



L'OLEICULTURE DANS LA REGION DE BISKRA, QUELS RESULTATS ET QUELLES PERSPECTIVES ?

BENAZIZA A.⁽¹⁾ et SEMAD D.⁽²⁾

⁽¹⁾ *Département d'Agronomie, Université M^{ed} Khider Biskra BP 145 07000 Algérie*

⁽²⁾ *Département d'Agronomie, Université Tizi ouzou*

Résumé

Durant ces dernières années la superficie agricole nationale réservée à l'olivier est en nette progression. L'Algérie est considérée parmi les pays les plus producteurs de l'huile d'olive et sa production demeure insuffisante. Pour combler cette inefficience, le développement du secteur oléicole est primordial notamment dans la région de Biskra (sud-est algérien). Dans l'optique de développement de l'oléiculture et l'amélioration de la qualité de l'huile dans les zones présahariennes et de répondre aux normes internationales, l'huile algérienne essentiellement extra vierge doit avoir une acidité inférieure à 0.8 %, exigée par les opérateurs économiques. Pour une meilleure caractérisation et de valorisation de certaines variétés d'huile d'olive introduites dans la région de Biskra, notre étude s'inscrit dans cet objectif et s'articule essentiellement sur six variétés d'huile d'olive à savoir Ferkani, Manzanilla, Frantoio, Abani, Tablout et Rougette. Cette caractérisation est basée sur des paramètres de qualités d'une part (acidité, indice de peroxyde et de l'extinction dans l'UV) et d'autre part sur la composition des huiles en acides gras, polyphénols, caroténoïdes et des chlorophylles.

Mots clés : Huile d'olive, extra vierge, Biskra, Algérie.