

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE EN ARGENTINE

1.1. Introduction



Figure 1. Situation géographique de l'Argentine (Source : NU)

Ces dernières années, l'Argentine s'est élevée au rang des principaux producteurs d'huile d'olive et d'olives de table, devenant le premier producteur et fournisseur du continent américain. Elle fournit 1 % de l'huile d'olive consommée dans le monde et 5 % des olives de table d'après les données de la campagne 2008/09. Au niveau mondial, elle détient la 8^e place pour la production d'olives de table, la 10^e pour la production d'huile d'olive et la 6^e pour les exportations d'huile d'olive.

Actuellement, ce secteur crée des emplois directs pour plus de 15 000 personnes, auxquels s'ajoutent 10 000 travailleurs saisonniers durant la période de cueillette. En outre, le nombre d'emplois indirects générés par le secteur est estimé à 45 000.

(Source : *OLIVAE* 116)

1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 2 780 400 km² (NU, 2008)
- Capitale : Buenos Aires (UN)
- Monnaie : Peso argentin (ARS) (UN, 2009)
- Population : 40 276 376 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 92 % (Banque mondiale, 2010)
- Population rurale : 8 % (Banque mondiale, 2010)
- Taux de croissance de la population : 0,9 % (NU, 2010/15)
- Espérance de vie : 80,0 ans (hommes), 72,5 ans (femmes) (NU, 2010/15)
- Principales exportations en volume : raisins secs et pommes de terre (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en volume : soja, bananes et graines de tournesol (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 15 570 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 6 012 (Banque mondiale, 2010)
- Emplois dans l'agriculture : 1,2 % (Banque mondiale, 2009)
- Femmes employées dans l'agriculture : 0 % (Banque mondiale, 2008)
- Hommes employés dans l'agriculture : 2 % (Banque mondiale, 2008)

2. DONNÉES

2.1. Huile d'olive

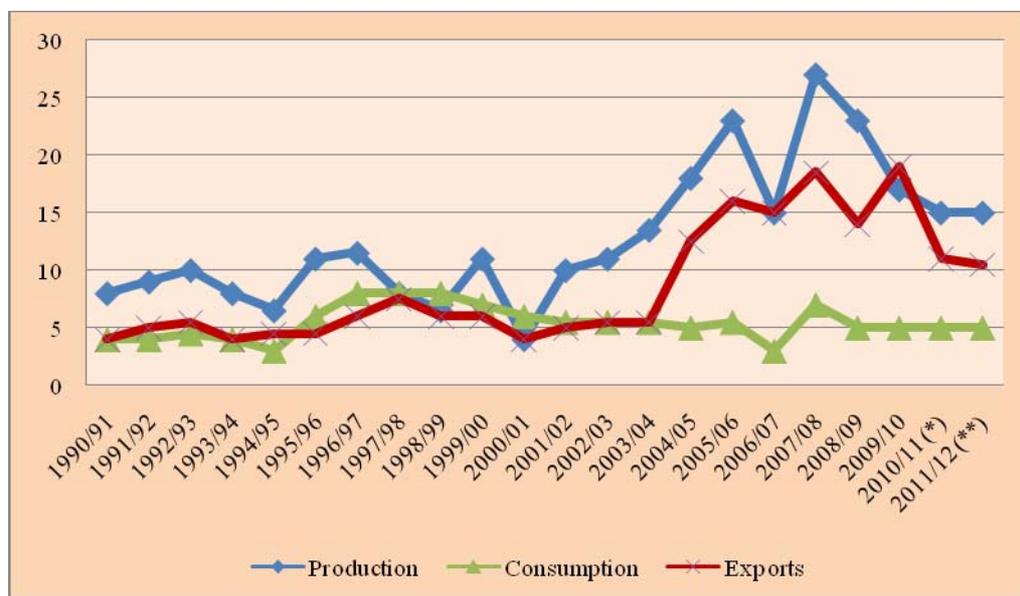


Figure 2. Production, consommation et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Tableau 1. Huile d'olive (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures>)

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	4,0	10,0	11,0	13,5	18,0	23,0	15,0	27,0	23,0	17,0
Consommation	6,0	5,5	5,5	5,5	5,0	5,5	3,0	7,0	5,0	5,0
Exportations	4,0	5,0	5,5	5,5	12,5	16,0	15,0	18,5	14,0	19,0

2.2. Olives de table

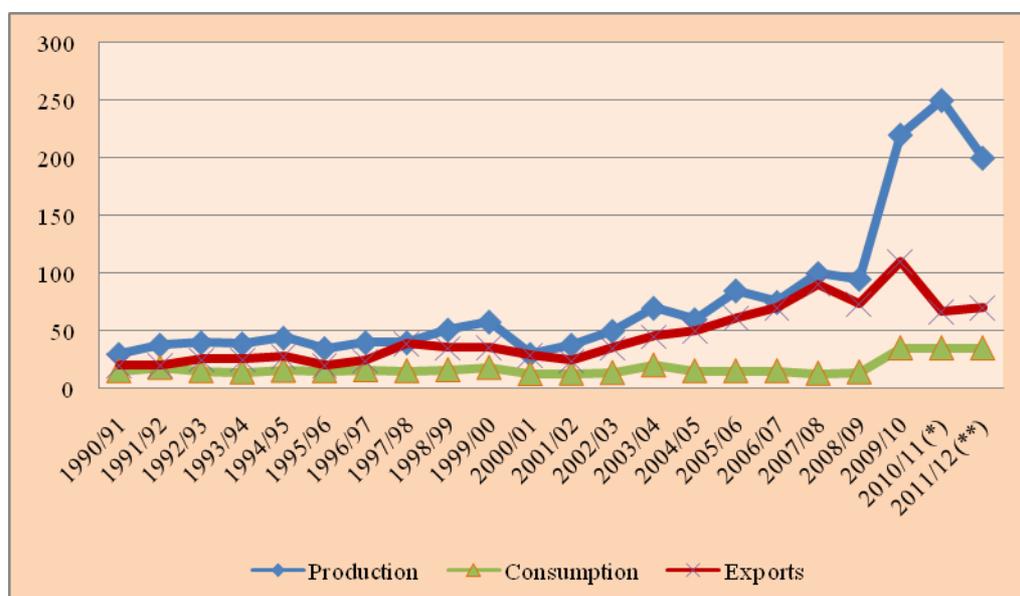


Figure 3. Production, consommation et exportations des olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Tableau 2. Olives de table (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/132-world-table-olive-figures>)

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	30,0	38,0	50,0	70,0	60,0	85,0	75,0	100,0	95,0	220,0
Consommation	12,5	13,0	13,5	20,0	15,0	15,0	15,0	13,0	14,0	35,0
Exportations	29,0	24,0	35,0	45,0	50,0	61,0	70,0	90,5	73,0	110,0

2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture



Figure 4. Évolution de la superficie destinée aux oliviers (ha) (Source : COI)

3. LE SECTEUR OLÉICOLE EN ARGENTINE

3.1. Historique

En Argentine, l'origine de l'oléiculture remonte à la colonisation espagnole et à la plantation des premières oliveraies à Arauco (La Rioja). Un spécimen vieux de 400 ans témoigne de l'introduction des oliviers à cette période.

Toutefois, ce n'est qu'à la fin du 19^e siècle que l'oléiculture a commencé à se développer pour répondre à la demande des nombreux immigrants espagnols et italiens que l'offre sur le marché argentin ne parvenait pas à couvrir.

(Source : *OLIVAE* 114)

3.2. Ressources oléicoles

En Argentine, 105 000 hectares sont consacrés à l'oléiculture, concentrés dans les provinces productrices majeures de Mendoza, San Juan, Catamarca, La Rioja, Córdoba et Buenos Aires, auxquelles s'est récemment ajoutée la province de Neuquén.

Avec plus de 10 000 hectares d'oliveraies prêtes à entrer en production, les perspectives de croissance de la production s'annoncent très bonnes. Lorsque cette zone commencera à produire, le volume disponible pour l'exportation devrait augmenter considérablement.

Pour donner un aperçu de l'expansion du secteur, au début des années 1990 les oliviers étaient cultivés sur quelques 29 600 ha. Le pays comptait environ 3 000 000 d'oliviers, avec un rendement national de 140 000 t, huile d'olive et olives de table confondues. (Source : Fédération oléicole argentine). En 2010, les oliviers étaient présents sur une superficie de 100 000 ha.

La densité des plantations oléicoles, établie à l'époque de la loi d'imposition différée, est généralement de 250 à 300 arbres/ha. (Source : *OLIVAE* 114)

3.3. Situation géographique

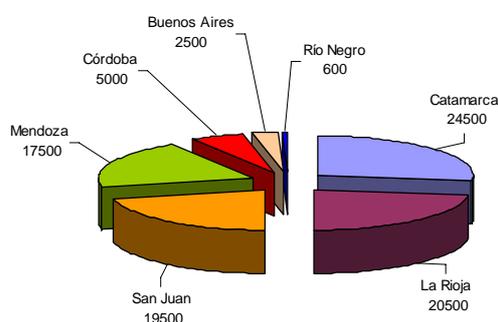


Figure 5. Répartition des régions oléicoles (ha) en Argentina (SAGPyA, Secrétariat de l'Agriculture, de l'Élevage, de la Pêche et de l'Alimentation de la République argentine, 2009)

Actuellement, l'oléiculture est principalement pratiquée dans les provinces de Catamarca, la Rioja, San Juan et Mendoza, comptant notamment comme principales zones productrices Valle Central, Pomán et Tinogasta pour Catamarca (24 500 ha) ; Chilecito, Aimogasta et La Rioja Capital pour La Rioja (20 500 ha) ; et Valle del Tulum, Jáchal et Ullum-Zonda pour San Juan (19 500 ha). Les oliviers sont également cultivés dans les provinces de Córdoba et Buenos Aires, ainsi qu'à Río Negro (600 ha), San Luis et Neuquén où des projets d'expansion ont récemment été mis en œuvre. (Source : *OLIVAE* 116)

3.4. Variétés

D'après les dernières études, voici les variétés identifiées pour chaque zone oléicole :

- Valle Central de Catamarca (province de Catamarca): Arbequina, Manzanilla et Coratina.
- Bolsón de Pipanaco (province de Catamarca): Arbequina, Manzanilla et Picual.
- Tinogasta et Fiambalá (province de Catamarca): Arbequina et Coratina.
- Chilecito (province de La Rioja): Arbequina, Barnea, Picual et Coratina.
- La Rioja Capital (province de La Rioja): Arbequina, Manzanilla et Picual.
- Poman (province de Catamarca): Arbequina, Barnea, Coratina et Frantoio.
- San Juan (province de San Juan): Arbequina, Frantoio, Picual, Coratina et Changlot Real.
- Jachal et Rodeo (province de San Juan): Arbequina et Changlot Real.
- Oasis Norte et Centro (province de Mendoza): depuis 2005, plus de 2 000 ha sont implantés dans des oliveraies monovariétales avec Arbequina, Picual, Coratina et Farga.
- Oasis Sur–San Rafael (province de Mendoza): Arbequina et Arauco.
- Coronel Dorrego (province de Buenos Aires): Arbequina, Farga, Nevadillo et Frantoio.

(Source : *OLIVAE* 116)

Arauco

Cette variété a probablement été obtenue par sélection de plants issus de semis introduits en Argentine par les Espagnols. Elle semble correspondre aux variétés chilienne Azapa et péruvienne Sevillana. Résistante au climat aride des zones les plus septentrionales de l'Argentine (Aimogasta), elle est très répandue en raison de l'excellente qualité de ses fruits (taille et couleur). Dans des conditions climatiques distinctes, sa productivité est plutôt faible.

Elle est partiellement autocompatible. Elle est caractérisée par une époque de floraison moyenne, un faible pourcentage d'avortement ovarien et une entrée en production moyenne. Les variétés identifiées comme ses pollinisateurs dans la littérature spécialisée sont Manzanilla, Arbequina, Pendolino, Morchiaio et Ascolana. Son pollen présente un grand pouvoir germinatif. Sa productivité est élevée et alternante. Ses fruits présentent une forte résistance au détachement. Arrivés à maturité, ils passent du vert au jaune verdâtre, au bordeaux puis au noir. La consistance de leur pulpe permet de les traiter de différentes manières. Leur pulpe se sépare facilement du noyau. Le rapport pulpe/noyau est élevé et la teneur en huile réduite.

Elle est susceptible au froid et à de nombreuses phytopathies : verticilliose, tuberculose, lèpre, noir de l'olive, cochenille et *Cercospora cladosporoides*. En revanche, elle est particulièrement tolérante aux sols arides, salins et calcaires.

(Source : Catalogue mondial des variétés de l'olivier, COI)

3.5. Huile d'olive : Production et rendement

La production d'huile d'olive connaît une augmentation constante depuis la fin des années 1990. L'Argentine a produit 11 000 t pour la campagne 1999/00, se plaçant au rang de 10^e producteur mondial. Depuis lors, sa production n'a cessé de s'accroître, atteignant les 18 000 t en 2004/05 et les 27 000 t en 2007/08.

3.6. Huile d'olive : Secteur de la transformation

La majorité des huileries sont modernes et équipées de système continu à deux phases. Ces installations modernes permettent au secteur oléicole argentin de proposer un produit de qualité supérieure et internationalement reconnu. Le secteur de la transformation est très concentré, et si le pays compte plus de 90 entreprises déclarées, 70 % de la production est assuré par 4 unités de transformation.

(Source : OLIVAE 114)

3.7. Huile d'olive : Commercialisation, consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

En Argentine, la consommation annuelle par habitant d'huile d'olive est inférieure à un quart de litre, contre 12 litres en Espagne. Cela s'explique par le penchant des Argentins pour les autres huiles végétales, et notamment de tournesol. C'est également la principale cause de la chute de 6,19 % de la consommation annuelle moyenne entre les deux décennies présentées dans le tableau 3.

La majorité de l'huile (69 % en 2007/08) est exportée en raison de son coût supérieur à celui des autres huiles végétales : l'huile d'olive est cinq à six fois plus chère que l'huile de soja ou de tournesol produite en Argentine. Aujourd'hui, la principale destination des produits argentins est les États-Unis, qui importent plus de 10 000 t d'huile d'olive vierge extra, suivi par le Brésil avec 8 000 t. Troisième pays importateur, l'Uruguay importe 460 t puis vient le Chili avec 380 t. En termes de pourcentage, les États-Unis ont acquis 50 % de l'huile produite par l'Argentine, tandis que le Brésil en importe 40 %. Les 10 % restants sont exportés vers plus de 35 pays. (Source : OLIVAE 116)

Les exportations ont grimpé de 116,98% entre les deux décennies (voir tableau ci-dessous).

Tableau 3. HUILE D'OLIVE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	8 950	16 150	80,44
Consommation	5 650	5 300	- 6,19
Exportations	5 300	11 500	116,98

Une étude des exportations par type de conditionnement montre une forte augmentation des exportations d'huile d'olive en vrac à hauteur de presque 20 000 t contre 5 000 t environ d'huile conditionnée.

Il est également à noter que les huiles d'olive exportées sont à 96 % vierges, la plupart classées dans la catégorie vierge extra, 3 % sont mélangées et 1 % raffinées. L'Argentine possède par conséquent un avantage concurrentiel à l'heure de se positionner comme fournisseur mondial exemplaire étant donné la qualité très supérieure de ses huiles destinées à l'exportation. (Source : OLIVAE 116)

3.8. Olives de table : production et rendement

Au cours de la campagne 1999/00, l'Argentine s'est placée au 9^e rang mondial, avec une production de 58 000 t. Dix ans plus tard, sa production a augmenté pour atteindre 220 000 t, conservant son rang dans le classement mondial.

Cette croissance de 380 % s'explique en partie par le fait que les nouvelles oliveraies plantées dans les années 1990, sont récemment entrées en production.

3.10. Olives de table : commercialisation, consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

La consommation est restée plutôt stable au cours de la dernière décennie, avec une moyenne de 16 600 t contre 15 750 t pour la décennie précédente (tableau 4).

En 2007/08, les exportations d'olives de table argentines s'élevaient à plus de 90 500 t, enregistrant une augmentation de 29 % par rapport à la campagne précédente (70 000 t). Il est intéressant de remarquer que ces exportations étaient de 36 000 t à la fin de l'année 2000. C'est assez représentatif de la croissance du marché de cette branche du secteur.

Le Brésil est le principal importateur des olives de table argentines (campagne 2007/08), avec plus de 53 000 t pour une valeur supérieure à 63 millions de dollars FOB. Les États-Unis viennent ensuite, avec 22 000 t importées et générant un bénéfice de 35 millions de dollars. À eux deux, ces pays acquièrent 83 % des exportations de l'Argentine. Les 17 % restants sont exportés vers plusieurs pays, et notamment le Venezuela, le Canada, l'Uruguay et le Chili. (Source : OLIVAE 116)

Tableau 4. OLIVES DE TABLE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	41 500	82 300	98,31
Consommation	15 750	16 600	5,39
Exportations	27 200	58 750	115,99

4. SOURCES

Base de données du COI

<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/130-survey-and-assessment-division>

Nations Unies

<http://data.un.org/Default.aspx>

Banque Mondiale

<http://data.worldbank.org/country>

FAOSTAT

<http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>

OLIVAE 114, *L'oliveraie dans les vallées arides du nord-ouest de l'Argentine* (provinces de Catamarca, La Rioja et San Juan), M. Gómez del Campo, A. Morales-Sillero, F. Vita Serman, M. C. Rousseaux & P. S. Searles. <http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivae-publications>

OLIVAE 116, *L'industrie oléicole locale en Argentine : Développement, perspectives et potentiel*, Fédération oléicole argentine. <http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivae-publications>