



CATALOGUE  
DES VARIÉTÉS ALGÉRIENNES  
DE L'OLIVIER

Édition 2023





## 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, rugueux, 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



La 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'accroître 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 dernières 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 PPDR 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 dernières 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 tra-

ditionnels 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 accroître 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

**D**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 chaîne 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 le 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.

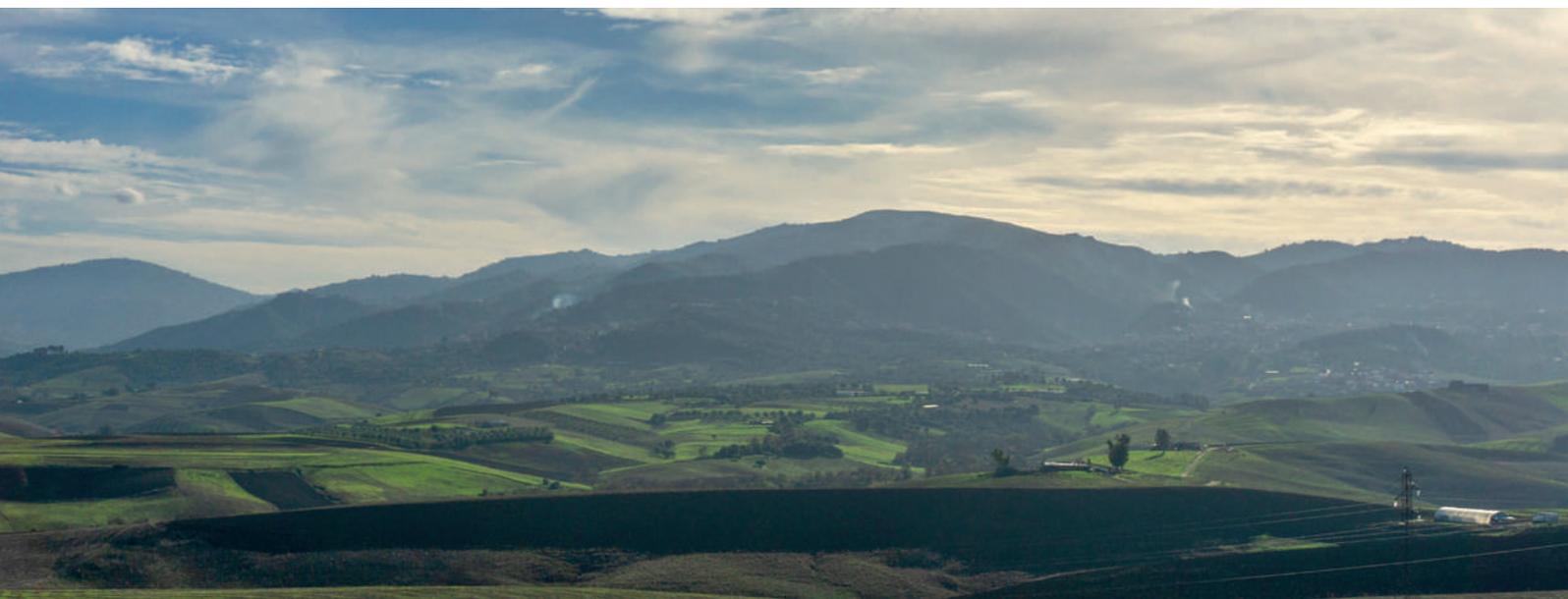
A cet effet, aux côtés de ses partenaires, le PASA a mobilisé et déployé toutes les ressources disponibles : tailles de régénération de la collection variétale emblématique dans l'écrin de la station de Takerietz mais aussi à Oued Ghir par un maître tailleur ; caractérisation moléculaire des variétés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





# LE PROGRAMME D'APPUI AU SECTEUR 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 :

- 1 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 accrédité par 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





**L'**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 6 000 ans dans le bassin méditerranéen, où 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 chauds ; 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 apportés pendant la Conquête – **le vieil olivier Arauco** – est encore aujourd'hui en vie.

**À une Époque 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 qualifiée « 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 une transformation de la structure de la production et une concurrence plus forte entre les pays producteurs





**L**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 contrées 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 littoral, **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 permis 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'accroît. 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, Tizirt 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,





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 été considérés comme espèces importantes sur le plan économique, écologique et social. L'Algérie a pendant longtemps exporté huile d'olive, figes 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 (*llqed*) est lancée dans chaque village à une date fixée par *tajmaet*, l'assemblée du village, par le rituel sacrificiel de *timecret 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 phylogénétiques, 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 phylogénétique, 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 phylogénétiques 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 phylogénétiques, 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'introgession génétique des populations 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 maîtrise et le développement** de 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.



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 a 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 opérations 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 agroécologiques 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 **ressources phyto-génétiques** venant d'ailleurs et il n'y a pas de pays qui fait exception à la règle, notre flore recèle des ressources inexploitées, ce résér-



voir de gènes locaux et ce **patrimoine doit être préservé, conservé et valorisé mais également perçu et considéré 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 présu-mée d'origine.

**Les perspectives** de protection, de développement et de la valorisation des ressources génétiques, sont inscrites au niveau **national dans les stratégies et les politiques de différents secteurs** (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 **CHAQUE CITOYEN** 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 **local** 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



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

Baucoup 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 conjugué 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 (02)

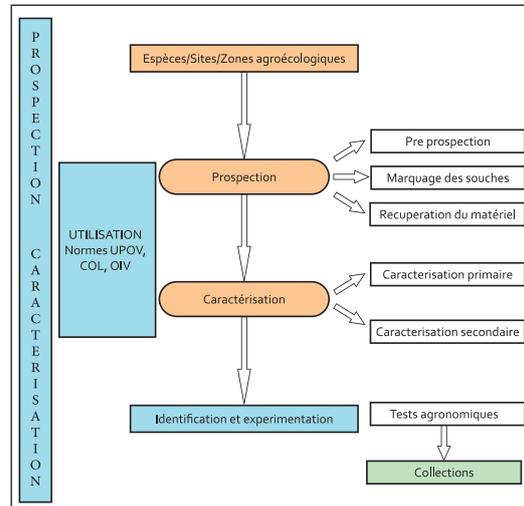


Planche (03)

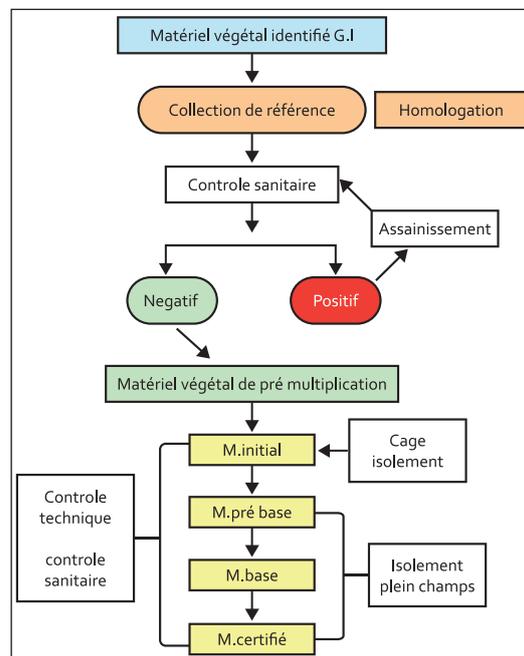
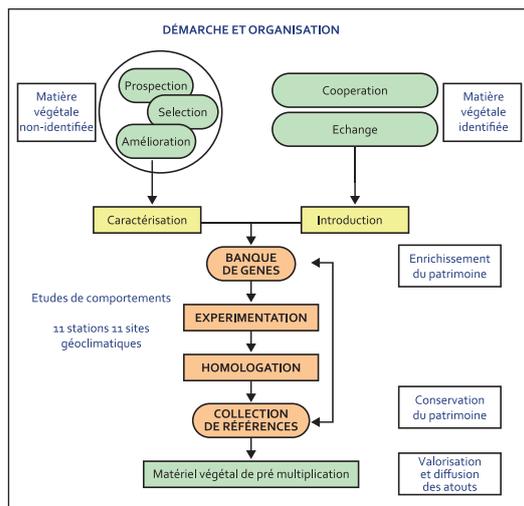


Planche (01)



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 sûr, que de nombreuses collections, dont **notre collection de take-rietz**, 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 algériennes d'olivier** ainsi que leurs **caractérisations moléculaires** par notre partenaire—CRBT de Constantine— dans le cadre du **PASA : Pôle Soummam**.





## 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 monotrunc, 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 im-

pérativement 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'égarer ment d'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*



La 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/ $\mu$ l.

## 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 polymorphisme<sup>1</sup> et de reproductibilité.

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

<sup>1</sup> Le degré de polymorphisme réfère à la valeur du PIC le plus élevé (polymorphic Identity Content, Botstein (1980)).

Les réactions d'amplification (PCR) ont été réalisées sur un volume total de 10  $\mu$ l contenant : 1x tampon (10x, MgCl<sub>2</sub>= 2mM), 0,2 mM de dNTP (10mM), 0,5  $\mu$ M de chaque amorce sens (forward) et anti-sens (reverse), 1 unité de Dream Taq polymérase (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).



**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 AGREED, Mme Zoubeida BELABED.

**Tableau 01 : 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°C	F-TGAATTTAACTTTAAACCCACACA R-GCATCGCTCGATTTTATCC	108-240 pb
2	GAPU71B	FAM :BLEU	57°C	F-GATCAAAGGAAGAAGGGGATAAA R-ACAACAAATCCGTACGCTTG	114-144 pb
3	GAPU 101	FAM :BLEU	55°C	F-CATGAAAGGAGGGGGACATA R-GGCACCTTGTTGTGCAGATTG	182-206 pb
4	UDO-043	HEX :VERT	51°	F-CTCGGCTTTACAACCCATTTTC R-TGCCAATTATGGGGCTAACT	142-219 pb
5	UDO-028	HEX :VERT	57°C	F-TGCAGCTTCTGCCATTTTC R-TGCCAATTATGGGGCTAACT	136-172 pb
6	DCA09	FAM :BLEU	60°C	F-AATCAAAGTCTTCTTCTCATTTCG R-GATCCTTCCAAAAGTATAACCTCTC	160-219 pb
7	DCA 18	NED :NOIR	51°C	F-AAGAAAGAAAAAGGCAGAATTAAGC R-GTTTTCGTCTCTACATAAGTGAC	154-207 pb
8	DCA 13	VIC :VERT	55°C	F-GATCAGATTAATGAAGATTTGGG R-AACTGAACCTGTGTATCTTGCATCC	120-124 pb
9	EMO-02	VIC :VERT	65°C	F-CTCGCACTTTAAATTCATATGGGTAGGT R-GCGTGCTTGGGTGCTTGTTTG	201-243 pb
10	EMO-90	VIC :VERT	55°C	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 fructifiés 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) :

**Elliptique**  
( $L/l < 4$ )



**Elliptique - lancéolée** ( $L/l 4-6$ )



# DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION



**Lancéolée**  
( $L/l > 6$ )



**Longueur :**

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

**Largeur :**

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

**Courbure longitudinale du limbe ;**

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

EPINASTICA



PLANA



HIPONASTICA



HELICIODAL



## 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 où 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 entre 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) :

Sphérique  
(L / l < 1,25)



Ovoïde  
(L / l 1,25 -1,45)



Allongée (L / l > 1,45)



### Symétrie

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

Symétrique



Légèrement asymétrique



Asymétrique



### Position du diamètre transversal maximal (en position B) :

Selon la situation, elle peut être :

Vers la base



Centrale



Vers le sommet



### Sommet (en position A) :

Pointu



Arrondi



### Base (en position A) :

Tronquée



Arrondie



### Le mamelon :

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

Absent



Présent



# DESCRIPTION VARIETALE : METHODOLOGIE ET CLES DE CARACTERISATION



## La présence de lenticelles :

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

Peu nombreuses



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 amandons et sur laquelle on procède aux observations structurales. 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 tourner 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 (> 0,45g).

## La forme (en position A) :

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



Sphérique ( $L/l < 1,4$ )



Ovoïde ( $L/l < 1,8$ )



Elliptique  
( $1,8 < L/l < 2,2$ )



Allongée ( $L/l > 2,2$ )



Vers la base  
(situé vers l'insertion)



Centrale



Vers le sommet



### La symétrie en position « A » :

Est déterminé par la correspondance entre ses deux moitiés longitudinales :

Symétrique



Légèrement  
asymétrique



Asymétrique



### Le sommet en position « A » :

Pointu



Arrondi



### La base en position « A » :

Tronquée



Pointue



Arrondie



### 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 :

Lisse



Rugueuse



Raboteuse



## L'extrémité du sommet :

Sans mucron



Avec mucron



## 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 0 : 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 :

$$I.M. = \frac{A + B + C + D + E + F + G + H}{100}$$



## E. CARACTÉRISATION CHIMIQUE ET ORGANOLEPTIQUE

### 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 pendant 6 heures, avec de l'hexane technique, l'élimination du solvant d'extraction et pesées de l'extrait obtenu.

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

M<sub>0</sub> : la masse en gramme de la prise d'essai.

M<sub>1</sub> : 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.

$$(\%) \text{ huile dans l'industrie} = \frac{V \times 0,915}{M} \times 100$$

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. 20/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 C<sub>18</sub>, plus 5µm. L'étalon interne est constitué d'acide syringique ;

La teneur correspondant aux dérivés naturels et oxydés de l'europeïne et du ligstroside, des lignanes, des flavonoïdes 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 mélangées 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 polyéthylène glycol (60m, 0.25mm, 0.25, 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 20 minutes) avec une rampe de 2°C/min jusqu'à 210°C (durant 10 min), puis une rampe de 2°C/min pendant 10 min 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 comparant 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 Palmitique 7,00 - 20,00
- Acide palmitoléique 0,30 - 3,50
- Acide heptadécanoïque < 0,40
- Acide heptadécénoïque < 0,60
- Acide stéarique 0,50 - 5,00

- Acide oléique 55,00 - 85,00
- Acide linoléique 2,50 - 21,00
- Acide linoléique ≤ 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

Les 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 de la 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) :** Aguenauou ; **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



FICHES  
VARIETALES

LES VARIÉTÉS À HUILE



# ABANI

( Synonyme : Laabani )

<b>ORIGINE :</b>	Valée de Oued El Arab, Cherchar, Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

<b>Rendement en huile :</b>	16 à 20%
<b>Précocité :</b>	Précoce
<b>Résistance :</b>	rustique
<b>Productivité :</b>	élevée
<b>Rapport pulpe noyau :</b>	faible (03,60)
<b>Taux de nouaison :</b>	faible (01,06)
<b>Aptitude rhizogène :</b>	très bon (80%)
<b>Alternance :</b>	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

### ARBRE

<b>Vigueur :</b>	moyenne	<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne
<b>Port :</b>	semi dressé	<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	moyenne

### FEUILLE

<b>Forme :</b>	lancéolée	<b>Largeur :</b>	moyenne
<b>Longueur :</b>	longue	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plane

### INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	moyenne	<b>Nombre de fleurs :</b>	moyen
-------------------	---------	---------------------------	-------

### FRUIT

<b>Poids :</b>	faible	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Présence de lenticelles :</b>	peu nombreuses
<b>Symétrie :</b>	asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	petites
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	vers la base	<b>Début de la véraison :</b>	à partir du sommet
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire
<b>Base :</b>	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

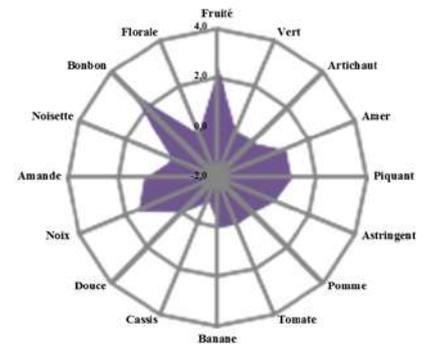
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,79	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	320,00
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,33	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	20,8

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

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

**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 léger fruité, une pointe de noix. L'amère et le piquant sont à peine décelable.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-183	120-126	175-180	205-225	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	Cherchar, Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

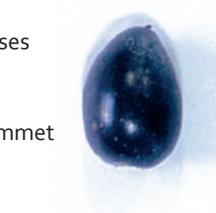
## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	18 à 22%
Précocité :	Précoce
Résistance :	résistante au froid et 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

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	compacte
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	longue	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
<b>FRUIT</b>			
Poids :	moyen	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :	à partir du sommet
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	élevé
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

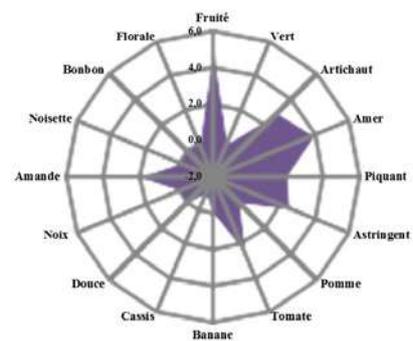
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	2,82	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	478,90
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,90	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	35,7

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

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

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

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



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-183	120-126	175-180	205-225	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	Ait aimel , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	forte	Densité du feuillage :	lâche
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décennie du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décennie du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

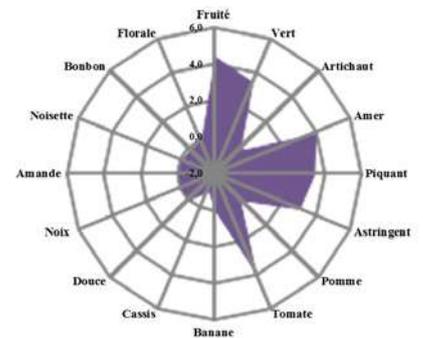
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	15,28	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	115,50
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	16,35	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	19,0

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

<b>Acide Palmitique (C16:o) :</b>	20,14	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	03,02
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,63	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	11,30
<b>Acide Stéarique (C18:o) :</b>	03,25	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	01,01
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	58,61		

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

Une huile assez harmonieuse présentant des senteurs fraîches, Tomate, herbe, feuille qui lui confère un fruité assez prononcé. Au gouter, l'amer et le piquant sont décelables avec une faible astringence.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-169	116-116	173-180	210-220	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	<b>UDO43</b>
118-124	176-176	156-192	120-146	<b>169*-173</b>

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



# BLANQUETTE DE GUELMA

Pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Guelma
<b>DIFFUSION :</b>	assez répandue dans le Nord Est Constantinois
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	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 :	résistante au froid et moyennement à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	moyen (05,58)
Taux de nouaison :	moyen (01,80 %)
Aptitude rhizogène :	très bon (> 55 %)
Alternance :	alternante

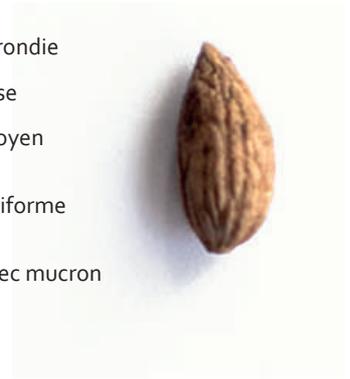


## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<hr/>				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne		
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne		
<hr/>				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
<hr/>				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen		
<hr/>					<b>FRUIT</b>
Poids :	moyen	Mamelon :	absent		
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	nombreuses		
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites		
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :	uniformément		
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

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

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

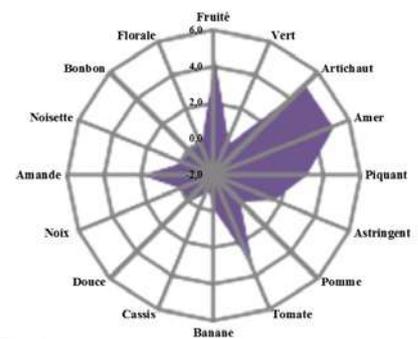
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	6,52	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	210,10
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	6,66	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	28,9

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	14,42	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	19,33
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,25	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,93
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	59,89	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,52
<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	01,57	<b>Acide Gadoléique (C20:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
187*-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

(\*) Allèle privé  
Génotype unique



# BOUGNENFOUS

Pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Bouandas , Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 :	tardive
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	5,479
Taux de nouaison :	bon (4,7%)
Aptitude rhizogène :	bon (30 à 55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

---

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne



---

<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane

---

<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	élevé



---

<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	vers le bas	Début de la véraison :	à partir de sommet
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen à élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	2ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décade du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

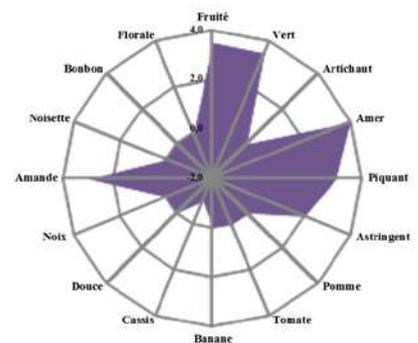
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	11,85	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	243,90
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	11,16	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	23,1

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	15,90	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,61
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	01,20	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	04,38
<b>Acide heptadécénoïque (C17:1ω8) :</b>	0,43	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,84
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,33	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,50
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	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

(\*) Allèle privé  
 Génotype unique



<b>ORIGINE :</b>	Tazmalt , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	locale (se trouve en association avec les variétés chemlal et aharoun)
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	rustique
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (04,00)
Taux de nouaison :	moyen (2,70 %)
Aptitude rhizogène :	très faible (< 15 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	faible	Densité du feuillage :	lâche
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	courte
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	longue	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	moyen	Mamelon :	ébauché
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

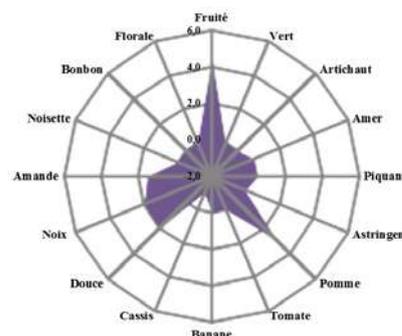
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	7,61	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	210,60
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	7,78	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	14,2

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	15,34	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	01,91
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0,75	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	10,26
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,13	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,84
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	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	177-215

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



# BOUKAILA

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Constantine
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 :	précoces
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	élevé
Rapport pulpe noyau :	Faible (04,00)
Taux de nouaison :	très élevé (4,40 %)
Aptitude rhizogène :	bon (35 à 55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<hr/>				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	forte	Densité du feuillage :	moyenne		
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne		
<hr/>				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
<hr/>				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen		
<hr/>				<b>FRUIT</b>	
Poids :	faible	Mamelon :	absent		
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	légère 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 :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	faible	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>			



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

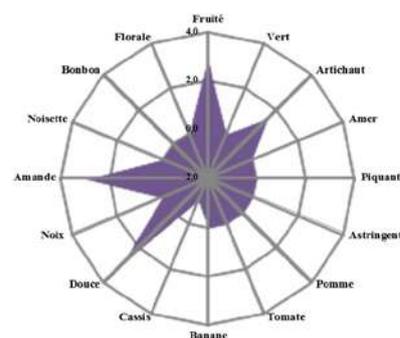
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	6,14	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	304,00
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	5,73	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	24,8

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	17,84	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,57
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,06	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	07,08
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,29	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,67
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	65,99	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	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'amère et le piquant sont à peine décelables.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
173-203	118-120	173-175	205-220	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
120-124	176-180	183-192	144-146	173-173

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



# BOURICHA

Synonymes : olive d'El Arrouch

<b>ORIGINE :</b>	El Harrouch, Wilaya de Skikda
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 :	précoces
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	élevé
Rapport pulpe noyau :	moyen (6,50)
Taux de nouaison :	faible (01,20 %)
Aptitude rhizogène :	faible ( 15 à 34 %)
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 :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	légère 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 :	tronquée				



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

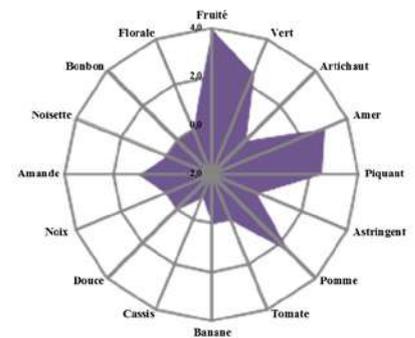
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,08	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	214,90
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,18	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	16,4

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	18,22	<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	58,29
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,91	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	03,19
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,26	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	14,11

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

Une huile assez harmonieuse et bien typique avec des senteurs fraîches, 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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-181	116-152	171-171	201-210	178-180
GAPU71	GAPU 101	<b>GAPU103</b>	UDO28	UDO43
118-124	180-191	<b>190-207</b>	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



<b>ORIGINE :</b>	Kabylie
<b>DIFFUSION :</b>	occupe une grande partie du verger oléicole algérien
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	18 à 22 %
Précocité :	tardive
Résistance :	rustique
Productivité :	élevé
Rapport pulpe noyau :	3,95
Taux de nouaison :	faible (01,20 %)
Aptitude rhizogène :	faible (15 à 34 %)
Alternance :	peu alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	forte	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	semi érigé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère asymétrie	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

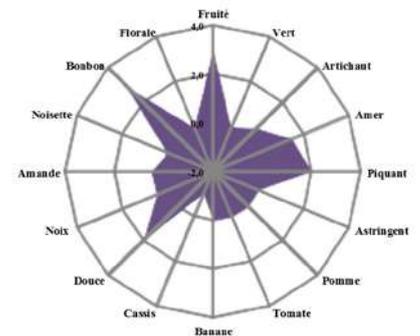
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,6 à 9,45	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	195,50
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	1,22 à 5,64	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	23,9

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	17,02	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,65
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	1,75	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,38
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	65,51	<b>Acide Gadoléïque (C20:1ω9) :</b>	0,29
<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-173	116-120	167-169	201-212	182-182
GAPU71	GAPU 101	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  
Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	Ferkane , Wilaya de Tebessa
<b>DIFFUSION :</b>	Région des Aurès
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

<b>Rendement en huile :</b>	Très élevé 28 à 32 %
<b>Précocité :</b>	de saison
<b>Résistance :</b>	résistante au froid et à la sécheresse
<b>Productivité :</b>	Bonne
<b>Rapport pulpe noyau :</b>	Faible (3.76)
<b>Taux de nouaison :</b>	élevé (3,90 %)
<b>Aptitude rhizogène :</b>	bon (30 à 52 %)
<b>Alternance :</b>	peu alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>				
<b>Vigueur :</b>	moyenne	<b>Densité du feuillage :</b>	lâche	
<b>Port :</b>	étalé	<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	courte	
<b>FEUILLE</b>				
<b>Forme :</b>	elliptique lancéolée	<b>Largeur :</b>	moyenne	
<b>Longueur :</b>	moyenne	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plane	
<b>INFLORESCENCE</b>				
<b>Longueur :</b>	moyenne	<b>Nombre de fleurs :</b>	faible	
<b>FRUIT</b>				
<b>Poids :</b>	moyen	<b>Mamelon :</b>	évident	
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Présence de lenticelles :</b>	peu nombreuses	
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	petites	
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	à partir du sommet	
<b>Sommet :</b>	arrondi	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire	
<b>Base :</b>	arrondie			

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

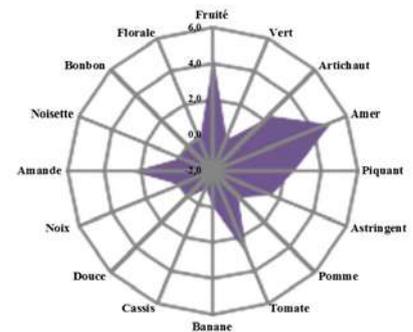
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	4,94	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	185,30
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	4,96	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	20,2

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	15,46	<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	67,44
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0,92	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,24
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,45	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	10,46

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

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



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	Jijel
<b>DIFFUSION :</b>	Nord Constantinois
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

<b>Rendement en huile :</b>	Très élevé 18 à 22 %
<b>Précocité :</b>	précoce
<b>Résistance :</b>	résistante au froid et à la sécheresse
<b>Productivité :</b>	faible
<b>Rapport pulpe noyau :</b>	Faible (03,23)
<b>Taux de nouaison :</b>	moyen (01,70 %)
<b>Aptitude rhizogène :</b>	bon (35 à 55 %)
<b>Alternance :</b>	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

### ARBRE

<b>Vigueur :</b>	forte	<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne
<b>Port :</b>	dressé	<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	moyenne

### FEUILLE

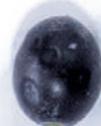
<b>Forme :</b>	elliptique lancéolée	<b>Largeur :</b>	moyenne
<b>Longueur :</b>	moyenne	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plane

### INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	moyenne	<b>Nombre de fleurs :</b>	moyen
-------------------	---------	---------------------------	-------

### FRUIT

<b>Poids :</b>	faible	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	ovoïde	<b>Présence de lenticelles :</b>	nombreuses
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	petites
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	à partir du sommet
<b>Sommet :</b>	arrondi	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire
<b>Base :</b>	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

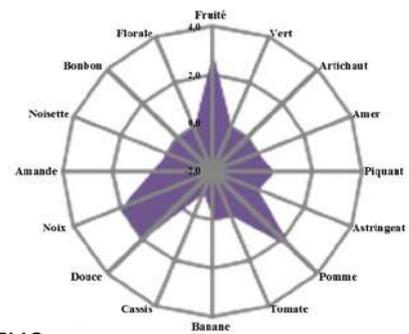
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	3,91	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	207,10
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	2,98	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	22,3

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	18,16	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	03,03
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,35	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	06,20
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,91	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,75
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	66,09	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	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	EMO02	EMO90
173-203	120-152	173-175	205-220	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
120-124	176-180	183-192	144-146	171-173

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



<b>ORIGINE :</b>	Sidi Aich , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	versants montagneux de la basse vallée de la Soummam, jusqu'au Littoral
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	20 à 24 %
Précocité :	précoce
Résistance :	peu tolérante au froid, mais résistante à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (3,33)
Taux de nouaison :	moyen (1,60 %)
Aptitude rhizogène :	faible, 15 à 34 %
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	semi érigé	Longueur des entre - nœuds :	courte
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère 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 :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	central	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

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

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

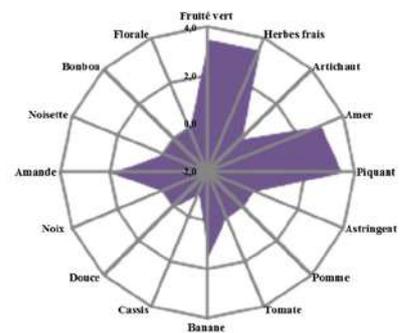
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	2,28	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	340,20
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,40	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	30,8

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	18,17	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,78
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,06	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,84
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,03	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,46
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	57,43	<b>Acide Gadoléique (C20:1ω9) :</b>	0,21
<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	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 amer piquant moyen. Au gouter et par voie retronasale, on décèle la senteur des amandes



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-181	152-152	171-171	201-210	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
118-124	180-191	154-190	144-146	177-215

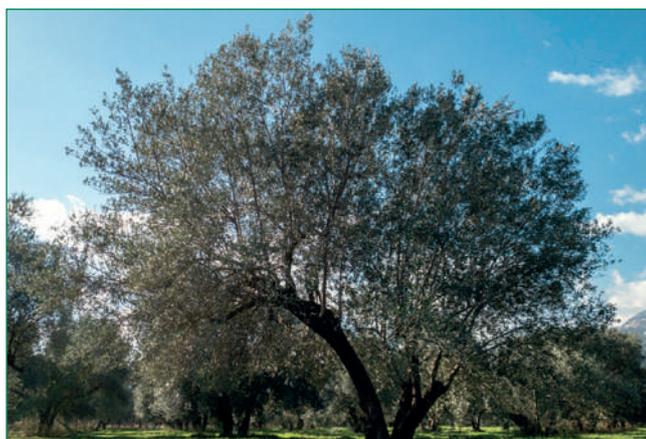
Source : rapport final « caractérisation moléculaire des variétés / cultivars d'olivier d'Algérie » CRBT – Constantine juillet 2023  
Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	Khenchla
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	12 à 16 %
Précocité :	tardive
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (4,93)
Taux de nouaison :	faible (00,75 %)
Aptitude rhizogène :	bon (35 à 55 %)
Alternance :	constante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	nombreuses
Symétrie :	légère 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		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

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

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

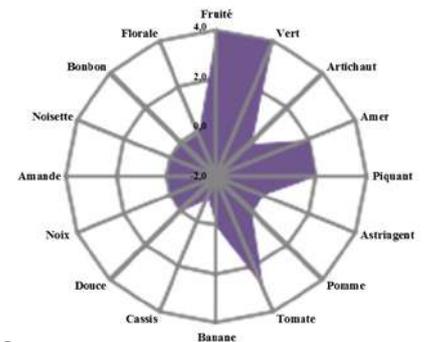
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	9,18	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	258,70
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	8,55	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	25,6

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	17,99	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	10,17
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,12	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,77
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,88	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,69
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	62,89	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	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	<b>DCA18</b>	EMO02	EMO90
169-203	116-120	<b>165-165</b>	212-220	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
118-137	176-180	156-192	144-144	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

Génotype unique



# NEB DJMEL

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Valée de Oued El Arab – Cherchar, Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	16 à 20 %
Précocité :	tardive
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (3,00)
Taux de nouaison :	moyen (1,65 %)
Aptitude rhizogène :	faible (15 à 35 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

### ARBRE

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

### FEUILLE

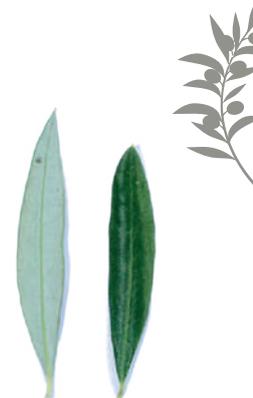
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane

### INFLORESCENCE

Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
------------	---------	--------------------	-------

### FRUIT

Poids :	moyen	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	nombreuses
Symétrie :	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 :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

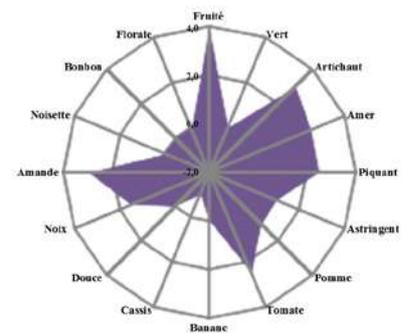
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	12,28	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	235,2
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	10,71	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	27,2

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	18,08	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	12,39
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,34	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,98
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,26	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	03,78
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-191	116-120	173-175	201-225	188-193
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
118-137	176-178	146-183	122-128	173-173

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



# ROUGETTE DE MITIDJA

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	plaine de Mitidja
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 20 %
Précocité :	précoce
Résistance :	rustique
Productivité :	faible
Rapport pulpe noyau :	Faible (04,33)
Taux de nouaison :	moyen (02,50 %)
Aptitude rhizogène :	très bon (> 55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

				ARBRE	
Vigueur :	moyenne	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 :	faible		
Poids :	moyen	Mamelon :	absent		
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites		
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément		
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	tronquée				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

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

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

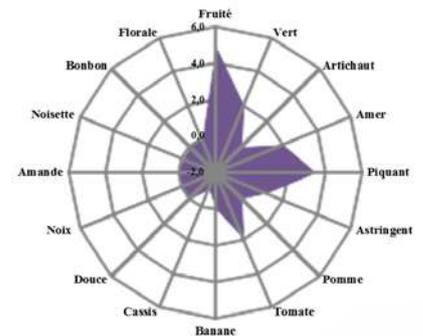
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	2,44	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	325,60
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,30	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	20,7

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	11,11	<b>Acide linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,74
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	01,07	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	01,92
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,95	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,43
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	77,59	<b>Acide Gadoléique (C20:1ω9) :</b>	0,28
<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-169	118-136	167-171	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
118-124	176-178	146-183	120-120	207-211

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

Génotype unique



<b>ORIGINE :</b>	Cherchar , Wilaya de Khenchla
<b>DIFFUSION :</b>	Locale
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	bas (03,73)
Taux de nouaison :	moyen (1,80 %)
Aptitude rhizogène :	fort (> 55%)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	lâche
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	courte à moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère 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		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	faible	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

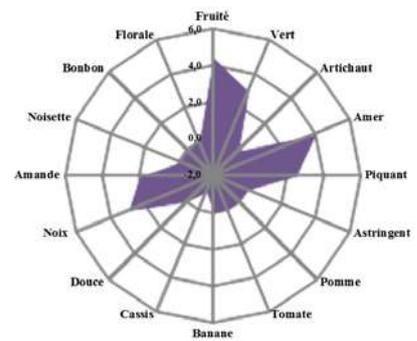
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,43	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	200,80
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,198 ±0,217	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	25,3

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

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

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

Cette huile est assez complexe et très riche en saveurs. 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 retronasale on détecte le goût noix et l'amande.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
183-179	120-152	165-182	212-220	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
118-137	176-180	171-175*	144-146	173-192

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

(\*)Allèle privé  
 Génotype unique



<b>ORIGINE :</b>	zone montagneuse du golf de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante à l'humidité
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

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	forte	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	érigé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	élevé
<b>FRUIT</b>			
Poids :	moyen	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

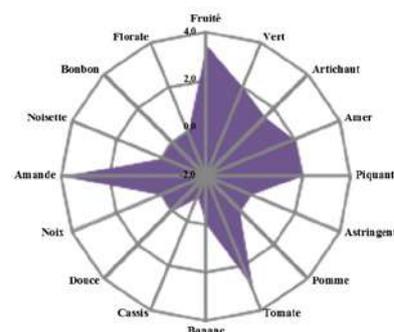
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	5,32	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	315,9
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	5,10	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	30,5

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	17,68	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	06,85
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,56	<b>Acide Linolénique (C18:3ω3) :</b>	01,03
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,12	<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	66,13
<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-179	118-152	167-173	220-225	180-182
<b>GAPU71</b>	GAPU 101	<b>GAPU103</b>	UDO28	UDO43
<b>115-115</b>	191-191	<b>171-209</b>	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



<b>ORIGINE :</b>	El Kseur, Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	basse vallée de la Soummam
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante à l'humidité
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (03,33)
Taux de nouaison :	faible (00,80 %)
Aptitude rhizogène :	très faible (< 15 %)
Alternance :	constante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

### ARBRE

Vigueur :	moyenne	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 :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère 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 :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

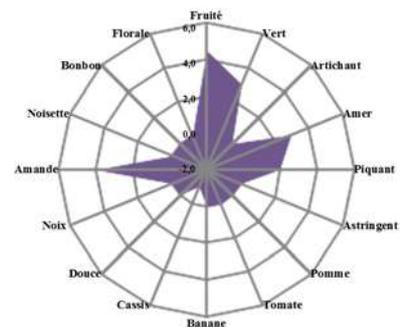
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,14	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	411,70
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	2,56	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	26,9

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	18,30	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	14,54
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	02,25	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,83
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,12	<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	58,03
<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-181	116-152	171-171	201-210	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	Cherchar, Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Huile
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
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

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen
<b>FRUIT</b>			
Poids :	faible	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	nombreuses
Symétrie :	légère 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 :	tronquée		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

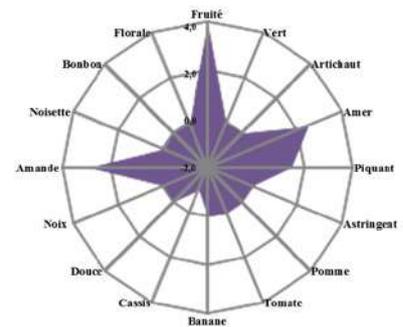
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,84	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	320,00
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	4,41	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	20,8

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	16,50	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,43
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	01,81	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	09,32
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,27	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,99
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	65,08	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-179	116-120	165-167	210-220	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



 FICHES  
VARIETALES

LES VARIÉTÉS DE TABLE





<b>ORIGINE :</b>	Akbou, Wilaya de Béjaïa
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 :	de saison
Résistance :	rustique
Productivité :	faible
Rapport pulpe noyau :	élevé (07,09)
Taux de nouaison :	moyen (01,60 %)
Aptitude rhizogène :	faible (15 à 34 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	longue	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	élevé	Mamelon :	absent
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	grande
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	à partir du sommet
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

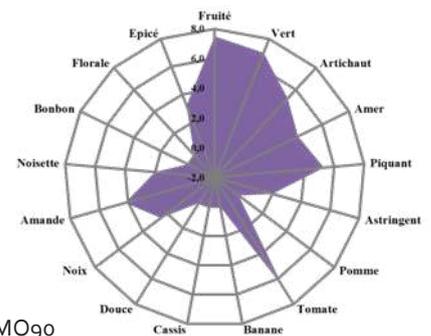
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	8	<b>Teneur en polyphénols totaux (ppm) :</b>	75
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,54		

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

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

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-191	118-136	171-182	201-201	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-137	176-178	168-183	114*-144	171-207

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  
 Géotype unique



# AGHCHREN D'EL OUSSEUR

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Bougaa , Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (04.00)
Taux de nouaison :	faible (1,05 %)
Aptitude rhizogène :	bon (35 à 55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

---

<b>ARBRE</b>			
<b>Vigueur :</b>	moyenne à élevée	<b>Densité du feuillage :</b>	compacte
<b>Port :</b>	étalé	<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	moyenne

---

<b>FEUILLE</b>			
<b>Forme :</b>	elliptique lancéolée	<b>Largeur :</b>	moyenne
<b>Longueur :</b>	moyenne	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plane

---

<b>INFLORESCENCE</b>			
<b>Longueur :</b>	courte	<b>Nombre de fleurs :</b>	faible

---

<b>FRUIT</b>			
<b>Poids :</b>	élevé	<b>Mamelon :</b>	ébauché
<b>Forme :</b>	ovoïde	<b>Présence de lenticelles :</b>	peu nombreuses
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	grande
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	vers le bas	<b>Début de la véraison :</b>	à partir du sommet
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire
<b>Base :</b>	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décade du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

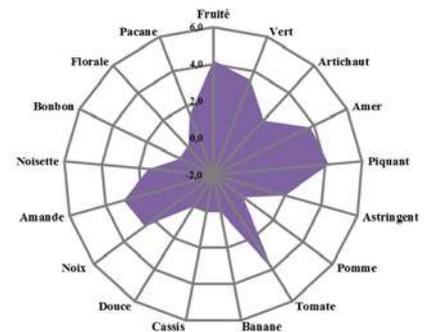
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	7,82	<b>Teneur en polyphénols totaux (ppm) :</b>	254,65
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	4,53		

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	13.06 ± 0.008	<b>Acide Oléique (C18:1) :</b>	73.33 ± 0.054
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0.12 ± 0.003	<b>Acide Linoléique (C18:2) :</b>	7.00 ± 0.032
<b>Acide heptadécanoïque (C17:0) :</b>	0.22 ± 0.004	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0.56 ± 0.004
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-195	118-136	171-180	220-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



# AGHCHREN DE TITEST

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Hammam Guergour, Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante au froid
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

---

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	faible	Densité du feuillage :	lâche
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	courts

---

<b>FEUILLE</b>			
Forme :	lancéolée	Largeur :	étroite
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane

---

<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	moyen

---

<b>FRUIT</b>			
Poids :	élevé	Mamelon :	absent
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	léger asymétrique	Dimension des lenticelles :	grande
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	à partir du sommet
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	7,9	<b>Teneur en polyphénols totaux (ppm) :</b>	547,32
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	5,32		

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	12,04	<b>Acide Oléique (C18:1) :</b>	67,44
<b>Acide Palmitoléique (C16:1) :</b>	1,92	<b>Acide Linoléique (C18:2) :</b>	13,79
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	3,38	<b>Acide Linoléique (C18:3) :</b>	0,79

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
191-195	116-136	167-171	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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



<b>ORIGINE :</b>	Bougaa , Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 :	de saison
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	élevé (07,00)
Taux de nouaison :	faible (01,30 %)
Aptitude rhizogène :	bon (35 à 55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	courte
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	longue	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	élevé	Mamelon :	ébauché
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	léger asymétrique	Dimension des lenticelles :	grande
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	tronquée
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

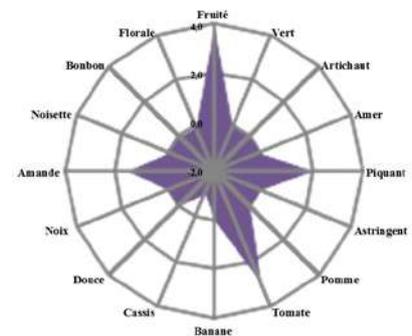
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	4,78	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	286,60
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,30	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	26,5

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	14,72	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,47
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0,95	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	08,36
<b>Acide heptadécénoïque (C17:1ω8) :</b>	0,25	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	01,02
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,53	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,44
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	68,29	<b>Acide Gadoléique (C20:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-169	116-120	167-180	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



<b>ORIGINE :</b>	tazmalt , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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 :	de saison
Résistance :	moyenne
Productivité :	faible
Rapport pulpe noyau :	moyen (06,50)
Taux de nouaison :	faible (00,70 %)
Aptitude rhizogène :	faible (15 à 34 %)
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 :	moyen	Mamelon :	absent
Forme :	sphérique	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	léger asymétrique	Dimension des lenticelles :	grande
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	ovoïde	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondie		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

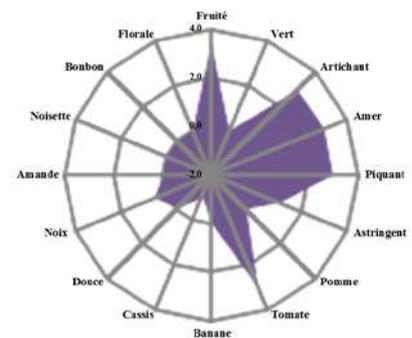
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	0,5	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	308,50
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	1,5	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	29,1

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	12,94	<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	73,26
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	1,05	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	12
<b>Acide heptadécénoïque (C17:1ω8) :</b>	0,05	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,38
<b>Acide heptadécanoïque (C17:0) :</b>	0,16	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,43
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	2,015	<b>Acide Gadoléique (C20:1ω9) :</b>	0,33

**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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-195	118-136	171-180	220-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-120	176-178	132-146	144-146	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



# AGUENAOU

Synonymes : Agnaw

<b>ORIGINE :</b>	Bousselah, Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	moyen (06,00)
Taux de nouaison :	faible (01,25 %)
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 :	lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	longues	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
				INFLORESCENCE	
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible		
Poids :	élevé	Mamelon :	ébauché		
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	léger asymétrique	Dimension des lenticelles :	grande		
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :	à partir du sommet		
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	élevé
<b>Symétrie B :</b>	léger asymétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers la base	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décennie du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décennie du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

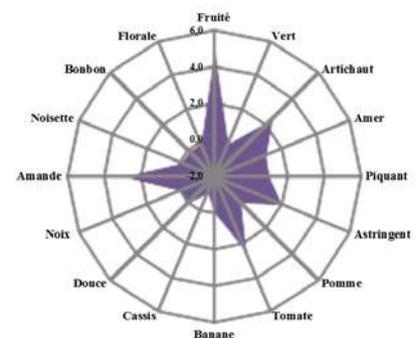
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	2,88	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	321,7
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	3,75	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	29,2

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	14,73	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,26
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	01,18	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	09,35
<b>Acide heptadécénoïque (C17:1ω8) :</b>	0,42	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	01,02
<b>Acide heptadécanoïque (C17:0) :</b>	0,30	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,55
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,45	<b>Acide Gadoléique (C20:1ω9) :</b>	0,26
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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 légèrement épicé (poivré). L'amèr et le piquant, sont à peine décelables.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

<b>DCA09</b>	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
<b>191-199*</b>	116-116	167-171	201-225	180-182
<b>GAPU71</b>	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

<b>ORIGINE :</b>	haute vallée de la Soummam , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	rustique
Productivité :	élevée
Rapport pulpe noyau :	moyen (06,00)
Taux de nouaison :	moyen
Aptitude rhizogène :	très faible (< 15 %)
Alternance :	peu alternante



## 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	
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	moyen		
				FRUIT	
Poids :	moyen	Mamelon :	absent		
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	nombreuses		
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				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	2ème décade de mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

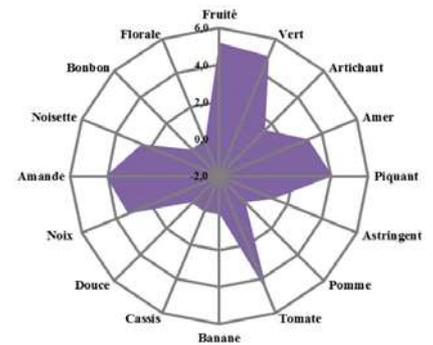
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	1,60	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	297,40
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	1,08 à 4,13	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	24,8

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	12,04	<b>Acide Oléique (C18:1) :</b>	67,44
<b>Acide Palmitoléique (C16:1) :</b>	1,92	<b>Acide Linoléique (C18:2) :</b>	13,79
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	3,39	<b>Acide Linoléique (C18:3) :</b>	0,79

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

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



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-195	116-116	167-169	201-225	180-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

<b>ORIGINE :</b>	Hammam Guerguour , Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	rustique
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

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	lâche
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	courte
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	élevé	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
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 :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	élevé
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

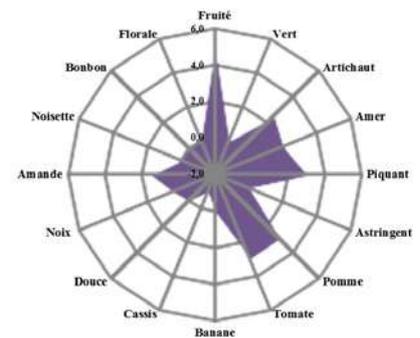
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	12,07	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	119,50
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	13,11	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	16,6

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	16,86	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,92
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	01,30	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	13,23
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,20	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	01,18
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



# AZERADJ

Synonymes : Aradj - Adjerez

<b>ORIGINE :</b>	Sedouk , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante à la sécheresse
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

				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	faible	Densité du feuillage :	compacte		
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne		
				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	faible		
					<b>FRUIT</b>
Poids :	élevé	Mamelon :	ébauché		
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	largement asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes		
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :	à partir du sommet		
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		

**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

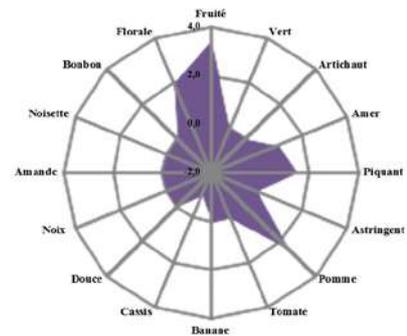
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	0,118 ± 0,004	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	24,280
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	2,91 ± 0,006	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	25,7

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

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

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

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



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-195	118-136	171-180	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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  
Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaïa



# BOUCHOUK GUERGOUR

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Guergour, Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
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



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<hr/>				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne		
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	courte		
<hr/>				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
<hr/>				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	faible		
<hr/>					<b>FRUIT</b>
Poids :	élevé	Mamelon :	ébauché		
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes		
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :	uniformément		
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décade du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

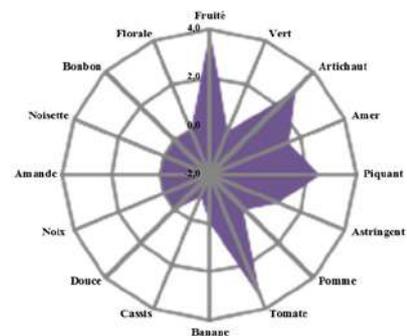
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	17,78	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	377,1
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	8,18	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	22,2

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	13,87	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,25
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0,68	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	14,31
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	02,66	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,87
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	63,88	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	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

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



# BOUCHOUK LAFAYETTE

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Bougaa, Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	résistante au froid et à la sécheresse
Productivité :	faible
Rapport pulpe noyau :	moyen (06,00)
Taux de nouaison :	très faible (00,50 %)
Aptitude rhizogène :	bon (35 à 55 %)
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 :	courtes	Nombre de fleurs :		moyen	
				FRUIT	
Poids :	élevé	Mamelon :		absent	
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :		peu nombreuses	
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :		grandes	
Position du diamètre transversal maximal :	vers la base	Début de la véraison :		à partir du sommet	
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :		noire	
Base :	arrondie				



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

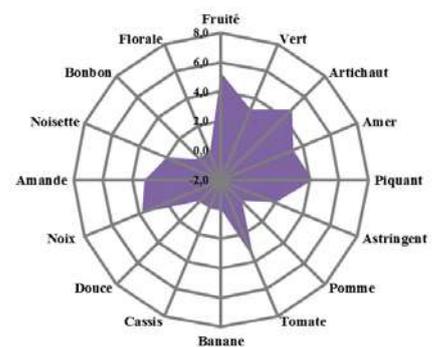
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	11,03	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	156 à 234
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	7,95		

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

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

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

L'huile de cette variété présente un fruité vert frais moyen à intense, avec des notations sensorielles d'herbes fraîchement 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.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	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  
 Site d'étude: collection nationale – ferme de démonstration ITAF de Takerietz Béjaia



# BOUCHOUK SOUMMAM

Synonymes : Bouchouk Sidi Aich, Avouchouk

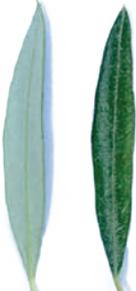
<b>ORIGINE :</b>	Sidi Aich , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	Vallée de Oued Soummam
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant et complétant l'arrêté du 2 octobre 2006 JORDP N° 01 de 6 janvier 2008

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	22 à 26 %
Précocité :	précoce
Résistance :	rustique
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	moyen (07,50)
Taux de nouaison :	moyen (2,60 %)
Aptitude rhizogène :	bon (35 à 55 %)
Alternance :	peu alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne		
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne		
				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	longues	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	faible		
					<b>FRUIT</b>
Poids :	élevé	Mamelon :	absent		
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes		
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	à partir du sommet		
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	symétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	Moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

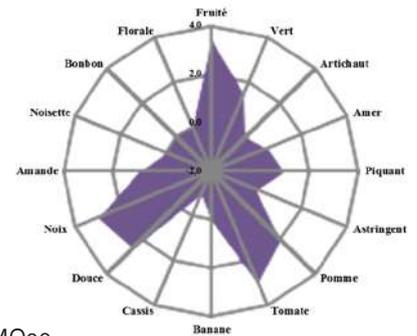
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	10,49	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	279,4
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	8,16	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	17,2

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

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

**V-CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE**

Une huile intéressante, le fruité moyen est associé à la pomme et la tomate. Au goûter, 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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-169	116-120	167-180	201-225	178-180
GAPU71	GAPU 101	<b>GAPU103</b>	UDO28	UDO43
124-137	176-178	<b>183-205*</b>	144-146	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



# GROSSE DU HAMMA

Synonymes : Qelb Ethour (cœur de bœuf)

<b>ORIGINE :</b>	Hamma, Wilaya de Constantine
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	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
Résistance :	résistante au froid 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



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	compacte		
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	courte		
				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	longue	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	faible		
					<b>FRUIT</b>
Poids :	très élevé	Mamelon :	absent		
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes		
Position du diamètre transversal maximal :	légère asymétrie	Début de la véraison :	à partir de la base		
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	raboteuse
<b>Symétrie A :</b>	symétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	léger asymétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	3ème décade du mois d'octobre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

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

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	14,29	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	01,98
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0,84	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	09,00
<b>Acide heptadécénoïque (C17:1ω8) :</b>	0,39	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	01,02
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	03,03	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,51
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-191	118-136	171-182	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-137	176-178	132-168	120-144	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



# LONGUE DE MILIANA

Synonymes : pas de synonymes connus

<b>ORIGINE :</b>	Miliana
<b>DIFFUSION :</b>	Khemis Miliana, Cherchell et Littoral de Tenes
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	sensible au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	élevé (7,69)
Taux de nouaison :	faible (00,35 %)
Aptitude rhizogène :	élevé ( $\geq 55$ %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<hr/>				<b>ARBRE</b>	
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne		
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne		
<hr/>				<b>FEUILLE</b>	
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne		
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane		
<hr/>				<b>INFLORESCENCE</b>	
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	moyen		
<hr/>					<b>FRUIT</b>
Poids :	élevé	Mamelon :	absent		
Forme :	sphérique	Présence de lenticelles :	peu nombreuses		
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes		
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément		
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire		
Base :	arrondie				

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	légère asymétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	2ème décade du mois de décembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

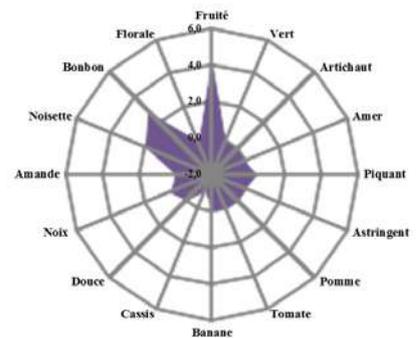
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	5,81	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	249,10
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	5,18	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	25,2

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	12,39	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	09,75
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	04,65	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	0,69
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	69,15	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,78
<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	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 goûter. On trouve aussi les noisettes.



**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-191	118-136	173-180	201-225	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-140	176-178	132-168	120-128	173-209

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

<b>ORIGINE :</b>	valée de Miliana , Wilaya de Ain Defla
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	sensible au froid et à la sécheresse
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	Faible (3,42)
Taux de nouaison :	faible (0,75 %)
Aptitude rhizogène :	très bon (> 55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	faible	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	étalé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courte	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	très élevé	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	grandes
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Surface :</b>	raboteuse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	léger asymétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

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

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

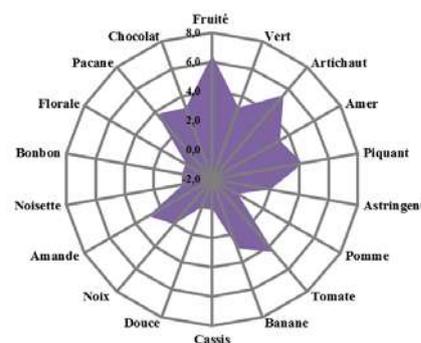
Teneur en phénols totaux (ppm) : 217-253

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	13,24	<b>Acide Linoléique (C18:2) :</b>	7,61
<b>Acide Palmitoléique (C16:1) :</b>	1,04	<b>Acide Linoléique (C18:3) :</b>	0,50
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	3,06	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,39
<b>Acide Oléique (C18:1) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-191	118-136	173-180	201-225	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-140	176-178	132-168	120-128	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



# SIGOISE

Synonymes : Olive de Tlemcen, Olive du Tell

<b>ORIGINE :</b>	plaine de Sig, Wilaya de Mascara
<b>DIFFUSION :</b>	occupe une partie importante du verger oléicole algérien
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté de 2 octobre 2006 fixant la liste provisoire des variétés des espèces arboricoles et viticoles autorisées à la production et à la commercialisation. JORDP N° 18 De 18 Mars 2007

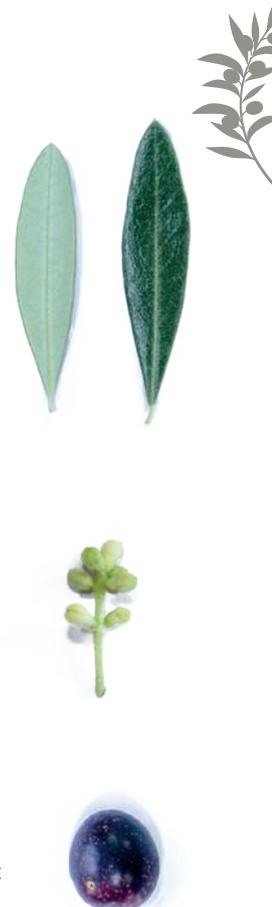
## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES ET COMMERCIALES

Rendement en huile :	18 à 22 %
Précocité :	de saison
Résistance :	moyennement résistante au froid et à la sécheresse et tolérante aux eaux salées
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	moyen (06,44)
Taux de nouaison :	faible (00,70 %)
Aptitude rhizogène :	très bon (>55 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	moyenne	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	moyenne	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	élevé	Mamelon :	absent
Forme :	ovoïde	Présence de lenticelles :	nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondi		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

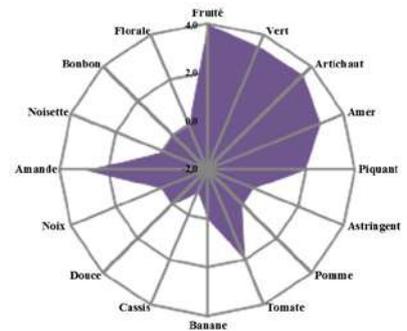
<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	19,08	<b>Teneur en phénols totaux (ppm) :</b>	450,5
<b>Teneur en carotènes (ppm) :</b>	15,11	<b>Teneur en a-diphénols (ppm) :</b>	35,7

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	13,61	<b>Acide cis-Vaccénique (C18:1ω7) :</b>	02,51
<b>Acide Palmitoléique (C16:1ω7) :</b>	0,80	<b>Acide Linoléique (C18:2ω6) :</b>	08,45
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	01,98	<b>Acide Linoléique (C18:3ω3) :</b>	01,29
<b>Acide Oléique (C18:1ω9) :</b>	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	DCA13	DCA18	EMO02	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



<b>ORIGINE :</b>	Sedouk , Wilaya de Béjaia
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	Double fin
<b>PUBLICATION :</b>	Arrêté du 10 Mai 2007 modifiant 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
Résistance :	rustique
Productivité :	moyenne
Rapport pulpe noyau :	moyen (07,00)
Taux de nouaison :	faible (00,15 %)
Aptitude rhizogène :	faible (15 à 34 %)
Alternance :	alternante



## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

<b>ARBRE</b>			
Vigueur :	forte	Densité du feuillage :	moyenne
Port :	dressé	Longueur des entre - nœuds :	moyenne
<b>FEUILLE</b>			
Forme :	elliptique lancéolée	Largeur :	moyenne
Longueur :	moyenne	Courbure longitudinale du limbe :	plane
<b>INFLORESCENCE</b>			
Longueur :	courtes	Nombre de fleurs :	faible
<b>FRUIT</b>			
Poids :	très élevé	Mamelon :	absent
Forme :	sphérique	Présence de lenticelles :	nombreuses
Symétrie :	légère asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		



**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	ovoïde	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	léger asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		



**III-CARACTÉRISTIQUES PHÉNOLOGIQUES**

<b>Période de la floraison :</b>	3ème décade du mois d'avril
<b>Période de maturité :</b>	1ère décade du mois de novembre

**IV-CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

<b>Teneur en chlorophylles (ppm) :</b>	5,72	<b>Teneur en polyphénols totaux (ppm) :</b>	173,16
--	------	---	--------

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

<b>Acide Palmitique (C16:0) :</b>	12,27	<b>Acide Linoléique (C18:2) :</b>	12,43
<b>Acide Palmitoléique (C16:1) :</b>	1,26	<b>Acide Linoléique (C18:3) :</b>	0,84
<b>Acide Stéarique (C18:0) :</b>	2,46	<b>Acide Arachidique (C20:0) :</b>	0,26
<b>Acide Oléique (C18:1) :</b>	70,10	<b>Acide Gadoléique (C20:1) :</b>	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
115-137	176-176	146-183	120-146	173-209

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





FICHES  
VARIETALES

LES VARIÉTÉS PROSPECTÉES  
EN COURS D'ÉTUDE





# AOURAGH

Synonymes : pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Wilaya de Sétif
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	25 %	Productivité :	moyenne
Précocité :	tardive	Alternance :	alternante
Résistance :	moyenne		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE		FEUILLE	
Vigueur :	En cours d'étude	Forme :	lancéolée
Port :	dressé	Longueur :	En cours d'étude
Densité du feuillage :	En cours d'étude	Largeur :	En cours d'étude
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 :	moyen	Mamelon :	En cours d'étude
Forme :	elliptique	Présence de lenticelles :	En cours d'étude
Symétrie :	En cours d'étude	Dimension des lenticelles :	En cours d'étude
Position du diamètre transversal maximal :	En cours d'étude	Début de la véraison :	En cours d'étude
Sommet :	En cours d'étude	Couleur en pleine maturation :	En cours d'étude
Base :	En cours d'étude		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-191	118-136	167-180	201-225	182-188
GAPU71	GAPU101	GAPU103	UDO28	UDO43
124-137	177-178	132-168	128-144	173-211

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



# AZEBOUDJ DE BISKRA

Synonymes : Azeboudj d'Ain Zaatout

<b>ORIGINE :</b>	Ain Zaatout, Wilaya de Biskra
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	22-25 %	Productivité :	bonne
Précocité :	tardive	Alternance :	régulière
Résistance :	résistante		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE		FEUILLE	
Vigueur :	forte	Forme :	elliptique
Port :	retombant	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

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 transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		

## ENDOCARPE

Poids :	faible ( < 0,3g )	Base :	arrondie
Forme :	elliptique (L/l 1,8 - 2,2)	Surface :	lisse
Symétrie A :	légèrement asymétrique	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen (7 - 10)
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
177-183	118-136	165-71	201-212	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
137-137	180-180	156-192	140*-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

(\*) Allèle privé  
 Géotype unique

# AZOUGAGH

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## 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 – 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
Longueur :	courte (< 25 mm)	Nombre de fleurs :	faible (< 18)

			FRUIT
Poids :	moyen (2 - 4 g)	Mamelon :	évident
Forme :	allongée (L/l > 1,45)	Présence de lenticelles :	peu nombreuse
Symétrie :	légère asymétrie	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	tronquée		

			ENDOCARPE
Poids :	moyen (0,3 – 0,45 g)	Base :	pointu
Forme :	elliptique (L/l 1,8 - 2,2)	Surface :	lisse
Symétrie A :	asymétrique	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen (7 - 10)
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	vers le sommet	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-173	120-120	167-169	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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 Beni Tamou- Wilaya de Blida



# BALBALE

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	El Harouche , Daira d'El Harouche , Wilaya de Skikda
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	forte	<b>Forme :</b>	En cours d'étude
<b>Port :</b>	dressé	<b>Longueur :</b>	En cours d'étude
<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne	<b>Largeur :</b>	En cours d'étude
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	En cours d'étude

## INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	courte (< 25 mm)	<b>Nombre de fleurs :</b>	faible (< 18)
-------------------	------------------	---------------------------	---------------

## FRUIT

<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	ovale	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrie	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	En cours d'étude
<b>Base :</b>	arrondi		

## ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	pointu
<b>Forme :</b>	elliptique (L/l 1,8 - 2,2)	<b>Surface :</b>	raboteuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	élevé
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-191	118-136	167-180	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-137	176-178	132-168	120-144	171-209

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

# BLANQUETTE DE GASTU

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Bekouche Lakhder, Daira Ben Azzouz , Wilaya de Skikda
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	double fin

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	forte	<b>Forme :</b>	elliptique lancéolée
<b>Port :</b>	étalé	<b>Longueur :</b>	courte (< 5 cm)
<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne	<b>Largeur :</b>	moyenne (1-1,5 cm)
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	moyens (1 – 3 cm)	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plane

## INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	moyenne (25 - 35 mm)	<b>Nombre de fleurs :</b>	moyen (18 à 25)
-------------------	----------------------	---------------------------	-----------------

## FRUIT

<b>Poids :</b>	moyen (< 2 g)	<b>Mamelon :</b>	ébauché
<b>Forme :</b>	ovale (L/l > 1,45)	<b>Présence de lenticelles :</b>	peu nombreuses
<b>Symétrie :</b>	asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	petites
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	uniformément
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire
<b>Base :</b>	tronquée		

## ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	moyen (0,3 g)	<b>Base :</b>	pointu
<b>Forme :</b>	allongée (L/l > 2,2)	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen (7 -10)
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-177	116-116	169-171	201-225	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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 Beni Tamou

Génotype unique



## BOUCHOUKA

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	El Harouche , Daira d'El Harouche, Wilaya de Skikda
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	double fin

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
Précocité :	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	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
Densité du feuillage :	compacte	Largeur :	En cours d'étude
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 :	moyen (< 2 g)	Mamelon :	absent
Forme :	allongée	Présence de lenticelles :	En cours d'étude
Symétrie :	asymétrique	Dimension des lenticelles :	En cours d'étude
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	En cours d'étude
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	En cours d'étude
Base :	pointue		

## ENDOCARPE

Poids :	élevé	Base :	pointu
Forme :	allongée (L/l > 2,2)	Surface :	raboteuse
Symétrie A :	légère asymétrie	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen (7-10)
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	sans mucron
Sommet :	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-181	116-116	165-173	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

<b>ORIGINE :</b>	Ain Chaouche, Chirakate, Daira de Hamma de Bouziane, Wilaya de Constantine
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	double fin

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	18-20 %	<b>Productivité :</b>	très bonne
<b>Précocité :</b>	de saison	<b>Alternance :</b>	alternante
<b>Résistance :</b>	résistante		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	En cours d'étude	<b>Forme :</b>	lancéolée
<b>Port :</b>	semi dressé	<b>Longueur :</b>	longue (> 7 cm)
<b>Densité du feuillage :</b>	En cours d'étude	<b>Largeur :</b>	moyenne (1-1,5 cm)
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plan

## INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	En cours d'étude	<b>Nombre de fleurs :</b>	En cours d'étude
-------------------	------------------	---------------------------	------------------

## FRUIT

<b>Poids :</b>	très élevé (> 6 g)	<b>Mamelon :</b>	ébauché
<b>Forme :</b>	ovoïde (L/l 1,25 – 1,45)	<b>Présence de lenticelles :</b>	nombreuses
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrie	<b>Dimension des lenticelles :</b>	grandes
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	à partir du sommet
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire
<b>Base :</b>	tronquée		

## ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	ovoïde (L/l 1,4 – 1,8)	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen (7-10)
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
183-191	118-136	165-180	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-120	176-178	132-168	120-128	171-211

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



# CHETOUI

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Ain Zana , Daira de Ouled Driss, , Wilaya de Souk Ahras
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	double 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'étude	Forme :	En cours d'étude
Port :	étalé	Longueur :	En cours d'étude
Densité du feuillage :	En cours d'étude	Largeur :	En cours d'étude
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
Forme :	ovale	Présence de lenticelles :	En cours d'étude
Symétrie :	légère asymétrie	Dimension des lenticelles :	En cours d'étude
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	En cours d'étude
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	En cours d'étude
Base :	arrondie		

## ENDOCARPE

Poids :	réduit à moyen	Base :	pointue
Forme :	allongée	Surface :	rugueuse
Symétrie A :	légère asymétrie	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen à élevé
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
191-191	118-136	169-173	201-225	186-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-120	176-191	168-190	120-146	173-217*

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

(\*) Allèle privé  
Génotype unique

<b>ORIGINE :</b>	El Harouche , Daira d'El Harouche, Wilaya de Skikda
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE		FEUILLE	
<b>Vigueur :</b>	forte	<b>Forme :</b>	En cours d'étude
<b>Port :</b>	retombant	<b>Longueur :</b>	En cours d'étude
<b>Densité du feuillage :</b>	compacte	<b>Largeur :</b>	En cours d'étude
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	En cours d'étude

### INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	En cours d'étude	<b>Nombre de fleurs :</b>	En cours d'étude
-------------------	------------------	---------------------------	------------------

### FRUIT

<b>Poids :</b>	réduit à moyen	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	ovale	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrie	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	vers le sommet	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Sommet :</b>	arrondi	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	En cours d'étude
<b>Base :</b>	arrondie		

### ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	moyen à élevé	<b>Base :</b>	pointue
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09 159-181	DCA13 116-116	DCA18 165-167	EMO02 201-225	EMO90 182-188
GAPU71 118-124	GAPU 101 176-176	GAPU103 156-192	UDO28 144-144	UDO43 171-177

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



<b>ORIGINE :</b>	Khirane, Daira de Cherchar, Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	double fin

**I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES**

Rendement en huile :	18 à 24 %	Productivité :	bonne
Précocité :	tardive	Alternance :	régulière
Résistance :	sensible		

**II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES**

ARBRE		FEUILLE	
Vigueur :	forte	Forme :	elliptique lancéolée
Port :	dressé	Longueur moyenne:	5,04 cm
Densité du feuillage :	lâche	Largeur 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'étude	Mamelon :	En cours d'étude
Forme :	ovale	Présence de lenticelles :	En cours d'étude
Symétrie :	légère asymétrie	Dimension des lenticelles :	En cours d'étude
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	En cours d'étude
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	En cours d'étude
Base :	arrondie		

**ENDOCARPE**

Poids :	moyen	Base :	arrondie
Forme :	elliptique	Surface :	rugueuse
Symétrie A :	légère asymétrie	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	En cours d'étude
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	Arrondi		

**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-191	116-120	171-171	201-212	184-193
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

# HAMRA

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Ouled Bouzid, commune de Chahna, Daira de Tahir, Wilaya de Jijel
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	20 – 22 %	<b>Productivité :</b>	importante
<b>Précocité :</b>	précoce	<b>Alternance :</b>	moyennement alternante
<b>Résistance :</b>	moyennement résistante		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	En cours d'étude	<b>Forme :</b>	elliptique lancéolée
<b>Port :</b>	semi dressé	<b>Longueur moyenne :</b>	5,36 cm
<b>Densité du feuillage :</b>	En cours d'étude	<b>Largeur moyenne :</b>	1,21 cm
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	En cours d'étude

### INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	En cours d'étude	<b>Nombre de fleurs :</b>	En cours d'étude
-------------------	------------------	---------------------------	------------------

### FRUIT

<b>Poids :</b>	En cours d'étude	<b>Mamelon :</b>	En cours d'étude
<b>Forme :</b>	ronde	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Symétrie :</b>	En cours d'étude	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	En cours d'étude	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Sommet :</b>	En cours d'étude	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	En cours d'étude
<b>Base :</b>	En cours d'étude		

### ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-191	118-120	173-175	201-225	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
120-124	176-180	156-192	144-146	171-173

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



# GERBOUA

Synonymes : Kerboua

<b>ORIGINE :</b>	Ain Zana , Daira de Ouled Driss , Wilaya de Souk Ahras
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE		FEUILLE	
<b>Vigueur :</b>	moyenne	<b>Forme :</b>	En cours d'étude
<b>Port :</b>	étalé	<b>Longueur moyenne:</b>	En cours d'étude
<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne	<b>Largeur moyenne:</b>	En cours d'étude
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	En cours d'étude

## INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>		<b>Nombre de fleurs :</b>	
FRUIT			
<b>Poids :</b>	très élevé	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	sphérique	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Symétrie :</b>	symétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Sommet :</b>	arrondi	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	En cours d'étude
<b>Base :</b>	arrondie		

## ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	sphérique	<b>Surface :</b>	raboteuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen
<b>Symétrie B :</b>	légère asymétrie	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	sans mucron
<b>Sommet :</b>	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-191	118-136	167-171	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

# KHADRAIA

Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Khirane , Daira de Cherchar , Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	23 %	Productivité :	bonne
Précocité :	tardive	Alternance :	régulière
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 :	plan

### INFLORESCENCE

Longueur :	courte (< 25 mm)	Nombre de fleurs :	faible (< 18)
------------	------------------	--------------------	---------------

### FRUIT

Poids :	faible (< 2g)	Mamelon :	absent
Forme :	ovoïde (L/l 1,25 - 1,45)	Présence de lenticelles :	nombreuse
Symétrie :	légère asymétrie	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		

### ENDOCARPE

Poids :	faible (< 0,3g)	Base :	arrondie
Forme :	ovoïde (L/l 1,4 - 1,8)	Surface :	lisse
Symétrie A :	légère asymétrie	Nombre de sillons fibrovasculaires :	réduit (< 7)
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-179	126-126	171-180	212-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
120-137	178-180	183-192	118-146	213-213

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



Synonymes : Pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Aghrib , Daira d'Azeffoune, Wilaya de Tizi Ouzou
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

**I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES**

<b>Rendement en huile :</b>	16 à 18 %	<b>Productivité :</b>	moyenne
<b>Précocité :</b>	de saison	<b>Alternance :</b>	moyennement alternante
<b>Résistance :</b>	sensible à la mouche et la teigne de l'olive		

**II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES**

ARBRE		FEUILLE	
<b>Vigueur :</b>	moyenne	<b>Forme :</b>	elliptique - lancéolée
<b>Port :</b>	dressé	<b>Longueur :</b>	moyenne (6,45 cm)
<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne	<b>Largeur :</b>	large (1,62 cm)
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	moyenne (1,55 cm)	<b>Couleur de la face inférieur</b>	verte

**INFLORESCENCE**

<b>Longueur :</b>	moyenne (6,45 cm)	<b>Nombre de fleurs :</b>	4,01
-------------------	-------------------	---------------------------	------

**FRUIT**

<b>Poids :</b>	moyen ( 2,87 g)	<b>Mamelon :</b>	En cours d'étude
<b>Forme :</b>	ovoïde	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Calibre :</b>	moyen (19,38 mm)	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	En cours d'étude	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Fermeté :</b>	moyennement ferme	<b>Couleur de l'épiderme :</b>	noire
<b>Base :</b>	En cours d'étude		

**ENDOCARPE**

<b>Poids :</b>	élevé (0,52g)	<b>Base :</b>	tronqué
<b>Forme :</b>	En cours d'étude	<b>Surface :</b>	lisse
<b>Symétrie A :</b>	En cours d'étude	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	petit (5,18)
<b>Symétrie B :</b>	En cours d'étude	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	régulière
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	En cours d'étude	<b>Rapport chaire/noyau</b>	moyen (4,58)

**VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES**

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-191	116-120	167-171	201-220	178-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	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

Synonymes : Ahia Osbaa

<b>ORIGINE :</b>	Khirane , Daira de Cherchar , Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	double fin

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	22 %	Productivité :	bonne
Précocité :	tardive	Alternance :	régulière
Résistance :	résistante		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
Vigueur :	moyenne	Forme :	elliptique - lancéolée
Port :	dressé	Longueur :	longue (6,72 cm)
Densité du feuillage :	moyenne	Largeur :	moyenne (1,44 cm)
Longueur des entre - nœuds :	moyen (1-3 cm)	Courbure longitudinale du limbe :	hyponastique

## INFLORESCENCE

Longueur :	moyenne (25 – 35 mm)	Nombre de fleurs :	moyen (18 à 25)
------------	----------------------	--------------------	-----------------

## FRUIT

Poids :	moyen ( 2 - 4g)	Mamelon :	absent
Forme :	ovoïde (L/l 1,25 – 1,45)	Présence de lenticelles :	peu nombreuses
Symétrie :	légère asymétrie	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	arrondi	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	arrondie		

## ENDOCARPE

Poids :	moyen (0,3 - 0,45)	Base :	pointue
Forme :	elliptique (L/l 1,8 - 2,2)	Surface :	rugueuse
Symétrie A :	légère asymétrie	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen à élevé (< 7)
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	vers le sommet	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-179	116-126	171-180	212-220	184-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

<b>ORIGINE :</b>	Wilaya de Guelma
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	Moyenne	<b>Forme :</b>	elliptique - lancéolée
<b>Port :</b>	étalé	<b>Longueur :</b>	moyenne (5-7 cm)
<b>Densité du feuillage :</b>	moyenne	<b>Largeur :</b>	moyenne (1-1,5 cm)
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	moyen (1-3 cm)	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	plan

## INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	moyenne (25 – 35 mm)	<b>Nombre de fleurs :</b>	moyen (18 à 25)
-------------------	----------------------	---------------------------	-----------------

## FRUIT

<b>Poids :</b>	faible (< 2g)	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	ovoïde (L/l 1,25 – 1,45)	<b>Présence de lenticelles :</b>	peu nombreuses
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrie	<b>Dimension des lenticelles :</b>	petites
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	à partir du sommet
<b>Sommet :</b>	arrondi	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	noire
<b>Base :</b>	arrondie		

## ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	moyen (0,3 - 0,45)	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	elliptique (L/l 1,8 - 2,2)	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légère asymétrie	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	moyen (7 - 10)
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	uniforme
<b>Position du diamètre max :</b>	vers le sommet	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	Arrondi		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
191-191	118-136	167-169	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-120	177-191	168-190	120-146	173-194

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

<b>ORIGINE :</b>	Tangout, Commune de Sebt , Daira de Azzaba , Wilaya de Skikda
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

<b>Rendement en huile :</b>	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		En cours d'étude

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	faible	<b>Forme :</b>	En cours d'étude
<b>Port :</b>	dressé	<b>Longueur :</b>	En cours d'étude
<b>Densité du feuillage :</b>	lâche	<b>Largeur :</b>	En cours d'étude
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	En cours d'étude

### INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	En cours d'étude	<b>Nombre de fleurs :</b>	En cours d'étude
-------------------	------------------	---------------------------	------------------

### FRUIT

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Mamelon :</b>	absent
<b>Forme :</b>	allongée	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Symétrie :</b>	asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	vers le sommet	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	En cours d'étude
<b>Base :</b>	tronquée		

### ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	élevé	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongé	<b>Surface :</b>	rugueuse
<b>Symétrie A :</b>	légèrement asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	élevé
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
191-191	118-136	169-173	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-120	176-191	168-190	120-142	173-213

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



## TALLIANI

Synonymes : pas de synonyme connu

<b>ORIGINE :</b>	Ain Zana, Daira de Ouled Driss, Wilaya de Souk Ahras
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	En cours d'étude	<b>Productivité :</b>	En cours d'étude
<b>Précocité :</b>	En cours d'étude	<b>Alternance :</b>	En cours d'étude
<b>Résistance :</b>	En cours d'étude		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
<b>Vigueur :</b>	forte	<b>Forme :</b>	En cours d'étude
<b>Port :</b>	étalé	<b>Longueur :</b>	En cours d'étude
<b>Densité du feuillage :</b>	compacte	<b>Largeur :</b>	En cours d'étude
<b>Longueur des entre - nœuds :</b>	En cours d'étude	<b>Courbure longitudinale du limbe :</b>	En cours d'étude

## INFLORESCENCE

<b>Longueur :</b>	En cours d'étude	<b>Nombre de fleurs :</b>	En cours d'étude
-------------------	------------------	---------------------------	------------------

## FRUIT

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Mamelon :</b>	ébauche
<b>Forme :</b>	ovoïde	<b>Présence de lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Symétrie :</b>	légère asymétrie à asymétrique	<b>Dimension des lenticelles :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre transversal maximal :</b>	centrale	<b>Début de la véraison :</b>	En cours d'étude
<b>Sommet :</b>	pointu	<b>Couleur en pleine maturation :</b>	En cours d'étude
<b>Base :</b>	tronquée		

## ENDOCARPE

<b>Poids :</b>	moyen	<b>Base :</b>	arrondie
<b>Forme :</b>	allongé	<b>Surface :</b>	raboteuse
<b>Symétrie A :</b>	légèrement asymétrique	<b>Nombre de sillons fibrovasculaires :</b>	élevé
<b>Symétrie B :</b>	symétrique	<b>Distribution des sillons fibrovasculaires :</b>	En cours d'étude
<b>Position du diamètre max :</b>	centrale	<b>Extrémité du sommet :</b>	avec mucron
<b>Sommet :</b>	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
169-173	118-136	169-173	201-212	188-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
115-120	176-191	132-154	120-146	173-213

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

# ZEBOUDJ BOUDOUDANE

Synonymes : Azeboudj de Boudhoudhane

<b>ORIGINE :</b>	Khirane , Daira de Cherchar , Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	18 à 22 %	Productivité :	bonne
Précocité :		Alternance :	régulière
Résistance :	résistante		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
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

## INFLORESCENCE

Longueur :	moyenne (25 – 35 mm)	Nombre de fleurs :	moyen (1,8 – 25)
------------	----------------------	--------------------	------------------

## FRUIT

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		

## ENDOCARPE

Poids :	élevé	Base :	pointu
Forme :	allongé	Surface :	raboteuse
Symétrie A :	légèrement asymétrique	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-179	126-126	165-180	201-225	182-188
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
118-120	178-180	183-192	118-146	173-213

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



## ZEBOUDJ DE KHIRANE

Synonymes : Azeboudj de Khirane

<b>ORIGINE :</b>	Khirane, Daira de Cherchar, Wilaya de Khenchela
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## 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

## INFLORESCENCE

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
Symétrie :	légèrement asymétrique	Dimension des lenticelles :	petites
Position du diamètre transversal maximal :	centrale	Début de la véraison :	uniformément
Sommet :	pointu	Couleur en pleine maturation :	noire
Base :	pointu		

## ENDOCARPE

Poids :	moyen (< 0,3g)	Base :	pointu
Forme :	elliptique à allongée (L/l 1,8 - 2,2)	Surface :	rugueuse
Symétrie A :	légèrement asymétrique	Nombre de sillons fibrovasculaires :	moyen (7 - 10)
Symétrie B :	symétrique	Distribution des sillons fibrovasculaires :	uniforme
Position du diamètre max :	centrale	Extrémité du sommet :	avec mucron
Sommet :	pointu		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
159-197	120-126	165-180	201-225	182-182
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

<b>ORIGINE :</b>	Ferkane , Daira de Negrine , Wilaya de Tebessa
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	huile

## I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	24 %	Productivité :	bonne
Précocité :	de saison	Alternance :	régulière
Résistance :	résistante		

## II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

	ARBRE		FEUILLE
Vigueur :	En cours d'étude	Forme :	elliptique
Port :	retombant	Longueur :	moyenne 6,1 cm
Densité du feuillage :	En cours d'étude	Largeur :	moyenne : 1,6 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'étude	Mamelon :	En cours d'étude
Forme :	circulaire	Présence de lenticelles :	En cours d'étude
Symétrie :	En cours d'étude	Dimension des lenticelles :	En cours d'étude
Position du diamètre transversal maximal :	En cours d'étude	Début de la véraison :	En cours d'étude
Sommet :	En cours d'étude	Couleur en pleine maturation :	En cours d'étude
Base :	En cours d'étude		

			ENDOCARPE
Poids :	En cours d'étude	Base :	En cours d'étude
Forme :	En cours d'étude	Surface :	En cours d'étude
Symétrie A :	En cours d'étude	Nombre de sillons fibrovasculaires :	En cours d'étude
Symétrie B :	En cours d'étude	Distribution des sillons fibrovasculaires :	En cours d'étude
Position du diamètre max :	En cours d'étude	Extrémité du sommet :	En cours d'étude
Sommet :	En cours d'étude		

## VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
191-203	116-120	169-171	212-220	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
120-124	176-176	146-183	128-148	171-173

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



<b>ORIGINE :</b>	Ferkane , Daira de Negrine , Wilaya de Tebessa
<b>DIFFUSION :</b>	Restreinte
<b>DESTINATION</b>	olive de table

### I-CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Rendement en huile :	24 %	Productivité :	bonne
Précocité :	de saison	Alternance :	régulière
Résistance :	sensible à la mouche de l'olive		

### II-CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

ARBRE		FEUILLE	
Vigueur :		Forme :	elliptique lancéolée
Port :	retombant	Longueur :	moyenne 6,1 cm
Densité du feuillage :		Largeur :	moyenne : 1,6 cm
Longueur des entre - nœuds :		Courbure longitudinale du limbe :	
INFLORESCENCE			
Longueur :	En cours d'étude	Nombre de fleurs :	En cours d'étude
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 transversal maximal :	En cours d'étude	Début de la véraison :	En cours d'étude
Sommet :	En cours d'étude	Couleur en pleine maturation :	En cours d'étude
Base :	En cours d'étude		
ENDOCARPE			
Poids :	En cours d'étude	Base :	En cours d'étude
Forme :	En cours d'étude	Surface :	En cours d'étude
Symétrie A :	En cours d'étude	Nombre de sillons fibrovasculaires :	En cours d'étude
Symétrie B :	En cours d'étude	Distribution des sillons fibrovasculaires :	En cours d'étude
Position du diamètre max :	En cours d'étude	Extrémité du sommet :	En cours d'étude
Sommet :	En cours d'étude		

### VI-CARACTÉRISTIQUES MOLÉCULAIRES

DCA09	DCA13	DCA18	EMO02	EMO90
191-191	116-120	167-171	201-212	182-184
GAPU71	GAPU 101	GAPU103	UDO28	UDO43
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

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Catalogue des variétés algériennes de l'olivier, ITAF 2006
- Catalogue mondial des variétés d'olivier, conseil oléicole international, 2000
- Rapport, projet ressources phylogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexel, ITAF – avril 2000
- Rapport, projet ressources phylogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexe II, ITAF – avril 2000
- Projet ressources phylogénétiques de l'olivier, bilan annuel 2001
- Rapport, projet ressources phylogénétiques de l'olivier, descripteurs morphologiques Annexe II, ITAF – Mars 2001
- Rapport, projet ressources phylogénétiques 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 cycloconium sur les variétés d'olivier autochtones de 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 européen. Dans 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'ingénieur, 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'ingénieur, université mouloud mammeri de tizi ouzou
- Chouali malika et Iken karima, caractéristiques physico chimiques de quelques variétés d'huile d'olive algérienne, thèse d'ingénieur, 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 MANSOURI 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 européen 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://revue-agro.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 vierges de quelques variétés algériennes. (Revue Agrobiologia [www.agrobiologia.net](http://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, Azeradj 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 l'université de Béjaia; Campus Targua Ouzemmour.





Dépôt légal : décembre 2023

ISBN : 978-9931-9202-1-2

Achevé d'imprimer sur les presses de  
l'imprimerie Ed Diwan

**Ouvrage réalisé avec le financement de l'Union Européenne**  
*Le contenu de la présente publication ne reflète pas nécessairement  
la position ou l'opinion de la commission européenne*



Mise en œuvre

