

Termes de Référence (TdR)

Recrutement de formateur(s) en élaboration d'huile d'olive de qualité (extra-vierge et vierge) destinée aux oléiculteurs de la zone d'intervention du projet PAOMA (Vallée du M'Zi, Laghouat)

Lieu de la formation : Siège de l'association El Argoub, Laghouat

Période prévisionnelle : 13-15 juin 2026

« De l'arbre à la bouteille : produire une huile d'olive de qualité dans les oasis de Laghouat »

1. Contexte : préservation de l'agrobiodiversité oasienne et le projet PAOMA

L'Afrique du Nord est la région du monde la plus exposée aux effets du changement climatique et la plus dépendante des importations alimentaires. L'agroécologie constitue une réponse adaptée aux défis de durabilité et de résilience locale. Elle ne se limite pas à des pratiques techniques. Elle repose sur des valeurs d'équité, de co-construction des savoirs et de gouvernance responsable, impliquant agriculteurs, chercheurs, société civile et acteurs institutionnels.

Le projet PAOMA (Préservation et Valorisation de l'Agrobiodiversité Oasienne dans la Vallée du M'Zi, Algérie), financé par l'Agence Française de Développement (AFD), vise à accompagner la mutation des systèmes agraires oasiens de la vallée du M'Zi, par la préservation et la valorisation économique de l'agrobiodiversité locale. Il est mis en œuvre par le CARI en partenariat avec l'association locale El Argoub.

Dans la vallée du M'Zi (communes de Laghouat et d'El Assafia), le projet PAOMA accompagne les agriculteurs et agricultrices dans l'identification, la sélection et la valorisation des variétés locales, notamment sur les filières dattes et plantes aromatiques et médicinales. L'olivier, présent dans les systèmes péri-oasiens de polyculture familiale, fait partie intégrante de cette agrobiodiversité à préserver et valoriser.

2. L'oléiculture dans la zone d'intervention du projet PAOMA

L'olivier occupe une place centrale dans les exploitations péri-oasiennes de la zone d'intervention. Il accompagne le palmier dattier dans les systèmes de polyculture familiale et représente une source de revenus stratégique pour les agriculteurs. Les variétés Sigoise et Chemlal dominent largement le verger local. La Sigoise se distingue par son caractère mixte (huile et table), la Chemlal par son rendement en huile et son adaptation aux conditions semi-arides.

Le diagnostic territorial mené en 2023 a révélé plusieurs faiblesses dans la chaîne de production : récolte tardive ou mécanique brutale, stockage prolongé des olives en sacs avant trituration, recours à des unités de trituration inadaptées, absence quasi totale d'analyses physico-chimiques et organoleptiques. Ces pratiques dégradent la qualité finale de l'huile et privent les producteurs de la valeur ajoutée associée aux catégories vierge extra et vierge.

Une formation-action ciblée sur la qualité de l'huile d'olive répond à une demande forte exprimée par les oléiculteurs de la zone d'intervention. Elle s'inscrit pleinement dans la logique du projet PAOMA d'accompagnement intégré du verger oasisien, et complète la formation sur la protection naturelle des cultures déjà programmée.

3. Objectifs de la formation

Objectif général

Renforcer les capacités techniques des oléiculteurs de la zone d'intervention du projet PAOMA pour produire une huile d'olive de catégorie vierge extra et vierge de qualité, par la maîtrise de la conduite culturale, de la récolte, du stockage post-récolte, de la trituration et du contrôle qualité.

Objectifs spécifiques

- Maîtriser les fondamentaux de la conduite culturale de l'olivier en zone aride et semi-aride : taille, fertilisation organique, irrigation déficitaire, choix variétal.
- Connaître les caractéristiques agronomiques et oléicoles des variétés Sigoise et Chemlal dominantes dans la zone d'intervention, ainsi que les variétés complémentaires adaptées.
- Comprendre l'impact des bioagresseurs (mouche de l'olive *Bactrocera oleae* en particulier) sur la qualité de l'huile et les méthodes de protection compatibles avec une démarche qualité.
- Identifier le stade optimal de récolte selon l'indice de maturité et la destination de l'huile.
- Maîtriser les modalités de transport et de stockage post-récolte pour préserver l'intégrité du fruit.
- Choisir une unité de trituration adaptée et comprendre les paramètres techniques d'extraction qui conditionnent la qualité (température, durée de malaxage, type de séparateur).
- Connaître les analyses physico-chimiques et organoleptiques permettant de classer une huile en catégorie vierge extra et vierge selon les normes du Conseil Oléicole International (COI).

4. Résultats attendus

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

a. Sur le plan théorique

- Décrire le cycle physiologique de l'olivier et les facteurs agronomiques qui déterminent la qualité de l'huile.
- Expliquer la classification des huiles d'olive selon les normes du COI : vierge extra, vierge, lampante, raffinée.
- Identifier les défauts organoleptiques majeurs (rance, moisi, chômé, lie, métallique) et leurs causes dans la chaîne de production.
- Comprendre la relation entre indice de maturité, profil polyphénolique, acidité libre, indice de peroxyde et qualité finale.

b. Sur le plan pratique

- Réaliser un diagnostic d'un verger d'oliviers : état sanitaire, conduite, potentiel qualitatif.
- Déterminer le stade optimal de récolte par observation visuelle et mesure de l'indice de maturité de Jaén.
- Mettre en place un protocole de récolte et de transport préservant l'intégrité des olives (caisses ajourées, délais courts entre récolte et trituration).
- Évaluer une unité de trituration sur la base de critères techniques objectifs : système d'extraction (presse, deux phases, trois phases), température de malaxage, hygiène générale.
- Réaliser un test de dégustation simplifié pour détecter les principaux défauts organoleptiques.
- Interpréter un bulletin d'analyse physico-chimique et identifier la catégorie commerciale d'une huile.

c. Impact attendu

- Amélioration mesurable de la qualité des huiles produites par les oléiculteurs de la zone d'intervention.
- Augmentation de la part des huiles classées en vierge extra et vierge dans la production locale.
- Valorisation économique de la production oléicole familiale péri-oasienne.
- Renforcement de l'autonomie technique des producteurs face aux unités de trituration.
- Documentation et reconnaissance d'une typicité « huile d'olive de Laghouat » à terme.

5. Grandes lignes du contenu pédagogique

La formation se structure autour de cinq grands axes thématiques qui couvrent l'ensemble de la chaîne de production, de l'arbre à la bouteille. Le programme détaillé sera co-construit entre le formateur retenu et l'équipe du projet sur la base des présents TdR. Le prestataire soumettra une proposition pédagogique précisant le contenu, la durée et la méthode de chaque axe. Cette proposition sera discutée et validée collectivement avant la formation.

Axe 1 : Phytotechnie et conduite culturale de l'olivier

Cet axe pose les bases agronomiques d'une oléiculture de qualité en zone aride. Il aborde la biologie de l'olivier, les exigences pédoclimatiques, la taille de formation et de fructification, la fertilisation organique adaptée aux sols calcaires pauvres de la zone d'intervention, et la gestion de l'irrigation déficitaire. Une attention particulière sera portée aux variétés Sigoise et Chemlal dominantes localement, à leurs caractéristiques agronomiques, à leurs aptitudes oléicoles et aux variétés complémentaires envisageables pour diversifier le verger.

Axe 2 : Protection du verger et impact sur la qualité de l'huile

Cet axe traite de la protection sanitaire du verger sous l'angle spécifique de son impact sur la qualité finale de l'huile. La mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*) y occupe une place centrale, en raison des dégâts qu'elle provoque sur le fruit et de leurs conséquences directes sur l'acidité, l'oxydation et le profil organoleptique de l'huile. L'axe couvre également les autres bioagresseurs significatifs (cochenille, teigne, maladies cryptogamiques), les méthodes de surveillance et les stratégies de lutte agroécologique compatibles avec une production d'huile vierge extra.

Axe 3 : Récolte optimale et stockage post-récolte

Cet axe se concentre sur les deux étapes les plus déterminantes pour la qualité finale. Il aborde la détermination du stade optimal de récolte selon l'indice de maturité de Jaén, le compromis entre rendement en huile et qualité organoleptique, les techniques de récolte (manuelle, peignes, vibreurs) et leurs conséquences sur l'intégrité du fruit. Le stockage post-récolte est traité en détail : choix des contenants (caisses ajourées plutôt que sacs), durée maximale tolérable entre récolte et trituration, conditions de température et de ventilation, prévention des fermentations et des moisissures.

Axe 4 : Trituration et choix de l'unité d'extraction

Cet axe outille les producteurs pour évaluer et choisir une unité de trituration de manière éclairée. Il présente les différents systèmes d'extraction (presse traditionnelle, centrifugation deux phases, centrifugation trois phases), leurs avantages et limites en termes de qualité, de rendement et de sous-produits. Les paramètres techniques critiques sont détaillés : température de malaxage (idéalement inférieure à 27°C pour une huile vierge extra), durée du malaxage, qualité du lavage des olives, hygiène générale de l'unité. L'axe inclut une grille d'évaluation pratique qu'un oléiculteur peut utiliser pour comparer les unités disponibles dans sa région.

Axe 5 : Contrôle qualité et analyses

Cet axe ferme la chaîne en abordant les analyses qui permettent de classer commercialement une huile. Sont traités : les paramètres physico-chimiques réglementaires (acidité libre, indice de peroxyde, absorbances K232 et K270, esters éthyliques), les laboratoires de référence accessibles en Algérie, le coût et la fréquence recommandée des analyses, les bases de l'analyse organoleptique

(panel test, défauts et attributs positifs). Un atelier de dégustation guidée permet aux participants d'expérimenter la détection des principaux défauts et de positionner leur propre huile.

6. Format et public cible

La formation se déroulera sur deux jours et demi à trois jours selon la profondeur du programme proposé, en langue arabe avec un appui visuel bilingue (arabe/français). Elle alterne apports théoriques en salle, démonstrations pratiques et travaux de terrain au verger. Les ateliers pratiques portent sur le diagnostic d'un verger, la mesure de l'indice de maturité, l'évaluation d'une unité de trituration, l'interprétation de bulletins d'analyse et la dégustation guidée.

La formation est destinée aux oléiculteurs des communes de Laghouat et El Assafia, avec un objectif d'effectif de 20 à 25 participants. Une attention sera portée à la mixité des profils : producteurs déjà engagés dans une démarche qualité et producteurs en transition.

7. Profil du formateur

Le prestataire devra justifier de :

- Solides compétences en oléotechnie et en technologie de l'huile d'olive, validées par une formation supérieure ou une expérience professionnelle équivalente.
- Connaissance approfondie des normes du Conseil Oléicole International (COI) et de la réglementation algérienne en matière d'huile d'olive.
- Expérience pratique dans la conduite de vergers oléicoles en zone aride ou semi-aride.
- Maîtrise des paramètres technologiques de la trituration et capacité à évaluer une unité d'extraction.
- Compétences en analyse organoleptique de l'huile d'olive (formation panel test ou équivalent appréciée).
- Maîtrise de la pédagogie participative et de l'andragogie (formation des adultes).
- Connaissance du contexte oléicole algérien et des variétés Sigoise et Chemlal (atout apprécié).
- Capacité à animer une formation en langue arabe.

8. Calendrier de l'action

Le programme prévisionnel de formation sera soumis avec le dossier de candidature. La formation se tiendra les 13, 14 et 15 juin 2026, à des horaires à confirmer avec l'équipe du projet et les participants, en tenant compte du calendrier agricole local.

9. Rémunération

Le prestataire devra faire une proposition financière de la prestation. Les frais de transport, d'hébergement et de restauration durant la formation seront pris en charge par l'association El Argoub, sur la base de justificatifs. Ne pas les inclure dans la proposition financière.

10. Modalités de soumission

Le dossier de candidature comprend :

- Lettre de motivation avec proposition de programme détaillé (contenu de la formation, durée des modules, pédagogie employée).
- Curriculum vitae détaillé.
- Proposition financière.

Adresses de soumission au plus tard le 10 juin 2026 :

elargoub.association03@gmail.com