

L'économie oléicole dans le Bassin méditerranéen

Mahbouli A.

L'olivier

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes; n. 24

1974
pages 39-43

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010571>

To cite this article / Pour citer cet article

Mahbouli A. L'économie oléicole dans le Bassin méditerranéen. *L'olivier*. Paris : CIHEAM, 1974.
p. 39-43 (Options Méditerranéennes; n. 24)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Abdeljelil MAHBOULI
Office National de l'huile
Tunis

L'économie oléicole dans le bassin méditerranéen^(*)

L'huile d'olive représente environ les 7 % des matières grasses fluides alimentaires consommées de par le Monde. Elle est produite à concurrence de 98 % dans le Bassin Méditerranéen et au PORTUGAL qui en fait pratiquement partie. Les principaux pays producteurs sont l'ESPAGNE, l'ITALIE, la GRECE, la TURQUIE, la TUNISIE, le PORTUGAL, le MAROC et bien d'autres pays. Avec les olives de table qui sont également un produit de cette culture pérenne cette production, assure à une large partie des populations de cette partie du monde des revenus très substantiels se chiffrant à plus de trois milliards de dollars et touchant presque toutes les catégories depuis les riches propriétaires de milliers d'arbres jusqu'aux ouvriers saisonniers de l'agriculture ou de l'industrie. Huiles et olives constituent des génératrices à de très multiples activités depuis la production jusqu'à la commercialisation en passant par la transformation industrielle et le conditionnement.

La majorité de la production étant consommée sur place, les échanges internationaux sont relativement peu importants et influencés par le prix des huiles concurrentes. D'ailleurs le problème des prix conditionne l'avenir de l'huile d'olive et de la production oléicole puisqu'elle ne peut subsister que s'il existe un équilibre entre le prix dispensé par le producteur et celui consenti par le consommateur.

L'augmentation constante du coût de la main-d'œuvre peut constituer un sérieux goulot d'étranglement au développement de cette plantation dont l'avenir semble être beaucoup affermi dans le Sud de la Méditerranée plutôt que dans le Nord.

L'olivier est incontestablement la végétation caractéristique du Bassin Méditerranéen. Du Moyen-Orient aux côtes atlantiques du PORTUGAL, l'olivier est intimement lié à la vie économique et sociale d'une importante partie de la population. Qu'ils soient propriétaires de milliers d'arbres ou d'une part indivise d'un seul, qu'ils soient industriels puissants ou simples ouvriers saisonniers, commerçants internationaux ou

petits revendeurs plaçant de porte en porte quelques litres d'huile, rares sont les Méditerranéens qui ne se sentent pas concernés par l'olivier et son évolution dans l'économie de leurs pays. Pour plusieurs d'entre eux, ceux dont les terres n'ont aucune autre vocation, l'olivier est l'arbre miracle qui leur assure la subsistance en dépit de la rareté des pluies, et si, dans certains pays — où le développement économique a rendu la main-d'œuvre très chère — on ne croit plus à la prospérité de son avenir, dans d'autres au contraire, on est persuadé que quels que soient les incidents de parcours, il est et demeurera la seule culture qui présente un risque minime.

Importance des cultures

On compte actuellement près de 800 millions d'arbres répartis comme suit :

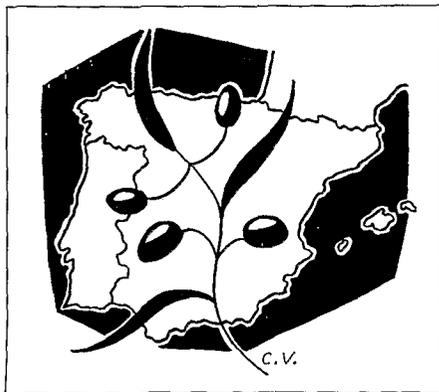
Espagne	200 millions
Italie	185 millions
Grèce	96 millions
Turquie	72 millions
Tunisie	52 millions
Portugal	50 millions
Maroc	30 millions
Autres Pays	115 millions

Sur ces 800 millions, au maximum 16 millions, soit 2 %, sont situés dans des pays non méditerranéens, plantés sûrement par des méridionaux émigrés qui ont éprouvé la nostalgie des feuillages éternels de ces arbres et la saveur de leurs fruits consommés en conserve ou de l'huile qui en est extraite.

Comment auraient-ils pu oublier lorsque depuis la plus haute antiquité leurs ancêtres avaient vénéré cet arbre et chanté sa beauté aussi bien dans leurs livres sacrés que dans leur production littéraire.

De croissance lente, peu exigeant sur la qualité du sol, il pousse indifféremment sur les sols argileux ou au contraire légers, rocailleux ou pierreux, l'essentiel pour lui est de trouver, à défaut des apports effectués par les hommes, suffisamment de terre à explorer pour s'assurer le strict minimum de matières organiques. C'est sûrement cette sobriété, que l'habitant des rives de la Méditerranée apprécie, parce qu'il la pratique lui-même, qui constitue le lien le plus profond entre l'homme et son arbre.

Le présent texte a fait l'objet d'une communication lors de la Commission Internationale des Industries Agricoles et Alimentaires (Athènes, avril 1974).



ROLE DANS LES ÉCONOMIES DES PAYS PRODUCTEURS

La plantation

Si les 93 % des matières grasses fluides alimentaires consommées de par le monde proviennent de graines oléagineuses dont l'ensemencement et la récolte se situent au courant d'une même année, l'olive est produite par un arbre dont on dit couramment qu'il est planté pour les générations à venir. Il faut donc que le terrain ait en principe une situation juridique assez stable et qu'il ait fait l'objet d'une étude préalable à tous les points de vue si on tient à mettre de son côté le plus de chances possibles pour un succès relativement rapide. On déterminera la densité que l'on doit donner à la plantation et si elle doit être en monoculture ou en culture associée puis on creuse les trous et on suit les règles de plantation des autres arbres fruitiers dont d'ailleurs on aurait auparavant suivi les règles de multiplication : semis suivis d'une greffe, bouturage, greffage d'oliviers sauvages, régénération d'arbres abandonnés. On tiendra compte pour tous ces éléments des données du sol et de la pluviométrie et on laissera entre les arbres des distances qui peuvent varier de 4 à 24 mètres. Et c'est ainsi que la rentabilité à l'hectare est différente d'une région à l'autre dans un même pays et à plus forte raison d'un pays à l'autre. Comparée à ce qu'elle était il y a une dizaine d'années, cette rentabilité est passée pour la TUNISIE de 0,37 t à l'hectare à 0,50 t. Mais comparée à celle relevée dans d'autres pays, elle paraît très faible devant 0,73 en TURQUIE, 0,83 en ESPAGNE, 1,27 en ITALIE.

L'entretien

La sobriété de cet arbre ne signifie pas une survie dans l'abandon total. L'olivier est un arbre fruitier comme tous les autres et sa production est fonction des soins qu'il reçoit.

Les labours assez profonds d'au moins un quart de mètre doivent être effectués au printemps et en automne pour aérer le sol et permettre une pénétration de chaque goutte d'eau en brisant la croûte superficielle. En même temps ils détruisent les herbes et certains parasites

pour que les matières organiques profitent uniquement à l'arbre.

La fumure que la plupart des oléiculteurs considèrent comme superflue, contribue énormément à l'équilibre de l'arbre, régularise sa production et augmente son rendement. Elle doit être effectuée aux labours d'automne au moins une fois tous les deux ans.

La taille a un double but : elle permet de donner à l'arbre sa forme principale et une idée de ses dimensions futures. Elle doit commencer à partir de la 3^e année et aider à la production par la suppression des branches mortes, de celles chevauchant sur d'autres ou



qui leur sont trop proches, et enfin des gourmands qui ne sont pas productifs. C'est la taille de fructification : elle doit être annuelle mais assez discrète et s'entreprendre immédiatement après la récolte.

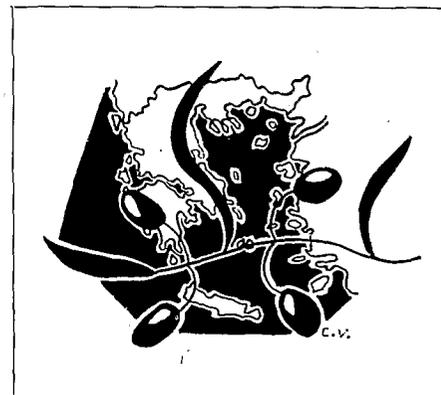
L'irrigation est, suivant les régions, un luxe ou une nécessité. Elle est toujours rentable et conditionne très souvent la production. Dans la région de MAR-RAKECH où la pluviométrie est égale à 200 mm/an, des millions d'arbres produisent des fruits merveilleux employés surtout en conserves et cela grâce à l'irrigation. Pratiquée en juillet, elle favorise la sortie des rameaux de remplacement, en septembre elle grossit la chair de l'olive et lui donne toute sa saveur.

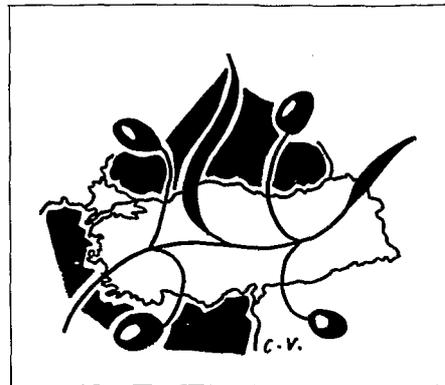
Le traitement antiparasitaire est évidemment très différent suivant qu'il est préventif ou curatif, qu'il s'adresse aux maladies cryptogamiques ou bactériennes, aux insectes ou aux oiseaux, à des parcelles isolées ou à toute une forêt. Il est tantôt individuel et tantôt généralisé, régional ou national. Il s'effectue grâce à des poudreuses portées ou tractées et parfois au moyen d'avions.

La récolte

Dans le Bassin Méditerranéen, elle coïncide avec les derniers jours de l'automne et l'hiver. Elle est l'occasion d'une occupation pendant environ trois mois d'une bonne partie de la main-d'œuvre des pays producteurs. C'est évidemment un emploi précaire qui ne nécessite pas une grande spécialisation et ne concerne pas les catégories aisées de la population. En considérant qu'un ouvrier moyen procède à la cueillette de 80 kg par jour et que cette quantité représente environ la récolte moyenne de huit arbres, on se rend compte que les 800 millions d'arbres provoquent 10 millions de journées de travail payées suivant le degré de développement économiques des pays de 3 à 10 \$ US, c'est dire que la cueillette seule assure à l'ensemble des ouvriers méditerranéens 60 millions de dollars en moyenne. Il serait intéressant de chiffrer ainsi approximativement les autres tâches mais la cueillette est incontestablement le talon d'Achille de la production oléicole parce que jusqu'à ce jour les tentatives de mise au point d'un procédé de cueillette mécanique n'ont pas abouti à la satisfaction générale et au rendement idéal. Cette récolte se fait dans certains pays par gaulage mais le plus souvent à la main par peignage. Elle grève considérablement le coût de revient du kilo d'olives et pose pour l'avenir le problème le plus grave pour la continuation de la production oléicole.

Il est en effet à craindre que le prix de l'huile d'olive ne suivant pas automatiquement la courbe d'évolution du coût de la main-d'œuvre, on ne soit obligé d'abandonner la récolte des olives et d'arracher les oliviers pour leur sub-





stituer une autre culture où la mécanique a plus d'emprise et les réductions de l'intervention de la main d'œuvre sont plus possibles. Pour certaines espèces d'olives de table la cueillette se fait fruit par fruit et l'on comprend pourquoi la mécanisation est impossible. Mais quelle qu'elle soit, la cueillette a besoin d'autres accessoires qui ont de nombreuses incidences sur des secteurs annexes et le marché du travail. Il faut la fabrication des draps et toiles qui recueillent les olives tombées, les échelles doubles qui permettent aux cueilleurs d'atteindre les branches éloignées, les cornes de caprins qui aident au peignage, les sacs nécessaires au transport, les moyens du transport lui-même depuis le petit bourricot jusqu'au camion à remorque, en passant par les charrettes.

L'énumération hâtive et sommaire des travaux déclenchés par la culture de l'olivier a pour but de donner simplement une idée sur son importance dans les économies respectives des pays producteurs. A un même nombre d'oliviers, cette importance est antiproportionnelle au degré de développement économique du pays considéré en raison :

- de la diversification des produits et de la multiplicité des ressources des citoyens ;
- de la mécanisation des procédés de production ;
- de l'amélioration du rendement par l'application des méthodes de culture modernes et des traitements antiparasitaires.

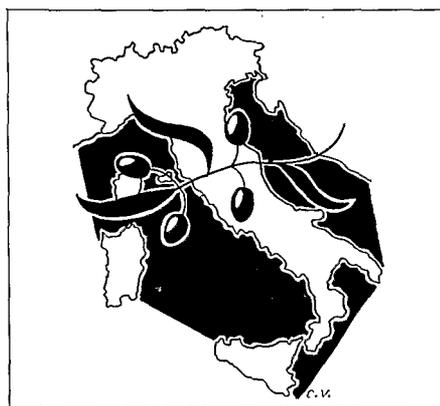
Si en TUNISIE, l'oléiculture qui compte 52 millions d'arbres, occupe 20 800 000 journées de travail, celle générale du Bassin Méditerranéen dont le total approche des 300 millions ne

doit pas occuper moins de 300 millions de journées de travail.

L'utilisation des olives

Suivant leurs espèces et leur grosseur, les olives sont destinées soit à la consommation en conserve, soit à la production des huiles.

Les premières sont cueillies généralement en voie de mûrissement et subissent diverses opérations d'attendrissage et de désamérisation. La conservation s'opère soit à sec avec des couches alternatives d'olives et de sel, soit dans



une saumure, la même d'ailleurs pour les olives noires et vertes mais avec une différence de concentration.

Là également, il faut s'imaginer toute l'activité qui se déclanche à la suite de ce traitement qui comporte le calibrage des fruits, la fabrication des emballages, le conditionnement et la commercialisation.

Les secondes proviennent des écarts de triage des premières dans une petite proportion, mais surtout de celles qui sont, de par leur variété et leur grosseur, destinées à la trituration. Que le procédé d'extraction soit moderne ou traditionnel, ou même antique (on en trouve encore dans certaines régions montagneuses des pays producteurs), qu'il soit constitué par un matériel à fabrication continue, entièrement mécanisé où les rares ouvriers n'ont qu'à presser un bouton ou exercer une simple surveillance, ou qu'il soit constitué par des presses dans lesquelles s'entassent les scourtins remplis de pâte, il y a de nombreux ouvriers qui interviennent dans l'élaboration des huiles pour la fabrication du matériel (laveuse, dénoyau-teur, meules, broyeurs, malaxeurs, pres-

ses simples, doubles, super, moteurs, pompes, chariots, scourtins d'alfa, de coco, de nylon, centrifugeuses) l'entretien de ce matériel, de ses pièces de rechange, le travail dans les huileries elle-mêmes, le transport des olives, des huiles, des résidus de la trituration, la fabrication des fûts servant au transport des huiles, du matériel de transport, la construction des capacités de stockage, etc...

Les travaux de finition

Il s'agit d'abord de la filtration des huiles vierges, de la fabrication des filtres, des cotons, des papiers, etc.

Il s'agit ensuite du raffinage des huiles lampantes dont la haute acidité ne permet pas la consommation directe. Il se complète des opérations suivantes :

- Neutralisation par méthode physique ou chimique ;
- Décoloration par passage sur terres spéciales ou charbon actif ;
- Désodorisation par action de vapeur d'eau surchauffée.

Extraction de l'huile de grignon

Elle a lieu à partir des résidus de la pression et par des procédés chimiques. Suivant le matériel utilisé et les soins apportés par l'oléiculteur, les résidus peuvent contenir de 5 à 12 % d'huile d'olive. Vendus à ce qu'on appelle communément sulfureux, ils sont traités avec des solvants et on en extrait les 9/10 des huiles qu'ils ont conservées. Une amélioration très importante a été introduite dans cette industrie par la substitution au sulfure de carbone et au trichloréthylène, de l'hexane ou essence de pétrole légère. Les rendements se sont améliorés ainsi que la qualité. Ces huiles sont soit raffinées pour être utilisées dans la consommation humaine, soit destinées à un usage industriel si elles sont de haute acidité : les savons de ménage sont généralement à base d'huile de grignon acide.

Les nouveaux résidus appelés grignons épuisés sont utilisés comme combustibles pour les besoins de l'industrie oléicole elle-même ou pour ceux de la boulangerie, de la briqueterie, etc.

De nombreuses recherches ont été entreprises pour trouver de nouvelles utilisations à cette matière pondérable mais n'ont pas abouti à des résultats intéressants. Parmi elles, la fabrication des engrais semble avoir donné d'assez bons résultats. Par contre, l'industrie



du pharphérol qui faisait naître à un moment donné de sérieux espoirs semble ne pas pouvoir tenir ces engagements.

Les autres sous-produits

Quelques autres sous-produits méritent une attention particulière et pourraient s'ils étaient revalorisés apporter des solutions aux problèmes que peut poser l'économie oléicole. Il s'agit :

- des noyaux qui paraissent avoir trouvé un débouché dans la préparation des matières plastiques ;
- des déchets de pulpe qui pourraient entrer dans la composition d'aliments de bétail ;
- du bois dont l'utilisation principale est l'obtention de charbon mais qui, solide, élastique, facilement polissable, est très apprécié par les sculpteurs qui en tirent un tas d'objets d'art et d'utilisation domestique ;
- enfin des feuilles qui constituent déjà un appoint pour l'aliment du bétail mais font surtout partie de la pharmacopée traditionnelle. De nombreuses utilisations anciennes et modernes ont prouvé leur efficacité notamment dans les rétentions d'urine et la lutte contre l'hypertension.

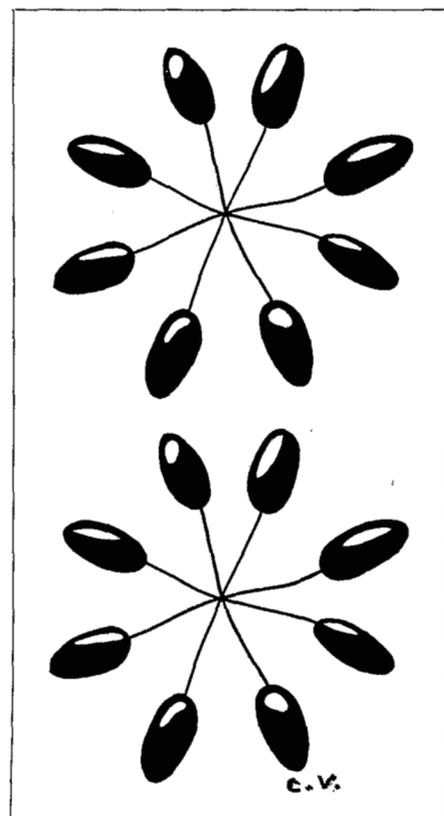
La commercialisation des produits

La caractéristique principale de la production des olives est la fluctuation des récoltes dans l'espace et le temps. D'une façon très générale, l'arbre ne produit pas deux années de suite, mais heureusement que les différences d'âge, d'emplacement géographique, d'influence climatique, de réaction antiparasitaire, de comportement des oléiculteurs conduisent naturellement à des espèces de compensations qui ont fini par faire correspondre l'offre à la demande et vice-versa sur une période assez longue.

On peut donc raisonner sur des moyennes mondiales et dire que sur une production annuelle moyenne de 10 kg d'olives par arbre, les 800 millions d'oliviers donnent 8 milliards de kg dont 500 millions vont à la consommation directe d'olives en conserve et 750 millions à l'huilerie pour l'obtention de l'huile d'olive vierge sous ses diverses qualités, depuis celle dont l'acidité ne dépasse pas 0,5 degré d'acide oléique par litre et dont les connaisseurs sont très friands jusqu'à la lampante de plusieurs degrés d'acidité et dont la consommation n'est possible qu'après raffinage.

Tout d'abord cantonnée à la consommation locale, l'olive de table enregistre chaque jour une nouvelle extension de sa demande soit vers des pays eux-mêmes producteurs, soit vers d'autres pays. Les mouvements touristiques, l'émigration des travailleurs méridionaux, l'habitude de consommer des olives avec les apéritifs assurent à l'olive de table un avenir florissant. L'ESPAGNE pour les olives vertes, la GRECE pour les olives noires, sont les deux plus grands pays producteurs-exportateurs. Plusieurs autres pays : le MAROC, la TURQUIE, l'ALGERIE, la REPUBLIQUE SYRIENNE augmentent chaque année leurs moyens de production, de conditionnement et d'écoulement des olives de table car les pays consommateurs ne se comptent plus : il semble que d'ici très longtemps l'offre ne pourrait pas satisfaire entièrement la demande.

La consommation de l'huile d'olive dans le monde est par contre passée par des hauts et des bas et l'on fait souvent des constatations apparemment contradictoires entre les possibilités de productions et d'absorption de plusieurs pays. Le tableau ci-après donne durant une période de quatre années les volumes produits et consommés par les six pays principalement producteurs :



PAYS	CAMP. 1969-70		CAMP. 1970-71		CAMP. 1971-72		CAMP. 1972-73	
	Production	Consommation	Production	Consommation	Production	Consommation	Production	Consommation
Espagne	369	286,3	479,2	327,4	340,3	308,5	439,7	325
Italie	475	540,3	419,9	590,0	615,7	612,2	365	565
Grèce	140	162	170	162	160	162	200	167
Turquie	54,5	74	118	103,5	51,5	64,1	160	81,5
Tunisie	25	9	90	25	167	34,2	70	21,3
Portugal ...	72	72,6	66,9	64,1	41,7	67,5	47,6	57,1

On s'aperçoit immédiatement qu'en raison de leur situation économique, certains pays producteurs sont loin de contenter leurs besoins en matières grasses fluides par l'absorption de leur production d'huile d'olive tirant ainsi de la substitution de l'huile de graine à l'huile d'olive pour leur consommation,

des ressources substantielles leur permettant le financement partiel de leur programme de développement.

Ceci est encore plus visible lorsqu'on examine le tableau ci-après qui indique la consommation de l'huile d'olive par capita pour les pays considérés :

Grèce	20	litres
Italie	12,5	litres
Portugal.....	7,5	litres
Espagne	10,6	litres
Tunisie	6,2	litres
Turquie	2,7	litres

et explique plus clairement que tout autre développement, le mouvement des échanges commerciaux alimentés en particulier par l'ESPAGNE, la TURQUIE et la TUNISIE au profit de l'ITALIE, la FRANCE et les U.S.A. ainsi qu'au profit de la GRECE et du PORTUGAL dans les années où ces deux pays n'ont pas une bonne récolte.

Beaucoup d'autres pays sont également importateurs, mais de faibles quantités et il serait difficile de tirer des mouvements commerciaux les intéressants des conclusions valables pour l'huile d'olive.

Les conclusions d'ordre général que l'on peut tirer de l'expérience de plusieurs années sont les suivantes :

La consommation de l'huile d'olive est considérablement influencée par l'écart existant entre le prix de l'huile de graine et celui de l'huile d'olive. Si cet écart demeure voisin de 2, la consommation s'effectue normalement accusant un accroissement correspondant à l'augmentation de la population ou l'amélioration de son pouvoir d'achat moyen ;

La consommation accuse une régression lorsque l'écart ci-dessus visé devient plus important. Quel que soit son attachement à l'huile d'olive, la ménagère devient hésitante lorsqu'avec un litre d'huile d'olive elle peut se procurer trois litres par exemple d'huile de graine ;

En revanche, la consommation s'accroît lorsque le rapport dont il s'agit diminue ou lorsqu'une propagande intelligente est entreprise en faveur de l'huile d'olive mettant particulièrement en évidence ces qualités diététiques et son action bienfaisante sur le système cardiovasculaire, sur la cholestérolémie et sur la sécrétion biliaire.

Il est essentiel qu'entre la consommation et la production, il se produise à partir des prix un équilibre qui donne satisfaction aux producteurs pour rentrer dans leurs dépenses et réaliser un

bénéfice suffisant pour les encourager à continuer la production et qui ne rebute pas les consommateurs et ne les pousse pas vers la consommation des huiles concurrentes.

Les ressources totales tirées actuellement de cette production sont de l'ordre de deux milliards et demi de dollars dont au maximum le cinquième provient d'un échange international, tout le reste étant consommé sur place. Plus du quart est consommé en ITALIE faisant ainsi de ce pays à la fois le deuxième pays producteur et le premier consommateur et créant au sein de la Communauté Economique Européenne un intérêt appréciable pour ce produit qui fait l'objet d'une attention particulière et d'une réglementation spéciale.

Les perspectives d'avenir permettent d'espérer que d'ici une vingtaine d'années les ressources augmenteront considérablement et l'équilibre ci-dessus visé ne serait pas perturbé tout au moins dans son ensemble. Il est indéniable que le problème de la main-d'œuvre influera sur le prix de revient et que la production, en raison de ce problème, s'orientera plutôt vers les pays de la rive Sud de la Méditerranée que vers la rive Nord et il y a lieu dès maintenant d'envisager à l'échelle internationale d'aider les pays économiquement faibles, à vocation oléicole, à développer leurs plantations et à améliorer le rendement des plantations existantes.

