

SORTIE PÉDAGOGIQUE

lundi 27/11/2017



VISITE D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

SOCIETE SABAGRO

KM18 route d'Agadir Commune de Souihla

Classe de 6^{ème} Sciences et Technologie - 2017/2018 - M LEGRAND
accompagnateurs : M EL HOUAT - M FADOUL

Comment produit-on l'huile d'olives ?

1- Quelle est la nature biologique du produit initial : l'olive ?

déterminer les caractéristiques scientifiques de l'olivier :

- nom scientifique, nom commun, répartition géographique, milieu de vie, conditions de culture, etc...

Nom scientifique : *Olea europaea*

Nom commun : Olivier d'europe

Répartition géographique : autour du bassin méditerranéen

Milieu de vie : climat méditerranéen (chaud, sec, ensoleillé) / résiste à des températures négatives

Conditions de culture : n'aime pas les sols qui retiennent l'eau

- Pourquoi l'olivier est-il cultivé au Maroc ? quel est son historique ?

car la zone géographique du Maroc correspond à la zone de répartition de l'olivier
HISTORIQUE ?

- L'olivier est-il cultivé dans tout le Maroc ?

NON > carte ?

- Pourquoi dit-on que l'olive est un fruit ?

L'olive est un fruit car elle vient de la transformation d'une fleur et elle contient la graine (le noyau).

2- La récolte des olives :

- quand se déroule la récolte ?

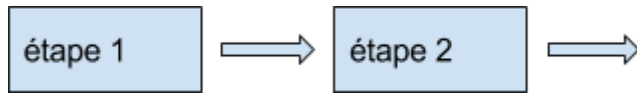
- comment se déroule la récolte ?

3- Que se passe t'il après la récolte ?

Après la récolte les olives sont prêtes pour être pressées et produire de l'huile

4- Quel est le devenir des olives récoltées ?

A partir de vos recherches, de la vidéo projetées en classe et des informations récoltées lors de la visite, résumer le processus de fabrication sous la forme d'un organigramme avec les formes suivantes :



Pour chaque étape vous indiquerez le type de machine utilisée, son rôle & son fonctionnement. (faire un tableau)

Il y a 3 produits fabriqués à l'issue du processus

Lesquels ? nommé chaque produits et envisager leur mode valorisation