

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 1

INDICATEURS MACROÉCONOMIQUES ET AGRICOLES ¹

	UNITÉ	2000	2005
POPULATION			
Population Totale	Millions	68,23	73,19
Population rurale	Millions	24,06	23,96
Pourcentage rurale / totale	%	35,30	32,70
Population Active Totale (PAT)	Millions	31,37	33,54
Population Active Agricole (PAA)	Millions	14,51	14,78
PAA / PAT	%	46,26	44,07
	UNITÉ	2000	2003
PRODUCTION			
Produit par Habitant (PIB/Hbt)	\$	2.918	2.573
Produit Intérieur Brut Agricole (PIBA) / Produit Intérieur Brut (PIB)	%	15,36	13,38
FACTEURS DE PRODUCTION			
Surfaces Cultivées	1000 Ha	26.672	28 523
Surfaces Irriguées	1000 Ha	4 745	5 215
Surfaces Cultivées / Tracteur	Hectares	28,32	29,40
ÉCHANGES AGRICOLES			
Importations Agricoles	Millions \$	3 231	4 179
Exportations Agricoles	Millions \$	3 621	4 831
Exp. Agricoles / Exp. Totales	%	13,04	10,30
Imp. Agricoles / Imp. Totales	%	5,93	6,08

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

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 2

L'OLÉICULTURE EN TURQUIE

La culture de l'olivier est pratiquée traditionnellement en Turquie depuis des temps immémoriaux. Les oléastres qui s'étendent sur les terres du triangle formé par Hatay-Maras-Mardin dans le sud-est de l'Anatolie confirment l'opinion selon laquelle l'Anatolie serait un des lieux d'origine de l'olivier, en particulier la plaine de Cilicie, comme le démontrent les textes hittites qui font référence à cette culture

1. Importance socio-économique

L'oléiculture est un secteur important de l'agriculture turque. Avec une participation de 4,2% de la production et de 11,8% des exportations mondiales d'huile d'olive, la Turquie se situe au cinquième rang après l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Tunisie, alors que ses importations sont généralement insignifiantes.

Les dimensions des exploitations oléicoles en Turquie sont généralement inférieures à 5 ha (74,6% du total). Un nombre élevé d'exploitations agricoles sont des entreprises familiales, ce qui donne au secteur oléicole un rôle social très important. L'oléiculture, qui procure directement des moyens de subsistance à près de 2-2,5 millions d'habitants, garantit en même temps un emploi temporaire aux journaliers durant l'époque de récolte dans les régions productrices.

Le nombre d'exploitations oléicoles familiales est de 320 000, dont 14% sont regroupées au sein de trois coopératives. La plus importante, TARIS, qui opère dans la région de l'Égée, compte environ 15 000 membres.

L'oléiculture en Turquie est encore largement basée sur l'emploi de main-d'œuvre directe, alors que les machines sont surtout utilisées pour la conduite du sol et pour le transport. Le secteur oléicole touche donc un cadre social très ample. Toutefois, l'expansion croissante du secteur industriel en Turquie a donné lieu à un exode rural et par conséquent à une réduction de la main-d'œuvre et l'augmentation des salaires, qui a contribué à la hausse des coûts unitaires et à la réduction des revenus, en particulier dans le secteur de la production d'huile d'olive.

2. Patrimoine et localisation

L'olivier est généralement cultivé dans les zones littorales. Selon les statistiques de 2004, les oliviers sont complantés sur 700 000 ha, soit 2,6% des terres cultivées du pays. Avec 125 millions d'arbres, qui représentent environ 10% du patrimoine oléicole mondial, la Turquie contribue à 4,2% de la production mondiale d'huile d'olive. En 2010 la superficie couverte en oliviers devrait atteindre les 725.000 ha.

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 3

La région de l'Égée, dans la partie occidentale du pays, est la principale zone oléicole, avec 67,7% des oliviers et 75% de la production d'olives. Dans la partie de cette région connue comme « District du Golf », est produite la fameuse huile dorée de Ayvalik, connue dans le monde entier, ainsi que les olives de table qui ont pris également le nom de cette localité. Dans la partie centrale et méridionale de cette région, "Memecik" est la principale variété cultivée. Les olives de la variété "Domat", pour la confiserie en vert, sont produites principalement dans la zone de Akhisar.

Cette région est suivie de près par la zone de Marmara, dans le nord, avec 15,6% du total et 11% de la production oléicole turque. Dans cette zone on cultive principalement la variété "Gemlik" (80%), dont les fruits sont excellents pour la confiserie en noir.

La région méditerranéenne se situe au troisième rang (11,3% du total). Bien que dans cette région la culture de l'olivier remonte à des temps anciens, elle ne peut plus se développer car elle doit faire face à la concurrence des agrumes, des bananes et des légumes frais et cultures en serre.

En ce qui concerne les deux autres régions, l'Anatolie du sud-est (5% du total) et la Mer Noire (0,4%), la première offre sans doute un grand potentiel mais le développement de l'oléiculture est limité par des températures très élevées et une forte sécheresse.

En ce qui concerne l'âge des oliviers en Turquie, on estime que 60% des arbres sont âgés de 10 à 80 ans et qu'ils se trouvent à un point optimal de production ; 10% des arbres sont âgés de moins de 10 ans et les 30% restants sont âgés de plus de 80 ans et offrent une production limitée qui rend peu rentable leur exploitation.

Environ 70% de la surface cultivée est consacrée à la production d'huile d'olive, contre 30% à l'élaboration d'olives de table, bien que la plupart des variétés cultivées soient de double aptitude.

3. Production et rendement

La Turquie est un pays caractérisé par un énorme potentiel de production, aussi bien en raison du nombre d'arbres que de surfaces complantées. La production turque d'huile d'olive enregistre souvent de fortes oscillations d'une campagne à l'autre, en raison surtout du phénomène de l'alternance des récoltes caractéristique de l'oléiculture, de la pluviométrie et des techniques de culture appliquées (la variation est de l'ordre de 1 à 2,7 ces dernières campagnes; par exemple, la production passe de 175 000 t en 2000/01, à 65 000 t au cours de 2001/02, à 140 000 t en 2002/03 pour redescendre en 2003/04 à 79 000 t).

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 4

La production moyenne annuelle au cours des années 90 a été de 92 400 t (4,5% du total), malgré des comportements différents entre la première et la deuxième moitiés de la décennie : de 80 000 t en moyenne pendant les cinq premières campagnes, la production de la deuxième moitié de la décennie est passée à 104 000 t, soit une augmentation de 28,7%.

La production des quatre campagnes de référence 2000/01-2003/04 a été en moyenne de 114 800 t, soit un niveau significativement plus élevé que la moyenne de la deuxième moitié de la décennie des années 90.

La production de la campagne 2004/05 est de 145 000 t, niveau supérieur de 26,3% à la moyenne de la période des quatre campagnes et inférieur de 17% à la très bonne récolte de la campagne 2000/01 ; l'estimation de la campagne 2005/06 est de 115.000 t.

Le rendement par arbre varie énormément d'une région à l'autre. Il peut atteindre 100 kg d'olives par arbre dans certaines zones alors que dans d'autres le rendement est inférieur à 10 kg/arbre, chiffre inférieur à la moyenne mondiale.

4. Le secteur de la transformation

D'après les dernières statistiques du Ministère de l'agriculture le nombre d'huileries était de 1 030, dont 430 étaient équipées de systèmes modernes d'élaboration de type continu ; les 600 autres conservaient les techniques traditionnelles.

Outre ces huileries, on trouvait 10 industries de raffinage, situées dans les provinces d'Izmir et de Balikesir. En Turquie, comme cela est le cas dans d'autres pays oléicoles, l'absence de soin au moment de la récolte et du transport des olives, associée aux carences du processus d'élaboration, obligent à raffiner une grande partie de l'huile d'olive pour améliorer sa qualité.

Néanmoins, la modernisation du secteur de transformation se développe à bon rythme puisque d'une seule installation équipée de système continu au cours de la campagne 1982/83 on est passé à 84 dix ans plus tard et à plus de 430 aujourd'hui. On prévoit que ce rythme de croissance se poursuive à l'avenir.

Les propriétaires des huileries traditionnelles s'efforcent de moderniser leurs installations car ils sont conscients que la qualité de l'huile est une base importante pour se situer sur les marchés. En même temps, des entrepreneurs d'autres secteurs d'activité et qui jusqu'alors ne s'étaient pas consacrés à la production d'olives, commencent à installer de grandes unités ayant une capacité suffisante pour entrer sur le marché international. Certaines élaborent également des olives de table.

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 5

5. La commercialisation

Les Turcs apprécient beaucoup l'huile d'olive. Toutefois, au début des années 90, on a pu observer une certaine tendance à consommer d'autres huiles végétales, en raison en particulier de la hausse des prix, non seulement en Turquie mais également sur les autres marchés.

Toutefois, les consommateurs ont recommencé à s'intéresser aux bienfaits de ce noble produit et la consommation intérieure a augmenté à partir de la campagne 1995/96. Au cours de la première moitié des années 90, la consommation moyenne était de 52 800 t/an alors qu'au cours des cinq dernières campagnes, ce chiffre est passé à 73 700 t/an, soit une forte augmentation de près de 40%.

La consommation d'huile d'olive par habitant en Turquie est passée 2 kg dans les années 70 à 0,8 kg au début des années 90. Elle se situe aujourd'hui autour de 1,2 kg.

Les exportations ont varié fortement car elles sont étroitement liées au comportement de la production durant la période analysée. Ainsi, elles sont passées de 28 700 t au cours des années 90 à 60 000 t au cours des quatre campagnes de référence 2000/01-2003/04 et à 75/82 000 t aujourd'hui.

Au sujet de la structure des exportations, l'analyse des données du commerce extérieur indique que 67% de l'huile d'olive exportée est vendue en vrac (il s'agit en majorité d'huile raffinée et d'huile d'olive), 18% de l'huile est vendue en barils (surtout de l'huile d'olive et de l'huile d'olive raffinée) et 15% sont conditionnés (huile d'olive et huile d'olive vierge extra en majorité).

Avec quelques pays de l'Union européenne (surtout l'Espagne et l'Italie), les États-Unis sont les principaux importateurs d'huile d'olive turque.

L'huile d'olive de Turquie est également exportée entre autres au Japon, au Canada, en Suisse, en Israël, au Koweït, en Côte d'Ivoire, en Colombie, au Chili et en Australie.

Étant l'un des principaux producteurs et exportateurs d'huile d'olive, la Turquie accorde une importance particulière aux activités de promotion dans les pays non-producteurs, destinées à augmenter la consommation d'huile d'olive dans le monde. C'est pourquoi ce pays a toujours été très actif dans le cadre des activités de promotion du Conseil oléicole international élaborées dans l'objectif de sensibiliser les consommateurs à l'égard des bienfaits de ce produit pour la santé.

	Moyenne <u>1990/91-1999/00</u>	Moyenne <u>2000/01-2003/04</u>	Variation <u>%</u>	<u>2004/05</u>	<u>2005/06*</u>
Production	92 400 t	114 800 t	+ 24,2	145 000	115 000
Consommation	63 300 t	55 900 t	- 11,7	60 000	50 000
Exportations	28 700 t	60 000 t	+109,1	93 500	73 000
Importations	0 t	0 t	0	0	0

* estimation

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 6

6. Le sous-secteur des olives de table

La Turquie a une longue tradition de production et de confiserie des olives de table mais ce secteur n'a connu un développement industriel important qu'au cours des sept dernières décennies. Actuellement, c'est l'un des principaux pays producteurs et consommateurs d'olives de table dans le monde puisqu'il se situe au quatrième rang mondial pour ses exportations.

On sait qu'un tiers des 93,5 millions d'oliviers de Turquie sont destinés à la production d'olives de table. 65% de cette production est située principalement dans la région de l'Égée et 20% dans celle de Marmara.

Le secteur des olives de table compte environ 6 000 installations pour la confiserie mais à peine plus de la moitié sont enregistrées. Sur celles-ci, 10% sont des sociétés privées, 10% sont des coopératives et les 80% restantes sont de petites installations familiales. Malgré leur nombre limité, les coopératives jouent un rôle important : la plus grande, Marmara Birlik, installée dans la région de Marmara, regroupe plus de 50% des producteurs turcs d'olives de table ; Taris, installée dans la région de l'Égée, consacrée principalement au secteur de l'huile, exerce depuis plusieurs années une influence sensible sur le secteur de la confiserie.

Outre l'élaboration et le conditionnement, les coopératives et les entreprises privées de confiserie se chargent de la commercialisation de leurs produits.

De l'analyse des données sur l'évolution mondiale du secteur des olives de table dans les années 90, on déduit que la production moyenne de ce produit au cours de cette période était de 139 700 t annuelles (13,3% du total mondial), la Turquie occupant la deuxième place après l'Espagne. Néanmoins, l'évolution de ce paramètre s'est avérée différente entre la première et la deuxième parties de la décennie : en effet, alors qu'au cours des cinq premières campagnes, la production moyenne était de 128 000 t/an, elle a atteint 151 400 t/an au cours des cinq dernières années, soit une augmentation de 18,3%.

En résumé, au cours de la deuxième moitié des années 90 et au début des années 2000, l'expansion du secteur turc des olives de table s'est confirmée, comme le montre la comparaison des données des principaux paramètres du marché exposés ci-après :

	Moyenne <u>1990/91-1999/00</u>	Moyenne <u>2000/01-2003/04</u>	Variation %	<u>2004/05</u>	<u>2005/06*</u>
Production	139 700 t	149 800 t	7,2	240 000	280 000
Consommation	118 900 t	108 800 t	- 8,5	175 000	210 000
Exportations	20 200 t	43 500 t	115,4	58 000	65 000
Importations	0 t	0 t	0	0	0

* estimation

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 7

On peut apprécier que les échanges ont connu un fort développement puisque les exportations ont augmenté de 115,4%. Toutefois, malgré cette importante augmentation de leur volume, les exportations ne représentent que 7,9% de la production mondiale au cours des quatre dernières campagnes. Les principaux marchés pour l'olive de table turque sont l'Allemagne et les pays d'Europe de l'Est.

On observe également une augmentation, de 7,2%, de la production qui, avec une moyenne de 149 800 t au cours des quatre dernières campagnes fait de la Turquie le second producteur mondial (10% du total) après l'Espagne.

Plus de 80% des olives de table produites sont consommées par le marché intérieur. Bien que la consommation ait diminué de 8,5% au cours de la période analysée au profit des exportations, avec une moyenne au cours des quatre dernières campagnes de 108.800 t, la consommation par habitant reste pratiquement stable dans son évolution au cours des dernières années : de 1,8 kg en moyenne entre 1988 et 1992, elle est passée à 1,9 kg aujourd'hui. Cela est dû probablement au fait que le taux moyen de croissance démographique de la période (2,5% par an) a été légèrement supérieur au taux moyen d'augmentation de la consommation.

7. Variétés

Parmi les variétés utilisées principalement pour l'extraction d'huile d'olive, on citera "Ayvalik" et "Memecik". La première occupe 19% de la superficie oléicole du pays et c'est la deuxième variété en importance de la Turquie. Il s'agit d'une variété rustique très vigoureuse qui s'étend sur toute la côte de l'Égée. Sa productivité est élevée et alternante ; ses fruits ont un pourcentage élevé d'huile (24%). La qualité de son huile en fait la variété turque pour l'extraction présentant les plus grandes perspectives. Elle est également utilisée pour la production d'olives vertes cassées et d'olives noires.

La variété "Memecik" occupe 45,5% de la surface oléicole du pays et c'est la première variété en importance de la Turquie. Elle est rustique et s'adapte facilement à différentes conditions de climat et de terrain. Elle est aussi utilisée comme olive de table. Sa productivité est élevée et alternante ; son rendement gras est élevé et son huile est de bonne qualité et présente un fruité intense. Enfin, elle est tolérante au froid et supporte des conditions d'extrême sécheresse.

Parmi les autres variétés utilisées pour l'extraction d'huile, on citera "Erkence" (de double aptitude et diffusée surtout à Izmir) et "Memeli" (également de double aptitude et diffusée surtout dans la province d'Izmir et aux alentours).

Parmi les variétés strictement de table, on citera "Domat", "Izmir Sofralik" et "Uslu", bien que la variété "Gemlik" (double aptitude) soit la plus utilisée pour la préparation des olives de table.

TURQUIE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Ref.: 30 - page 8

La variété "Gemlik" est diffusée sur le littoral égéen et méditerranéenne : elle occupe 80% des oliveraies de la région de Marmara et 11% de la surface oléicole de la Turquie, ce qui en fait la troisième variété en importance de ce pays. son entrée en production est précoce et sa productivité est élevée et constante.

La "Domat" est une variété vigoureuse, avec des fruits particulièrement grands. Elle est distribuée dans toute la région de l'Égée. Grâce à ses caractéristiques, son fruit s'avère particulièrement indiqué pour l'élaboration des olives de table.

La variété "Izmir Sofrolik" n'est cultivée que dans les zones de monocultures d'oliveraies anciennes de la zone d'Izmir. Son aire de culture est en diminution en raison de sa faible productivité et sa forte alternance. Son fruit est utilisé pour la production d'olives vertes. Elle tolère mal les tailles sévères et est sensible à la mouche.

Enfin, la variété "Uslu" représente à peine 1% du nombre d'oliviers de Turquie. Elle est considérée rustique et très vigoureuse. Elle entre tôt en production et sa productivité est moyenne et constante. Sa chair est tendre, ce qui la rend sensible au transport et à la manipulation.
