

# EXPOSITION INTERACTIVE

présentée par l'Association Nature et Patrimoine (ANAP) en partenariat avec l'Institut français d'Oujda, la Faculté des Sciences et la Commune urbaine d'Oujda.

A l'ANAP du 15 au 25 avril et à la Faculté des Sciences du 26 avril au 5 mai 2010.

## L'Olivier en Méditerranée

[www.naturepatrimoine.org/anap.html](http://www.naturepatrimoine.org/anap.html)

شجرة الزيتون مألوفة في المناظر الطبيعية المتوسطية. و تعتبر أيضا شجرة معمرة، أسطورية و مباركة، تشكل ثروة و تراثا للحضارات المتوسطية لما لها من فوائد اقتصادية و بنية. يعود أصل شجرة الزيتون إلى تدجين شجرة الزيتون البري المرتبطة بالمناخ المتوسطي. الزيتون من المواد الأساسية في النظام الغذائي المتوسطي و يتركز إنتاجه في هذه المنطقة، حيث يمثل 95% من الإنتاج العالمي. تسعى الأبحاث حاليا إلى تحسين الإنتاج أكثر عبر انتقاء الأنواع و استعمال التكاثر التوتوي أو الأستنساخي و التشذيب المناسب.

تعتبر زيت الزيتون من أفخم الزيوت و تضاعف إنتاجها 5 مرات خلال القرن 20. يمكن التعرف على زيت الزيتون عالي الجودة بالذوق و التصنيف الكيميائي الذي يعتمد على نسبة الحموضة و كذلك معايير الطعم التي تكشف ظروف الزراعة و القطاف و التخزين.

L'olivier est un arbre commun des paysages Méditerranéens. C'est également un arbre de grande longévité, mythique et sacré. Grâce à ses intérêts économique et environnemental, il constitue une richesse et un patrimoine des civilisations de la Méditerranée. L'olivier semble provenir de la domestication de l'olivier méditerranéen. Les olives font partie des produits essentiels du système alimentaire des méditerranéens. La production d'olives se concentre autour de la Méditerranée où on produit 95% de la production mondiale. Les recherches actuelles visent à améliorer la production par la sélection de variétés, prévision de récolte selon la pollinisation, la multiplication végétative ou clonale, l'optimisation de la taille... L'huile d'olive est considérée parmi les huiles de luxe et sa production a quintuplé au cours du XX<sup>ème</sup> siècle. On peut reconnaître l'huile d'olive de haute qualité par ses qualités gustatives et le classement qui s'appuie sur le taux d'acidité et des critères de goût, révélateurs des conditions de culture, de récolte et de stockage.

Grâce à ses intérêts économique et environnemental, il constitue une richesse et un patrimoine des civilisations de la Méditerranée. L'olivier semble provenir de la domestication de l'olivier méditerranéen. Les olives font partie des produits essentiels du système alimentaire des méditerranéens. La production d'olives se concentre autour de la Méditerranée où on produit 95% de la production mondiale. Les recherches actuelles visent à améliorer la production par la sélection de variétés, prévision de récolte selon la pollinisation, la multiplication végétative ou clonale, l'optimisation de la taille...

les huiles de luxe et sa production a quintuplé au cours du XX<sup>ème</sup> siècle. On peut reconnaître l'huile d'olive de haute qualité par ses qualités gustatives et le classement qui s'appuie sur le taux d'acidité et des critères de goût, révélateurs des conditions de culture, de récolte et de stockage.

