



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne

# FAO/BERD Huile d'olive tunisienne: Libérer le potentiel grâce au développement de la chaîne de valeur

Valorisation des ressources génétiques locales pour la création des indications géographiques

Sidi Thabet, Juin 2019

En collaboration avec l'Institut de l'Olivier



Un nouveau  
contexte oléicole

1- Progrès techniques et innovations au niveau des systèmes de culture.

2. Fluctuation des marchés et leur évolution vers les produits sains, authentiques et de qualité.

3. Changements climatiques et risques phytosanitaires.



Regain d'intérêt pour les ressources génétiques locales.



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne

## RESGEN-COI-CEE-FCPB (1997)



UNION EUROPEENNE



Identification and conservation of  
the olive inheritance

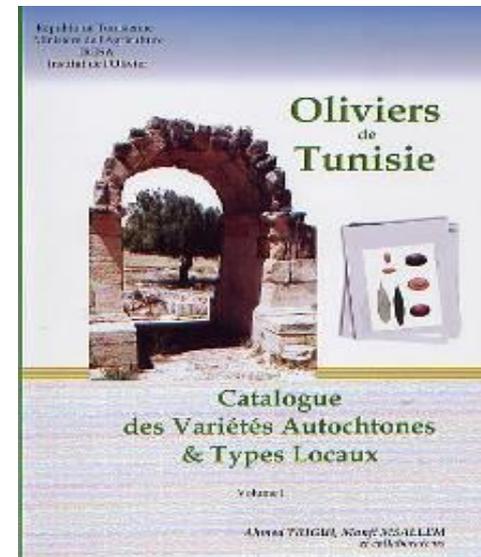
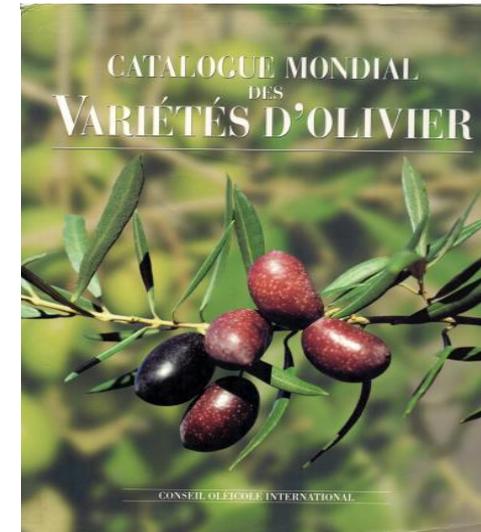
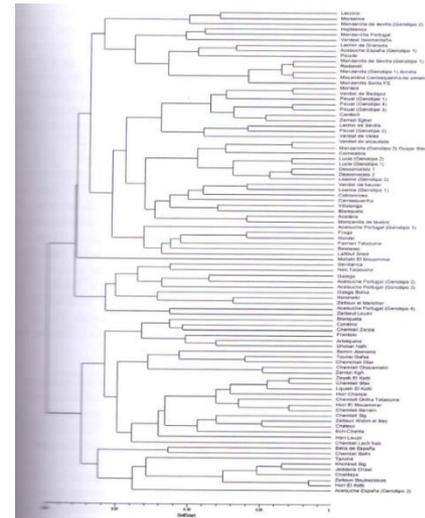
## CFC/IOC/03 (1998-2007)



Conservation, Characterisation,  
Collection and Utilization of Genetic  
Resources in Olives

## CFC/IOC/01 (1994-2001)

Genetic Improvement of the Olive





Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne

## CFC/IOC/09 (2013-2018)

Economic Valorization of Olive Genetic Ressources and Création of Pilot Demonstration Nursery Centers.

[www.olive-pilot-nurs.com](http://www.olive-pilot-nurs.com)

www.olive-pilot-nurs.com



**Projet CFC/IOC/09**  
Valorisation économique des ressources génétiques  
de l'olivier et création de centres pilotes de  
pépinières de démonstration.



### ESPACE MEMBRES

Login ...

.....

Login

Mot de passe oublié Inscription

Accueil

Présentation du projet

Actualités

Partenaires

Variétés d'oliviers

Galerie Photos

Liens utiles

### PRESENTATION GENERALE

Le présent projet CFC/IOC/09 «Valorisation économique des ressources génétiques de l'olivier et création de centres pilotes de pépinières de démonstration» est une activité financée par le Fond Commun pour les Produits de Base et parrainée par le Conseil Oléicole International. Le projet a pour objectif d'améliorer le secteur oléicole par la création de pépinières pilotes afin de valoriser le patrimoine génétique existant dans les pays du sud de la méditerranée. Ces derniers disposent d'un nombre considérable de variétés autochtones d'olivier, inventoriées lors du projet RESGEN CFC IOC 03. Ces variétés ont été placées dans des conservatoires nationaux dans leurs pays d'origine et aussi dans deux collections internationales à Cordoue (Espagne) et à Marrakech (Maroc). Ces variétés sont souvent peu connues et encore moins valorisées au niveau économique. L'un des principaux objectifs de ce projet est de multiplier dans les meilleures conditions une partie de ce matériel génétique ayant déjà fait l'objet d'essais de



# Appellations d'Origine Contrôlée Huile d'Olive de Teboursouk 2013-2018



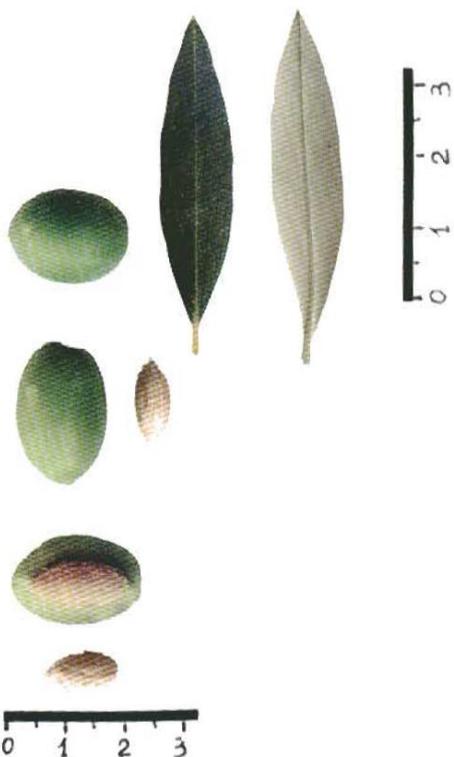
المنظمة الوطنية  
للحماية الجغرافية  
للحاصلات الزراعية  
at Khasba



cirad  
LA RECHERCHE AGRONOMIQUE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT



# CHETOUI





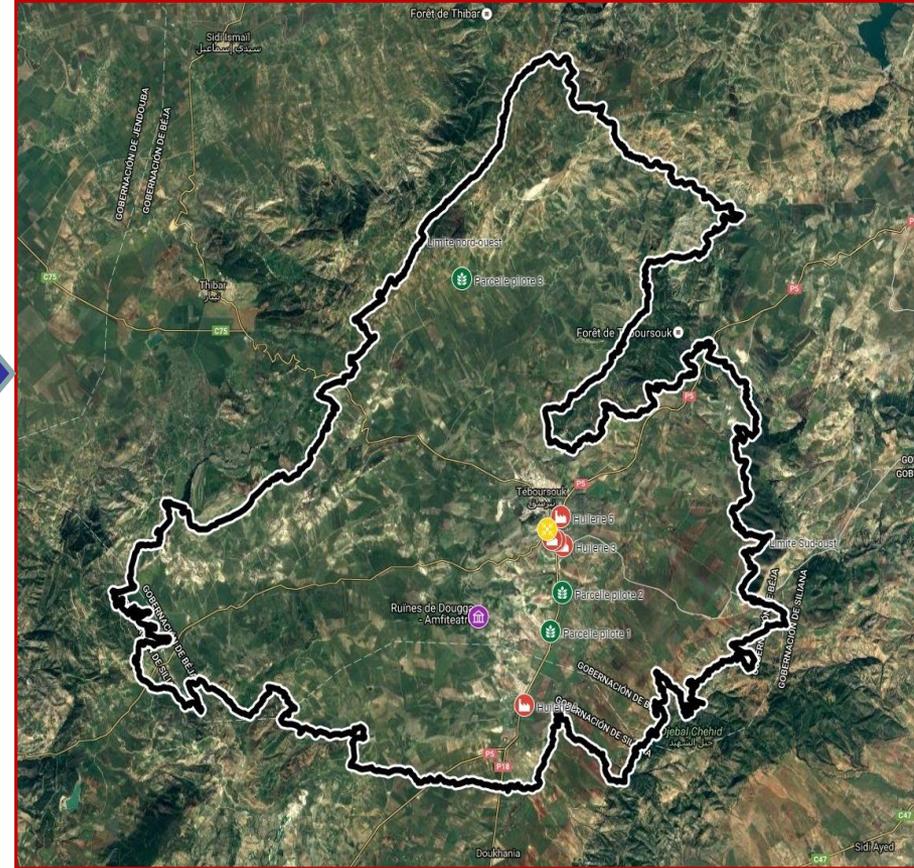
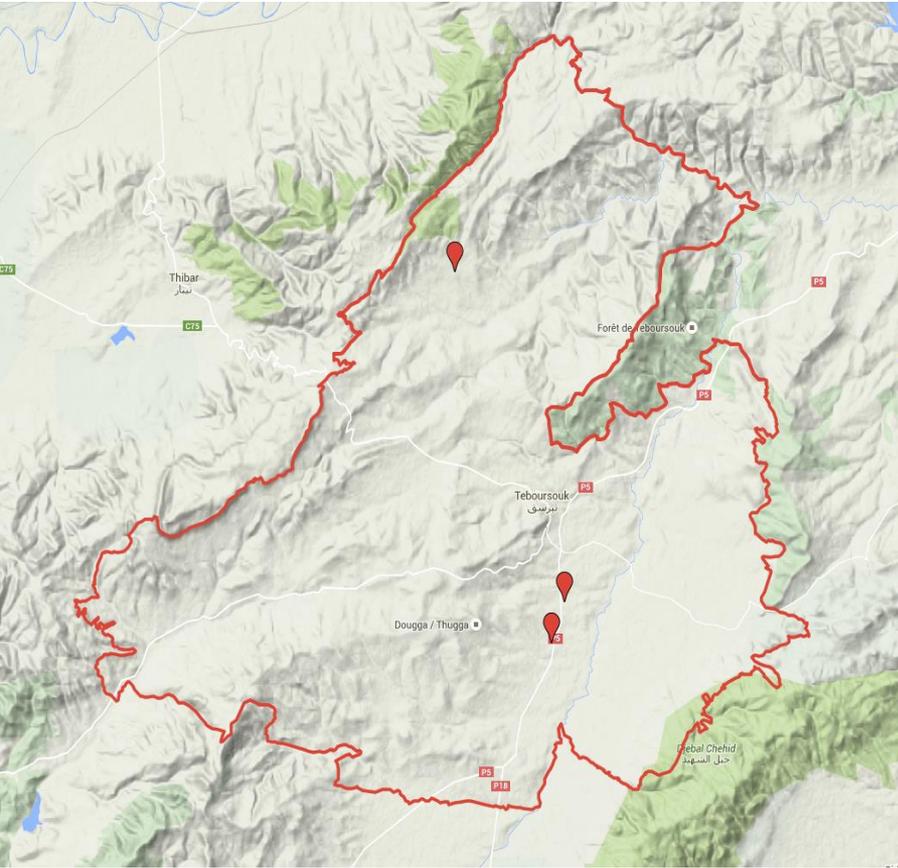
Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne





Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne





Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne





Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



**Banque Européenne**  
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union européenne

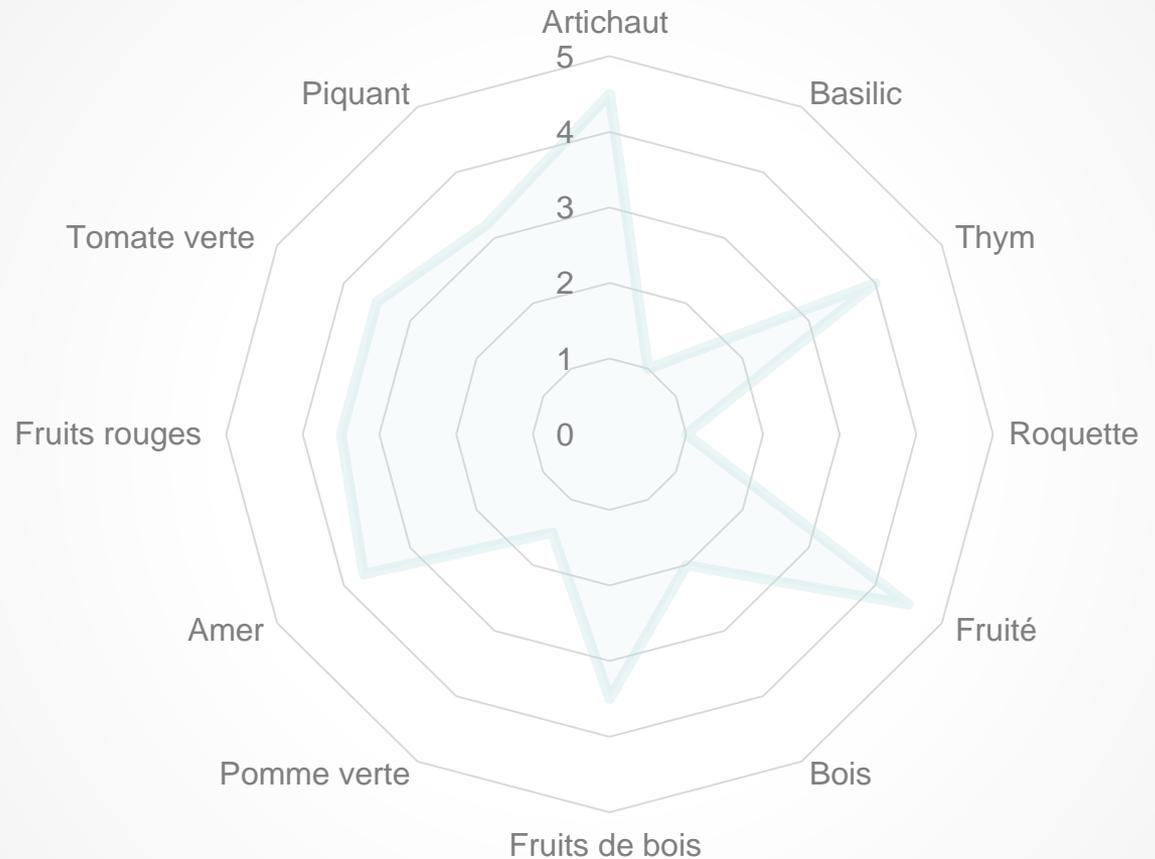




# Chétoui

## Conditions de laboratoire

- Très riche en arômes
- Persistante
- Harmonieuse
- Equilibrée
- Caractérisée par la présence d'arômes d'herbes aromatiques

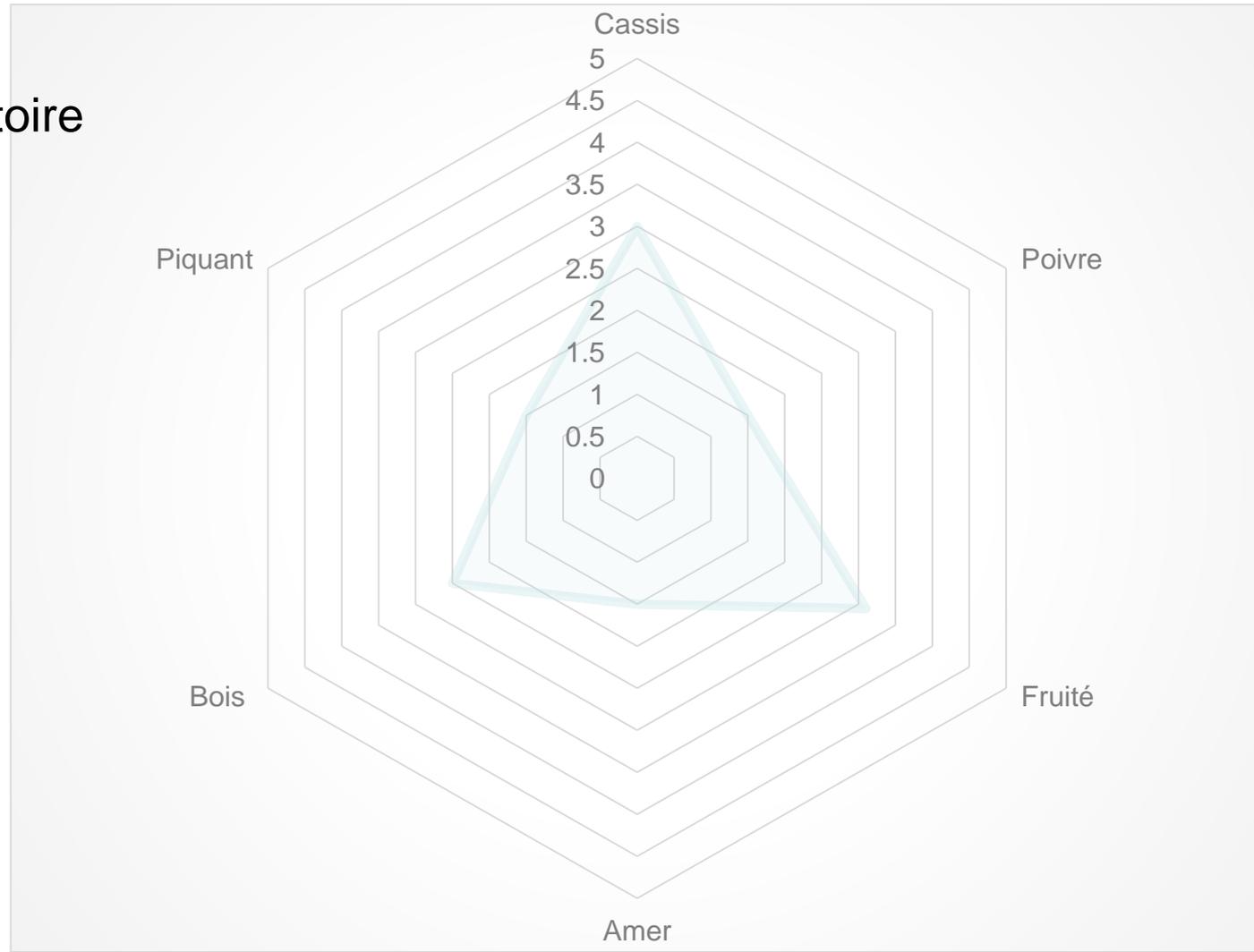




# Jerboui

## Conditions de laboratoire

- Moins riche en arômes
- Persistante
- Moins équilibrée
- Caractérisée par la présence d'un arôme de cassis

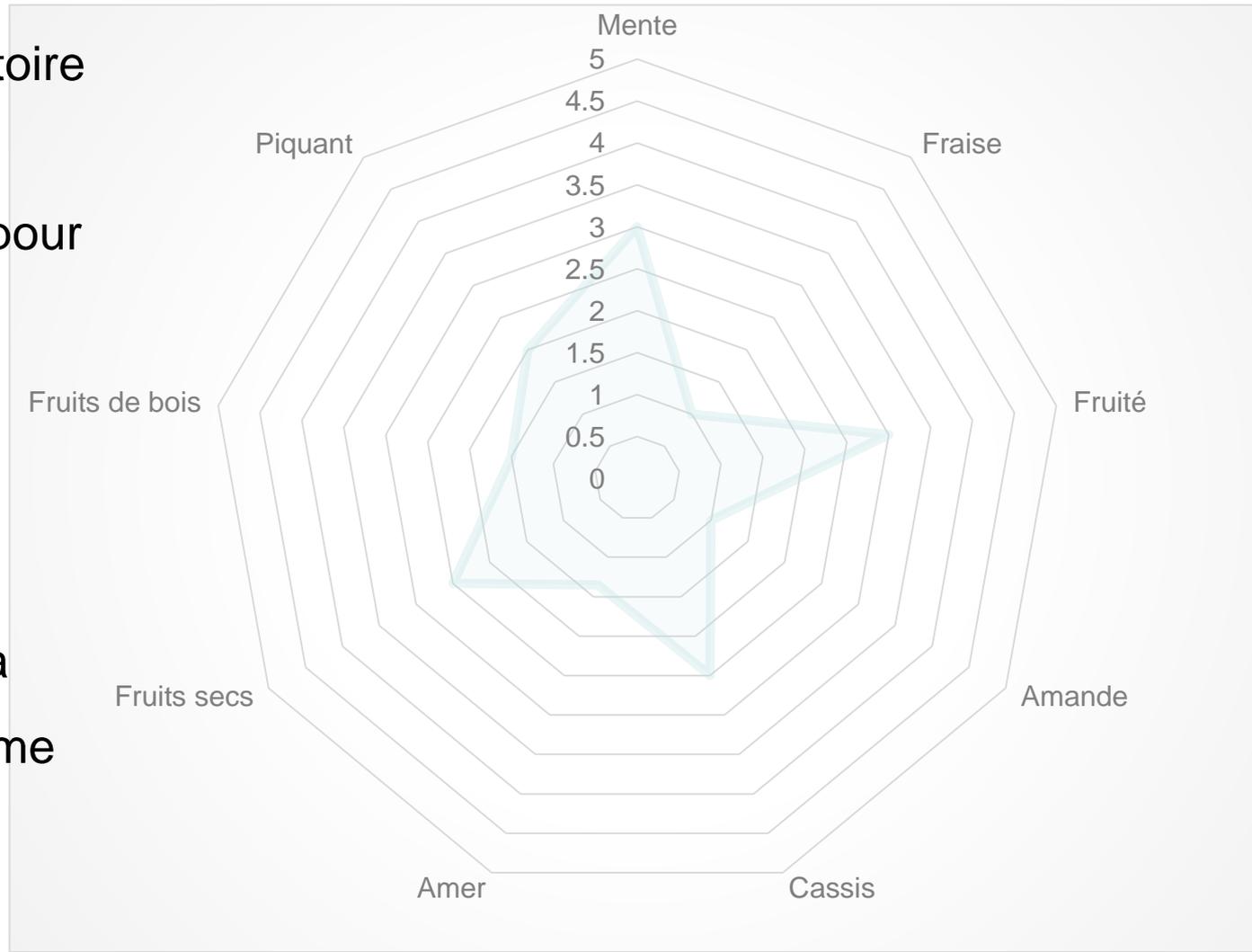




# Sayali

## Conditions de laboratoire

- Très typique
- Très intéressante pour l'assemblage
- Persistante
- Piquant agréable
- Caractérisée par la présence d'un arôme de Mente très prononcé





# Assemblage

85% Chétoui 10% Jerbououi 5%  
Sayali

- Aromes typiques
- Huile harmonieuse
- Persistante
- Equilibrée
- Complexe
- Potentiel pour la participation aux concours

