

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE AU MONTÉNÉGRO

### 1.1. Introduction



Figure 1. Situation géographique du Montenegro (Source : NU)

L'oléiculture est concentrée le long de la côte du Monténégro où elle aurait été introduite par les Grecs il y a des siècles. Au Moyen-âge, les autorités ont édicté des décrets et des recommandations stimulant l'expansion de l'oléiculture, qui atteignit son apogée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

La preuve tangible de cette ancienneté réside dans les oliveraies centenaires du pays qui abritent deux spécimens millénaires remarquables : le 'Stara Maslina' (vieil olivier en français) de Bar et le 'Veliki Maslinovo' (gros olivier) d'Ivanovici près de Budva, qui seraient âgés de plus de 2000 ans.

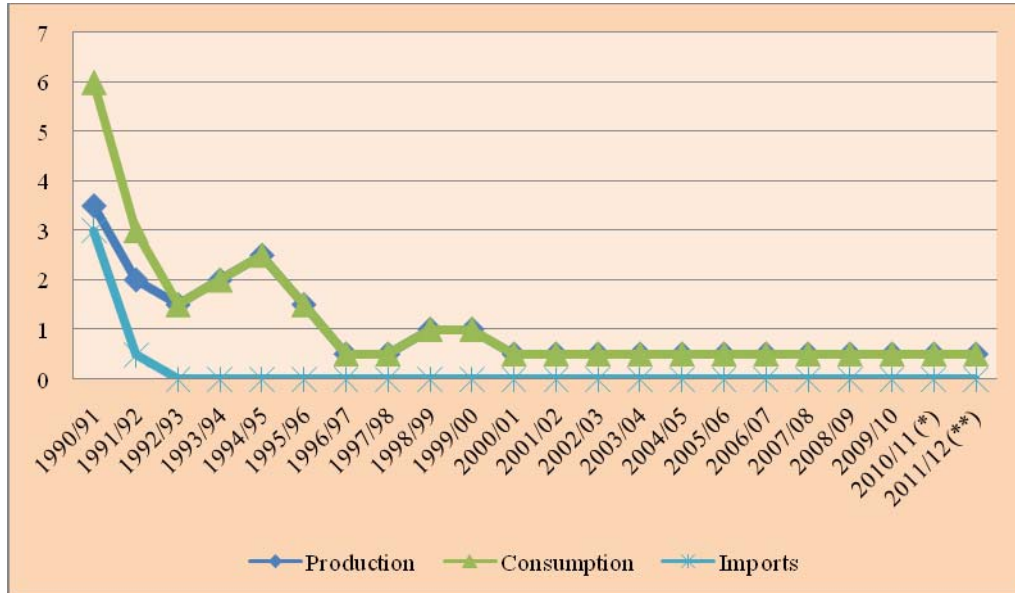
(Source : Université du Monténégro)

### 1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 13 812 km<sup>2</sup> (NU, 2008)
- Capitale : Podgorica (UN)
- Monnaie : Euro (EUR) (NU, 2008)
- Population : 624 213 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 60 % (Banque mondiale, 2010)
- Population rurale : 40 % (Banque mondiale, 2010)
- Espérance de vie : 71,6 ans (hommes), 76,5 ans (femmes) (NU, 2005/10)
- Principales exportations en volume : farine de blé, bière d'orge (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en volume : boisson non alcoolisées, farine de blé (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 12 590 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 12 676 (Banque mondiale, 2010)
- Emplois dans l'agriculture : 8,6 % (Banque mondiale, 2008)
- Femmes employées dans l'agriculture : 1 % (Banque mondiale, 2008)
- Hommes employés dans l'agriculture : 2 % (Banque mondiale, 2008)
- Emploi dans l'oléiculture : > 1 120 journées de travail (COI, 2008/09)

## 2. DONNÉES

### 2.1. Huile d'olive

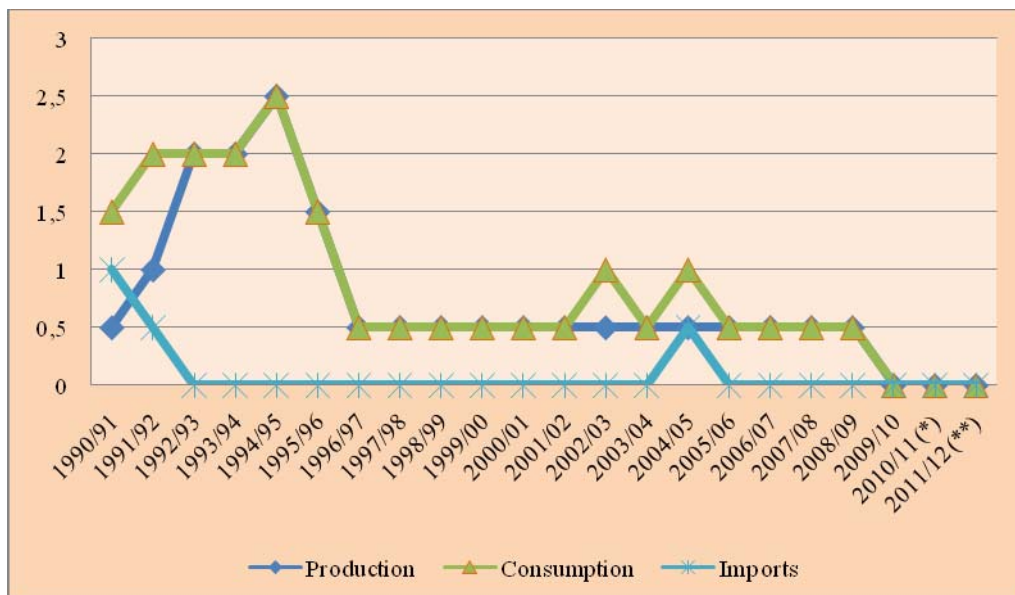


**Figure 2.** Production, consommation et importations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

\* Estimations

\*\* Prévisions (Source : COI)

### 2.2. Olives de table

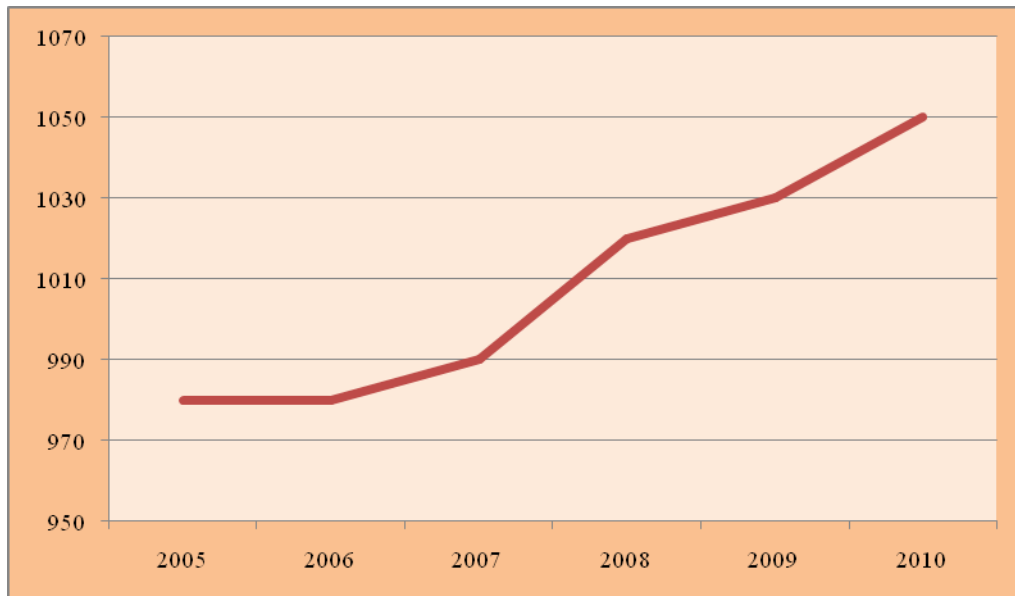


**Figure 3.** Production, consommation et importations d'olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

\* Estimations

\*\* Prévisions (Source :

### 2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture



**Figure 4.** Évolution de la superficie consacrée à l'oléiculture (ha) COI)

### 3. LE SECTEUR OLÉICOLE AU MONTÉNÉGRO

#### 3.1. Ressources oléicoles

Bien que la superficie oléicole ne représente pas plus de 0,1 % des terres agricoles du Monténégro et que l'oléiculture demeure un petit secteur, les sols et les conditions climatiques particuliers de la côte monténégrine, à l'instar des autres pays méditerranéens, sont propices à l'expansion de l'oléiculture,

Il existe des plantations relativement grandes dans les régions de Lustica (20 000 arbres) et d'Ulcinj-Valdanos (80 000 arbres) qui sont protégées par la loi. Près de 95 % des oliveraies du Monténégro appartiennent à des particuliers. (Source : Université du Monténégro)

En 2009, le pays comptait 3 000 exploitations agricoles avec des oliveraies, de moins de 5 ha. La plupart des plantations oléicoles avaient une superficie comprise entre 0,2 ha et 2,0 ha.

Les ressources oléicoles se répartissent en trois catégories de tranches d'âge (questionnaire du COI) :

- plantations jeunes (< 5 ans) : 150 ha
- plantations à pleine production (5-15 ans): 100 ha
- plantations âgées (> 50 ans): 800 ha

#### 3.2. Situation géographique



**Figure 5.** Région oléicole du Monténégro (Source : Université du Monténégro)

La région oléicole du Monténégro se situe entre les latitudes 18° 25' et 19° 25' Est, et 41° 52' et 42° 30' Nord. Les plantations couvrent environ 3 200 ha, soit environ un tiers de la surface consacrée aux arbres fruitiers, réparties le long des 293 kms de côte au climat méditerranéen.

La température moyenne est de 15,5°C, avec un minimum absolu de - 8,5°C et un maximum absolu de 40,0°C. Les précipitations annuelles moyennes au Monténégro sont de 1 652 mm. Les régions oléicoles sont principalement vallonnées (85 %), situés sur les versants des massifs montagneux d'Orjen, Lovcen et Rumija.

Les régions oléicoles de la côte monténégrine peuvent être divisées en deux sous-régions :

- la sous-région de Bar qui comprend les municipalités d'Ulcinj, Bar et Budva, où Zutica est la principale variété cultivée (95–98 %).
- la sous-région de Boka Kotorska comprenant les municipalités de Tivat, Kotor et H. Novi. Outre Zutica, d'autres variétés sont cultivées au Monténégro, telles que Crnica, Lumbardeška, Sitnica et Šaruljaidr. (Source : Université du Monténégro)

#### 3.3. Variétés

Il existe de nombreuses variétés autochtones (domestiquées ou non). De manière générale, c'est la Zutica qui prédomine (65 %), suivie de la Crnica (14,8 %), la Sitnica (5,5 %), la Lumbardeška (6,6 %) et de la Šarulja (4,5 %). Les 2 % restants correspondent à des variétés natives.

Les variétés étrangères – Picholine, Leccino, Coratina, Itrana et Ascolana tenera – représente près de 3 % du total des variétés cultivées. D'un point de vue agronomique, les variétés produisant de gros fruits et résistant aux basses températures hivernales sont celles qui présentent le plus d'intérêt.

### Zutica

La présence de cette variété sur la côte monténégrine remonte à des temps anciens.

C'est une variété vigoureuse et productive, mais son alternance marquée réduit significativement sa valeur.

Elle est caractérisée par une entrée en production et une époque de floraison précoce. Elle est autocompatible et présente un pourcentage élevé d'avortement ovarien. Sa productivité est élevée et alternante. Son époque de maturation est moyenne. Elle se développe bien sur des sols fertiles mais ne tolère pas les sols humides. Ses branches peuvent se casser facilement sous l'action du poids de la neige ou de vents forts. Ses fruits présentent une résistance élevée au détachement et sont généralement utilisés pour la production d'huile d'olive avec un rendement en huile de 22-23 %. Ils servent également pour la confiserie. Leur pulpe se sépare facilement du noyau et présente un ratio pulpe/noyau de 6.

Lorsque les conditions climatiques et sanitaires sont favorables, les fruits peuvent rester longtemps sur l'arbre, ce qui permet de retarder la récolte. Ils sont très appréciés par les consommateurs locaux qui les considèrent uniques pour la saveur de leur huile.

Elle est moyennement sensible à la maladie de l'œil de paon, sensible aux attaques de la mouche de l'olive et au froid, résistante à la tuberculose, à la lèpre et au *Cercospora cladosporioides*.

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

### **3.4. Huile d'olive : Production et rendement**

Au cours des dix dernières années, la production nationale d'huile d'olive était de 500 t en moyenne, quand elle s'établissait à 1 600 t au cours de la décennie 1990/91–1999/00, soit un déclin marqué de 68,75 %. D'après le Bureau des statistiques du Monténégro, le pays comptait 447 900 arbres en 2010, pour un rendement de 2 343 t d'olives.

Dans les plantations, les pratiques culturales et la récolte sont complètement mécanisées sur 600 ha, partiellement mécanisées sur 400 ha et non mécanisées pour cause d'inadéquation sur 50 ha.

### **3.5. Huile d'olive : le secteur de la transformation**

Le secteur de la transformation compte 25 huileries, dont 15 dotées de presses et/ou super presses. Les dix autres huileries sont dotées d'un système continu à deux phases, localisées dans les régions oléicoles du Sud. Les huileries traitent en moyenne 250 à 500 kg de fruits/heure.

En 2009/10, par catégories d'huiles d'olive, le Monténégro a produit 300 t d'huile d'olive vierge (jusqu'à 2°), 240 t d'huile d'olive vierge courante (jusqu'à 3,3°) et 60 t d'huile d'olive vierge extra (jusqu'à 0,8°)

(Source : questionnaire du COI)

### **3.6. Huile d'olive : distribution et consommation sur le marché intérieur**

Au cours de la dernière décennie, les monténégrins ont consommé en moyenne 500 t d'huile d'olive par an, ce qui constitue une diminution considérable de la consommation par rapport aux 1 950 t annuelles de la décennie précédente (tableau 3).

En 2009/10, campagne de référence utilisées dans le questionnaire du COI, les prix à la production en moyenne étaient de 1,5 €/kg pour des olives traditionnelles (non biologiques)

La production nationale ne suffit pas à couvrir les besoins en termes de consommation sur le marché intérieur, obligeant le Monténégro à importer de l'huile d'olive d'Italie, d'Espagne et de Grèce.

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

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	1 600	500	- 68,75
Consommation	1 950	500	- 74,36

### 3.7. Le secteur des olives de table

Entre 2000/01 et 2009/10, la production d'olives de table était en moyenne de 450 t, affichant une considérable diminution par rapport aux niveaux de la décennie précédente (voir tableau ci-dessous). La consommation a suivi la même tendance, tombant de 1 350 t dans les années 1990 à 550 t pour les années 2000, soit une chute de 59,26 %.

Le rendement dans les plantations de variétés d'olives de table était de 300 kg/ha en moyenne.

**Tableau 4. OLIVES DE TABLE** (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	1 150	450	- 60,87
Consommation	1 350	550	- 59,26

### 3.8. Mesures récentes

Le ministère de l'Agriculture a assigné des fonds pour encourager la revitalisation des oliveraies du Monténégro, la plupart requérant des tailles régénératives et le renouvellement des arbres.

## 4. SOURCES

### Questionnaire du COI

### 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>

### Université du Monténégro, Faculté biotechnique, Centre pour les cultures subtropicales, Bar

<http://www.efncp.org/download/OlivefarminginMontenegro.pdf>