

Appel en faveur d'un programme de recherche technique et scientifique capable de répondre aux défis d'une nouvelle oléiculture

Tensamani M.

in

Allaya M. (ed.).
L'économie de l'olivier

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série Etudes; n. 1988-V

1988
pages 141-145

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI01.09.03>

To cite this article / Pour citer cet article

Tensamani M. **Appel en faveur d'un programme de recherche technique et scientifique capable de répondre aux défis d'une nouvelle oléiculture.** In : Allaya M. (ed.). *L'économie de l'olivier*. Paris : CIHEAM, 1988. p. 141-145 (Options Méditerranéennes : Série Etudes; n. 1988-V)



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

Appel en faveur d'un programme de recherche technique et scientifique capable de répondre aux défis d'une nouvelle oléiculture

Mohamed TENSAMANI

Conseil Oléicole International - Espagne

De toute évidence, la création, en 1974, du Réseau Coopératif Européen de Recherche sur l'Oléiculture devait marquer le commencement d'une collaboration internationale qui n'a cessé d'être agissante tout au long des douze années de fonctionnement du Réseau. Au cours de cette période, le secteur oléicole devait en effet bénéficier de nombreuses réalisations ainsi que des résultats fructueux auxquels ont abouti les divers sous-réseaux ou groupes de travail du Réseau, en dépit de la modicité des moyens mis en oeuvre. Toujours est-il que s'agissant d'une espèce millénaire comme l'olivier, les résultats de ces douze années de travaux de recherche coordonnés au niveau européen -avec la participation des pays du Sud de la Méditerranée- sont hélas minimes, il faut le reconnaître, lorsqu'on les compare à ceux obtenus pour d'autres espèces fruitières, comme par exemple les agrumes ou la vigne,...

Si nous dressons un inventaire, ne serait-ce que succinct, des résultats utiles acquis dans le domaine de la recherche oléicole, susceptibles de faire l'objet d'une application pratique et à incidence économique positive pour le producteur, nous devons admettre que l'on est toujours à la recherche de la formule magique devant permettre la mise sur pied d'une nouvelle oléiculture performante, à rentabilité élevée.

Certes, les premiers travaux avaient été orientés vers la recherche de solutions à des problèmes concrets -en fonction des priorités de chaque pays- en matière de récolte, d'alternance, de protection phytosanitaire, etc. Or, les résultats obtenus étaient généralement et pour la plupart appliqués à une oléiculture traditionnelle, à peine rentable en tant que culture de subsistance, où les sentiments affectifs l'emportaient sur la valeur économique.

Il ne faut pas perdre de vue par ailleurs que les conditions écologiques et les phases de croissance et de développement de l'olivier varient très souvent dans une large mesure d'un pays à l'autre, ce qui fait que les résultats des programmes de recherche, certainement très valables dans le milieu où ils ont été obtenus, perdent une partie de leur efficacité lorsqu'on essaie de les transférer, en les adaptant, à d'autres milieux. A ce point, on devrait se demander si le transfert des connaissances technologiques, et surtout leur exploitation, a été réalisé dans des conditions appropriées. Nous nous devons cependant d'ajouter tout de suite que la notion d'oléiculture du futur n'avait pas été définie de manière claire et nette. Il est temps d'y réfléchir. Il est donc temps aussi de trouver la méthodologie de travail la plus adaptée, dans le souci d'éviter à la fois l'étude d'un

nombre trop grand de thèmes, certains ne revêtant d'ailleurs pas un intérêt immédiat, et la perte de temps et d'argent.

Les programmes de recherche futurs doivent dès lors permettre de tracer le chemin véritable à parcourir afin de transformer le patrimoine oléicole méditerranéen actuel en une oléiculture moderne, performante, capable d'optimiser au maximum le potentiel de production. C'est sur cette base que les objectifs devant présider au programme de recherche futur sont à déterminer et à mettre au point.

Un aspect qui n'a pas fait l'objet de l'attention voulue dans le cadre des travaux de recherche déjà réalisés est l'aspect qualité du produit de base, c'est-à-dire de l'huile d'olive. En effet, plus de 60 % de la production mondiale d'huile d'olive l'est sous forme d'huile lampante. La détérioration de la qualité est plus accusée dans les pays dont l'industrie de l'huilerie d'olive réclame un plan d'urgence de réorganisation et de modernisation. Seules de rares tentatives d'intervention sur cette partie du secteur, pour la plupart timides, sont à signaler, dont l'incidence est négligeable ou à peine significative. A cela sont à ajouter les conséquences des politiques oléicoles nationales dans la région méditerranéenne, favorisant généralement l'importation et la production d'huiles végétales meilleur marché, et plaçant ainsi cette huile d'olive, bien plus chère, mais sans la qualité recherchée, dans une situation difficile. Si bien que depuis les temps les plus anciens, la saine tradition de consommer de l'huile d'olive était dictée, entre autres choses, par le fait qu'il s'agissait d'un produit naturel ayant des caractéristiques organoleptiques le rendant irremplaçable dans les régimes alimentaires des peuples vivant en bordure de la Méditerranée. De nos jours on assiste à une modification du goût de ces mêmes consommateurs qui, dans bien des cas, portent leur préférence sur d'autres produits. Ce phénomène est, en grande mesure, la résultante de l'introduction d'autres huiles végétales dans leurs régimes alimentaires.

Conscient de la nécessité d'assurer une plus grande compétitivité aux produits oléicoles et notamment à l'huile d'olive, le Conseil Oléicole International devait ainsi lancer, à partir de 1981, une campagne promotionnelle visant à accroître la consommation du produit dans le monde. Et ce sont les conclusions et les recommandations des premiers Congrès Internationaux sur la valeur biologique de l'huile d'olive tenus à Lucca (Italie), puis à Torremolinos (Espagne) en 1975, qui devaient fournir les bases sur lesquelles devait s'asseoir toute action promotionnelle en faveur de l'huile d'olive, d'une huile d'olive devant allier, à son goût irréprochable et à son excellente qualité, ses multiples propriétés biologiques pour la nutrition humaine. De tels bienfaits devaient donc faire l'objet d'une ample diffusion auprès des consommateurs en se basant sur les résultats des recherches scientifiques réalisées dans ce domaine et coordonnées au niveau international par l'éminent Professeur Francisco Grande Covian que nous avons l'honneur de compter aujourd'hui parmi nous à ce Séminaire et qui nous apportera ainsi, une fois de plus, sa précieuse collaboration.

Un bref aperçu des recherches scientifiques sur l'huile d'olive entreprises depuis 1980 par le Conseil Oléicole International est joint en **annexe**. L'exploitation de ces résultats de la recherche scientifique sur les propriétés biologiques de l'huile d'olive dans les actions promotionnelles est donc un exemple clair et positif de recherche appliquée et conçue en tant que telle.

Après onze années d'appui du Conseil Oléicole International à la recherche scientifique des propriétés biologiques de l'huile d'olive, on peut affirmer que les résultats obtenus et diffusés sont en train d'aboutir notamment à un revirement de l'opinion médicale vis-à-vis de l'effet des acides gras monoinsaturés dans la prévention des maladies cardiovasculaires et à une nouvelle prise en considération de l'huile d'olive par le consommateur, celle-ci commençant à être considérée comme meilleure pour la santé que les autres matières grasses.

Annexe

Recherches scientifiques entreprises depuis 1980 dans le cadre de l'Accord de 1979 sur l'huile d'olive avec l'appui financier du Conseil Oléicole International

Thèmes d'études

1. L'huile d'olive dans l'épidémiologie des maladies cardiovasculaires
2. L'huile d'olive : son métabolisme et son rôle dans la prévention de l'artériosclérose
3. L'huile d'olive et la friture des aliments
4. Autres

Recherches scientifiques entreprises depuis 1980 dans le cadre de l'Accord de 1979 sur l'huile d'olive avec l'appui financier du Conseil Océicole International

Etude	Auteur	Durée	Contribution	Résultats
<p>1 - L'huile d'olive dans l'épidémiologie des maladies cardiovasculaires <i>Consumo de aceite de oliva y lípidos plasmáticos en una población la bora española : estudio de Manresa</i></p>	<p>Pr. I. Balaguer-Vintró - <i>Sección de Epidemiología cardiovascular - Hospital de la Santa Cruz y San Pablo - Barcelona - Espagne</i></p>	<p>De 1952 à 1985</p>	<p>20 000 \$ EU</p>	<p>90 % de la population étudiée consomme de l'huile d'olive, comme seule huile (47 %) ou associée à d'autres huiles (43 %) ; la moyenne du taux de cholestérol est similaire à celle des populations industrielles méditerranéennes étudiées par le Pr. Keys (<i>Etude des Sept Pays</i>) ; observation d'un taux relativement élevé de cholestérol et d'un meilleur rapport cholestérol total/cholestérol HDL pour la population consommatrice exclusive d'huile d'olive.</p>
<p>2 - L'huile d'olive : son métabolisme et son rôle dans la prévention de l'artériosclérose - Rôle de l'huile d'olive sur les facteurs qui conditionnent les lésions d'artériosclérose et les thromboses : 2e programme</p>	<p>Pr. B. Jacotot - Centre de Recherches sur les maladies des artères - Hôpital Henri Mondor - Créteil - France</p>	<p>De 1980 à 1984/85</p>	<p>53 257 \$ EU (financement complété par le COPEXO)</p>	<p>Vaste et très important programme qui, à partir de recherches sur des modèles cliniques et expérimentaux, des observations sur des sujets sains pendant une longue période, a montré que l'huile d'olive provoque une élévation significative du cholestérol HDL tout en maintenant stable le taux de cholestérol total sanguin, une élévation d'acides gras de la famille W3 dans les phospho-lipides sanguins, une baisse de l'index d'agrégabilité des plaquettes sanguines : facteurs tous favorables à la prévention de l'artériosclérose.</p>
<p>- <i>Efecto de un suplemento dietético de aceite de oliva sobre las lipoproteínas de alta densidad y apolipoproteínas A₁ y A₂, de sujetos normales e hiperlipidémicos</i></p>	<p>Pr. R. Carmena - <i>Ile Cátedra de Patología Médica y Servicio de Endocrinología - Hospital Clínico Universitario - Valencia - Espagne</i></p>	<p>De 1984 à 1985/86</p>	<p>8 900 \$ EU</p>	<p>L'huile d'olive, de par ses effets sur le taux de cholestérol des HDL et sur les lipoprotéines, a une action favorable dans la prévention de l'artériosclérose.</p>
<p>- <i>Influencia del aceite de la dieta (girasol-oliva) sobre el componente lipídico de las lipoproteínas plasmáticas</i></p>	<p>Pr. M. de Oya - <i>Laboratorio de Lípidos - Fundación Jiménez Díaz Universidad Autónoma - Madrid - Espagne</i></p>	<p>De 1983 à 1984</p>	<p>12 000 \$ EU</p>	<p>L'huile d'olive ne modifie pas le taux de cholestérol total lorsqu'elle remplace l'huile de tournesol mais provoque un taux plus élevé de cholestérol HDL, une augmentation des triglycérides qui diminue significativement au bout de 3 mois de régime à l'huile d'olive ; des différences sont confirmées en fonction du sexe et de l'âge des sujets. Confirmation des effets favorables de l'huile d'olive dans la prévention de l'artériosclérose.</p>
<p>- <i>Serum lipoproteins composition and L-CAT activity in Greek population consuming olive oil</i></p>	<p>Pr. A. Kalofoutis - <i>Department of Biological Chemistry - School of Medicine - Athens - Grèce</i></p>	<p>De 1982 à 1984</p>	<p>20 000 \$ EU</p>	<p>L'étude confirme les effets d'une alimentation comportant de l'huile d'olive sur le taux de cholestérol total et de triglycérides qui est plus bas que dans les régimes comportant des matières grasses animales ; le taux de cholestérol HDL est plus élevé ; l'activité de l'enzyme L-CAT (lécithine-cholestérol acyl-transférase) qui joue un rôle important dans le métabolisme des lipoprotéines, est très sensible au régime alimentaire, l'huile d'olive la faisant baisser.</p>

Recherches scientifiques entreprises depuis 1980 dans le cadre de l'Accord de 1979 sur l'huile d'olive avec l'appui financier du Conseil Oléicole International (suite)

Etude	Auteur	Durée	Contribution	Résultats
<i>Comparative study of the effects of olive oil on osmotic fragility of erythrocytes and the lysosomal enzyme activities of liver cells of rats</i>	Pr. O. Köksal - Institute of Nutrition - Hacettepe University, Ankara - Turquie	De 1982 à 1984	11 000 \$ EU	Les résultats montrent encore une fois qu'il n'existe aucune différence significative entre les huiles polyinsaturées et l'huile d'olive sur le taux de synthèse du cholestérol et des lipides sériques. En ce qui concerne l'oxydation membranaire, il semble peu probable que l'huile <i>per se</i> puisse avoir un rôle de prévention de l'oxydation des acides gras polyinsaturés.
3 - L'huile d'olive et la friture des aliments <i>Aceite de oliva y alimentos grasos : rendimiento y modificaciones por frituras repetidas</i>	Pr. G. Varela - Instituto de Nutrición - Facultad de Farmacia - Universidad Complutense, Madrid - Espagne	De 1982 à 1986	8 555 \$ EU	Très vaste étude des effets de fritures répétées de pommes de terre, viande de porc et sardines avec de l'huile d'olive pure, de l'huile de tournesol et de la graisse de porc. Des 3 matières grasses utilisées, l'huile d'olive est celle dont le comportement est optimum; l'huile d'olive a présenté également la meilleure résistance à l'altération au bout de 10 fritures de sardines.
4 - Autres - Programme collaboratif pour la mise au point d'une méthode internationale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge - Réalisation d'une étude très ponctuelle sur les relations possibles entre la consommation d'huile d'olive et d'autres matières grasses et la mortalité due à certains cancers	Coordonnateur Scientifique : Pr. R. Gutiérrez Gonzalez-Quijano - <i>Instituto de la Grasa y sus Derivados</i> - Sevilla - Espagne et la collaboration de 9 Instituts de 6 pays (Espagne, France, Italie, Grèce, Portugal et Turquie) Pr. G. Varela - <i>Instituto de Nutrición</i> - Facultad de Farmacia - Universidad Complutense, Madrid - Espagne	De 1982 à 1986	61 398 \$ EU (financement complété par UNAPROL, CNO et FEDEROLIO) 14 700 \$ EU	Mise au point de la méthode internationale d'un niveau de répétabilité et de reproductibilité très convenable, pour «L'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge», document COIT/20/Doc. n° 3, octobre 1986. Les résultats de cette étude très ponctuelle devraient fournir au Conseil Oléicole International les arguments pour l'entreprise ou non d'un projet de plus grande envergure étant donné les présomptions d'un rôle protecteur des acides gras monoinsaturés contre certains types de cancers.