questions déjà abordées et d'abuser du temps de l'oléifacteur.
Toutefois, les connaissances techniques de l'enquêteur ne doivent en aucun cas l'influencer lors de la réalisation de l'enquête, il ne doit nullement corriger l'oléifacteur même si ses déclarations révèlent d'énormes méconnaissances techniques. L'enquêteur doit rapporter fidèlement les dires de l'oléifacteur. D'autres occasions se présenteront à lui pour conseiller et corriger ces pratiques erronées.

Pour des résultats fiables et pertinents, les points suivants sont à prendre en considération :

- Nécessité d'une bonne connaissance du fonctionnement de la filière oléicole (notamment les moulins) ;
- Le premier contact avec l'oléifacteur est très important, il ne s'agit pas d'un simple échange formel entre l'enquêteur et l'enquêté mais d'une première relation qui va permettre par la suite à l'enquêté de livrer des informations parfois jugées sensibles (à l'exemple du revenu) et à l'enquêteur d'obtenir des informations fiables. Etablir un climat de confiance est primordial pour ce type de relation ;
- Le langage : dans un souci d'une communication efficace, l'enquêteur (conseiller) doit s'efforcer à utiliser le même vocabulaire et langage que l'enquêté en ayant recours à des termes que l'enquêté assimile facilement et en évitant le vocabulaire scientifique et technique ;
- Prise de rendez-vous : prendre rendez-vous est une mesure indispensable. Si l'enquêteur ne connais pas l'oléifacteur, il est nécessaire de s'attacher les services d'un agent de l'administration agricole locale pour faciliter le 1er contact et mettre l'oléifacteur en confiance. S'assurer que l'oléifacteur ait le temps disponible pendant la période retenue pour l'enquête ;
- Intéressement de l'oléifacteur : susciter de l'intérêt chez lui pour le projet d'étude en clarifiant l'objet et l'objectif de l'étude. Faire en sorte que l'enquêté trouve du plaisir et de l'intérêt d'un tel échange. L'enquêteur doit montrer de l'intérêt pour ce que l'oléifacteur a à dire et à montrer ;
- Le respect de la vie privée : rassurer l'oléifacteur quant à l'anonymat et la confidentialité des données personnelles renseignées et que seuls les résultats d'ensemble seront publiés ;
- Ne jamais promettre des choses difficiles à réaliser et ne jamais faire comprendre à l'enquêté qu'il tirera un profit matériel à travers sa contribution.
- Conduite de l'enquête : prendre le temps de poser les questions calmement et clairement sans ambiguïté, une compréhension claire est seule garante de la pertinence des réponses. De même, prendre le temps d'écouter les réponses, ne pas se précipiter et ne pas interrompre votre interlocuteur pendant ses interventions ;

Veiller plus spécialement à :

- Obtenir des réponses plausibles c'est-à-dire correspondre à un aspect de la réalité ;
- Ne pas hésiter à reposer les questions si un doute ou une incompréhension subsistent, bien au contraire, votre interlocuteur sera persuadé qu'on l'écoute vraiment et qu'on s'intéresse à ce qu'il dit ;
- Procéder au contrôle de cohérence entre les données car un enquêté peut avoir des raisons volontairement ou involontairement de ne pas dire toute la vérité ;
- S'astreindre à ne pas donner un avis, des orientations ou bien de corriger l'enquêté lors des entretiens. A cette étape, il faut rester neutre et ne pas exprimer ses opinions et étaler ses connaissances ;

- S'appuyer sur des supports pour affiner certaines données notamment si l'oléifacteur dispose de documents relatifs à son activité (registres d'enregistrement, factures, bons d'achat,…etc.).

5. Choix des moulins

Afin de permettre la compréhension du processus de production de l'huile d'olive au niveau des moulins et de présenter les résultats économiques associés, le choix des unités de trituration devant faire l'objet d'enquête répond à un certain nombre de critères :

- L'unité de trituration est une huilerie moderne (dite chaine continue). Toutefois quelques huileries sélectionnées sont des super presses qui sont disposées à améliorer leur situation pour y aller de plus en plus vers une normalisation de leur production notamment sur le plan sécurité sanitaire.
- Les unités de trituration sont en pleine activité avec un passif minimal de 5 ans.
- Les oléifacteurs retenus sont coopératifs et adhérent à l'idée du projet.

Des cas particuliers :

- *Dans le cas où l'oléifacteur possède deux moulins dont l'un est une chaine continue et l'autre est une chaine discontinue, l'enquêteur dans ce cas ignorera complètement la chaine discontinue. L'enquête portera sur le moulin avec la chaine continue ;*
- *Dans le cas où l'oléifacteur possède au sein de la même enceinte deux unités de trituration (chaine continue), l'enquêteur optera pour la chaine qui a trituré la plus grande quantité d'olive.*

NB : l'essentiel du travail se fera sur les unités à chaine continue car c'est ces dernières qui présentent des opportunités pour l'amélioration de la qualité de l'huile.

6. Période concernée par la collecte des données

L'ensemble des informations à renseigner dans le questionnaire sont obtenues à partir des déclarations de l'oléifacteur. Lors de cette enquête nous considérons que l'huile disponible correspond à celle produite au cours de l'année N, Les informations ainsi demandées dans ce questionnaire seront celles relatives à la campagne oléicole telle définie par le conseil oléicole international (COI).

La campagne oléicole désigne la période allant du 1er octobre de l'année N au 30 septembre de l'année N+1 pour l'huile d'olive. (Définition à partir de l'accord international sur l'huile d'olive et les olives de table)[1].

A titre d'exemple, le référentiel relatif à la campagne 2021 /2022 concerne les données débutant du 1er octobre 2021 jusqu'au 30 septembre 2022.

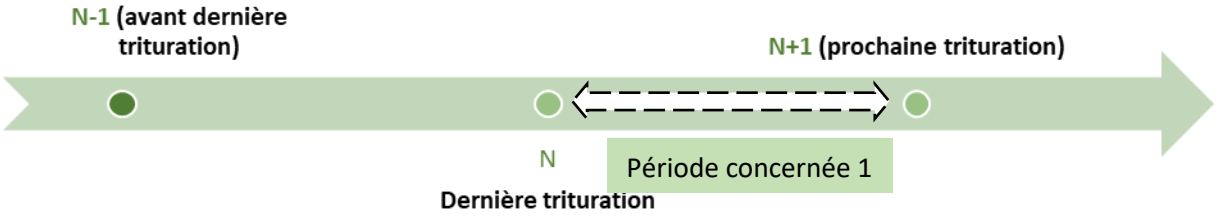
[1] Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table page 7.

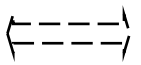
Concrètement, la période concernée par la collecte des données serait la date correspondant à l'ouverture du moulin (pour se préparer à la dernière trituration) jusqu'à la date de la fermeture du moulin suite à la trituration de la totalité des olives et après les travaux de nettoyage et d'entretien.

En effet, les tâches au niveau des moulins peuvent se regrouper comme suit :

- Préparation de la campagne par l'ouverture, l'entretien et le nettoyage du moulin avant la réception des olives ;
- La trituration proprement dite qui correspond au début de la trituration des premières quantités reçues jusqu'à l'épuisement de toutes les quantités ;
- La clôture de la campagne par les travaux de nettoyage et de maintenance du matériel.

Figure 1. : Schématisation de la période concernée par l'enquête au niveau des moulins



 : Période concernée : pour la collecte des informations au niveau du moulin

Exemple 1 : *Un enquêteur passe au niveau du moulin le 20 novembre 2022. La période concernée par la collecte des données sera celle relative à la période allant du 1er octobre 2021 jusqu'à 30 septembre 2022.*

7. Instructions et orientations à tenir en compte

Toutes les questions que pourrait soulever l'enquêteur trouveront leurs réponses à travers le tableau dressé ci-dessous. Ce dernier est organisé de sorte que l'enquêteur puisse se retrouver facilement. La première colonne concerne les différentes questions portées sur le questionnaire numérotées de la même manière. La deuxième colonne apporte les précisions et les éclaircissements relatifs à ladite question. Les chapitres qui figurent sur le questionnaire se retrouvent, de la même manière sur le tableau pour mieux guider l'enquêteur.

Cependant, certaines orientations sont répétitives et méritent d'être reprises séparément dans les points suivants :

- Toutes les réponses doivent se rapporter à la période d'étude. Indépendamment de la date du passage de l'enquêteur, on doit considérer :
    - Le début de la campagne oléicole (1er octobre);

- La fin de la campagne oléicole (30 septembre).

- Toutes les questions fermées avec possibilité de réponse (oui / non) doivent être renseignées même si la réponse est négative ;
- Tous les montants monétaires doivent être mentionnés en chiffre et pas en lettre, le chiffre doit être lisible en veillant à ne pas oublier les zéros. L'unité utilisée est le dinar et pas les centimes ;
- Les réponses quant au nombre de jour de travail total doivent comptabiliser le nombre de jour de travail effectif multiplié par le nombre de personnes impliquées dans l'activité (voir les exemples dans le tableau 1 question 25 colonne 3) ;
- Les unités mentionnées sur le questionnaire doivent être respectées ; convertir si nécessaire ;
- Les commentaires à fournir à la fin du questionnaire doivent être pertinents, concis et lisibles, ils doivent plutôt faciliter la compréhension des différentes questions.

Tableau 1 : les instructions pour le questionnaire

Questions	**Précisions**
I. Identification de l'oléifacteur : Il s'agit de recueillir toutes les informations liées à l'oléifacteur. Bien que ces informations soient personnelles dans certains cas, elles peuvent contribuer à comprendre le fonctionnement et la stratégie entreprise au niveau de l'huilerie.	
Question N°1	Ecrire lisiblement et dans le bon ordre le nom puis le prénom de l'oléifacteur.
Question N°2	Mettre l'âge de l'oléifacteur et pas la date de sa naissance.
Question N°3	Renseigner son numéro du téléphone portable ainsi que celui du moulin, s'il existe, et l'informer qu'il peut être contacté pour un complément d'information.
Question N°4	Cocher sur la case qui correspond au niveau d'instruction. Le niveau d'instruction correspond à la dernière année d'étude accomplie.
Question N°5	Les deux réponses sont possibles.
Question N°6	Cocher sur la case qui correspond au lien de l'enquêté avec le moulin. Il peut être soit propriétaire, ou bien gérant. On entend par propriétaire la personne qui possède l'huilerie et qui est habilitée à agir et à prendre des décisions. Le gérant, quant à lui, est une personne qui gère et dirige le moulin pour le compte d'autrui (le propriétaire).
Question N°7	Renseigner la case oui/non. Si l'oléifacteur possède d'autres sources de revenu que celui issu de l'huilerie, il faut cocher « non ».

Questions	Précisions
Question N°8	En cas d'une pluriactivité, préciser la part en % de l'huilerie dans le revenu agricole.
II. Identification de l'huilerie : Dans cette partie, on cherche à caractériser le moulin à travers un ensemble de questions liées notamment à sa localisation géographique, son statut et sa date de création.	
Question N°9	Indiquer l'adresse complète de l'huilerie.
Question N°10	Mentionner les coordonnées géographiques du lieu de l'huilerie. Pour cela, veuillez-vous référer aux coordonnées (latitude et longitude) fournis dans l'application google Maps de votre téléphone mobile.
Question N°11	Identifier le statut juridique de l'huilerie, une seule réponse est possible. (Privé individuel, Privé familial, Coopérative). Privé individuel : c'est l'huilerie qui appartient en propre à un individu possédant le droit d'usage et de jouissance ainsi que le pouvoir décisionnel. Privé familiale : contrairement à la première, l'huilerie appartient à une famille et le pouvoir décisionnel, le droit d'usage et de jouissance reviennent à tous les membres de la famille. Coopérative : société civile fondée sur la libre adhésion de ses membres créée par un ensemble d'exploitants agricoles par acte authentique dans un objectif, entre autres, d'effectuer ou de faciliter les opérations de production, de transformation, d'achat et de commercialisation (loi d'orientation n° 08 - 16). Tous les statuts possibles ont été cités ; toutefois une case « autre » a été prévue si la réponse diffère des propositions.
Question N°12	Renseigner la date de création de l'huilerie. La date de création correspond à la date de la mise en service de l'huilerie (entré en activité) et non à la date de sa construction. Il arrive que l'oléifacteur apporte des modifications structurelles à son huilerie (changement carrément de type d'huilerie), dans ce cas prendre en considération la date de cette transition. ***Exemple 2** : le moulin de Monsieur Seddik datait de 1925 ; lors du programme FNDA (1995), les héritiers de Mr Seddik ont bénéficié d'une subvention pour l'acquisition d'une huilerie à 3 phases ; dans ce cas considérer 1995 comme date de création de l'huilerie.*
Question N°13	Cocher sur la réponse correspondante. Plusieurs cases peuvent être cochées si l'oléifacteur possèdent plusieurs types de moulin. L'extraction d'huile d'olive est assurée par des processus de trituration continu ou discontinu. *Lorsqu'il est discontinu, on distingue :*

Questions	Précisions
	- Moulin traditionnel non motorisé : le processus d'extraction de l'huile s'effectue par pression sur les scourtins, empilés et chargés de pâte d'olive issue du broyage. Aucune motorisation n'est appliquée dans ce processus. - Moulin traditionnel motorisé : il suit généralement les mêmes procédés que ceux cités précédemment sauf que le broyage des olives et la pression exercée sur les scourtins font appel à une motorisation. Les unités de trituration qui sont équipées de ce système sont classées selon la pression exercée sur les scourtins empilés soit : • Une presse à pression < 200 kg / cm^2 • Une presse à pression < 400 kg /cm^2 • Une presse à pression > 400 kg/cm2 *Lorsqu'il est continu on distingue :* - Chaine continue à 3 phases : La centrifugation sépare trois fractions : les grignons, le moût d'huile et les margines. - Chaine continue à 2 phases : La centrifugation sépare deux fractions seulement : les grignons et les margines, et le moût d'huile. Toutefois, et même si l'oléifacteur possède une chaine discontinue en plus de la chaine continue, le reste du questionnaire ne concernera que la chaine continue (se référer aux critères de choix titre 5 page 5). L'information sur la disponibilité ou non d'une chaine discontinue peut s'avérer utile lors de l'analyse des données afin de comprendre les stratégies envisagées par l'oléifacteur.
Question N° 14	Indiquer la capacité théorique que l'huilerie peut triturer en une heure. On entend par capacité théorique de trituration, les quantités que l'unité de trituration peut traiter au maximum dans des conditions optimums. L'unité étant q/ heure.
Question N° 15	Indiquer la capacité réelle que l'huilerie peut triturer en une journée. L'unité étant q/ jour. On entend par capacité réelle de trituration, les quantités que l'unité de trituration peut traiter réellement compte tenu des aléas possibles (panne, insuffisance de l'énergie électrique, manque de mains d'œuvres…etc.). NB : la capacité réelle est toujours inférieure ou égale à la capacité théorique.
III. Caractéristiques et équipements de l'huilerie : il s'agit de mettre en évidence tout l'équipement disponible au niveau de l'huilerie ainsi que ses caractéristiques.	
Question N°16 Colonne 1	Indiquer les infrastructures dont dispose l'huilerie, toutes les lignes peuvent être renseignées. On entend par infrastructure, tout ouvrage construit ou bien surface aménagée constituant les différents ensembles de l'unité de trituration.
Question N°16 Colonne2	Renseigner la surface en m^2, elle peut être renseignée soit selon les déclarations de l'oléifacteur ou par une approximation visuelle faite par

Questions	Précisions
	l'enquêteur en multipliant la longueur par la largeur de l'infrastructure correspondante.
Question N°16 Colonne 3	Préciser l'année de construction de l'infrastructure ou l'année de l'aménagement.
Question N°16 Colonne 4	Mentionner entièrement le coût total de la construction/ l'aménagement de chaque infrastructure en chiffre et pas en lettre. Il est inutile de renseigner cette case si la date de construction / aménagement dépasse les 20 ans.
Question N°16 Colonne 5	Renseigner le coût total d'entretien de l'infrastructure ; l'entretien comprend toute opération visant l'amélioration des conditions de travail et d'hygiène et la préservation de l'infrastructure notamment le nettoyage avant et après chaque campagne, la peinture et le rafraichissement des lieux, réparation électrique, raccordement en eau…etc. au cours de la période concernée par l'enquête. Le coût comprend les charges liées aux matériels, produits spécifiques achetés ainsi que la main d'œuvre. L'entretien visé dans cette partie n'est pas celui des machines et équipements qui seront pris en charge ailleurs.
Question N°16 Colonne 6	Indiquer le montant de l'assurance annuelle si l'oléifacteur à établie une police d'assurance pour l'une des infrastructures citées. L'oléifacteur va vous fournir, à priori, un montant d'assurance qui correspond aux différentes structures de son moulin. Il se peut que ce montant englobe l'assurance de l'équipement, vérifier ce point afin de ne pas le comptabiliser deux fois. (L'assurance de l'équipement viendrait par la suite). Mettre dans la case correspondante Zéro et ne pas la laisser vide si l'infrastructure n'est pas assurée.
Question N°17	Cocher les réponses correspondantes, au maximum deux propositions peuvent être cochées en même temps (couverte/ sol aménagé) ou le contraire. La zone de réception des olives est couverte lorsque cette dernière est aménagée afin d'être à l'abri de la pluie et des rayons du soleil ; elle est à sol aménagé lorsque l'oléifacteur apporte un revêtement au sol soit en asphalte, bêton ou bien carrelage...etc.
Question N°18	Cocher sur la case qui correspond à la question. Deux cases au maximum peuvent être cochées en même temps quant aux caractéristiques de la zone de trituration.
Question N°19	Cocher si la zone de chauffage de l'eau se trouve dans une zone indépendante que celle où s'effectue la trituration. La zone de chauffage est l'infrastructure/le bâtiment où se trouve la chaudière. Lorsqu'elle est indépendante, l'altération de l'huile avec les odeurs et les fumés émanant de la chaudière est empêchée.

Questions	Précisions
Question N° 20 colonne 1	Cocher tous les composants de la chaine continue. Pour une meilleure organisation, veuillez commencer par le premier élément constituant la chaine continue et ainsi de suite jusqu'au dernier élément composant cette chaine. Rajouter des lignes si le tableau est insuffisant.
Question N° 20 colonne 1	Au vu de la diversité éventuelle à rencontrer dans les composants d'une chaine discontinue notamment pour celle dite améliorée ; cette colonne est à renseigner par l'enquêteur. A commencer par inscrire le premier élément constituant jusqu'au dernier.
Question N°21 Colonne 1	Sont listés dans cette colonne l'unité de trituration et la chaudière.
Question N°21 Colonne 2	Renseigner l'année d'acquisition des équipements cités.
Question N°21 Colonne 3	Mentionner entièrement le prix d'achat des équipements cités, si la date d'achat est inférieure à 20 ans. Ne pas insister sur le prix si l'oléifacteur l'a oublié. Le chiffre doit être lisible en veillant à ne pas oublier les zéros.
Question N°21 Colonne 4	Renseigner le coût d'entretien de l'équipement si des réparations ont eu lieu au cours de la campagne d'étude. Le coût d'entretien englobe l'achat de la pièce et le montant des réparations.
Question N°21 Colonne 5	Mentionner le montant de l'assurance des équipements cités, en chiffre et pas en lettre si ce dernier a été assuré pendant la période considérée. Faire le lien avec la question n°16 liée à l'assurance de l'infrastructure et vérifier si le montant d'assurance n'inclut pas l'unité de trituration et la chaudière. Mettre dans la case correspondante Zéro et ne pas la laisser vide si le matériel n'est pas assuré.
Question N°22 Colonne 1	Renseigner les informations liées aux équipements de stockage d'huile d'olive (cuves), selon les dires de l'oléifacteur. Rajouter autant de ligne que nécessaire.
Question N°22 Colonne 2	Constater/demander et noter la matière avec laquelle l'équipement est conçu soit en inox, en plastique ou autres.
Question N°22 Colonne 3	Noter la capacité théorique de stockage en litre pour chaque cuve déclarée.
Question N°22 Colonne 4	Noter l'année d'acquisition de chaque équipement de stockage.
Question N°22 Colonne 5	Renseigner le prix d'achat pour chaque équipement de stockage (cuves). Convertir en dinar si l'équipement est acquis en devise en demandant à l'oléifacteur l'équivalent du prix d'achat en dinar lors de l'acquisition de ce matériel. Vérifier si l'achat de l'unité de trituration n'inclut pas les cuves, dans ce cas de figure ne renseigner que les cuves achetées indépendamment de l'unité de trituration.

Questions	Précisions
	Mentionner ceci dans le commentaire à la fin du questionnaire : « *unité achetée avec 1 ou 2 cuves par exemple* »
Question N°23 Colonne 1	Rajouter des lignes, si nécessaire, pour renseigner les principaux équipements de conditionnement.
Question N°23 Colonne 2	Renseigner la capacité théorique de conditionnement de l'appareil (bouteille/heure) correspondant au nombre de bouteilles remplies pendant 1 heure.
Question N°23 Colonne 3	Noter l'année d'acquisition des équipements de conditionnement et pas l'année de fabrication si l'équipement est d'occasion.
Question N°23 Colonne 4	Noter pour chaque équipement de conditionnement, le coût total d'achat. Le coût total d'achat inclus le prix d'achat et les frais de transport jusqu'au moulin. Le montant doit être en chiffre, lisible. L'unité utilisée est le dinar et pas les centimes.
Question N°23 Colonne 5	Renseigner le montant de l'entretien, si durant la campagne concernée par l'enquête, l'oléifacteur a procédé à l'entretien de son équipement de conditionnement.
Question N°23 Colonne 6	Renseigner le montant de l'assurance, si durant la période considérée, l'oléifacteur a souscrit une assurance pour son équipement de conditionnement. Vérifier afin d'éviter un double comptage, si les assurances déclarées dans les questions précédentes n'incluent pas le matériel de conditionnement. Mettre dans la case correspondante Zéro et ne pas la laisser vide si le matériel n'est pas assuré.
Question N°24 Colonne 1	Se contenter uniquement du matériel de transport utilisé pour les activités du moulin cité dans la colonne1.
Question N°24 Colonne 2	Renseigner l'année d'acquisition du matériel de transport sans prendre en compte l'année de fabrication. Le matériel en panne ou réformé, durant la campagne d'étude, ne doit pas être pris en charge.
Question N°24 Colonne 3	Renseigner le prix d'achat de chaque matériel de transport si ce dernier a été acquis au cours des 5 dernières années.
Question N°24 Colonne 4	Renseigner le coût d'entretien du matériel de transport, si l'oléifacteur a procédé à son entretien durant la campagne oléicole d'étude.
Question N°24 Colonne 5	Noter les frais d'assurance de chaque matériel de transport déclaré. Mettre dans la case correspondante Zéro et ne pas la laisser vide si le matériel n'est pas assuré.
IV. **Main d'œuvre :** Cette partie nous renseignera sur toute la main d'œuvre intervenant lors de la campagne oléicole ; son nombre, sa nature et le nombre de jours de travail.	
Question N°25 Colonne 1	Sont listés dans cette colonne les différents types de main d'œuvre intervenant lors de la campagne oléicole considérée (Main d'œuvre

Questions	Précisions
	familiale, Main d'œuvre saisonnière et Main d'œuvre permanente) - La main d'œuvre familiale : qui comprend le propriétaire du moulin et les autres membres de sa famille. Est inclus dans la main d'œuvre familiale, toute personne étrangère à la famille (amis, voisin, bénévole…etc.) qui vient travailler gratuitement pour une durée relativement courte sans percevoir une rémunération. - La main d'œuvre permanente : toute personne qui travaille et est rémunérée pendant une durée de plus de 220 jours par an. - La main d'œuvre saisonnière : toute personne qui travaille et est rémunérée pour une durée inférieure à 220 jours par an.
Question N°25 Colonne 2	Mentionner le nombre de la main d'œuvre sollicitée « selon ses différents types », durant la campagne d'étude.
Question N°25 Colonne 3	Renseigner le nombre de jours de travail effectif pour chaque type de main d'œuvre impliquée. Le nombre de jour effectif correspond au nombre de jour travaillé multiplié par le nombre d'ouvriers mobilisé pour la tâche en question. ***Exemple 3*** *: un oléifacteur a sollicité pendant la campagne de trituration 02 saisonniers pour une durée de travail de 25 jours. Le nombre de jour total de travail effectif serait alors de 25X2= 50 jours. Porter ce chiffre sur la ligne relative à la main d'œuvre saisonnière.* ***Exemple*** *4 : les 3 fils de l'oléifacteur sont mobilisés pendant les Week end au cours de toute la période de trituration s'étalant sur 4 mois (16 Week end). Le nombre de jours total de travail effectif serait : 16X2X3= 96 jours. Porter ce chiffre sur la ligne relative à la main d'œuvre familiale.*
Question N°25 Colonne 4	Renseigner la rémunération par jour pour la main d'œuvre saisonnière et par mois pour la main d'œuvre permanente.
Question N°25 Colonne 5	Renseigner le montant de l'assurance de la main d'œuvre permanente. Mettre dans la case correspondante Zéro et ne pas la laisser vide si la personne n'est pas assurée.
V. Activités du moulin : C'est la partie qui va nous permettre d'énumérer les activités du moulin et de comprendre son fonctionnement. Les questions techniques sont abordées au sein de cette partie fournissant ainsi des explications quant à la qualité de l'huile d'olive obtenue.	
Question N°26	Renseigner la date du début de la trituration du moulin qui correspond à la date de la première trituration effectuée au cours de la campagne. Ne pas confondre avec la date de l'ouverture. Renseigner également la date de fin de trituration qui correspond à la date de la dernière trituration effectuée au cours de la campagne. Ne pas la confondre avec la date de la fermeture. Souvent l'oléifacteur procède d'abord, dès l'ouverture, au nettoyage de

Questions	Précisions
	son moulin, et à l'entretien du matériel. De même à la fin de campagne, l'oléifacteur procède également à l'entretien et au nettoyage ; ces deux périodes du début et de la fin ne doivent pas figurer dans la période déclarée. Il est souhaitable de mentionner la date : jj/mm/aaaa ; à défaut de ne pas avoir l'information complète, se contenter du mois et de l'année (mm/aaaa).
Question N°27	Renseigner le nombre de clients au cours de la période considérée. Prendre en considération toute personne ayant bénéficié de la trituration de leurs olives au niveau du moulin même si la prestation est gratuite (comptabiliser l'oléifacteur s'il a trituré ses propres olives).
Question N°28	Renseigner en quintaux la quantité d'olive que l'oléifacteur a trituré durant la campagne d'étude. Prendre en considération, comme dans la question précédente, la quantité d'olive triturée gratuitement.
Question N° 29 Colonne 1	Sont listées dans cette colonne la provenance des olives au niveau du moulin. Les olives peuvent provenir de trois origines : • Olives des clients : c'est toute la quantité d'olive appartenant aux clients et triturée au niveau du moulin ; • Olives autoproduites ; qui correspond à la propre production de l'oléifacteur s'il possède sa propre oliveraie • Olives achetées : c'est les olives fraiches que l'oléifacteur achète au cours de la campagne contre un payement en espèce des quantités achetées.
Question N°29 Colonne 2	Mentionner les quantités en quintaux des olives triturées au niveau du moulin selon leur origine.
Question N°29 Colonne 3	Renseigner en (DA/q) le prix d'achat des olives achetées. Si le prix est variable au cours de la campagne prendre une moyenne.
Question N°29 Colonne 4	Mentionner la wilaya d'origine des olives achetées. Considérer la wilaya dont le maximum d'achat a été effectué.
Question N° 30	Renseigner obligatoirement la case oui/non, si l'oléifacteur n'assure pas le transport des olives pour ses clients, il faut cocher « non » et ne pas laisser la question sans réponse.
Question N°31	Renseigner le revenu total issu du transport des olives vers le moulin tout au long de la campagne, dans le cas où le transport est payant.
Question N°32	Renseigner obligatoirement la case oui/non, si l'oléifacteur ne procède pas à l'enregistrement des lots d'olives réceptionnés, il faut cocher « non » et ne pas laisser la réponse vide.
Question N° 33	Renseigner dans le cas où l'oléifacteur procède à l'enregistrement des olives, les paramètres enregistrés à savoir : la date d'entrée, le propriétaire, la variété, le numéro du lot et le poids.
Question N° 34	Renseigner l'origine de l'eau utilisée lors de la trituration, notamment pour le lavage des olives, les trois propositions (AEP, Puit, forage) peuvent être

Questions	Précisions
	cochées au même temps.
Question N° 35 Colonne 1	Cocher les modes de stockage proposés dans la colonne. Les trois propositions peuvent être cochées (en vrac, caisses et sacs).
Question N° 35 Colonne 2	Identifier pour les modes de stockage cochés la part de chaque mode. Si un mode est inexistant mettre zéro (0%) dans la case correspondante. Il s'agit dans cette question d'une approximation et pas de pourcentage bien précis.
Question N°36	Préciser le délai de stockage (en jours) des olives au niveau du moulin avant la trituration. Le nombre de jour étant variable selon la charge du travail au cours de la campagne ; il sera nécessaire de l'indiquer alors au début, au milieu et à la fin de la campagne.
Question N°37	Renseigner les rendements en huile. Le rendement en huile correspond à la quantité d'huile issue d'un quintal d'olive. Ce paramètre est variable selon les variétés, la date de récolte, le mode de stockage… ; il est ainsi demandé de donner le rendement maximal enregistré lors de la campagne considérée, le rendement minimal ainsi que le rendement moyen.
Question N°38 Colonne1	Cocher le mode de paiement de la trituration, avec lequel l'oléifacteur perçoit sa rémunération. Le mode de paiement s'opère en nature ou en espèce. Le payement en nature correspond à la quantité en huile prélevée à partir de la quantité totale produite pour un client. En général, la quantité prélevée est identifié en proportion (1/7,1/8…). Pour le payement en espèce ; l'oléifacteur reçoit en contrepartie, de l'argent pour sa prestation.
Question N° 38 Colonne 2	Identifier selon les dires de l'oléifacteur le pourcentage de chaque mode de payement.
Question N° 38 Colonne 3	Mentionner, si payement en nature, la proportion d'huile que l'oléifacteur prélève à partir de sa prestation. Pour le payement en espèce, indiquer le prix de la trituration d'un quintal d'olive. (Voir exemple 5)
Question N° 38 Colonne 4	Indiquer la quantité totale de l'huile en litre récupérée tout au long de la campagne suite à la trituration des olives des tierces dans le cas d'une rémunération en nature. Indiquer le montant total issu de la trituration des olives suite au payement en espèce. ***Exemple 5*** *: à la fin de campagne de trituration, la quantité globale triturée au niveau d'un moulin, s'élève à 1 500 q, le rendement moyen en huile était de 18L/q, 20% uniquement de la prestation est payé en nature à hauteur de 1/8, le reste est payé en espèce à hauteur de 800 DA le quintal.* *A partir de ces données, les résultats seront les suivants :* *La quantité d'huile produite : 1500X 18 = 27 000 l* *La quantité d'olive triturée et payée en nature :1500 X20%= 300 q*

<table>
<tr><th>Questions</th><th>Précisions</th></tr>
<tr><td></td><td>La quantité d'huile produite pour les clients payant en nature :
300 X 18 = 5 400 l
La quantité d'huile perçue comme payement en nature :
5 400 X 1/8 = 675 L
La quantité d'olive triturée et payée en espèce : 1500 X 80%= 1200 q
La quantité d'huile produite pour les clients payant en espèce : 1200 X 18 = 21600 L
La rémunération en espèce : 1200 X 800 = 960 000DA
Le payement perçu par l'oléifacteur est : 675 l d'huiles et 960 000 DA
Dans ce cas, le tableau sera renseigné comme suit :
<table>
<tr><td>Mode de payement</td><td>Part (%)</td><td>Proportion prélevée ou prix de la prestation (DA/q)</td><td>Quantité (l) ou Montant (DA/q)</td></tr>
<tr><td>☒ Nature</td><td>20</td><td>1/8</td><td>675</td></tr>
<tr><td>☒ Espèce</td><td>80</td><td>800</td><td>960 000</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Question N°39</td><td>Renseigner la température ambiante au niveau de la salle de stockage d'huile, certaines cuves de stockage sont munies de thermomètre, l'enquêteur ne doit pas hésiter à aller vérifier lui-même la température.</td></tr>
<tr><td>Question N°40</td><td>Renseigner si l'oléifacteur procède à des coulées afin d'éliminer les sédiments éventuels au niveau des cuves de stockage. Si cette opération n'est pas effectuée, cocher non et ne pas laisser la question sans réponse.</td></tr>
<tr><td>Question N°41</td><td>Cocher la case oui ou non pour connaitre si l'oléifacteur procède au transvasement de son huile. Le transvasement est le transfert de l'huile d'un réservoir à un autre afin d'éviter le risque d'altérations organoleptiques provoquées par la fermentation des particules se déposant au fond de la cuve.</td></tr>
<tr><td>Question N°42</td><td>Renseigner la température de la pâte lors du malaxage en C°, si elle est variable d'une trituration à une autre, indiquer la plus répandue au cours de la campagne.</td></tr>
<tr><td>Question N°43</td><td>Renseigner la durée de malaxage en minute, si elle est variable d'une trituration à une autre, indiquer la plus répandue au cours de la campagne.</td></tr>
<tr><td>Question N°44</td><td>Indiquer la température de l'eau dans la centrifugeuse horizontale lors d'un cycle d'une trituration (décanteur), si elle est variable d'une trituration à une autre au cours de la campagne, indiquer une moyenne.</td></tr>
<tr><td>Question N°45</td><td>Indiquer si l'oléifacteur a procédé aux analyses de l'huile d'olive pendant la campagne considérée.
Cocher la case oui/non et ne pas laisser la question sans réponse.</td></tr>
<tr><td>Question N°46</td><td>Indiquer la date (le mois) de l'épuisement du stock en huile. Si l'huile est toujours disponible dans les cuves, mentionner le mois du passage de l'enquêteur.</td></tr>
<tr><td colspan="2">VI. Commercialisation : ce chapitre nous renseigne sur l'ensemble des dispositions prises pour</td></tr>
</table>

Questions	Précisions
la commercialisation de l'huile produite. Alors que tous les chapitres précédents nous informent sur les charges générées pour assurer le fonctionnement du moulin ; ce chapitre, quant à lui, nous fournira les données relatives aux revenus issus de l'activité oléicole.	
Question N° 47	Renseigner la quantité d'huile totale produite en (l) au cours de la campagne considérée. Cette quantité doit prendre en considération, l'huile issue de la propre production de l'oléifacteur s'il possède une oliveraie, l'huile reçue comme rémunération à la suite de sa prestation et l'huile issue des olives achetées. Cette question nous renseignera de la quantité d'huile dont l'oléifacteur est propriétaire.
Question N° 48	Indiquer la quantité totale en (l) d'huile d'olive vendue au cours de la période considérée.
Question N° 49 Colonne 1	Rajouter des lignes liées aux circuits de vente si nécessaire. La liste sur le questionnaire n'est pas exhaustive. Six circuits sont proposés, il s'agit de : Vente directe aux particuliers depuis le moulin, vente à une autre huilerie, vente grande surface, vente magasin de détail, vente au niveau des foires et salons et exportation.
Question N° 49 Colonne 2	Indiquer en fonction des circuits de vente le pourcentage d'huile vendue (%) à chaque niveau. Demander d'abord quels sont les circuits, puis renseigner le pourcentage. Si l'oléifacteur vous fournira des quantités, calculer les pourcentages correspondants. ***Exemple 7*** *: un oléifacteur produisant 3000 l vend une quantité de 1500 l dans son huilerie, 1000 l sont vendus pour un hypermarché, et les reste est vendu au niveau des foires et salons, les pourcentages seront alors :* *Huilerie : 50%* *Hypermarché : 33%* *Foires et salons : 27%.*
Question N° 49 Colonne 3	Indiquer le prix de vente moyen d'un litre d'huile vendue en conditionnée. Le conditionnement de l'huile d'olive se fait généralement dans des bouteilles en verre. Les contenances sont variables de 50 cl à 1 litre. Les bouteilles seront étiquetées et hermétiquement fermées.
Question N° 49 Colonne 4	Indiquer le prix de vente moyen d'un litre d'huile correspondant à l'huile vendue en vrac (non conditionnée). La vente en vrac, contrairement au conditionné, se définit comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réutilisables.
Question N° 50	Renseigner le coût global unitaire du conditionnement d'une bouteille d'huile d'olive. Plusieurs contenances peuvent être utilisées, renseigner ainsi la case correspondante selon les contenances. (Contenance de 50 cl, 75 cl ou 1 l). Le coût global comprend l'achat de la bouteille, son conditionnement et son étiquetage.
Question N° 51	Indiquer la quantité autoconsommée en litres qui correspond à celle

Questions	Précisions
	consommée par la famille et celle offerte à des personnes tierces. Considérer, s'il y a lieu, *Làachour*.
Question N° 52	Indiquer clairement en respectant l'espace réservé à la réponse la finalité des margines issues de la trituration.
Question N° 53	Indiquer clairement en respectant l'espace réservé à la réponse la finalité des grignons issus de la trituration.
Question N° 54	Mentionner respectivement, en cas de vente des grignons d'olive, la quantité vendue (t) et le prix de vente (DA/t).
Question N°55	Renseigner si l'oléifacteur achète ou pas de l'huile d'olive. S'il achète, indiquer respectivement la quantité achetée en (l) et le prix d'achat (DA/l).
VII. Charges diverses : il s'agit dans cette partie, d'identifier toutes les charges annexes liées à l'activité oléicole.	
Question N° 56	Renseigner toutes les charges liées à la consommation de l'eau. Si le moulin est rattaché au réseau AEP et est doté de son propre compteur, prendre le montant correspondant à toute la période de l'activité du moulin.
Question N° 57	Renseigner toutes les charges liées à la consommation d'énergie électrique et du gaz. Si le moulin est rattaché au domicile de l'oléifacteur, il ne faut pas oublier de soustraire les charges de l'électricité et du gaz liées à son domicile. Si le moulin est doté de ses propres compteurs électrique/gaz, prendre le montant correspondant à toute la période de l'activité du moulin.
Question N° 58	Relever la somme totale des charges liées aux lubrifiants et aux carburants.
Question N° 59	Relever la somme totale, s'il y a lieu des impôts et taxes issus de l'activité du moulin.
VIII. Compréhension du questionnaire : cette partie à travers des questions à choix multiples permettra de comprendre certaines pratiques de fonctionnement du moulin	
Question N° 60	Cocher oui ou non pour répondre à la question sur la zone de réception et d'effeuillage.
Question N° 61	Cocher sur la réponse correspondant au mode d'alimentation de la chaudière
Question N° 62	Préciser si le broyeur est à disques et à marteaux
Question N° 63	Préciser si l'oléifacteur possède des équipements pour vérifier la température de la pâte lors du malaxage.
Question N° 64	Préciser si l'oléifacteur procède au nettoyage de son matériel pendant la campagne de trituration
Question N° 65	Apporter d'une manière précise et concise toute précision, si cette dernière n'a pas été évoquée par les questions, qui peut améliorer la compréhension des réponses de l'enquêté.

8. Contrôles des corrélations et des cohérences

Afin de s'assurer de la véracité et des cohérences des réponses fournies par l'oléifacteur, il est important de rapprocher certaines questions entre elles.
Lors de la conception du questionnaire sur les moulins, des questions dites de contrôles ont été volontairement introduites afin d'inviter l'enquêteur à insister et/ou à reformuler certaines questions pour obtenir une réponse plausible.
Le tableau suivant reprendra à titre d'illustration et pas à titre exhaustif, un certain nombre de ces questions afin que l'enquêteur puisse au cours du défilement du questionnaire prendre du recul et insister/reformuler et reposer certaines questions.

Tableau 2 : Cohérences et corrélations

Question n°	Enoncé de la question	Corrélée avec question(s) n°
5	Etes-vous ? Oléifacteur/Oléiculteur S'il est oléiculteur…	29 : olives autoproduites renseignée.
19	Zone de chauffage de l'eau se trouve elle dans une zone indépendante ? Si la réponse est oui …	16 : ligne 6 : renseignée
30	Assurez-vous le transport des olives pour vos clients ? Si la réponse est oui …	24 : renseignée
39	Est-ce que vous procédez au filtrage de l'huile avant stockage ? Si la réponse est oui …	20 : ligne 9 ; renseignée
42	Procédez-vous au transvasement de l'huile ? Si la réponse est oui …	22 : au moins deux lignes renseignées ; existence de plusieurs cuves.
50	Quantité d'huile d'olive vendue (l)	Cohérence avec la 49 et la 48.
51	Circuit de vente ; Prix de vente en conditionnée (DA/l) : si renseignée	52 : renseignée
61	Charges carburant : renseignée	24 : renseignée
A vous, enquêteur, l'initiative de retrouver les corrélations existantes, ceci ne sera possible que si vous maitrisez bien le questionnaire.		

9. Considérations Générales

L'enquête sur terrain n'est que la première étape conduisant à un processus de production de données. Les analyses qui seront construits sur la base de ces enquêtes aboutiront à la production de connaissances qui en réalité ne seront pertinentes que si la collecte à la base est fiable et faite à partir de convictions solides de la nécessité de bien faire les choses. Une

enquête n'est pas une finalité en soi, mais un outil et un processus pour obtenir et valider de l'information destinée à l'analyse.
Ce guide n'est qu'une première tentative visant à améliorer le déroulement des enquêtes et l'harmonisation de certains concepts et définitions, les portes resteront ouvertes pour son enrichissement à toute personne désirant apporter sa contribution et plus spécialement les conseillers (les enquêteurs).
Les réponses obtenues sont à dires d'oléifacteurs d'où la limite de l'analyse apportée, cette dernière reste tributaire des réponses apportées par les oléifacteurs et collectées par les enquêteurs.

Chères enquêtrices/Chers enquêteurs :
Pour recueillir les informations nécessaires pour les enquêtes, vous devez comprendre comment poser chaque question, quelles informations nous essayons d'obtenir en posant une question et comment traiter les problèmes qui peuvent se poser au cours d'un entretien. Vous devez aussi savoir enregistrer correctement les réponses que vous donnent les enquêtés et suivre les instructions particulières du questionnaire.
Poser les questions : Il est très important que vous posiez chaque question exactement comme elle est écrite dans le questionnaire. Quand vous posez une question, parlez lentement et clairement de façon que l'enquêté n'ait aucune difficulté à vous entendre ou à comprendre la question.
Enregistrer les réponses : Enregistrez les réponses exactement comme elles sont fournies et utiliser des stylos pour remplir les questionnaires. N'utilisez jamais de crayon.
Corriger les erreurs : Il est très important que vous enregistriez toutes les réponses d'une manière claire. Si vous commettez une erreur en inscrivant la réponse de l'enquêté ou si l'enquêté change sa réponse, rayez la réponse inexacte et inscrivez la bonne réponse.
Suivre les instructions : Toutes les instructions sont écrites et mentionnées sur ce guide, lisez-le et n'hésitez pas à vous référer à son contenu.