

■ Méditerranée

Les secrets de l'huile d'olive

La production d'huile d'olive autour de la Méditerranée a de tout temps été importante. Des vestiges archéologiques témoignent de l'extraction de l'huile d'olive dès le IV^e millénaire avant Jésus-Christ, en Syrie et à Chypre.

Qu'en est-il aujourd'hui ?



Marie-Christine Pérot-Collin/FNSEA

Huile d'olive de Toscane. L'Italie est le deuxième producteur mondial.

De tous les pays méditerranéens, c'est l'Espagne qui arrive en tête avec une production de plus d'un million de tonnes (Mt) d'huile d'olive. Avec ses 300 millions d'oliviers, elle est la plus grande oliveraie du monde (plus de 25 % de la surface en oliviers du monde). Principalement

installée en Andalousie, la culture de l'olivier y est devenue monoculture, avec une agriculture mécanisée, employant peu de main-d'œuvre, des oliviers irrigués, l'emploi de produits de traitement, des récoltes par machines. Mais cette image de gros producteur, et donc de fournisseur de l'industrie

agroalimentaire, fait parfois oublier qu'il y a aussi en Espagne des petits producteurs qui travaillent en agriculture raisonnée, en proposant de superbes crus d'huile d'olive.

Au cours de la campagne 2008-2009, l'Italie, elle, a produit 560 000 tonnes (t) d'huile d'olive, une production qui ne peut suffire aux Italiens qui consomment beaucoup d'huile d'olive : environ 750 000 t. Malgré ce déficit pour sa propre consommation, l'Italie arrive à en exporter ! En fait, l'Italie est aussi le premier pays importateur mondial. Elle achète de l'huile d'olive en vrac aux Espagnols, aux Grecs, aux Tunisiens... Au cours de l'année 2009, elle a importé 460 128 t et a exporté 289 591 t. L'Italie met en bouteilles de l'huile d'olive qu'elle ne produit pas et qu'elle mélange bien souvent avec de l'huile produite sur son territoire, pour la revendre ensuite.

Le cas de la France est également surprenant. Elle ne produit que 4 000 t d'huile par an alors que les Français en consomment 94 000 t. Cet écart est donc comblé par de l'huile d'olive d'Espagne ou d'Italie que des conditionneurs français ou étrangers

Consommation 2008-2009, en tonnes (prévisions)	
Italie	750 000
Espagne	600 000
Grèce	265 000
France	106 000
Portugal	71 900

Source : Conseil oléicole international (COI).

Hectares cultivés, en 2007	
Espagne	2,55 millions
Tunisie	1,7 million
Italie	1,3 million
Grèce	1,1 million
Turquie	753 000
France	50 000

Source : Conseil oléicole international, février 2010.

Consommation par habitant	
Grèce	23,6 kg
Italie	12,8 kg
Espagne	11,6 kg
France	1,6 kg

Source : Conseil oléicole international.

mettent en bouteilles et vendent à la grande distribution.

Une origine pas toujours contrôlée !

Huile produite par de petits producteurs, mélange de différentes huiles provenant de différents pays, comment être sûr de la provenance de l'huile d'olive que l'on achète ? Il y a un an, la Commission européenne a affiché sa volonté de mettre de l'ordre dans l'étiquetage relatif à l'origine des produits. Dans ce but, elle a adopté un nouveau règlement. Malheureusement, il faut se rendre à l'évidence : ce texte ne va pas améliorer l'information des consommateurs. Jusqu'ici, la réglementation européenne interdisait de mentionner précisément sur l'étiquetage l'origine des produits. Certes, le nouveau règlement permet aux huiles bénéficiant d'une AOC-AOP¹ d'afficher leur provenance. Mais la mention « Huile d'olive de la Communauté européenne » a aussi été autorisée. Voilà un texte qui a dû réjouir les grandes sociétés qui vendent de l'huile d'olive ! Celles-ci vont en effet continuer à faire des mélanges sans vraiment informer les consommateurs de l'origine exacte de l'huile achetée.

Ainsi, alors que la Grèce figure au troisième rang des pays producteurs d'huile d'olive dans le monde, et malgré ses propriétés uniques, seuls 5 % de l'huile produite sur son territoire est mise en bouteilles, marquée comme huile d'olive grecque et exportée à l'étranger. ■

Marie-Christine Pérot-Collas

¹ Appellation d'origine contrôlée-d'origine protégée.



Olives de Nyons (France)

Production d'huile d'olive en tonnes, en 2007

Rang	Pays	Production (tonnes)	Pourcentage
1 ^{er} rang	Espagne	1 179 100	43,3 %
2 ^e rang	Italie	550 000	20,2 %
3 ^e rang	Grèce	367 000	13,5 %
4 ^e rang	Maroc	280 000	10,6 %
5 ^e rang	Turquie	180 000	6,6 %
6 ^e rang	Tunisie	120 000	4,4 %
7 ^e rang	Syrie	60 000	2,2 %
8 ^e rang	Algérie	45 000	1,7 %
9 ^e rang	Portugal	29 000	1,1 %
10 ^e rang	Jordanie	27 977	1,0 %
11 ^e rang	Argentine	10 000	0,37 %
12 ^e rang	Libye	6 800	0,25 %
13 ^e rang	Liban	5 300	0,19 %
14 ^e rang	Croatie	4 500	0,17 %
15 ^e rang	France	4 000	0,15 %

Source : FAO.

Le marché de l'huile d'olive en France (novembre 2004)	Parts de marché (en valeur)
Lesieur	40 à 50 %
- Lesieur	10 à 20 %
- Oïli	0 à 5 %
- Puget	30 à 40 %
Unilever	0 à 5 %
- Bertolli	0 à 5 %
- Maille	0 à 5 %
Carapelli	5 à 10 %
Autres fabricants	10 à 20 %
MDD (Marques Distributeurs) dont un cinquième est fourni par Lesieur et Puget	20 à 30 %
MPP (Marques Premiers Prix)	0 à 5 %

Depuis janvier 2006, Lesieur a vendu les marques Oïli et Jardins d'Orante au groupe Hugo Reitzel (Suisse).

Carapelli Firenze, propriété de la société italienne Minerva oïli, a été acheté par le groupe espagnol SOS.

La marque Bertolli a été vendue en 2008 par Unilever au leader mondial de l'huile d'olive : le Groupe SOS (Espagne).

Source : Lettre du ministre de l'Economie, des Finances et de l'Industrie du 18 novembre 2004

LES HUILES FRANÇAISES

L'huile d'olive en France c'est 8 AOC :

- de Provence
- de la Vallée des Baux de Provence
- d'Aix-en-Provence
- de Haute Provence
- de Nyons
- de Nice
- de Nîmes
- de Corse

Près de 230 moulins à huile triturent des olives en France. 30 000 oléiculteurs cultivent des oliviers répartis sur les 13 départements méditerranéens.