

République algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Université Abderrahmane MIRA de Bejaia
Faculté des Sciences Economiques, Commerciales et des Sciences de Gestion
Département des Sciences économiques

**Mémoire de fin de cycle en vue de
L'obtention du diplôme de Master en sciences économiques
Option : Economie Quantitative**

Sous le thème :

***Les déterminants de la consommation de l'huile
d'olive : Cas des ménages de la wilaya de
Bejaia***

Préparé par :

- TAKHEDMIT Lydia
- TAHIR Yasmina

Encadré par :

Pr MOUHOUBI Aissa
M. ZAIDI Hachemi

Année universitaire 2022/2023

Remerciement

Nous remercions tout d'abord le Bon Dieu de nous avoir donné la volonté, le courage et la force pour réaliser ce modeste travail

Nous remercions vivement notre encadrant de mémoire, Pr Aissa MOUHOUBI et notre Co-encadrant M. Hachemi ZAIDI, pour leurs orientations, disponibilités et leurs aides inestimables tout au long de la réalisation de ce travail.

Nos remerciements s'adressent à l'Organisme de stage DSA Bejaia, particulièrement Madame YEFSEH.

Nos remerciements s'adressent aussi aux membres du jury qui nous feront l'honneur de juger ce travail.

Enfin, nous remercions tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce travail.

Dédicaces

Je dédie ce travail à mes chers parents à qui me serait difficile d'exprimer ma profonde gratitude pour l'éducation qu'ils m'ont prodiguée, pour leur encouragement tout au long de mes études et pour tous les sacrifices qu'ils ont consentis à mon égard

À mes chères sœurs, qui m'avez toujours soutenu et encouragé durant mes années d'études. A ma petite nièce, ma princesse Rana et mon neveu Amir, que dieu vous protège et vous garde

À mon cher binôme Yasmina

À toutes mes amies avec lesquelles j'ai partagé de merveilleux moments

Lydia

À mes chers parents, ma source inépuisable de soutien et d'amour, je dédie ce mémoire avec une profonde gratitude. Votre soutien indéfectible et vos encouragements constants ont été mes piliers tout au long de ce parcours académique.

À ma sœur Aida bien-aimée et mes frères Hammou et Youba précieux, vous avez toujours été là pour moi, me donnant la force et d'inspiration nécessaire pour persévérer. Votre présence chaleureuse et vos précieux conseils ont joué un rôle essentiel dans mon cheminement.

À ma belle-sœur Elisa et mon beau-frère Nouredine, qui ont enrichi ma vie avec leur amour et leur gentillesse. Votre présence dans ma vie a apporté une dimension supplémentaire à ma croissance personnelle et académique.

Et enfin, à mes adorables neveux, Mastias, Aris et Axel, qui ont rempli ma vie de rires et de joie, je vous dédie cette mémoire en espérant vous inspirer à poursuivre

Vos propres rêves et à croire en vos capacités.

À mon cher binôme Lydia

À toutes mes amies avec lesquelles j'ai partagé de merveilleux moments

Yasmina

Liste d'abréviations

C.O.I : Conseil Oléicole International

D.P.S.B : Direction de la Programmation et du Suivi Budgétaire

D.S.A : Direction des Services Agricoles

EU : États-Unis

Ha : Hectare

Hl : hectolitre

Hl/an : hectolitre par année

Km : kilomètre

Kg/h : kilogramme par habitant

L/h : litre par habitant

L/q : litre par quintal

M.A.D.R : Ministère d'Agriculture de Développement Rurale

Mt : million de tonnes

Qx : Quintaux

Qx/j : quintaux par jour

S.A.T : Superficie Agricole Totale

SAU : Superficie Agricole Utile

t : tonnes

UE : Union Européenne

U.S.D.A : United States Department of Agriculture

Sommaire

Introduction générale.....	1
<i>Chapitre I</i> : aperçue générale sur la production oléicole de l'huile d'olive dans le monde et en algérie	4
1 La production d'huile d'olive mondiale.....	4
2 La culture d'olivier en Algérie	10
<i>Chapitre II</i> : diagnostique sur la consommation de l'huile d'olive et des olives de table	24
1 La consommation : Approches théorique et conceptuelle.....	24
2 La consommation mondiale d'huile d'olive	29
<i>Chapitre III</i> : les déterminants de la consommation de l'huile et des olives de table des ménages de la wilaya de béjaia	39
3 Présentation de la région d'étude	40
4 Présentation de l'enquête	44
5 Analyse statistiques et discussions des résultats	45
Conclusion générale.....	68

Introduction générale

L'huile d'olive et les olives de table sont deux produits dérivés de l'olivier. L'huile d'olive est une huile végétale utilisée en cuisine pour son arôme et ses bienfaits pour la santé, tandis que les olives de table sont consommées directement et offrent une variété de goûts et textures. Ces deux produits jouent un rôle important dans la cuisine méditerranéenne et sont appréciés à travers le monde pour leur saveur distinctive. En effet, cette huile végétale extraite des olives possède des propriétés anti-inflammatoires et antioxydants, ce qui en fait un choix préféré pour une alimentation équilibrée.

L'huile d'olive et les olives de table sont deux produits qui ont une importance économique, notamment dans les pays où elle est produite en quantités importantes.

La production mondiale de l'huile d'olive est dominée par les pays méditerranéens, qui bénéficient de conditions climatiques idéales pour la culture d'olivier. Elle représente environ 3% de la production totale d'huiles végétales, avec une estimation de plus de 3 millions de tonnes, dont 70% proviennent de l'Union européenne. L'Espagne est le plus grand producteur mondial, avec une part significative de la production mondiale (45%), elle est suivie de l'Italie et la Grèce, qui occupait également des positions importantes sur le marché mondial de l'huile d'olive. Ces trois pays méditerranéens représentent un ensemble important de la production mondiale (COI, 2022).

En dehors de l'Union européenne, d'autres pays tels que, la Tunisie, la Turquie, le Maroc et la Syrie, contribue également de manière significative à la production mondiale de l'huile d'olive (COI, 2022).

Selon les données de Conseil Oléicole International, la production annuelle moyenne d'huile d'olive en Algérie durant la décennie 2010-2020 est de 72 000 tonnes (COI, 2022). Ce chiffre témoigne de la progression constante dans le pays, à noter que la production peut varier d'une année à l'autre en raison des facteurs climatiques et agricoles.

La consommation d'huile d'olive s'est faite à travers le monde, en particulier dans les pays méditerranéens, où elle est profondément enracinée dans la culture culinaire. Son attrait s'est également étendu aux pays non méditerranéens, en raison de ses bienfaits pour la santé et de son utilisation polyvalente en cuisine. Les États-Unis, la Chine, le Japon et d'autres pays ont commencé à intégrer l'huile d'olive dans leur alimentation, conduisant à une augmentation de la consommation mondiale. En 2021, la consommation mondiale d'huile d'olive est estimée à

Introduction générale

3,1 millions de tonnes, démontrant une demande croissante pour cette huile précieuse (COI, 2022).

En Algérie, la consommation d'huile d'olive est également présente, mais elle reste relativement faible comparativement à celle des principaux pays consommateurs. La production nationale est en grande partie destinée à la consommation intérieure, avec des quantités produites et consommées assez similaires. Les exportations et les importations d'huile d'olive en Algérie sont limitées, et le marché d'huile d'olive est principalement tourné vers le marché intérieur. (COI,2022).

La consommation nationale d'huile d'olive se concentre au niveau des zones de productions, notamment en Kabylie (Bejaia, Tizi Ouzou et Bouira) et autres wilayas productrices. Dans ces régions cet aliment fait partie du quotidien culinaire. Sa présence dans le foyer est impérative et l'usage de ce dernier s'étend à certaines applications cosmétiques et diététiques.

Dans cette perspective, il est intéressant d'étudier les déterminants de la consommation d'huile d'olive et des olives de table dans une région spécifique, en l'occurrence la wilaya de Bejaia. Cette région, située sur la côte méditerranéenne, est réputée pour sa production d'huile d'olive de qualité. Cependant, la consommation de l'huile d'olive peut varier en fonction de divers facteurs propres à la wilaya de Béjaïa.

La question qui s'impose et qui constitue la problématique de ce travail est la suivante :

Quels sont les déterminants de la consommation d'huile d'olive et d'olive de table des ménages de la wilaya de Bejaia ?

Pour mieux appréhender la réponse à cette question principale, nous avons formulé les questions de recherche suivantes :

- 1) Est-ce que la consommation de l'huile d'olive est une habitude alimentaire courante chez les ménages de la wilaya de Bejaia ?
- 2) Est-ce que la consommation des olives de table est considérable dans l'alimentation des ménages de la wilaya de Bejaia ?

Afin de mener à bien notre travail de recherche, nous supposons les hypothèses suivantes :

H1 : L'habitude alimentaire est le déterminant le plus important de la consommation d'huile d'olive des ménages de la wilaya de Bejaia

Introduction générale

H2 : Les ménages de la wilaya de Bejaia intègrent la consommation des olives de table dans leurs consommations alimentaires

Dans cette étude, nous nous sommes intéressées aux déterminants de consommation de l'huile d'olive et des olives de table par les ménages de la wilaya de Bejaia et, pour ce faire nous avons réalisé une enquête auprès des ménages de la wilaya.

Ce travail est partagé en trois chapitres :

Le premier chapitre : aborde la production oléicole dans le monde et en Algérie dans lequel il s'agira de présenter l'évolution de la filière oléicole dans le monde ainsi la superficie occupée par ses plantations, les principaux pays producteurs de l'huile d'olive et en suite, nous présenterons la filière oléicole au niveau national.

Le second chapitre, ce chapitre est porté sur la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans le monde, nous allons par la suite présenter la consommation oléicole en Algérie, ainsi que le fonctionnement de ce marché.

Le dernier chapitre est une enquête de terrain réalisée auprès des ménages de la wilaya de Bejaia, visant à comprendre les déterminants spécifiques de leur consommation de l'huile d'olive et des olives de table.

En conclusion générale, nous revenons sur les résultats obtenus à partir de notre enquête réalisée auprès des ménages de la wilaya de Bejaia.

Chapitre I

*Aperçus général sur la production oléicole au
monde et en Algérie*

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Introduction

L'olivier est aujourd'hui cultivé dans toutes les régions du globe, c'est une culture qui fait partie de la tradition des pays méditerranéens, l'olivier est un symbole de civilisation et en même temps un délice nécessaire sur leur table. En plus, le fruit d'olivier est utilisé pour extraire une des principales huiles alimentaires.

Le développement de la production d'olive et d'huile d'olive engendre des gains importants pour le secteur agricole ainsi pour l'économie de plusieurs pays. La production de l'huile d'olive est concentrée essentiellement au pourtour des pays du bassin méditerranéen. Elle représente plus de 98 % de la production mondiale, cette production est dominée par les pays européens comme l'Espagne, l'Italie et la Grèce (près de 2/3 de totale de la production mondiale) (COI, 2022).

L'Algérie fait partie des pays producteurs de l'huile d'olive et des olives de table, sa production totale en 2020 est arrivée à 3 270 520 qx d'olives de table et 7 524 560 qx d'olive à l'huile (MADR, 2022). La production algérienne d'huile d'olive se concentre au Nord-Est du pays, particulièrement en Kabylie. Par wilaya, la wilaya de Bejaia est le principal producteur national d'huile d'olive, sa production est de 1 320 338 qx d'olives à l'huile. Tandis que la production d'olive de table se concentre à l'Ouest algérien (Mascara, Relizane, Tlemcen, ...) (DSA Bejaia, 2022).

À travers ce chapitre on va examiner le secteur oléicole au niveau mondial, dont la première section sera consacrée à la présentation des principaux pays producteurs de l'huile d'olive, ainsi la superficie consacrée pour cette culture. La deuxième section consacrée pour la culture d'olivier en Algérie et on se focalisera sur les productions oléicoles de la wilaya de Bejaia.

1 La production d'huile d'olive mondiale

1.1 Historique et origine de l'huile d'olive

Symbole de paix, de sagesse et d'éternité ; l'olivier est plus qu'un arbre, il est devenu un véritable mythe. Rares sont les végétations qui ont autant marqué l'histoire de l'humanité. Cet arbre exceptionnel incarne aussi la force grâce à son bois dur, la richesse grâce à ses fruits et l'espoir par la vitalité de ses rameaux (Fouin et Sarfati, 2002).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

IL est difficile d'affirmer à quelle époque est née cette star végétale. Des fossiles de feuilles datant de six millions d'années ont été découverts à Mongardino, en Italie ; des traces d'arbres du paléolithique supérieur ont été trouvées en Afrique de Nord (Fouin et Sarfati, 2002).

Les premières traces que l'on a de cet arbre datent de 37 000 ans avant Jésus Christ, sur des feuilles fossilisées découvertes dans les îles de Santorin, en Grèce (Fouin et Sarfati, 2002). La partie d'origine de l'olivier, sous une forme sauvage, est vraisemblablement l'Asie Mineure. Les premières plantations remontent à 3000 ans av. J.-C. dans un secteur comprenant la Syrie, la Palestine et la Phénicie. Puis il se propage vers la Grèce à travers l'Anatolie, puis vers la Crète et l'Égypte. (Blondel J, 1979).

C'est d'ailleurs en Égypte que sont apparues les premières inscriptions relatives à l'huile d'olive, sur les bas-reliefs des tombes pharaoniques de l'Ancien Empire, environ 2500 ans av. J.-C. Des fouilles archéologiques aux palais de Cnossos et de Phaistos ont révélé des amphores à huile de près de deux mètres de haut de l'époque minoenne (2700-1200 av. J.-C.), en Crète. Cela atteste donc de la culture de l'olivier, de la production et du commerce de son huile, qui devait déjà servir à l'alimentation, à l'éclairage et aux rites. À partir du XVI^e siècle av. J.-C., les Phéniciens implantent l'olivier dans toute la Grèce. L'huile d'olive chez les Grecs anciens représentait la source principale de lipides alimentaires (Blondel J., 1979).

Plus tard, la chute de l'Empire romain, la progression du christianisme, puis de la civilisation arabo-musulmane entraînent un changement des modes de consommation, des zones de production et des circuits commerciaux. Avec les croisades, Génois et Vénitiens ont développé un commerce très actif et fructueux avec l'Orient. Cela donne une impulsion à l'oléiculture pour répondre aux besoins nouveaux, pour la fabrication du savon (apparu au IX^e siècle) et l'ensimage textile.

Avec le XVI^e siècle s'ouvre une période de conquête qui a conduit l'olivier à son extension territoriale maximale, sous l'influence d'une demande croissante. Les caravelles espagnoles introduisent l'olivier sur les terres du Nouveau Monde, comme au Mexique, au Pérou (en 1560), au Chili, en Argentine et en Californie. Au cours des périodes plus récentes, l'expansion de l'olivier s'est poursuivie en dehors des pays de la Mare Nostrum à Montpellier, en s'implantant en Afrique du Sud, en Australie, au Japon ou en Chine. Mais l'olivier ne

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

disparaît jamais des rives de la Méditerranée, et son "or liquide" reste, quels que soient le temps et l'espace, le symbole et la richesse du monde méditerranéen (Jacotot, 1993).

En Algérie, l'olivier est de longue date, il aurait été importé par les Phéniciens puis développé plus tard par les Romains, et enfin par les Arabes (Cherrât et Nait Chaban, 1999).

1.2 Définition de l'huile d'olive

D'après le conseil oléicole International, l'huile d'olive est définie comme étant une huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea Europaea*). Si l'huile d'olive est un produit intéressant d'un point de vue nutritionnel c'est tout d'abord pour sa composition en acides gras. En outre cette composition particulière surtout intéressante pour ses composés minoritaires tels que les polyphénols. L'intérêt nutritionnel de ces composés phénoliques réside dans leur forte capacité antioxydant qui pourrait prévenir ou ralentir l'apparition de certaines maladies dégénératives ainsi que les maladies cardiovasculaires. Optimiser leurs contenus dans l'huile d'olive présente donc un réel intérêt de santé publique (COI, 2015).

1.3 Les types de l'huile d'olive

Selon le (COI, 2022) on peut distinguer trois types d'huile d'olive :

1.3.1 L'huile d'olive vierge (l'huile naturelle)

C'est une huile produite à partir d'olives fraîches, sans utilisation de produits chimiques ni de solvants. Elle est obtenue uniquement par des moyens mécaniques et considérée comme la plus naturelle. Cette huile est scindée en trois sortes :

- **Huile d'olive Extra vierge** : son acidité libre exprimée dans l'acide oléique ne doit pas dépasser 0,8%.
- **Huile d'olive Vierge** : son taux d'acidité maximal est de 2%.
- **Huile d'olive Vierge courante** : son taux d'acidité ne doit pas dépasser 3,3%.

1.3.2 L'huile d'olive raffinée

Celle-ci est obtenue à partir de l'huile d'olive lampante, qui est une huile de qualité inférieure présentant des défauts de goût et d'odeur avec un taux d'acidité dépassant 3,3%.

L'huile d'olive raffinée subit un traitement de raffinage pour éliminer les impuretés et les arômes indésirables, ce qui donne une huile inodore, insipide et de couleur claire. Elle a également un point de fumée plus élevé, ce qui la rend utile pour la cuisson à haute température. Cependant, elle perd ses bienfaits pour la santé et son goût d'olive caractéristique lors du processus de raffinage. On distingue deux types :

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

- **Huile d'olive raffinée** : son taux d'acidité est de 0,3%
- **Huile d'olive** : cette huile est obtenue par un mélange de l'huile d'olive vierge et de l'huile raffinée, avec un taux d'acidité ne dépasse pas 1%.

1.3.3 L'huile de grignon d'olive

L'huile de grignons d'olive est une huile obtenue à partir du résidu solide qui reste après l'extraction de l'huile d'olive vierge ou extra vierge. Contrairement à l'huile d'olive raffinée, l'huile de grignons d'olive conserve une grande partie de ses propriétés nutritionnelles et de son goût d'olive, car elle est extraite par des procédés physiques. De plus, elle est riche en acides gras mono-insaturés. Cette huile est principalement utilisée pour la friture. On peut distinguer trois types :

- **L'huile de grignon d'olive brute** : elle est destinée soit au raffinage pour la consommation ou à usage non alimentaire ou technique
- **L'huile de grignon d'olive raffinée** : elle est obtenue par le raffinage de l'huile de grignon d'olive brute, son taux d'acidité inférieur à 0,3%.
- **L'huile de grignon d'olive** : C'est un mélange des trois types d'huiles : l'huile de grignon d'olive, raffinée et l'huile d'olive vierge, son acidité ne dépasse pas 1%.

1.4 La superficie oléicole mondiale

L'olivier est une culture méditerranéenne par excellence. Selon le conseil oléicole international (COI), plus de 10 millions d'hectares d'oliviers sont cultivés dans le monde, ou 98 % sont localisés dans le bassin méditerranéen. L'olivier est une culture méditerranéenne par excellence. Selon le conseil oléicole international (COI), plus de 10 millions d'hectares d'oliviers sont cultivés dans le monde, ou 98% sont localisés dans le bassin méditerranéen. (IDDIR. 2020).

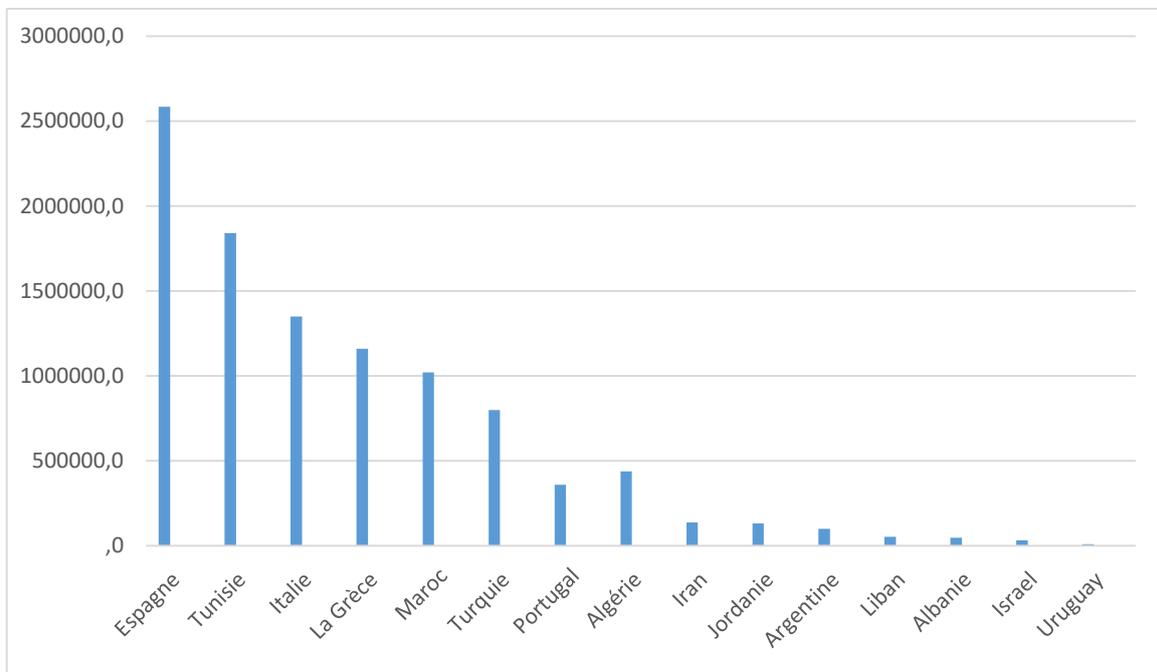
Ces dernières années, l'olivier a connu une extension progressive à travers le monde, plusieurs pays non méditerranéens ont tendance à développer cette culture à savoir : l'Amérique, l'Australie et la Chine, l'Afrique de sud. Les pays dans lesquels les olives sont plantées sont passés de 46 à 65 pays. (IDDIR. 2020)

L'Espagne, compte la plus grande superficie d'oliveraies et le plus grand nombre d'oliviers, avec une superficie 2 584 564 ha, suivis par la Tunisie, 1 839 600 ha, ensuite arrive, l'Italie avec 1 350 000 ha puis la Grèce avec 1 160 000 ha, la Turquie et le Maroc et le Portugal également avec une superficie successivement 798 493 hectares, 1 020 000 hectare, 358 513.

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

En Algérie les superficies occupées par l'olivier sont de l'ordre de 438 828 ha hectares (COI .2020).

Figure 1 : Superficie oléicole des pays membres du COI



Source : COI, 2020.

1.5 Les pays producteurs de l'huile d'olive

La production mondiale de l'huile d'olive a été estimée par la Commission Européenne, à 3,269 millions de tonnes pour la campagne 2019/2020, et à 3 019 Mt en 2020/2021 (COI.2022).

L'Union européenne est le premier producteur, avec 70% de la production mondiale, les perspectives de la production dans l'UE devraient atteindre environ de 1 920 millions tonnes d'huile d'olive pour la campagne 2019/2020 et 2 051 millions de tonnes pour la campagne 2020/2021 qui été baisser par rapport à la campagne 2018/2019 (2, 188 Mt) (COI, 2022).

La production totale des olives de table dans le monde est estimée à 771 000 tonnes en 2019/2020, parmi les pays producteurs, l'Espagne avec 546 300 tonnes, la Grèce 230 000 tonnes d'olives de table, et l'Italie avec 62 500 tonnes (COI, 2022).

1.5.1 La production mondiale d'huile d'olive par pays

Les principaux pays producteurs de l'huile d'olive sont les pays du Sud de l'Europe notamment, l'Espagne, l'Italie, la Grèce, Turquie, et les pays de l'Afrique du Nord (Tunisie, le Maroc et l'Algérie), ainsi les pays du Sud–Est méditerranéen (Syrie, Liban, Jordanie).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

La production par pays est largement dominée par l'Espagne, avec une production moyenne qui dépasse 1,38 Mt en 2021 (une part moyenne égale à 45% chaque année). Suivie par l'Italie avec 237 500 tonnes en 2021, contre 366 000 t en 2020, une baisse de 92 500 tonnes. La Grèce se place en troisième position avec une production de 275 000 tonnes dans les deux campagnes 2019/2020 et 2020/2021, la Turquie avec une production estimée à 230 000 tonnes en 2020 et le Portugal avec production moyenne de 100 000 tonnes par année (COI, 2022).

Pour les pays de l'Afrique du Nord, la Tunisie produit des quantités très importantes, la plus forte production est enregistrée en 2020 avec 440 000 tonnes, elle occupe la troisième place des pays producteurs de l'huile d'olive. Le Maroc et l'Algérie sont aussi des pays producteurs de l'huile d'olive, mais avec des quantités moins importantes que la Tunisie. En 2020, leurs productions soient respectivement 145 000 tonnes et 125 500 tonnes. À l'extérieur du bassin méditerranéen, l'Argentine enregistre un rendement moyen égal à 30 000 tonnes chaque année (COI, 2022).

Tableau 1 : Évolution de la production de l'huile d'olive dans le monde durant les campagnes 2015/2016 à 2019/2020.

Unité : Tonne

Production	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
Espagne	1403 300	1 290 600	1 266 000	1 789 900	1 125 000	1 389 000
Italie	320 000	182 300	428 000	173 000	366 000	273 500
Tunisie	140 000	100 000	325 000	140 000	440 000	140 000
Grèce	320 000	195 000	346 000	185 000	275 000	275 000
Turquie	150 000	178 000	263 000	193 500	230 000	193 500
Maroc	130 000	110 000	140 000	100 300	145 000	160 000
Portugal	109 100	69 400	134 800	100 000	140 000	100 000
Algérie	82 000	63 000	82 500	97 000	126 000	70 500
Syrie	110 000	110 000	100 000	154 000	118 000	143 000
Liban	23 000	25 000	17 000	14 000	19 000	12 000
Jordanie	29 500	20 000	21 000	21 000	34 500	23 500

Source : COI, 2022

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

La Syrie, Jordanie et le Liban avec des productions moyennes respectivement, 118 000 t, 34 500 t et 14 000 t, à l'extérieure du bassin méditerranéen, l'Argentine enregistre une quantité moyenne égale à 28 000 tonnes chaque année (COI, 2022).

Cette production millénaire joue un rôle très important dans l'économie de bassin méditerranéen comme elle fait également partie de sa culture et de son régime alimentaire.

2 La culture d'olivier en Algérie

L'Algérie par sa position géographique, fait partie des pays méditerranéens producteurs de l'huile d'olive. La culture de l'olivier est très ancienne, elle est une activité vitale pour les populations qui ont disposent. La filière oléicole constitue un élément important dans le développement agricole, elle représente 4 % de la superficie agricole utile et 40 % de la superficie arboricole totale (MADR, 2020).

2.1 La superficie oléicole en Algérie

La superficie oléicole nationale a connu une croissance pendant ces dernières décennies, elle passe de 168 080 ha en 2000 à 294 200 ha en 2010, pour qu'elle atteindra 438 828 ha en 2020. Le nombre d'oliviers est également augmenté, il est de 16 millions arbres en 2000 passe à plus de 36 millions en 2010 et à 63 millions d'arbres en 2020 (MADR, 2022).

Tableau 2 : Évolution de la superficie oléicole et le nombre d'oliviers en Algérie.

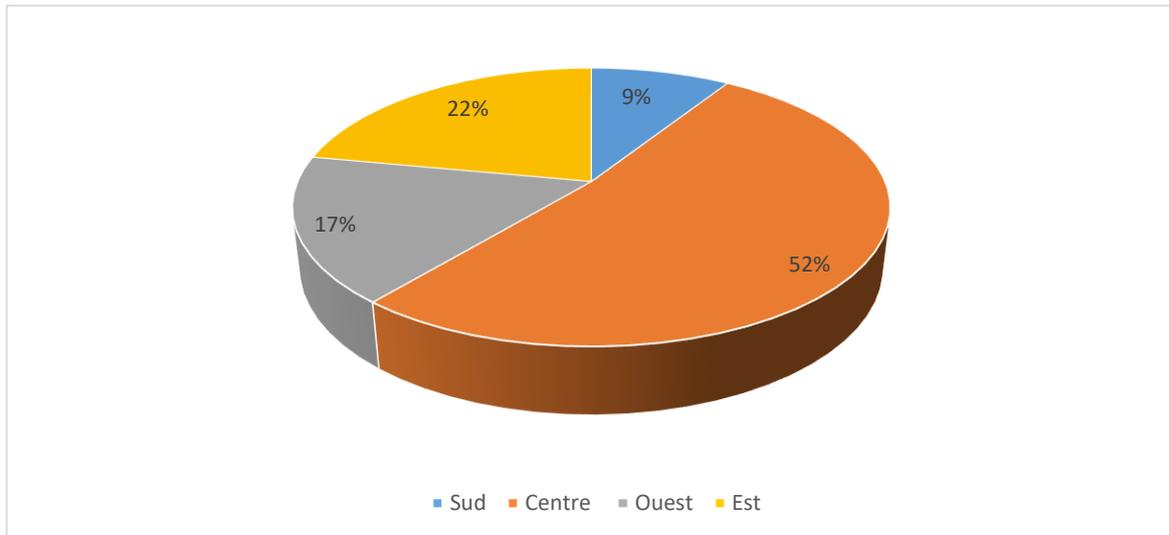
Années	Superficie (ha)	Nombre d'oliviers
2000	16 80 80	16 702 610
2010	294 200	36 335 782
2020	438 828	63 487 958

Source : MADR, 2022

La surface oléicole en Algérie est répartie dans trois régions, la localisation est comme suivie : au centres (Bejaia, Tizi –Ouzou, Bouira, bordj Bou Arreridj) qui occupe la moitié de la superficie oléicole algérienne (54%) , à l'Est (Jijel, Guelma, Skikda, Sétif, Mila, Tessa, Khenchela, Batna, et Souk Ahras) avec 28% du total de la surface oléicole et à l'ouest (Tlemcen, Oran, Ain timouchent, sidi blablas, mascara, Saida, Tiaret, Chleff, Tisemsilt), qui représente 18% de la surface totale. Cette région est destinée à la production des olives de table (MADR, 2021).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Figure 2 : La répartition de la superficie oléicole en Algérie par région.



Source : (MADR, 2021)

2.2 La production oléicole en Algérie

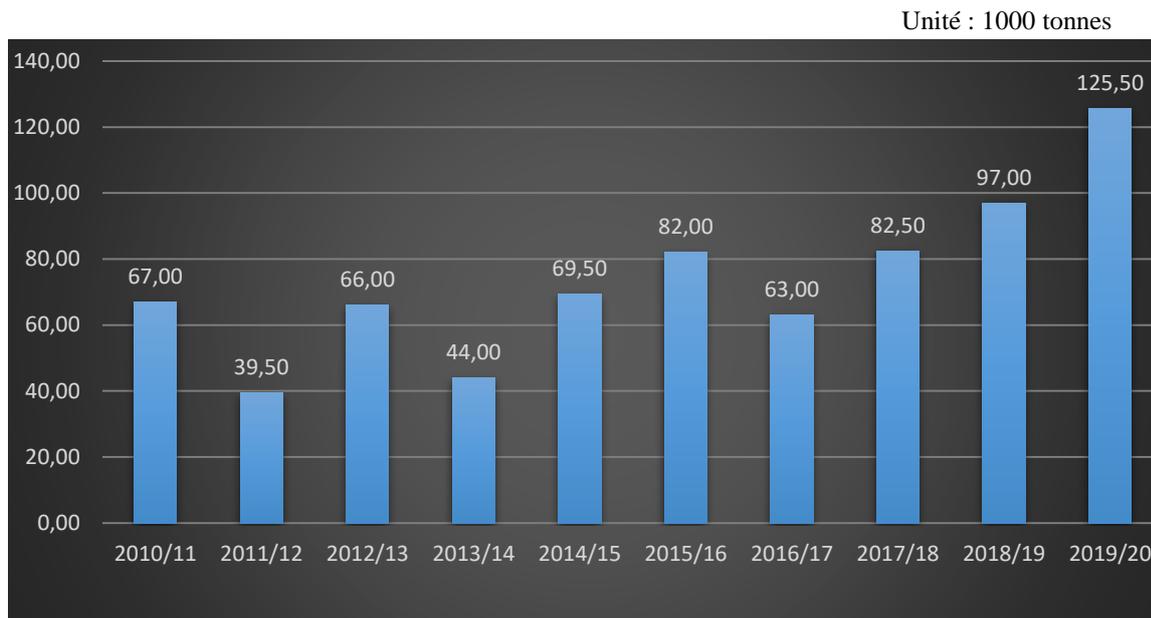
L'Algérie est un pays disposant de surfaces importantes de terres propices aux différents types de culture, l'oléiculture est la première culture arboricole cultivée en Algérie et elle constitue une source importante pour plusieurs familles algériennes.

2.2.1 La production de l'huile d'olive en Algérie

Parallèlement à l'augmentation des surfaces oléicoles, la production de l'huile d'olive a connu une nette évolution. Elle est d'une moyenne de 35 000 tonnes par an durant la décennie 2000-2010, puis elle passe à une moyenne de 73 000 tonnes par an au cours de la décennie 2010-2020 (COI ? 2022). La campagne 2019/2020 l'Algérie arrive à produire une production record de 125 500 tonnes, elle a connu une hausse de 29,5% par rapport à la campagne 2018/2019 et une hausse de 87,5 % par rapport à la campagne 2010/2011. Ces performances sont le résultat de l'entrée en production des jeunes oliveraies sur l'ensemble du territoire algérien.

Figure 3 : Évolution de la production nationale de l'huile d'olive (2010-2020).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI 2021

Les rendements algériens de l'huile d'olive ne sont pas stables, ils varient d'une campagne à l'autre. Ils ont pris une trajectoire croissante à partir de la campagne 2016-2017 jusqu'à la dernière campagne, mais la période de 2010-2015 enregistre des rendements très fluctuants, une année bonne et une autre mauvaise.

Cependant, selon les spécialistes en oléiculture, le volume de production de notre pays reste faible en comparaison avec le potentiel dont il dispose et plusieurs faiblesses persistent malgré les grands efforts déployés par l'État. L'instabilité de la production est causée par plusieurs obstacles qui sont les suivants :

- Le manque de modernisation de ce secteur qui encore traditionnelle, ce qui conduit aux rendements faibles de l'huile d'olive ;
- La qualité faussée de l'huile d'olive par les délais d'attente et les mauvaises pratiques ;
- La sécheresse et manque des surfaces irriguées, ainsi que, les incendies qui affectent beaucoup les surfaces productives ;
- Le phénomène de l'alternance cyclique qui caractérise la culture de l'olivier en Algérie ;
- L'activité oléicole en Algérie a un caractère familial où la production est destinée généralement à la consommation domestique.

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Bien que nous ajoutant d'autres causes d'ordre organisationnelles et institutionnelles constituant des goulots d'étranglement au développement de la culture de l'olivier en Algérie.

2.2.2 Les zones productrices de l'huile d'olive en Algérie

La répartition de la production nationale de l'huile d'olive présente autant d'irrégularités. En effets, celle-ci est majoritairement détenue par la région du Centre (Bejaia, Tizi-Ouzou et Bouira) avec 45% de la production nationale, la région de l'Est (28%) et la région de l'Ouest (17%) (MADR, 2021).

La wilaya de Bejaia est le premier producteur en Algérie sa production moyenne estimé à 1 320 388 quintaux d'olives à l'huile et 537 quintaux d'olives de conserve, soit une part de 22% de la production totale, en deuxième place se trouve Tizi-Ouzou avec une production totale d'olive estimée à 1 070 513 quintaux destinés directement à la production de l'huile d'olive, soit une part moyenne égale à (13%), la wilaya de Bouira avec une production moyenne totale d'olives égale à 461 303quintaux (457 005 qx pour la production de l'huile, 4 298 qx d'olive de table), elle occupe une part moyenne de 10% de la production nationale, Bordj Bouraridj avec respectivement (376 600 qx d'huile d'olive, 17 446 d'olive de conserve) (MADR, 2021). E A L'Est d'Algérie, la wilaya de Jijel est la première avec 682 201 qx d'olive à huile et 660 qx d'olive de table, Sétif avec 498 951 quintaux d'olives, Skikda (270 564 qx). (DSA,2020).

La majorité des olives produites dans la région de l'ouest sont utilisées pour la production des olives de tables, la wilaya de Mascara est la principale wilaya dans cette région, sa production d'olives est de 888 070 quintaux, dont 870 430 qx d'olives de table et seulement 17 640 d'olive à l'huile, Tlemcen (300 000qx ,450 000qx) (MADR, 2021).

Durant ces dernières années, la culture oléicole est améliorée, l'arbre d'olivier est cultivé aux niveaux des zones steppiques et présahariennes, la wilaya de Djelfa est en premier avec 318 960qx d'olives (296 660 qx pour l'huile et 22 300 qx pour le conserve) (MADR, 2021).

Tableau 3 : la production de l'huile d'olive en Algérie par wilayas

Unité : quintal

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Wilayas	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Bejaia	309 182	782 996	533 645	950 651	572 477	893 428	999 634	599 413	986 851	889 851	1 320 338
Tizi-Ouzou	204 000	821 760	179 230	506 637	288 000	382 457	534 642	429 207	760 500	504 208	1 070 513
Bouira	125 396	444 200	177 861	361 216	115 357	671 257	302 780	387 201	384 930	429 952	457 005
BBA	87 357	169 204	124 575	1 272 018	117 133	143 715	152 452	144 754	131 941	364 583	376 600
Jijel	130 494	256 779	247 718	245 308	182 124	146 673	319 018	238 638	261 910	555 379	682 201
Sétif	148 192	303 126	233 520	243 430	165 331	230 416	271 321	262 090	300 217	340 219	497 886
Tlemcen	94 105	162 900	45 000	123 800	135 200	250 000	443 800	292 000	438 000	450 000	450 000
Skikda	142 600	243 150	169 400	311 030	162 100	196 680	347 780	123 810	217 810	222 732	270 564
Djelfa	22 640	49 270	69 990	123 800	101 190	122 640	129 500	195 980	243 890	316 550	296 660
Boumerdès	32 250	169 204	36 882	156 133	51 072	73 348	113 550	58 901	138 277	36 556	175 953
Guelma	41 750	70 995	74 700	100 420	72 680	31 120	126 256	26 922	79 486	72 275	120 140
Total	1 753 152	4 179 905	2 480 140	4 038 055	2 745 093	4 203 320	4 751 198	391 594	5 574 982	5 690 100	5 717 860

Source : MADR, 2021

2.2.3 Les principales variétés d'olives cultivées en Algérie

Il existe 36 variétés en Algérie dont les plus importantes sont :

2.2.3.1 CHEMLAL

Variétés majoritairement cultivées en Grande Kabylie Jouer un rôle important dans l'économie de la région. Il représente environ 40% des plantations d'oliviers algériens (NAAMA et HAOUACHE, 2012) les olives sont petites, pesant 205 grammes, et utilisées

pour produire l'huile, le rendement en huile est de l'ordre de 18 à 22 %. CHEMLAL avec si récolté et pressé bonnes conditions (MENDIL et SEBAI, 2007).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

2.2.3.2 AZERADJ

Représente 10% des oliviers plantés en Algérie. Il est situé en Kabylie (commune Seddouk wilaya de Bejaia) est apparentée à la variété CHEMLAL, (MENDIL et SEBAI., 2007). C'est une variété de vigueur moyenne à port légèrement étalé, et un feuillage luxuriant. Les branches sont grêles, recourbées et plus ou moins retombantes, formant une densité touffue. Variétés auto fertiles. Les fruits de cette variété sont gros (3 à 5 grammes), le rendement en huile est d'environ 15 % la variété est connue pour sa bonne résistance sécheresse (NAAMA et HAOUACHE, 2012).

2.2.3.3 LIMLI

La variété LIMLI, située entre Sidi-Aich et Bejaia, mûrit tôt. Elle produit une huile cuivrée avec beaucoup de pignons (OULEBSIR, 2008).

2.2.3.4 SIGOISE

La variété SIGOISE représente 20% des oliveraies du pays et est la Récolte verte en septembre et noire en décembre (OULEBSIR, 2008). C'est varié Les deux utilisations (olives de table et huile) sont cultivées principalement dans l'ouest du pays, en particulier dans la plaine de SIG (Mascara), le fruit moyen pèse 3 à 3,5 grammes ; sa teneur en huile est de 18% à 22% (MEKERBI et SAIHI, 2014).

2.2.3.5 BLANQUETTE

Cette variété a une forte capacité d'enracinement, avec un taux d'enracinement de plus de 55%. Commun dans le nord-est de Constantine (SKIKDA, GUELMA), le fruit est de poids moyen, pesant 3 g, avec une teneur en huile de 18 à 22 %, et est utilisé dans les huileries et les conserveries (MENDIL et SEBAI, 2007).

Tableau 4: Les principales variétés d'oliviers en Algérie

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Variétés	Utilisation	Rendement
Aberkane	L'huile et olive de table	16 à 20 %
Agrarez	L'huile et olive de table	16 à 20%
Aharoun	L'huile et olive de table	18 à 22 %
Aimel	L'huile	18 à 22 %
Azeradj/ Adjeraz	L'huile et olive de table	24 à 28%
Bouchouk	L'huile et olive de table	22 à 26 %
Bouichret	L'huile	20 à 24 %
Chemlal	L'huile	18 à 22 %
Limli/ imeli	L'huile	20 à 24 %
Tabelout	L'huile	20 à 24 %
Tefah/ Atefah	L'huile et olive de table	18 à 22 %
Takesrit	L'huile	16 à 20 %
Sigoise	L'huile et olive de table	18%
Ferkanie	L'huile et olive de table	32%

Source : ITAFV, 2006.

2.3 La production oléicole dans la wilaya de Bejaia

2.3.1 Le secteur agricole dans la wilaya de Bejaia

La wilaya de Bejaia présente une diversité d'espaces naturels avec un potentiel en sol assez important dominé par l'activité agricole. La Superficie Agricole Totale (SAT) est estimée à environ 164 794 hectares, dont la Superficie Agricole Utile (SAU) est de 130 917 hectares (79.4%) et 3 587 hectares comme terres improductives (DSA Bejaia, 2021).

Cinq zones agricoles sont identifiées :

- **La zone de la haute de la vallée de la Soummam**

Cette zone représente 17% de la part de la superficie agricole utile (SAU) de totale de la wilaya, elle occupe la première position avec une superficie agricole utile représentant 74% de la superficie totale (ST) de la zone. (ANIRF, 2020)

- **La zone de la basse vallée de la Soummam**

Elle représente près de 42% de la SAU totale de la wilaya de Bejaia, mais elle ne valorise que 47.5% de la superficie totale de la zone. (ANIRF, 2020).

- **La zone de montagne des Bibans et des Babors de la petite Kabylie**

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Elle dispose près de 43% de la SAU de la wilaya et près de 40% de la superficie totale de la zone, elle forme essentiellement les parties nord-est et sud-est du territoire de la wilaya, cette zone propice au développement de l'oléiculture, de l'arboriculture rustique et l'élevage bovin et ovin. (ANIRF, 2020)

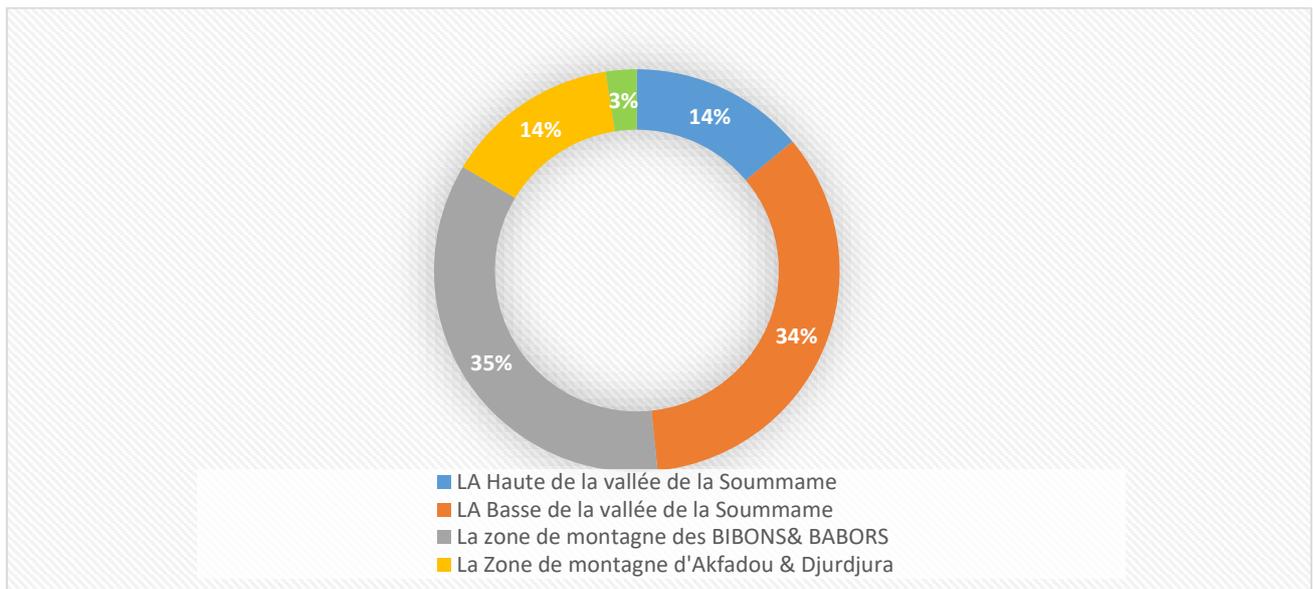
- **La zone de montagne d'Akfadou et de Djurdjura**

Elle est formée par des monts de haute à moyenne altitude eu nord- ouest de la wilaya, à la jonction avec les communes montagneuses de la wilaya de Tizi-Ouzou et ne représente que 17% de la SAU totale de la wilaya, cette zone est difficile d'accès et peu pourvue en terres agricoles. (ANIRF, 2020)

- **La zone de la corniche kabyle**

C'est une petite zone ne représentant que 03% de la SAU totale de la wilaya, mais ses terres sont assez riches ; elle dispose d'une SAU représentant 28% de la superficie totale de la zone. (ANIRF, 2020)

Figure n° 1.3 : Les zones agricoles de la wilaya de Bejaia



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de MADR 2021

2.3.2 La culture d'olivier à la wilaya de Bejaia

2.3.2.1 La superficie oléicole de la wilaya de Bejaia

Il y a environ de 5 720 965 oliviers dans la wilaya de Bejaia, répartis sur une superficie de 58 068 hectares. Le nombre d'arbres en production a atteint 5 276 883, dont 515 823 sont des arbres isolés et 4 761 060 en masse (DSA Bejaia, 2022).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Tableau 5 : La répartition de superficies oléicoles par communes à la wilaya de Bejaia.

Communes	Superficie (ha)	Oliviers en masse	Oliviers isolés	Totale des oliviers
Ait Rzine	4 453,7	261 759	50 000	311 759
Ighil Ali	3 603,52	224 870	86 000	310 870
Bouhamza	2 937,64	298 766	0	298 766
Tamoukra	2 796	251 508	12 000	263 508
Amalou	2528,35	258 238	0	258 238
Seddouk	2406,59	222 979	20 980	243 959
Chmini	1754	199 177	3 600	172 777
Tazmalt	1714,75	107 295	22 455	130 380
Akbou	1 563, 75	147 799	6400	144 199
Beni Mlikech	1 439	84 593	39 980	124 519
Chellata	1457,40	109 398	11 048	120 446
Ighram	1382,54	105 335	121 200	106 547
Ouzellagen	1277,83	119 342	10 648 00	129 990
Ilemathen	1261,55	110 723	0	110 723

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de la DSA Bejaia, 2022

En termes de superficie plantée d'oliviers, la région d'Ait Rzine se taille la part du lion (4 453,7 ha), suivie par Ighil Ali (3 603,52ha), Bouhamza (2 937, 64 ha), Tamoukra (2 796 ha), Amalou (2 528, 35 ha), Amizour (2 415, 50 ha), Seddouk (2 406,59 ha), Chmini (1 754 ha), Tazmalt (1 714,75 ha), Akbou (1 563,75 ha), Chellata (1457,40 ha), Beni Mlikech (1 439 ha), Ighram (1382, 54 ha), (Ouzellagen (1 277, 83 ha) et Ilemathen (1 261,55 ha) (DSA Bejaia, 2022).

2.3.2.2 La production de l'huile d'olive à Bejaia

La wilaya de Bejaia est un pôle oléicole par excellence, son caractère montagnoux et son climat méditerranéen ont fait d'elle une région pilote en termes de production oléicole, sa production prévisionnelle est de 26 millions litres d'huile d'olive durant la saison 2019/2020, soit une hausse de 5 millions par rapport à la saison 2018/2019 qui atteindra 18 millions de litres, réaliser sur une superficie de 58 000 ha, qui occupe 70% de la surface arboricole totale (H. Zaidi & Bouzenit & Meradi).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Selon les statistiques de la direction des services agricoles de la wilaya de Bejaia, la production de l'huile d'olive à Bejaia a connu une évolution durant les décennies 2000 à 2020.

Elle est de 129 77 hl en 2000, avec une production d'oliviers estimée à 644 600 quintaux, dont 1660 qx d'olives de conserve et 642 940 qx d'olives à l'huile et un rendement de 20.2 litres/quintal. En 2010, la wilaya de Bejaia enregistre une production qui arrive à 310 598 quintaux d'oliviers (1416qx d'olives de table et 309 182 d'olives à l'huile) (DSA Bejaia, 2021) La production de l'huile d'olive en 2020 est de 262 726 hl, soit un rendement égale à 19.9 l/q et 1 320 875 quintaux d'olives réparties comme suit : 537 qx pour le conserve, 1 320 338qx pour l'huile (DSA, 2020), durant l'année 2022 la production oléicole de la wilaya a baissé , elle est de 13.7 million de litres, ce recule de production est expliquer par plusieurs facteurs : la sécheresse qui affecter cette région, ainsi la pluviométrie déficiente, la destruction de plusieurs anciens oliviers par les feux de forêts qui affecté plus 37 communes de la wilaya , la hausse de la température dues aux changement climatique , l'apparition de certaines maladies, la conduite en grande partie en régime pluvial de la productivité des plantations oléicoles, l'absence de nouvelles techniques de ramassage d'olive ainsi la longue durée de conservation des olives avant la trituration ce qui influe sur les rendements de l'huile d'olive (Arezki. Slimani, 2022).

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Tableau 6 : La production des olives de table et d'olives à l'huile dans la wilaya de Bejaia durant les campagnes 2010 à 2020

Années	Production (Qx)		
	Olives de table	Olives à huile	Totale des olives
2010	1 416	309 182	310 598
2011	1 516	782 996	784 512
2012	820	533 645	534 465
2013	1 710	950 651	952 361
2014	1 023	572 477	528 500
2015	1 581	893 428	895 009
2016	2 056	999 634	1 001 690
2017	1 138	599 413	600 551
2018	670	986 851	987 521
2019	482	889 851	890 333
2020	537	1 320 338	1 320 875

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de la DSA Bejaia, 2022

2.3.3 La production de l'huile d'olive par communes

L'essentielle de la production de l'huile d'olive à Bejaia est fournie par la vallée de la Soummam soit par les communes situées entre Sidi Aich et Tazmalt.

La commune de Boudjlil est le premier producteur de la wilaya, sa production est arrivée à 11 205 hl par année, en deuxième position se trouve la commune d'Ait Rzine avec une production annuelle 8 872 hl, la commune de Béni Maouch vient en troisième position avec 6574 hl par année, suivie par la commune d'Ighil Ali, une production qui atteindrent 6 853 hl par année, on trouve par la suite, Bouhamza, Tamoukra, Amalou, Seddouk, avec respectivement, 5890hl, 5416 hl, 5050 hl, 4301 hl, Ouzellagen(3221 hl), Akbou (3159 hl), Tazmalt(3406 hl), Chmini (3455 hl) Chellata (2421 hl), Beni Mlikech (3041 hl), Tinebdar(1053 hl). (DSA, 2021)

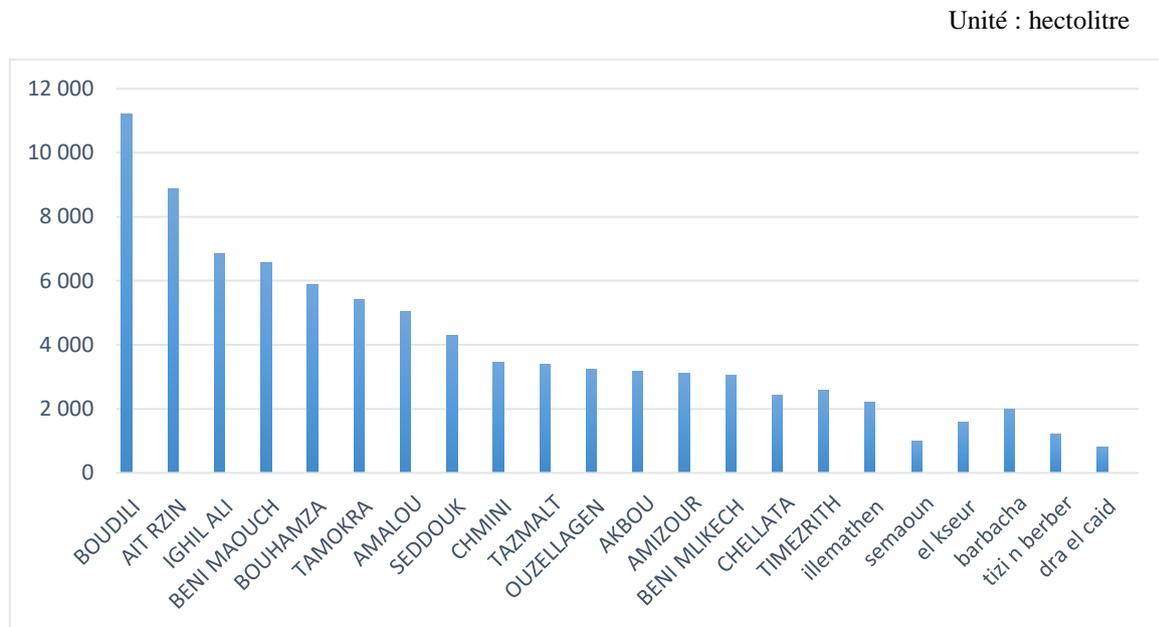
Les autres communes, on trouve Amizour, elle produit environ de 3125 hl, Timezrith, Ilemathen, El Kseur, Samaoun qui produisent 2574 hl, 22019 hl, 1010 hl respectivement (DSA Bejaia, 2022).

Les communes côtières (sahel) de Bejaia sont aussi des zones productrices de l'huile d'olive, mais avec de quantités moins importantes, on trouve la commune de Barbacha avec (2007 hl),

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Tizi n'berbère (1197 hl), Dra El Caïd (817 hl), Aokas (545 hl), kherrata (556 hl) (DSA Bejaia, 2022).

Figure 4 : La production d'olives et d'huile d'olive dans les subdivisions de la wilaya de Bejaia

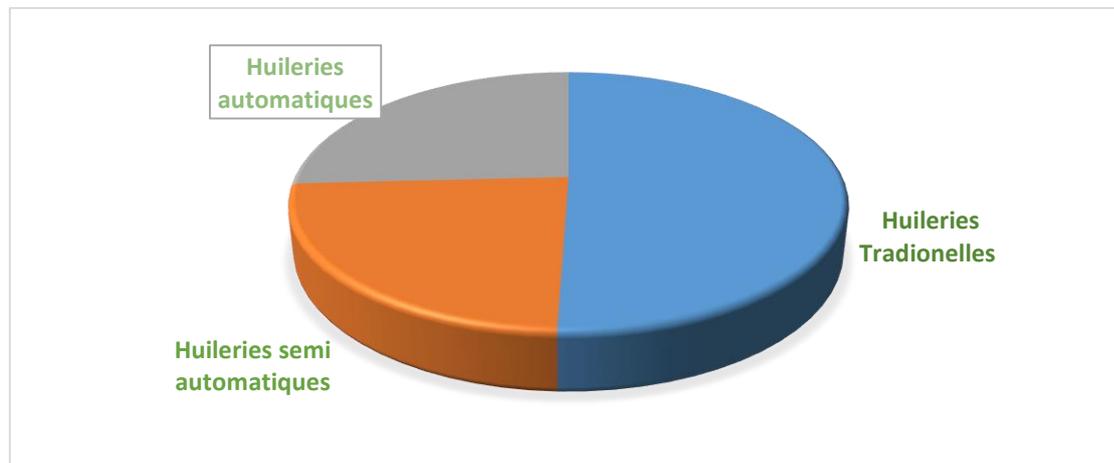


Source : Réalisé par nos soins à partir des données de la DSA Bejaia, 2022

2.3.4 Les huileries dans la wilaya de Bejaia

La wilaya de Bejaia recèle 198 huileries traditionnelles avec une capacité de trituration de 5337qx/j, 128 Huileries semi-automatiques assurant la trituration de 5745 qx/j et enfin 90 huileries automatiques d'une capacité totale de 111 00 qx/j (DSA Bejaia, 2022).

Figure 5: Types d'huileries à la wilaya de Bejaia



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de la DSA Bejaia, 2022

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Selon la direction des services agricole (DSA), la wilaya de Bejaia totalise 416 huileries qui génèrent des déchets liquides (margines) d'environ 433 067hl/an et des déchets solides (grignons) d'environ 373 313qx/an. (DSA Bejaia, 2022).

La commune de Beni Maouch contient le plus grand nombre d'huileries, 29 huileries réparties comme suit : 28 huileries traditionnelles avec une capacité de production de 44 800 qx/j et 1 huilerie automatique sa capacité de production est de 6 400 qx/j, Ait Rzine avec 24 huileries dont 15 sont traditionnelles, 2 automatiques et 7 automatiques, ces capacités de production sont respectivement : 45 600 qx/j, 7200 qx/j, 51 200 qx/j , 22 huileries sont trouvées dans la commune d'Ouzellagen (5 huileries traditionnelles, 10 semi-automatiques et 7 automatiques) , Bouhamza (21 huileries), Tamoukra(17 huileries), Seddouk (17 huileries), Akbou (12 huileries),Amalou, Ighil Ali, Ighram avec 11 huileries, Chellata, Boudjlil avec respectivement (9 et 8 huileries) (DSA Bejaia, 2021).

Tableau 7: Types et nombre d'huileries par communes à la wilaya de Bejaia

Communes	H. Traditionnelles	H. semi-automatiques	Huileries automatiques	Totale
B. maouch	28	0	1	29
Ait Rzine	15	2	7	24
Ouzellagen	5	10	7	22
Tazmalt	0	9	13	22
Bouhamza	15	4	2	22
Tamoukra	12	4	1	17
Seddouk	1	9	4	14
Akbou	2	4	6	12
Amalou	1	7	3	11
Ighil Ali	7	1	3	11
Ighram	6	2	3	11
Chellata	5	1	0	9
Boudjlil	0	4	4	8

Source : DSA, 2021.

Chapitre I : Aperçus général sur la production oléicole au monde et en Algérie

Conclusion

Pour conclure, nous avons constaté que la filière oléicole occupe une place importante dans l'économie mondiale de plusieurs pays, particulièrement les pays du bassin méditerranéen avec une production oléicole atteignant les trois millions de tonnes, les plus grands producteurs de l'huile d'olive sont l'Espagne et l'Italie, ces deux pays présentent deux tiers de la production mondiale.

L'Algérie possède un potentiel prometteur pour la production d'huile d'olive grâce à ses vastes surfaces propices à la culture oléicole. Bien que des progrès aient été réalisés ces dernières années, des défis persistent, notamment le manque de modernisation du secteur, des problèmes de qualité et des conditions météorologiques défavorables. La production d'huile d'olive est concentrée dans les régions du Centre, de l'Est et de l'Ouest, avec la wilaya de Bejaia en tête.

Pour améliorer la production d'huile d'olive en Algérie, il est nécessaire de poursuivre les efforts de modernisation des techniques agricoles, de promouvoir de bonnes pratiques, de gérer efficacement les ressources naturelles et de soutenir les producteurs locaux. Ces mesures contribueront à exploiter pleinement le potentiel du pays en tant que producteur d'huile d'olive de qualité.

Chapitre II

*Diagnostic de la consommation mondiale d'huile
d'olive et d'olive de table*

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

Introduction

La consommation mondiale de l'huile d'olive n'occupe que 2% de la consommation totale des huiles végétales. Cependant, les principaux pays producteurs sont, aussi les principaux consommateurs, la consommation de l'huile d'olive est concentrée dans les pays membres de COI, dont, l'union européenne est en premier (Notamment l'Espagne et l'Italie), suivie par les pays membres de COI non européens (la Turquie), ensuite se trouve les pays non membres de COI, États-Unis qui occupent la troisième place des pays consommateurs d'huile d'olive (COI, 2022).

L'Algérie occupe la 8^e place des pays consommateurs de l'huile d'olive, dont la totalité de sa production est destinée à la consommation locale. Par contre la consommation des olives de table, l'Algérie est classée en deuxième rang derrière la Turquie qui occupe la première place, et viennent par la suite l'Espagne, la Grèce et l'Italie (COI, 2022).

Dans ce chapitre, nous allons d'abord présenter les différentes approches théoriques de la consommation, ont passant par la suite à la consommation mondiale oléicole (huile d'olives et olives de table), puis ont présente la consommation de l'huile d'olive en Algérie.

1 La consommation : Approches théorique et conceptuelle

1.1 Définition de la consommation

Selon le dictionnaire d'économie et de science sociale, « *la consommation entraîne la disparition, plus ou moins rapide par destruction ou par transformation, des biens ou des services utilisés* » autrement dit la consommation désigne l'utilisation d'un bien ou d'un service qui entraîne à terme sa destruction. (ILMANE M-CH, 2009, p206)

Au sens large, la consommation est un ensemble des dépenses réalisées dans des biens et des services pour satisfaire les besoins. Elle peut se considérer comme une dépense temporaire de la richesse et elle se réalise au cours d'une, c'est un objet indispensable au quotidien de chaque ménage et repose sur le principe d'échange entre une quantité versée et une autre à recevoir, ce qui fait une relation d'échange direct entre la consommation et le revenu des individus (Patrick C.2013).

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

1.2 Les types de la consommation

1.2.1 La consommation finale et intermédiaire

- **La consommation finale**

Cette consommation est dite finale, car elle explique la sortie définitive des biens consommés, elle correspond aux dépenses des ménages en biens et services pour répondre à leurs besoins, donc c'est l'utilisation d'un bien pour la satisfaction des besoins humains, elle implique la destruction immédiate ou l'usure progressive d'un bien (Bousafsafa, M. Tidjet D. 2015- 2016).

La consommation finale distingue plusieurs catégories telles que : les biens durables, les biens non durables, matériels ou immatériels, marchands et non marchands.

- **La consommation intermédiaire**

Dite aussi consommation productive de biens, c'est la transformation des biens et des services dans le cadre du processus de production, d'autres manières c'est le produit consommé par l'entreprise au cours du cycle de fabrication d'un autre produit (ex : matières premières, énergie) (Bousafsafa, M. Tidjet D. 2015- 2016). C'est la valeur des B/S utilisés dans le processus de production ou incorporés dans le produit final, cela inclut les coûts des matières premières, les achats auprès des fournisseurs, le loyer, les frais généraux ..., mais n'inclut pas les coûts de main-d'œuvre ni l'usure des équipements durable, la consommation intermédiaire est nécessaire à la production des entreprises (Bousafsafa, M. Tidjet D. 2015- 2016).

1.2.2 La consommation individuelle et collective

- **La consommation individuelle**

Pour cette consommation, le bien consommé ne l'est que pour un seul individu, ce qui implique l'exclusion de tout autre individu de même usage en même temps (Exemple : une paire de lunettes).

Autrement dit, la consommation individuelle se réfère aux biens et aux services qui sont consommés par une seule personne, ces biens ne pouvons pas être partagés par plusieurs personnes, donc ses biens sont des biens durables.

- **La consommation collective**

Contrairement, à la consommation individuelle, elle se réfère à la consommation de biens et services qui peuvent être utilisés simultanément par plusieurs personnes sans exclusion, ces

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

derniers sont fournis généralement par l'état ou d'autres organisations publiques et sont destinés à la satisfaction des besoins collectifs de la société (Foughali Wafa & Bennaid Loubna, 2022)

Donc, la consommation collective regroupe l'ensemble des biens et des services que les individus peuvent consommer en même temps, sans possibilité d'exclusivité et tout en satisfaisant le même besoin, exemple l'utilisation d'une route (Foughali Wafa & Bennaid Loubna, 2022).

1.2.3 La consommation marchande et non marchande

- **La consommation marchande**

C'est la vente ou bien l'échange d'un bien ou d'un service à la consommation d'un marché pour un prix qu'il peut couvrir le coût de production de ce bien. Elle fait référence à l'achat ou l'échange de biens et de services sur un marché pour un prix qui couvre le coût de production de ces biens et services. Les biens de consommation courante, tels que la nourriture, les vêtements et les produits électroniques, sont souvent achetés par les consommateurs sur un marché pour leur usage personnel ou familial. Les services de consommation marchande comprennent des activités telles que les soins de santé, les services financiers, les services de transport et les services de restauration. La consommation marchande est un élément clé de l'économie de marché, car elle encourage la production et la fourniture de biens et services pour répondre à la demande des consommateurs (TACHEIX, Thierry, 2008)

La consommation non marchande

C'est l'utilisation de biens et de services qui ne sont pas échangés sur les marchés, ces derniers sont fournis par des entités publiques telles que des gouvernements ou des organisations à but non lucratif gratuitement ou à des prix qui ne couvrent pas le coût de leur production. Les services non marchands comprennent des domaines tels que l'éducation publique, les soins de santé publics, les services de sécurité publique, les parcs et les bibliothèques. Les services collectifs pouvant toutefois produire par les secteurs privés, comme les cliniques par exemple, la consommation non marchande est une part importante de la vie sociale et communautaire, contribuant à la croissance économique et au bien-être collectif (TACHEIX, Thierry, 2008).

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

1.3 Approches théoriques de la consommation des ménages

1.3.1 La théorie néoclassique

La pensée néoclassique trouve son origine dans les travaux de WALRASL, VILFREDOP et MARSHALL A. Les économistes néoclassiques se sont opposés à la valeur du travail et ont souligné le rôle de l'utilité marginale, elle fournit la satisfaction de la dernière unité consommée ou une unité supplémentaire, qui lui donne une valeur. Si nous parlons de la théorie de la consommation néoclassique, nous parlons de calcul de marginal et d'équilibre de marché. La théorie néoclassique cherche à expliquer les phénomènes économiques au niveau du comportement individuel guidé par des principes rationnels de consommateurs rationnels. Considérons le point de tangente entre ses courbes d'indifférence et la ligne budgétaire à la contrainte de revenu, cherchant à maximiser son utilité (LONGATTE J, VANHOVE P, 2013).

Le taux d'intérêt réel a un impact négatif sur la demande de fonds d'investissement, mais un impact positif sur l'offre d'épargne, « En ce qui concerne les marchés des biens et des services, étant donné que la production et l'investissement est donné, la consommation elle ne peut en découler que le solde » cette détermination résiduelle de la consommation est appelée « la loi des débouchés de SAY J B » (LONGATTE & VANHOVE, 2013).

Ce modèle opère une antinomie entre la sphère réelle et la sphère monétaire, la détermination de la variable réelle est indifférente de la variable monétaire. Chez les néoclassiques la consommation est le reste de revenu après l'épargne, elle est déterminée par le taux d'intérêt réel (VILLIEU P, 2002).

1.3.2 La théorie keynésienne

Cette fonction repose sur la loi **psychologique fondamentale** selon laquelle « la consommation accroître lorsque le revenu s'élève », elle insiste sur la relation privilégiée entre la consommation et le revenu, cette relation est déterminée par la notion de propension moyenne à consommer qui est le rapport entre la consommation finale des ménages et leur revenu, en déterminant la part de revenu finale consacrer à cette consommation. (KEYNES J-M., 1936)

L'analyse keynésienne est fondée sur deux hypothèses :

- H1 : les dépenses de consommation sont une fonction croissante du revenu courant disponible.
- H2 : l'accroissement de la consommation est plus faible que ceux de revenu.

D'un point de vue mathématique cette fonction est comme suit : $C_t = C_0 + c Y_t$.

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

1.3.3 La théorie du Revenu Relatif de DUESENBERY

À travers sa théorie « le revenu relatif » Duesenberry, insiste sur la valeur des facteurs psychologiques dans la fonction de la consommation, contrairement à l'approche keynésienne, il remarque que la propension moyenne à consommer (consommation/revenu) reste constante sur longue période, alors que le revenu augmente. Pour lui ce n'est pas le niveau de consommation absolu, mais le niveau de consommation relatif, pour lui la modification des habitudes de consommation est plus lente que le changement de revenu (BAILLY J-L., CAIRE G., LAIALLE C., QUILES J-J, 2009).

1.3.4 La théorie du revenu permanent de FRIEDMAN

L'idée de Friedman est que les ménages ont une idée bien précise de leur revenu "normal" sur le moyen long terme. C'est en fonction de celui-ci, appelé revenu permanent, ce dernier « est un flux périodique de recettes constantes qui donnerait la même valeur actualisée que les recettes actuelles et anticipées pour un horizon donné » (VILLIEU P, 2002).

La consommation n'exprime pas directement en fonction de la richesse, elle est exprimée en fonction de revenu permanent, il considère aussi que la consommation effective rassemble à la consommation permanente et selon ses observations il constate la stabilité de consommation des ménages dans le temps et que le revenu réel est irrégulier ce qui explique que la baisse de revenu ne correspond pas toujours à la baisse de consommation (TACHEIX Th, 2008).

1.3.5 La théorie du cycle de vie de MODIGLIANI

L'idée de MODIGLIANI est la même, que FRIEDMAN, il a développé la théorie de « Cycle de vie » pour, vue d'expliquer le comportement de consommation des ménages.

Modigliani suppose que consommation d'un individu est presque constante tout au long de sa vie. La théorie du cycle de vie permet de modéliser le comportement de consommation et d'épargne des individus selon leur âge. Les individus vont accumuler l'épargne pendant leurs vieux jours afin de maintenir leur niveau de consommation, donc le comportement de consommateur est rationnel et maximise son utilité de leur consommation et de leur épargne (VILLIEU P, 2002).

La théorie de cycle de vie est composée de trois périodes :

- **Période de la jeunesse** : Dans cette période la consommation est supérieure au revenu et le patrimoine est négatif. Les agents doivent emprunter

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

- **Période d'activité** : Les revenus sont supérieurs à la consommation, et les agents font le choix d'épargner et de constituer un patrimoine pour financer la consommation de la troisième période.
- **La Retraite** : Les revenus diminuent, mais les agents utilisent leur patrimoine pour maintenir leur consommation

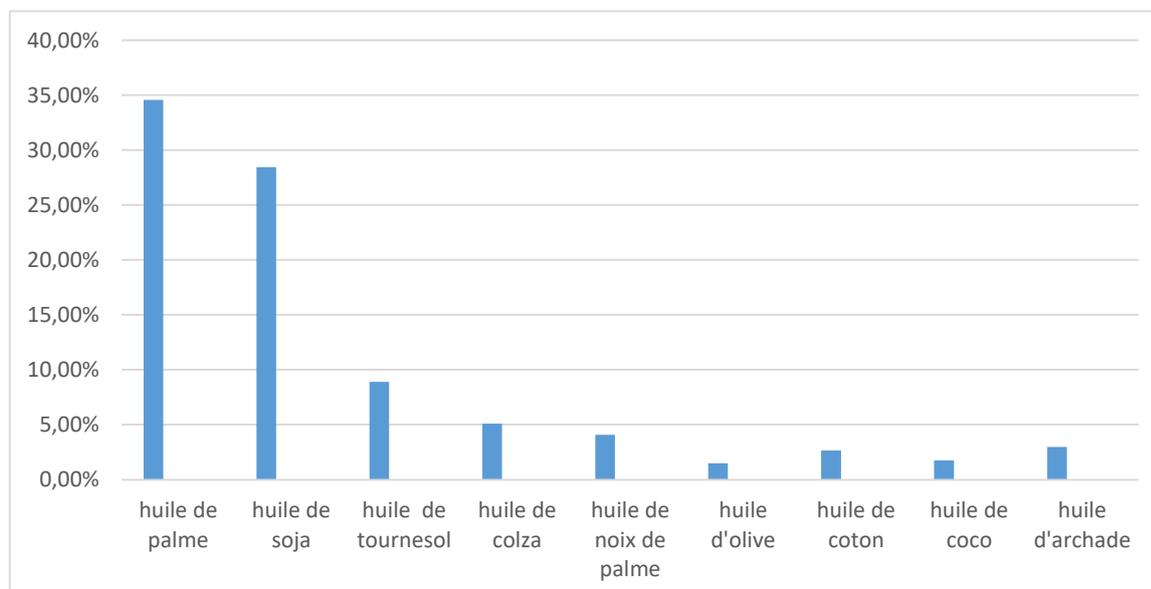
2 La consommation mondiale d'huile d'olive

2.1 La part de la consommation mondiale l'huile d'olive dans la consommation mondiale des autres d'huiles végétales

La consommation mondiale des huiles végétales est de 197 millions de tonnes en 2017, l'huile d'olive représente seulement 1, 5% de totale de consommation des huiles végétales dans le monde, une consommation très loin des autres principales huiles consommées, huile de palme (35%), huile de soja (25%) et huile de colza (14%) (LAZZERI. Y, P.20).

Ce taux faible est causé le prix de cette huile, les prix d'huile d'olive sont supérieurs aux prix des autres huiles qui sont raisonnables ce qui pousse les consommateurs d'achetés d'autres huiles bien que la qualité nutritionnelle et les biens faits sur la santé sont important dans d'huile d'olive.

Figure 6 : La part des principales huiles consommées dans le monde



Source : réalisé avec nos soins à partir des données de COI.

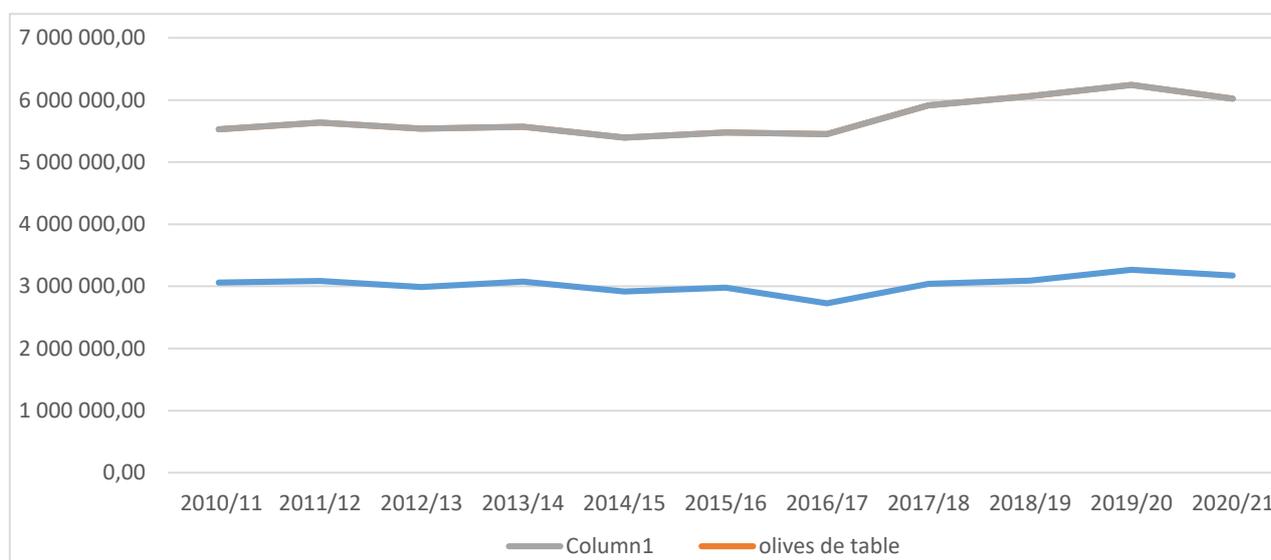
Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

2.2 La consommation des produits oléicoles mondiale

La consommation mondiale de l'huile d'olive et des olives de table s'étend sur 179 pays, cela nous explique le contexte international du secteur oléicole, avec une production localisée et une demande globalement divisée, à suivre cette situation, plus de 162 000 hectares d'oliviers sont plantés chaque année pour satisfaire les besoins de marché (COI, 2022).

Au cours des 30 dernières années la consommation mondiale de l'huile d'olive et d'olives de table est en général augmentée de plus d'un million de tonnes, passant de 1.6 Mt tonnes au début des années 90 à plus de 3 Mt en 2020/2021 pour l'huile d'olive et de 1 065 mille tonne en 1990/1991 à 2 850 000 tonnes en 2020/2021 pour les olives de table (COI, 2022).

Figure 7 : L'évolution de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table dans le monde durant les campagnes 2010/2011 à 2020/2021



Source : réalisé avec nos soins à partir des données de COI

2.2.1 La répartition de la consommation de l'huile d'olive et d'olive de table dans le monde

Concernant la répartition de la consommation dans le monde, la première place est occupée par les pays membres de COI (Conseil Oléicole Internationale), en majorité les pays de l'UE, la consommation totale de l'Union Européenne est de 50 %, une part qui diminue comparant aux années précédentes, cette baisse revient à l'augmentation de la consommation de l'huile d'olive dans les pays de hors l'UE (Tendance de consommation de l'huile d'olive), alors que les pays qui ne font pas partie des membres de COI, consomment une part moyenne estimée à 34 % de totale de consommation mondiale, viennent par la suite les pays membres de COI, non

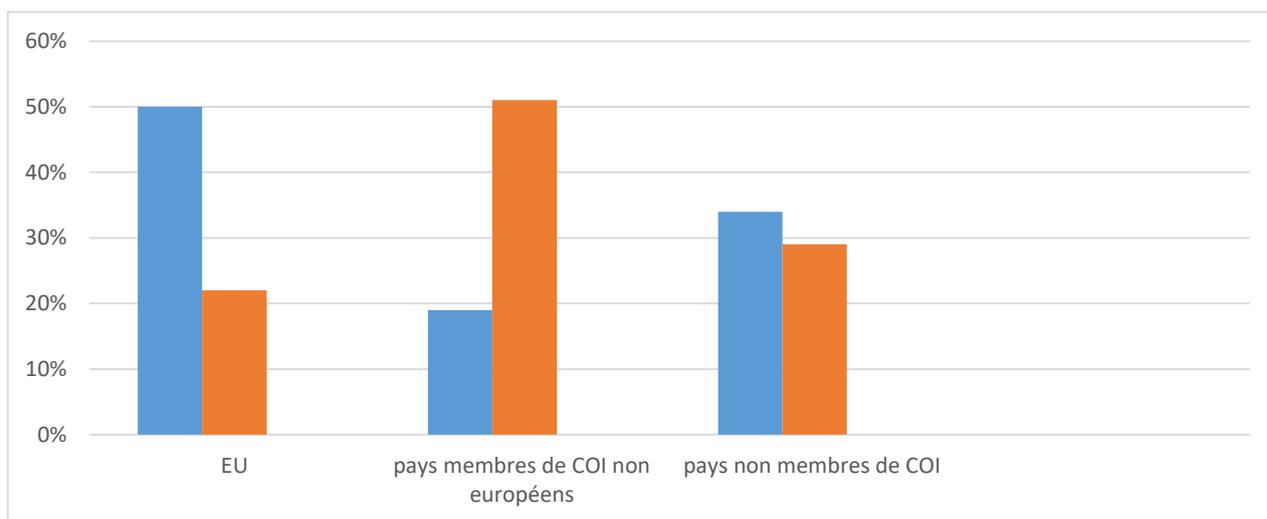
Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

européens avec une part moyenne égale à 19 % de totale de la consommation mondiale.(COI, 2022).

Le conseil oléicole internationale estime une consommation de 2 850 000 tonnes des olives de table en 2020/2021 et 2 972 000 tonnes en 2019/ 2020, soit une augmentation de 1 748, 5 mille tonnes par rapport à l'année 1990/91 (COI, 2022).

Les pays membres de COI restent les premiers consommateurs, dont l'Union Européenne occupe 22% de total de consommation, l'Espagne et l'Italie sont les principaux pays producteurs dans l'Union Européenne. Concernant les autres pays membres de COI non européennes présentent environ de 51% de la consommation mondiale d'olives de table, parmi les pays contenant une forte consommation, la Turquie, la Syrie et, l'Algérie, malgré sa faible consommation de l'huile d'olive (COI, 2022), le reste 29% est occupée par les autres pays qui sont hors le conseil oléicole international comme les USA.

Figure 8 : La répartition de la consommation de l'huile d'olive et des olives de tables dans le monde



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI, 2022

2.2.2 La consommation mondiale d'huile d'olive par pays

Dans le classement des principaux consommateurs, de la campagne 2020/2021, qui sont des membres du COI, l'Europe arrive en tête avec l'Italie et l'Espagne qui consomment respectivement, avec 418,6 milles tonnes et 541,1 milles tonnes, la Grèce et la France avec (110 000 tonnes (140 000 tonnes). L'Allemagne et le Portugal consomment des quantités moins importantes, soit respectivement (82 000 t et 60 000t). Suivent les pays membres du COI non

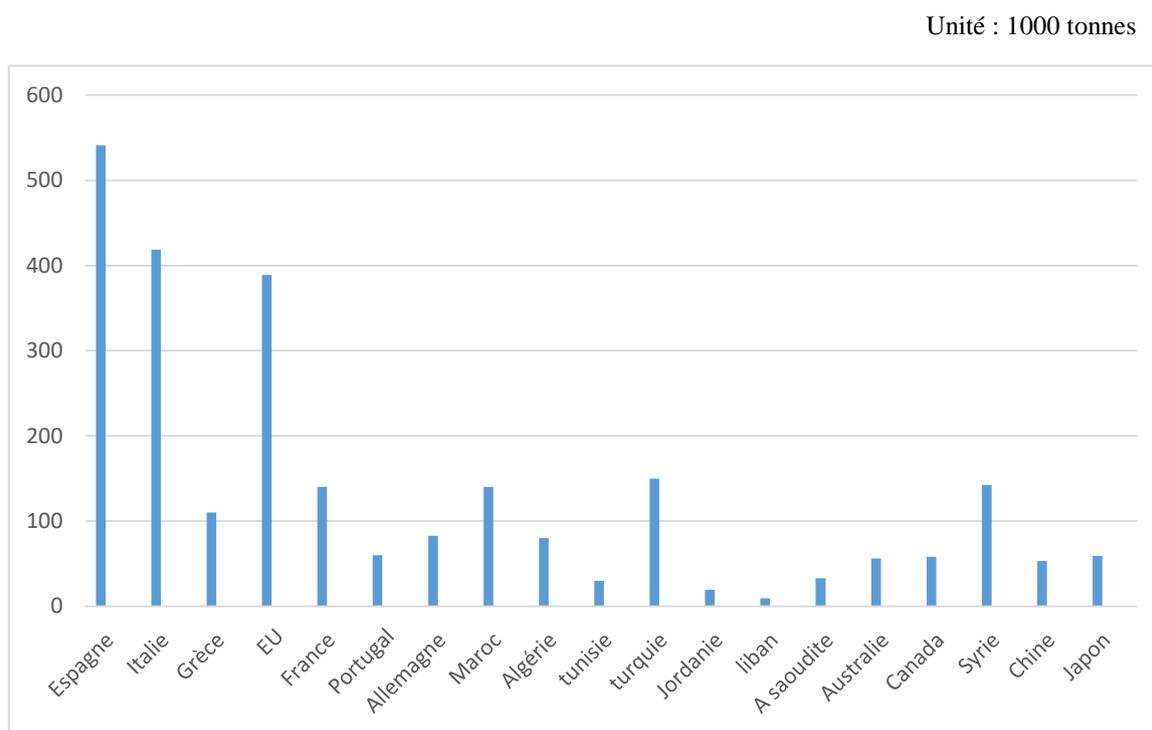
Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

européen, avec la Turquie qui consomme environ 150 000 tonnes, suivies par la Syrie avec 124 000 tonnes, le Maroc avec 160 000 tonnes par an, l'Algérie (80 000 t), la Tunisie (30 000 t), puis l'Amérique, avec d'abord les États Unie 380 000 tonnes d'huile consommées par année, suivie par Brésil avec 85 000 tonnes, Canada (58 000 tonnes) (COI, 2022).

En Asie, les plus grands consommateurs d'huile d'olive sont le Japon (59 000 tonnes) et la Chine (53 000 tonnes), alors qu'en Océanie on citera l'Australie (56 000 tonnes) et au Moyen-Orient, l'Arabie saoudite, qui consomme près de 33 000 tonnes (COI, 2022).

À noter que les pays consommateurs de l'huile d'olive sont aussi des pays producteurs. Donc la consommation est concentrée autour de bassin méditerranéen où se trouvent les principaux pays producteurs.

Figure 9 : La consommation mondiale d'huile d'olive par pays durant les campagnes 2010/2011 à 2020/2021



Source : réalisé avec nos soins à partir des données de COI.

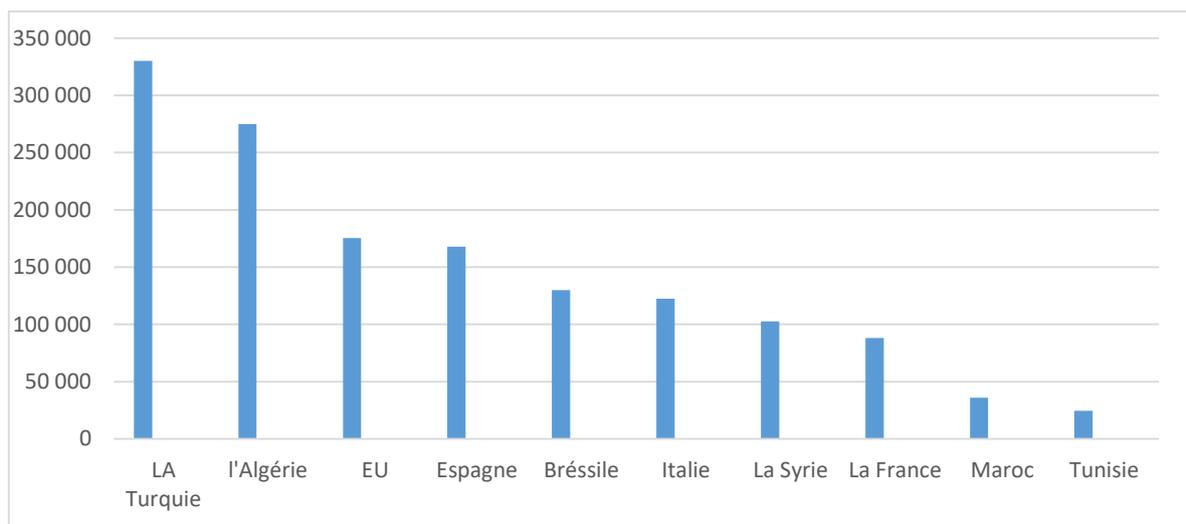
2.2.3 La consommation mondiale des olives de table par pays

les principaux pays consommateurs de l'huile d'olive sont aussi les principaux en consommation des olives de table, pour la campagne 2020/2021, la Turquie conserve la première place avec 330 000 tonnes, suivies par l'Algérie avec 275 000 tonnes, les États Unie

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

avec une consommation égale à 175 500 tonnes, l'Espagne avec 167 milles tonnes, le Brésil (130 milles tonnes), l'Italie avec 122.5 milles tonnes, la Syrie (102 500 tonnes), la France, le Maroc, la Tunisie et le Canada consomment des quantités moins importantes, soit respectivement (88 000 t, 36 000 t, 24 500 t, 39 500 t) par année.

Figure 10 : La consommation des olives de table par pays en 2021



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI, 2022

2.3 La consommation mondiale d'huile d'olive par habitant

Les pays avec la plus forte consommation d'huile d'olive par personne sont les pays producteurs eux-mêmes.

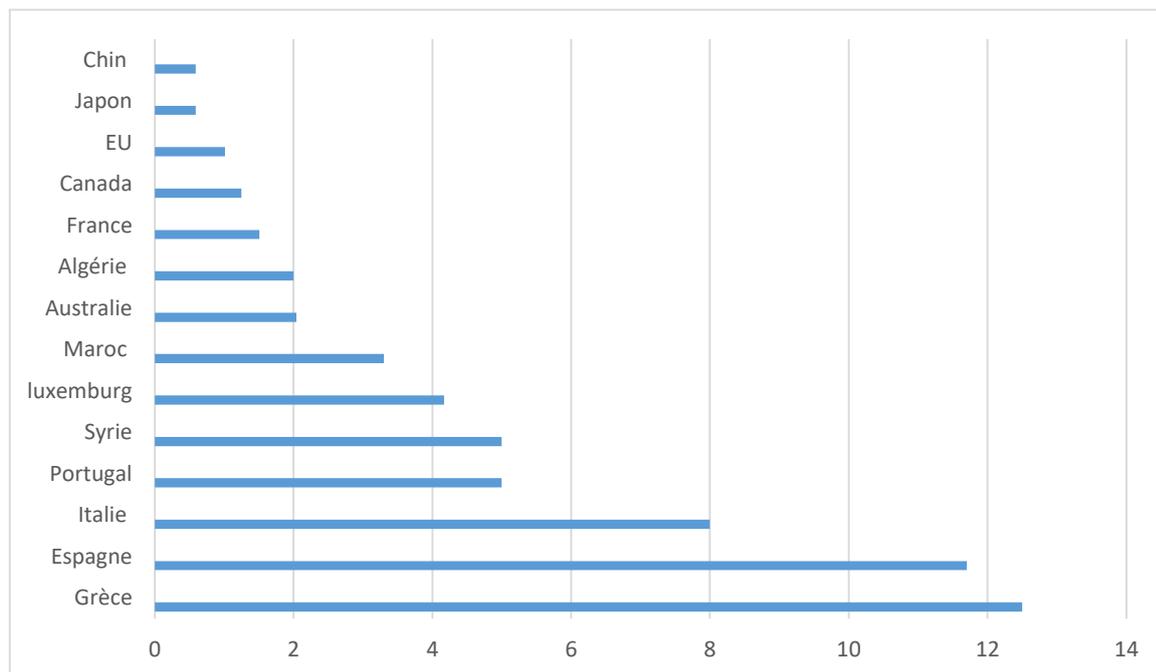
Selon les dernières données enregistrées par le conseil oléicole mondiale (COI, 2022), les plus grands consommateurs d'huile d'olive par habitant sont les Grecs, malgré la diminution de sa consommation totale, avec une consommation environ de 12.5 litres par habitant, suivi de l'Espagne avec 11.7 litres/habitant, l'Italie avec 8 l/h, et du Portugal avec 5 litres par habitant, viennent ensuite, la Syrie, la Turquie, le 4.5 l/h et 3.3 l/h respectivement, la Tunisie avec 3.5 litres/personne malgré sa consommation totale annuelle faible, elle est classée parmi les pays de forte consommation par habitant, le Liban avec 2.9 l/per, la consommation la plus faible se trouve en Algérie, 2 litres par habitant, le Brésil 0.4 l/h (COI, 2021).

Parmi les pays consommateurs non producteurs, Luxembourg, consomme une quantité d'un peu plus de 4 L/h, suivie par l'Australie avec 2, 4 L/h, la France avec 1, 51 L/h, Canada 1, 25 L/h, les états unis avec 1, 1 L/h, le Japon et la Chine avec 0, 5 L/h (COI, 2021).

Figure 11: La consommation mondiale d'huile d'olive par habitant

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

Unité : Litre/habitant



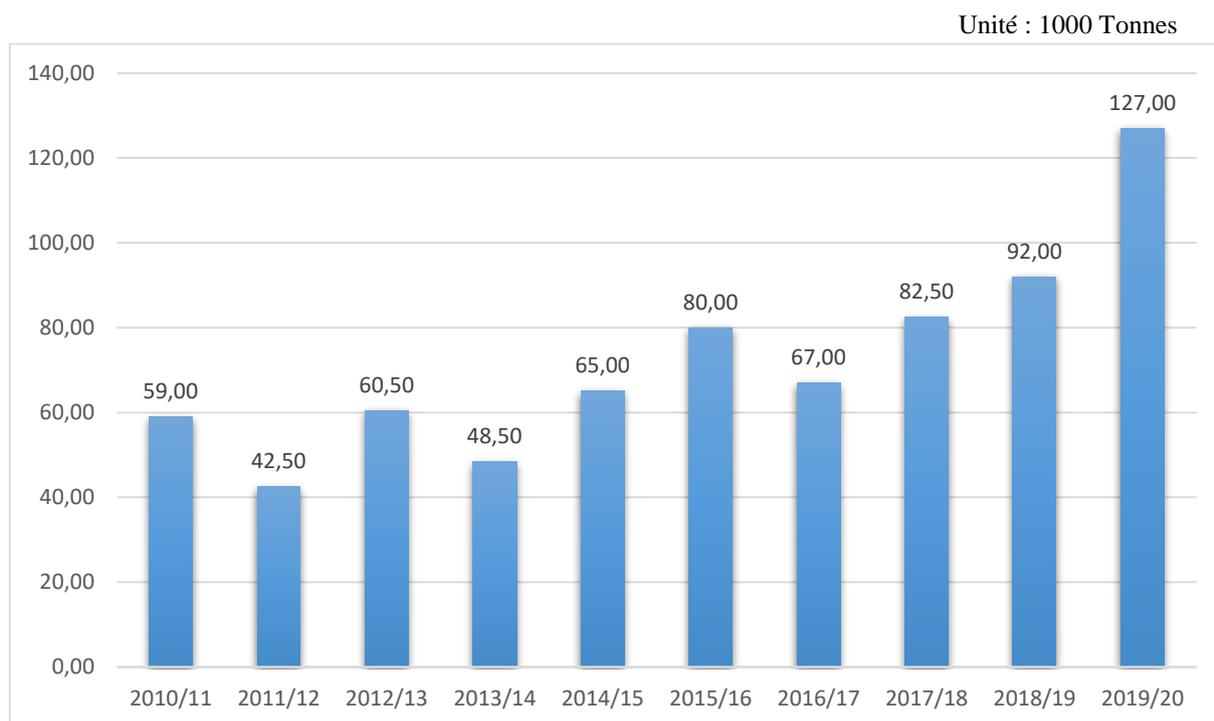
Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI, 2022

2.4 La consommation d'huile d'olive en Algérie

Selon le conseil oléicole international, la consommation d'huile d'olive en Algérie est évoluée parallèlement avec la sa production, donc le marché de l'huile d'olive algérien est destiné à la consommation intérieure (Consommation locale), ou l'importation d'huile d'olive est presque nulle (Très faible).

Figure 12: L'évolution de la consommation d'huile d'olive en Algérie (2010 - 2020)

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI, 2022

Selon les statistiques du COI (2022), la consommation algérienne de l'huile d'olive pendant la décennie 2010-2020 à une moyenne de 72 400 tonnes, contre une moyenne de 34 200 tonnes pendant la décennie 2000-2010. Soit une croissance de 112% par rapport à la campagne 2010/2011. La consommation se concentre principalement au niveau des zones de production. La consommation de l'huile d'olive évolue parallèlement avec les quantités produites, parfois les quantités consommées dépassent celles produites (La consommation de stock de l'année précédente).

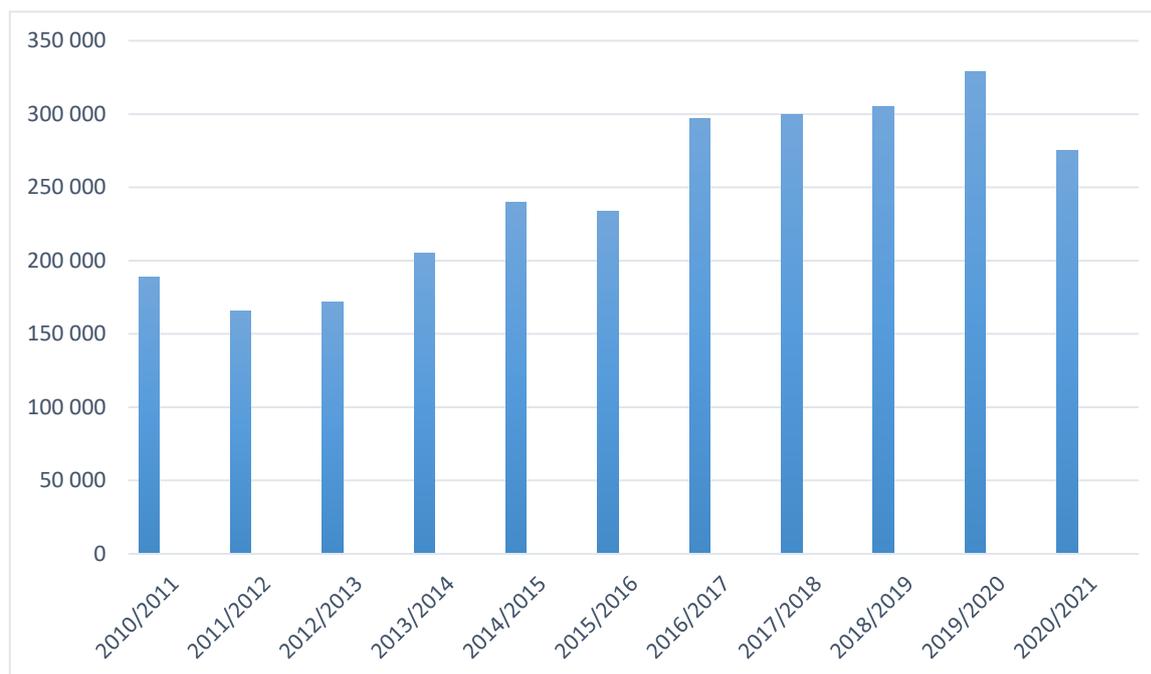
2.5 La consommation des olives de table en Algérie

Contrairement à la consommation de l'huile d'olive, l'Algérie occupe la deuxième place comme pays consommateur des olives de table derrière la Turquie qui consomme environ de 330 000 tonnes, avec 275 000 tonnes en 2020/2021.

Figure 13: La consommation nationale des olives de table

Unité : tonnes

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI, 2022

L'évolution de la consommation nationale est commencée depuis la campagne 2009/2010 avec 134 milles tonnes, une augmentation de 12 000 tonnes par rapport aux années 90, la plus forte consommation nationale enregistrer est celle de 2019/2020 avec 329 000 tonnes (une augmentation de 315 milles tonnes par rapport à la campagne 1990/1991 (COI, 2022).

2.6 La consommation nationale de l'huile d'olive et d'olives de table par habitant

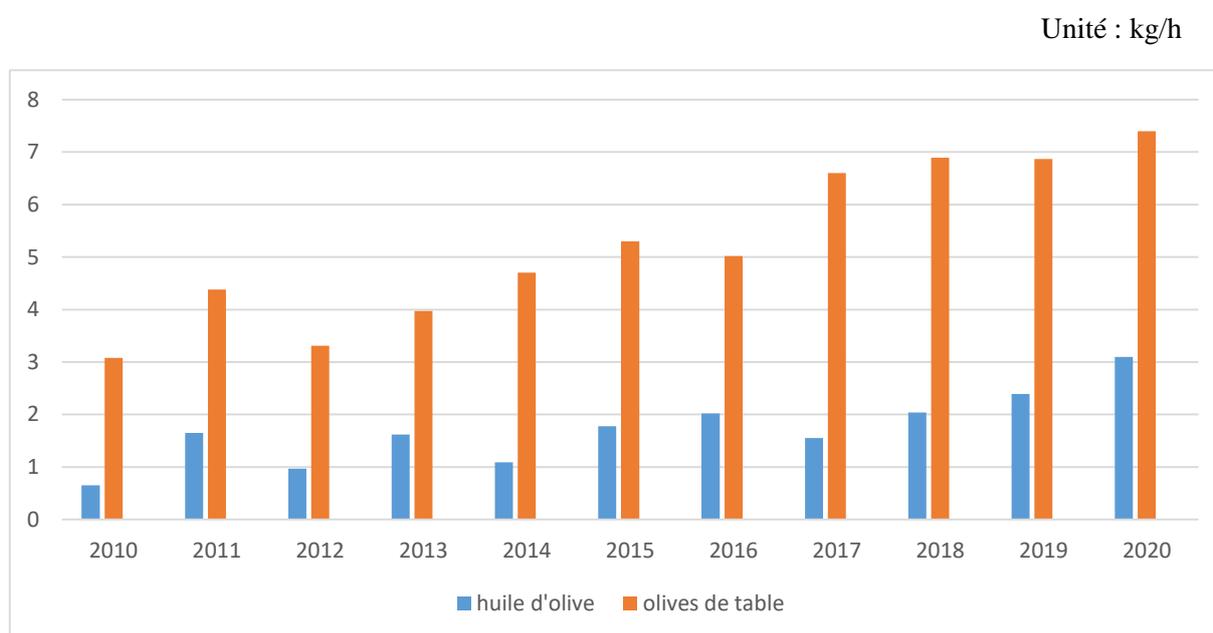
La consommation nationale de l'huile d'olive en Algérie, varie d'une année aune autre et d'une région à une autres selon les habitudes alimentaires, d'où la plus forte consommation est située dans les zones de production, notamment en Kabylie (Bejaia, Bouira, Tizi Ouzou). Le niveau de consommation par habitant est passé de 0, 58 kg/ h pendant les années 90 à 0,83 kg /h en 2000, à 3 kg/ h en 2020 (MADR, 2021). Une consommation plus faible par rapport aux autres pays consommateurs et producteurs de l'huile d'olive, cette baisse de consommation par habitant est expliquée par la hausse des prix de l'huile d'olive (un prix inaccessible pour plusieurs habitants algériens), la faible production nationale, le manque de promotion, ainsi que le manque de structuration et d'organisation du réseau de commercialisation ce qui induit à la désorganisation de la filière oléicole nationale.

Concernant la consommation des olives de table nationale, un Algérien consomme en moyenne environ de 6 kilogrammes pour une année (COI, 2022).

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

Selon le conseil oléicole international, la consommation des olives de table par habitant en Algérie atteindre 7 kilogrammes pendant l'année 2019/2020 et 6,8 kg/h en 2020/2021. Soit une augmentation de plus de 50% par rapport à l'année 1990/1991 (COI, 2022). Cette augmentation est expliquée par le développement de la culture d'olivier au niveau de l'Ouest algérien et au niveau des zones steppiques et présahariennes avec la plantation des oliveraies destinées directement à la production des olives de table.

Figure 14 : L'évolution de la consommation nationale d'huile d'olive et d'olive de table par habitant (2010 – 2020).



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de COI, 2022

Conclusion

On constate de ce chapitre, que la consommation mondiale de l'huile d'olive est évolué depuis les années 90, elle est passée de 1 million de tonnes en 1990/91 à 3 millions de tonnes en 2020/2021, et que la consommation est dominée par les pays producteurs comme l'Italie et l'Espagne. On constate aussi que la consommation de l'huile d'olive par habitant est dominée par la Grèce avec 12, 5 L/h suivie par l'Italie avec 11 L/h (COI, 2022).

La Turquie conserve la première place des pays consommateurs des olives de table avec 330 000 tonnes en 2021, suivie par l'Algérie avec 275 000 tonnes, malgré sa consommation faible de l'huile d'olive elle occupe la deuxième place des pays consommateurs des olives de table,

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

la forte consommation des olives de table est le résultat du développement de secteur oléicole avec les nouvelles plantations nationales d'oliviers pour la production des olives de table (COI, 2022).

L'Algérie consomme en moyenne 72 400 tonnes de l'huile d'olive chaque année, avec une consommation environ de 3 litres par habitant, cette quantité est considérée faible comparativement aux pays consommateurs. La hausse des prix ainsi que l'absence d'un marché bien organisé sont la première cause de cette faible consommation nationale.

Malgré cela, les statistiques montrent cependant une augmentation sensible de la consommation de l'huile d'olive ces dernières années grâce à l'évolution de la production, de la qualité et la prise de conscience de la population algérienne quant à ses bienfaits.

On conclut que la consommation de l'huile d'olive est instable et faible, cette dernière est influencée par le prix de l'huile d'olive et les rendements oléicoles nationaux et la consommation d'olive de table nationale est intéressante. Cette importance est due aux grandes quantités que produit l'Algérie qui est destinée à la consommation nationale (Absence d'exportation).

Chapitre III

*Les déterminants de la consommation de l'huile
d'olive et des olives de table dans la wilaya de
Bejaia*

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Introduction

L'huile d'olive est un produit alimentaire de base dans la cuisine méditerranéenne, largement consommé dans la wilaya de Bejaia en Algérie. Dans le cadre de cette étude, nous avons mené une enquête auprès de 150 ménages pour comprendre les critères de choix d'achat et les critères importants de consommation d'huile d'olive. L'objectif de cette analyse est de mieux comprendre les motivations et les préférences des consommateurs d'huile d'olive dans cette région, afin de mieux cibler les besoins et de proposer des recommandations pour améliorer la consommation d'huile d'olive et répondre aux attentes des consommateurs. Cette étude permettra également de mieux comprendre les facteurs qui influencent la décision d'achat d'huile d'olive et les critères qui déterminent l'acceptabilité de l'huile d'olive.

Ce présent chapitre se compose de trois sections : premièrement, nous allons présenter la région d'étude, la situation géographique et ces différentes potentialités. La deuxième section est consacrée à la présentation de la démarche méthodologique de notre enquête, enfin, la troisième section est réservée à la représentation et l'interprétation des données de notre enquête.

3 Présentation de la région d'étude

3.1 L'objectif de l'étude

La wilaya de Bejaia est l'une des principales régions, en Algérie, productrice d'huile d'olive. La consommation de cet aliment est enracinée dans ses coutumes alimentaires, pour comprendre les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table par les ménages de la wilaya de Bejaia, nous allons réaliser cette étude au niveau de 5 communes, il s'agit d'une enquête menée en soumettant un questionnaire.

3.2 La situation géographique de la wilaya de Bejaia

La wilaya de Bejaia est une wilaya côtière qui figure parmi les plus grandes régions littorales d'Algérie. Elle est localisée entre 36°12'53" et 36°53'52" de latitude Nord et 4°21'02" et 5°29'01" de longitude Est, (DPSB, 2018).

Elle est limitée géographiquement par :

- La mer méditerranéenne au Nord.
- La wilaya de Jijel à l'Est.
- La wilaya de Tizi Ouzou et de Bouira à l'ouest.
- La wilaya de Bordj Bou Arreridj et Sétif au sud.

Figure 15: Les limites de la wilaya de Bejaia

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia



Source : (DPSB, 2018)

3.3 Le climat

La wilaya de Bejaia est caractérisée par un climat méditerranéen tempéré, il varie d'une zone à une autre, la zone littorale et la vallée de la Soummam jouissent d'un climat pluvieux et doux en hiver et sec et chaud en été, favorable au développement du tourisme balnéaire.

Le climat des zones de montagne est caractérisé par un été sec et chaud et un hiver pluvieux et froid, la température atteint parfois 0°C et moins, ce qui s'accompagne par des chutes de neige, un élément propice au développement du tourisme de montagne et des sports d'hiver. (DPSB, 2018).

3.4 Situation démographique et superficie

La population totale de la wilaya est estimée à la fin de l'année 2017 à 972 050 habitants contre 959 100 habitants en 2015 et 58 100 habitants en 2008, un taux d'accroissement démographique de 0.63 % entre 1998 et 2008. L'analyse des densités par commune montre l'inégalité de la répartition de la population à travers le territoire de la wilaya.

La wilaya de Bejaia couvre une superficie de 3 223,5 Km², soit une densité de peuplement 393 habitants par Km², et composés administrativement de de 19 daïras et 52 communes (DPSB, 2018).

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

3.5 Relief

Le relief de la région de Bejaia est caractérisé par une prédominance de montagnes avec des pentes excédant souvent les 25 % et des altitudes variant entre le niveau de la mer et 1000 m dont 50 % ne dépassent pas les 600 m. (DPSB,2018).

On peut distinguer trois ensembles de reliefs :

- **Zone montagneuse :**

Constituée de la chaîne Bibans-Babors et de l'ensemble Akfadou - Gouraya, elle occupe les trois quarts de la superficie de la wilaya et présente des pentes supérieures à 25 %. (Source : DPSB,2018)

Les montagnes les plus importantes sont :

- **Djebel Babor** : 2004 m
- **Djebel Takoucht** : 1896m
- **Djebel Tafath** : 1742 m

- **Zone des hautes plaines :**

Composé des plaines de la vallée de la Soummam qui apparaît comme une bande sinueuse de 80 Kms de long sur une largeur maximale de 4 kms et la plaine côtière qui sépare la mer et la chaîne des Babors, elle se présente comme une bande étroite qui s'étend de l'embouchure d'Oued Soummam à celui d'Oued Agrioun soit une trentaine de kilomètres.

- **Zone de piémonts :**

Caractérisée par une morphologie ondulée et une succession de collines, présent un relief moins accidenté que la zone de montagne, faisant d'elle une zone intermédiaire entre la plaine et la montagne.

3.6 Les potentialités de la wilaya de Bejaia

3.6.1 Le potentiel agricole

La wilaya de Bejaia due à une diversité naturelle, qui lui donne un potentiel de diverses productions agricoles, la production des céréales, des arbres fruitiers, du maraîchage et des oliveraies qui ne représentent pas moins de 23 % de la production nationale. (ANRF, 2020).

La wilaya est caractérisée par trois grandes zones écologiques agricoles à l'échelle, à savoir :

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

- **Zone de montagne** : elle occupe 80 % des terres agricoles et 3/4 de la région le nombre total de Wilayas est surtout supérieur à 25 %, le sol est en les mondes en répliques en silicium et en argile ont été érodées dans une large mesure. Ont simplement les arbres (oliviers et figes), liés à l'élevage familial (Caprin, Œufs et bœuf). (DPSB,2018)
- **Zones de piémonts** : elle est principalement occupée par l'association entre l'agriculture céréale Reproduction et alimentation sèche. Dans ces régions, l'élevage laitier a été pratiqué dans une moitié de lait densément, et l'élevage de volailles et d'élevage est très élevé. (DPSB, 2018).
- **Zones de plaines** : répartis en deux zones telles que :
 - **Plaines côtières** : de Bejaia à Melbou dans l'Est, sur 2.000 ha environ, et de Bejaia a Béni Ksila sur 1.000 ha environ, sur des sols limonés sableux, on y trouve de la plasticulture et l'arboriculture fruitière. (DPSB,2018)
 - **Vallée de la Soummam** : bande étroite sinuant sur 80 km de long sur les 2 km de large maximum, avec des versants Sud en pentes relativement douces et très développées, cette zone est décomposée en petites unités pédologiques, L'agriculture est à dominance intensive et diversifiée par la présence de maraîchage, d'agrumes et de céréaliculture l'irrigation y est pratiquée par réseaux (2.500 ha sont équipés) et par pompage des oueds. (DPSB, 2018).

3.6.2 Les ressources hydriques

Bejaia est caractérisé par un important réseau hydrologique, ces principaux réseaux horizontaux est : Oued Soummam, Oued djamaa, Oued Agrioun, Oued Bousselam et oued Amissin. (DPSB, 2018).

3.6.3 Le potentiel oléicole

Selon les chiffres donnés par la direction des services agricole de la wilaya de Bejaia (DSA), elle est comptée plus de cinq millions d'oliviers répartis sur une surface globale estimée à 58 068 hectares

La campagne 2019/2020 enregistrer une production totale de 1 320 875qx d'olives et un volume de 262 726hl d'huile d'olive (DSA, 2020).

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 16: bilan oléicole 20219/2020

Superficie total (Ha)	Production d'olives (qx)	Production d'huile d'olive(hl)
58 068	1 320 875	262 726

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de la DSA Bejaia 2020.

4 Présentation de l'enquête

Notre enquête a été réalisée par questionnaire complété par les ménages de la wilaya de Bejaia consommateurs de l'huile d'olive et des olives de table, elle est réalisée au niveau de cinq communes telles que : Akbou, Seddouk, Amizour, kherata et Bejaia.

L'enquête a été lancée le 23 mars 2023 et a pris fin le 20 avril 2023 (28 jours), la taille de l'échantillon est 150 questionnées, le questionnaire est formulé à base de 22 questions (à réponse unique et/ou à réponses multiples), les principaux axes du questionnaire sont comme suivis :

- **Axe N° 1 : Informations générales**

Cet axe comporte une présentation de consommateur ; le lieu d'habitation (ville ou village), l'âge, le sexe (homme/femme), nombre de personnes vivant dans un ménage ainsi que le nombre d'enfants, le niveau d'étude, la catégorie socioprofessionnelle, et le revenu. Ces informations vont nous servir comme des facteurs explicatifs et exogènes affectant les variables que nous souhaitons analyser (Questions n° 01 à question n° 07).

- **Axe N° 2 : Les choix de consommation de l'huile d'olive**

L'objectif de cet axe est d'avoir des informations sur le choix de consommation de l'huile d'olive chez les ménages de la wilaya de Bejaia, ces informations sont importantes, car elles apportent des appuis explicatifs aux variables que nous souhaitons analyser (Question n° 08 à question n° 16).

- **Axe N° 3 : Le choix de consommation des olives de table**

Cet axe va nous permettre d'avoir des informations concernant la consommation des olives de table (question n° 18 à question n° 22).

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

5 Analyse statistique et discussions des résultats

Identification de consommateur

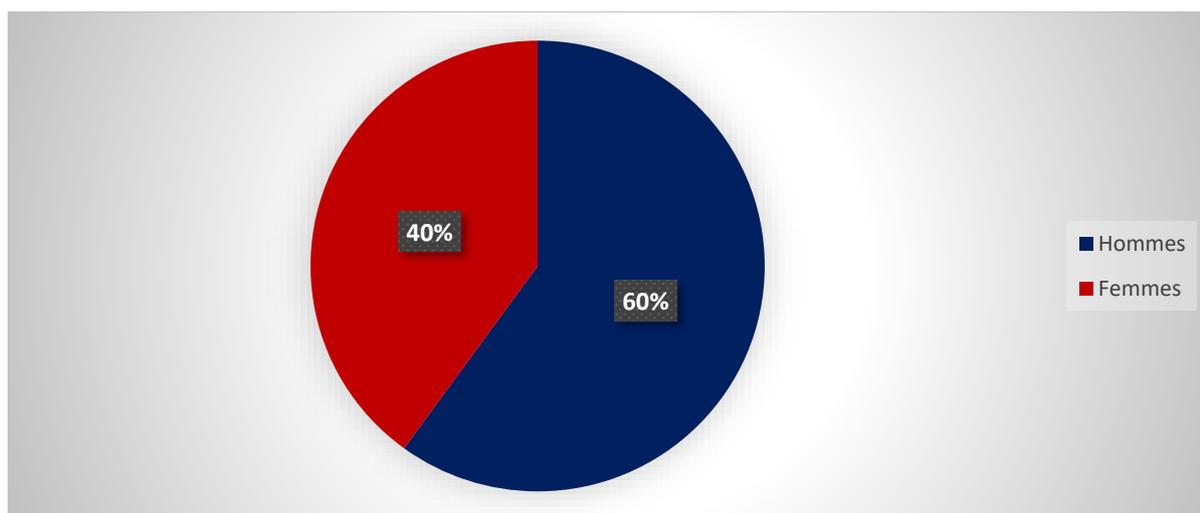
Question 01 : Vous êtes ?

Tableau 8: La répartition des personnes interrogées selon leurs genre

Genre	Nombre	%
Hommes	90	60
Femmes	60	40
Total	150	100

Nous constatons que la majorité des répondants sont des hommes avec un pourcentage de 60 % et 40 % sont des femmes.

Figure 17 : La répartition des personnes interrogées selon leurs sexes



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 02 : Combien de personnes vivent dans votre ménage (Famille) ?

Tableau 9: La répartition des ménages selon le nombre des personnes par ménage

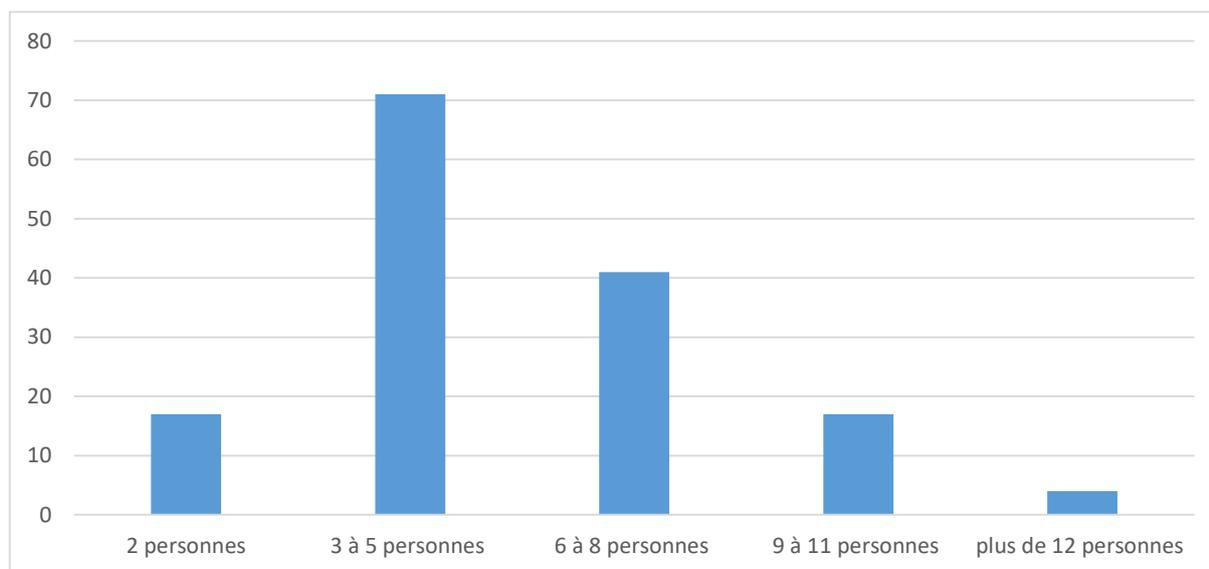
les personnes	Nombre	%
2 Personnes	17	11
3 à 5 Personnes	71	48
6 à 8 Personnes	41	27
9 à 11 Personnes	17	11
plus de 12 personnes	4	3
Total	150	100

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Le tableau montre que 48 % des ménages se composent de 3 à 5 personnes, ce sont des familles simples constituées uniquement du père, de la mère et des enfants, 27 % des ménages ont 6 à 8 personnes, 11 % sont des familles de 9 à 11 personnes et de 2 personnes et 3 % des ménages constitués plus de 12 personnes.

Figure 18: La répartition des ménages selon le nombre des personnes par ménage



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête.

Question 03 : Combien d'enfants avez-vous ?

Tableau 10 : Le nombre d'enfants (garçons et filles)

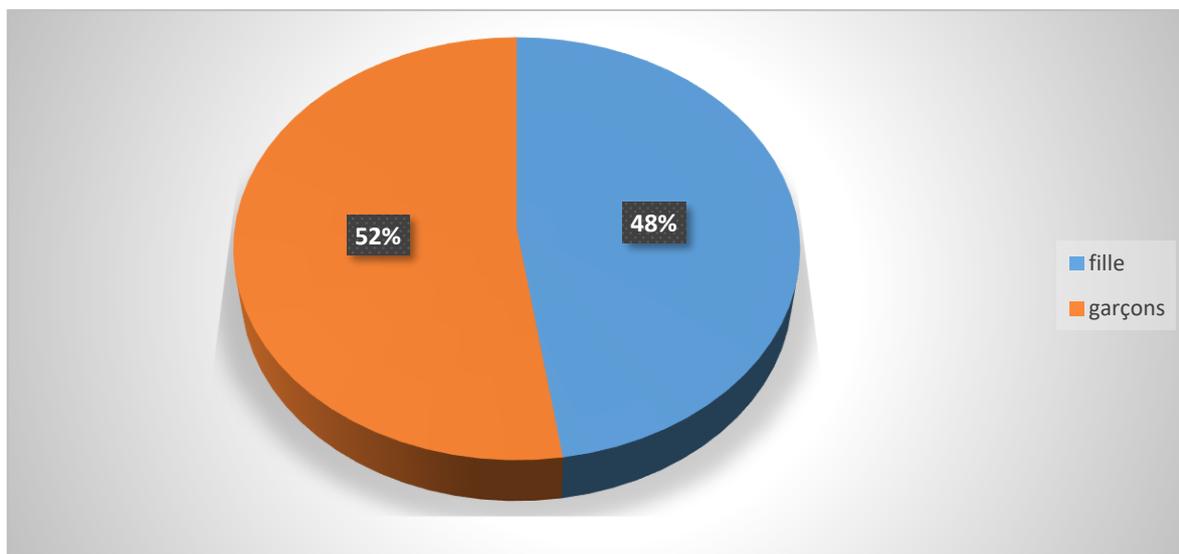
SEXE	Nombre	%
Fille	251	47,63%
Garçons	276	52,37%
Total	527	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Selon les résultats de tableau, nous remarquons que la majorité des répondants aux questionnaires, ont plus de garçons (52.37 %), que des filles (47.63 %) dans leurs ménages.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 19 : La répartition des enfants entre garçons et filles



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 04 : Quel est votre niveau d'étude ?

Tableau 11 : La répartition des ménages selon le niveau d'étude

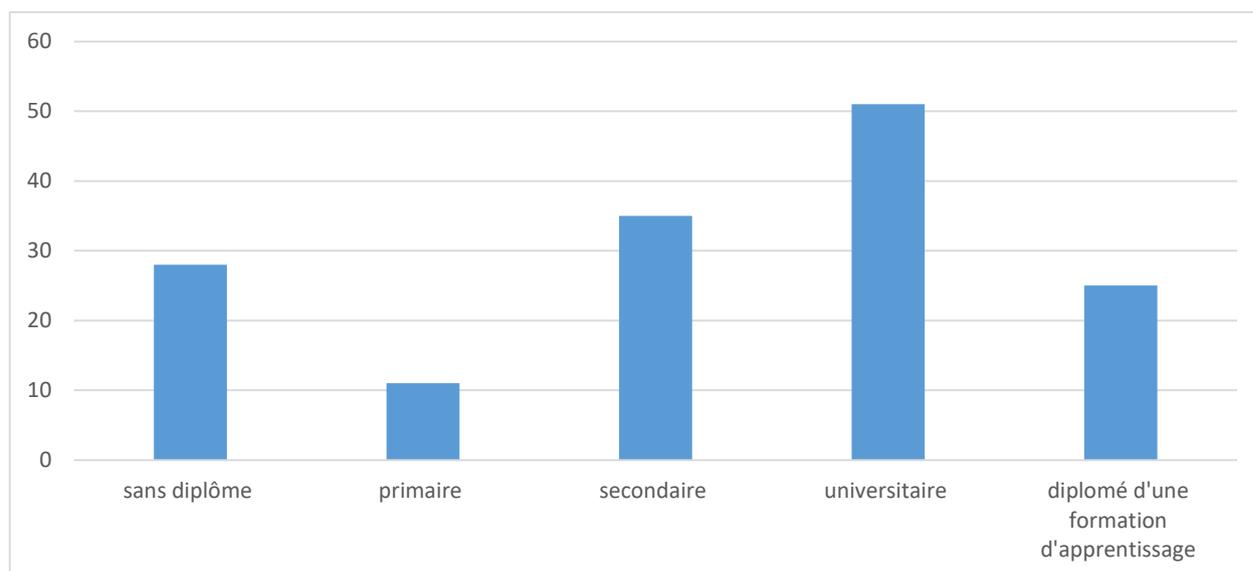
Niveau d'étude	Nombre	%
Sans diplôme	28	19
Primaire	11	7
Secondaire	35	23
Universitaire	51	34
Diplômé d'une formation d'apprentissage	25	17
Total	150	100

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Sur l'ensemble des ménages interrogés, 34 % ont un niveau universitaire, 23 % ont un niveau secondaire, tandis que les non-diplômés et les diplômés d'une formation d'apprentissage représentent 19 % et 17 % respectivement, et enfin les sans diplômés représente que 7 %.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 20 : La répartition des ménages selon le niveau d'étude



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 05 : Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?

Tableau 12 : Répartition des ménages selon leurs catégories socioprofessionnelles

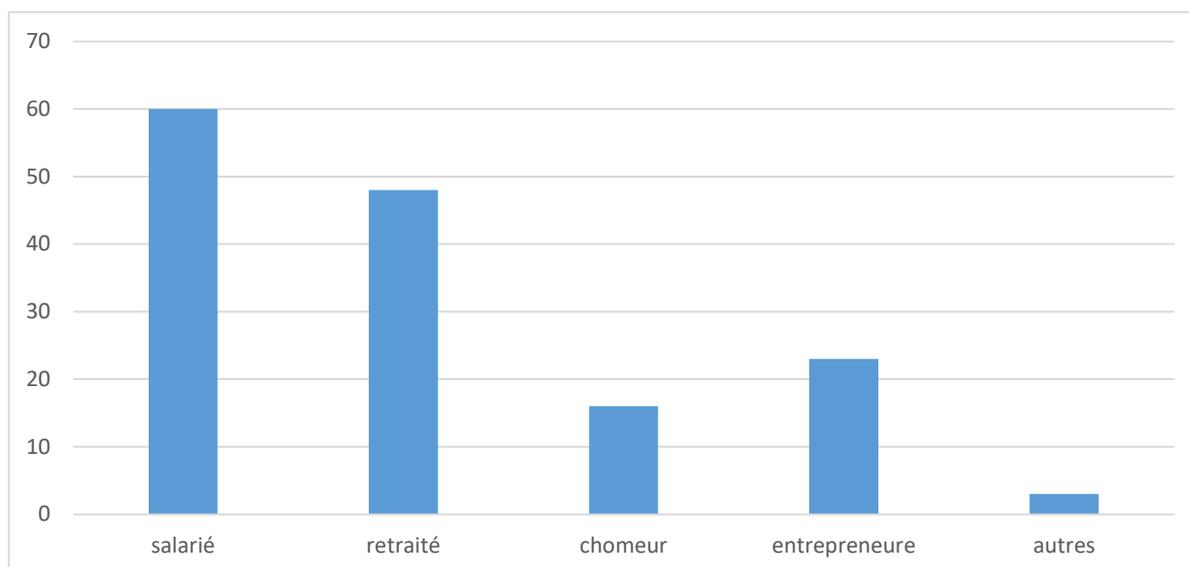
Catégorie	Nombre	%
Salarié	60	40 %
Retraité	48	32 %
Chômeur (se)	16	11 %
Entrepreneure	23	15 %
Autres	3	2 %
Total général	150	100 %

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Nous constatons que parmi les 150 répondants, la catégorie des Salariés représente au taux de 40 %, suivi de la catégorie des retraités qui représente à leur tour un taux de 32 %, tandis que les entrepreneurs et les chômeurs (se) avec 15 %, 11 % respectivement, et enfin 2 % représentent d'autres activités.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 21 : Répartition des ménages selon leurs catégories socioprofessionnelles



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 06 : En moyenne, quel est le revenu mensuel de votre ménage (DA) ?

Tableau 13 : La répartition des ménages selon leurs revenus mensuels

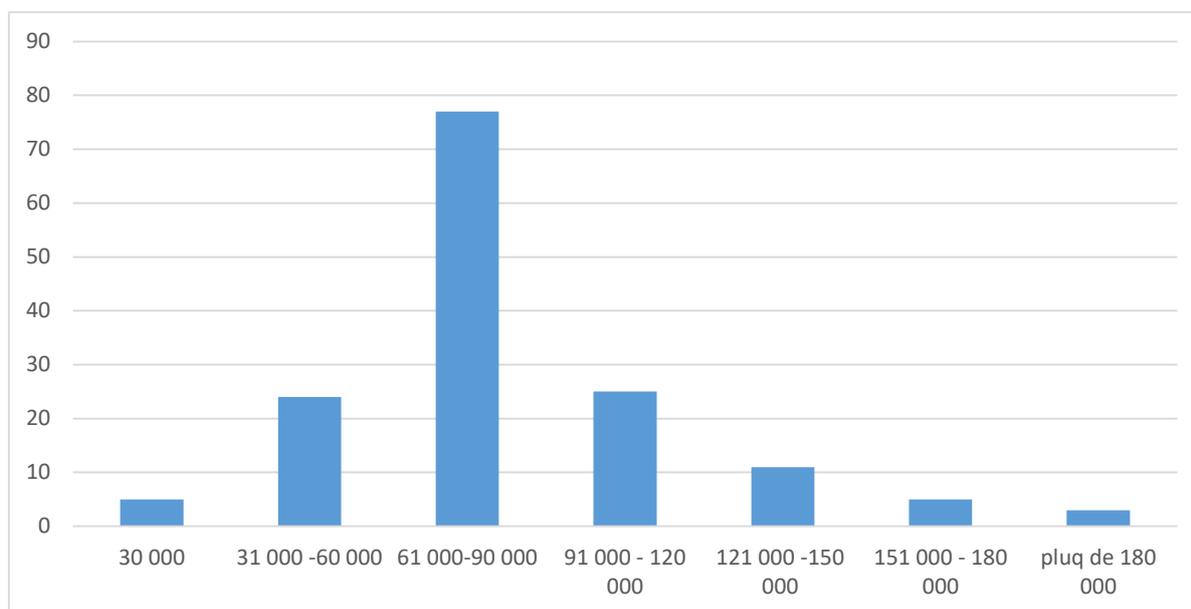
Revenu	Nombre	%
0-30 000	5	3%
31 000 -60 000	24	16%
61 000-90 000	77	51%
91 000 - 120 000	25	17%
121 000 -150 000	11	7%
151 000 - 180 000	5	3%
plus de 180 000	3	2%
Total	150	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

D'après le tableau nous constatons que, en moyenne 51 % ont un revenu qui situe entre 61 000 et 90 000DA, 17 % leurs revenus est de 91 000- 12 000DA, 16 % des personnes touche environ de 31 000- 60 000DA, tandis que les ménages qui ont un revenu de 30 000DA et 151000-18 000DA représente que 3 %, et enfin 2 % représentent les ménages qui ont un revenu de plus de 180 000DA.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 22: La répartition des ménages selon leurs revenus mensuels



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 07 : Quel est votre lieu d'habitation ?

Tableau 14: Répartition des ménages selon leurs lieux d'habitation

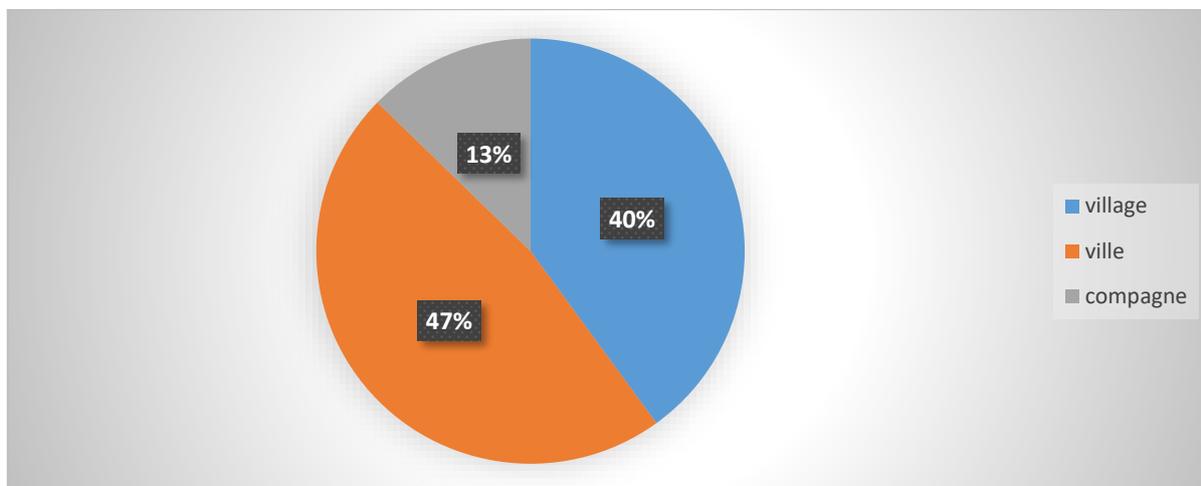
Lieu d'habitation	Nombre	%
Village	60	40%
Ville	71	47%
Compagne	19	13%
Total	150	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Nous constatons que la majorité des ménages interrogée habitent en villes avec un pourcentage de 47 %, et 40 % habitent dans des villages, tandis que 13 % des ménages habitent dans les compagnes.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 23 : Répartition des ménages selon leurs lieux d'habitation



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

La consommation de l'huile d'olive

Question 08 : Quelle est l'Origine de l'huile d'olive que vous consommez ?

Tableau 15 : Origine de l'huile d'olive consommée

Origine de l'huile d'olive	Nombre	%
Récoltée	75	38%
Achetée	69	34%
La récoltée 50/50	34	17%
Dons	23	11%
Total	201	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

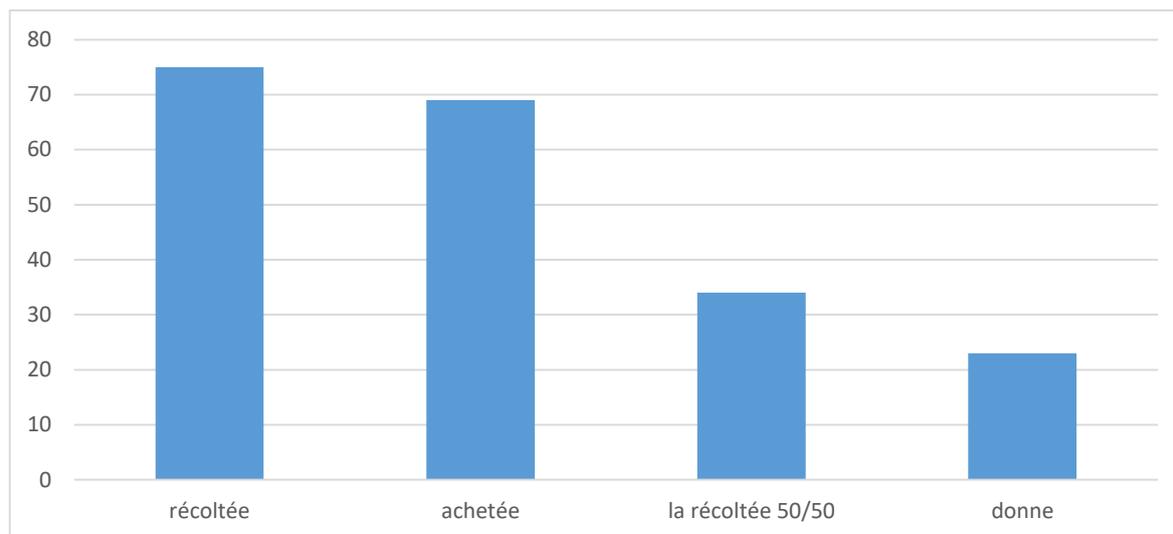
Dans le cadre de cette analyse, nous allons examiner les résultats d'un questionnaire à choix multiples auquel 150 personnes ont répondu. (On a remarqué lors de notre enquête que l'huile d'olive utilisée au sein d'un ménage peut être procurée de plusieurs sources ce qui justifie le nombre de choix « 201 » dépasse l'ensemble des enquêtés).

En se référant aux résultats illustrés dans le tableau, on constate, que parmi les 201 réponses, 38 % consomment une huile issue des olives qu'ils récoltent eux-mêmes, 34 % achètent l'huile d'olive en vrac locale du fait de la disponibilité du produit, 17 % consomment une huile d'olive issue des olives récoltées d'un propriétaire et ils se partagent en moitiés (50/50), 11 % le reçoivent en dons.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Les résultats affichés expliquent que, la production d'huile d'olive fluctue en fonction du volume des récoltes. L'huile consommée est soit récoltée ou provient du marché local. Donc, Il n'existe pas de circuit de commercialisation organisé, l'huile est directement vendue aux intéressés par l'huilerie elle-même, et le marché de l'huile est limité, c'est un circuit simple basé sur les connaissances, la marque de garantie est la confiance.

Figure 24 : Origine de l'huile d'olive consommée



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 09 : En moyenne, combien de litres de l'huile d'olive consomme votre ménage ?

Actuellement, l'huile d'olive est consommée pratiquement dans la totalité des zones de production principalement dans la région de la Kabylie qui se caractérise par une oléiculture traditionnelle.

Tableau 16 : Les quantités de l'huile d'olive consommée par ménage

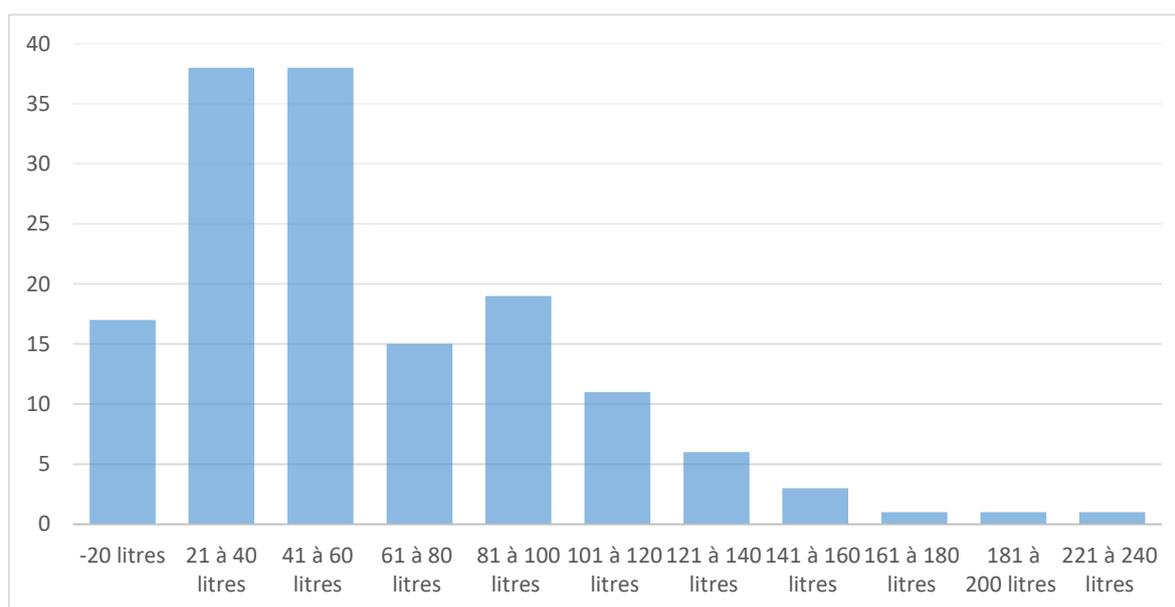
Quantité	Nombre	%
-20 litres	17	11,33%
21 à 40 litres	38	25,33%
41 à 60 litres	38	25,33%
61 à 80 litres	15	10 %
81 à 100 litres	19	12,67%
101 à 120 litres	11	7,33%
121 à 140 litres	6	4 %
141 à 160 litres	3	2 %
161 à 180 litres	1	0,67%
181 à 200 litres	1	0,67%
221 à 240 litres	1	0,67%
Total	150	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

D'après les résultats de l'enquête la majorité des ménages consomme en moyenne 21 à 40 litres et 41 à 60 litres d'huile d'olive par an, avec un pourcentage de 25 %, plus de 12 % des ménages consomment 81 à 100 litres par an, 11, 33 % consomment moins de 20 litres par an, 10 % consomment une quantité allant de 61 à 80 litres par an, 7 % des ménages consomment 101 à 120 litres, les ménages qui consomment 121 à 140 litres et 141 à 160 litres représentent 4 % et 2 % respectivement, et enfin 0.67 % des manages consomment 161 à 180 litres, 181 à 200 litres, 221 à 240 litres.

Figure 25: Les quantités de l'huile d'olive consommée par ménage



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 10 : Quel est le budget annuel consacré pour l'achat de l'huile d'olive ?

Tableau 17 : Le budget consacré pour l'achat de l'huile d'olive

Le budget	Nombre	%
N'achètent pas	59	39,33%
-10 000 DA	19	12,67%
11 000 - 20 000 DA	34	22,67%
21 000 -30 000 DA	17	11,33%
31 000 -40 000 DA	10	6,67%
41 000 - 50 000 DA	9	6,00%
51 000 - 60 000 DA	2	1,33%
Total général	150	100%

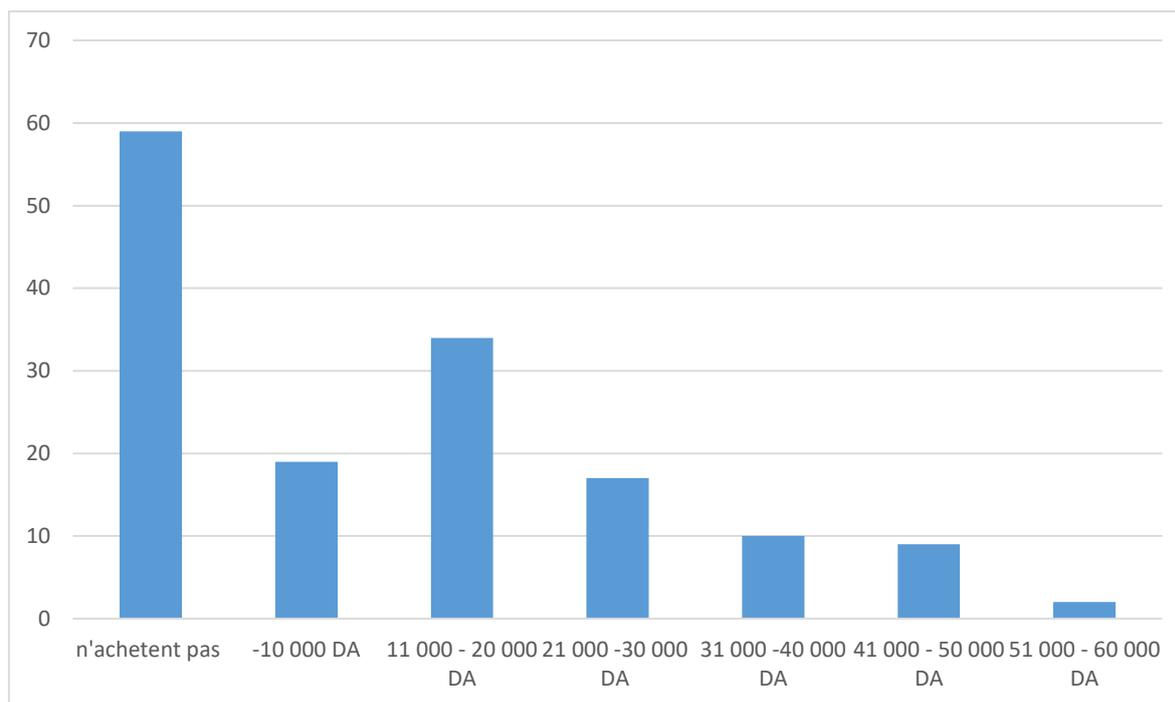
Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Nous observons dans ce tableau que la majorité des répondants n'achètent pas l'huile d'olive (ils disposent des vergers oléicoles) avec un pourcentage de 39.33 %, et plus de 22 % consacre un budget de 11 000 - 20 000 DA pour l'achat de l'huile d'olive, 12.67 % des ménages achètent

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

l'huile d'olive avec un budget de moins 10 000 DA, 11.33 % consacrent un budget de 21 000 - 30 000 DA, tandis que, les ménages qui consacrent un budget de 31 000 -40 000 DA et 41 000 - 50 000 DA représente un pourcentage de 6.67 % et 6 % respectivement, alors que peu de personnes consacrent 51 000 - 60 000 DA comme budget pour l'achat de l'huile d'olive avec un pourcentage de 1.33 %.

Figure 26 : Le budget consacré pour l'achat de l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Selon les résultats de notre enquête, on constate que la majorité des consommateurs de l'huile d'olive produisent leur propre huile (39.33 %). (Autoconsommation), et que La wilaya de Bejaia est une région oléicole où les vergers appartiennent à des familles qui cultivent l'olivier afin de produire l'huile d'olive qu'ils utilisent au cours de l'année.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Question 11 : À quelle fin consommez-vous l'huile d'olive ?

L'huile d'olive est une huile polyvalente multi-usages. Elle peut être utilisée de manières différentes, ou ce soit dans la cuisine ou pour prendre soin de son corps

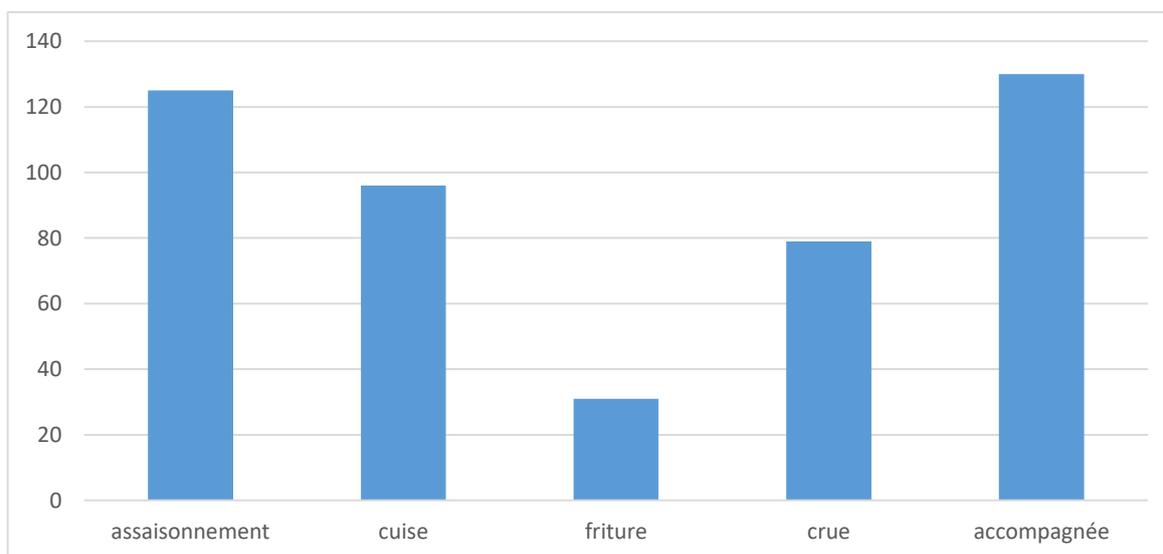
Tableau 18: Les utilisations de l'huile d'olive.

Utilisations	Nombre	%
Assaisonnement	125	27,11%
Cuise	96	20,82%
Friture	31	6,72%
Crue	79	17,14%
Accompagnée	130	28,20%
Total général	461	100 %

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Selon les résultats de l'enquête, on remarque que l'huile d'olive est utilisée de différentes manières dans les préparations en cuisine : pour l'assaisonnement (27.11 %), la cuisson des aliments (20.82 %), accompagnée avec d'autres plats principalement pour le couscous (28,20 %), (17, 14 %) utilisent l'huile d'olive pour crue. Seulement 6,72 % utilisent pour les fritures.

Figure 27 : Les utilisations de l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Question 12 : Quels sont les critères qui semblent importants pour consommer l'huile d'olive ?

Tableau 19 : Critères qui semblent les plus importants pour consommer l'huile d'olive

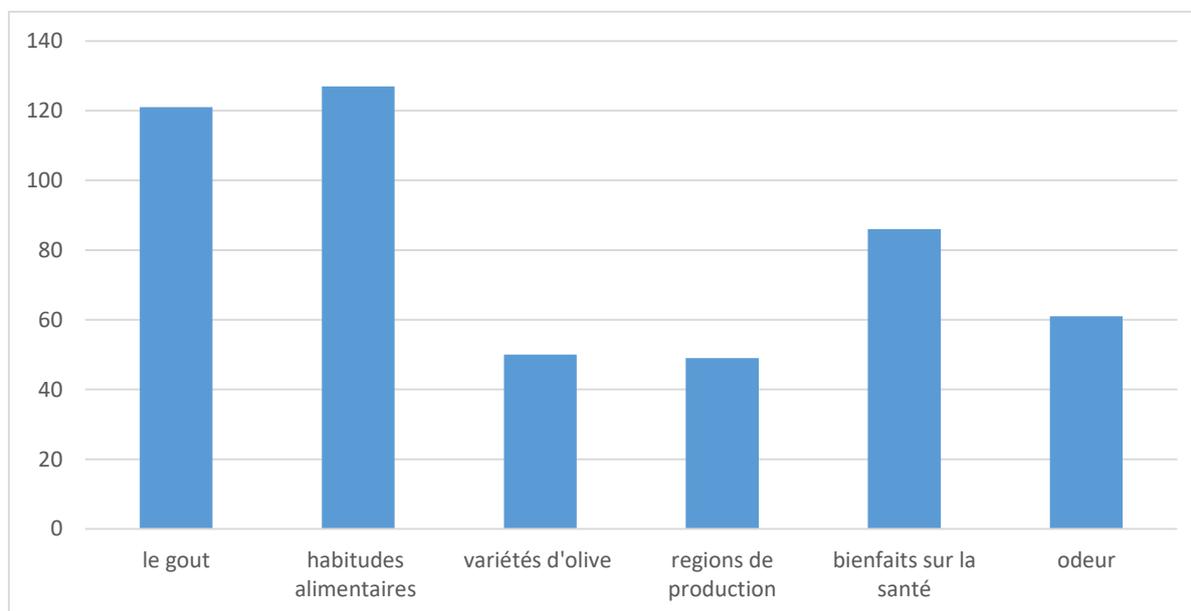
Critères	Nombre	%
Le goût	121	24,49%
Habitudes alimentaires	127	25,71%
Variétés d'olive	50	10,12%
Régions de production	49	9,92%
Bienfaits pour la santé	86	17,41%
Odeur	61	12,35%
Total général	494	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Au regard des résultats obtenus dans le tableau, nous observons que les critères les plus importants pour la consommation de l'huile d'olive sont ; l'habitude alimentaire (25.71 %), le goût (24.49 %), ses bienfaits pour la santé (17.41 %), les variétés de l'huile d'olive (10.12 %), l'odeur (12.35 %), La région de la production de l'huile d'olive (9.92 %).

Le but de cette question est de comprendre les différentes utilisations de l'huile d'olive par les ménages, ainsi que les habitudes alimentaires et leurs les choix culinaires.

Figure 28 : Critères qui semblent les plus importants pour consommer l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Question 13 : Quels sont vos principaux critères de choix lorsque vous achetez l'huile d'olive ?

Tableau 20: Critères de choix pour l'achat de l'huile d'olive

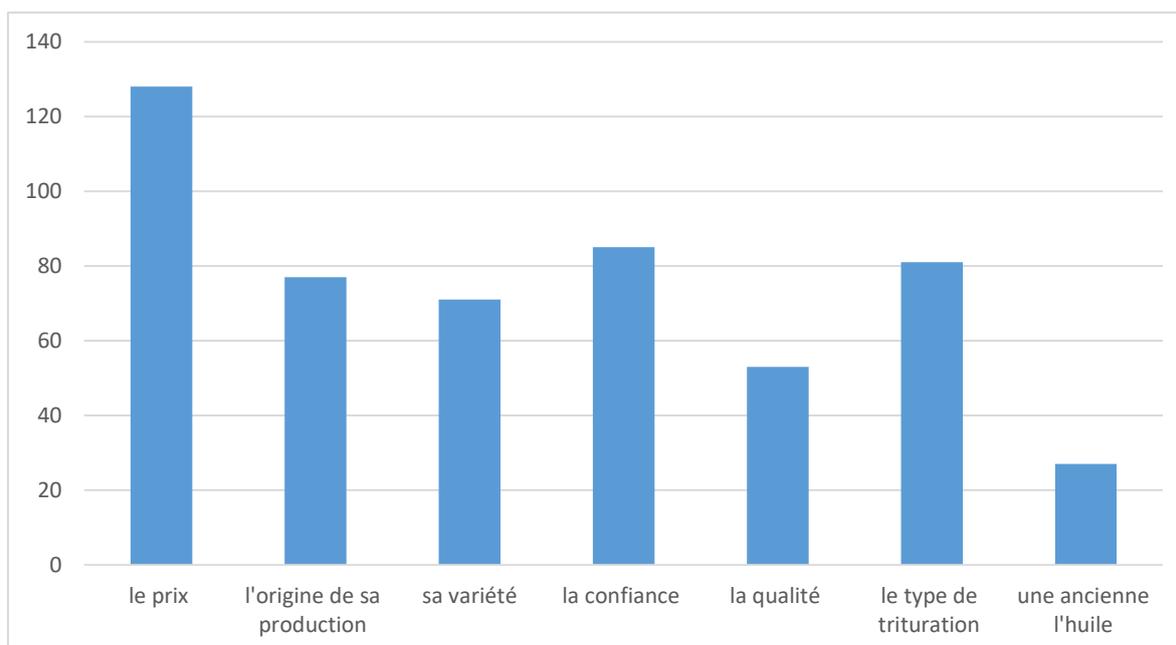
Critères	Nombre	%
Le prix	128	24,52%
L'origine de sa production	77	14,75%
Sa variété	71	13,60%
La confiance	85	16,28%
La qualité	53	10,15%
Le type de trituration	81	15,52%
Une ancienne l'huile	27	5,17%
Total général	522	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

À partir des résultats de tableau on constate que, les principaux critères déterminant le choix de l'huile d'olive à acheter sont ; le prix de l'huile d'olive (24.52 %), la confiance auprès des producteurs (16.28 %), suivi de type de trituration (15.52 %), la variété de l'huile d'olive (13.60 %), la qualité de l'huile d'olive (10.15 %) et 5.17 % pour une ancienne huile (généralement de l'année précédente).

En somme, cette question permet de comprendre les préférences d'achat des consommateurs lorsqu'il s'agit de choisir une huile d'olive ainsi que les différents aspects que le consommateur peut prendre en compte lorsqu'ils font leurs choix.

Figure 29 : Critères de choix pour l'achat de l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Question 14 : Quelle type d'emballage qu'utilisez-vous pour conserver l'huile d'olive ?

Tableau 21: Emballage utilisé pour le stockage de l'huile d'olive

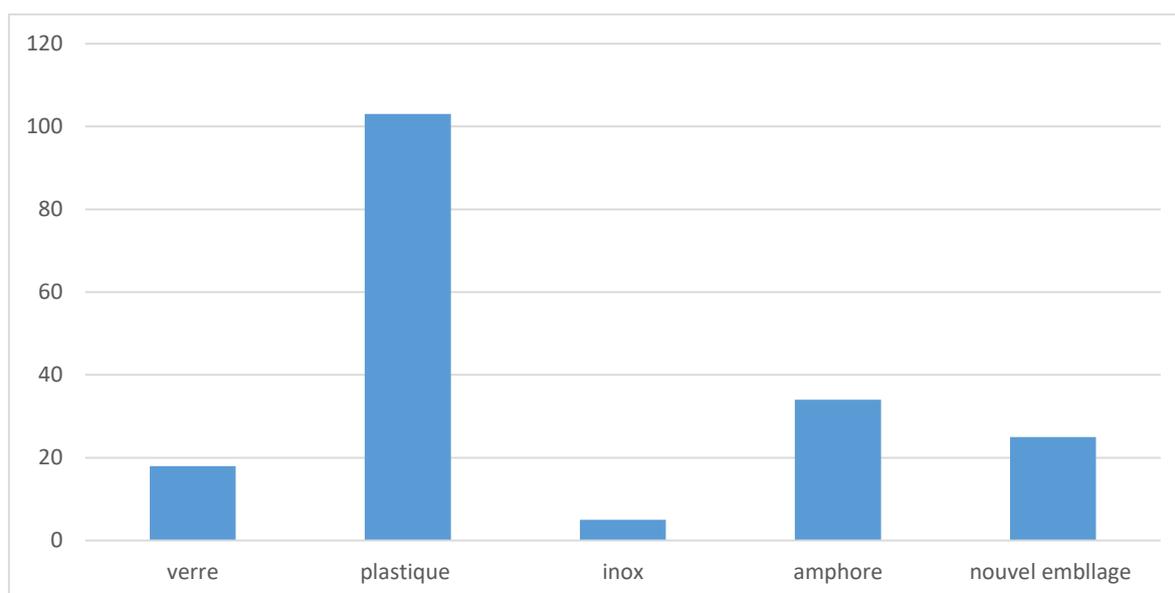
Emballage	Nombre	%
Verre	18	9,73%
Plastique	103	55,68%
Inox	5	2,70%
Amphore	34	18,38%
Nouvel emballage en plastique	25	13,51%
Total général	185	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Cette question nous permet de comprendre les préférences des consommateurs quant à la manière de stocker leurs huiles d'olive, les cinq choix proposés dans la question reflètent différents types d'emballage qui sont souvent utilisés pour stocker l'huile d'olive

D'après les résultats de tableau, l'emballage le plus utilisé pour le stockage de l'huile d'olive est le plastique recyclé avec 55.68 % en raison de sa disponibilité et son prix accessible. Suivie par l'amphore (Achvayeli en kabyle) avec 18.38 %, en raison de son aspect traditionnel qui ajoute une touche d'authenticité et qui est souvent perçus comme plus sûre pour la conservation de la qualité de l'huile d'olive, le nouvel emballage en plastique avec (13.51 %), le verre avec (9.73 %) et enfin l'inox avec seulement (2.70 %).

Figure 30 : Emballage utilisé pour le stockage de l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Question 15 : Quelle est la durée moyenne de stockage de l'huile d'olive ?

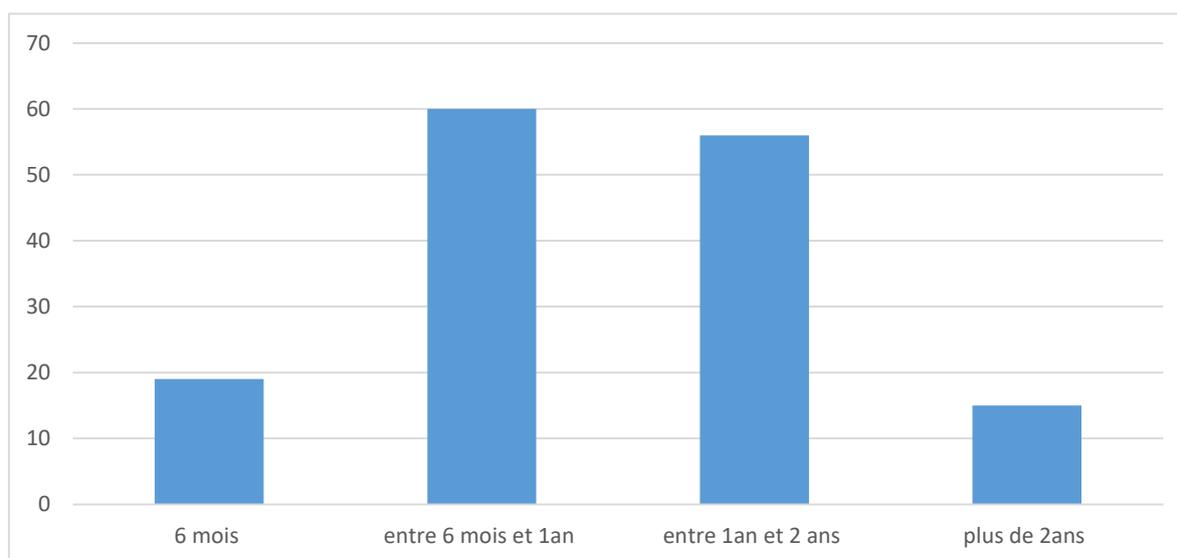
Tableau 22 : La durée moyenne de stockage de l'huile d'olive

La durée	Nombre	%
6 mois	19	12,67%
Entre 6 mois et 1an	60	40%
Entre 1an et 2 ans	56	37,33%
Plus de 2ans	15	10%
Total	150	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

En se référant aux résultats illustrés dans le tableau, on constate que 40 % des consommateurs conservent l'huile d'olive pendant une durée située entre 6 mois et une année, 37.33 % la stockent entre une année et deux ans, 12.67 % stockent leurs huiles pour une durée de 6 mois, et 10 % conservent l'huile pendant une durée dépassant les 2 ans. Cette variabilité est due à la quantité d'huile produite, plus la production est élevée, plus la durée de stockage est élevée.

Figure 31 : La durée moyenne de stockage de l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Question 16 : Au-delà de quelle date d'ancienneté, vous ne consommerez plus une huile d'olive ?

L'huile d'olive est un produit naturel qui ne se périmé dans aucune de ses variétés, l'un des rares aliments qui a remplacé la date de péremption par la date de consommation recommandée (suertealta.es, 2019).

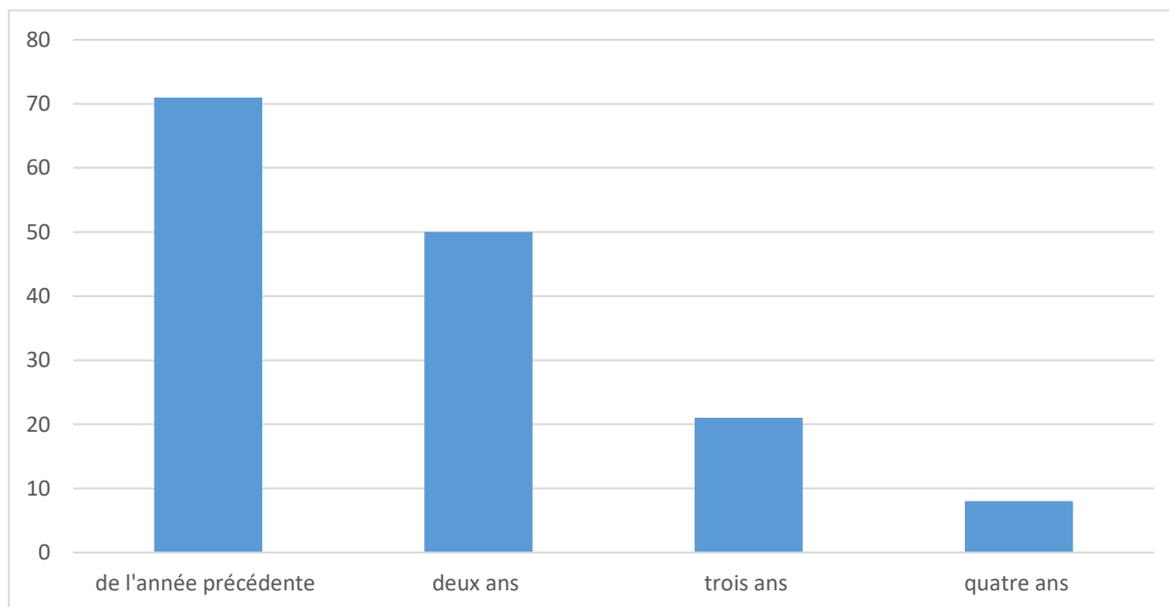
Tableau 23: La date d'ancienneté de l'huile d'olive

La date d'ancienneté	Nombre	%
De l'année précédente	71	47,33%
Deux ans	50	33,33%
Trois ans	21	14%
Quatre ans	8	5,33%
Total	150	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

En regard aux résultats présentée par le tableau, nous constatons que la majorité des ménages, ne consomment plus une huile d'olive qui dépasse une année avec un pourcentage de 47.33 %, 33.33 % des ménages consomment une huile de deux ans, 14 % consommée une huile d'olive qui dure jusqu'à 3 ans et enfin seulement 5 % consomme une huile de 4 ans.

Figure 32 : La date d'ancienneté de l'huile d'olive



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

La consommation des olives de table

Question 17 : Consommez-vous les olives de table ?

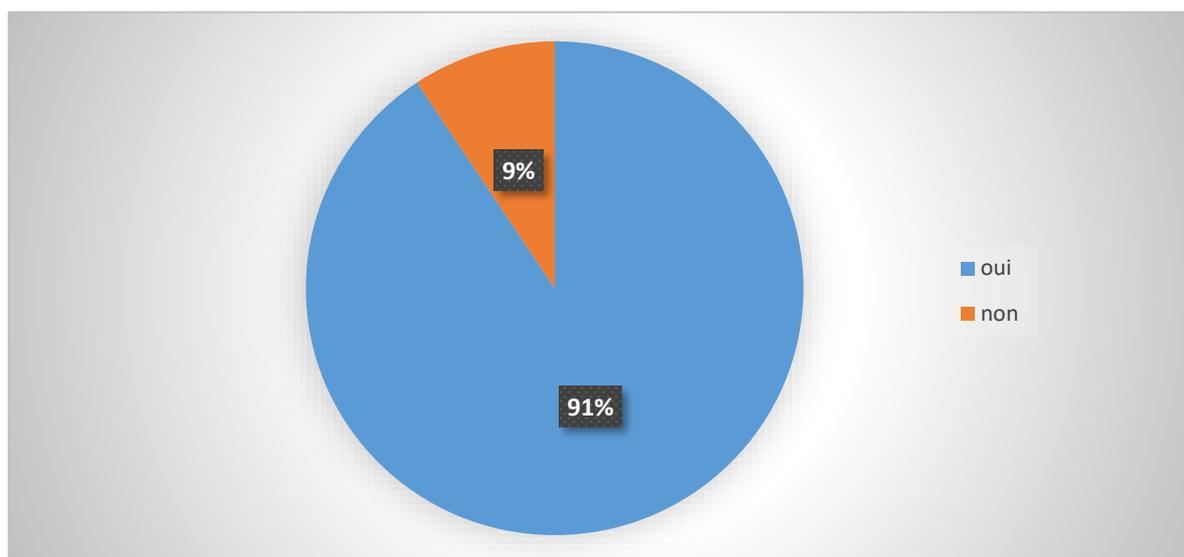
Tableau 24 : La consommation des olives des table

	Nombre	%
Oui	136	90,67%
Non	14	9,33%
Total	150	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

D'après les résultats de l'enquête réalisée au niveau de la wilaya de Bejaia, plus de 90 % des ménages interrogés consomment les olives de table, alors que seulement 9.33 % ne consomment plus les olives de table.

Figure 33 : La consommation des olives des tables



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 18 : Quel est le type d'olives que vous préférez ?

Tableau 25 : Types des olives de table préférés par les ménages

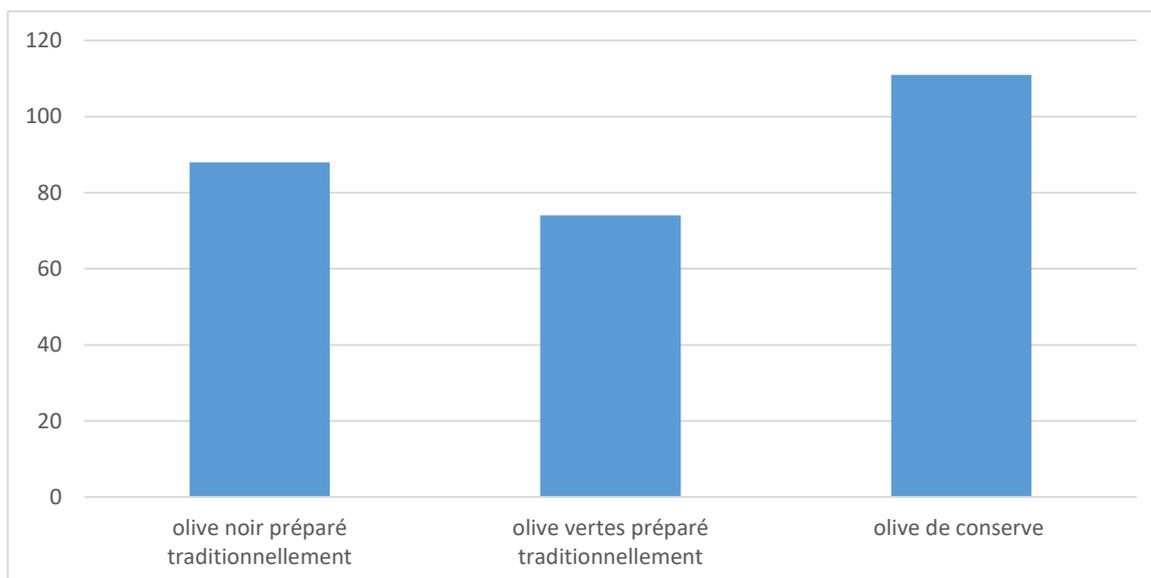
Types	Nombre	%
Olive noire préparée traditionnellement	88	32,23%
Olive verte préparée traditionnellement	74	27,11%
Olive de conserve	111	40,66%
Total	273	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

D'après les données fournies dans le tableau, les olives de conserve représentent la plus grande part avec un taux de 40.66 %, cette préférence pourrait être attribuée à la praticité et la facilité d'utilisation des olives de conserve, suivie par les olives noires préparées traditionnellement avec un taux de 32.23 %, et enfin les olives vertes préparées traditionnellement avec un taux de 27.11 %.

Figure 34 : Type des olives de table préférées par les ménages



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 19 : Connaissez-vous les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de table ?

Tableau 26 : Connaissance des consommateurs sur les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de table

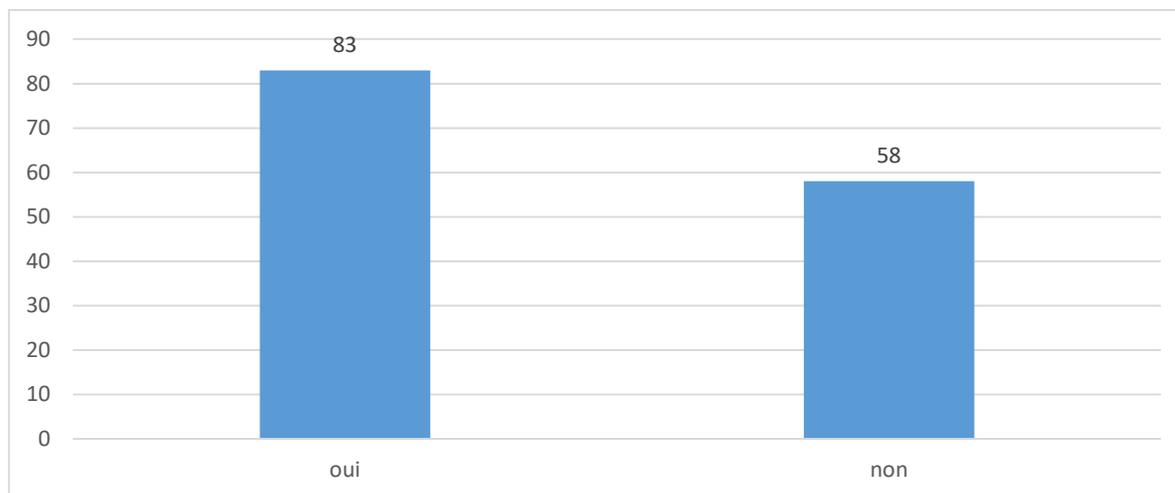
	Nombre	%
Oui	83	61,09%
Non	53	38,91%
Total	136	100%

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Selon les résultats de tableau, on constate que 61.09 % des ménages connaissent les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de table, par ailleurs 38,91 % les ignorent.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 35 : Connaissance des consommateurs sur les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de table



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 20 : Quelle est l'origine des olives de table que vous consommez ?

Tableau 27: L'origine des olives de table consommée par les ménages

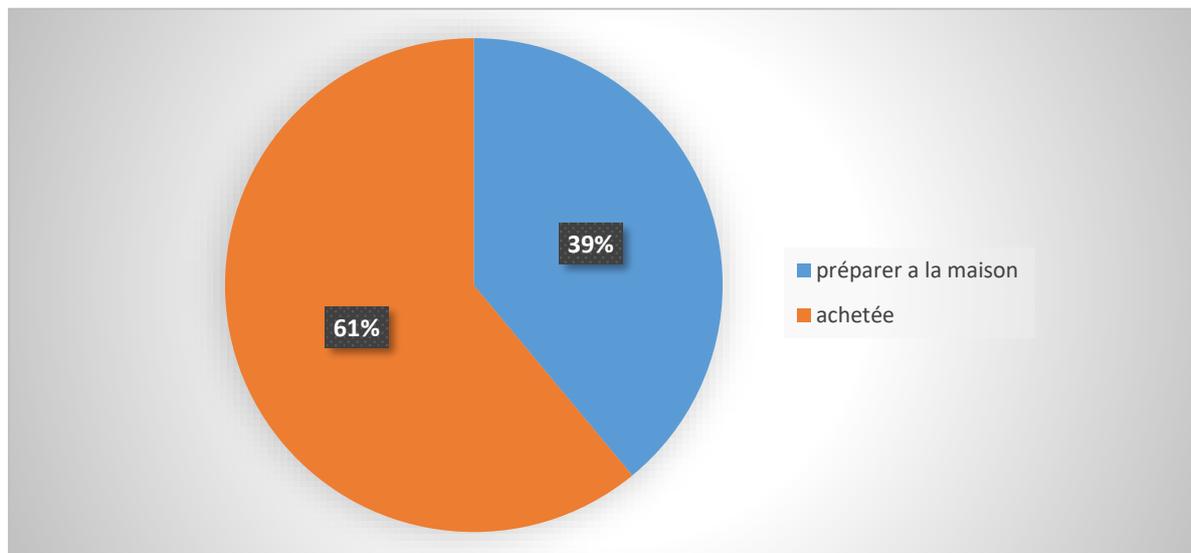
L'origine	Nombre	%
Préparé à la maison	71	39,01%
Achetée	111	60,99%
Total	182	100 %

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

D'après les données de tableau, les olives achetées représentent la part la plus importante avec un taux de 60.99 %, cela suggère que la majorité des répondants choisissent d'acheter des olives de table prêtes à l'emploi, alors que les olives de table préparées à la maison représentent 39.01 % du totale des réponses, cela indique qu'un pourcentage significatif de répondants choisit de préparer leurs propres olives de table à la maison.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 36 : L'origine des olives de table consommée



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 21 : Quel est le budget annuel que vous consacrez à l'achat des olives de table ?

Tableau 28 : Le budget consacrez à l'achat des olives de table

	Nombre	%
-5000 DA	54	42,86%
6 000DA -11 000 DA	44	34,92%
12 000 DA -17 000 DA	23	18,25%
18 000 DA – 23 000 DA	2	1,59%
28 000 DA -33 000 DA	2	1,59%
34 0000 DA - 39 000 DA	1	0,79%
Total	126	100%

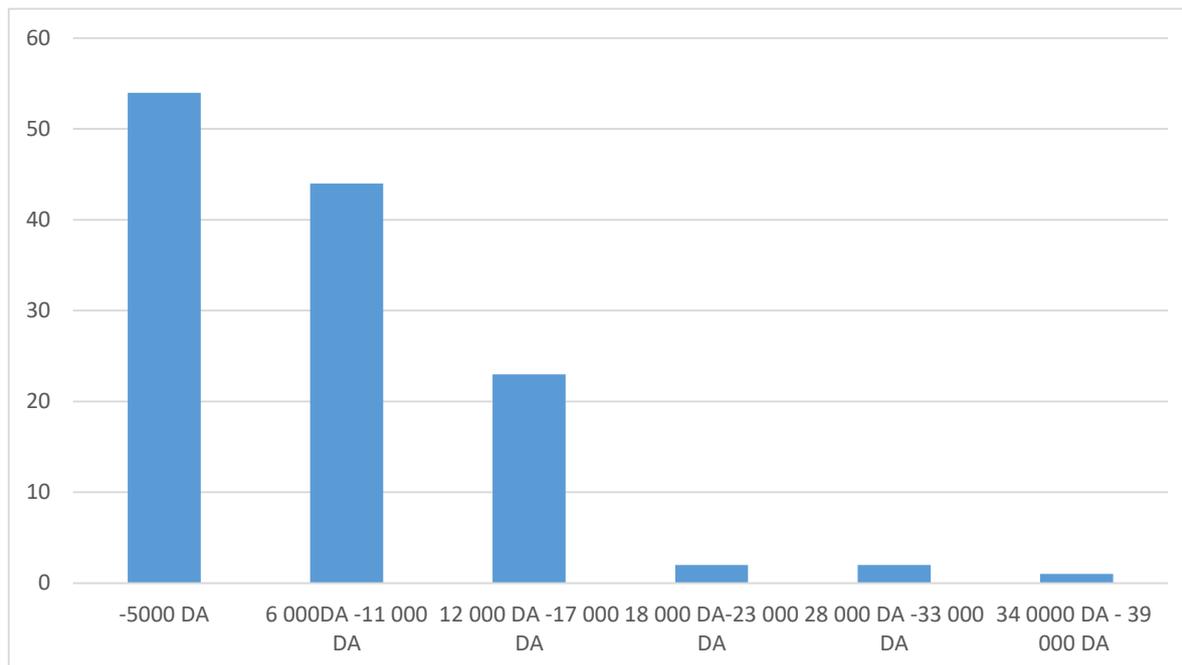
Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Sur l'ensemble des ménages qui achètent les olives de table, 42.86 % des ménages consacré un budget qui ne dépasse pas 5 000 DA, tandis que 34.92 % achètent les olives de table avec un budget de 6 000 DA -11 000 DA et 18.25 % consacre un budget de 12 000 DA -17 000 DA, alors que 1.59 % des ménages achètent des olives de table avec un budget de 18 000 DA -23 000 DA et 28 000 DA -33 000 DA, et enfin qu'une personne qui achètent des olives de table avec un budget de 34 0000 DA - 39 000 DA.

Cette question vise à évaluer le budget annuel que les répondants seraient prêts à allouer à l'achat des olives de table.

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 37 : Le budget consacré pour l'achat des olives de table



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Question 22 : Comment préférez-vous consommez les olives de table ?

Tableau 29 : Les utilisations des olives de table

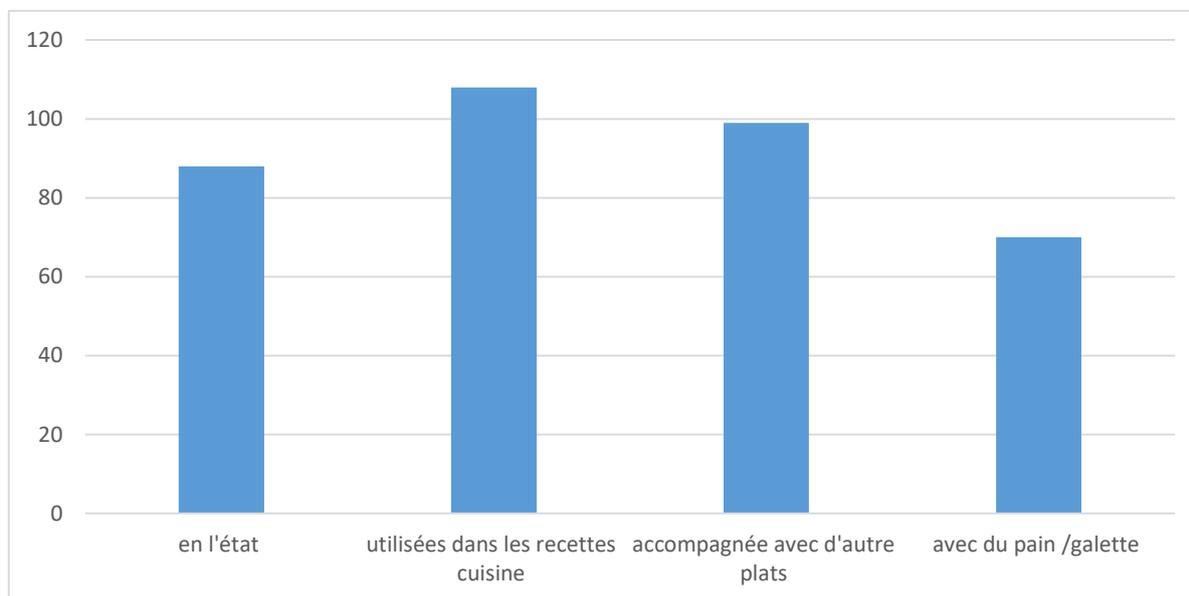
	Nombre	%
En l'état	88	24,11%
Utilisées dans les recettes cuisine	108	29,59%
Accompagnée avec d'autres plats	99	27,12%
Avec du pain /galette	70	19,18%
Total	365	100

Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Selon les résultats de l'enquête, on remarque que les olives de table sont utilisées de différentes manières, dans les recettes de cuisine avec un taux de 29.59 %, accompagnées avec d'autres plats (27.12 %), en l'état (24.11 %), avec du pain et de la galette (19,18 %).

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

Figure 38 : Les utilisations des olives de table



Source : Réalisé par nos soins à partir des données de l'enquête

Conclusion et synthèse des résultats obtenus

La wilaya de Bejaia est une zone oléicole, ce qui fait que l'huile d'olive est consommée par la majorité des habitants de cette région.

150 ménages ont répondu au questionnaire, l'objectif de notre travail est d'étudier les déterminants de consommation de l'huile et des olives de table à Bejaia, pour l'accomplir nous avons mené une enquête, au niveau de 5 communes de la wilaya de Bejaia.

Les résultats obtenus ont montré que :

- D'après les résultats de l'enquête, il ressort que 50 % des ménages enquêtés produisent leur propre huile d'olive pour consommation. Cependant, il convient de souligner que dans les régions de kherata et Bejaia, la majorité des ménages achètent leur huile d'olive pour la consommation. Ces données suggèrent une corrélation entre la production et la consommation de l'huile d'olive, qui peut varier selon les habitudes et les pratiques locales ;
- Plus de 25 % des ménages consomment une quantité relativement importante de l'huile d'olive, de 41 à 60 litres par an. Cela peut être attribué à la reconnaissance de ses bienfaits pour la santé, ainsi que ses multiples utilisations culinaires et sa saveur

Chapitre III : Les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Bejaia

délicieuse. De plus, l'utilisation de l'huile d'olive est souvent considérée comme une habitude alimentaire ;

- Presque 24 % des ménages consacrent un budget de 11 000 DA à 20 000 DA pour l'achat de l'huile d'olive. Cette proportion importante témoigne d'importance accordée à la qualité et aux bienfaits nutritionnels de cette huile dans leurs alimentations.
- L'huile d'olive est utilisée pratiquement dans toutes les préparations en cuisine, cela reflète l'importance de l'huile d'olive dans la cuisine et la culture culinaire locale ;
- L'huile d'olive est utilisée pratiquement dans toutes les préparations en cuisine ;
- L'huile d'olive est consommée par habitude alimentaire, pour son goût ainsi que ses bienfaits pour la santé ;
- Pour l'achat de l'huile d'olive, ils prennent en considération certains critères : le goût, le prix, la variété, la confiance auprès des producteurs, les types de trituration... etc. ;
- L'emballage le plus utilisé pour le stockage de l'huile d'olive est le plastique en raison de sa disponibilité et son prix accessible. Suivie par l'amphore (Achvayeli en kabyle), en raison de son aspect traditionnel qui ajoute une touche d'authenticité et qui est souvent perçu comme plus sûr pour la conservation de la qualité de l'huile d'olive ;
- La majorité des ménages stocke leurs huiles d'olive pour une période de 6 mois à 1 an et donc ils ne consomment plus une huile qui dépasse cette date d'ancienneté ;
- La majorité des ménages consomment les olives de table (90%) ;
- Les types des olives de table préférées par les ménages sont ; les olives noires et vertes préparées traditionnellement et les olives de conserve ;
- Plus de la moitié des ménages connaissent les différentes méthodes de préparation et de conservation des olives de table ;
- La majorité des ménages (61%) achètent leurs olives de qu'ils consomment ;
- Le budget consacré par les ménages pour l'achat des olives de table ne dépasse pas les 5 000DA ;
- Les olives de table, utilisée pratiquement dans les recettes de cuisines, accompagnées avec d'autres plats, en l'état, ainsi ils les consomment avec du pain et de la galette.

Conclusion Générale

L'huile d'olive est un produit culinaire de renommée mondiale, apprécié pour sa qualité, son goût unique et ses bienfaits pour la santé. Son rôle économique est primordial pour les pays producteurs, et sa consommation est alimentée par des facteurs culturels, nutritionnels et économiques.

Notre étude est consacrée à l'analyse des déterminants de la consommation d'huile d'olive auprès des ménages de la wilaya de Bejaia, l'objectif principal était de comprendre les facteurs qui influencent la consommation d'huile d'olive dans la wilaya, ainsi que les différents aspects liés à la consommation d'huile d'olive et d'olive de table. C'est pour cela que le choix d'une enquête de terrain était la meilleure façon pour répondre à la problématique posée.

Pour aborder cette problématique, nous avons opté pour une méthodologie basée sur une enquête de terrain auprès des ménages de la wilaya de Bejaia. Nous avons conçu un questionnaire structuré pour modifier des données sur les habitudes de consommation d'huile d'olive, les préférences des consommateurs et les facteurs économiques et sociaux qui influencent leur choix.

D'après les enquêtés, les principaux résultats que nous avons pu dégager de cette étude et qui constituent des vérifications des hypothèses proposées sont :

Il est clair que l'huile d'olive est largement consommée en raison de l'habitude alimentaire. Cette observation souligne l'importance de la culture culinaire et des préférences gustatives dans les choix alimentaires des individus. L'huile d'olive a une longue histoire dans la wilaya de Béjaïa, où elle est utilisée non seulement pour sa saveur caractéristique, mais aussi pour ses bienfaits pour la santé. Les habitudes alimentaires sont souvent ancrées dans les traditions familiales et régionales, et l'huile d'olive est souvent considérée comme un ingrédient essentiel dans de nombreuses recettes et plats traditionnels. Ainsi, la consommation d'huile d'olive est fortement influencée par la familiarité, l'attachement culturel et les préférences gustatives des consommateurs,

La consommation des olives de table est importante dans l'alimentation des ménages de la wilaya de Béjaïa. Cette hypothèse est étayée par plusieurs facteurs, tels que, la place des olives dans la cuisine et les avantages nutritionnels qu'elles permettent. Les olives de table sont susceptibles d'être largement utilisées dans les plats et les préparations culinaires traditionnelles de la région, en raison de leur goût caractéristique et de leur valeur nutritive. Cela témoigne de l'importance de cet aliment dans la culture alimentaire locale et souligne son rôle dans la

Conclusion Générale

satisfaction des préférences gustatives et des besoins nutritionnels des ménages de la wilaya de Béjaïa.

En conclusion, cette étude a réfléchi à une meilleure compréhension des déterminants de la consommation d'huile d'olive et d'olive d table auprès des ménages de la wilaya de Bejaia. Les résultats obtenus mettent en évidence l'importance de l'aspect culturel, des critères de qualité et des préférences des consommateurs dans leur choix d'huile d'olive. Ces résultats peuvent servir de base pour des recommandations aux producteurs, aux distributeurs et aux décideurs afin de mieux répondre aux besoins et aux préférences des consommateurs d'huile d'olive dans la wilaya de Bejaia.

Annexe

Questionnaire

Dans le cas de la réalisation de notre mémoire de fin d'étude dont le thème est : « *les déterminants de la consommation de l'huile d'olive : Cas des ménages la wilaya de Bejaia* », nous vous soumettons ces questions afin de recueillir des informations qui seront utiles pour la réalisation de notre travail. Nous vous assurons l'anonymat de vos réponses et ne vous engageant à rien.

<p>Identification du consommateur (le responsable de ménage)</p> <p>Date : / /</p> <p>Daïra :</p> <p>Commune :</p> <p>Âge :ans</p>

Renseignements généraux :

- 1) Vous êtes : Un Homme
 Une Femme
- 2) Combien de personnes vivent dans votre ménage (Famille) :
 2 personnes
 3 à 5 personnes
 6 à 8 personnes
 9 à 11 personnes
 Plus de 12 personnes
- 3) Combien d'enfants avez-vous au sein de votre ménage (famille) ?
Garçons :
Filles :
- 4) Quel est votre niveau d'étude :
 Sans diplôme
 Primaire
 Secondaire
 Universitaire

Diplômé d'une formation d'apprentissage.

- 5) Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle :
 Salarié (e)
 Retraité (e)
 Chômeur (se)
 Entrepreneure, activité libérale
 Autres :
.....
 - 6) En moyenne, quel est le revenu mensuel de votre ménage (DA) ?
 30 000
 31 000 – 60 000
 61 000 – 90 000
 91 000 – 120 000
 121 000 – 150 000
 151 000 - 180 000
 Plus de 180 000
 - 7) Quel est votre lieu d'habitation :
 Village
 Ville
 Compagne
- Axe 01 : Les choix de votre consommation en l'huile d'olive :**
- 8) Quelle est l'origine de l'huile d'olive que vous consommez ?
 Récoltée (vous disposez d'un verger oléicole)
 Achetée
 La récolte d'olivier d'un propriétaire et vous partagez (50/50)
 Dons
 Autres :
 - 9) En moyenne, combien de litre de l'huile d'olive consomme votre ménage ?
 - 20 litres par an
 21 à 40 litres par an
 41 à 60 litres par an

- 61 à 80 litres par an
- 81 à 100 litres par an
- 101 à 120 litres par an
- 121 à 140 litres par an
- 141 à 160 litres par an
- 161 à 180 litres par an
- 181 à 200 litres par an
- 221 à 240 litres par an
- Plus de 241 litres par an

10) Quel est le budget annuel que vous consacrez à l'achat d'huile d'olive ?

- 10 000 DA
- 11 000 DA – 20 000 DA
- 21 000 DA – 30 000DA
- 31 000 DA – 40 000DA
- 41 000 DA – 50 000DA
- 51 000 DA – 60 000DA
- 61 000 DA – 70 000DA
- Plus de 71 000DA

11) À quelle fin consommez-vous l'huile d'olive ?

- Assaisonnement
- Cuire
- Friture
- Crue
- Accompagnée avec d'autres plats
- Autres :

12) Quels sont les critères qui semblent importants pour consommer l'huile d'olive ?

- Le goût
- Habitudes alimentaires
- Variétés d'olives
- Régions de production
- Bienfaits de l'huile d'olive sur la santé
- Odeur
- Autres :

13) Quelle sont vos principaux critères de choix lorsque vous achetez l'huile d'olive ?

- Le prix
- L'origine de sa production
- Sa variété
- La confiance auprès des producteurs
- La qualité de l'huile d'olive
- Le type de trituration de l'huile d'olive (Huilerie traditionnelle ou modernes)
- Une ancienne l'huile (généralement celle de l'année précédente)
- Autres :

14) Quelle type d'emballage qu'utilisez-vous pour conserver l'huile d'olive ?

- Verre
- Plastique (recyclé)
- Inox
- Amphore (Achvayeli ou Chqef en kabyle)
- Nouvel emballage en plastique
- Autres :

15) Quelle est la durée moyenne de stockage de l'huile d'olive ?

- 6 mois
- Entre 6 mois et 1 an
- Entre 1 an et 2 ans
- Plus de 2 ans

16) Au-delà de quelle date d'ancienneté, vous ne consommerez plus une huile d'olive ?

- De l'année précédente
- Deux ans
- Trois ans
- Quatre ans
- Autres :

Axe 02 : Les choix de votre consommation en olive de table :

17) Consommez-vous les olives de table ?

- Oui
- Non

18) Quels est le type d'olives que vous préférez ?

- Olives noires préparées traditionnellement (Ametour en kabyle)
- Olives vertes préparées traditionnellement
- Olives de conserve : le dénoyautée, olive noire, olive verte, olive mélangée avec des légumes, etc.
- Autres

19) Connaissez-vous les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de tables ?

- Oui
- Non

20) Quelle est l'origine des olives de table que vous consommez ?

- Préparer à la maison
- Achetée
- Autres :

21) Quel est le budget annuel que vous consacrez à l'achat des olives de table ?

- 5000 DA
- 6 000 DA – 11 000 DA
- 12 000 DA – 17 000 DA
- 18 000 DA – 23 000 DA
- 28 000 DA – 33 000 DA
- 34 000 DA – 39 000 DA
- Plus de 40 000 DA

22) Comment préférez-vous consommez les olives de table :

- En l'état
- Utilisées dans les recettes cuisine
- Accompagnée avec d'autres plats comme la Salade, les Pâtes, etc.
- Avec du pain /galette
- Autres :

Merci beaucoup pour votre précieuse collaboration.

Références bibliographiques

Ouvrages :

BAILLY J-L., CAIRE G., LAIALLE C., QUILES J-J., (2009), « Marc Montoussé, macroéconomie », 2^{ème} édition, France, juin.

Blondel J., 1979. Biogéographie et écologie. Ed. Masson. Paris, 173 p.

Fouin J. et Sarfati C., 2002. Le guide des huiles d'olive Editions du Rouergue, 335p.

Jacotot b., 1993. L'huile d'olive, de la gastronomie à la santé Editions Artulen, 1993, 224p

ILMANE M-CH., (2009), « dictionnaire d'économie et de sciences sociales », BERTI édition Alger, p206.

KEYNES J-M., 1936, « La Théorie générale de l'emploi, de l'intérêt et de la monnaie » édition Payot. (Chapitre VIII, Section III), P 117

LONGATTE J, VANHOVE P, (2013) « agrégés d'économie et gestion », 7^{ème} édition, Dunod, Paris, p 7.

MENDIL M. et SEBAI A., 2006 : Catalogue des variétés Algériennes de l'olivier. : aperçu sur le patrimoine génétique autochtone. Institut technique de l'arboriculture fruitière et de la vigne. P29, 49,51,66, 67, 75, 87.

TACHEIX, Thierry : "l'essentiel de la macro économie", 4^{eme} édition "Gualino", France 20
Bousafsafa, M. Tidjet D. (2015- 2016). Analyse des déterminants de la consommation des ménages en Algérie [mémoire de master, Université de Bejaia A. Mira]. p.07.08.

OULEBSIR R., 2008, L'olivier En Kabylie, Entre Mythes Et Réalités. Ed L'harmattan, Pp61-62-67.

Patrick C. (2013), « consommation et épargne », revue idées économiques et sociales, Vol.4, N°174, pp. 41- 50.

VILLIEU P, (2002), « Macroéconomie. Consommation et Épargne », édition la découverte, paris.

Mémoires :

ARAB Asma, DJEMAI Malika, 2015 ; Étude de développement de l'oléiculture (huile d'olive et olive de table) au niveau de Blida, université SAAD DAHLAB.Blida1.

AZIBA, A. L et MERRAD, K., 2004. Contribution à l'étude de la consommation des huiles alimentaires en particulier l'huile d'olive dans la wilaya de Tizi-Ouzou durant la période 2003-2004. Mémoire de fin d'étude. Université de l'UMMTO.

CHAFAA Smail, 2013 ; Contribution à l'étude de l'entomofaune de l'olivier, *Olea Europaea* et de la dynamique des populations de la cochenille violette *Parlatoria oleae* Colvée, 1880 (Homoptera : Diaspididae) dans la région de Batna, Ecole Nationale Supérieure Agronomique. EL- Harrach.

Cherrat W. et Naitchabane S., 1999. Etude de l'entomofaune et estimation des dégâts dûs à *Euphyllura olivina* Costa, 1839 (Homoptère, Psyllidae) et *Bactrocera oleae* Gmel, 1788 (Diptère, Tephritidae) dans une oliveraie de Sidi Ayad (Sidi Aïch). Mém. Ing. Ecologie et environnement. Univ. Bejaia. Pp : 3-15.

Doutsias G.T, 1988 ; L'olive de table comme production alternative à la production d'huile d'ol Doutsias G.T, 1988 ; L'olive de table comme production alternative à la production d'huile d'olive, Options Méditerranéennes, n. 1988-V. pp. 187- 191, Options Méditerranéennes, n. 1988-V. pp. 187- 191.

Foughali Wafa, Benaïd Loubna (2021/2022), Analyse des déterminantes de la consommation finale des ménages en Algérie 1990-2020 : étude économétrique. [Mémoire de master, Université de Bejaia A. Mira]. p.05.

Hadji, Hichem, 2017 ; Etude comparative de la consommation de l'huile d'olive : BOUIRA / TIZI-OUZOU, Université Abdelhamid Ibn Badis-Mostaganem.

IDDIR, Anissa, 2020 ; Etude comparative du comportement des huiles d'olives durant leur stockage, influence du climat, l'altitude et la date de récolte, université Abdelhamid Ibn Badis-Mousganem.

MEKERBI S., SAIHI K., 2014, Etudes Des Paramètres Physicochimiques D'une Huile D'olive (Variété Importée). Mémoire D'ingénieur. Université Ziane Achour De Djelfa. Algérie

LOUNI Melkhir, 2017 ; Contribution à l'étude de la consommation de l'huile d'olive au niveau de la wilaya de Tizi-Ouzou en zone urbaine (Tizi-Ouzou) et rurale (Tizi Rachad) Université UMMTO

MOHAMMADI Ouarda, HOUNA Maha Souad, 2019 ; Comportement du consommateur algérien vis-à-vis l'huile d'olive « cas de la région de Montganem » Université Abdelhamid Ibn Badis-Mostaganem

NAAMA H., HAOUACHE A., 2012- Contribution A L'étude Physicochimique De L'huile D'olive De La Wilaya De Djelfa. Mémoire D'ingénieur. Université Ziane Achour De Djelfa. Algérie.

Ouassila LAMANI, 2014 ; Institutions et acteurs locaux dans la valorisation des produits de terroir. Quelle démarche locale de valorisation de l'huile d'olive de Beni-Maouche en Kabylie, Ecole Nationale Supérieure Agronomique. EL- Harrach.

Articles :

ANIRF, 2020, Agence Nationale d'Intermédiation et de Régulation Foncière, Monographie wilaya de BEJAIA.

Hachemi ZAIDI, Ouari MERADI, Mohammed BOUZNIT, 2021 : La filière oléicole à Bejaia état des lieux, contrainte et perspectives, Journal des Etudes Economiques Contemporaines, p 601-624.

LAZZARI. Y, « Les défis de la mondialisation pour l'oléiculture méditerranéenne, L'olivier en Méditerranée », conférence Centre Culturel Français de Tlemcen – Algérie, Novembre 2009

SLIMANI, Arezki, la production de l'huile d'olive en baisse, publié dans Le 12/11/2022.

Site internet :

<https://fr.m.wikipedia.org>. : consulté le 30 mars 2023.

<http://www.ecogexport.com>.: consulté le 30 mars 2023.

<http://www.maxicours.com>, consulté le 1 avril 2023.

<https://www.suertealta.es> , est ce que l'huile d'olive périmé, consulté le 9 mai 2023.

<http://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/economic-affairs-promotion-unite/>,
Lng=fr, Activité html, Nom de la page d'accueil : Conseil Oléicole international.

Conseil Oléicole International, statistiques 2022.

Direction des Services Agricoles (DSA) Bejaia, 2022.

Ministère d'Agriculture et du Développement Rurale (MADR), 2020.

DPSB : Direction de la Programmation et du Suivi Budgétaires

Ministère d'Agriculture et du Développement Rurale (MADR), 2020.

Liste des tableaux

Tableau 1 : Évolution de la production de l'huile d'olive dans le monde durant les campagnes 2015/2016 à 2019/2020.	9
Tableau 2 : Évolution de la superficie oléicole et le nombre d'oliviers en Algérie.	10
Tableau 3 : la production de l'huile d'olive en Algérie par wilayas	13
Tableau 4 : Les principales variétés d'oliviers en Algérie	15
Tableau 5 : La répartition de superficies oléicoles par communes à la wilaya de Bejaia.....	18
Tableau 6 : La production des olives de table et d'olives à l'huile dans la wilaya de Bejaia durant les campagnes 2010 à 2020	20
Tableau 7 : Types et nombre d'huileries par communes à la wilaya de Bejaia	22
Tableau 8 : La répartition des personnes interrogées selon leurs sexes	45
Tableau 9 :La répartition des ménages selon le nombre des personnes par ménage	45
Tableau 10 : Le nombre d'enfants (garçons et filles)	46
Tableau 11 : La répartition des ménages selon le niveau d'étude	47
Tableau 12 : Répartition des ménages selon leurs catégories socioprofessionnelles	48
Tableau 13 : La répartition des ménages selon leurs revenus mensuels	49
Tableau 14 : Répartition des ménages selon leurs lieux d'habitation	50
Tableau 15 : Origine de l'huile d'olive consommée	51
Tableau 16 : Les quantités de l'huile d'olive consommée par ménage	52
Tableau 17 : le budget consacré pour l'achat de l'huile d'olive	53
Tableau 18 :Les utilisations de l'huile d'olives.....	55
Tableau19 : Critères qui semblent les plus importants pour consommer l'huile d'olive	56
Tableau 20 : Critères de choix pour l'achat de l'huile d'olive.....	57
Tableau 21 : Emballage utilisé pour le stockage de l'huile d'olive.....	58
Tableau 22 : La durée moyenne de stockage de l'huile d'olive	59
Tableau 23 : La date d'ancienneté de l'huile d'olive	60
Tableau 24 : La consommation des olives des table	61
Tableau 25 : Types des olives de table préférés par les ménages	61
Tableau 26 : Connaissance des consommateurs sur les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de table	62
Tableau 27 : L'origine des olives de table consommé par les ménages	63
Tableau 28 : Le budget consacrez à l'achat des olives de table	64
Tableau 29 : Les utilisations des olives de table	65

Listes des figures

Figure 1 : Superficie oléicole des pays membres du COI	8
Figure 2 : La répartition de la superficie oléicole en Algérie par région.....	11
Figure 3 : Évolution de la production nationale de l'huile d'olive (2010-2020).....	11
Figure 4 : La production d'olives et d'huile d'olive dans les subdivisions de la wilaya de Bejaia	21
Figure 5 : Types d'huileries à la wilaya de Bejaia	21
Figure 6 : La part des principales huiles consommées dans le monde	29
Figure 7 : L'évolution de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table dans le monde durant les compagnes 2010/2011 à 2020/2021	30
Figure 8 : la répartition de la consommation de l'huile d'olive et des olives de tables dans le monde	31
Figure 9 : La consommation mondiale d'huile d'olive par pays durant les compagnes 2010/2011 à 2020/2021.....	32
Figure 10 : La consommation des olives de table par pays en 2021.....	33
Figure 11 : La consommation mondiale d'huile d'olive par habitant	33
Figure 12 : L'évolution de la consommation d'huile d'olive en Algérie	34
Figure 13 : La consommation nationale des olives de table.....	35
Figure 14 : L'évolution de la consommation nationale d'huile d'olive et d'olive de table par habitant (2010 – 2020).	37
Figure 15 : Les limites de la wilaya de Bejaia	40
Figure 16 : bilan oléicole 2021/2020.....	44
Figure 17 : La répartition des personnes interrogées selon leurs sexes	45
Figure 18 : La répartition des ménages selon le nombre des personnes par ménage.....	46
Figure 19 : La répartition des enfants entre garçons et filles	47
Figure 20 : La répartition des ménages selon le niveau d'étude	48
Figure 21 : Répartition des ménages selon leurs catégories socioprofessionnelles	49
Figure 22 : La répartition des ménages selon leurs revenus mensuels	50
Figure 23 : Répartition des ménages selon leurs lieux d'habitation	51
Figure 24 : Origine de l'huile d'olive consommée	52
Figure 25 : Les quantités de l'huile d'olive consommée par ménage	53
Figure 26 : le budget consacré pour l'achat de l'huile d'olive	54
Figure 27 : Les utilisations de l'huile d'olives.....	55
Figure 28 : Critères qui semblent les plus importants pour consommer l'huile d'olive	56
Figure 29 : Critères de choix pour l'achat de l'huile d'olive	57
Figure 30 : Emballage utilisé pour le stockage de l'huile d'olive.....	58
Figure 31 : La durée moyenne de stockage de l'huile d'olive	59
Figure 32 : La date d'ancienneté de l'huile d'olive	60
Figure 33 : La consommation des olives des tables	61
Figure 34 : Type des olives de table préférées par les ménages	62
Figure 35 : Connaissance des consommateurs sur les différentes méthodes de traitement et de conservation des olives de table.....	63
Figure 36 : L'origine des olives de table consommées	64
Figure 37 : Le budget consacré pour l'achat des olives de table	65
Figure 38 : Les utilisations des olives de table	66

Remerciement

Dédicaces

Liste des abréviations

Sommaire

Introduction générale.....1

Chapitre I : Aperçu général sur la production oléicole au monde et en Algérie

1 La production d'huile d'olive mondiale.....	4
1.1 Historique et origine de l'huile d'olive	4
1.2 Définition de l'huile d'olive.....	6
1.3 Les types de l'huile d'olive	6
1.3.1 L'huile d'olive vierge (l'huile naturelle)	6
1.3.2 L'huile d'olive raffinée.....	6
1.3.3 L'huile de grignon d'olive	7
1.4 La superficie oléicole mondiale	7
1.5 Les pays producteurs de l'huile d'olive	8
1.5.1 La production mondiale d'huile d'olive par pays	8
2 La culture d'olivier en Algérie	10
2.1 La superficie oléicole en Algérie	10
2.2 La production oléicole en Algérie	11
2.2.1 La production de l'huile d'olive en Algérie	11
2.2.2 Les zones productrices de l'huile d'olive en Algérie	13
2.2.3 Les principales variétés d'olive cultivées en Algérie	14
2.3 La production oléicole dans la wilaya de Bejaia	16
2.3.1 Le secteur agricole dans la wilaya de Bejaia	16
2.3.2 La culture d'olivier à la wilaya de Bejaia	17
2.3.3 La production de l'huile d'olive par communes	20
2.3.4 Les huileries dans la wilaya de Bejaia	21

Chapitre II : Diagnostic de la consommation mondiale d'huile d'olive et d'olive de table

1 La consommation : Approches théorique et conceptuelle.....	24
--	----

Table de matières

1.1 Définition de la consommation	24
1.2 Les types de la consommation	25
1.2.1 La consommation finale et intermédiaire	25
1.2.2 La consommation individuelle et collective	25
1.2.3 La consommation marchande et non marchande	26
1.3 Approches théoriques de la consommation des ménages	27
1.3.1 La théorie néoclassique	27
1.3.2 La théorie keynésienne	27
1.3.3 La théorie du Revenu Relatif de DUESENBERY	28
1.3.4 La théorie du revenu permanent de FRIEDMAN	28
1.3.5 La théorie du cycle de vie de MODIGLIANI	28
2 La consommation mondiale d'huile d'olive	29
2.1 La part de la consommation mondiale l'huile d'olive dans la consommation mondiale des autres d'huiles végétales	29
2.2 La consommation des produits oléicoles mondiale	30
2.2.1 La répartition de la consommation de l'huile d'olive et d'olive de table dans le monde	30
2.2.2 La consommation mondiale d'huile d'olive par pays	31
2.2.3 La consommation mondiale des olives de table par pays.....	32
2.3 La consommation mondiale d'huile d'olive par habitant	33
2.4 La consommation d'huile d'olive en Algérie	34
2.5 La consommation des olives de table en Algérie	35
2.6 La consommation nationale de l'huile d'olive et d'olives de table par habitant	36

Chapitre III : les déterminants de la consommation de l'huile d'olive et des olives de table dans la wilaya de Béjaia

3 Présentation de la région d'étude	40
3.1 L'objectif de l'étude	40
3.2 La situation géographique de la wilaya de Bejaia	40
3.3 Le climat	41
3.4 Situation démographique et superficie	41
3.5 Relief	42

Table de matières

3.6 Les potentialités de la wilaya de Bejaia	42
3.6.1 Le potentiel agricole	42
3.6.2 Les ressources hydriques	43
3.6.3 Le potentiel oléicole	43
4 Présentation de l'enquête	44
5 Analyse statistiques et discussions des résultats	45
Conclusion générale	69

Résumé

En Algérie, Bejaia est la wilaya la plus riche dans la branche oléicole, cela s'explique par le grand potentiel dont elle dispose en culture des oliviers. Les ménages de la wilaya de Bejaia produisent l'huile d'olive qui sera généralement destinée à leurs autoconsommations. Ce qui les caractérise par une consommation importante de l'huile d'olive au niveau national.

Cette étude a pour objectif de réaliser une analyse analytique sur les déterminants de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table auprès d'un échantillon des ménages de la wilaya de Bejaia. Elle vise à examiner en détail sur les habitudes de consommation de ces produits, à identifier les facteurs clés qui influencent le comportement d'achat des ménages et à comprendre les critères de choix qui orientent leurs décisions. L'analyse des résultats obtenus nous permet de décortiquer les facteurs déterminants des choix des consommations des ménages dans la wilaya de Bejaia, et d'attirer de nouveaux prospects.

ملخص

في الجزائر، تُعتبر بجاية الولاية الأكثر ثراءً في قطاع الزيتون، وذلك بسبب الإمكانيات الكبيرة التي تتمتع بها في زراعة الزيتون. يقوم أسر ولاية بجاية بإنتاج زيت الزيتون الذي يُخصص عادة للاستهلاك الذاتي. وهذا ما يميزهم باستهلاك كبير لزيت الزيتون على المستوى الوطني. تهدف هذه الدراسة إلى إجراء تحليل تحليلي لعوامل استهلاك زيت الزيتون والزيوت المائدة لدى عينة من الأسر في ولاية بجاية. الاستهلاك بالتفصيل وتحديد العوامل الرئيسية التي تؤثر في سلوك شراء الأسر وفهم المعايير التي توجه قراراتهم. يتيح لنا تحليل النتائج المتحصل عليها تحليل العوامل المحددة لاختيار استهلاك الأسر في ولاية بجاية وجذب آفاق جديدة

Abstract

In Algeria, Béjaïa is the province with the highest olive-growing potential, making it the richest province in terms of olive cultivation. Households in the province of Béjaïa primarily produce olive oil for their own consumption. This characteristic leads to a significant consumption of olive oil at the national level. The objective of this study is to conduct an analytical analysis on the determinants of olive oil and table olive consumption among a sample of households in the province of Béjaïa. It aims to examine in detail the consumption patterns of these products, identify the key factors influencing household purchasing behavior, and understand the criteria that guide their decisions. Analyzing the obtained results allows for a breakdown of the determinants of consumption choices among households in the province of Béjaïa and attract new prospects.

