

L'OLÉICULTURE AU CHILI

1. Évolution historique

L'origine des premiers oliviers plantés dans la région du Pacifique entre le Chili, l'Argentine et le Pérou est l'œuvre de Francisco de Aguirre de Meneses (1508-1581).

Le Chili a une grande tradition oléicole. Il existe des registres de la présence de cet arbre depuis l'arrivée des Espagnols. Dès 1560 l'olivier s'étendit principalement dans le « Valle Central », où étaient concentrés la plupart des activités agricoles, puis jusqu'au « Valle de Limari » au nord et au « Rio Biobio » au sud.

La production d'huile d'olive s'établit très tôt dans les traditions de la zone. L'olivier est cultivé depuis la région de Tarapacá dans l'extrême nord, à la région du Biobío au Sud. Toutes ces régions sont caractérisées par des secteurs qui offrent de bonnes, voire d'excellentes, conditions pour le développement d'une oléiculture moderne, et qui peuvent s'adapter aux nouvelles technologies, en fonction de leurs caractéristiques agro-climatiques.

2. Importance socioéconomique

Dans le contexte national, le secteur oléicole est devenu un secteur émergent avec de grandes perspectives et opportunités d'affaires. Il a subi en effet une évolution importante notamment depuis la fin des années 90 : secteur associé auparavant à des caractéristiques marginales, il fait aujourd'hui l'objet d'investissements significatifs, aussi bien en termes d'extension des surfaces et d'implantation de nouvelles variétés, que par l'introduction des technologies modernes dans les processus de production et d'industrialisation.

On trouve au Chili de nombreuses entreprises qui se consacrent à l'oléiculture moderne et s'adressent à des niches de marché très sélectives. Cela a permis aux produits chiliens de faire face à la concurrence avec une production unique d'huile "vierge extra". Les paramètres de qualité sont particulièrement exigeants, notamment sur le plan des variétés sélectionnées, de la récolte et de l'élaboration, ce qui a permis une reconnaissance des huiles chiliennes au niveau national et international et l'obtention de prix dans les principaux concours organisés chaque année en Europe.

Par ailleurs, la présence d'universités et de centres de recherche et de technologie fortement liés au secteur de la production, joue un rôle primordial dans la création, la captation et le transfert des connaissances scientifiques, ceux-ci réalisant en outre des expériences qui permettent d'innover et de renforcer les performances du secteur.

CHILI

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 06 – page 2

3. Patrimoine et localisation

Le Chili avait en 2001 une superficie totale complantée d'oliviers d'environ 5 800 ha. Les oliveraies consacrées à la culture des variétés à olives de table se trouvent situées principalement dans les régions de l'extrême nord du pays et celles destinées à l'élaboration de l'huile sont situées entre la région de Coquimbo et celle du Maule.

Entre 1990 et 2001, les surfaces complantées d'oliviers ont augmenté de 59%. La croissance la plus forte a été enregistrée dans la région de Maule.

Surface oléicole estimée par région et distribution par aptitude					
Région	1990 ¹	2001	Variation %	Olives %	Huile %
Tarapacá	937	1.224	31	100	0
Antofagasta	1	1	0	100	0
Atacama	1 120	1.780	59	70	30
Coquimbo	384	720	88	5	95
Valparaíso	259	395	53	60	40
Metropolitana	206	620	201	40	60
O'Higgins	106	320	202	15	85
Maule	35	640	1.729	5	95
Biobío	23	70	204	50	50
Araucanía	0	16	100	100	0
Total	3 071	5 786			

L'augmentation des surfaces oléicoles a été entraînée principalement par l'augmentation de la consommation d'huile sur le marché intérieur et extérieur. Cette situation a encouragé la réalisation au cours des deux dernières années d'investissements importants dans de nouvelles plantations. La surface totale actuelle, en 2005, est estimée entre 7.000 et 8.000 ha et devrait atteindre les 11 500 ha en 2010. Sur ces près de 7.000 ha, 3.700 ha sont destinées à l'huile d'olive vierge extra avec une production annuelle de 1.500 tonnes. Au cours de 2006, l'huile d'olive du Chili a produit 11,4 millions de \$USA sur le marché national et pour 2007 il est projeté d'exporter pour 1 million de \$USA pour atteindre en 2010 le chiffre de 10 millions de \$USA.

¹ Source : Élaboration Todochile à partir des données de CORFO, ODEPA et CIREN.

CHILI

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 06 – page 3

Quant au patrimoine variétal, la principale variété cultivée est la "Azapa". Elle occupe 50% de la surface oléicole du pays. Il s'agit d'une variété rustique d'origine incertaine. Bien qu'étant à double aptitude, elle est surtout utilisée pour la production d'olives de table confites en vert ou en noir.

Sa productivité est moyenne et alternante, sa teneur en huile est basse et la sa pulpe se sépare difficilement du noyau. Elle est en outre très résistante à la sécheresse et à la salinité.

En ce qui concerne les variétés provenant d'autres pays, les principales variétés (18 à 20) des pays producteurs d'huile d'olive, connues et utilisées dans le monde entier, sont également cultivées au Chili, en particulier des variétés originaires de l'Espagne, de la Grèce, de l'Italie et d'Israël.

4. Aspects économiques

La production nationale d'huile d'olive a fortement augmenté au cours des dernières années, pour atteindre près de 600 t en 2003 et près de 1 700 t aujourd'hui. La production provient principalement des régions de Maule, Coquimbo et Atacama. Si le taux actuel de croissance est maintenu, avec l'entrée en production des nouvelles plantations, la production d'huile d'olive pourrait atteindre 6 000 t en 2010. Un des problèmes pouvant affecter la production oléicole est la récolte qui commence en février pour l'olive de table et qui coïncide avec la saison fruitière et les vendanges. Si en 1998 les coûts de la récolte des olives étaient de 0,15 \$ ils sont aujourd'hui de 0,29 \$.

Les exportations d'huile d'olive vierge nationale ont rapportées en 2005 environ un million de US\$. Selon les Autorités du Chili. Les principaux pays de destination sont les Etats-Unis, l'Espagne, Italie, Venezuela et Afrique du Sud.

Si les niveaux de production mentionnés sont atteints, le Canada, le Mexique, la Corée du Sud, le Japon et la France constitueraient des marchés potentiels.

Les importations d'huile d'olive au cours des dernières années (2000 et 2001) ont atteint 1 475 et 1 767 t respectivement. Les principaux pays d'origine sont l'Italie, l'Espagne et l'Argentine.

L'augmentation des importations, reflet de l'augmentation de la consommation intérieure, rend le marché national très attractif pour ses possibilités économiques potentielles, en attendant que les importations soient couvertes par la production d'huile d'olive chilienne pour répondre aux besoins de la demande intérieure.

CHILI

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 06 – page 4

La consommation d'huile d'olive au Chili atteint environ 2 500 à 3.000 t et en valeur environ 18 millions de \$USA. Elle devrait augmenter à l'avenir de 5% à 10% par an. La consommation par tête d'habitant a augmentée de 33% en passant de 150cc en 2004 à 200cc en 2005. Toutefois cette consommation est encore très faible si on la compare avec celle de la Grèce ou de l'Espagne. Une des raisons peut être attribué aux prix de vente des huiles nationales et importées qui se situaient en février 2007 entre 9 et 10\$USA/litre.

En 2005 les producteurs chiliens ont permis une diminution de 45% de la consommation d'huiles d'olive importées. Bien que les consommateurs nationaux connaissent les effets positifs de cette huile sur la santé, la plupart d'entre eux ne sont toujours pas familiers à sa consommation. C'est la raison pour laquelle il faudrait encourager la consommation de ce produit dans le cadre de campagnes d'information montrant surtout les qualités exceptionnelles de l'huile d'olive pour la santé.

À cet égard, il faut souligner l'importance accordée par le Chili au contrôle et aux soins apportés tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive. Les opérateurs font également très attention au contrôle du temps écoulé entre la récolte et le broyage des olives, qui ne doit pas normalement être supérieur à 12 heures. Cela permet d'obtenir une huile vierge extra caractérisée par un fruité intense, très appréciée par les experts et par les consommateurs.

5. Avantages comparatifs et perspectives d'avenir

L'oléiculture au Chili présente les avantages suivants :

- Conditions pédoclimatiques favorables et nombreuses parcelles disponibles, ce qui suppose un grand potentiel d'expansion.
- Absence totale de la mouche méditerranéenne de l'olivier qui autorise et avantage la culture biologique.
- Coûts de production et d'investissement inférieurs d'environ 1/3 à ceux enregistrés en Europe. Planter 1 hectare au Chili coûte 3.600\$USA alors qu'en Australie et USA plus de 20.000 \$USA.
- Accès à des marchés intéressants caractérisés par des taux de croissance de consommation élevés, comme les États-Unis, le Japon, le Mexique ou le Brésil.
- Utilisation des nouvelles technologies et mise en œuvre de projets oléicoles par des centres et instituts de recherche.

CHILI

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 32

Réf. : 06 – page 5

- Production d'une huile d'olive vierge extra reconnue dans le cadre de concours internationaux. L'Huile biologique, avec certificat IMO, est vendue 20% plus chère.
 - Le Chili s'est introduit sur les marchés internationaux grâce à une forte promotion pour l'exportation de produits de qualité élevée.
 - Infrastructure et services de soutien à l'exportation.
 - Existence d'une législation favorable aux investissements étrangers.
-