

Caractérisation d'échantillons d'huile d'olive produite dans des coopératives pilotes (Lakrarma et Kenine) au niveau du Maroc oriental

Karima Tanouti [✉], Hanae Serghini-Caid, Ahmed Elamrani et Naoufal Tahani

Laboratoire de Biologie des Plantes et des Microorganismes, Faculté des Sciences, Département de Biologie, Université Mohamed Premier, Bd Mohamed VI, BP 717 60.000 Oujda Maroc.

Reçu le 24 mai 2008, accepté le 08 février 2009

Résumé

Au niveau de la région Orientale, l'oléiculture revêt une grande importance économique et sociale, elle représente environ 10% de la superficie oléicole nationale. La filière oléicole reste malheureusement encore artisanale et mal organisée. Par conséquent, le rendement demeure faible, et une détérioration qualitative de l'huile produite est souvent remarquée. Divers facteurs sont à l'origine, on cite : la conduite culturale, le phénomène d'alternance, le mode et la date de récolte, le procédé artisanal d'extraction d'huile et enfin les conditions de stockage.

Dans le cadre de recherche et développement, des essais de caractérisation d'huile d'olive, provenant des coopératives pilotes régionales (Lakrarma, Kenine) du couloir Taourirt-Tafoughalt, ont été réalisés. Les analyses physicochimiques ont porté principalement sur l'acidité libre, l'indice de peroxyde, la teneur en chlorophylle, et les valeurs, standard d'absorption en UV à 232 et 270 nm.

Bien que non représentatifs de l'huile d'olive produite dans l'olivieraie du couloir Taourirt-Tafoughalt, les échantillons analysés donnent au moins une idée sur la qualité d'huile au niveau de ces coopératives. Ils possèdent des caractéristiques physicochimiques d'huile d'olive vierge à extra vierge et sans défaut majeurs. Le procédé de trituration au niveau de ces coopératives pilotes est un support de démonstration pour les agriculteurs en matière de trituration moderne et en matière d'amélioration de la qualité d'huile d'olive produite dans la région du Maroc oriental.

L'analyse sensorielle de l'huile produite de cette région et la recherche de marqueurs spécifiques peuvent être un autre moyen de valorisation de cette huile en tant que produit de terroir.

Mots-clés : Région Orientale, Huile d'olive, caractérisation physicochimique, qualité.

Summary

The olive-tree constitutes the principal fruit-bearing species cultivated in Morocco. As far as the Eastern region is concerned, culture of olive trees has a great economic and social importance. It occupies about 10% of the national olive-growing surface.

The olive oil is the principal product of the olive-tree, since 90% of the olive-growing production are intended for the trituration. In the Eastern region, the die of oils remains still artisanal and badly organized. Oil extraction is generally carried out by traditional methods which can compromise its quality.

The high quality of virgin olive oil is based on its chemical composition and its nutritional value. Many techniques based on sensory and physicochemical analyses are performed to characterize olive oils. These last years, the appearance of the concept of "terroir", which is related to the sources and the varieties of the raw material, made it possible to give an added value to the product and to distinguish various virgin olive oils between them at the same time.

Physico-chemical analyses relating to free acidity, the peroxide index, the chlorophyl content and the standard values of absorption at 232 and 270nm were realized to determine the characterization of olive oil coming from the regional pilot co-operatives (Lakrarma, Kenine) of the corridor Taourirt-Tafoughalt. All obtained results were compared with those defined by the commercial standard of the International Olive-growing Council. They revealed that analyzed oils have physico-chemical characteristics of an extra virgin olive oil.

Key words: Eastern region, Olive oil, physico-chemical characterization, quality.

✉ Corresponding author :

Karima Tanouti

Laboratoire de Biologie des Plantes et des Microorganismes,
Faculté des Sciences, Département de Biologie, Université
Mohamed Premier, Bd Mohamed VI, BP 717 60.000 Oujda
Maroc.

Courriel : tanoutikarima1@yahoo.fr