

**ITALIE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 1

**INDICATEURS MACROÉCONOMIQUES ET AGRICOLES <sup>1</sup>**

	<b>UNITÉ</b>	<b>2000</b>	<b>2005</b>
<b>POPULATION</b>			
Population totale	Millions	57,72	58,09
Population rurale	Millions	18,92	18,87
Pourcentage rurale / totale	%	32,80	32,50
Population active totale (PAT)	Millions	25,37	25,44
Population active agricole (PAA)	Millions	1,42	1,35
PAA / PAT	%	5,58	5,32
	<b>UNITÉ</b>	<b>2000</b>	<b>2003</b>
<b>PRODUCTION</b>			
Produit par habitant (PIB/hbt.)	\$	18 679	25 570
Produit intérieur brut agricole (PIBA) / Produit intérieur brut (PIB)	%	2,43	2,40
<b>FACTEURS DE PRODUCTION</b>			
Surfaces cultivées	1000 ha	11 133	10 976
Surfaces irriguées	1000 ha	2 700	2 700
Surfaces cultivées / tracteur	Hectares	6,76	6,61
<b>ÉCHANGES AGRICOLES</b>			
Importations agricoles	Millions \$	21 608	26 831
Exportations agricoles	Millions \$	15 604	20 645
Exp. agricoles / Exp. totales	%	6,48	7,07
Imp. agricoles / Imp. totales	%	9,05	9,23

<sup>1</sup> Source : Med Agri 2005 and U.N. Population statistics 2006.

# ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 2

## L'OLÉICULTURE EN ITALIE

L'Italie est le deuxième producteur mondial après l'Espagne. L'oléiculture italienne est caractérisée par une production insuffisante par rapport à ses besoins et par sa dépendance vis-à-vis de l'extérieur pour garantir la couverture de sa demande, aussi bien interne qu'externe.

Durant les deux dernières décennies, l'Italie s'est confirmée comme le plus grand marché de consommation en termes absolus et par conséquent comme le premier importateur; au cours de cette période, ce pays a également renforcé sa position de premier pays exportateur d'huiles conditionnées.

### 1. Évolution historique

L'origine de la culture de l'olivier se perd dans la nuit des temps, son expansion coïncidant avec le développement des anciennes civilisations dans la région méditerranéenne. À partir du VI<sup>e</sup> siècle avt. J.-C, sa culture se propage dans tout le bassin Méditerranéen, passant du Nord de l'Afrique, à la Sicile et à l'Italie méridionale. La culture s'étend du Sud vers le Nord jusqu'à la Ligurie. L'expansion de l'usage de l'huile est attribuée aux Phéniciens qui la diffuse dans leurs colonies nord-africaines et du Sud de l'Espagne. En Italie, c'est à partir de la Grande-Grèce que s'étend sa culture jusqu'au reste de la Péninsule.

Son expansion est lente, liée aux conditions sociales et aux formes de propriété apparues au fur et à mesure des conquêtes par Rome des différents territoires de la péninsule.

Avec l'instauration de l'empire Romain, dès le règne de l'empereur Auguste au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, l'économie connaît une forte croissance. Rome devient l'axe et l'épicentre d'un système économique colonial : elle importe des matières premières et exporte à ses colonies des produits manufacturés ; dans cette fonction de centre distributeur de marchandises, l'huile acquiert une importance particulière. La documentation écrite et les vestiges archéologiques illustrent le développement de l'oléiculture et de la production d'huile dans la Bétique, la région la plus « romanisée » de la province d'Hispanie, où l'huile est un produit essentiel d'exportation et de vente dans le reste de l'empire.

On dispose de peu de données sur l'importance de cette culture pendant le Moyen-Âge, bien que l'on puisse distinguer trois zones de culture : le nord, où se trouvent des oliveraies de petites dimensions ; le centre, où les grandes familles de Florence et de Lucques cultivent l'olivier pour leur propre consommation ; et le sud, avec le port de Gaeta, qui constitue un point important pour le commerce de l'huile,

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 3

et la Sicile, avec ses grandes surfaces cultivées. Au cours de cette période, la culture de l'olivier reste marginale jusqu'aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, lorsque son expansion commence à modifier le paysage et à le forger tel qu'il est actuellement. Toutefois, on ne sait pas très bien quelles étaient les techniques employées. Quant à la production, les chercheurs ont des opinions différentes.

Pendant l'époque moderne, la culture de l'olivier connaît une croissance importante dans toute la Méditerranée, surtout en Italie et en Espagne, grâce au développement commercial des États riverains et à l'augmentation de la demande interna et externe (demande coloniale américaine).

Au XVII<sup>e</sup> siècle, la grande crise générale touche particulièrement le Sud de l'Europe ; la crise économique provoque de grandes difficultés pour le secteur oléicole. La culture de l'olivier dans le Sud de l'Italie entre dans une phase de régression alors que d'autres zones du Centre et du Nord commencent à cultiver et à commercialiser l'huile. Certains auteurs considèrent que le début du XVIII<sup>e</sup> siècle correspond, dans ces deux régions, au passage d'une oléiculture ancienne à une oléiculture moderne, avec l'ébauche de sa distribution actuelle sur la carte agricole de la Méditerranée septentrionale.

La reprise est alors accompagnée d'un véritable intérêt scientifique. En 1819, l'Académie Georgofili de Florence publie un traité théorico-pratique sur l'olivier : la grande apogée de la culture de l'olivier en Italie a lieu au cours de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

### **2. Importance socio-économique**

La culture de l'olivier est présente depuis des milliers d'années sur la presque totalité du territoire national – 18 des 20 régions italiennes –, bien que, selon les données moyennes des quatre dernières campagnes (1998/99-2001/02), 84,6% de la production soit concentrée dans les régions méridionales, avec en premier lieu les Pouilles (32,5%), la Calabre (25,5%) et la Sicile (10,3%).

D'après les données extraites du Rapport Oliarea pour la Commission européenne, 12,5% des terrains cultivés en Italie (1999) sont complantés d'oliviers, ce qui montre bien l'importance de l'oléiculture pour l'ensemble de l'agriculture italienne.

Selon les données publiées par l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA), la valeur moyenne de la production oléicole au cours des quatre dernières campagnes (1998/99-2001/02) a été de 2 010 millions d'euros, soit 4,7% de la production finale agricole italienne pendant cette période.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 4

Le nombre d'oléiculteurs atteignait un million au cours de la campagne de commercialisation 1998/99. On comptait également, selon données de la Commission européenne, 190 associations de producteurs et 5 unions nationales d'associations de producteurs.

Le secteur a en outre un poids important dans l'emploi agricole : avec plus de 40 millions de journées de travail, l'oléiculture est l'une des activités les plus représentatives du marché du travail agricole. En raison de la spécificité des opérations de récoltes, effectuées en grande partie à la main, le secteur génère chaque année des flux migratoires d'ouvriers spécialisés provenant des zones littorales de la Méditerranée.

Les caractéristiques de la production agricole sont déterminées par la forte fragmentation de l'olivieraie. Les exploitations sont surtout de petites dimensions (moins de 2 hectares) et une partie considérable de la production est destinée à l'autoconsommation ou à ce que l'on appelle le « circuit court » des ventes directes des producteurs aux consommateurs dans la propre exploitation agricole ou à l'huilerie. Il s'agit d'un phénomène très étendu, qui concerne presque 20-25% de la production nationale d'huile d'olive vierge extra.

Ce phénomène de fractionnement de l'olivieraie ne doit pas induire en erreur. Bien que d'un côté les lois de l'économie nous montrent qu'il est préférable d'avoir des exploitations de plus grandes dimensions pour créer des économies d'échelle et diminuer les coûts de production, il est également vrai que le lien étroit entre producteur, le produit et le consommateur a conduit l'oléiculture italienne vers de grands défis liés à la qualité. Dans ce sens, et dans chaque région, ont été lancés des programmes d'amélioration de la qualité promus par les associations de producteurs.

Actuellement, près de 10% des surfaces oléicoles sont concernés par des programmes de production biologique.

### **3. Patrimoine et localisation**

L'oléiculture italienne, après le développement des années soixante et la stagnation des années soixante-dix, a fait l'objet au cours de la dernière décennie d'un phénomène de désinvestissement.

Depuis 1985, année où une gelée d'une incroyable intensité a provoqué la disparition de dizaines de milliers d'hectares d'oliveraies, surtout dans l'Italie centrale, jusqu'en 1991, la surface de production a diminué de 1 183 467 à 1 115 320, soit une perte de plus de 68 000 ha (-5,8%).

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 5

Toutefois, le phénomène de la diminution de la surface ne s'est pas produit de manière homogène sur tout le territoire national ; en effet, si on se limite à l'examen des six premières régions productrices qui à elles seules représentent 83% de la surface nationale, c'est-à-dire les Pouilles, la Calabre et la Sicile (62% de la surface totale de production), le Latium, la Campanie et la Toscane, on observe que seules trois d'entre elles - les Pouilles, la Sicile et la Campanie, sont responsables de la diminution globale des zones oléicoles, puisqu'elles ont enregistré une perte totale de 58 000 ha.

Plus concrètement, les Pouilles (32% de la surface nationale) ont fait l'objet entre 1985 et 1991 d'une restructuration des aires oléicoles de près de 32 000 ha (-8,24%), soit presque la moitié des hectares supprimés à la culture au niveau national.

En Sicile, où est concentrée 15% de la surface oléicole nationale, la réduction du nombre global d'hectares a été assez sensible aussi bien en termes absolus (-12 000 ha) qu'en pourcentage (- 6,7%). La Campanie est la région où le rythme des désinvestissements a été le plus élevé, avec une perte de 14 000 hectares, correspondant à 15,5% de sa surface oléicole.

La Calabre (16% de la surface de production) est caractérisée en revanche une plus grande stabilité : au cours de la période en question, elle n'a perdu que 4 000 ha, soit 2,1%.

Dans le Latium et en Toscane, à l'inverse, la tendance à l'augmentation des surfaces oléicoles a été assez significative : dans la première région, la surface a augmenté entre 1985 et 1991 de 4 550 ha (+ 5,7%) et dans la seconde, de 5 400 ha (+ 8,0%). De même, dans cette zone, en raison des dégâts provoqués par les gelées de 1985, de nombreuses oliveraies ont été arrachées et remplacées par des plantations plus modernes et mécanisées, ce qui a permis de réduire les coûts et de valoriser la production.

En résumé, d'après les données officielles de l'Institut italien des statistiques, la surface oléicole en production était de 1 119 000 ha au cours de la campagne 1993/94. Si l'on considère que près de 60 000 ha ont été plantés en trois ans au milieu des années 90, on peut estimer que la surface oléicole italienne était d'environ 1 180 000 ha dans les années 1997-1998.

Toutefois, si l'on considère les données dont dispose actuellement l'Union européenne, issues du Système d'Information Géographique (SIG) oléicole, la surface complantée d'oliviers en Italie aurait atteint 1 430 589 ha en 1998/99, selon le rapport Oliarea, avec 237,9 millions d'oliviers (rapport Olistat).

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 6

Il peut être considéré aujourd'hui une superficie oléicole de près de 1.200.000 ha et qui ne devrait pas augmenter sensiblement jusqu'en 2010.

Quant au patrimoine variétal, les principales variétés cultivées en Italie sont les suivantes :

- "Leccino" : Cultivée en Toscane, en Ombrie et dans diverses zones oléicoles. Utilisée pour la production d'huile. Son entrée en production est précoce, sa productivité est élevée et constante et son rendement à l'huilerie est faible. Il s'agit d'une plante vigoureuse et qui s'adapte facilement aux différents environnements oléicoles. Sa capacité d'enracinement est élevée. La maturation de ses fruits est précoce et simultanée. Ses fruits offrent une faible résistance au détachement. Il s'agit d'une variété particulièrement tolérante au froid, à l'œil de paon et à la tuberculose mais très sensible au noir de l'olive et au *Fomes fulvus*.

- "Frantoio" : variété cultivée essentiellement en Italie centrale et dans de nombreux pays oléicoles. Elle est utilisée pour la production d'huile. Son entrée en production est précoce et sa productivité, élevée et constante. Son rendement à l'huilerie est moyen. Sa capacité d'enracinement est élevée et son époque de floraison intermédiaire. La maturation de ses fruits est tardive et échelonnée. Ce cultivar est particulièrement apprécié en Toscane car il produit des huiles fruitées et qui se conservent bien. C'est une variété sensible à l'œil de paon, à la tuberculose, à la mouche de l'olivier et au froid.

- "Coratina": variété cultivée dans la région des Pouilles, elle est destinée à l'extraction d'huile. Son entrée en production est précoce et sa productivité est élevée et constante. Elle s'adapte facilement aux différents environnements oléicoles et est caractérisée par une bonne capacité d'enracinement. Ses drupes sont de maturation tardive et présentent un calibre très variable. Certaines années, les fruits sont également aptes à la confiserie d'olives vertes en saumure. Leur rendement en huile est élevé, avec une forte présence de polyphénols. Il convient de souligner la tolérance particulière de cette variété au froid et sa sensibilité au noir de l'olive et au *Fomes fulvus*.

- "Ogliarola Barese" : variété cultivée dans les régions des Pouilles et de la Basilicate. Elle est utilisée pour la production d'huile. Son entrée en production est moyenne et sa productivité, moyenne et alternante, avec un rendement élevé à l'huilerie. Il s'agit d'une variété rustique et de croissance rapide. Ses fruits mûrissent tardivement et sont caractérisés par une forte résistance au détachement. L'huile est très appréciée et caractéristique de la production de la zone de Bitonto. La plante est sensible aux gelées, aux vents marins et à la tuberculose. Si elle tolère bien l'œil de paon, elle est en revanche très susceptible aux attaques de la mouche de l'olivier.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 7

- “Carolea” : il s’agit d’une variété à double aptitude. Elle est cultivée en Calabre. Elle est caractérisée par une entrée précoce en production, une productivité élevée et constante et un rendement moyen à l’huilerie. C’est une plante qui s’adapte facilement et qui peut même être cultivée à 800 m d’altitude. Sa capacité d’enracinement est élevée. La maturation de ses fruits est progressive et son rendement en huile est moyen. La production est utilisée pour la préparation des olives de table « vertes » ou « noires » et pour l’extraction d’huile. Particulièrement tolérante aux basses températures, elle est sensible à l’œil de paon et à la mouche.

- “Ottobratica” : variété très rustique et de très grandes dimensions. Sa capacité d’enracinement est moyenne, comme son entrée en production. Sa productivité est élevée et alternante. Ses fruits, qui mûrissent tôt, ont une faible résistance au détachement et sont caractérisés par un rendement élevé en huile. La séparation de la pulpe du noyau est difficile. Elle est tolérante à la tuberculose, à l’œil de paon et au froid.

- “Moraiolo” : variété diffusée dans le centre de l’Italie, elle est caractérisée par sa grande rusticité. Elle est idéale dans les zones de colline. Sa capacité d’enracinement est élevée et son entrée en production est précoce. La maturation de ses fruits est échelonnée et sa production, élevée et constante. Sa teneur en huile est élevée et elle est très appréciée pour sa saveur « fruitée » caractéristique et pour sa teneur en squalènes et en polyphénols. Elle est susceptible à l’œil de paon, à la tuberculose, au noir de l’olivier et au *Fomes fulvus*. Elle tolère bien les sols peu humides et les vents marins.

- “Bosana” : variété productive et d’adaptation facile, elle est diffusée en Sardaigne et utilisée principalement pour l’élaboration de l’huile. Son rendement en huile est élevé. Sa capacité d’enracinement est très basse et son entrée en production, tardive. Sa productivité est élevée et alternante et ses fruits ont une maturation tardive et échelonnée. Certaines années, la production peut également être utilisée pour l’élaboration d’olives de table noires.

- “Taggiasca” : la totalité de l’oléiculture de la province d’Imperia est constituée par cette variété caractérisée par sa grande dimension. Elle s’adapte bien aux zones proches de la mer et aux collines. Sa capacité d’enracinement s’avère plutôt faible et son entrée en production est précoce. Sa productivité est élevée et constante. Ses fruits, qui mûrissent tardivement, ont un rendement élevé en huile. La production de la Ligurie est constituée principalement de l’huile extraite des fruits de cette variété. Elle est sensible aux froids printaniers et à la sécheresse et particulièrement susceptible à la tuberculose et à la mouche de l’olivier.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 8

– “Nocellara del Belice” : variété diffusée en Sicile occidentale, elle est utilisée pour la confiserie d’olives de table. Elle entre tôt en production et sa productivité est élevée et constante. Son rendement à l’huilerie est élevé. C’est une variété de croissance modérée et qui s’adapte facilement aux conditions environnementales adverses. Elle est également caractérisée par une capacité d’enracinement élevée. Ses fruits mûrissent tardivement. La forte consistance de la pulpe de ses fruits la rend adéquate à la préparation d’olives vertes en saumure. Son huile est très appréciée. Cultivar sensible à la verticilliose, à l’œil de paon, au *Cercospora cladosporioides* et à la tuberculose, ses fruits résistent bien aux attaques de la mouche de l’olivier.

En ce qui concerne la distribution de ces cultivars selon l’altitude, leur présence est prédominante dans les zones de colline (67% du total), puis dans les zones de plaine (22%) et dans celles de montagne (11%).

### **4. Production et rendement**

L’analyse globale des données de production italienne d’huile d’olive au cours des deux dernières décennies (1980/81-1989/90 et 1990/91-1999/00), 513 410 t et 498 900 t respectivement, reflète pratiquement une situation de stabilité des chiffres moyens de production autour des 500 000 t durant cette période.

Toutefois, des productions extrêmes ont été enregistrées, comme celles des campagnes 1990/91 (163 300 t) et 1983/84 (780 000 t), qui configurent une bande de fluctuation de – 67,27 et + 51,92 par rapport au chiffre moyen de production pendant la période. Les extrêmes des chiffres de production reflètent essentiellement les conditions climatiques adverses et la disparition de dizaines de milliers d’hectares d’oliveraies suite à la forte gelée de l’année 1985 (de 1985 à 1991, la surface a connu une diminution de plus de 68 000 ha, soit 5,8%).

Si on élimine les chiffres de 163 300 t en 1990/91 et de 780 000 t en 1983/84 qui constituent respectivement les campagnes de production la plus mauvaise et la plus abondante des 20 dernières années, en plus de 1984/85, lorsque la production s’est vue affectée par les dégâts provoqués par les fortes gelées, les oscillations enregistrées au cours de la période restante permettent de constater une certaine atténuation du phénomène de l’alternance.

Cette diminution de l’alternance s’observe surtout au début de la nouvelle décennie actuelle (2000). En effet, la différence entre la production de la campagne 1999/00, 735 000 t (campagne de production abondante), et celle de la campagne suivante 2000/01, 509 000 t (campagne de production faible), se situe à 44,4%, alors que la différence entre la campagne 2001/02, 656 000 t (campagne de production bonne) et l’antérieure, 2000/01, a diminué à 28,9%.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 9

Compte tenu seulement des variations entre les campagnes 1985/86 et 1987/88, toutes deux de production abondante, on observe que la production a connu une croissance de 10% et eu égard à la diminution des surfaces, on observe une nette augmentation de la productivité des oliveraies, obtenue grâce à l'emploi de techniques de culture plus avancées et à l'installation de cultures intensives mécanisées.

Ce même comportement de la production se répète au cours des années 90, si l'on compare les variations entre deux années « plus », comme c'est le cas des campagnes 1995/96 (620 000 t) et 1993/94 (520 000 t), avec une augmentation de production de 19,23%, et celle des campagnes 1999/00 (735 000 t) et 1997/98 (620 000 t), avec une augmentation de 18,55%.

Dans le contexte de la production mondiale d'huile d'olive, la production italienne représentait 30,7% au cours des années 80 et 24,1% au cours des années 90 (soit une diminution de 6,6%); de même, dans la production communautaire d'huile d'olive, la production italienne est passée de 39,1% dans les années 80 à 31,8% dans les années 90 (soit une perte de 7,3 points).

Quant à la distribution géographique, l'analyse des données relatives à la production des campagnes 1998/99-2001/02 montre que 84,6% (moyenne de cette période) de la production oléicole nationale est concentrée dans les régions méridionales, où on citera par ordre d'importance les Pouilles, la Calabre et la Sicile, avec une part conjointe de 68,3% sur le total.

La part des régions du Centre-Nord sur la valeur de la production oléicole nationale est de 15,4%, une grande partie correspondant au Latium, à la Toscane et à l'Ombrie.

Les rendements moyens par hectare d'olivier sont influencés considérablement par le phénomène de l'alternance de la production, phénomène qui chaque année affecte simultanément le territoire national dans sa quasi-totalité. Dans les années de bonne production, on obtient aux alentours de 3 000-3 500 kg/ha, contre 1 500-2 000 kg/ha pour les années de mauvaise récolte. En général, la différence entre les années de production abondante et mauvaise est de 50%, même s'il existe des différences encore plus marquées, comme par exemple entre 1987/88 et 1986/87 (88,9%), 1991/92 et 1990/91 (313%) et 1999/00 et 1998/99 (82,2%).

Le rendement national en huile se situe autour des 20% et au cours des dernières années, aucune variation significative n'a été enregistrée.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 10

### **5. Le secteur de la transformation**

Le nombre d'huileries en fonctionnement a fortement diminué : de 7 500 au début des années 90, elles n'étaient plus que 5 744 au cours de la campagne 2000/01.

C'est dans les trois premières régions productrices (Pouilles, Calabre et Sicile) que sont concentrées la moitié des huileries en fonctionnement durant cette campagne. Leur part de production est de 72,5%.

Au cours des campagnes 1999/00 et 2000/01, l'activité de première transformation a également atteint un bon niveau dans les régions du Latium et de la Campanie. Dans la première, on trouvait 371 huileries actives (6,5% du total), avec une production d'huile d'olive d'environ 25 000 t (4,6% du total) et dans la seconde, 524 huileries (9,1% du total), avec une production de 36 500 t (6,7% du total).

Les huileries qui en règle générale ont le plus travaillé sont celles des Pouilles (167 t d'huile par installation), suivies de celles de la Calabre (149 t) et de la Sardaigne (134 t). En général, dans les régions du Centre-Nord, le niveau de production par huilerie a été plus limité, en particulier durant la campagne 2000/01, où ce niveau était de 49 t en moyenne.

Quant à l'évolution de la technologie de transformation et à la capacité de stockage, les systèmes les plus utilisés au cours des campagnes 1999/00 et 2000/01 ont été les systèmes continus (52,8% des installations), qui ont remplacé le système d'extraction basé sur la pression, qui était le plus utilisé au cours de la campagne 1998/99 (52%) avant de représenter 46,2% des installations totales au cours des deux campagnes suivantes. Le système le moins fréquent est celui de la percolation (1%), basé sur la différence de tension superficielle de l'huile et des margines.

La capacité moyenne d'élaboration des huileries est passé à 9,7 t d'olives par journée de 8 heures, les valeurs les plus élevées ayant été atteintes dans la région des Pouilles (15,7 t), en Sicile (12,5 t) et en Sardaigne (10,8 t).

La capacité moyenne de stockage au niveau national a été de 41,5 t d'huile et la production moyenne d'huile des huileries au cours des campagnes considérées (1999/00 et 2000/01) s'élevait à 95,1 t.

Le nombre d'industries d'extraction d'huile de grignons à connu, à l'instar de celui des huileries, une forte diminution, passant de 50 installations au début des années 90 à un peu plus de 30 aujourd'hui. Cette réduction est due à un processus de concentration et de diversification favorisé par la nécessité de réduire les coûts de cette activité.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 11

Les industries de raffinage des huiles d'olive lampantes et des huiles de grignons brutes sont passées de 20 à 15 en raison notamment de la moindre disponibilité d'huiles lampantes et de la tendance de la consommation à s'orienter de plus en plus vers les huiles vierges.

Le nombre d'entreprises de conditionnement a diminué à 329 unités, soit une réduction d'environ 50% par rapport au nombre d'entreprises qui ont bénéficié du régime d'aide à la consommation au cours de la campagne 1991/92. Ce phénomène est lié d'un côté à la disparition de l'aide à la consommation à partir de la campagne 1998/99 et d'un autre, aux difficultés observées sur un marché où la croissance des coûts n'est pas compensée par une marge significative de rentabilité, surtout pour les petites entreprises.

### **6. La commercialisation**

Comme on l'a commenté dans l'introduction à cette brève analyse du secteur oléicole italien, l'oléiculture de ce pays est caractérisée par une production insuffisante par rapport aux besoins internes et par une dépendance vis-à-vis de l'extérieur pour garantir la couverture de la demande interne et externe.

Au cours des 20 dernières années du XX<sup>e</sup> siècle (1981-2000), la consommation moyenne d'huiles d'olive en Italie a atteint 647 850 t, soit 34,2% de la consommation mondiale, et 46,6% de la consommation de l'Union européenne (15). L'Italie est ainsi le principal consommateur d'huile d'olive au niveau communautaire et mondial.

Toutefois, en termes relatifs, on observe une certaine stabilité dans le comportement de ce paramètre au cours de cette période, puisque la croissance annuelle moyenne de la consommation italienne n'a été que de 0,5% au cours des années 90 par rapport à celle des années 80, malgré l'existence de situations différentes dans l'évolution de la consommation entre la première et la seconde partie des années 90. Ainsi, au cours de la première moitié de la décennie, la consommation moyenne a été de 635 600 t/an, augmentant pendant la seconde moitié jusqu'à 689 000 t/an ; cela a supposé une croissance relative de 8,4%, ce qui nous indique une plus grande progression de la consommation italienne d'huile d'olive au cours des dernières années (1,7% par an au cours de la période 1995/96-1999/00).

La consommation par habitant durant la période considérée a augmenté à 1,45 kg/an, passant de 11 kg/habitant/an au début des années 80, à 12,45 kg/habitant/an à la fin des années 90, ce qui situe l'Italie au troisième rang, aussi bien au niveau communautaire qu'au niveau mondial quant à l'évolution de la consommation par habitant d'huile d'olive de l'Union européenne et dans le monde, après la Grèce et l'Espagne.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 12

En ce qui concerne l'évolution des marchés extérieurs, on signalera qu'à l'instar de la consommation intérieure, l'Italie est le premier importateur mondial d'huile d'olive.

Pendant les années 80, le volume d'huile d'olive importé, y compris l'huile de grignons d'olive, a atteint 210 000 t de moyenne annuelle. En général, la part importée varie en fonction de la production interne. Dans ce sens, durant la décennie suivante, les importations ont atteint des valeurs maximales au cours des campagnes 1990/91 et 1996/97, avec 430 000 t et 500 000 t respectivement, contre des productions d'huile, y compris d'huile de grignons d'olive, de 176 400 t et d'un peu plus de 400 000 t pour ces mêmes campagnes. Il s'agit des productions les plus basses des années 90.

Au cours des trois premières campagnes de la nouvelle décennie (2000/01-2002/03), les importations italiennes d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive ont toujours été supérieures à 500 000 t, atteignant au cours de cette période une moyenne de 532 151 t, contre une production moyenne d'environ 600 000 t, chiffre supérieur de 20% à la moyenne de production de la décennie antérieure (498 900 t).

Parmi les principaux fournisseurs d'huile d'olive, on trouve en premier lieu l'Espagne, avec un chiffre moyen de 315 939 t (59,4%) au cours de la période de référence (2000/01-2002/03) ; suivie de la Grèce, avec une moyenne de 138 288 t (26%) ; de la Tunisie, avec 44 279 t (8,3%), de la Turquie, avec 24 567 t (4,6%) et de la Syrie, 5 494 t (1%).

Si l'Espagne est le premier exportateur mondial d'huile d'olive et prédomine dans les échanges intra-communautaires, l'Italie occupe le premier rang dans l'exportation d'huile d'olive aux pays tiers et dans l'exportation d'huile conditionnée.

Les exportations italiennes d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive ont enregistré une forte augmentation (+207%) pendant les années 80, passant de 51 500 t en 1983 à 158 000 t en 1992. De même, pendant les années 90, les exportations totales ont fortement augmenté (+98,4%), passant de 158 000 t en 1992 à 313 500 t en 2002. Au cours de cette période, le rythme de croissance a été pratiquement constant, à l'exception de deux périodes (1986 et 1990), qui correspondent aux années où de fortes réductions de la production nationale ont été enregistrées.

Durant les trois dernières campagnes, les exportations d'huiles d'olive, y compris d'huiles de grignons d'olive, ont été supérieures à 300 000 t. La quantité exportée a atteint une moyenne de 312 154 t au cours de la période 2000/01-2002/03, dont 110 300 t (35,3%) correspondaient à des échanges intra-communautaires et 201 854 (64,7%) à des exportations extra-CE.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 13

Sur les 110 300 t vendues sur le marché communautaire, l'Allemagne (35,3%), la France (22,7%), le Royaume-Uni (14%), les Pays-Bas (6,2%), la Belgique (5,5%) et l'Espagne (5,1%) restent les principaux destinataires à l'intérieur de l'UE des exportations italiennes au cours de la période de référence.

Les exportations vers les marchés extra-communautaires (201 300 t) ont concerné principalement les États-Unis (62,7%), le Japon (8,6%), le Canada (7,1%) et l'Australie (4,9%). Sur ces marchés, les exportations italiennes couvrent 70% de la demande américaine, 67,8% de la demande japonaise, 72,5% de la demande canadienne et 36% de la demande australienne.

### **7. Le sous-secteur des olives de table**

Selon les statistiques de l'ISTAT, seules 4% des surfaces oléicoles italiennes sont destinées à la culture de variétés de table.

La production italienne d'olives de table se concentre principalement en Sicile (50%) et dans les Pouilles (25%). La quantité restante de la production est répartie entre les régions méridionales et la Sardaigne.

Au cours de la campagne 2001/02, on comptait 65 installations d'élaboration d'olives de table, situées dans les régions suivantes : Abruzzes (5), Latium (8), Pouilles (27), Sardaigne (2) et Sicile (23).

On citera une variété dominante d'olive de table verte, Nocellara del Belice, qui représente environ la moitié de la production sicilienne. Les autres variétés d'olives de table sont : Ascolana Tenera (diffusée dans les Marches et dans le centre de l'Italie), Carolea (Calabre), Cucco (Abruzzes, Molise), Giarrappa (Pouilles), Pizze Carroga (Sardaigne), Sant'Agostino (Pouilles) et Santa Caterina (Toscane).

Les Italiens consomment plus d'olives de table qu'ils n'en produisent : face à une production moyenne de 69 200 t (16,2% de la CE) au cours des années 90, ils ont atteint une consommation moyenne de 123 300 t (34,6% de la CE), ce qui ferait de l'Italie le premier pays consommateur européen, devancé au niveau mondial seulement par les États-Unis, avec une consommation par habitant d'environ 2,2 kg au cours de cette période.

Au cours des premières campagnes de la nouvelle décennie (2000/01-2003/04), on a pu observer une tendance à la baisse de la production, qui s'est stabilisée autour des 60 000 t, alors que la consommation a commencé à augmenter pour se stabiliser autour des 150 000 t (2,6 kg/habitant/an), ce qui fait de l'Italie le second pays consommateur européen, devancé seulement par l'Espagne au niveau communautaire et par les États-Unis au niveau mondial.

## ITALIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 17 – page 14

Le marché italien dépend en grande mesure des importations d'olives de table : dans les années 90 une moyenne de 50 000 t ont été importées, une forte augmentation des importations ayant été observée au début de la nouvelle décennie comme conséquence de la diminution de l'offre et de l'augmentation simultanée de la demande intérieure. Ainsi, au cours de la campagne 2001/02, les importations ont atteint 96 597 t, dont 90 697 t (93,9%) provenaient de l'UE et 5 899 t (6,1%) de pays extra-communautaires. Au cours de cette campagne, la production a été de 60 000 t, la consommation, de 150 000 t et les exportations, de 6 764 t.

Les principaux pays fournisseurs d'olives de table sont la Grèce (49,9%), l'Espagne (43,4%) et le Maroc (3,4%) qui totalisent près de 97% des importations italiennes.

Les exportations de la campagne de référence (2001/02) vont principalement à la Grèce (18,5%), au Royaume-Uni (18,5%), aux États-Unis (12,6%), à l'Allemagne (11,9%), à la France (7,1%) et à la Suède (5,0%).

---