



# RIPE-Olive

RÉHABILITATION ET INTENSIFICATION DES  
PLANTATIONS D'OLIVE EN ZONE PLUVIALE

## UNITÉ DE TRITURATION 2013

Heure début entretien

Heure fin entretien

ad.15

ad.16

N° QUESTIONNAIRE

ad.1

incrévez le numéro de 4 chiffres  
faire précéder les unités par 0

### الموافقة

شكرا على موافقتك للحدث معايا اليوم ، الدراسة اللي تا نقوموا بيها ، تتهم زراعة و تحويل الزيتون في الجهة ديالكم ، الدراسة تتمولها الوكالة من أجل الشراكة و التقدم باش تقوم بهاذ التحقيق. أطلب المشاركة ديالكم اللي وظائف المؤسسة C&O في هذه الدراسة المهمة بفضل تجربتكم كمدير معصرة ، خلال هاذ الحوار اللي غادي يدوم تقريبا ساعة، غادي نطرح عليك أسئلة تخص الطريقة باش تتعصروا الزيتون ، العلاقات مع الفلاحة و السوق بصفة عامة .

المعلومات اللي غادي تعطيني غادي تبقى في غاية السرية ، الأجوبة ديالكم غادي نلخصوها في شكل إحصائي (رقمي) لكل التقارير ديانا ، الإسم ديالك وأي معلومة اللي يمكن تعرف ببيك غادي تكون مفصلة على الأجوبة ديالك و محفوظة بكل سرية و التلخص منها في نهاية الدراسة ، المشاركة ديالكم في هاذ التحقيق هي تطوعية يمكن ليك تختار عدم الجواب على أي سؤال ، و يمكن لي توقف المشاركة ديالك في أية لحظة هاذ ، و يقدر يتصل ببيك المشرف علي اللي غادي يتحقق معاك أن هاذ الحوار داز بطريقة جيدة كذلك ، نخبرك بأن العام الجاي غادي نحتاجوك من أجل نفس الحوار ، الى عندك شي سؤال متعلق بهاذ الدراسة ، او حقوق السرية يمكن ليك تتصل ب

C&O على الرقم التالي : 0522399993

واش عندك شي أسئلة ؟

واش مستعد باش تشارك في هاذ الدراسة ؟

واش يمكن ليينا نبدأو دابا ؟

### رسالة تمهيدية

، السلام عليكم C&O . مؤسسة متخصصة في استطلاع الرأي ، تقوم بدراسة في الجهة ديالكم ، و ننتماو مشاركتكم ، تقوم C&O بدراسة حول زراعة و تحويل الزيتون في الجهة ديالكم ، و تطلب مشاركتكم في هذه الدراسة المهمة نظرا للتجربة ديالكم كمدير معصرة ، خلال أيام سيتصل بكم محقق ديال C&O اللي غادي يأخذ معاكم موعد من أجل هاذ الحوار اللي غادي يدور في أقل من ساعة ، المحقق ديانا غادي يطرح عليك أسئلة تهم الطريقة التي تتعصروا بها الزيتون . علاقتكم بالفلاحة ، و السوق بصفة عامة ،

الدراسة تتمولها الوكالة من أجل الشراكة و التقدم ، اللي وظائف C&O للقيام بهذه الحوارات ، المعلومات اللي غادي تعطيونا ستستعمل في تحسين برامج المساعدة الموجه الى الفلاحة ديال الزيتون في الجهة

C&O . غادي تحافظ على هاذ المعلومات بمنتهى السرية

الأجوبة ديالكم سيتم تلخيصها في شكل إحصاءات لجميع التقارير ديانا ، الإسم ديالك و كل معلومة اللي ممكن نتعرف ، ببيك غادي تبقى في منتهى السرية

: نتمنى المشاركة ديالكم في هذه الدراسة المهمة ، إذا عندكم أسئلة بخصوص هاذ البحث يمكن ليكم تتصلوا ب

C&O على الرقم التالي : 0522399993

الإمضاء

عبد الله العماري



# RIPE-Olive

RÉHABILITATION ET INTENSIFICATION DES  
PLANTATIONS D'OLIVE EN ZONE PLUVIALE

## UNITÉ DE TRITURATION ANNÉE 2013

Heure début entretien  ad.15

Heure fin entretien  ad.16

N° QUESTIONNAIRE

ad.1

inscrivez le numéro de 4 chiffres  
faire précéder les unités par 0

ad.2  CODE RÉPONDANT

Nom de l'Unité de trituration

ad.3

ad.4  téléphone

ad.5  adresse

ad.6  email

ad.7  site internet

### Lettre d'introduction

Bonjour, C&O, une organisation spécialisée dans les sondages d'opinion, mène une étude dans votre région et nous espérons que vous y participerez !

C&O mène une enquête sur la culture et la transformation de l'olive dans votre région et demande votre participation dans cette importante étude à cause de votre expérience en tant que gérant d'une unité de trituration. Dans quelques jours, vous serez contactés par un enquêteur de C&O qui prendra rendez-vous avec vous pour un entretien. Pendant cet entretien qui durera moins d'1 heure, notre enquêteur vous posera des questions concernant la façon dont vous triturez les olives, les relations avec les cultivateurs et le marché de manière générale

L'étude est financée par l'Agence Pour le Partenariat et le Progrès, qui a recruté C&O pour mener ces entretiens. Les informations que vous fournirez seront utilisées pour améliorer les programmes et l'assistance destinés aux agriculteurs d'olive dans votre région. C&O gardera ces informations strictement confidentielles. Vos réponses seront résumées sous forme statistique (agrégé) pour tous nos rapports, et votre nom et toute autre information qui pourrait vous identifier resteront strictement confidentiels. Nous espérons que vous participerez à cette importante étude ! Si vous avez des questions à propos de cette étude, veuillez contacter C&O au 0522 399 933.

Abdallah Omari -C&O

### Chronologie des visites / contacts

JOUR ET HEURE	RÉSULTAT DU CONTACT	NOUVEAU RENDEZ-VOUS
<b>1</b> Date : ..... Heure : .....	<input type="text"/> 01 <input type="text"/> 02 <input type="text"/> 03 <input type="text"/> 04 <input type="text"/> 05 <input type="text"/> 06 <input type="text"/> 07 <input type="text"/> 08	Date : ..... Heure : .....
<b>2</b> Date : ..... Heure : .....	<input type="text"/> 01 <input type="text"/> 02 <input type="text"/> 03 <input type="text"/> 04 <input type="text"/> 05 <input type="text"/> 06 <input type="text"/> 07 <input type="text"/> 08	Date : ..... Heure : .....
<b>3</b> Date : ..... Heure : .....	<input type="text"/> 01 <input type="text"/> 02 <input type="text"/> 03 <input type="text"/> 04 <input type="text"/> 05 <input type="text"/> 06 <input type="text"/> 07 <input type="text"/> 08	Date : ..... Heure : .....
<b>F</b> Date : ..... Heure : ..... ad.25 ad.26	<input type="text"/> 01 Qre réalisé <input type="text"/> 02 Contact abandonné	NOMBRE TOTAL DE VISITES ad.27 <input type="text"/>

RÉSULTAT DU CONTACT

<input type="text"/> 01	entrevue complète	<input type="text"/> 02	entrevue interrompue	<input type="text"/> 03	contact pas disponible	<input type="text"/> 04	entrevue reportée
<input type="text"/> 05	entrevue refusée-pourquoi ?	<input type="text"/> 06	personne à la maison	<input type="text"/> 07	ne peux localiser	<input type="text"/> 08	autres - précisez

### Répondant

\* le répondant doit être soit le propriétaire, soit le gérant

Prénom, Nom de la personne interrogée  ad.8

ad.9  téléphone personne interrogée

### Localisation

Région  ad.10  code

Province  ad.11  code

Commune  ad.12  code

Douar  ad.14  code

### Consentement

Merci d'avoir accepté de discuter avec moi aujourd'hui. L'étude que je mène concerne la culture et la transformation de l'olive dans votre région. L'étude est financée par l'Agence du Partenariat pour le Progrès, qui a recruté mon organisme, C&O, pour entreprendre l'enquête. Je demande votre participation dans cette importante étude de recherche à cause de votre expérience en tant que gérant d'une unité de trituration. Pendant cet entretien, qui durera à peu près une heure ou moins, je vais vous poser des questions à propos de la façon dont vous triturez les olives, les relations avec les cultivateurs et le marché de manière générale.

Les informations que vous me donnerez seront strictement confidentielles. Vos réponses seront résumées sous forme statistique (numérique) pour tous nos rapports, et votre nom et toute autre information qui pourraient vous identifier seront séparés de vos réponses et maintenues confidentiels, et détruits à la fin de l'étude. Votre participation dans cette enquête est volontaire. Vous pouvez choisir de ne pas répondre à n'importe quelle question, et vous pouvez arrêter de participer à tout moment. Par ailleurs, vous pourrez être contacté par la suite par mon superviseur qui vérifiera si cet entretien s'est déroulé de manière correcte. De même, nous aurons également peut-être besoin de vous parler à nouveau l'année prochaine à propos de vos activités agricoles. Si vous avez des questions à propos de cette étude et vos droits de confidentialité, veuillez contacter C&O au 0522 399 933.

Avez-vous des questions ?  
Etes-vous prêt à participer à l'étude ?  
Pouvons-nous commencer maintenant ?

Nom de la personne	Consentement
<input type="text"/>	<input type="text"/> 01 Non <input type="text"/> 02 Oui
<input type="text"/>	<input type="text"/> 01 Non <input type="text"/> 02 Oui

V22. واش كتوفر المعصرة دبالك على البينة التحتية التالية ؟

نعم	لا	نعم	لا
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
مكتب	فضاء لتخزين مشتقات المنتج	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
فضاء لاستقبال الزيتون	حوض لتبخير ماء الغسيل و المرجان	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
فضاء لتخزين الزيتون	مختبر	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
قاعة لتخزين زيت الزيتون	قاعة للعرض أو البيع	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
فضاء لتجفيف الفيتور	مرحاض - دوش - ملعهم - مستودع ملابس	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

V23. خلال الموسم الفايت

واش درتي شي تعديلات في المعصرة دبالك ؟

☐ NON ☐ OUI

V24. باش من عملية كيتعلق الأمر ؟

<input type="checkbox"/>	إعادة تهيئة المحل (زليج، بناء حائط	<input type="checkbox"/>	بناء وحدات لحفظ الصحة (حمام، مرحاض، مستودع...)
<input type="checkbox"/>	تجهيز بالآت وتجهيزات	<input type="checkbox"/>	التزويد بالماء الصالح للشرب
<input type="checkbox"/>	تجديد الآلات (نوكس أو أكثر نجاعة...)	<input type="checkbox"/>	آخر حدد : (توسيع المحل، معصرة جديدة)
<input type="checkbox"/>	اكتساب آلات القياس و المراقبة	<input type="checkbox"/>	الحراة، المدد، المحوطة )

V25. واش عندك خطة عمل لتحديث المعصرة دبالك باش تكون

موافقة للقانون 05-28 حول الشروط البينية و الصحية

☐ NON ☐ OUI

V26. واش تلقيتي شي مساعدة باش تكتب خطة العمل هذه ؟

☐ NON ☐ OUI

V26a. إذا نعم ، شكون لي ساعدك باش تكتبه

<input type="checkbox"/>	الوكالة من أجل الشراكة و التقدم / إنبوس / برنامج حساب تحدي الألفية المغرب / المشروع الأمريكي
<input type="checkbox"/>	وزارة الفلاحة / مركز الأشغال الفلاحية : البيزانا
<input type="checkbox"/>	آخر ... حدد

V27. واش بديتي في تطبيق هاد خطة العمل

☐ NON ☐ OUI

V27a. إذا لا ، علاش لا ؟

V13. عموما في أي شهر كتيدا  
الحملة دبال العصور عندكم؟

V15. من ضمن الأنشطة لي غادي نكول ليكم أشنو هي لي  
كاتمارسها المعصرة دبالكم

نعم	لا
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
عصير الزيتون للفلاح مقابل الفلوس أو حصة من الزيت؟	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
عصير الزيتون لبعض المجموعات دبال الفلاحة تقديم الخدمة للتعاونيات والمجموعات	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
شراء الزيتون من الفلاح من أجل العصور	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تعبئة قراعي زيت الزيتون	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
بيع زيت الزيتون	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
عصير شخصي ليس للبيع	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
آخر - حدد	<input type="checkbox"/>

الموارد البشرية

V16. واش عندك شي خدمة مكلفين بالخصوص ب

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
التسيير التقني	الشراء والتموين	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
الجودة والمراقبة	المحاسبة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
التسويق		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

في كل وحدة من المهام التالية كول لي منفذك

V17. شحال هو العدد دبال الخدمة لي تولاو هاذ المهام الحملة الفايطة ؟

V18. شحال من بينهم نساء ؟ رجال ؟

V18. Homme	V18. Femme
V18a1	V18a2
V18b1	V18b2
V18c1	V18c2
V18d1	V18d2
V18e1	V18e2
V18f1	V18f2

V20a. واش درتي شي تكوين - تدريب او تكوين مستمر

لفائدة العمال دبالك خلال الحملة الفايطة ؟

V20b. إذا كان نعم، فأش من مجال ؟

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المحاسبة	التسيير	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تقنيات التثمين	حفظ الصحة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
مراقبة الجودة		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

النموذج V : تعريف المستجوب

RÉPONDANT

V1. الجنس  
ذكر -2 أنثى

V3. أشنو هي خدمتك في هذه المعصرة ؟

- 1- مول المعصرة
- 2- مدير
- 3- تقني - تكنسيان

V4. أشنو هو أعلى دبلوم حصلي عليه ؟

- 1- مقارن
- 2- مدرسة قرآنية - مسيد
- 3- ابتدائي
- 4- ثانوي
- 5- تعليم تقني - مهني
- 6- تعليم عالي
- 7- آخر - حدد

V5. شنو هو التكوين دبالك في الفلاحة ؟

- 1- بدون تكوين فلاح (بالخبرة) تكوين في الحقل ومن خلال العائلة و المعارف
- 2- تكوين نظري
- 3- تكوين تقني
- 4- تكوين عالي

V6. شنو هو التكوين دبالك في مجال العصور ؟

- 1- بدون تكوين
- 2- تكوين نظري
- 3- تكوين تقني
- 4- تكوين عالي

التعرف على المعصرة

الأنشطة

V7a. شنو هو الوضع القانوني دبال المعصرة ؟

V7b. حدد 1- ذكر 2- أنثى

V8. واش كايئة شي مرأة من بين مالكي المعصرة

1- لا 2- نعم

1- شخص طبيعي 2- شركة 3- جمعية 4- تعاونية 5- تجمع

V9. أشنو هو تاريخ إنشاء هاذ المعصرة ؟

V9a. الشهر V9b. العام

V10. أشنو هو نوع هاذ المعصرة

- 1- (شبه عصرية (الحجرة والضو
  - 2- عصرية كونتني
  - 3- الإنسان معا
- 1 شبه عصرية 2 عصرية



Module V : Signalétique du répondant

RÉPONDANT

V1. Sexe ☐ 01 Masculin ☐ 02 Féminin

V2. Âge

V3. Quelle est votre fonction au sein de cette unité de trituration ?

☐ 01 propriétaire ☐ 02 gérant ☐ 03 technicien ☐ 04 autres-p?

V4. Quel est le plus haut diplôme que vous avez obtenu ? [ Niveau d'instruction ]

☐ 01 autodidacte sans instruction ☐ 02 coranique ☐ 03 primaire ☐ 04 secondaire

☐ 05 formation professionnelle ou agricole ☐ 06 formation supérieure ☐ 07 autres - précisez

V5. Quelle est votre formation en matière d'agriculture ?

☐ 01 aucune formation agricole (théorique) / formation sur le tas / terrain : familiale ☐ 03 formation de technicien

☐ 02 formation (théorique) sommaire ☐ 04 formation supérieure

V6. Quelle est votre formation en matière de trituration ?

☐ 01 aucune formation / apprentissage ☐ 03 formation de technicien

☐ 02 formation (théorique) sommaire ☐ 04 formation supérieure

SIGNALÉTIQUE DE L'UNITÉ DE TRITURATION

Activités

V7.a Quel est le statut juridique de l'UT ? Le propriétaire de l'UT est ...

☐ 01 un particulier - personne physique --> V7.b. Précisez ☐ 01 Homme ☐ 02 Femme

☐ 02 une société

☐ 03 une association

☐ 04 une coopérative

☐ 05 un groupement

V8. Y a-t-il des femmes parmi les propriétaires de l'UT ? ☐ 01 NON ☐ 02 OUI

V9. Quelle est la date de création de cette UT ?

V9a. mois  V9b. année

V10. De Quel type est cette unité de trituration ?

☐ 01 semi-moderne ☐ 02 moderne ☐ 03 les deux

V10.b Unité mentionnée dans l'échantillon OU Celle qui utilise (trituration hors prestation)

☐ 01 semi-moderne ☐ 02 moderne

En général, à quel mois la campagne ...

V13. ...commence ?  V14. ... se termine ?

V15. Parmi les activités que je vais vous citer, quelles sont celles que votre unité de trituration exerce ? As. - M

NON OUI

☐ 01 ☐ 02 trituration d'olives pour le compte des agriculteurs en contrepartie d'une somme d'argent ou d'une part d'huile [ PRESTATION DE SERVICE ]

☐ 01 ☐ 02 trituration d'olives pour certains groupes d'agriculteurs (prestation de service pour coopératives, associations, autres)

☐ 01 ☐ 02 achat des olives auprès des agriculteurs pour trituration

☐ 01 ☐ 02 mise en bouteille d'huile d'olive

☐ 01 ☐ 02 vente d'huile d'olive

☐ 01 ☐ 02 trituration pour le compte personnel, pas pour la vente

☐ 01 ☐ 02 autres - précisez svp

Ressources humaines

V16. Est-ce que vous avez du personnel dédié ...

NON OUI

☐ 01 ☐ 02 ...aux achats et approvisionnements

☐ 01 ☐ 02 ... à la qualité et au contrôle

☐ 01 ☐ 02 ... à la comptabilité

☐ 01 ☐ 02 ... à la gestion technique

Pour chacune des fonctions suivantes, dites-moi svp

V17 ...le nombre d'employés qui ont occupé ces postes durant la dernière campagne ?

V18 ...Combien parmi-eux sont des hommes ? des femmes ?

V17

V17a  cadres

V17b  techniciens

V17c  ouvriers permanents avec qualifications

V17d  ouvriers permanents sans qualifications

V17e  ouvriers saisonniers

V17f  ouvriers journaliers

V18. Homme

V18a1  V18a2

V18b1  V18b2

V18c1  V18c2

V18d1  V18d2

V18e1  V18e2

V18f1  V18f2

V20a. Est-ce que vous avez réalisé des formations (stages de perfectionnement ou formations continues) pour vos employés durant la dernière campagne ?

NON OUI

V22 ☐ 01 ☐ 02

V20b. Si Oui, dans quels domaines ? Assisté - Multiple

NON OUI

comptabilité ☐ 01 ☐ 02

gestion ☐ 01 ☐ 02

technologie de valorisation ☐ 01 ☐ 02

hygiène ☐ 01 ☐ 02

contrôle qualité ☐ 01 ☐ 02

commercialisation ☐ 01 ☐ 02

fonctionnement de machines ☐ 01 ☐ 02

autres - p? ☐ 01 ☐ 02

Infrastructure

V22. Est-ce que votre unité de trituration dispose des infrastructures suivantes ?

NON OUI

☐ 01 ☐ 02 un bureau

☐ 01 ☐ 02 une aire de reception des olives

☐ 01 ☐ 02 une aire de stockage des olives

☐ 01 ☐ 02 salle de stockage de l'huile d'olive

☐ 01 ☐ 02 une aire de séchage des grignons

☐ 01 ☐ 02 une aire pour le stockage des sous-produits

☐ 01 ☐ 02 un bassin d'évaporation des eaux de lavage et de végétation

☐ 01 ☐ 02 un laboratoire

☐ 01 ☐ 02 une salle d'exposition et de vente

☐ 01 ☐ 02 des sanitaires

V23. Durant la dernière campagne, avez-vous apporté des modifications à votre unité ?

☐ 01 NON ➔ V25 ☐ 02 OUI

V24. De quelles opérations s'agit-il ?

☐ 01 aménagement des locaux (cloisons, carrelage,...)

☐ 02 équipement en machines et installations

☐ 03 rénovation de matériel (inox, performant,...)

☐ 04 acquisition de matériel de mesure et de contrôle (température, durée, acidité, teneur en huile des olives,...)

☐ 05 construction de bloc sanitaire (WC, douche, réfectoire, vestiaire,...)

☐ 06 potabilisation de l'eau

☐ 07 autres à préciser (extension de locaux, nouvelles lignes)

V25. Avez-vous un business plan pour la mise à niveau de votre Unité de Trituration pour être conforme à la loi 28-05 sur les conditions environnementales et d'hygiène ?

☐ 01 NON W1 ☐ 02 OUI

V26. Est-ce que vous avez été aidé pour rédiger ce business plan ?

☐ 01 NON W1 ☐ 02 OUI

V26.a Si Oui, par qui avez-vous été aidé pour le rédiger ?

☐ 01 APP / UNOPS / MCA-Maroc - Projet américain

☐ 02 MAPM / CT

☐ 03 autres - précisez

V27. Est-ce que vous avez mis en oeuvre / commencé à appliquer ce business plan ?

☐ 01 NON W1 ☐ 02 OUI

V27.a Si NON, pourquoi pas ?

## النموذج W : مسلسل العصور - الآلية - المكثفة

### BROYAGE

### الطحين

**W1** فين كتخزنوا الزيتون قبل ما تطحنوه ؟

- 1- الهواء الطلق
- 2- محل مغليش
- 3- محل مسقف
- 4- آخر حدد

**W2** كيفاش كتخزنوا الزيتون قبل ما تطحنوه؟

- 1- على الأرض
- 2- فالحناشي
- 3- فالصنادق مامتقوينش في الجنب
- 4- فصنادق متقوين في الجنب للتهوية
- 5- آخر حدد

**W3** عموما، شحال ديال الوقت كا تخزنوا الزيتون قبل ما تطحنوه

- 1- في نفس النهار
- 2- من بعد 1-2 يوم
- 3- من بعد 3-5 أيام
- 4- من بعد 6-7 أيام
- 5- من بعد 8-30 يوم
- 6- من بعد أكثر من شهر

☐ NON ☐ OUI

**W4** واش كاتحيدو العريشات (الأغصان

والأحجار قبل ما تطحنوه

بالنسبة للمعصرات شبه العصرية

**W5** واش كا تحيدو الأوراق للزيتون قبل ما تطحنوه

**W6** واش كاتغسلوا الزيتون قبل ما تطحنوه

**W7** آش من نوع الطاحونة كاتستعملو

- 1- الرحي الحجري
- 2- مطرقة معدنية
- 3- أسطوانة معدنية
- 4- طبسيل معدني
- 5- رويضة معدنية

### MALAXAGE

### الخلط

**W8** شحال هي المدة ديال الخلط؟

- 1- moins de 15 min
- 2- 16 - 30 min
- 3- 31 - 45 min
- 4- 46 - 60 min
- 5- plus de 60 min

**W8a** كيفاش تتعبروه ؟

☐ تقدير ☐ استعمال الساعة ☐ كرونومتر

**W9** شحال هي درجة الحرارة لي كاتتدار فيها الخلط ؟

- 1- moins de 20°C
- 2- 20 à 25°C
- 3- plus de 25°C

**W9a** كيفاش تتعبروه ؟

☐ تيرموتر يدوي ☐ تيرموتر لاصق في الآلة ☐ لا يتم قياسه

**W9b** واش الحرارة ديال العجين وقت الخلط كتندوز مباشرة عبر

اضافة الماء الساخن

☐ غير مباشر ☐ مباشر

### EXTRACTION

### الإستخلاص

**W10** آش من نظام ديال العصور كا تستعملوا؟

- 1- الطرد المركزي Continou
- 2- إلّا كان الطرد المركزي شنو هي الطريقة لي كاتستعملوا باش تستخرجوا الزيت؟
- 1- الطرد المركزي (Continu 2 Phases)
- 2- الطرد المركزي (Continu 3 Phases)
- 1- الضغط presses
- 2- إلّا كان الضغط فين تاتوضعا
- 1- في بيدون ديال الميك
- 2- في النق

**W13** واش على السخون ولا البارد؟

☐ السخون ☐ البارد

### حماية البيئة والصحة

**W14** واش الخدمة دياولك كي ليسو لباس خاص اللي كتعطيوهم ؟

☐ NON ☐ OUI

**W15** اذا كان نعم اشنو هي

- 1- طربوش
- 2- بلوزة
- 3- بوط
- 4- سروال
- 5- فيسنة
- 6- آخر - حدد

**W15a** واش عندكم لاكارط ديال طبيب الصحة

لمستخدمي الانتاج ؟

**W16** خلال الحملة ، شحال هي وثيرة تنظيف الأدوات ، الآلات

الأماكن اللي تقيسها الزيتون ، لعجين أو الزيت ،

1- كل 0 - ساعات

2- كل 9 - 16 ساع

3- نهاية كل يوم

4- كل يومين

5- قليلا

**W16a** كيفاش كيدار التنظيف ؟

- 1- التشطاب
- 2- الغسل
- 3- الحكان
- 4- التشلال
- 5- الماء البارد أو الطبيعي
- 6- بالماء الساخن
- 7- بمسحوق التنظيف (نيد- جافيل)
- 8- بالصود
- 9- بالمرجان
- 10- آخر - حدد.....

**W17** آشنو هي وثيرة تنظيف التجهيزات الأخرى أو أماكن المعصرة

اللي ما كاتيقاصوش بمواد الزيتون ؟

☐ فقط عند بداية الحملة

☐ عند بداية و نهاية الحملة

☐ في بداية و نهاية الحملة ، أو شي مرات خلال الحملة

☐ في بداية و نهاية الحملة و مرات عديدة خلال الحملة

☐ آخر - حدد.....

**W17a** كيفاش كيدار هاد التنظيف ؟

- 1- التشطاب
- 2- الغسل
- 3- الحكان
- 4- التشلال
- 5- الماء البارد أو الطبيعي
- 6- بالماء الساخن
- 7- بمسحوق التنظيف (نيد- جافيل)
- 8- بالصود
- 9- بالمرجان
- 10- آخر - حدد.....

**W18** واش كتتنظفو الأواني ديال الزيت ؟

**W18a** اذا كان نعم ، كيفاش ؟

**W19** واش كتتنظفو البيدونات قبل ما تعمروهم ؟

**W19a** اذا كان نعم ، كيفاش ؟

**W20** واش كتغسلو القراري قبل ما تعمروهم ؟

**W20a** اذا كان نعم ، كيفاش ؟

الأواني	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
البيدونات	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
القراري	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser

**W21a** واش كتحاربو الحيوانات الدارة (فيران- حناش- عقارب....)؟

**W21b** اذا كان نعم آش كتستعملو ؟ واش شي مادة فيها مبيد حشري

**W21c** واش المادة المستعملة فيها شي ريحة ؟

ريحة	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
مبيد حشري	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
مكافحة الميكروبات	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
مكافحة الحشرات	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
مكافحة الفيرمين	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
مكافحة الطيور	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser

**W22** واش كاين شي نظام ديال المراقبة والتتبع والتحقق

من نتيجة وفعالية عمليات التنظيف ، التعقيم و المعالجة

**W23** واش مزودين بالماء الصالح للشرب

**W24a** آشنو هو الأصل ديال الماء اللي كتستعملو في غسل

الزيتون ، أو كتزيدوه في العجين ؟

1- البير

2- العين

3- بحيرة أو ضا

4- الواد

**W24b** واش تتعالجو هاد الماء قبل الاستعمال ديالو ؟

**W24c** كيفاش كتعالجو هاد الماء ؟

1- اضافة ماء جافيل أوتوماتيكيا بواسطة اليومية

2- إضافة ماء جافيل باليد من طرف المستخدم

3- آخر . حدد



Module W : Processus de trituration, machinerie

BROYAGE

W1. Où stockez-vous les olives avant de les broyer ?

Multiple

01	aire libre non clôturée	04	autres - préciser
02	hangar non couvert		
03	local avec toiture		

W2. Comment stockez-vous les olives avant de les broyer ?

Multiple

01	à même le sol	04	dans des caisses aérées
02	dans les sacs	05	autres - préciser
03	dans des caisses non aérées		

W3. Généralement, combien de temps stockez-vous les olives avant de les broyer ?

U

01	broyé le jour-même	02	1-2 j	03	3-5 j	04	6-7 j	05	8-30 j	06	plus d'1 mois
----	--------------------	----	-------	----	-------	----	-------	----	--------	----	---------------

W4. Est-ce que vous enlevez les rameaux et les pierres avant de les broyer ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

POUR LES UNITÉS SEMI-MODERNE

W5. Effeuillez-vous les olives avant de les broyer ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W6. Est-ce que vous lavez les olives avant de les broyer ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W7. Quel type de broyeur utilisez-vous ?

SHOWCARD

01	à meule	04	métallique à disques
02	métallique à marteaux	05	métallique à roues
03	métallique à cylindres		

MALAXAGE

W8. Quelle est la durée de malaxage ?

01	moins de 15 min	02	16 - 30 min	03	31 - 45 min	04	46 - 60 min	05	plus de 60 min
----	-----------------	----	-------------	----	-------------	----	-------------	----	----------------

W8a. Comment le mesurez-vous ?

01	estimation	02	regarder horloge	03	chronomètre
----	------------	----	------------------	----	-------------

W9. Le malaxage est fait à quelle température ?

01	moins de 20°C	02	20 à 25°C	03	plus de 25°C
----	---------------	----	-----------	----	--------------

W9a. Comment le mesurez-vous ?

01	thermomètre manuel	02	thermomètre fixé sur l'appareil	03	il n'est pas mesuré
----	--------------------	----	---------------------------------	----	---------------------

W9b. Est-ce que le chauffage de la pâte lors du malaxage se fait indirectement à travers une paroi ou directement par ajout d'eau chaude ?

01	indirectement	02	directement
----	---------------	----	-------------

EXTRACTION

W10. Quel système de trituration utilisez-vous ?

SHOWCARD

01	pression	02	centrifugation
----	----------	----	----------------

W11. Où mettez-vous le mélange huile et eau pour les laisser se séparer ?

01	dans les bidons en plastique	02	dans les nquires
----	------------------------------	----	------------------

W12. Quelle méthode utilisez-vous pour l'extraction de l'huile ?

01	système continu 2 phases	02	système continu 3 phases
----	--------------------------	----	--------------------------

W13. Est-ce que c'est à chaud ou à froid ?

01	à chaud	02	à froid
----	---------	----	---------

PROTECTION ENVIRONNEMENT, HYGIÈNE

Je vais maintenant des questions sur vos exigences en matière d'hygiène

W14. Est-ce que votre personnel porte des habits spécifiques que vous leur donnez ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W15. Si Oui, en quoi consistent-ils ?

Assisté - Multiple

01	bonnet	05	veste
02	blouse	06	autres - p?
03	chaussures spécifiques		
04	pantalon		

W15a. Avez-vous des cartes sanitaires pour le personnel de production ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W16. Pendant la campagne, à quelle fréquence nettoyez-vous les outillages, machines, installations et sol en contact avec les olives, la pâte ou l'huile d'olive ?

01	chaque 0-8 heures	04	tous les 2 jours
02	chaque 9-16 heures	05	moins souvent qu'1 fois tous les 2 jours
03	fin de chaque journée		

W16a. Comment se fait le nettoyage ?

Spontané - Multiple

01	balayer	05	avec l'eau froide ou normale	09	avec margine
02	laver	06	avec l'eau chaude	10	autres - préciser
03	frotter	07	avec détergent		
04	rincer	08	avec soude		

W17. A quelle fréquence nettoyez-vous tous les autres équipements ou locaux de l'UT qui n'ont pas de contact avec le produit ?

01	seulement au début de la campagne
02	au début et à la fin de la campagne
03	au début, à la fin et quelquefois pendant la campagne
04	au début, à la fin et fréquemment pendant la campagne
05	autres - préciser

W17a. Comment se fait le nettoyage ?

Spontané - Multiple

01	balayer	05	avec l'eau froide ou normale	09	avec margine
02	laver	06	avec l'eau chaude	10	autres - préciser
03	frotter	07	avec détergent		
04	rincer	08	avec soude		

W18. Est-ce que vous nettoyez les récipients d'huile ?

W18a. Si Oui, Comment ?

W19. Est-ce que vous nettoyez les bidons avant de les remplir ?

W19a. Si Oui, Comment ?

W20. Est-ce que vous nettoyez les bouteilles avant de les remplir ?

W20a. Si oui, Comment ?

COMMENT ?

W18. Récipients	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
W19. Bidons	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser
W20. Bouteilles	NON	OUI	01	02	03	04	05	06	autres - préciser

1-avec l'eau froide ou normale 2-avec l'eau chaude 3-avec détergent 4-avec soude 5-avec margine 6-autres

W21a. Est-ce que vous luttez contre ... ?

W21b. Si Oui, est-ce que vous utilisez un produit avec pesticide ?

W21c. Est-ce que le produit utilisé a une odeur ?

		PESTICIDE		ODEUR				
		NON	OUI	NON	OUI			
lutte contre microbes	01	NON	02	OUI	01	NON	02	OUI
lutte contre insectes	01	NON	02	OUI	01	NON	02	OUI
lutte contre vermine	01	NON	02	OUI	01	NON	02	OUI
lutte contre oiseaux	01	NON	02	OUI	01	NON	02	OUI

W22. Y-a-t-il un système de contrôle, suivi et vérification des opérations de nettoyage, désinfection et traitement ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W23. Est-ce que vous êtes reliés au réseau de distribution d'eau potable ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W25

W24a. Quelle est l'origine de l'eau que vous utilisez pour le lavage des olives ou son incorporation dans la pâte ?

01	un puit	02	une source	03	un lac	04	un oued
----	---------	----	------------	----	--------	----	---------

W24b. Traitez-vous cette eau avant utilisation ?

01	NON	02	OUI
----	-----	----	-----

W25

W24c. Comment traitez-vous cette eau ?

01	ajout d'eau de javel continue (avec machine)
02	ajout d'eau de javel manuellement
03	autres - préciser





W24d. Vérifiez-vous sa potabilité ? ☐ 01 NON → W25 ☐ 02 OUI

W24e. Comment vérifiez-vous sa potabilité ?

- ☐ 01 Analyse microbiologique  
☐ 02 Utilisateur de comparateur (pour voir s'il y a du chlore résiduel)  
☐ 03 autres - préciser

W25. Connaissez-vous les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ? ☐ 01 NON ☐ 02 OUI

W26. Connaissez-vous les principes HACCP ? ☐ 01 NON ☐ 02 OUI

W27a. Quelle importance accordez-vous à la qualité de l'huile produite ?

- ☐ 01 beaucoup d'importance ☐ 03 peu d'importance  
☐ 02 importance moyenne ☐ 04 aucune importance

W27b. Avez-vous mis en place un système d'assurance qualité dans le but de recevoir une certification de votre unité ?

W28 ← ☐ 01 NON ☐ 02 OUI ☐ 03 Je ne connais pas ces concepts

W27c. Si Oui, laquelle ? Mult.

- ☐ 01 HACCP  
☐ 02 ISO 22000  
☐ 03 PIAQ  
☐ 04 ISO 18000  
☐ 05 autres - préciser

W27d. Avez-vous reçu cette certification ?

- N O  
☐ 01 ☐ 02  
☐ 01 ☐ 02  
☐ 01 ☐ 02  
☐ 01 ☐ 02  
☐ 01 ☐ 02

## GESTION DES DÉCHETS

W28. Quel type de déchet est produit par votre processus de trituration ?

W29. Où évacuez-vous ces déchets ?

	margine	grignon	mélange grignon +margine	eau de lavage
W28. types de déchets	NON <input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>
	OUI <input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>
W29. cours d'eau	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/>
lieu champs agricole	<input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/>
d'évacuation terrain vague	<input type="checkbox"/> 03 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 03 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 03 <input type="checkbox"/>
spontané bassin d'évacuation	<input type="checkbox"/> 04 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 04 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 04 <input type="checkbox"/>
autres - p?	<input type="checkbox"/> 05 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 05 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 05 <input type="checkbox"/>

## STOCKAGE HUILE

W32. Dans quel type de récipient stockez-vous l'huile obtenue ?

- ☐ 01 plastique ☐ 03 terre (nquire)  
☐ 02 inox ☐ 04 autres - p?

Ass.

W33. Où stockez-vous l'huile obtenue ?

- ☐ 01 dans une pièce sans fenêtres ☐ 03 à l'air libre OUI local non couvert  
☐ 02 dans une pièce avec fenêtres ☐ 04 dans un bassin enterré (nquire)

W34a. Est-ce que l'huile est en contact avec l'air pendant le stockage ?

- ☐ 01 Non, il est remplacé par un gaz inerte  
☐ 02 Oui, il est dans un récipient ouvert  
☐ 03 autres - p?

Assisté Unique

W34b. Votre huile est-elle stockée sous une atmosphère contrôlée ?

☐ 01 NON ☐ 02 OUI

W34c. précisez température °C

W35. Quel est le nombre MINIMUM de mois durant lesquels vous stockez l'huile avant de le vendre ?

W36. Quel est le nombre MAXIMUM de mois durant lesquels vous stockez l'huile avant de le vendre ?

W37. Pourquoi le gardez-vous plus d'1 an ?

- ☐ 01 pas de demande  
☐ 02 prix pas assez rémunérateurs

- 35.Min 36.Max  
☐ 01 ☐ 01 moins de 3 mois  
☐ 02 ☐ 02 3 à 6 mois  
☐ 03 ☐ 03 6 mois à 1 an  
☐ 04 ☐ 04 plus d'1 an

☐ 03 autres - préciser

## Module X : Production : intrants, volumes et label

X0-avez-vous trituré pour votre compte durant cette saison 2012-2013 ?

☐ 01 NON ☐ 02 OUI

→ S'il NON, passez à X6

## INTRANTS

Pour chaque type de fournisseur potentiel que je vais vous citer, dites-moi svp

X1. si vous avez acquis des olives de leur part durant la dernière campagne ?

X3. quelle quantité avez-vous acquis auprès de ceux-ci ?

X4. et à quel prix moyen les avez-vous acquis auprès d'eux ?

X1  
NON OUI

X3  
quantité (quintal)

X4  
prix

☐ 01 ☐ 02 Oliviers issus des proprio de l'UT

☐ 01 ☐ 02 contrat avec agri (sur pieds)

☐ 01 ☐ 02 courtier

☐ 01 ☐ 02 marché

☐ 01 ☐ 02 autres-p?

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

☐ 01 ☐ 02

X5a. Est-ce que vous achetez vos olives auprès des mêmes fournisseurs chaque année ?

☐ 01 NON ☐ 02 OUI

X5b. Pourquoi ? Pourquoi pas ?

- ☐ 01 quantité / rendement ☐ 03 taux de l'huile obtenu des olives  
☐ 02 qualité des olives ☐ 04 prix ☐ 05 confiance  
☐ 06 autres - p?

X6. Comment les olives sont transportées vers l'unité ? Multiple

☐ 01 en caisses ouvertes ☐ 02 en caisses fermées ☐ 03 en sacs ☐ 04 en vrac ☐ 05 autres-p?

X7. Quels sont les mois durant lesquels vous avez reçu des olives à triturer ?

☐ 01 Sept ☐ 02 Oct ☐ 03 Nov ☐ 04 Déc ☐ 05 Janv ☐ 06 Fev ☐ 07 Mars

Sp - M

X8. Globalement, lors de la dernière campagne, quel était le niveau de maturité des olives reçues ?

unique ☐ 01 vert ☐ 02 semi-noir ☐ 03 complètement noir

X9. Quelles variétés d'olives avez-vous trituré lors de la dernière campagne ? M

	NON	OUI		NON	OUI
picholine / beldi	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	arbequine	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02
picholine / languedoc	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	dahbia	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02
meslalla	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	zebbouj	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02
menara	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	bouchouika	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02
haouzia	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	autre	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02	<input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02

X10. Quel est le critère le plus important pour l'achat des olives ? Sp. U

- ☐ 01 variété ☐ 05 facilité de paiement ☐ 08 autres - p ?  
☐ 02 prix ☐ 06 proximité à l'unité  
☐ 03 olives non endommagées ☐ 07 assurance de la livraison à l'unité  
☐ 04 couleur, maturité

X11. Comment caractérisez-vous une olive de qualité ? Multiples - Spontané

- ☐ 01 couleur ☐ 06 goût ☐ 11 autres - p ?  
☐ 02 calibre / taille ☐ 07 expérience  
☐ 03 maturité ☐ 08 test de rendement  
☐ 04 taux d'huile ☐ 09 confiance aux vendeurs  
☐ 05 origine ☐ 10 pression entre doigts et mains

X12. Comment vous assurez-vous de la qualité des olives que vous achetez ?

- ☐ 01 couleur ☐ 06 goût ☐ 10 autres - p ?  
☐ 02 calibre / taille ☐ 07 olives non endommagées  
☐ 03 maturité ☐ 08 fraîcheur  
☐ 04 taux d'huile ☐ 09 brillance  
☐ 05 origine



دبا غادي نسولك على تعمار لقراعي وستعمال علامات الجودة في  
المعصرة دبالك. غادي نركزو على الحملة الفايئة 2012-2013

**X32.** خدمة تعبئة لقراعي ؟  
**X33a.** أش من نوع ديال لقراعي لي كاتستعملوا ؟

**التفاصيل X33b**


PVC	PET	autre
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**NON OUI**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ميكة كتيب  
 ميكة ملونة (صفراء - خضراء - زهرية)  
 زجاج كيبين  
 زجاج ملون (الغمر - فهو - كحل)  
 قراعي فايت مستعملين (مونداد - زنت)  
 آخر

**X34. واش كدير التيكينات في الماركة دياك ؟**

X37 

X35. الم، كان نعم، وإش مكتوب عليها

شي ماركة او علامة جودة

X.36a إذا نعم، اش من ماركة او علامة استعملتو؟

**X36b.** اشنو النسبة ديال الزيت اللي كتحمل الماركة او العلامة

36b. Pourcentage NON OUI  
 % AOP (بكل المشتريات حول) تسمية الأصل المحرم  01  02

الطرق المتبعة من أجل إنتاج زيوت ذات جودة. (التتبع)

X36.c. إذا نعم ، ما إسم هذه التسمية ذات الأصل المحمي AOP

01	02	علامة فلاحية رسمية (شهادة بمستوى جودة عالية)	%
----	----	--	---

	%	فلاحة بيولوجية	01	02
	%	البكر الممتاز	01	02
	%	آخر - حدد	01	02

TRANSPORT      نقل الزيت

**X37. واش كاتنقلوا الزيت للزبناء ؟**

☐ 01 NON ☐ 02 OUI

**X38. الـ كان نعيم كفاش كاتنقلوا الزيت للزبناء ؟**

NON OUI  
بيدونات البلاستيك 01 02

02 01 قراعي الزجاج 01 02

02 01 قراعي البلاستيك 01 02







Module Y : Commercialisation, Marketing et partenariat

COMMERCIALISATION

Y1. Durant la dernière campagne, avez-vous vendu les types d'huile suivants ?  
Y2. Si Oui quelle est quantité de chacune dans vos ventes ?  
Y3. Et quel est le prix moyen auquel vous l'avez vendu durant la dernière campagne ?

Y1. Type d'huile

NON

OUI

01

02

huile lampante

01

02

huile standard / courante

01

02

huile vierge

01

02

huile extra vierge

Y2. Part dans les ventes

Litres

Litres

Litres

Litres

Y3. Prix DH / litres

DH/ L

DH/ L

DH/ L

DH/ L

Durant la dernière campagne....  
Y4. A qui avez-vous vendu votre huile d'olive ?  
Y5. En quelle quantité ?  
Y6. Et à quel prix ?  
Y7. Quel type d'huile lui avez-vous vendu ?

Y4. Clients

NON

OUI

01

02

vente directe de l'unité au consommateur final particuliers

01

02

vente aux intermédiaires

01

02

vente dans les souks a des particuliers

01

02

vente aux unités industrielles

01

02

ventes à l'étranger

Y5. Quantité vendue (litres)

Litres

Litres

Litres

Litres

Litres

Y6. Prix DH / litres

DH/ L

DH/ L

DH/ L

DH/ L

DH/ L

Y7. Type d'huile vendue

huile lampante

courante

vierge

extra vierge

01

02

03

04

01

02

03

04

01

02

03

04

01

02

03

04

01

02

03

04

Y8. Pendant la dernière campagne, avez-vous vendu des produits secondaires ?

Y9. Si Oui, quels produits ?

Y10. Quelle quantité avez-vous vendu ?

Y11. À quel prix ?  
Y12. Dans quels marchés commercialisez-vous vos produits secondaires ?

Y9. quel produit ?

NON

OUI

01

02

marginé grignons / tourteaux

01

02

autres - p ?

Y10. Quantité vendue

Unité

Y11. Prix DH / U

Y12. dans quel marché ?

1

2

3

4

5

6

01

02

03

04

05

06

01

02

03

04

05

06

6-autres

1> hammam / four - 2>agriculteur pour bétail 3> unité industrielles - 4>souk / consom.final - 5>intermédiaires - 6>autres - p ?

Y13. Comment décidez-vous des prix de vente de l'huile ?

01

02

coût + marge

03

04

autres - p ?

02

03

s'aligner sur la concurrence

Y14. Pendant la dernière campagne, est-ce que vos recettes ont couvert vos charges et créé des bénéfices ?

01

02

03

Oui, nous avons eu des bénéfices

Nos ventes couvrent nos charges mais nous n'avons pas fait de bénéfices

Non, nous avons eu des pertes

Assisté - Unique

MARKETING

CONNAISSANCE DU MARCHÉ

Pour chacune de ces catégories d'acheteurs d'huile d'olive que je vais vous citer, dites-moi SVP

15a- quel type d'huile ils préfèrent acheter ?  
15b- dans quel type d'emballage ?

CATÉGORIE D'ACHETEURS	TYPE D'HUILE ACHETÉE	EMBALLAGE
Assisté	huile pas chère extra vierge semi finie courante standard	vrac conditionné
individus de la région qui achètent de l'UT (client convaincu)	<div><div>01</div><div>02</div><div>03</div><div>04</div></div>	<div><div>01</div><div>02</div></div>
individus de la région qui achètent des souks locaux	<div><div>01</div><div>02</div><div>03</div><div>04</div></div>	<div><div>01</div><div>02</div></div>
intermédiaires	<div><div>01</div><div>02</div><div>03</div><div>04</div></div>	<div><div>01</div><div>02</div></div>
unités industrielles locales	<div><div>01</div><div>02</div><div>03</div><div>04</div></div>	<div><div>01</div><div>02</div></div>
entreprises étrangères	<div><div>01</div><div>02</div><div>03</div><div>04</div></div>	<div><div>01</div><div>02</div></div>
autres (précisez)	<div><div>01</div><div>02</div><div>03</div><div>04</div></div>	<div><div>01</div><div>02</div></div>

Y15d. Quels catégories d'acheteurs ciblez-vous pour la vente de vos huiles ?

NON

OUI

01

02

individus de la région qui achètent de l'UT (client convaincu)

01

02

individus de la région qui achètent des souks locaux

01

02

intermédiaires

01

02

entreprises étrangères

01

02

unités industrielles locales

01

02

autres (précisez)

NON

OUI

01

02

AUCUN EN PARTICULIER

Y16. Avez-vous effectué des études de marché durant la dernière année ?

01

02

NON

02

03

OUI

03

04

ne sais pas ce qu'est une étude de marché

Y17. Votre unité se tient-elle informée des prix de vente de l'huile d'olive ... ?

NON

OUI

01

02

dans les souks

01

02

auprès des intermédiaires

NON

OUI

01

02

sur le marché national

01

02

sur le marché international

Y18. Est-ce que vos produits, votre mode de distribution ou vos prix changent en fonction du type de clients ?

Y18a. nos produits changent en fonction du type de clients

01

02

Y18b. notre mode de distribution change en fonction du type de clients

01

02

Y18c. nos prix changent en fonction du type de clients

01

02

Y19a. Qu'est-ce qui distingue votre huile de celle des autres vendeurs d'huile ? Sp. M

01

02

03

une qualité supérieure ou distinctive

des prix plus intéressants

sa disponibilité dans les lieux proches des consommateurs

04

05

autres - précisez

rien de particulier

Y19b. Quelles sont les points faibles de votre huile par rapport à celle des autres vendeurs d'huile ? Sp. M

01

02

03

04

la qualité

l'emballage

le prix

la publicité

04

05

autres - précisez

aucun

Y20. Quels sont les arguments que vous avancez aux clients pour les convaincre d'acheter votre huile à des prix rémunérateurs ? Sp. M

01

02

03

04

05

qualité organoleptique

origine géographique de l'huile

variété de l'olive

emballage

label biologique

06

07

08

09

10

label signe d'origine

label vierge / extra vierge

garantie d'approvisionnement

autres - p ?

aucun

Y21. Durant la dernière année, votre unité a-t-elle ...

Y21a. mené des opérations marketing de type "test de dégustation" ?

01

02

NON

OUI

Y21b. participation à des salons / foires ou expo commerciales nationales ?

01

02

NON

OUI

Y21c. participation à des salons / foires ou expo commerciales INTERNATIONALES ?

01

02

NON

OUI

Y21d. participation à des concours de qualité d'huile d'olive ?

01

02

NON

OUI

... pour mieux faire connaître votre huile dans le but d'augmenter les ventes.

© NORC / C&O • UNITE DE TRITURATION • vague 2013

Qre ID :

-8 non applicable

-2 ne sait pas

-1 refus

page 06



Y22. واش عندك شي وصلات اشهارية من نوع

NON OUI

01	02
01	02
01	02
01	02

منشورات على المواد ديالكم  
ملصقات  
كارت فيزيت  
آخر حدد

Y23. أشنو هي العمليات الأخرى اللي درتي خلال العام الأخير  
باش تعرف بالزيت ديالك و ترفع من المبيعات ديالك

## الشراكة AFFILIATION ET PARTENARIAT

Y24a. لمن تنتمي المعصرة ديالك  
Y24b. في حالة نعم، أشنو هي سنة الإنخراط ؟

NON OUI Y27. Année Y27. Année

01	02	التعاونية	01	02	فدرالية الجمعيات
01	02	جمعية محلية	01	02	غرفة الصناعة
01	02	جمعية وطنية	01	02	جمع الإنفتاح الاقتصادي
01	02	إخاد التعاونيات	01	02	آخر - حدد

Y25a. واش عندكم شي روابط شراكة - تعاون كيفما كان مع  
Y25b. إذا كان نعم، معا شحال من واحد منهم

NON OUI

01	02	منظمات مهنية فلاحية
01	02	الفلاحين لمجمعين
01	02	حمامات - فرارن
01	02	وحدات صناعية
01	02	الوسطاء
01	02	زبناء دوليين
01	02	آخر - حدد

Y26a. واش عندك زبائن منتظمين  
(أشراو الزيت من عندكم أكثر من موسم)

Y26b. في حالة نعم، واش هوما

NON OUI

01	02	الوسطاء	01	02	خواص (مستهلكون)
01	02	زبناء دوليين	01	02	منظمات مهنية فلاحية
01	02	آخر - حدد	01	02	حمامات - فرارن
01	02		01	02	وحدات صناعية

Y27a. واش عندك عقود بيع ؟

في حالة نعم، حدد لي من فضلك

Y27b. مع من ؟

Y27d. مبلغ هاذ العقد ؟

Y27b. Avec qui ?

NON OUI

01	02
01	02
01	02
01	02
01	02
01	02
01	02

منظمات مهنية فلاحية  
الفلاحين لمجمعين  
حمامات - فرارن  
وحدات صناعية  
الوسطاء  
زبناء دوليين  
آخر - حدد

Y27d. Montant (dh)


## الديون DETTES

Module Z Y28a. واش المعصرة ديالك عليها شي ديون ؟

NON OUI

Y28b. في حالة نعم أشنو هوما هاد الديون

Y28c. من عند من خديتي هاد الديون ؟

Y28d. شحال خديتي ديال الكريدي ؟

Y28e. شحال باقي عليك ديال الكريدي ؟

Y28b. Nature de la dette	Y28c. Source	Y28d. montant emprunté (DH)	Y28e. montant restant dû (DH)

1 المعلقة  
2 الأصفاة  
3 بنك أو مؤسسة للقروض  
4 التعاونية/الجمعية  
5 الدولة  
6 المزود (مول السلعة)  
7 آخر - حدد

## النموذج Z : التكوين

الآن ، لدي سؤال حول واحد التكوين ، هذا التكوين تم تنظيمه خلال 2011 أو 2012 من طرف الوكالة من أجل الشراكة و التقدم / برنامج حساب تحدي الألفية المغرب / إينوبس / المشروع الأمريكي. و هذا التكوين تمحور حول موضوع التطبيقات الجيدة لتسيير إنتاج زيت الزيتون .

Z1. شكون هو الشخص من المعصرة ديالكم اللي شارك في هاذ التكوين

01 المسير  
02 التقني  
03 المسير و التقنيين

04 آخر ..... حدد

05 لا أحد من المعصرة شارك في هاذ التكوين - Z6

Z2. من بين الأشخاص اللي شاركوا في التكوين ، واش واش كانوا النساء ؟

NON OUI

Z3. أشنو هو الانطباع ديالك بالمقارنة مع المنفعة ديال هاذ التكوين ؟

01 راضي مزيان  
02 راضي  
03 ما راضيش  
04 ما راضيش نهائيا

Z4. إلى أي حد أنت أو التقني ديالك أو أي مشارك آخر طبق التطبيقات المكتسبة خلال التكوين

01 طبقنا كاع داك شي لي تعلمنا  
02 طبقنا زاحد الطرف من داك الشي لي تعلمنا  
03 ما طبقنا حتى حاجة من داك شي لي تعلمنا

Z5. إذا (2) أو (3) في Z4 ، علاش ما طبقنوش كلشي لي تعلمنوا في ذاك التكوين

Z6. واش شاركتو في تكوينات أخرى ؟

NON OUI

Z7. إذا نعم ، حول أشمن موضوع ؟

Z7. مواضيع التكوين	Z8. شكون ضمن التكوين
01 MAPM / CT	02 autres - p?
01 MAPM / CT	02 autres - p?
01 MAPM / CT	02 autres - p?

- 1 التسيير  
2 خليل الربودية  
3 التسويق  
4 المحاسبة  
5 الولوج إلى الخدمات المالية  
6 تقنيات الإنتاج وصنع زيت الزيتون  
7 تخزين وتكييف الزيتون  
8 الصحة والسلامة الغذائية  
9 تطبيق بروتكول الجودة  
10 تقنيات صيانة المعدات  
11 حماية البيئة  
12 العلامات  
13 الإشراف  
14 التتبع  
15 تنمية الشراكات  
16 قياس حموضة الزيت  
17 آخر حدد....

Z9. واش تتلنا و تكوينات أخرى ؟

NON OUI

Z10. إذا نعم حول أي موضوع ؟

Z11. إذا لا علاش ؟

Y22. Disposez-vous de supports publicitaires du type ... ?

NON		OUI	
01	02	des prospectus sur vos produits	
01	02	affiches	
01	02	cartes de visite	
01	02	autres - p ?	

Y23. Quels autres opérations avez-vous menées durant la dernière année pour mieux faire connaître votre huile dans le but d'augmenter les ventes ?

AFFILIATION ET PARTENARIAT

Y24a. Est-ce que votre unité est membre de... ?

Y24b. Si Oui, en quelle année l'avez-vous intégré ?

NON		OUI		Y24b. Année	Y24b. Année			
01	02	coopérative			01	02	fédération des associations	
01	02	association locale			01	02	chambre d'industrie	
01	02	association nationale			01	02	des G.I.E	
01	02	union des coopératives			01	02	autres - p ?	

Y25a. Est-ce que vous avez un lien de partenariat / collaboration quelconque avec ...

Y25b. Si Oui, avec combien d'entre eux ?

NON		OUI		Y25b. Nombre
01	02	orga professionnelles agricoles		
01	02	agriculteurs, en tant qu'agregateur		
01	02	hammams / fours		
01	02	unités industrielles		
01	02	intermédiaires		
01	02	clients étrangers		
01	02	autres - précisez		

Y26a. Avez-vous des clients réguliers ? (achats sur plus d'1 saison)

Y26b. Si Oui, est-ce avec ...

NON		OUI	
01	02	individus (consommateurs final particulier)	
01	02	OPA	
01	02	hammam / four	
01	02	unités industrielles	
01	02	intermédiaires	
01	02	clients à l'étranger	
01	02	autres - préciser	

Y27a. Avez-vous des contrats de vente ?

Si Oui, précisez svp

Y27b. avec qui ?

Y27d. et le montant du contrat ?

Y27b. Avec qui ?

Y27d. Montant (dh)

DETTES

Y28a. Votre unité a-t-elle des dettes en cours ?

Y28b. Si Oui, quels sont ces dettes ?

Y28c. Auprès de qui les avez-vous contracté ?

Y28d. Quel est le montant de la dette contractée ?

Y28e. Combien vous reste-t-il à rembourser ?

Y28b. Nature de la dette	Y28c. Source	Y28d. montant emprunté (DH)	Y28e. montant restant dû (DH)

1-famille 2-amis 3-banque ou établissement de crédit 4-coopérative/association 5-état 6-crédit fournisseur 7-autres

Module Z : Formation

Maintenant, j'ai une question sur une formation en particulier. Cette formation a été organisée en 2011 ou 2012 par l'APP/MCA-Maroc/UNOPS/Projet Américain. Cette formation portait sur le thème des bonnes pratiques de gestion et fabrication de l'huile d'olive.

Z1. Quel personne de votre Unité de Trituration a participé à cette formation ?

Z2. Parmi les personnes qui y avait participé, y avait-il des femmes ?

Z3. Quelle est votre appréciation par rapport à l'utilité de cette formation ?

Z4. À quel point avez-vous VOUS ou votre technicien (ou l'autre participant) appliqué les pratiques acquises durant la formation ?

Z5. Si (2) ou (3) à Z4, pourquoi n'avez-vous pas appliqué tout ce que vous avez appris dans ces formations ?

Z6. Avez-vous participé à d'autres formations ?

Z7. Si Oui, sur quel thèmes ?

Z7. Thèmes de formation

Z8. Qui a assuré la formation

Z9. Souhaitez-vous d'autres formations ?

Z10. Si Oui, sur quel thèmes ?

Z11. Si Non, pourquoi pas ?



Compte Rendus Des Enquêteurs

Enquêteur: veuillez compléter la section suivante, dès que l'entretien est terminé, mais hors de la vue des sondés.

Les sondés n'ont pas n'a pas compris les questions suivantes:

1. Où l'entretien s'est-il déroulé ?

1

dans le périmètre

2

à l'extérieur du périmètre

précisez →

1

résidence personnelle

2

endroit communal

3

ailleurs

détails

2. À l'aide d'une échelle de 1 à 10, comment jugez-vous le degré de compréhension des questions par les sondés ?

i.À quelle(s) question(s) le sondé a-t-il eu du mal à répondre (inscrivez ici les différents chapitres du questionnaire et laissez la place pour décrire les questions)

module V		module Y	
module W		module Z	
module X			

3. Avant l'entretien, est-ce que l'un des sondés s'est montré peu enclin à participer ?

1

Oui

2

Non

4. Après l'entretien, est-ce ce que les sondés se sont montrées peu enclins à une future participation à l'étude ?

1

Oui

2

Non

5. À l'aide d'une échelle de 1 à 10, notez le degré d'intérêt que les répondants ont manifesté durant l'entretien ?

6. Combien de personnes ont participé activement à l'entretien ?

7. Y a-t-il eu un imprévu durant l'entretien ?

1

Oui

2

Non

COMMENTAIRES DE L'ENQUÊTEUR

8. Enquêteur : votre valeur ajoutée est extrêmement importante pour nous pour améliorer l'étude. Veuillez SVP apporter vos commentaires sur la manière dont s'est déroulé l'entretien, des problèmes éventuels concernant les questions ou tout autre sujet

COMMENTAIRES DU SUPERVISEUR

[AJOUTER ICI LES QUESTIONS SUR LE DEBRIEFING DU SUPERVISEUR]

V

Module..... Q n°.....

X

Module..... Q n°.....

W

Module..... Q n°.....

Y

Module..... Q n°.....

Z

Module..... Q n°.....

page 08