

***La diversification et la valorisation des produits oléicoles:  
une piste d'avenir pour un développement local,  
cas du secteur oléicole de la wilaya de Bouira***

***Chabani smain  
Bouyoucef djamila  
Hec alger***

**Résumé :**

Our research problem is about the matter of the economic diversification in the non-hydrocarbon sectors, which is a central issue of authority concerns.

The idea is to contribute to a reflexion about possible improvements and innovations to support the olive oil industry, and by the way getting involved in the local development of Bouira area. In this sense, we will try to demonstrate practical recommendations to this issue, and to develop ideas about the role olive cultivation in the local development.

Key words: local development, olive cultivation, local products, diversification,.

**الملخص :**

ترتكز إشكالية موضوعنا هذا حول سؤال أساسي يتعلق بتطور المؤسسات خارج قطاع المحروقات , و يهتم هذا المقال بموضوع منتجات الزيتون التي تعتبر إحدى القنوات الهامة لتنويع الاقتصاد

كما نحاول من خلال هذا المقال , البحث عن التقنيات الكفيلة لتطوير قطاع المنتجات الزيتية في ولاية البويرة لتمكينه من المساهمة الفعالة في الاقتصاد والمنطقة .

و تعتبر هذه الدراسة محاولة لإعادة , الاعتبار للصناعة الغذائية و الزيتية بصفة خاصة في التنمية المحلية

: الكلمات الدالة .  
التنمية المحلية , زراعة الزيتون , الإنتاج المحلي , التنويع .

**Introduction :**

La valorisation des produits terroirs constitue une opportunité économique qui a fait ses preuves dans différents pays plus particulièrement des régions qui les produisent.

De nombreuses expériences réussies de par le monde témoignent que l'agriculture peut contribuer au développement local; d'abord en fournissant aux marchés de proximité des produits sains à des coûts modérés et dans bien des cas à l'agro-industrie la matière à bon marché. Cependant ce développement n'est effectif et durable que lorsqu'il est entraîné dans une synergie où plusieurs secteurs sont mêlés dans un cadre de partenariat entre tous les acteurs du même espace. Les activités de transformation des produits agricoles contribuent dans une large mesure dans cette dynamique.

Ainsi le point de départ de la réflexion que l'on peut faire dans ce domaine est la prise de conscience de l'importance de l'activité agricole dans beaucoup de zones rurales défavorisées.

En Algérie, depuis fort longtemps, des régions entières ont été presque exclues du processus de développement national. Ce qui a généré des disparités entre les régions du pays. Les communes sont pauvres ou riches en fonction du potentiel fiscal qu'elles détiennent, à l'exclusion de leurs potentiels en richesses naturelles.

Par ailleurs, l'inflation qui touche en particulier les intrants et les produits d'importation de large consommation, viennent en conjugaison de ce regain d'intérêt au produit du terroir pour contrebalancer cette situation.

C'est dans cette optique qu'il est possible de faire appel à l'olivier, qui constitue l'essentiel du capital arboricole de la région de Bouira afin de servir comme moteur de développement de celle-ci.

La problématique de notre réflexion s'articule autour de la question principale liée à l'entreprise de diversification de l'économie hors hydrocarbures envisagée par les pouvoirs publics. Où en est-on par rapport à l'entreprise de diversification de l'économie hors hydrocarbures? Et quelles sont les améliorations et les innovations à apporter au secteur oléicole pour lui permettre de s'impliquer pleinement dans ce développement local?. Notre objectif est d'apporter à Travers notre intervention des éléments de réponse à l'effet de dégager une visibilité quant à la place de l'olivier dans le développement local.

I- Cadre général de la recherche: notre visée à travers cette section est de situer le territoire objet de notre étude par rapport aux politiques de développement engagées par les pouvoirs publics.

a- Le développement territorial en Algérie :

Pendant longtemps le territoire répondait à une configuration administrative sans aucune logique de développement. Des réflexions de nombreux chercheurs portant sur d'autres alternatives de développement ont abouti à une nouvelle vision du développement territorial en tenant compte des spécificités locales. Et au fil des temps on a assisté à l'émergence, à travers le monde, d'initiatives locales dans le sens de la valorisation des ressources ou de la création d'activités économiques locales permettant ainsi le développement d'un territoire donné. Néanmoins, cette tendance a eu du mal à se construire au niveau des territoires algériens bénéficiant de certains produits spécifiques et des atouts locaux notamment en matière de savoir faire.

En effet, la participation et l'engagement des acteurs locaux (agriculteurs, entrepreneurs, porteurs de projets d'entreprises, élus, cadres de l'administration locales...) est faible sinon elle n'existe pas, et les stratégies mises en place depuis le début des années 1970, ont occulté les spécificités économiques, culturelles et historiques propres aux territoires des régions et ce sont les milieux ruraux à dominante agricole qui ont été délaissés par les politiques et les investissements publics, qui se sont toujours opérés en dehors de la logique du développement local.

Vu la multiplicité des ressources territoriales, nous nous intéresserons, dans notre étude, plus particulièrement au produit l'huile d'olive du fait de son ancrage au niveau de la région de la Kabylie en général et de Bouira en particulier. Pour mieux nous situer dans notre contexte de recherche nous allons nous intéresser plus précisément à traiter les éléments suivants :

- Le potentiel oléicole de la région de Bouira (état des lieux)
- Les éléments constituant les bases de la dynamique du développement local au niveau de cette région.

II- Contexte national :

a- L'oléiculture en Algérie :

L'olivier et ses produits constituaient, depuis fort longtemps, une des activités vitales des populations qui en disposent. L'huile d'olive assurait la prospérité de l'Algérie à l'époque romaine et faisait même

objet d'un commerce intense entre l'Algérie et Rome . Mais cette denrée participe pas d'une manière significative à la diversité de l'économie nationale. Certes l'Etat algérien a consacré un programme important pour la mise en valeur de cette filière en permettant la réhabilitation d'anciens vergers et la plantation de nouveaux. Par conséquent la croissance annuelle en termes de surface réservée à l'olivier est estimée à environ 16,4%. Ce taux est considéré comme très important et remarquable pour les experts du domaine.

b- Les plantations d'olivier:

L'oléiculture algérienne se répartit sur trois zones importantes : la zone de l'ouest représentant cinq Wilayas (Tlemcen, Aïn Temouchent, Mascara, Sidi Belabbes, et Relizane. Cette zone représente 16,40% du verger oléicole national. la région centrale du pays détient la plus vaste superficie avec 57,5% du verger oléicole national répartis entre Aïn Defla, Bouira ,Tizi Ouzou , Bejaia, Boumerdes et Blida. La région de la Kabylie (Bouira ,Tizi Ouzou , Bejaia) détient la 44e de la superficie oléicole nationale. La région Est détient une superficie de 26,1% du patrimoine national, répartis entre Jijel, Skikda, Mila et Guelma. Malgré l'importance du patrimoine oléicole qui constitue 44e du verger arboricole national, cette culture ne génère que 4% des besoins du marché en matière grasse végétale. De ce fait le recours aux importations d'huiles de graines est important.

Actuellement, d'autres plantations oléicoles commencent à voir le jour dans de nouvelles zones telles que Chlef, Biskra, Tébessa, Djelfa, Saida, M'sila, Tissemsilt, El-oued et Naama. On estime la surface occupée par l'olivier à 420 000 ha de plantations (contre 1,6 million d'hectares pour la Tunisie). Les productions ont atteint 35 000 tonnes pour l'huile d'olive et 80 000 tonnes pour les olives de table en 2008. Ces quantités demeurent les plus faibles des pays oléicoles. La Tunisie produit environ 110 000 tonnes dont 30% est exportée plus spécialement vers l'Europe et 70% est consommée au niveau local.

c. Structure variétale :

L'oléiculture algérienne est caractérisée par une large gamme de variétés: « Chemlal », c'est la variété dominante au nord et nord-est du pays. Elle est destinée exclusivement à l'huile. La Sigoise, de la région de Sig à l'ouest connue pour ses olives de table. Ils existent une trentaine d'autres variétés autochtones connues pour leurs spécificités ou importées telles que, 'Blanquette' Sévillane, Cornicabra, Lucques, et Picholine.....

L'Algérie, dans sa partie nord, fait partie des pays méditerranéens dont le climat est des plus propices à la culture de l'olivier. Lequel climat faisant appel naturellement à cette filière à se constituer en segment important de l'économie. Cependant, elle est confrontée à un défi majeur, à savoir, son caractère traditionnel, générant un produit sans coût commercial.

Le marché des produits oléicoles se voit investir par de nouveaux pays producteurs et consommateurs non méditerranéens. A cet effet, le devenir de ce secteur reste tributaire de la dynamique du marché mondial. La politique agricole du pays doit s'y conformer.

A cet effet, des questionnements s'imposent quant au positionnement de l'oléiculture algérienne appelée à répondre à un besoin économique, dans un contexte national de diversification de l'économie, mais dans la dépendance du contexte mondial très complexe.

III- Contexte régional de la wilaya de Brouira :

a- Aperçu sur les vergers oléicoles de la wilaya de Bouira :

Le verger oléicole de la wilaya de Brouira, est d'une typicité originale. dont les caractères les plus marquants sont géopédologiques, verger étendu principalement en collines sur des sols argilo-gréseux aux caractéristiques hydrographiques denses et abondantes, climatiques avec des précipitations soutenues, varié avec notamment la variété CHEMLAL dont l'importance ainsi que l'ancienneté ne nécessitent pas d'être démontrées.

C'est une variété greffée sur des oléastres naturels, dont la conduite culturale est qualifiée d'un système extensif en opposition aux formes intensives irriguées que l'on rencontre plus particulièrement en Espagne.

L'absence quasi-totale d'emploi de produits chimiques, des olives et des huiles d'olive témoignent également de cette typicité du terroir.

Néanmoins, les formes traditionnelles de traitement des olives et de stockage des huiles d'olive, dont les caractéristiques organoleptiques\* répondent aux goûts des consommateurs kabyles et plus généralement algériens, ne répondent pas aux normes mondialement reconnues.

L'absence de la notion de filière fait que tous les agrégats, producteurs, transformateurs et distributeurs, fonctionnent séparément. Ce qui influe négativement sur le développement harmonieux de celle-ci.

b- La typicité\*\* de terroir du secteur oléicole la wilaya de Bouira

□ Les composantes géographiques et topographiques

Le verger est exposé au sud du massif montagneux du Djurdjura qui s'étend d'est en ouest de la wilaya, soit sur une distance d'environ 70 km. On le rencontre au niveau de trois zones de morphologie différentes : la terminaison orientale de l'Atlas Blidéen, la dépression centrale et le versant sud du Djurdjura, et dont les spécificités sont propres à chaque zone.

Concernant la partie centrale de l'Atlas, Seul le piémont, d'altitude variant entre 200 et 600 mètres, présente des conditions favorables à un développement agricole. Le réseau hydrographique est dense, centré sur d'importants cours d'eau dont le plus important est l'oued Isser. Ce secteur où sont situées des agglomérations importantes comme Lakdaria, Kadiria et Aomar, est traversé par de grands axes de communication (RN5, voie ferrée et autoroute).

La deuxième zone quant à elle, représente une vaste dépression alluvionnaire d'altitude variant de 500 à 600 m surplombée par le versant Sud et les contreforts du Djurdjura ainsi que les collines marneuses d'Ain Turk. On retrouve les oliveraies en piémonts des collines.

Par rapport au versant sud du Djurdjura concerne principalement les parties centrale et occidentale du massif du Djurdjura dont la limite avec la wilaya de Tizi-Ouzou est formée par la ligne de crête qui passe par des sommets. On rencontre les premiers oliviers à une altitude moyenne de 700 à 800 m.

b-Le verger oléicole de la wilaya de Bouira :

□ Répartition du verger oléicole de la wilaya de Bouira : Le verger se répartit sur les trois zones morphologiques décrites précédemment représentées sur le schéma suivant :

Figure n° : 1 : répartition du verger oléicole de la wilaya de Bouira

Source : DIVECO ; rapport technique de BALDASSARI Jean-Marie : étude de la filière oléicole et proposition d'un plan d'actions pour la wilaya de Bouira,, avril 2011, p 9.

En 1995, lors de la révision du plan d'aménagement de la wilaya de Bouira, l'olivier couvrait une superficie de 15.161 ha, soit plus de 70 % des terres consacrées à l'arboriculture. A ce jour avec le Plan National de Développement Agricole, PNDA, qui s'est mis en place à la fin des années 1990, l'étendue du verger couvre une

superficie de 22.594 ha, dont 19.100 ha en production et un nombre d'arbres estimé à 2.259.400. Il s'étend sur 32 communes.

Les plantations récentes sont principalement concentrées sur les communes d'Ain Laloui et de El Hachmina. Depuis 2000 les nouvelles plantations ont augmenté de 8.000 ha.

La structure foncière, comme partout en Algérie, est extrêmement éclatée. Ces 22.594 ha d'oliviers de la wilaya de Bouira sont en effet répartis entre 10.000 producteurs.

Parmi ceux-ci, 20 %, soit 2000 producteurs cultivent 40 % du verger. La structure foncière répartie entre tous les autres ne dépasse donc pas 1,5 ha en moyenne. Les Exploitations Agricoles Collectives détiennent 7,5 % des surfaces totales ( 1 500 h) . Le reste, soit 20.594 ha, est en propriété.

La filière est dominée par des familles qui ont un potentiel oléicole important et contrôlent la production et la transformation.

Soulignons que la transmission patrimoniale, à laquelle les populations sont fortement attachées, entraîne une division considérable du patrimoine foncier, d'où les similitudes existantes entre le mode de conduites culturelles, la technologie artisanales utilisée et le recours uniquement à la main d'œuvre familiale.

□ des variétés locales anciennes :

La variété CHEMLAL constitue 90 % de l'ensemble de la verge oléicole. 10 % restant concerne la variété AZERADJ au centre et à l'est, et la variété BOUCHOUK et LIMLI à l'ouest dans l'Atlas Blidéen

Une caractéristique fondamentale de cette variété d'origine Kabyle est son greffage sur des oléastres ou AZEBBOUDJ dont le peuplement est généralement dense dans la zone ouest de la wilaya. Il s'ensuit que le verger est le plus souvent disséminé au gré de ces peuplements et des opérations de greffage qui se sont échelonnées au fil du temps. Les densités par hectare varient ainsi en relation avec cette caractéristique.

Notons que malgré l'introduction d'engins motorisés (20 à 25 % du verger) au niveau zones accessibles, le travail traditionnel persiste au niveau zones montagneuses.

IV- La filière oléicole de la wilaya de Bouira : Caractéristiques de son exploitation et possibilités de son développement

a- Caractéristiques relatives à l'exploitation du verger oléicole de la région de Bouira En général on peut qualifier le travail effectué

pour la récolte de ces vergers d'artisanal, fait particulièrement et le plus souvent par les familles en utilisant les moyens traditionnels. Ces familles, vivent des revenus générés par leur récolte.

L'industrie oléicole de la wilaya de Bouira est de type privé. Les unités de trituration comprennent 75 Maâsras traditionnelles, et 188 unités modernes. Les coûts de trituration sont facturés en espèces ou en natures. La production quant à elle varie selon les campagnes sur l'ensemble de la wilaya selon les différentes zones. Les sous-produits sont utilisés soit comme aliment de bétail ou comme combustible (grignons d'olive), soit jetés dans les oueds comme les margines.

Notons que les productions totales d'huile d'olive, en moyennes varient entre 3 à 4 millions de litres, soit 2.750 à 3.700 tonnes. « Elles peuvent atteindre 7 à 8 millions de litres, soit entre 6.000 et 7.000 tonnes en bonne période. Il est important de signaler ici que la production française sur 13 départements ne dépasse pas les 6.000 tonnes les meilleures années. »

Le stockage de l'huile d'olive, ne répond pas aux normes hygiéniques, du fait de l'utilisation des cuves en plastiques au niveau des moulins, ou des moyens dont dispose les familles.

La distribution de l'huile d'olive est réalisée via un circuit traditionnel et relève des stratégies de proximité et répond beaucoup plus à la demande locale que nationale.

Ce mode de fonctionnement de la filière amputé de la distribution et de la commercialisation ne permet pas la mise en place d'un système de normalisation des procédés pouvant garantir la qualité du produit et sa labellisation.

b- L'oléiculture et territoire : relevé le défi du développement territorial

L'huile d'olive est un produit terroir, et représente le patrimoine et la culture de la région. Il a un ancrage fort dans la vie socio-économique de celle-ci. Parmi les zones de production du centre nord du pays (Bejaia, Tizi Ouzou, Bouira) qui s'accaparent 90% du potentiel oléicole, la wilaya de Bouira elle, détient environ 30%. Ces chiffres témoignent du potentiel de cette wilaya qui peut constituer un atout pour son développement, faudrait-il encore que cette richesse soit convenablement exploitée et puisse regagner la place qu'il lui revient pour participer pleinement au développement local.

Il n'est pas vain de parler de développement local si dans ces territoires se nouent des relations qui lient l'économique, le social et le



culturel et deviennent les bases de nouvelles activités tant agricoles, qu'industrielles, que commerciales et touristiques. A cet effet et pour permettre à la filière oléicole de s'inscrire pleinement dans la diversification de l'économie et de participer au développement de la région nous proposons quelques pistes de réflexion suivantes:

□ Les savoirs faire, éléments de la dynamique des territoires: Dans le cadre du développement territorial la dynamique doit être engagée en exploitant les savoirs-faires individuel et collectif. « Ces derniers sont reconnus aujourd'hui comme des éléments du patrimoine à conserver, à mettre en valeur, voire à réinventé »

Et « L'intérêt porté au savoir-faire tient aussi au fait que la valorisation des produits locaux à travers une procédure de qualité permet de maintenir les emplois locaux et met en valeur les compétences locales » .

Dans la région de Bouira, il existe un savoir faire ancien et des pratiques ancestrales dans des domaines de récolte, de greffage, de choix des variétés à l'huile de bon goût, du processus d'extraction d'huile qui doivent être partagée afin d'assurer leur pérennité.

Néanmoins, il faut noter qu'aucune innovation n'a été introduite au niveau de la production. La nécessité d'aller vers une qualité meilleure d'huile, exige l'introduction de nouvelles techniques de production et de stockage. Cette modernisation est nécessaire pour améliorer la qualité à travers les conditions de récolte, de transformation et de conditionnement plus conformes aux normes internationales. Par ailleurs, l'acquisition d'un matériel moderne ne garantit pas la qualité de la transformation, du fait que dans la majorité des cas les employés souffrent d'un déficit de maîtrise des techniques de trituration. La formation est donc un corolaire absolu à prendre en compte.

□ Les appellations d'origine protégée oléicoles facteurs d'identités territoriales et de développement local :Ladémarche de construction de la qualité ou de qualification du produit et de ses vertus n'a jamais existé au niveau de cette région. Mais le produit l'huile d'olive en s'inscrivant dans une perspective de développement territoriale, les problèmes de qualité commence à se poser progressivement. Par ailleurs, la variété Chemlal qui constitue le potentiel le plus important de la wilaya de Bouira donne une huile de bon goût et de grande qualité, ce qui constitue un atout pour l'instauration d'une appellation d'origine spécifique. Ces appellations d'origine contribuent au dynamisme du secteur oléicole mais aussi à l'essor du tourisme favorisant le développement régional, à travers

notamment une organisation de l'artisanat collectif autour de reconnaissances collectives. Aussi la qualité et les appellations protégées offrent des perspectives commerciales solides et prometteuses, d'abord au niveau du marché local puis après un processus long et coûteux de promotion, la possibilité de se positionner au niveau du marché international. Toutefois, les appellations d'origine, ne s'opposent pas à la modernisation de l'oléiculture car les critères de rendement, d'irrigation ou densité des vergers sont suffisamment larges pour permettre les améliorations quantitatives.

□ Innovation organisationnelle nécessaire : Ce regain d'intérêt pour l'huile d'olive nécessite évidemment une volonté locale pour la promotion de ce produit et une meilleure organisation collective de tous les intervenants dans la filière. Il existe par ailleurs chez les oléiculteurs et les oléifacteurs de la région une réelle volonté de promouvoir les caractéristiques locales et patrimoniales de leurs vergers et de leur huile en essayant de s'organiser et en faisant connaître leur atouts. La preuve en est que certains producteurs tentent de se distinguer par les marques commerciales par exemple la marque « ITHRI ».

Une innovation organisationnelle apparaît et consiste à une dynamique nouvelle des associations de producteurs et d'oléifacteurs qui s'organisent au niveau de la chambre régionale de l'agriculture de la wilaya. Aussi des coopératives voient le jour tel la coopérative CHOK au niveau de la wilaya de Bouira, (d'ailleurs la seule au niveau de la wilaya, mais toujours inopérante). Globalement on peut dire que l'accompagnement de la filière s'avère inopérant. A cet effet il semble important d'encourager les agriculteurs à se regrouper en coopérative, groupement, ou association et se fédérer par la suite aux comités régionaux et nationaux. Au-delà de cette organisation, qui ne peut être prise en charge que par une bonne gouvernance, la puissance publique sera amenée à développer rapidement les instruments réglementaires qui permettent un réel contrôle de qualité et une bonne traçabilité de la production ainsi que les outils promotionnels nécessaires afin de développer un réseau d'information et de communication pour l'intérieur et l'extérieur du pays aux fins de marketing.

□ Pour une oléiculture durable : développer une industrie de valorisation des déchets de la filière oléicole : la mise en place et le développement d'une industrie de valorisation des déchets de la filière oléicole constitueront un autre vecteur pouvant participer au développement territorial. En effet, la problématique des sous produits

de la filière oléicole doit être envisagée afin de participer au développement territorial du fait qu'elle génère une valeur ajoutée (économie d'eau, alternative énergétique...), crée de l'emploi et participe à la protection de l'environnement (amélioration de l'esthétique de la région pour le développement du tourisme). Il semble opportun de développer une réflexion autour des possibilités d'exploiter les résidus de l'industrie oléicole en Algérie d'une manière générale et selon des contextes socio-économiques et naturels aux différentes régions.

Conclusion :

L'Algérie dispose d'une vraie culture oléicole pouvant lui permettre de se différencier sur le marché étranger et de protéger son marché intérieur. La wilaya de Bouira fait partie des territoires dont le patrimoine oléicole est important et d'une typicité particulière. Ce potentiel en l'huile d'olive représente le terroir, le patrimoine et la culture de la région. Il a un ancrage fort dans la vie socio-économique de celle-ci. Faudrait-il encore que cette richesse soit convenablement exploitée et puisse regagner la place qu'il lui revient pour participer pleinement au développement local de la région.

Ainsi à travers notre étude, nous avons tenté d'apporter quelques réflexions, qui peuvent permettre de gérer la spécificité territoriale de la région, la transformer si possible en fer de lance afin de participer au développement économique de son fief.

Parmi les outils à mettre en place, c'est de lui donner les standards qualitatifs requis, une identité géographique reconnue s'appuyant sur des savoirs faire locaux, développer les outils promotionnels nécessaires et constituer un réseau d'information à des fins marketings. Aussi la valorisation des déchets oléicoles peut constituer un autre vecteur du développement de la région. La nécessité de l'adhésion de l'ensemble des intervenants dans une démarche ascendante et participative est impérative pour assurer le développement de ce territoire.

**Bibliographie :**

- Courlet C. Territoire et développement économique au Maroc, le cas des systèmes productifs localisés, L'harmattan, Paris 2006 ;
- CIHEAM(Centre international des hautes études agronomiques méditerranéennes), Options Méditerranéennes Série A : Zoubir Sahli de Université de Blida, Algérie « Produits de terroir et développement local en Algérie : cas des zones rurales de montagnes et de piémonts », Séminaires Méditerranéens , n. 89, Montpellier, 2009
- CIHEAM Options méditerranéennes, Serie B : Khammassi-El Efrif F, Hassainya J : « Analyse de la compétitivité des entreprises et des produits agro-alimentaires : pertinence et apports de l'approche filière », n°32, Montpellier, 2001
- CIHEAM, options méditerranéennes, article de Djaffer Alloum : oliviculture algérienne; n° : 24 Paris, 1974 ;
- COI( Conseil Oléicole International) : Norme commerciale applicable à l'huile d'olive et l'huile de grignon d'olive. COI/T.15/NC n02/Rev 7 ,20 novembre 1997.
- DIVECO (Assistance technique au programme d'appui à la diversification de l'Economie), rapport d'expertise de Moussouni Akli : Production et la consommation nationale d'huile d'olive, Alger, Septembre 2011 ;
- DIVECO (Assistance technique au programme d'appui à la diversification de l'Economie), rapport de JUGLAR Philippe : analyse de la filière olives et l'huile d'olive, Alger, Octobre 2011 ;
- DIVECO (Assistance technique au programme d'appui à la diversification de l'Economie), rapport Majed Azzabi: analyse de la filière internationale olive et huile d'olive Algérie, octobre 2011,
  - DIVECO, rapport technique de BALDASSARI Jean-Marie ,Etude de la filière oléicole et proposition d'un plan d'actions pour la wilaya de Bouira,, avril 2011,
  - Etude de faisabilité de nouvelles techniques pour la valorisation des déchets dans le secteur agroalimentaire au Maghreb : sous secteur l'huile d'olive, Etude dans le cadre de REME par MOUSOUNI Akli, ingénieur agronome, membre du REME Algérie, consulté en ligne (reme.info)
- ElWaten Economie du 7 au 13 Janvier 2013
- Gilbert Benhayoum, Yvette Lazzeri : l'olivier en méditerranée du symbole à l'économie, Harmattan, Paris, 2007 ;
- Laurance Bénard, Claire Delfosse, Philippe Marchenay : les « produits terroirs » de la recherche à l'expertise, article in Ethnologie Française ( p 591-600) N° : 4, XXXIV, 2004, P596, consulté en ligne.
- LABIADH Ines, le développement territorial et la valorisation des ressources spécifiques dans les zones difficiles : acteurs et gouvernance. Cas

de la région Nord Ouest de la Tunisie, article atelier doctorale sous la direction de Bernard Pecqueur, université PierreMendès France, 2009, (Consulté en ligne)

- Muchnik José, Treioon Rolland : coopérations, territoires et entreprises , Editions Quae,2010,
- Mollard Amédée : territoires et enjeux du développement régional, éditions Quae, 2007 ;
- Mushnik, J et Lopez, E.« Petites entreprises agroalimentaires en émergence et développement local », CIRAD/SAR, Montpellier, 1999 ;
- MADR : La nouvelle politique de développement agricole et rural - Choix stratégiques, mise en œuvre et perspectives, Alger, Novembre 2002 ;
- Revue El Filaha , communication A.Bensemmane ; développons le secteur de l'huile d'olive en Algérie, N°:4, Avril-Mai 2009, Alger ;
- Souchier Raphaël : Made in local- emploi, croissance, durabilité : et si la solution était locale, édition Eyrolles, Paris, 2013
- Sekour Belkacem : phytoprotection de l'huile d'olive vierge(H.O.V) par ajout des plantes végétales (tym,ail,romarin), mémoire de magister,université Mohamed Bougerra Boumerdes , 2011-2012,
- Philipe Perrier-Cornet : les systèmes agroalimentaires localisés sont-ils ancrés localement ? Un bilan de la littérature contemporaine sur les SYAL, in: politiques agricoles et territoires coordinateurs Aubert Francis, Piveteau Vincent, Schmitt Bertrand, Editions Quae , 2009.