

ALBANIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 01 – page 1

INDICATEURS MACROÉCONOMIQUES ET AGRICOLES ¹

	UNITÉ	2000	2005
POPULATION			
Population totale	Million	3,06	3,13
Population rurale	Million	1,78	1,72
Pourcentage rurale / totale	%	58,0	55,0
Population active totale (PAT)	million	1,56	1,61
Population Active Agricole (PAA)	million	0,75	0,74
PAA / PAT	%	48,23	46,27
	UNITÉ	2000	2003
PRODUCTION			
Produit par habitant (PIB/hbt.)	\$	1 197	1 495
Produit intérieur brut agricole (PIBA) / Produit intérieur brut (PIB)	%	38,00	25.33
FACTEURS DE PRODUCTION			
Surfaces cultivées	1000 ha	699	699
Surfaces irriguées	1000 ha	340	340
Surfaces cultivées / tracteur	Hectares	85,38	88,31
ÉCHANGES AGRICOLES			
Importations agricoles	million \$	237	359
Exportations agricoles	million \$	23	28
Exp. agricoles / Exp. totales	%	32,90	32,90
Imp. agricoles / Imp. totales	%	8,69	6,16

¹ Sources : Med Agri 2005 and U.N. Population statistics 2006.

ALBANIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 01 – page 2

L'OLÉICULTURE EN ALBANIE¹

Comme tous les secteurs économiques en Albanie, l'oléiculture a souffert les conséquences des changements radicaux qui ont affecté les systèmes politique et économique du pays. Durant presque un demi-siècle, la culture de l'olivier et tout le secteur de transformation et de commercialisation du produit étaient dirigés par une économie centralisée, gérée par des coopératives et de grandes exploitations étatiques.

La réforme agraire entreprise dans les années 90 et la privatisation du secteur oléicole ont permis la légalisation des nouveaux propriétaires. Actuellement, environ 50 000 familles se partageraient la quasi-totalité du patrimoine oléicole du pays.

1. Évolution historique

La culture de l'olivier en Albanie, comme dans d'autres pays méditerranéens, est très ancienne. Le fait que le nom de « ulli » (« olivier ») provienne du mot « Ilirio » (les ancêtres des Albanais qui vivaient sur la côte Adriatique et Ionienne, à la même époque que les Romains) et les nombreux écrits et documents archéologiques témoignent clairement de cette ancienneté (Kafazi et Muço, 1984).

2. Importance socioéconomique

Bien qu'il n'occupe que 9,4% de la superficie agricole, l'olivier est considéré en Albanie comme un élément extrêmement important pour le développement des zones rurales de la partie occidentale du pays.

Pour soutenir le développement des petites entreprises locales et favoriser la mise en valeur des ressources et la création d'emplois dans les zones rurales, un programme de lutte contre la pauvreté dans les milieux ruraux a été mis en œuvre par la Banque mondiale en 1993.

Ce programme porte plus spécifiquement sur trois secteurs : le lait et les produits laitiers, l'extraction de l'huile d'olive et la transformation des fruits.

¹ Sources : - *Olivicoltura eroica dall'Albania*. Sami Aslani (Rev. Olivo e Olio n. 3/2004).
- Rapport préparé par Angjelina Belaj, de l'Institut d'arboriculture Ujet e Ftohte, Vlorë. Albanie

Pour ce qui est du secteur oléicole, ce projet consistait à installer une petite unité pilote à Sheriza, dans le district de Vlorë, zone de collines à proximité de la mer qui constitue la principale région oléicole du pays puisque ce district produit à lui seul plus de 30% de l'huile du pays.

Los objectifs de ce projet étaient les suivants :

- Permettre à 300/400 familles d'oléiculteurs de valoriser leur production et d'améliorer leur niveau de vie de manière substantielle.
- Expérimenter un nouveau système d'organisation des oléiculteurs, en favorisant le regroupement agricole (au sein d'associations).
- Réaliser un transfert de technologies adaptées au contexte rural.
- Former correctement le personnel de l'unité pilote.
- Favoriser le soutien scientifique et technique à l'unité pilote par l'Institut national de l'olivier de Vlora.
- Trouver de nouveaux circuits de commercialisation, aussi bien au niveau local qu'à l'extérieur, pour les huiles de qualité obtenues au moyen de cette nouvelle technologie.

Malgré les efforts déployés au cours des dernières années pour améliorer la qualité, celle-ci ne peut toujours pas être considérée comme optimale.

3. Patrimoine et localisation

L'oléiculture en Albanie, vu la configuration géomorphologique de ce pays, est essentiellement localisée dans les régions montagneuses. Les plaines sont réservées à d'autres cultures annuelles ou saisonnières.

Selon les statistiques de l'année 2001, le patrimoine oléicole de l'Albanie est supérieur à 40 000 ha pour une population de 5 820 000 oliviers, dont 88% sont en pleine production. La densité moyenne est de 100-120 arbres/ha. En 2005 la superficie estimée serait de 45.000 ha et devrait être en 2010 de près de 46.000 ha.

L'olivieraie albanaise est généralement relativement âgée : 21% des arbres sont centenaires, 36% ont entre 30 et 40 ans, 24% ont entre 15 et 20 ans et 19% sont âgés de moins de quinze ans.

ALBANIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 01 – page 4

L'olivier est cultivé dans quatre régions qui présentent des caractéristiques climatique très diverses :

- Région littorale méridionale. Cette région, avec une superficie de 12 700 ha, accueille 28% du patrimoine oléicole du pays. Les oliviers sont plantés dans des zones de collines ou de montagne. Cette région est caractérisée par des hivers doux et des étés chauds et secs.

- Région adriatique. C'est la zone oléicole la plus importante du pays. Avec une extension de 16 300 ha, elle représente 36% du patrimoine oléicole total. Elle est caractérisée par un paysage beaucoup moins abrupte que celui de la région littorale méridionale. L'olivier est planté dans des zones de collines et sur la petite plaine qui va de Vlorë à Krujë. La situation climatique et pédologique garantit une bonne productivité et la production d'une huile de qualité. Dans cette région, l'olivier est associé à d'autres cultures, en particulier la vigne, et on y trouve de nombreuses plantations traditionnelles de grandes dimensions, notamment à Vlorë, Fier, Lushnjë, et Durrës.

- Région pré-adriatique. C'est la deuxième région en surface (16 000 ha, soit 35,4% du total). Elle est caractérisée par une oléiculture de montagne. Les conditions pédoclimatiques sont difficiles pour la culture rationnelle de l'olivier.

- Région intérieure. Avec une superficie de 210 ha, cette zone de production ne représente que 0,6% du patrimoine oléicole du pays. Dans cette région, l'olivier est cultivé sous des micro-climats assez particuliers.

En ce qui concerne le patrimoine variétal de l'Albanie, des études récentes menées par des experts en la matière ont confirmé la richesse et l'intérêt du germoplasme oléicole du pays. Plus de vingt variétés locales ont été étudiées et déterminées grâce au travail de caractérisation qui a été entrepris. Toutefois, selon ces mêmes experts, trente génotypes et clones devraient encore être étudiés. Ceux-ci appartiendraient en particulier à certaines variétés séculaires présentant des caractères morphologiques propres et d'importants aspects agronomiques et commerciaux qui justifient leur analyse et leur prise en considération.

Les principales variétés albanaises sont décrites ci-après :

- 'Kalinjot'. C'est la variété la plus diffusée en Albanie. On la trouve principalement à Vlorë, Sarandë, Fier, Mallakastër, Lusnjë, Tepelenë, Durrës, Shkoder et Lezhë. Elle occupe 42% de la surface oléicole du pays. Il s'agit de la principale variété albanaise pour la production d'olives de table. L'entrée en production est moyenne. Les fruits ont une cavité pédonculaire très profonde et leur

ALBANIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 01 – page 5

maturation est échelonnée. Ils sont indiqués pour la préparation des olives de table en noir mais sont également utilisées certaines années pour l'extraction de l'huile. Leur teneur en huile est élevée. La pulpe se sépare facilement du fruit. C'est une variété résistante au froid, à la tuberculose et à la lèpre mais particulièrement sensible à l'œil de paon.

- 'Kokerrmadh Berati'. La dénomination équivalente en espagnol serait 'Gordal de Berat', Berat étant le nom d'une province du Sud de l'Albanie. Cette variété est donc diffusée dans la zone de Berat, à Fier et à Lushnje. Elle représente 17% du nombre d'arbres total. Ses fruits mûrissent tôt, entre mi-octobre et début novembre et sont utilisés principalement comme olives de table. C'est une variété sensible à la tuberculose et à la mouche.

- 'Mixan'. Cette variété est diffusée dans la partie centrale de l'Albanie et représente 4,1% du nombre d'arbres total. La maturation de ses fruits commence au début du mois de novembre et s'achève en janvier. Leur teneur en huile est de l'ordre de 26-27%. La qualité de l'huile est considérée très bonne. Il s'agit d'une variété résistante à la sécheresse et au froid.

- Les autres variétés cultivées en Albanie sont les variétés italiennes 'Frantoio' et 'Leccino' ; les variétés espagnoles 'Manzanilla' et 'Picual' et les variétés grecques 'Chalkidiki' et 'Mastoidis'.

4. Production et rendement

Au cours des années 80, la production moyenne était d'environ 25 000 t/an d'olives à huile (3 000 t d'huile) et de près de 400 t/an d'olives de table.

La production moyenne d'olives à huile au cours des années 90 est passée à 32 000 t/an (5 000 t d'huile) et la production moyenne d'olives de table à 3 000 t/an.

Le rendement moyen par arbre au cours de cette période s'est avéré très bas (7-10 kg) en raison principalement de l'emploi de techniques de culture très traditionnelles.

La production actuelle d'huile d'olive oscille entre 7 000 et 8 000 t/an et la production d'olives de table est comprise entre 5 000 et 6 000 t/an.

ALBANIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 01 – page 6

5. Le secteur de la transformation

D'après les dernières données, le nombre total d'huileries dans le pays serait de 75, la plupart disposant de systèmes non continus (huileries traditionnelles) et de faible capacité de production (480 t/jour).

L'Albanie ne dispose pas actuellement d'unités d'extraction d'huile de grignons. Celle-ci est importée dans sa totalité.

La qualité de l'huile est moyenne, ce qui est dû principalement à l'emploi de techniques de culture traditionnelles, à l'absence de séparation entre les olives récoltées sur l'arbre et celles ramassées au sol, et au transport et au stockage prolongé des olives dans l'huilerie.

Toutefois, des efforts ont été déployés ces dernières années pour améliorer la qualité et réduire le pourcentage des huiles lampantes.

6. La commercialisation

La qualité médiocre de l'huile d'olive produite actuellement rend impossible son exportation. L'huile d'olive vierge, dont la production moyenne par an entre 2001 et 2003 serait de 8 000 t, est destinée exclusivement à la consommation intérieure.

Le conditionnement de l'huile d'olive en bouteille conformément aux normes du marché est inférieur à 25% du total.

Alors que l'huile d'olive vierge extra est réservée au marché intérieur, les principales huiles importées appartiennent aux catégories huile d'olive et huile de grignons d'olive.
