



LEMATIN ÉCO

Actualité Nationale

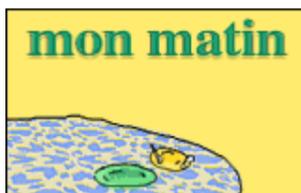
- ▶ Gazprom cesse ses livraisons à l'Ukraine
- ▶ Le contrat-programme du secteur des TIC se fait attendre
- ▶ Meknès-Tafilalet : une zone de conservation de l'écosystème du cèdre par excellence
- ▶ Electricité : Accord entre l'ONE et une compagnie espagnole
- ▶ Errachidia : Des associations s'informent sur les critères d'éligibilité au FSD
- ▶ Des mesures incitatives pour encourager la rénovation des moyens de transport
- ▶ Renforcement des projets hydriques à Zagora

Actualité Internationale

- ▶ SMS de Nouvel An : plus de 35 millions de messages

Flash

- ▶ Info



■ économie

■ national

■ international

■ régional

■ société

■ art & culture

■ sport

■ recherche

Rubrique mots-clé

▶ Recherche multicritères

■ dossiers

- ▶ Certification forestière
- ▶ Circulation Automobile
- ▶ France : Référendum sur la constitution européenne
- ▶ Tous les dossiers

■ l'Info en continu

- ▶ **Asie** : Les asiatiques sont à la fois couche-tard et lève-tôt
- ▶ **Liban** : Le retrait syrien a débuté, l'opposition sceptique
- ▶ **Usa** : Washington veut de "l'action pas des mots" de Damas

■ Événements

- ▶ Fin d'année 2005
- ▶ 50ème Anniversaire de l'indépendance
- ▶ 5ème Festival du Film de Marrakech
- ▶ Tous les événements

La couleur comme paramètre de qualité de l'huile d'olive marocaine

31.12.2005 | 16h29

L'olivier constitue à l'échelle nationale la principale essence fruitière

Le patrimoine oléicole mondial est estimé à 830 millions d'oliviers dont 95% se situent dans le bassin méditerranéen. La production mondiale moyenne en olives est d'environ 10 millions de tonnes par an dont 92% sont utilisées pour l'extraction de l'huile, ce qui est équivalent à une production de 2.602.000 tonnes de l'huile d'olive. En plus de ses valeurs nutritionnelles incontestables, l'industrie oléicole joue un rôle socio-économique primordial et privilégié dans la zone méditerranéenne.

Le Maroc occupe le sixième rang en terme de production d'olives. L'olivier constitue à l'échelle nationale la principale essence fruitière, tant par la superficie implantée estimée à 540.000 ha, soit environ 50% de la surface arboricole que par le nombre d'arbres qui est de l'ordre de 50 millions d'oliviers, cette superficie prévue être doublée en 2010 selon le plan national oléicole.

L'oléiculture revêt un rôle socio-économique très important. En effet, les recettes des exportations d'olives sont d'environ 94 millions de dollars U.S par an, ce qui place le Maroc au troisième rang après l'Espagne et la Grèce. Le secteur oléicole assure également 11 millions de journées de travail dans le milieu rural.

A cet effet et dans le souci d'améliorer la productivité de l'oléiculture de la zone nord du Maroc, le Laboratoire d'optique et photonique de l'Université Abdel Malek Es Saadi et le département d'Optique de l'Université de Grenade, avec le soutien financier de l'Agence espagnole de coopération internationale et du programme de coopération international de la Junta de Andalucía, ont examiné la qualité des huiles d'olive produites dans cette zone et l'ont comparée à celle des autres rives de la Méditerranée et plus précisément de l'Andalousie.

Les études ont porté sur les paramètres de qualité qui ont été adoptés officiellement par le Conseil oléicole international. Ce dernier a défini les critères de qualité et d'identification des différents types des huiles d'olive dans la Norme Codex Alimentaires [N1]. Les paramètres qui ont été adoptés officiellement par cet organisme international sont les suivants : l'acidité, l'indice de peroxydes, les caractéristiques spectrophotométriques dans le domaine de l'ultraviolet et l'évaluation organoleptique.

Les facteurs organoleptiques ont été intégrés depuis l'antiquité comme des critères de la qualité de l'huile d'olive. La CEE a adopté une méthode appelée panneau de dégustation qui consiste principalement à définir un ensemble de critères pour l'identification du goût et de l'odeur des huiles d'olive. Cette méthode permet de classer les huiles sur une échelle commerciale de 0 à 9 selon l'appréciation des experts du panneau de dégustation.

D'autre part, la couleur des huiles est évaluée en utilisant des méthodes spectroradiométriques.

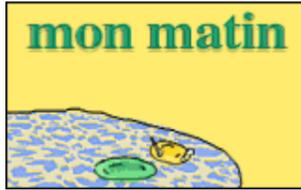
La mesure instrumentale de la couleur des huiles, la colorimétrie tri stimulus, a été utilisée pour résoudre les problèmes de l'analyse objective de la couleur de ces huiles d'olive. C'est dans cette optique que s'est inscrite cette étude qui a porté aussi sur la mise au point d'une méthode de mesure de la couleur des huiles d'olive qui répond aux différentes questions posées et permet de contourner les inconvénients rencontrés dans d'autres méthodes.

Inspirée du principe de la vision humaine, cette nouvelle méthode (spectroradiométrique) est basée sur la mesure de la réflexion dans des conditions expérimentales très proches de celles de l'appréciation visuelle de l'homme.

Il y a lieu de noter que grâce à la méthode spectroradiométrique, la caractérisation colorimétrique des huiles d'olive marocaines a été réalisée pour la première fois, ensuite une comparaison a été effectuée avec les huiles espagnoles.

Pr Adel Asselman de l'Université Abdel Malek Es Saadi |

réagir à l'article | imprimer l'article | envoyer à un ami | ajouter aux favoris



▣ **le médiateur**

- ▶ Ecrire au médiateur
- ▶ Vos réactions
- ▶ La réponse du médiateur

▣ **services**

- ▶ Informations pratiques
- ▶ Petites annonces

Tous droits réservés - © lematin.ma - 2005

Contacter le Matin | Annonceurs | © Copyright 

