



Ministère de l'Agriculture
et du Développement Rural



Cofinancé par l'Union Européenne

**Programme d'appui au secteur de l'agriculture
(PASA) en Algérie
Pôle Soummam
Elaboration du Référentiel Technico-Economique des
moulins
Questionnaire moulins**

Merci d'avoir accepté de nous rencontrer.

Je suis _____ de _____

Nous désirons s'entretenir avec les oléifacteurs pour réunir des informations sur la gestion technico économique des moulins.

Ce que nous apprendrons au cours de la discussion d'aujourd'hui nous aidera à définir avec exactitude toutes les charges engendrées au niveau des moulins et de proposer certaines mesures pour améliorer la gestion des unités de production d'huile.

Toutes les informations recueillies seront confidentielles, il ne sera publié que les données agrégées.

Juillet 2022



Date de l'enquête :

Nom de l'enquêteur :

Wilaya :

Commune :

I. Identification de l'oléifacteur

1. Nom et prénom de l'oléifacteur :

2. Age de l'oléifacteur :

3. Numéro téléphone de l'oléifacteur :

4. Niveau d'instruction : sans instruction Primaire moyen universitaire

5. Etes-vous ?

Oléifacteur

Oléiculteur

6. Lien avec le moulin : propriétaire gérant autre préciser

7. Cette activité constitue-t-elle l'unique source de revenu ?

Oui Non

8. Part en % dans le revenu agricole :

II. Identification de l'huilerie

9. Adresse de l'huilerie :

10. Coordonnées GPS :

11. Statut juridique :

Privé individuel Privé familiale coopérative autre préciser :

12. Date de création :

13. Type de moulin :

1. Traditionnelle non motorisé

2. Traditionnelle motorisé

- A presse (pression < 200 kg / cm²)

- A presse (pression < 400 kg /cm²)

- A presse (pression > 400 kg/cm²)

3. Chaîne continue de 2 phase

4. Chaîne continue de 3 phase

14. Capacité théorique de trituration :q/heure

15. Capacité réelle de trituration :q/jour

III. Caractéristiques et équipements de l'huilerie :

16. SURFACE DE L'INFRASTRUCTURE

Bâtiment / aire	Surface (m ²)	Année de construction/ aménagement	Coût de construction/ aménagement (Si - de 20 ans)	Coût d'entretien	Assurance
Bâtiment de trituration					
Aire de stockage des olives					
Bâtiment de stockage de l'huile					
Bâtiment de conditionnement					
Bassins de décantations					
Bâtiment Chaudière					

17. La zone de réception des olives est-elle ?

Couverte Sol aménagé Non couverte sol non aménagé

18. La zone de trituration est-elle ?

Eclairée Aérée Non éclairée Non aérée

19. La zone de chauffage de l'eau se trouve-t-elle dans une zone indépendante ?

Oui Non

20. EQUIPEMENT DE TRITURATION

Cocher les composantes de votre unité de trituration :

Composants chaine continue	Composants chaine Discontinue
<input type="checkbox"/> Balance	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trémie de réception	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tapis d'acheminement	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Effeuilleuse	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Laveuse	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Visse alimentation	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Broyeur	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Malaxeur	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Décanteur	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Filtreuse	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

21. Renseigner le tableau ci-dessous :

Type d'équipement	Année d'acquisition	Coût d'acquisition	Coût d'entretien	Assurance
Unité de trituration				
Chaudière				

22. EQUIPEMENT DE STOCKAGE

Type d'équipement	Matière	Capacité (l)	Année d'acquisition	Prix d'achat unitaire
Cuve 1				
Cuve 2				

23. EQUIPEMENT DE CONDITIONNEMENT

Type d'équipement	Capacité (Bouteille / heure)	Année d'acquisition	Coût total d'acquisition	Coût d'entretien	Assurance
Ligne de mise en bouteille automatique					
Ligne d'étiquetage					

24. MATERIELS DE TRANSPORT

Type de matériel	Année d'acquisition	Prix d'achat (Si - de 5ans)	Coût d'entretien	Assurance
Camionnette				
Camion				
Tracteur				
Remorque				

IV. Main d'œuvre

25. Renseigner le tableau ci-dessous :

Type de main d'œuvre	Nombre	Nbre de jours de travail effectif	Rémunération Par jour ou par mois	Assurance
Familiale				
Saisonniers				
Permanente				

V. Activités du moulin

26. Date de début et de la fin de trituration:

Date de début de trituration.....Date de fin de trituration.....

27. Nombre de clients qui ont procédé à la trituration :

28. Quantité globale triturée (q):

29. Provenance des olives triturées au niveau du moulin :

Origine des olives	Quantité (q)	Prix d'achat	Wilaya d'origine
Olives des clients			
Olives autoproduites			
Olives achetées			

30. Assurez-vous le transport des olives pour vos clients ?

Oui Non

31. Si le transport est payant quel est le revenu total issu du transport ?.....

32. Procédez-vous à l'enregistrement des lots d'olive réceptionné ?

Oui Non

33. Si oui quel sont les paramètres enregistrés :

Date d'entrée Le propriétaire variété N° du lot poids

34. Quelle est l'origine de l'eau utilisée dans le moulin ?

AEP Puit forage

35. Mode de stockage des olives :

Cocher le mode stockage et identifier le pourcentage :

Mode de stockage	Pourcentage (%)
<input type="checkbox"/> En vrac	
<input type="checkbox"/> Caisse	
<input type="checkbox"/> Sac	

36. Identifier le délai d'attente avant trituration (en jours)

Début de campagne :.....

Milieu de campagne :.....

Fin de campagne :.....

37. Rendement des olives en huile :

Max :.....l/q

Moy :..... l/q

Min :..... l/q

38. Paiement de la prestation :

Mode de paiement	Part (%)	Proportion prélevée ou prix de la prestation (DA/q)	Quantité (l) ou Montant (DA/q)
<input type="checkbox"/> Nature			
<input type="checkbox"/> Espèce			

39. Quelle est la température ambiante au niveau de la salle de stockage ? °C

40. Est-ce que vous effectuez des coulées pour éliminer les dépôts ?

Oui Non

41. Procédez-vous au transvasement de l'huile ?

Oui Non

42. Quel est la température de la pâte lors du malaxage ?..... °C

43. Quelle est la durée de malaxage ?min

44. Quelle est la température de l'eau dans le décanteur ?..... °C

45. Procédez-vous à l'analyse de l'huile triturée ?

Oui Non

46. Date d'épuisement du stock de l'huile (mois) :

VI. Commercialisation

47. Quantité d'huile totale produite (l) :.....l

48. Quantité d'huile d'olive vendue (l) :.....l

49. Renseigner le tableau ci-dessous.

Circuit de vente	Pourcentage d'huile vendue %	Prix de vente en conditionnée (DA/l)	Prix de vente en non conditionnée (DA/l)
Vente directe au particulier			
Vente à une autre huilerie			
Vente grande surface			
Vente magasin de détail			
Vente au niveau des foires et expositions			
Exportation			

50. Coût global unitaire du conditionnement d'une bouteille d'huile selon sa contenance :

..... DA/50 cl

..... DA/75 cl

..... DA/1 l

51. Quel est la quantité autoconsommée y compris offerte (l)?.....l

52. La finalité des margines :

53. La finalité des grignons :

54. En cas de vente de grignons d'olive :

Quantité vendue (t)..... Prix de vente (DA/t).....

55. Achetez-vous de l'huile ?

Oui Non

Si oui ; quantité achetée (l) Prix d'achat (DA/l).....

VII. Charges diverses

56. Charge eau :

57. Charge électricité et gaz :

58. Charge lubrifiant et carburant :

59. Autres (impôts et taxes) :

VIII. Autres

60. La zone de réception et d'effeuillage est-elle séparée du reste de la chaîne ?

Oui Non

61. La chaudière fonctionne-elle avec ? du gaz du grignon

62. Le broyeur est-il à ? Marteaux Disques

63. Disposez-vous de sonde ou autres équipements pour vérifier la température de la pâte lors

du malaxage ? Oui Non

64. Procédez-vous au nettoyage de votre matériel pendant la campagne de trituration ?

Oui Non

65. Commentaires :.....

.....

.....

.....