

الحدث في الجزائر يميزه إقامة احتفالات، للقاءات وتظاهرات متعددة ذات طابع تنافسي، علمي وتقني انخرطت الجزائر في الفيدرالية الدولية لزراعة الزيتون (FIO) بدءا من 1963 فكانت واحدة من بين المؤسسين للمجلس الدولي للزيتون (COD) الموجود في مدريد

تكفلت الجزائر برئاسة المجلس إثر تدشين مقره الجديد من طرف الملك خوان كارلس لإسبانيا في 26 نوفمبر ، وبهذا فإن ممثلنا اقترح باسم البلدان الأعضاء (COD) أن نحتفل بهذا اليوم من كل سنة كيوم عالمي للزيتون بأهمية كبيرة، خصوصا وأن هذه الفترة تصادف في نصف القطب الشمالي بداية حملة جني ومعالجة زيتون الزيت، تخص إعادة ديناميكية زراعة الزيتون التقليدية عن طريق تحسين تقنيات الجني (تقليم، براميل ...)

وضع برنامج تثمين، طموح ومدرّوس بتطوير زراعة الزيتون المكثف في المناطق السميية والصحراوية
وضع سياسة حماية المنتوجات التقليدية وتنويع المنتوجات عن طريق المصادقة ووضع العلامات التجارية لمنتوجات الزيتون

هذا الخط مدعم من

مهنة نشطة (خلق تجمعات نفعية، المشاركة في الصالونات الدولية والتصدير)

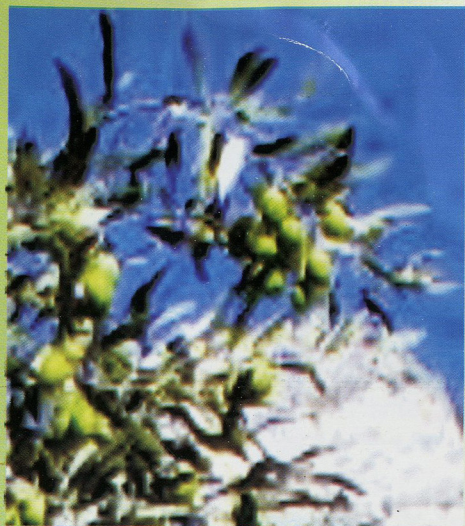
وضع لجان لتذوق زيت الزيتون وخلق مخابر تحليل
المنتوجات الزيتية لوضع العلامات التجارية وحماية السوق الوطنية

تطوير البحث العلمي في زراعة الزيتون (ضمن معهد البحوث و التطور المختص بذلك)



La Journée Mondiale de l'Olivier

Le 26 Novembre



En Algérie, L'évènement est marqué par des cérémonies, des rencontres et des manifestations plurielles à caractère d'émulation, scientifique et technique.

L'Algérie a adhéré à la fédération internationale de l'oléiculture (FIO) dès 1963 et a été un des fondateurs du Conseil Oléicole International (COI) basé à Madrid.

Lors de l'inauguration de son nouveau siège par le Roi Juan CARLOS d'Espagne le 26 novembre 1992. L'Algérie assurait la présidence du conseil, et à ce titre notre représentant a proposé au nom des pays membres du COI, que cette journée soit célébrée, chaque année comme la journée mondiale de l'olivier.

Ceci est d'autant plus opportun que cette période correspond au niveau de l'hémisphère nord, au début de la campagne de récolte trituration des olives à huile.

S'articulant autour de :

- la redynamisation de l'oléiculture traditionnelle par l'amélioration des techniques culturales (taille, cuvettes...).
- La mise en place d'un programme de mise en valeur, ambitieux et réfléchi par le développement de l'oléiculture en intensif en régions steppique et saharienne.
- La mise en place d'une politique de protection des terroirs et de diversification des produits par la certification et labellisation des produits oléicoles.

Ce plan est soutenu par :

- Une profession dynamique (création des groupements d'intérêt, participation aux salons internationaux et exportations).
- La mise en place de jury de dégustation de l'huile d'olive et la création de laboratoires d'analyses des produits oléicoles pour la labellisation et la protection du marché national.
- Le développement de la recherche scientifique en oléiculture (ITAFV, INA, INRAA, université de Blida, Tizi Ouzou, Béjaia, Batna, Mostaganem...).

