

## L'huile d'olive : un produit méditerranéen à valoriser davantage

**Boubaker Thabet et Abderraouf Laajimi.**

*INAT (Tunisie)*

---

Sans entrer dans les considérations se rapportant à la disparité des informations statistiques disponibles sur la scène mondiale, l'huile d'olive est pour l'essentiel produite en termes quantitatifs par l'Espagne à environ 50% de la production mondiale qui doit se situer actuellement entre 2,7 et 3 millions de tonnes, selon les estimations et les années. L'Italie viendrait ensuite avec environ 20%, suivie par la Grèce 10%, la Tunisie 8%, la Syrie 6% et le reste des pays contribuant avec 6% à la production mondiale. Dans ce dernier pourcentage, il y a un nombre important d'autres Etats méditerranéens qui y contribuent comme le Maroc, le Portugal, l'Algérie, Chypre, la France, la Libye, etc. C'est dire que la production mondiale provient à plus de 99% non seulement de pays qualifiés de méditerranéens mais aussi et pour l'essentiel de zones appartenant au pourtour assez limitrophe du bassin en question.

Ces indications chiffrées reflètent la prépondérance des pays méditerranéens dans la production mondiale d'huile d'olive et ce en dépit du discours à propos de l'intéressement croissant d'autres pays non méditerranéens à produire cette denrée alimentaire (Australie, Afrique du Sud, Jordanie, Nouvelle Zélande, Argentine ou Iran). Même si de tels heureux propos venaient à se confirmer, ils ne pourraient modifier significativement ce panorama vu que la production mondiale au niveau global, et selon les pays, est estimée avec une marge d'erreur assez importante.

Ces nouvelles initiatives autochtones auraient en toute vraisemblance par contre un effet positif sur la demande mondiale à l'égard de ce produit dans la mesure où elles renforceraient l'effort de promotion internationale tendant à faire connaître le produit en question et à l'introduire dans les habitudes locales des populations de pays et de régions qui n'en sont pas suffisamment consommatrices pour l'instant.

En matière de consommation, il y a lieu de signaler aussi que l'essentiel de la production mondiale d'huile d'olive (environ 75%) est écoulé non seulement dans les producteurs eux-mêmes mais aussi dans les zones productrices de ces pays. Ainsi et à titre d'exemples, les écarts de consommation d'huile d'olive entre le nord et le Sud de l'Espagne, entre les zones côtières et l'intérieur de la Tunisie, entre l'Europe du Nord et celle du Sud sont flagrants.

Outre la forte concentration de la consommation dans les zones de production, l'huile d'olive est fortement concurrencée sur la scène mondiale, et dans les pays producteurs eux-mêmes, par les autres huiles végétales alimentaires (fluides et non) et autres matières grasses comestibles dont plusieurs sont subventionnées par ces pays en vue de soutenir économiquement leurs couches de population qui ne seraient pas en mesure de consommer l'huile d'olive. Dans ce grand groupe de matières grasses, le volume d'huile d'olive ne dépasserait vraisemblablement pas 1%. Si l'on se limitait au sous ensemble d'huiles végétales fluides alimentaires, en revanche, la part de l'huile d'olive se situerait entre 3 et 4%.

Ainsi l'huile d'olive méditerranéenne, soulignons-le, est confrontée à un double défi. S'agissant d'abord d'un produit issu principalement de zones arides et/ou à considérations naturelles difficiles<sup>1</sup> et où les introductions technologiques sont soit rares soit à adoption incertaine en raison de l'investissement volumineux nécessaire, l'huile d'olive est condamnée à se produire à un coût élevé et donc à être peu compétitive en termes de prix vis-à-vis des autres matières concurrentes pour les mêmes usages.

Par ailleurs et en raison de sa concentration dans les milieux de production, l'huile d'olive est insuffisamment connue dans les milieux non producteurs en général et les marchés non traditionnels en particulier, même si des progrès notoires ont été enregistrés sur la scène mondiale à l'instar de certains pays comme les Etats-Unis d'Amérique ou le Japon, ou bien l'Angleterre et l'Allemagne dont les importations se situent actuellement à environ 230000, 30000, 40000 et 40000 tonnes, respectivement. Cependant, le volume d'exportations extracommunautaires d'huile d'olive ne porte que sur le sixième ou au mieux le cinquième de la production mondiale, selon les estimations.

Le caractère naturel de ce produit, sa composition en acides gras mono - insaturés lui conférant le caractère régulateur du niveau de cholestérol au sein de l'organisme humain, fléau dont souffrent des segments importants de populations ainsi que des doses importantes d'antioxydants qui lui sont fort utiles<sup>2</sup> sont des propriétés généralement peu connues auprès des populations lointaines de la Méditerranée.

Au sein des populations méditerranéennes également, ce type d'information est soit limité comme en témoigne la substitution économique facile avec les huiles végétales concurrentes importées chaque fois que le prix de l'huile d'olive augmente, soit peu rigoureuse, suggérant que la valeur du produit est plutôt d'ordre historique et culturel.

Le caractère salubre de l'huile d'olive a pourtant été confirmé autant par les chercheurs des milieux autochtones méditerranéens autant qu'il a été solidifié par des chercheurs issus de milieux scientifiques et de centres de recherche célèbres sur la scène internationale en matière de santé humaine tels que la *Harvard School of Public Health* ou bien l'*University of Texas* (USA)<sup>3</sup>.

L'huile d'olive est par ailleurs un produit qui offre des revenus à des millions de personnes dans des milieux naturels où d'autres activités comparativement rémunératrices seraient difficiles voire impossibles à entreprendre. Elle offre ainsi non seulement une alimentation adéquate à des populations méditerranéennes mais aussi une source de stabilité sociale et environnementale.

---

<sup>1</sup> Exception faite de zones récemment plantées et cultivées en intensif mais ne contribuant encore pas à plus de 10% de la production mondiale et qui sont pour l'essentiel au nord de la Méditerranée.

<sup>2</sup> Voir pour de plus amples détails la brochure « *Huile d'olive : fiches santé* » Conseil Oléicole International, Madrid, Espagne, 2002.

<sup>3</sup> Voir aussi « *Huile d'olive : fiches santé* », *op.cit.*