



### SOMMAIRE

#### Éditorial

- I. Aperçu du secteur oléicole en Tunisie
  - II. La Tunisie, une oliveraie millénaire (histoire de l'olivier en Tunisie)
  - III. Les principaux acteurs de la filière huile d'olive en Tunisie
  - IV. Les olives en Tunisie : variétés selon les régions et modes de production
  - V. L'ouverture sur l'international
  - VI. L'huile d'olive conditionnée
  - VII. Les structures d'appui à l'exportation de l'huile d'olive de Tunisie
  - VIII. L'huile d'olive biologique en Tunisie : de larges perspectives et un avenir prometteur
  - IX. La stratégie gouvernementale en matière d'oléiculture à l'horizon 2020
  - X. La valorisation des margines pour améliorer la qualité des sols dans les zones arides.
- Conclusion

Message du Directeur exécutif du Conseil oléicole international à l'occasion de la célébration de la Journée mondiale de l'olivier



**OLIVÆ****Journal officiel du Conseil oléicole international**

Publié en : anglais, arabe, espagnol, français et italien.  
Revue évaluée par les pairs.

Príncipe de Vergara, 154  
28002 Madrid, Espagne  
Tél. : 34-915 903 638  
Fax : 34-915 631 263  
E-mail : [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org)

ISSN : 0255-996X  
Dépôt légal : M-18626-1984

Les appellations employées dans la présente publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Secrétariat exécutif du COI aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le contenu des articles figurant dans la présente publication ne reflète pas nécessairement le point de vue du Secrétariat exécutif du COI en la matière.

La reproduction totale ou partielle des articles d'OLIVÆ est autorisée sous réserve expresse de la mention d'origine.

# SOMMAIRE

OLIVÆ | N°124

- 3** **Éditorial**
- 4** **I. Aperçu du secteur oléicole en Tunisie**
- 8** **II. La Tunisie, une oliveraie millénaire (histoire de l'olivier en Tunisie)**
- 11** **III. Les principaux acteurs de la filière huile d'olive en Tunisie**
- 23** **IV. Les olives en Tunisie : variétés selon les régions et modes de production**
- 26** **V. L'ouverture sur l'international**
- 28** **VI. L'huile d'olive conditionnée**
- 29** **VII. Les structures d'appui à l'exportation de l'huile d'olive de Tunisie**
- 30** **VIII. L'huile d'olive biologique en Tunisie : de larges perspectives et un avenir prometteur**
- 33** **IX. La stratégie gouvernementale en matière d'oléiculture à l'horizon 2020**
- 34** **X. La valorisation des margines pour améliorer la qualité des sols dans les zones arides. Conclusion**
- 36** **Message du Directeur exécutif du Conseil oléicole international à l'occasion de la célébration de la Journée mondiale de l'olivier**

## Éditorial

Je suis heureux de vous présenter le numéro 124 d'*OLIVÆ*, une édition spéciale rendue possible grâce au soutien généreux de la Tunisie.

La participation de l'Office National de l'Huile de Tunisie (dont le président représente la Tunisie en tant que chef de délégation au Conseil) et des experts que cette institution a rassemblés pour la préparation du numéro 124, a été essentielle pour mener ce projet à terme.

Leur contribution nous a en effet permis d'accéder à des informations détaillées sur l'ensemble du secteur oléicole tunisien, avec des articles consacrés à la production tunisienne et à sa présence sur le marché international et illustrant les mesures nationales de promotion des exportations, la politique oléicole gouvernementale à l'horizon 2020 et les innovations technologiques.

Le numéro 124 d'*OLIVÆ* offre au lecteur des informations de première main sur les principaux acteurs en amont et en aval du secteur oléicole tunisien, sa participation au marché international, ses politiques de subventions à l'exportation, l'avenir prometteur et ambitieux de l'huile d'olive biologique tunisienne et les progrès réalisés en matière de recyclage des margines.

À la fin de ce numéro, le lecteur trouvera le texte de la déclaration prononcée à l'occasion de la Journée mondiale de l'olivier, un événement spécial et de grande importance pour tous les acteurs du monde oléicole, qui a été célébré en 2017 au siège du COI à Madrid.

**Abdellatif Ghedira**  
Directeur exécutif

## I. Aperçu du secteur oléicole en Tunisie

La Tunisie est le pays du Sud de la Méditerranée le plus connu dans le domaine de la culture des oliviers et de l'exportation de l'huile d'olive, après l'Union européenne.

L'oléiculture constitue pour la Tunisie la principale activité agricole et son rôle socio-économique revêt une importance capitale. L'ancrage de cette culture dans les traditions tunisiennes, qui privilégient la production et la consommation de l'huile d'olive, fait que l'olivier contribue à la formation du revenu de 309 000 exploitants. Ainsi, l'oléiculture constitue une activité principale pour 60 % des exploitants agricoles employés dans les différents maillons de la filière oléicole (mécanisation, taille, cueillette, transport, trituration, stockage, commercialisation, etc.), représente le gagne-pain direct ou indirect de plus d'un million de personnes et génère 34 millions de jours de travail par an, ce qui équivaut à plus de 20 % de l'employabilité dans le secteur de l'agriculture.

### A. Quelques chiffres clés du secteur

- Plus de 309 000 producteurs, soit 65 % de l'ensemble des exploitants agricoles.
- Plus de 1 750 huileries, 15 unités de raffinage, 14 unités d'extraction d'huile de grignons d'olive et plus de 40 usines de mise en bouteille modernes constituent le secteur agro-industriel de cette branche d'activité.
- Plus de 200 négociants et exportateurs privés assurent, à côté de l'Office National de l'Huile, l'exportation d'une moyenne de 140 000 tonnes par an sur une production moyenne de 175 000 tonnes par an, soit 80 %.

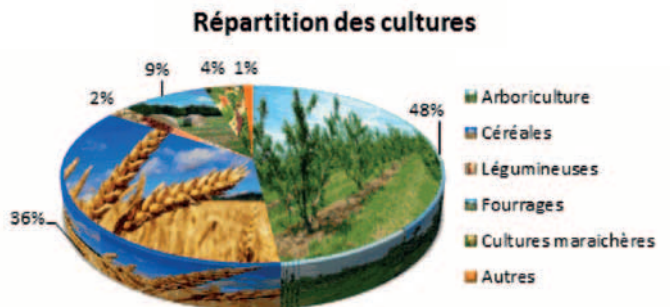


- Des structures d'appui et d'encadrement du secteur : le ministère de l'Agriculture, les commissariats régionaux au développement agricole, les instituts de recherche, ainsi qu'une profession agissante relevant de l'Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche (UTAP) et de l'Union Tunisienne de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat (UTICA).

## B. Les principaux volets de la filière : la production, la transformation, la consommation et les échanges extérieurs

### 1. La production

L'olivieraie tunisienne est répartie sur un tiers environ des superficies cultivées dans le pays, soit 1,8 million d'hectares de plantations d'oliviers.



La culture de l'olivier est conduite à 95 % en sec dans des conditions climatiques variées. Le nombre d'oliviers en Tunisie est estimé à environ 60 millions (dont 30 % dans le Nord, 45 % dans le Centre et 25 % dans le Sud). Les oliviers sont plantés le plus souvent en monoculture et parfois en intercalaire avec d'autres arbres fruitiers.

Malgré la modernisation du secteur, notamment grâce à l'expansion des cultures intensives et super-intensives, les rendements en olives demeurent encore en deçà du potentiel réel.

La production oléicole tunisienne est très fluctuante d'une année à l'autre, en raison du phénomène de l'alternance biologique de l'olivier et de conditions climatiques extrêmement aléatoires. La production d'olives à huile

durant la période 2010/11–2015/16 est estimée à environ 706 500 tonnes par an, soit 142 000 tonnes d'huile. Le Sud assure 50 % de la production d'olives, contre 29% dans le Centre et 21 % dans le Nord. Par ailleurs, la teneur en huile des olives produites dans le Sud est légèrement plus élevée que dans les autres régions. Le Sud contribue donc à hauteur de 55 % de la production totale d'huile, contre 27 % pour le Centre et 18 % pour le Nord.

La densité moyenne du verger est comprise entre 100 et 150 arbres par hectare et ce, dans les champs irrigués. Dans les vergers à forte pluviométrie cultivés pour la production de l'huile d'olive, la densité est de 40 arbres par hectare. Pour ce qui est des oliviers produisant des olives de table, la densité du verger varie entre 200 arbres par hectare en régime irrigué et 100 arbres par hectare sous culture sèche.

En règle générale, on compte 100 oliviers/ha dans le Nord, 60 arbres/ha dans le Centre et 20 arbres/ha dans le Sud. Actuellement, plus de 2 000 ha de vergers sont conduits en super-intensif et produisent une moyenne de 7 à 8 tonnes par ha.

Enfin, les rendements moyens de la Tunisie sont généralement jugés en deçà des potentialités. Ils pourraient en effet atteindre le triple dans le Nord et le Centre et le double dans le Sud. Le rendement moyen (olive/ha) varie de manière significative selon les régions et la pluviométrie. Selon des estimations approximatives, les vergers d'olives à huile donnent des rendements allant de 600 kg/ha à 900 kg/ha, alors que le rendement pour les olives de table est de 1 400 kg/ha.

Hormis le fait que les surfaces cultivées ne cessent de s'étendre, de grands efforts ont été fournis afin de moderniser le secteur, le but étant notamment de mettre en lumière les propriétés organoleptiques propres aux variétés de provenance tunisienne, telles que la variété *Chétoui* connue pour sa grande richesse en polyphénols.

Grâce à ses récoltes abondantes ayant concurrencé celles des principaux pays producteurs, la Tunisie demeure un maillon important dans l'ensemble de la sphère oléicole.



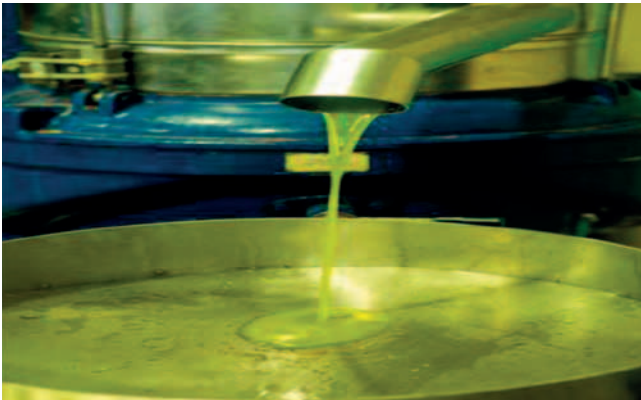
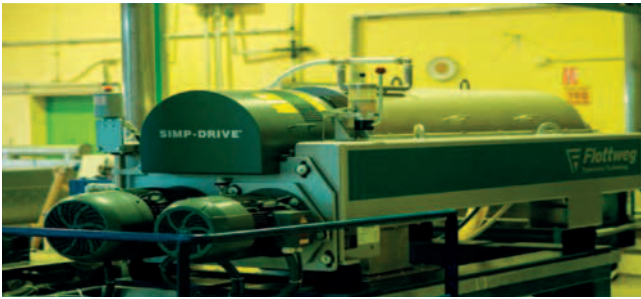
## 2. La transformation

Plus de 1 750 huileries, 15 unités de raffinage, 14 unités d'extraction de l'huile de grignons d'olive et 35 usines de mise en bouteille constituent le secteur agro-industriel de cette branche d'activité. L'olivier à huile fait fonctionner un tissu industriel composé de 1 707 huileries ayant une capacité théorique de trituration d'olives de 43 680 t/8 h journalières, réparties sur le plan géographique comme suit : le Nord : 18 % (Tunis, Manouba, Ariana, Ben Arous, Bizerte, Beja, Jendouba, Le Kef, Siliana, Zaghouan, Nabeul) ; le Sahel : 28 % (Sousse, Monastir, Mahdia) ; la région de Sfax : 33 % ; le Centre et le Sud-ouest : 15 % (Kairouan, Kasserine, Gafsa, Sidi Bouzid) ; et le Sud-est : 6 % (Médnine, Gabès, Tataouine).



Le secteur de la transformation a été témoin durant cette dernière décennie de la création et de la modernisation des moulins, parallèlement à l'élimination progressive des huileries traditionnelles. De ce fait, la capacité de trituration est passée de 8 000 t/jour en 1986 à plus de 40 000 t/jour ces dernières années. Toutefois, malgré la modernisation du secteur, des efforts supplémentaires restent encore à fournir puisque les huileries traditionnelles existent encore dans une proportion non négligeable (35 %).





Toutefois, la modernisation du secteur, unie à l'amélioration des pratiques de culture, a permis l'amélioration de la production sur le plan qualitatif et quantitatif. Plus des deux tiers de la production tunisienne se distingue par sa qualité supérieure (selon la norme commerciale du Conseil oléicole international (COI) pour le classement des huiles d'olives). En effet, nos agriculteurs et oléifacteurs adoptent de bonnes pratiques de stockage des olives, notamment :

- Ils évitent la récolte des olives dans des conditions humides,
- Les olives ramassées au sol sont lavées soigneusement dès que possible,
- Ils évitent de mélanger des olives de différentes variétés à des degrés différents de maturité,
- Ils séparent les olives saines de celles abimées ou fortement blessées,
- Ils placent les olives dans des caisses car les tissus de la pulpe sont amollis et les cellules riches en huile sont sensibles aux lacerations et aux compressions de l'ensachage,
- Ils veillent à transporter les olives cueillies dans la journée, vers l'huilerie, le plus tôt possible, afin d'éviter les processus hydrolytiques, lipolytiques ou oxydatifs qui détériorent la qualité de l'huile obtenue et qui sont favorisés par le tassement des olives ainsi que par l'absence d'aération.

La transformation du secteur a également généré la création de raffineries et leur nombre est passé de 10 à 14 ces dernières années. Cependant, la faible demande en huile d'olive raffinée fait qu'elles exercent principalement pour raffiner les autres huiles végétales.

Quant aux huileries, elles sont souvent sous-utilisées, en particulier pendant les années de faible production. Si cette sous-utilisation est aggravée par la saisonnalité de la production, il convient d'ajouter que même pendant les années de bonne récolte, les presses fonctionnent rarement plus de 90 jours par an.

### 3. La consommation

L'huile d'olive produite en Tunisie est destinée à alimenter un marché intérieur dont la consommation actuelle se chiffre entre 30 000 et 40 000 t par an. Une estimation plus précise est difficile à établir compte tenu de la multitude des pratiques et des modes de commercialisation et de consommation. En effet, l'autoconsommation et les approvisionnements directs auprès des huileries ou à travers des circuits informels dominent le marché local. Notons cependant que la consommation d'huile d'olive a chuté de 26,19 % entre les deux dernières décennies, sous l'effet de deux facteurs :

- La hausse des prix de l'huile d'olive qui devient inaccessible à une grande frange de la population tunisienne. En effet, le prix moyen a dépassé les 8 DT par litre.
- Le développement de la commercialisation des huiles végétales (tournesol et surtout maïs), dont le raffinage et le conditionnement locaux ont été encouragés depuis le milieu des années 2000 pour alléger l'intervention de l'État en matière de soutien de l'huile compensée (soja).

Le graphique ci-dessous décrit l'évolution de la consommation d'huile d'olive (en milliers de tonnes).



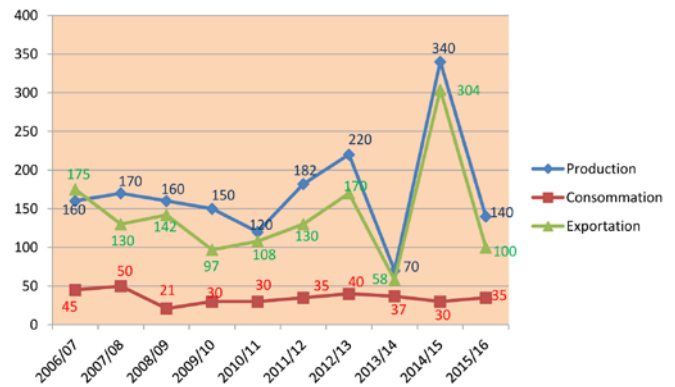
#### 4. Évolution de la commercialisation

Les premiers accords d'exportation ont été conclus avec l'Union Européenne dans les années 1980. Depuis, ce marché est devenu le client traditionnel pour l'huile d'olive tunisienne, avec plus de 80 % des exportations. Au cours des années 1980, l'Italie était le premier client de la Tunisie. Les ventes tunisiennes vers l'Italie s'élevaient en moyenne à 58,2 % des exportations totales sur la même période. Le deuxième client européen était la France. Les deux marchés, français et italien, avaient des demandes différentes. L'Italie était essentiellement importatrice d'huile d'olive lampante pour alimenter ses raffineries, tandis que la France était importatrice d'huile de qualité pour la consommation directe. Aujourd'hui, l'Union européenne reste toujours le marché prioritaire de l'huile d'olive tunisienne mais les autres destinations sont multiples. En effet, en plus des destinations classiques comme l'Italie et la France, l'Espagne et le Portugal sont devenues de nouvelles destinations européennes, tout comme les États-Unis qui sont désormais un marché classique pour la Tunisie, puisque 52 % de l'huile d'olive qui y est consommée est d'origine tunisienne. L'Amérique du Sud, l'Afrique sub-saharienne et l'Afrique du Nord, mais également le Moyen-Orient et les pays du Golfe et l'Asie et l'Australie ont eux aussi été conquis par l'huile d'olive tunisienne ces dernières années. Aujourd'hui, l'huile d'olive de Tunisie est exportée dans les cinq continents.



En synthèse de tout ce qui a été dit plus haut, le graphique ci-dessous retrace l'évolution de la production, de la consommation et des exportations (en milliers de tonnes) de l'huile d'olive tunisienne durant la dernière décennie.

#### Production, consommation et exportations tunisiennes durant la dernière décennie



## II. La Tunisie, une oliveraie millénaire



L'olivier a façonné, au fil des millénaires, les paysages, l'histoire, la culture et la gastronomie du bassin Méditerranéen, qui est encore aujourd'hui le cœur productif et commercial de l'huile d'olive. L'oléiculture y est en fait une activité synonyme d'histoire ancienne et récente de la population. Si le bassin Méditerranéen est considéré comme le berceau de notre civilisation, l'olivier fait également partie de notre culture. Pendant des milliers d'années, l'huile d'olive a été importante dans toutes les grandes civilisations qui ont prospéré en Méditerranée et en Tunisie. Riche de son histoire dans la région du bassin Méditerranéen, l'olivier fut amené du Moyen-Orient en Tunisie par les Phéniciens, fondateurs de Carthage. De nombreuses civilisations méditerranéennes, Phéniciens, Grecs, Carthaginois, Romains puis Arabes se relayèrent à travers l'histoire dans une tradition livrée de père en fils pour transmettre le savoir-faire de la culture de l'olivier.



La Tunisie est ainsi devenue l'héritière de deux mille ans de savoir-faire en matière de culture d'oliviers et donc « une oliveraie par excellence », avec des plantations qui s'étalaient sur une grande partie du territoire, en commençant par l'île de Cyraunis (Kerkena) en passant par Byzacène (le Cap bon) et Hadrumète (Sousse) pour finir dans les steppes de Kasserine et, dans le Sud, autour de Zarzis et de l'île de Djerba.

À l'époque des Carthaginois, une véritable culture de l'olivier commença à se répandre grâce aux avantages accordés aux paysans qui créaient des olivettes. Puis, les Romains la développèrent davantage, en intensifiant l'irrigation sur cette terre où la pluie se faisait rare, et en inventant la technique d'extraction de l'huile, comme en témoignent les fouilles de Sbeitla et El Jem, les nombreuses mosaïques romaines découvertes à Sousse, les objets archéologiques et ethnographiques et les ustensiles recueillis, qui certifient l'importance de l'huile d'olive dans la vie de tous les jours et l'art de vivre des peuples à travers l'histoire de la Tunisie.







On peut encore admirer les vestiges spectaculaires du Temple des Eaux, source d'approvisionnement des eaux de Carthage et d'irrigation des terres agricoles par la voie des aqueducs, sur une distance de 132 km, à Zaghouan. Enfin, les Arabes d'Andalousie s'installèrent en Tunisie, profitant des facilités offertes à l'époque pour acquérir des fermes et cultiver l'olivier.

De plus, et en raison de son importance dans la vie quotidienne des peuples dans l'Antiquité, l'huile d'olive a donné lieu à un commerce florissant et est devenue une source de richesse pour toutes les civilisations qui ont marqué l'histoire de la Tunisie.

Les habitants des pays des deux rives de la Méditerranée ont profité de cette culture et de ses bienfaits au cours de leur histoire. Outre l'olive et l'huile, ils ont utilisé également les branches (baguettes) comme bois, la valeur calorique des grignons pour le bétail et parfois certaines margines comme engrais biologique sur les sols sableux (expériences déjà entamées en Tunisie).



D'après les nombreux historiens, en Afrique du Nord, principalement dans les quatre pays du Maghreb (Maroc, Algérie, Tunisie et Libye), la culture de l'olivier est passée par plusieurs périodes. Nous relevons :

1. La période romaine, où les plantations sont un facteur de fixation (exploitations et pressoirs observés sur tout le territoire tunisien).
2. Le Moyen-âge et les périodes modernes et contemporaines (XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles).

L'historien El Yaquoubi décrivait que l'olivier régnait dans la région sfaxienne au IX<sup>e</sup> siècle puis qu'au XI<sup>e</sup> siècle une dégradation des superficies plantées a été constatée. Durant la période coloniale, certaines régions comme le Sahel tunisien, les hautes plaines du Nord, Béja, Siliana, le Kairouannais, Sidi Bouzid et la presqu'île de Zarzis ont été replantées. En Tunisie, le maximum de l'extension de la culture de l'olivier reste toutefois la période romaine, comme de vieux oliviers nouveaux en témoignent dans le Nord (cap Bon) et dans le Sud (en particulier à Djerba).



Selon **Tahar Ghalia**, Conservateur du musée du Bardo, la culture des oliviers et les techniques de pressurage en Tunisie remontent au savoir-faire ancestral des Phéniciens. Des écrits d'Hérodote témoignent de la présence d'oliviers, à son époque, sur les îles Kerkennah. En outre, la découverte de la villa romaine de Wadi Arremel à Zriba (Zaghouan), apporte un témoignage concret de l'importance de cette culture. À partir de la taille des cuves, on a pu déterminer que le domaine pouvait atteindre cent mille hectares. Les ruines prouvent que la méthode de pressurage utilisée était celle du levier. Plusieurs autres vestiges attestent des liens profonds qui existent entre l'histoire du pays et l'huile d'olive.

Cette oliveraie millénaire ne peut tout de même pas rester archaïque et la Tunisie a, dans ce sens, fourni et ne cesse de fournir des efforts pour développer le secteur de l'olivier, tout en s'alignant sur les modèles des grands producteurs européens, de l'amont à l'aval, de la recherche aux établissements publics, aux producteurs publics et privés et aux oléifacteurs pour arriver aux exportateurs et au label tunisien.

## III. Les principaux acteurs de la filière huile d'olive en Tunisie

### 1. En amont

#### A. La recherche



#### L'Institut de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles (IRESA)

L'Institut de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles est un établissement public à caractère administratif doté d'une personnalité civile et d'autonomie financière.



#### Mission de cette institution

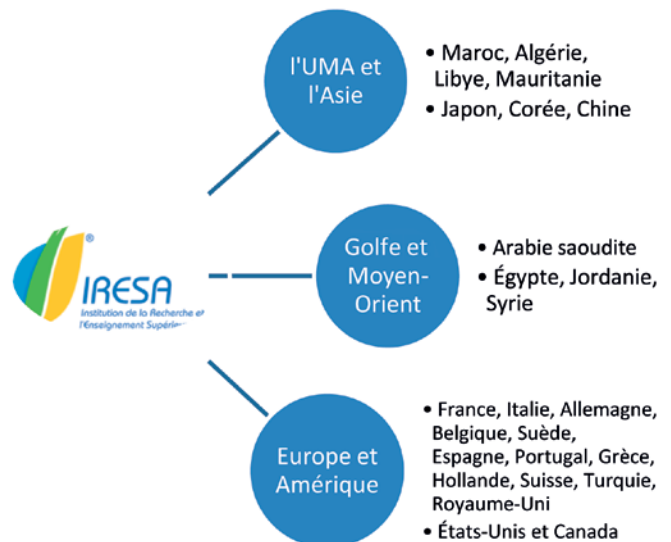
L'IRESA est chargée d'accomplir les missions suivantes :

- veiller à la promotion de la recherche agricole dans le cadre de la politique générale de l'État dans ce domaine, en assurant la liaison entre les Établissements de Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles d'une part, et la vulgarisation agricole et les producteurs d'autre part ;

- élaborer les programmes de recherche agricole et les budgets nécessaires pour leur réalisation, suivre l'exécution de ces programmes et en assurer l'évaluation, tout en veillant à la coordination et à la complémentarité entre les Établissements de Recherche et d'Enseignement Supérieur dans les domaines agricoles ;
- veiller à ce que les Établissements de Recherche et d'Enseignement Supérieur Agricoles soient au service de la production agricole et du développement.

#### Liens bilatéraux et coopération multilatérale

L'IRESA entretient des liens bilatéraux importants avec les pays de l'UMA (Union du Maghreb arabe), du Moyen-Orient, du Golfe, d'Europe, d'Amérique et d'Asie.



Dans le cadre de la coopération multilatérale, l'IRESA participe à plusieurs projets et programmes de recherche dans le cadre des programmes-cadres de recherche-développement financés par l'Union européenne en collaboration avec des équipes scientifiques des deux rives de la Méditerranée.

#### Participation à des programmes de recherche

L'IRESA participe à plusieurs programmes de recherche-développement régionaux et interrégionaux

en collaboration avec des organisations internationales telles que:

- Le Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM)
- Le Centre Arabe pour l'Étude des Zones Arides et des Terres Sèches (ACSAD)
- L'Organisation Arabe pour le Développement Agricole (OADA)
- L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
- L'Agence Internationale de l'Énergie Atomique (AIEA)
- Le Centre International de Recherche dans les Zones Arides (ICARDA)
- Le Fonds International de Développement Agricole (IFAD)
- L'Agence Universitaire de la Francophonie (AUF)
- L'Agence Française de Développement (AFD)
- Biodiversity International
- Agricultural & Applied Economics Association (AAEA)
- L'Institut de Recherche pour le Développement (IRD)
- Le Conseil Oléicole International (COI)

Missions de l'IRESA en matière de recherche



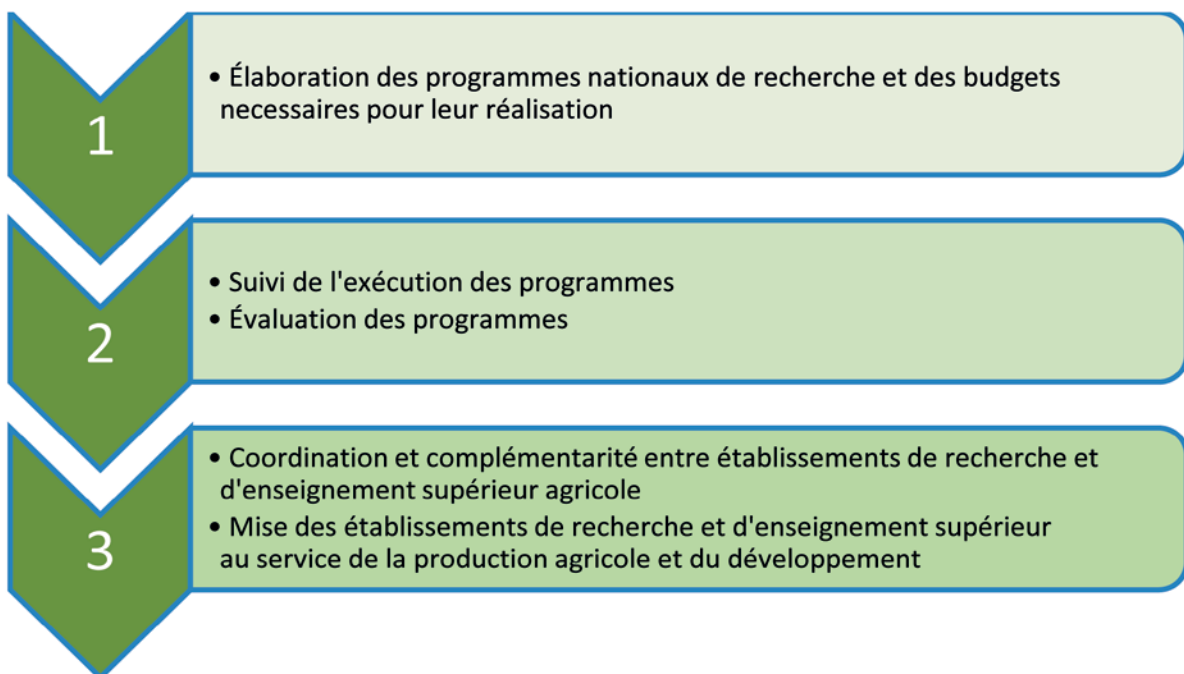
**L'Institut de l'Olivier**

L'Institut de l'Olivier est un établissement public à caractère administratif placé sous l'autorité du ministère de l'Agriculture et rattaché à l'Institution de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles (IRESA).



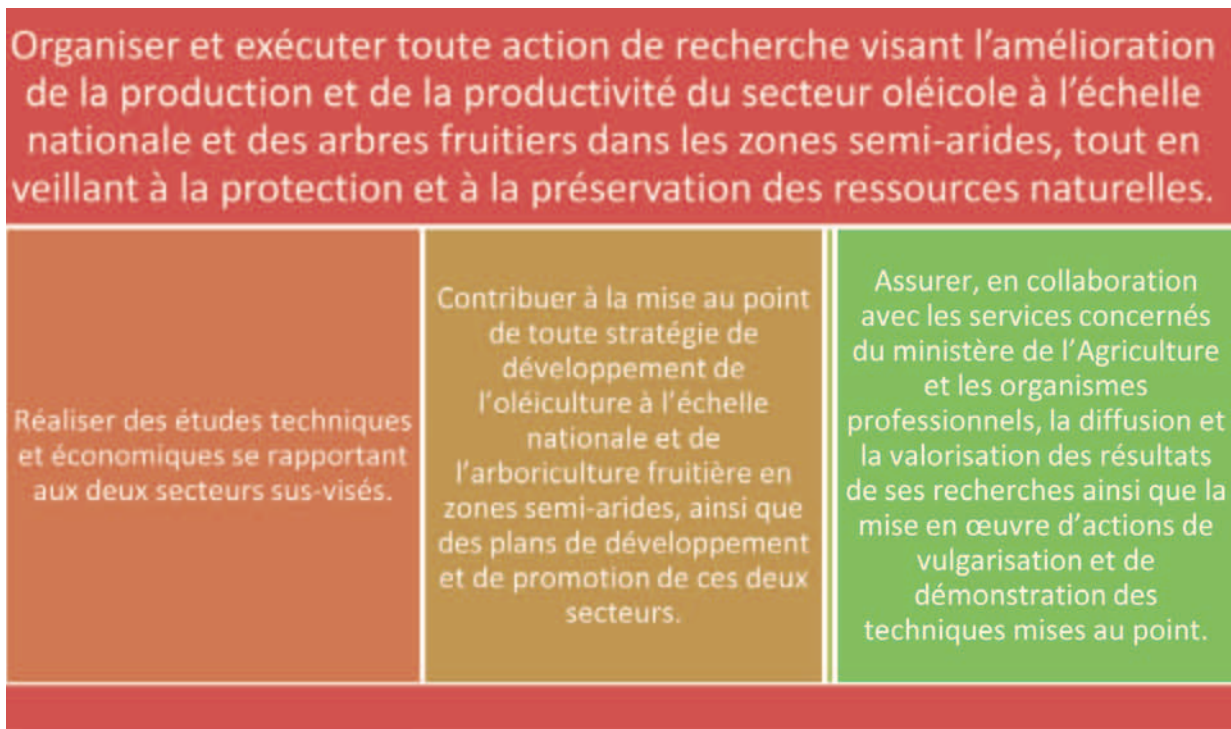
Missions

C'est un institut de recherche spécialisé en oléiculture, oléotechnie et arboriculture fruitière, chargé



d'entreprendre toutes actions de recherche, d'étude et d'expérimentations de nature à développer et promouvoir le secteur oléicole et celui de l'arboriculture

fruitière en zones semi-arides, sur les plans agronomique, technologique et économique. Il est également chargé de :



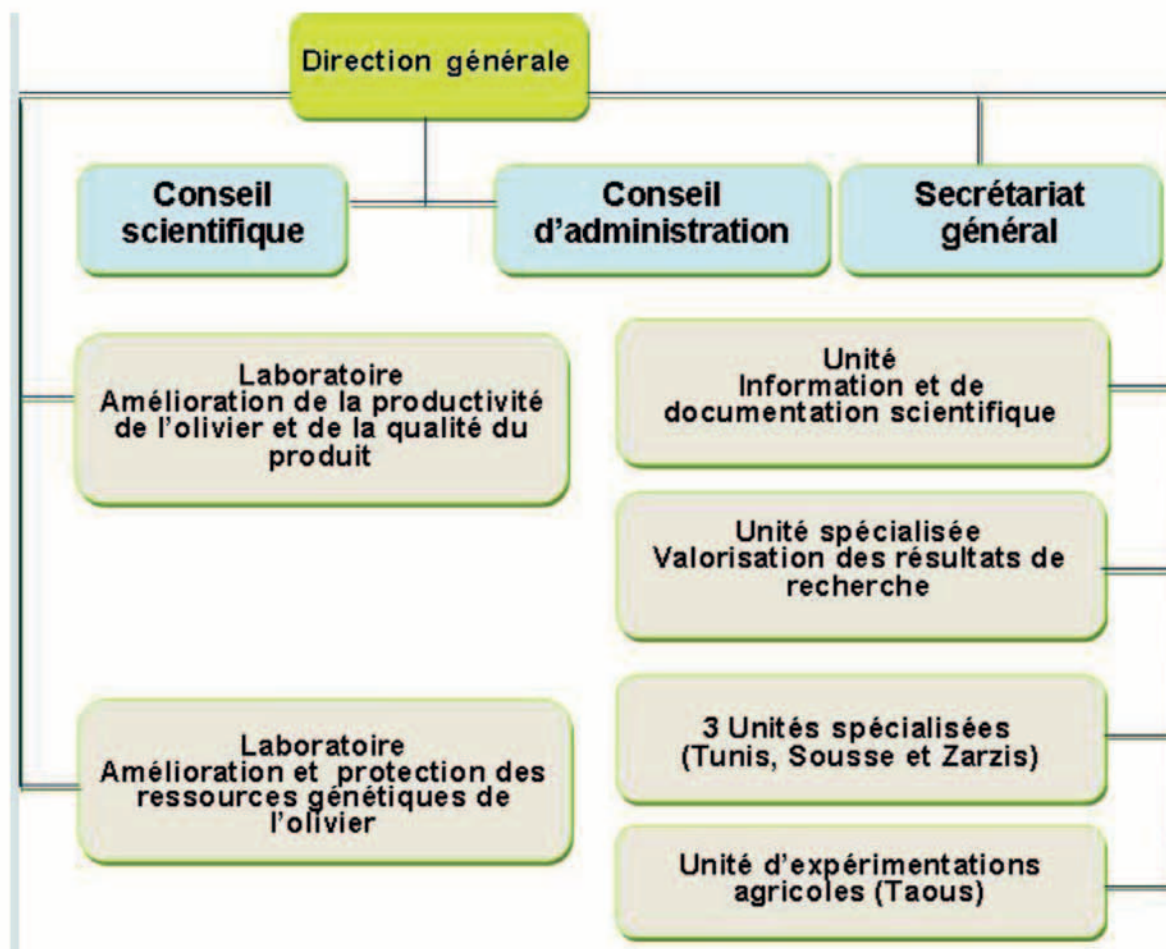
D'un point de vue général, les activités se font sous forme de recherches, de formations, de vulgarisation et de participation au développement.

Sur le plan structurel, l'Institut dispose d'un siège social, d'une annexe et d'une unité d'expérimentation agricole à Sfax. Des stations régionales sont aussi réparties entre Tunis, Sousse et Zarzis.

#### Coopération de l'Institut de l'Olivier sur le plan international

L'Institut coopère, dans le cadre de recherches et de projets, avec des organismes internationaux tels que :

- L'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA)
- Le Conseil oléicole international (COI)
- Le Fonds commun pour les produits de base (CFC)
- Le Centre international des hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM)
- L'Université de Cordoue (Espagne)
- L'Université de Porto (Portugal)
- La Station expérimentale Aula Dei-EEAD-CSIC (Espagne)
- La Station expérimentale de Zaidin du Conseil scientifique et de la recherche (Espagne)
- L'Université de Pérouse (Italie)
- Le Centre de recherche en oléiculture et industries (Italie)
- Le Département de normalisation et qualité alimentaire de l'Institut des matières grasses (Espagne)
- L'IFAPA (Espagne)
- Le Centre wallon de recherches agronomiques de Gembloux (Belgique)
- L'Université de Kwazulu Natal de Pietermaritzburg (Afrique du Sud)
- La Faculté d'agriculture et des sciences alimentaires de l'Université de Manitoba (Canada)
- L'Institut de lutte biologique de Darmstadt (Allemagne)
- L'Université de Geisenheim (Allemagne)
- La Faculté de pharmacie de Barcelone (Espagne)



- La Faculté des sciences Saint-Jérôme de Marseille (France)
- L'Université de Borj Bouararidj (Algérie)
- Le Laboratoire Évolution et systématique des végétaux – Université Paris XI (France)
- Le CRA - OLI Centre de Recherche de Calabre (Italie)
- L'Université d'Aix-Marseille (France)
- L'Institut national de la recherche agronomique de Montpellier (France)

## B. L'encadrement et le développement

### L'Office National de l'Huile

L'Office National de l'Huile (ONH) a été créé en 1962 sous la forme d'un établissement public à caractère industriel et commercial. Par décret loi n° 7013 du 16 octobre 1970, sa forme juridique a évolué en un Établissement Public Interprofessionnel à caractère industriel et commercial sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, des Ressources hydrauliques et de la Pêche.



### Les Missions

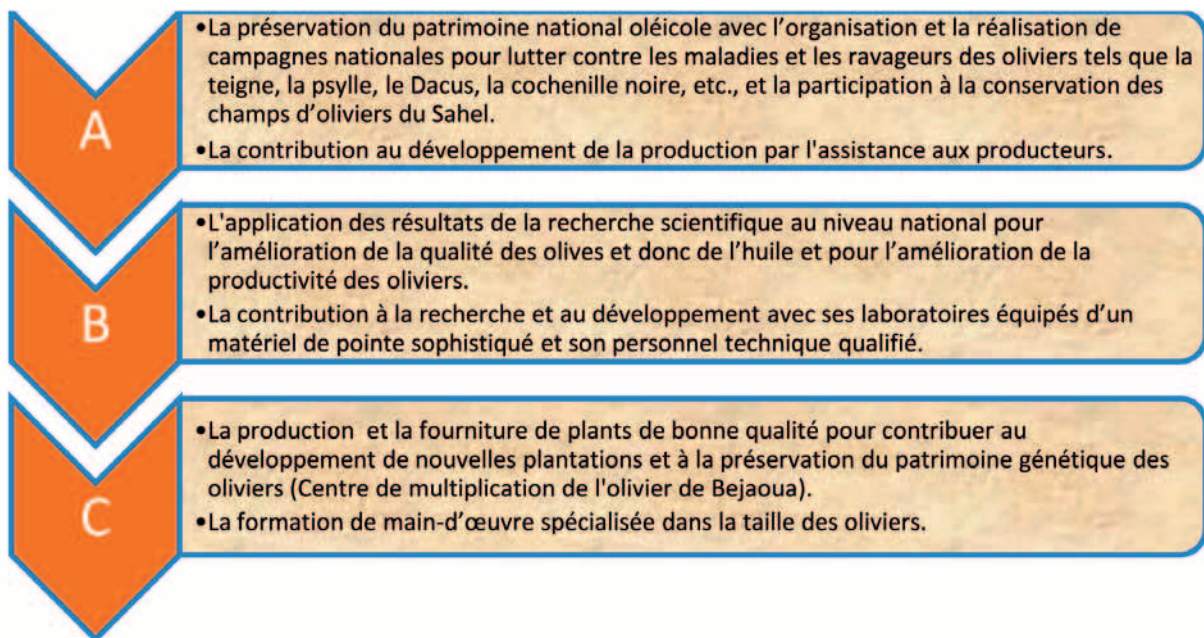
La filière huile d'olive, composante stratégique de l'agriculture tunisienne et de l'économie nationale, est organisée autour de l'ONH, qui est chargé :

- D'encadrer et soutenir les oléiculteurs pour l'amélioration de la productivité ;
- D'encourager la promotion de la qualité de l'huile d'olive et sa commercialisation par l'intégration des professionnels à l'évolution scientifique et technologique ;
- D'assurer le développement et la valorisation des exportations d'huile d'olive en coordination avec tous les intervenants dans la filière ;
- D'analyser les échantillons des volumes à exporter ;

- D'assurer la régulation du marché intérieur en se basant sur les mécanismes appropriés, en coordination avec les opérateurs privés et les structures professionnelles et administratives concernées ;
- D'importer des huiles végétales ;
- D'assurer la coordination entre les différents maillons intervenant à tous les niveaux du secteur oléicole selon une approche *filière*, en incitant les oléiculteurs, les oléifacteurs et les exportateurs à s'y intégrer pour un meilleur développement et une meilleure valorisation de l'huile d'olive tunisienne ;
- De faciliter la concertation entre les professionnels et l'Administration dans la définition des objectifs prioritaires de la filière ;
- De collecter, analyser, diffuser et archiver les informations ; mettre en place une banque de données se rapportant au secteur et entreprendre les études nécessaires visant à faire évoluer ce secteur sur le marché intérieur et à l'exportation ;
- De préserver le patrimoine national oléicole avec l'organisation et la réalisation de campagnes nationales pour lutter contre les maladies et les ravageurs des oliviers ;
- De former une main-d'œuvre spécialisée dans la taille des oliviers ;
- D'appliquer les résultats de la recherche scientifique au niveau national pour l'amélioration de la qualité et de la productivité ;
- D'assister les producteurs en les incitant à utiliser des fertilisants azotés et des outils mécaniques.

#### Modalités d'intervention

L'ONH continue à soutenir les efforts de l'État dans le domaine de la préservation du secteur oléicole d'une part et de l'encadrement et l'assistance des agriculteurs d'autre part. Les interventions de l'ONH consistent principalement en :





L'Office National de l'Huile contribue à la préservation du patrimoine génétique oléicole et à la production des boutures herbacées grâce à sa pépinière avec une production de toutes les variétés tunisiennes et quelques variétés étrangères. Ce projet a été créé en 1975 sur une superficie d'environ 22 hectares, dont 11 hectares de parc à bois.

#### Normalisation et contrôle de la qualité

L'huile d'olive en tant qu'aliment de grande qualité connaît un encadrement réglementaire très élaboré. L'Office National de l'Huile, en collaboration avec des instances nationales, contrôle la qualité des huiles produites en Tunisie en appliquant tant sur le plan national qu'international les normes de qualité, agissant ainsi dans le sens de la transparence du marché mondial de l'huile d'olive et de la sauvegarde des intérêts des consommateurs où qu'ils soient.

En effet, toutes les huiles d'olive tunisiennes exportées sont systématiquement analysées afin de vérifier leur authenticité et leur conformité aux normes internationales en vigueur. De plus, afin de préserver la bonne réputation de l'huile d'olive tunisienne, l'Office National de l'Huile poursuit une approche *qualité* basée sur :

- Des laboratoires reconnus certifiés et agréés par le Conseil oléicole international, dotés d'appareils de haute technologie,
- Une pléiade d'ingénieurs et de techniciens hautement qualifiés et spécialisés dans l'analyse des corps gras,
- Un jury de dégustateurs initiés et entraînés aux plus récentes méthodes d'évaluation organoleptique mises en place par le Conseil oléicole international,
- Un contrôle physico-chimique et organoleptique continu afin d'identifier la qualité et les défauts de l'huile et sélectionner ainsi les huiles d'olive vierges de qualité.



#### **L'Agence de Promotion des Investissements Agricoles**



L'APIA est un établissement public à caractère non administratif créé en 1983 et dont la mission principale est la promotion de l'investissement privé dans les domaines de l'agriculture, de la pêche et des services as-



sociés, ainsi que dans les activités de la première transformation intégrées aux projets agricoles et de pêche.

### Ses missions

Les services de l'APIA sont destinés aux agriculteurs, aux pêcheurs, aux jeunes promoteurs et aux investisseurs tunisiens et étrangers, à travers notamment :

- L'octroi des avantages financiers et fiscaux institués par la loi sur les investissements n° 2016-71 aux promoteurs de projets agricoles, de pêche, de services liés à ces secteurs et de première transformation des produits agricoles et de la pêche ;
- L'identification des opportunités d'investissement et des idées de projets à promouvoir par les opérateurs privés tunisiens et étrangers, contribuant ainsi à la réalisation des objectifs nationaux assignés au secteur agricole ;
- L'assistance des promoteurs dans la constitution de leurs dossiers d'investissement et leur encadrement durant la phase de réalisation de leurs projets ;
- La formation des jeunes promoteurs agricoles et leur encadrement durant les phases d'identification, d'étude et de réalisation de leurs projets dans le cadre de pépinières d'entreprises et de programmes spécifiques de formation ;
- La mise en relation d'opérateurs tunisiens avec leurs homologues étrangers en vue de promouvoir les projets de partenariat et les échanges commerciaux ;
- L'organisation de manifestations économiques, de séminaires, de journées d'information et de rencontres de partenariat ;

- La participation à des foires et salons spécialisés en Tunisie et à l'étranger ;
- L'animation du réseau qualité mis en place au niveau des différentes filières agricoles en collaboration avec les groupements interprofessionnels et l'Office National de l'Huile.

L'Agence est dirigée par un Directeur général.

### Moyens à sa disposition

L'APIA dispose de différents moyens lui permettant de bien accomplir ses missions. Parmi ces moyens, on peut citer : un bureau de relations avec l'investisseur à Tunis (au niveau central), chargé d'accueillir, d'orienter et d'encadrer les promoteurs ; une direction régionale dans chaque gouvernorat (24 directions) où plusieurs filières phares ont connu un essor appréciable et ont enregistré des performances inédites, notamment l'huile d'olive ; des comités d'octroi d'avantages au niveau central et régional ; des équipes de spécialistes dans l'évaluation des opérations d'investissement ; l'organisation de manifestations économiques ainsi que la formation des jeunes promoteurs et leur encadrement en matière de promotion de la qualité des produits tunisiens.



### **L'Union tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche**

L'UTAP est un syndicat agricole tunisien représentant les professionnels du secteur primaire du pays, qui a été fondé en 1949 sous l'appellation d'Union Générale des Agriculteurs Tunisiens (UGAT), puis a été supplanté par l'Union Nationale des Agriculteurs Tunisiens (UNAT) en 1955, avant d'adopter son nom actuel en 1995. L'UTAP dispose d'une structure centrale à Tunis et de structures régionales dans tous les gouvernorats du pays.



Objectifs

Ses objectifs sont :

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La représentation et la défense des intérêts des agriculteurs et des marins</li> <li>• L'amélioration de leur situation économique et sociale</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La contribution à la formation et à la sensibilisation des agriculteurs et leur encadrement</li> <li>• L'intervention auprès des autorités concernées afin de faciliter les investissements et les financements de projets des agriculteurs</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La contribution à la conception et au développement des plans nationaux et autres mis en œuvre et suivis</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La préparation des études et des expériences visant le développement et la modernisation du secteur agricole</li> </ul>

## 2. En aval

### A. Les producteurs

La production est divisée entre les secteurs public et privé. Le secteur public est constitué de L'Office des Terres Domaniales (l'OTD) et le secteur privé est constitué des Sociétés de Mise en Valeur et de

Développement Agricole (SMVDA) et des agriculteurs privés.

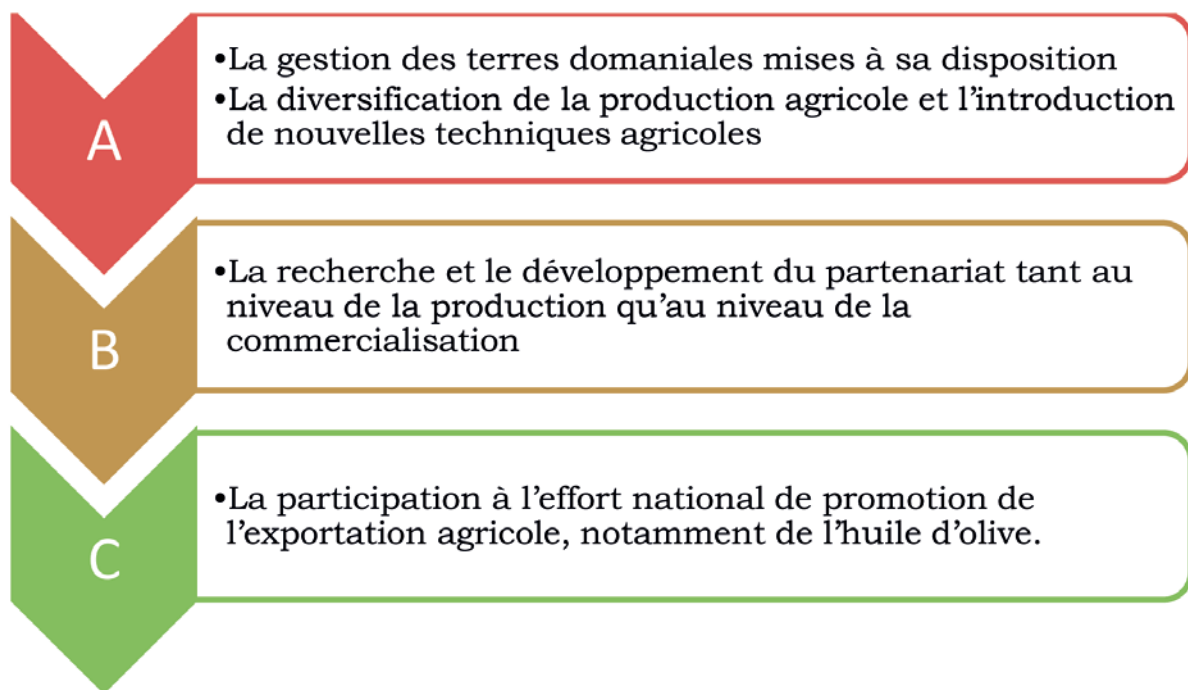
#### Le secteur public : L'Office des Terres Domaniales

L'office des Terres Domaniales est une entreprise publique créée en 1961, qui gère une superficie de 156 000 hectares repartis sur 30 agro-combinats et unités agro-industrielles.



## Missions

Les principales missions assignées à l'OTD s'articulent autour des axes suivants :



	En sec (ha)	En irrigué	Total
NORD	3 009	66	3 075
SAHEL	1 814		1 814
SFAX	40 969	17	40 986
CENTRE	11 856	527	12 383
SUD	66 365	610	66 975
<b>TOTAL TUNISIE</b>	<b>124 013</b>	<b>1 220</b>	<b>125 233</b>

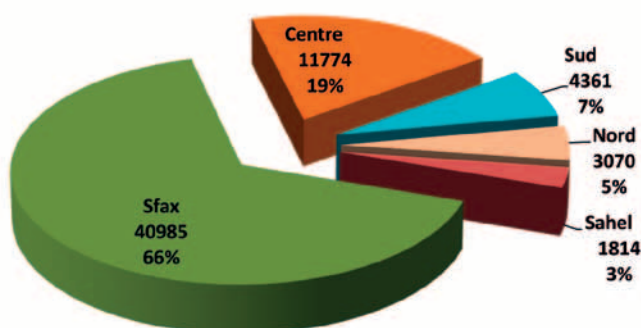
## Répartition des oliveraies

La superficie agricole cultivable est de 97 563 hectares, dont 62 721 hectares d'oliviers. Au cours des cinq dernières années, la moyenne annuelle de la production d'huile d'olive a oscillé entre 3 000 et 7 000 tonnes.

Bénéficiant d'une implantation sur l'ensemble du territoire tunisien, l'OTD est caractérisé par la richesse et la diversité de son potentiel de production, entre grandes cultures (17 794 ha), cultures maraichères (186 ha), arboriculture fruitière (66 563 ha, dont 62 261 ha d'oliviers, soit 94 %) et enfin, parcs et forêts (70 641 ha).

Le tableau ci-après montre la répartition des superficies des terres domaniales plantées d'oliviers, entre les différents agro-combinats de l'OTD :

Ainsi, les domaines de l'État de l'OTD sont répartis entre les régions dans les proportions mentionnées ci-dessous :



Les surfaces irriguées ne représentent que 2 % des terres domaniales.

## 2. Le secteur privé

### Les Sociétés de Mise en Valeur et de Développement Agricole (SMVDA)

#### Origine des SMDVDA

La mise en valeur des terres domaniales agricoles, depuis leur nationalisation en 1964, était exclusivement réalisée par l'Office des Terres Domaniales (OTD) et les Unités Coopératives de Production Agricole (UCPA), souvent sous forme d'une simple exploitation archaïque et marginale.

Toutefois, depuis le début des années 1980, et afin d'améliorer le rendement des terres domaniales agricoles, de moderniser leurs systèmes de production et aussi de renforcer leur contribution à la sécurité alimentaire, à la création d'emplois et à la promotion de l'exportation des produits agricoles, l'État a décidé de créer des SMVDA pour alléger la pression sur l'OTD, en louant ces terres à des Sociétés de Mise en Valeur et de Développement Agricole (SMVDA) qui ont été créées par les banques de développement, à l'instar de la BNDA (actuellement BNA), la BTKD (actuellement BTK), la BTEI (actuellement BTE), la BTQI, la BDET, la STUSID, l'Instance Arabe d'Investissement et de Développement Agricole, etc.

Ces sociétés ont été créées sur des noyaux d'UCPA souvent regroupés au sein de « mégaprojets », avec des investissements généralement lourds, pour promouvoir surtout les secteurs de l'élevage bovin laitier, l'élevage ovin à viande, la céréaliculture et l'arboriculture fruitière.

#### Modalités de fonctionnement

Les SMVDA exploitent et gèrent des terres domaniales, généralement moyennant des contrats de location, et sont réparties sur plusieurs gouvernorats. Ce sont des gestionnaires pratiques d'une grande partie de l'important patrimoine de la Tunisie. Ces grandes fermes ont été récupérées auprès des colons européens après un dur mouvement national. Après l'amère expérience collectiviste qui a suivi l'indépendance, les diverses formules de gestion essayées par la suite (Unités Coopératives de Production, agro-combinats, fermes pilotes, fermes domaniales...), les SMVDA sont apparues pour l'État comme « la meilleure formule de gestion » pour exploiter au mieux la terre, mobiliser les capitaux privés, faire appel à un autofinancement massif, introduire les innovations techniques et mettre en applica-

tion les résultats de la recherche, le tout pour atteindre la sécurité alimentaire et exporter les excédents. Certaines ont même reçu d'importantes superficies irriguées pour valoriser au mieux ces eaux si coûteusement mobilisées par l'État. En peu de mots, l'État a mis entre les mains de ces sociétés de quoi devenir non seulement le grenier de la Tunisie, mais également des pôles de rayonnement à suivre et une véritable locomotive de l'agriculture.

Parmi ces SMVDA, certaines ont fait preuve de réussite durant ces années de gestion et ont acquis un savoir-faire. Elles ont profité de l'autofinancement qu'elles ont apporté et des technologies de pointe qu'elles ont utilisées. Elles ont rayonné dans leurs régions respectives et ont rénové le milieu rural. Elles ont grandement ouvert leurs portes sur le terrain pour montrer ce qu'elles réalisent, ce qu'elles investissent et ce qu'elles récoltent. Leurs résultats et performances prouvent qu'elles sont devenues « un fleuron de l'agriculture tunisienne » sur lequel compter pour relever les défis de la mondialisation.



#### Les exploitants privés

- 309 000 producteurs, soit 60 % de l'ensemble des exploitants agricoles, tirent tout ou partie de leurs revenus de la culture de l'olivier. Durant les deux





dernières campagnes, soit 2015/16 et 2016/17, ces exploitants ont contribué à la production nationale à raison de 35 % au nord du pays, de 10 % au Sahel, de 33 % au centre, de 10 % à Sfax et de seulement 8 % au sud. Les 4 % restants représentent la contribution des terres domaniales plantées d'oliviers.

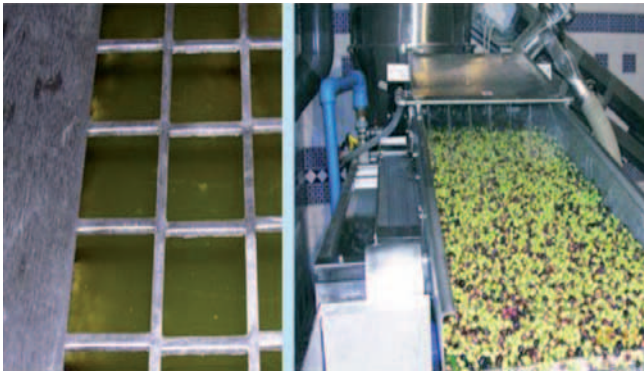
Si on compare la répartition des huileries sur tout le territoire à celle de la production, on remarque que le nombre des huileries est, dans certains gouvernorats, disproportionné par rapport à la production. Ceci est dû à l'encadrement fourni par les structures d'appui à la production et aux mesures incitant à l'investissement pour l'ouverture d'huileries nouvelles.

## B. Les oléifacteurs

On trouve plus de 1500 huileries réparties sur tout le territoire, comme le décrit la carte suivante :



Ce grand nombre d'huileries explique aussi la très grande proportion d'huile de qualité au niveau de la production, puisque la durée de stockage des olives entre la cueillette et la trituration est de plus en plus courte et ne dépasse pas les 24 heures dans la plupart des cas.

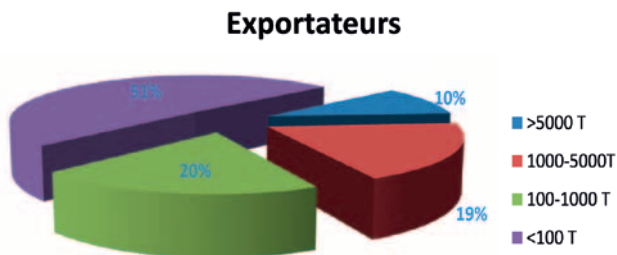


### C. Les exportateurs



Environ 100 opérateurs exportent l’huile d’olive de Tunisie sur le marché international, de l’Amérique latine à l’Amérique du Nord, de l’Australie à l’Asie, de l’Europe à l’Afrique, aux pays du Golfe et du Moyen-Orient.

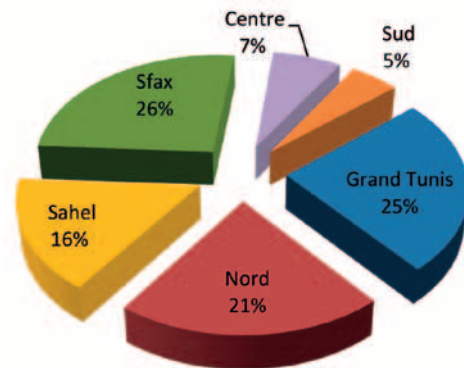
#### Répartition des exportateurs en fonction du volume exporté et du revenu engendré



- 10 % des exportateurs exportent des quantités annuelles supérieures à 5 000 tonnes et réalisent 70 % des exportations et 69 % du revenu des exportations.
- 19 % des exportateurs exportent des quantités annuelles qui varient entre 1 000 et 5 000 tonnes et réalisent 25 % des exportations et 26 % du revenu des exportations.

- 20 % des exportateurs exportent des quantités annuelles comprises entre 1 000 et 100 tonnes et réalisent 4 % des exportations et du revenu des exportations.
- Enfin, 51 % des exportateurs exportent des quantités annuelles inférieures à 100 tonnes et réalisent 1 % des exportations et du revenu.

#### Répartition régionale des exportateurs



La majeure partie des exportateurs d’huile d’olive est basée dans la région de Sfax. Ceci s’explique par les vastes superficies plantées d’oliviers dans cette région, ainsi que par le très grand nombre d’huileries qui y sont installées, soit 342.

La région du Grand Tunis se situe en deuxième position, avec 25 % des exportateurs. Ceci explique le grand nombre de sociétés d’exportations installées dans la capitale.

Le Nord se place en 3<sup>e</sup> position, avec un taux de 21 %, puisque cette région est une région agricole par excellence, avec un potentiel d’expansion non négligeable.

## IV. Les olives en Tunisie : variétés selon les régions et modes de production

L'olivier appartient à l'ordre botanique des Ligustales, famille des Oléacées. Cette famille comporte un grand nombre d'espèces réparties à la surface du globe.

Toutefois, l'espèce qui est cultivée dans le monde méditerranéen est l'*Olea europaea*, qui regroupe l'olivier sauvage (oléastre) et l'olivier cultivé (*Olea europaea Sativa*).



Les populations d'oliviers sont présentes dans toutes les régions de la Tunisie, du Nord au Sud et de l'Est à l'Ouest.

Au Nord et dans certaines zones du Centre, les oliviers sont cultivés en association avec d'autres cultures annuelles (céréales ou arbres fruitiers tels que les agrumes, la vigne ou les amandes), tandis qu'au sud, ils sont cultivés en monoculture.

### 1. Principales variétés tunisiennes

La Tunisie est dépositaire d'un riche héritage variétal grâce à sa situation géographique, au carrefour de nombreuses civilisations et au croisement des routes commerciales entre l'Orient, l'Afrique et l'Europe.

Néanmoins, deux variétés, la *Chemlali* et la *Chetoui*, sont les principales variétés cultivées en Tunisie.

D'autres, dites secondaires, sont plus spécifiques à de petites régions, notamment les variétés *Oueslati*, *Chemchali*, *Zalmati*, *Zarrazi*, *Gerboui* et *Sayali*.

Toutes ces variétés sont à double aptitude.

#### Les variétés principales

##### • Chemlali

Cette variété est cultivée dans la zone côtière chaude et dans la basse steppe. Bien adaptée aux climats aride



et semi-aride, elle domine les oliveraies du Centre et du Sud et représente 56 % de la superficie et 69 % des pieds. Elle contribue à hauteur de 81 % à la production nationale.

L'olive *Chemlali de Sfax* donne en début de maturité une huile très fruitée, peu amère et peu piquante, avec essentiellement des arômes d'amande verte, d'herbe fraîche et rarement de pomme.

En pleine maturité, l'huile devient douce, de goût faiblement fruité et l'arôme d'amande verte est remplacé par celui d'amande sèche ou de pâte d'amande.

Les caractéristiques chimiques de l'huile de *Chemlali de Sfax* sont les suivantes :

Composition en acides gras (%)	Acide palmitique	19
	Acide oléique	57
	Acide linoléique	18
Teneur en antioxydants (mg/Kg)	Polyphénols	224
	Tocophérols	286
Teneur en stérols (mg/Kg)	Sitostérol	2027
	Delta5 -avenasterol	270
	Campestérol	61
	Stérols totaux	2478
Stabilité oxydative (à 100°C)	39h	

• Chétoui



Présente dans la région côtière, les vallées et les hauts plateaux du Nord, cette variété peuple la plus grande partie des oliveraies du Nord. Elle est cultivée dans près de 12 % des oliveraies et occupe 30 % du nombre de pieds mais ne contribue qu'à hauteur de 10 % de la production nationale.

Elle produit une huile infigeable et fruitée avec des arômes intenses d'amande verte, accompagnés d'un goût amer et piquant perçu avec une intensité moyenne à forte. L'intensité de l'amertume baisse au cours de la maturation mais reste toujours perceptible.

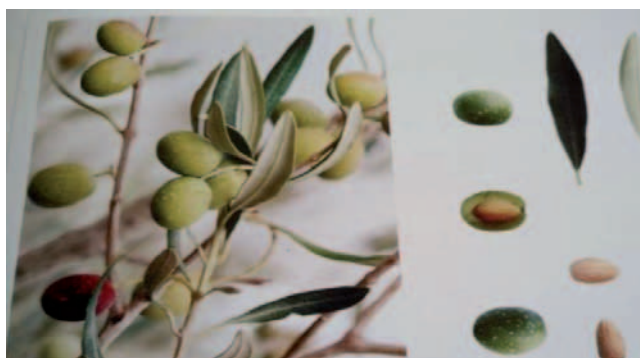
Cette huile est très appréciée pour sa teneur en composés phénoliques et en antioxydants.

Le poids moyen de l'olive est de 2,4 grammes et sa teneur en matière grasse est de 24 %.

Les caractéristiques chimiques de l'huile de cette variété sont les suivantes :

Composition en acides gras (%)	Acide palmitique	12
	Acide oléique	66
	Acide linoléique	17
Teneur en antioxydants (mg/Kg)	Polyphénols	325
	Tocophérols	274
Teneur en stérols (mg/Kg)	Sitostérol	1437
	Delta5 -avenasterol	175
	Campestérol	38
	Stérols totaux	1723
Stabilité oxydative (à 100°C)	60h	

• Oueslati



Cette variété est cultivée dans la région de Kairouan. L'huile qui en est extraite est très équilibrée et fruitée, peu amère, avec une saveur qui rappelle les amandes fraîches.

Le poids moyen de l'olive de cette variété est de 1,6 gramme et sa teneur en matières grasse est de 24 %.

Les caractéristiques chimiques de l'huile de cette variété sont les suivantes :

Composition en acides gras (%)	Acide palmitique	11
	Acide oléique	74
	Acide linoléique	11
Teneur en antioxydants (mg/Kg)	Polyphénols	246
	Tocophérols	230
Teneur en stérols (mg/Kg)	Sitostérol	1230
	Delta5 -avenasterol	127
	Campestérol	44
	Stérols totaux	1465
Stabilité oxydative (à 100°C)	59h	

• Zarrazi



Cultivée dans le Sud, principalement dans les oasis, présentant parfois quelques variations locales, cette variété, outre la production d'excellentes olives de tables, est très appréciée pour sa forte teneur en huile, en dépit du fait que sa productivité soit alternante.





Au niveau sensoriel, les olives *Zarrazi* du Sud donnent une huile fruitée peu amère, peu piquante et légèrement douce, avec notamment des arômes de figue et parfois un parfum de pomme et d'herbe.

Les caractéristiques chimiques de l'huile de cette variété sont les suivantes :

Composition en acides gras (%)	Acide palmitique	9,8
	Acide oléique	75
	Acide linoléique	11
Teneur en antioxydants (mg/Kg)	Polyphénols	350
	Tocophérols	258
Teneur en stérols (mg/Kg)	Sitostérol	1274
	Delta5-avenasterol	161
	Campestérol	47
	Stérols totaux	1547
Stabilité oxydative (à 100°C)	70h	

En outre, on trouve des variétés de table telles que les *Meski*, *Sayali*, *Tounsi*, *Besbessi*, *Marsaline*,

*Beldi* et *Fouji* dont les cultures sont essentiellement extensives, associant harmonieusement la densité des plantations à la moyenne des précipitations annuelles, à savoir :

- 100 arbres/ha dans le Nord, où les précipitations sont de 400-600 mm,
- 50-60 arbres/ha dans le Centre, où les précipitations sont d'environ 300-350 mm,
- 17-20 arbres/ha au Sud, où les précipitations sont de 200-250 mm.

La densité des plantations varie également en fonction des conditions culturales des différentes exploitations, mais la moyenne fluctue entre 40 et 100 arbres/ha en régime non irrigué, en fonction de l'utilisation qui est faite des olives (huile d'olive ou conserve) et est de 240 arbres/ha pour les plantations irriguées.

La structure d'âge de l'olivieraie tunisienne se présente comme suit :

- les jeunes plantations (1 à 20 ans) : 18 %
- les plantations en production (20 à 70 ans) : 75 %
- les plantations âgées (plus de 70 ans) : 7 %

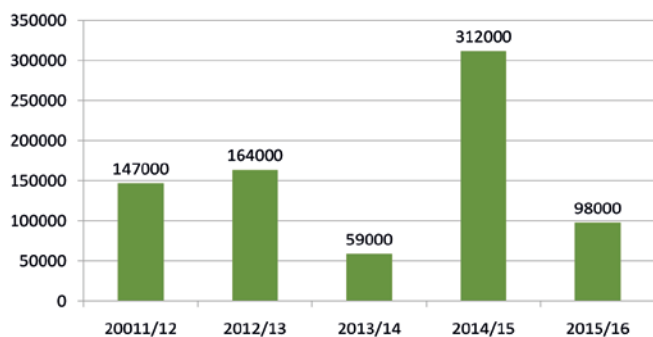
## V. L'ouverture sur l'international

Les cinq dernières campagnes ont été caractérisées par une instabilité des exportations d'huile d'olive. En effet, les exportations en 2011/12 et 2012/13 ont atteint un niveau proche de la moyenne des exportations en général tandis qu'en 2013/14, ce niveau a baissé de plus de 50 % en raison de la diminution très importante de la production.

En revanche, la campagne 2014/15 a été exceptionnelle en Tunisie et plutôt faible en Espagne et en Italie, ce qui explique la hausse très importante des exportations tunisiennes vers ces deux pays.

La campagne 2015/16 est estimée à 100 000 tonnes, donc en dessous de la moyenne, ce qui était prévisible après une campagne exceptionnelle. Le phénomène d'alternance s'impose dans ces conditions.

### Évolution des exportations durant les cinq dernières campagnes (tonnes)



### Proportion vrac/conditionné

Les exportations d'huile d'olive conditionnée ont toujours représenté en moyenne 10 % des exportations totales. Le tableau ci-dessous montre la répartition vrac/conditionné au cours des cinq dernières campagnes.

Campagne	vrac	cond.	total	% vrac	% cond.
2011/12	135 000	12 000	147 000	92%	8%
2012/13	148 000	16 000	164 000	90%	10%
2013/14	45 000	14 000	59 000	76%	24%
2014/15	293 000	19 000	312 000	94%	6%
2015/16	84 000	14 000	98 000	86%	14%
Moyenne	141 000	15 000	156 000	90%	10%

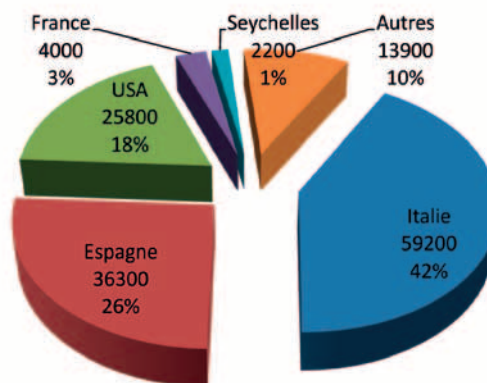
### Les marchés traditionnels du vrac

L'Italie est le premier marché du vrac pour l'huile d'olive tunisienne, suivie de l'Espagne et des USA.

Quant aux Seychelles et à la France, les quantités exportées sont stables et toujours inférieures à 5 000 tonnes.

Pour ce qui est des proportions des marchés du vrac, l'Italie se place en première position avec 42 %, l'Espagne en deuxième position avec 26 %, suivie des USA avec 18 % et de la France et des Seychelles avec respectivement 3 et 1 %.

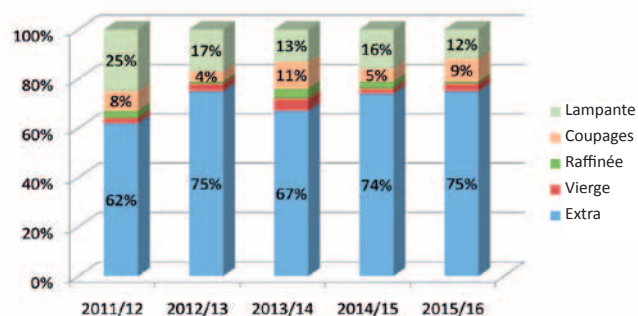
### Répartition moyenne des exportations en vrac par destination sur les cinq dernières campagnes (tonnes)



Vu que la production tunisienne est composée de vierge extra à concurrence de 85 %, cette catégorie constitue la majeure partie des exportations en vrac, avec une proportion moyenne de 70 %.

L'huile d'olive lampante arrive en deuxième position, avec une proportion moyenne de 17 %.

## Répartition des exportations en vrac par qualité



## Les marchés de l'huile d'olive lampante

Les marchés traditionnels de l'huile d'olive lampante sont d'abord l'Italie et l'Espagne, suivis des USA et du Maroc, avec des variations très importantes d'une campagne à l'autre. En revanche, la campagne exceptionnelle de 2014/15 a permis aux exportateurs tunisiens de pénétrer d'autres marchés avec l'huile d'olive lampante, tels que le Royaume-Uni, avec une quantité non négligeable de 900 tonnes, puis le Liban avec 364 tonnes. La France et la Turquie ont fait une entrée timide avec respectivement 44 et 41 tonnes.

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Australie	84				
Espagne	5819	6339	2028	29683	3772
Italie	28265	16477	3358	8276	5158
USA		1200	91	4674	487
Maroc	252	622		3030	494
Liban			445	364	
France				44	
Royaume-Uni				900	150
Turquie				41	

## VI. L'huile d'olive conditionnée

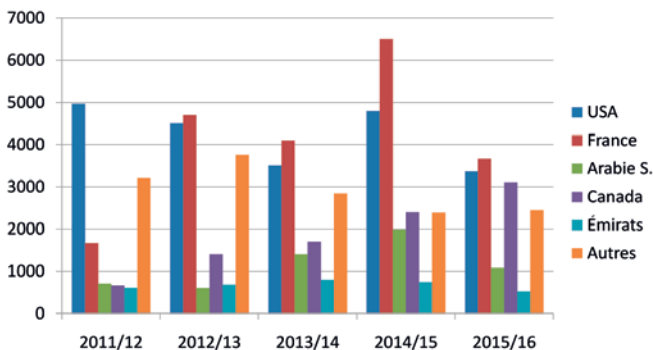
En termes de proportion et de quantité, les exportations d'huile d'olive conditionnée sont encore bien loin de l'objectif fixé par le FOPROHOC (Fonds de Promotion de l'Huile d'Olive Conditionnée), soit 20 %. Ceci est dû à plusieurs facteurs, notamment :

- La concurrence est très rude sur le marché international.
- Le prix de l'huile d'olive à la production est de plus en plus élevé.
- Faute de fabrication d'emballages haut de gamme en Tunisie, la majorité des exportateurs importent les emballages de l'étranger, d'où le prix très élevé de l'huile en bouteille.
- Les destinations du conditionné sont lointaines et engendrent des coûts de fret élevés.

### Évolution des exportations d'huile d'olive conditionnée sur les marchés traditionnels

Les marchés traditionnels des exportations d'huile d'olive conditionnée sont plus nombreux et plus réguliers. En effet, les USA et la France se situent au niveau supérieur avec une moyenne annuelle d'environ 4 000 tonnes. Le Canada se place en 3<sup>e</sup> position mais les quantités qui y sont exportées augmentent régulièrement, 667 tonnes en 2011/12, 1 400 tonnes en 2012/13, 1 700 tonnes en 2013/14, 2 400 tonnes en 2014/15 et 3 100 tonnes en 2015/16.

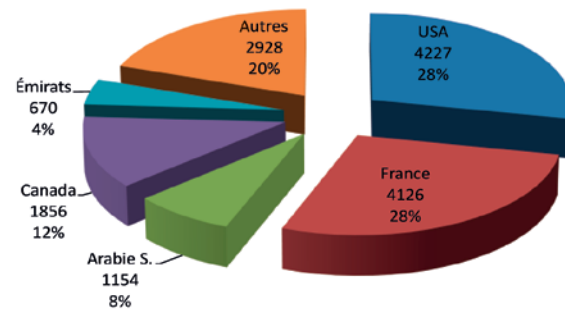
### Évolution des exportations en conditionné sur les marchés traditionnels



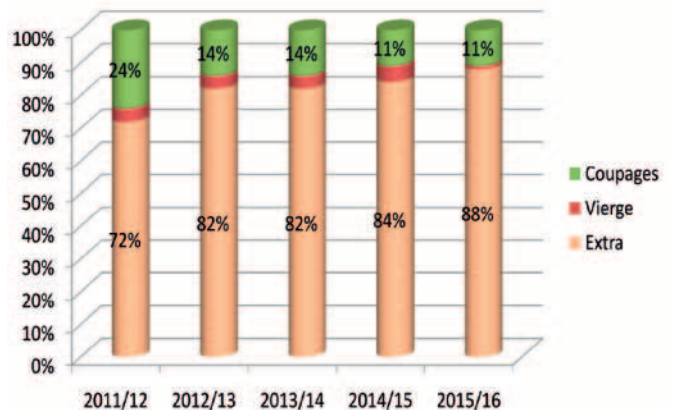
Les pays du Golfe sont des marchés réguliers où la demande évolue lentement en raison de l'inondation

de ces marchés par l'huile italienne et espagnole à des prix très élevés et par les huiles syriennes ou turques de moindre qualité. Entre ces deux gammes, la Tunisie doit se positionner avec une huile d'olive de très bonne qualité et à un prix légèrement plus élevé que les huiles de moindre qualité. On notera que dans la grande distribution, le facteur prix reste encore le plus important lors de l'achat dans ces pays.

### Répartition moyenne des exportations en conditionné par destination sur les cinq dernières campagnes (tonnes)



### Répartition des exportations en conditionné par qualité



Sur les cinq dernières campagnes, les exportations d'huile d'olive conditionnée sont constituées à concurrence de 82 % d'huile d'olive vierge extra et de 15 % de coupages. Les 3 % restantes correspondent aux huiles d'olive vierges.

## VII. Les appuis à l'exportation

Consciente de l'importance de promouvoir l'exportation de l'huile d'olive, la Tunisie a opté pour une stratégie qui repose sur des initiatives et des mesures avant-gardistes et prometteuses. On citera à ce propos les fonds d'encouragement mis à la disposition des exportateurs d'huile d'olive tunisienne.

### • Le Fonds de Promotion des Exportations (FOPRODEX)

C'est un mécanisme de soutien financier mis à la disposition des exportateurs par l'État tunisien pour leur permettre d'accéder au marché international et dont la gestion a été confiée au Cepex.

Ses domaines d'intervention sont :

- La mise en place et le développement de la fonction *export* au sein de l'entreprise par une évaluation du service export et la réalisation d'un plan directeur à l'exportation.
- Le recrutement des diplômés de l'enseignement supérieur au sein d'une structure d'exportation.
- La réalisation d'études des marchés extérieurs et des conditions d'implantation commerciale à l'étranger.
- L'implantation commerciale privée à l'étranger.
- La réalisation des supports promotionnels et le recours aux nouvelles technologies de communication et de promotion.
- La conception d'un nouveau design du produit et/ou d'un emballage pour l'exportation.
- La création d'un label de qualité et son enregistrement à l'étranger.
- La prospection des marchés extérieurs.
- La participation individuelle aux foires et aux salons spécialisés à l'étranger (non inscrits au programme arrêté par le Conseil national du commerce extérieur – CNCE).
- La participation aux appels d'offres internationaux.
- L'invitation en Tunisie des donneurs d'ordre étrangers.
- Les campagnes promotionnelles initiées et réalisées par les hommes d'affaires tunisiens résidant à l'étranger.
- La couverture des actions de promotion à caractère collectif initiées et réalisées par les corporations professionnelles et les Sociétés de Commerce International.
- La prise en charge d'une partie du coût du fret dans les opérations de transport des produits tunisiens sur

les marchés extérieurs (1/3 du fret si le transport est maritime et 50 % du fret si le transport est aérien).

### • Le Fonds de Promotion de l'Huile d'Olive Conditionnée (FOPROHOC)

Le Fonds de Promotion de l'Huile d'Olive Conditionnée (FOPROHOC), créé en 2006, est alimenté par l'application d'une taxe parafiscale de 0,5 % prélevée sur la valeur en douane des exportations de l'huile d'olive en vrac. Sa gestion a été confiée au PACKTEC et son action consiste à installer une culture de performance et à dynamiser l'exportation.

Ce fonds a pour objectif principal la valorisation de l'huile d'olive tunisienne à travers le financement des programmes de promotion générique de l'huile d'olive tunisienne sur les marchés cibles, mais également à travers le soutien et l'assistance de l'entreprise tunisienne en vue de développer sa production de l'huile d'olive conditionnée et de promouvoir son exportation sur les marchés extérieurs.

Ainsi, le FOPROHOC met à la disposition des entreprises exportatrices d'huile d'olive des moyens financiers et stratégiques pour les appuyer dans leur démarche d'exportation, à savoir :

- La création et l'enregistrement des marques commerciales,
- La participation aux salons et foires des produits alimentaires en plus de la réalisation des supports de communication et les opérations de prospection des nouveaux marchés potentiels,
- La mise en place à l'étranger de structures de commercialisation, de distribution et de marketing,
- La recherche d'intermédiaires dans les marchés cibles,
- L'adaptation de l'emballage aux exigences des marchés,
- La création de labels de qualité,
- L'élaboration de supports de communication pour faire connaître l'entreprise, ses activités et sa production,
- Le référencement de l'huile d'olive conditionnée sous marque tunisienne dans les grandes surfaces à l'étranger et toutes les actions de promotion et de commercialisation qui lui sont liées....

## VIII. L'huile d'olive biologique, de larges perspectives et un avenir prometteur



L'agriculture biologique tunisienne est en plein essor et a atteint un niveau de maturité qui lui permet de mieux se positionner à l'échelle internationale et de conquérir de nouveaux marchés, promouvant ainsi la Tunisie comme destination économique et touristique, où le bio est une culture.

L'agriculture biologique est un secteur d'avenir. Avec ses terres avoisinant les 500 000 hectares, la Tunisie occupe la deuxième place en Afrique, après l'Ouganda, en matière de superficie consacrée à l'agriculture biologique. Sa production annuelle est d'environ 450 000 tonnes tous produits confondus.

Une stratégie a été mise en place pour le plan quinquennal 2015/2020 pour le développement du secteur de l'agriculture biologique à l'horizon 2010. Elle est basée sur une vingtaine de filières, d'où une grande diversité de produits qui permet de faire de la Tunisie une « Terre du Bio ».

Le secteur bio compte aujourd'hui plus de 3 300 intervenants dans plusieurs domaines et permet d'exporter annuellement près de 50 000 tonnes de produits biologiques vers 60 destinations, pour une valeur avoisinant les 350 millions de Dinars.

L'exportation de produits biologiques tunisiens a ainsi considérablement augmenté en dix ans, passant d'environ 5 000 tonnes en 2002 à près de 50 000 tonnes en 2016.

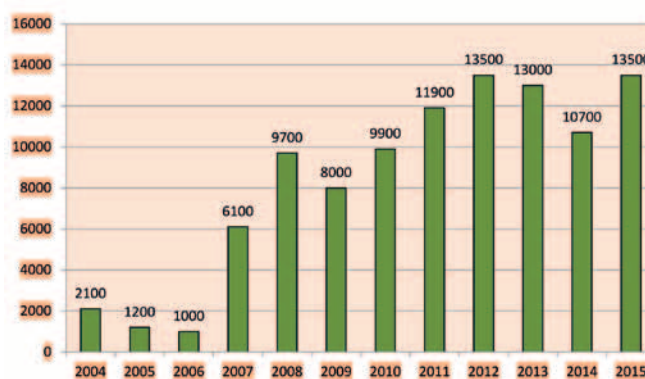
L'huile d'olive continue de dominer le marché, la Tunisie étant en 2015 le premier exportateur mondial d'huile d'olive biologique.

Dans les années 2000, la demande pour les produits bio n'a cessé d'augmenter dans le monde et en particulier en Europe. Cela a été l'occasion pour la Tuni-

sie de convertir des cultures d'oliviers à l'agriculture biologique. Une politique nationale a donc été envisagée pour organiser ce secteur, en vue essentiellement d'augmenter les exportations de produits tunisiens qui représentent seulement 1 % du marché mondial du bio.

Toutefois, l'oléiculture est la locomotive de l'agriculture biologique en Tunisie où les plantations d'oliviers s'étendent sur 125 000 hectares, soit 40 % de la superficie totale cultivée selon le mode biologique, permettant ainsi à la Tunisie de se positionner en tant que troisième superficie oléicole mondiale.

Quant aux exportations d'huile d'olive biologique, elles ont évolué en volume (tonnes) comme suit :



Parmi les intervenants dans le secteur de l'agriculture biologique en Tunisie, le Centre Technique de l'Agriculture Biologique joue un rôle essentiel dans la supervision, l'encadrement et la promotion.

### Le Centre Technique de l'Agriculture Biologique (CTAB)

Le Centre Technique de l'Agriculture Biologique (CTAB) a été créé dans le cadre de la loi n° 96-04 du 19 janvier 1996 relative aux centres techniques dans le secteur agricole et de l'arrêté du ministère de l'Agriculture du 2 octobre 1999 relatif à la création du CTAB et l'approbation de son statut.

### Missions

- Assurer l'adaptation des résultats de la recherche aux conditions réelles des exploitations agricoles,



- Exécuter les programmes relatifs à la mise en oeuvre des résultats des recherches,
- Assurer les actions de vulgarisation permettant le transfert rapide et efficace du progrès technique,
- Organiser la diffusion des techniques de production les plus efficaces en vue d'assurer une exploitation rationnelle des données et connaissances techniques enregistrées,
- Œuvrer pour l'appui du développement agricole par la formation, le recyclage et le perfectionnement,
- Assurer l'encadrement technique et économique des producteurs,
- Développer des échanges avec les organismes similaires ou de mêmes intérêts nationaux ou étrangers ainsi qu'avec les organisations internationales,
- Entreprendre toute étude et réunir toute documentation scientifique et technique se rapportant au secteur pour les diffuser auprès des utilisateurs,
- Proposer aux établissements d'enseignement et de recherche des thèmes de recherche spécifiques à l'agriculture biologique,
- Établir les cartes délimitant les régions les plus favorables à l'agriculture biologique,
- Œuvrer au développement des techniques spécifiques à la production de matière organique, à l'élevage des insectes utilisés dans la lutte biologique et aux équipements spécifiques à la transformation,
- Adapter les innovations techniques spécifiques à l'agriculture biologique dans le but de généraliser leur utilisation,
- Participer à la préservation des espèces et des patrimoines génétiques végétaux,
- Participer à la réalisation d'expériences en vue de l'homologation et de l'enregistrement des divers intrants biologiques (fertilisants, pesticides, etc.) et la mise à jour de la liste des intrants autorisés en agriculture biologique,

- Participer à la formation des jeunes promoteurs dans le secteur de l'agriculture biologique et à l'encadrement des étudiants appartenant aux différentes institutions de l'enseignement supérieur agricole.

### La certification intégrée Qualité Sécurité et Environnement « QSE » du CTAB

Le Centre Technique de l'Agriculture Biologique a obtenu le 28 février 2013 la certification intégrée «QSE». Il est de ce fait la première administration publique en Tunisie à obtenir ce type de certificat intégré. Cette certification intégrée «QSE» inclut la certification selon la norme internationale pour les systèmes de management de la qualité «**ISO9001: 2008**», la norme internationale pour les systèmes de gestion de l'environnement «**ISO14001: 2004**» et la norme britannique **BS OHSAS 18001** (« British Standard Occupational Health and Safety Advisory Services ») qui est un modèle de système de management de la santé et de la sécurité au travail.

### Contrôle et certification

Pour certifier un produit comme étant issu de l'agriculture biologique, tout opérateur doit être contrôlé par un organisme de contrôle et de certification agréé par le ministère de l'Agriculture dans le domaine de l'agriculture biologique selon la loi n° 99-30 du 5 avril 1999, le décret n° 2000-409 du 14 février 2000 et le décret n° 2012-2819 du 20 novembre 2012 fixant les conditions d'agrément et les procédures de contrôle et de certification. Les organismes de contrôle et de certification agréés en Tunisie sont :

ECOCERT	Code : TN-BIO- 001
CCPB SRL	Code : TN-BIO- 008
BCS	Code : TN-BIO-003
SUOLOESALUTE	Code : TN-BIO-004
INNORPI	Code : TN-BIO-006

### Le logo biologique



Afin de promouvoir les produits biologiques à l'échelle nationale et internationale, un logo tunisien facultatif et gratuit pour ces produits a été créé. Pour en bénéficier, le produit doit être certifié par un organisme de contrôle et de certification, conformément à la réglementation tunisienne en vigueur.

Ce logo n'est octroyé que suite à une demande des intervenants conformément à un modèle, accompagnée du certificat de conformité délivré par l'organisme de contrôle et de certification prouvant que le produit est obtenu selon les règles de production biologique, et déposée auprès des services concernés des Commissariats régionaux au développement agricole ou bien à la Direction Générale de l'Agriculture Biologique qui procède à son étude dans un délai ne dépassant pas un mois à compter de la date de son dépôt.

Il est important de noter que le demandeur est tenu de transmettre à la Direction Générale de l'Agriculture Biologique (DGAB), au sein du ministère de l'Agriculture, les étiquettes utilisées ainsi que tout projet de modification les concernant.

Dans le cas d'une suite favorable, le logo est octroyé par décision du ministre de l'Agriculture. Cette décision est annexée par un document fixant l'emplacement de l'apposition du logo, ses dimensions, ses couleurs, sa forme et toutes les règles qui doivent être respectées pour son utilisation selon les supports utilisés à cet effet. Ce logo a été enregistré par le ministère de l'Agriculture à l'Institut national de la normalisation et de la propriété industrielle.

Les 24 exportateurs d'huile d'olive biologique sont répartis entre les régions comme suit : 25 % au Sahel, 50 % à Sfax, 20 % au Nord, 4 % au Centre et 1% au Sud.





## IX. La stratégie gouvernementale en matière d'oléiculture à l'horizon 2020

La stratégie nationale 2016-2020 pour le secteur oléicole se résume dans les cinq points suivants :

- Atteindre une production d'huile d'olive de 230 000 t à l'horizon 2020.
- Atteindre une moyenne d'exportation d'huile d'olive de 170 000 t, avec une autoconsommation annuelle de 60 000 t.
- Rationaliser les extensions vers les sols favorables à la plantation des oliviers dans la limite d'une superficie de 100 000 ha, dont 20 000 ha de plantations irriguées, soit 20 000 ha/an, dont 5 000 en régime irrigué.
- Poursuivre les efforts fournis et les mesures prises en matière d'amélioration de la qualité des huiles d'olive qui ont permis de réaliser 70 % des exportations en huile d'olive vierge extra au cours des dernières années.
- Renforcer la valorisation des exportations d'huile d'olive tunisienne par l'amélioration du conditionnement et la diversification des huiles produites afin d'atteindre un taux de 20 % d'huiles d'olive conditionnées et de 80 % d'huiles en vrac en matière d'exportation.

### Plan opérationnel de la stratégie du secteur oléicole

#### 1. En matière de production, ceci se traduit par :

- Une amélioration de la qualité de l'entretien des oliviers, en particulier ceux du Nord où les conditions climatiques sont favorables et le potentiel de production est grand mais insuffisamment valorisé.
- L'assurance de bonnes conditions de succès des nouvelles plantations, en particulier celles qui s'inscrivent dans le cadre du projet d'extension des oliveraies du Nord de la Tunisie, dont l'objectif est de planter 1 million de plants/an tout en respectant la carte agricole et en appliquant les techniques adéquates.
- Une meilleure exploitation des ressources génétiques existantes.
- L'adoption de nouvelles mesures pour la réalisation du programme de renouvellement des oliviers sénescents dans les zones oléicoles traditionnelles de production.

- La mise en œuvre d'un programme d'irrigation d'appoint des plantations conduites en régime pluvial.
- La persévérance en matière de création de plantations irriguées dans les zones appropriées.
- La plantation de 20 000 ha d'oliviers dans les paysages agro-forestiers des zones rurales du Nord et du Centre du pays dans le cadre du « Projet de gestion intégrée des paysages dans les zones défavorisées ».
- Le renforcement des programmes de formation et de vulgarisation relatifs au secteur oléicole.
- L'amélioration de la compétitivité de la production par l'adoption de nouveaux modèles de plantation visant à encourager l'intensification et l'utilisation des technologies modernes et des résultats de la recherche scientifique.

#### 2. En matière de transformation et de valorisation du produit, cela se traduit par :

- La maîtrise des bonnes pratiques de récolte, de transport, de stockage et de trituration des olives.
- L'encouragement et la motivation en faveur de l'installation d'unités de trituration dans les zones de production afin d'épargner les olives des grandes distances.
- La promotion de l'élaboration et de la mise en place des signes de qualité et de traçabilité afin de valoriser l'huile d'olive de Tunisie et de diversifier par conséquent les exportations.
- L'encouragement au conditionnement des huiles d'olive destinées au marché local et à l'exportation.

#### 3. En matière d'organisation de la filière oléicole, ceci implique :

- L'encouragement de la création de structures professionnelles basées sur une utilisation collective des moyens de production et de commercialisation afin de contribuer à la réduction des coûts de production et à l'amélioration de la compétitivité de l'huile d'olive.
- La création d'un observatoire d'information avec tous les acteurs de la filière (oléiculteurs, oléifac-teurs, conditionneurs et commerçants) afin de mettre à la disposition de tous les intervenants toute information relative au secteur.

## X. Valorisation des margines pour améliorer la qualité des sols dans les zones arides

Forte de ses 78 millions de pieds s'étendant sur 1,8 million d'hectares, l'oléiculture tunisienne joue un rôle de premier plan dans la vie économique et sociale du pays.

Outre la production d'huile d'olive, l'industrie de transformation avec ses 1 700 huileries et l'augmentation de la production et l'introduction de techniques modernes pour l'extraction de l'huile (procédés continus) au cours de la dernière décennie ont provoqué une croissance rapide des eaux résiduaires (margines) provenant des huileries d'olives. Le volume actuel des margines en Tunisie est estimé à plus de 800 000 t par an.

Ces margines contiennent des taux de matières organiques et minérales élevés. De ce fait, leur traitement dans les stations d'assainissement urbain est impossible et la législation interdit leur déversement dans les réseaux d'évacuation des eaux domestiques et industrielles (charge importante de matière en suspension et corrosion due à l'acidité et à la salinité excessive).

Ces eaux résiduelles, dont la production est concentrée durant la saison de la cueillette qui dure en moyenne 100 jours et qui, à l'heure actuelle, ne sont pas traitées ou éliminées de manière satisfaisante, présentent un risque réel pour l'environnement et surtout pour les ressources hydrauliques.

Actuellement, les margines ne sont pas traitées ou éliminées à grande échelle par des procédés modernes d'épuration ou d'élimination. Suite à la politique tunisienne en matière d'environnement, les oléiculteurs sont tenus d'arrêter tout déversement de margines dans les réseaux d'assainissement urbain et de se doter de bassins de stockage pouvant contenir le rejet d'effluent d'une semaine.

La technique de traitement par évaporation naturelle sous l'effet des conditions climatiques a été adoptée et de grands bassins de stockage ont été construits dans les grandes zones de production, dont les deux principaux se trouvent à Sfax et à El Kalaa.

Cependant, malgré les faibles profondeurs adoptées dans ces bassins de collecte, l'évaporation n'est pas satisfaisante. Ceci s'explique par le fait qu'une fine pellicule d'huile se forme à la surface des bassins, qui entrave le phénomène d'évaporation.

En outre, le transport des margines des huileries aux bassins de stockage nécessite la mobilisation d'un nombre important de camions citernes qui ne sont pas toujours disponibles étant donné que la campagne de trituration est concentrée dans le temps. Cette opération génère un surcoût que les oléifacteurs ne sont pas toujours prêts à supporter.

En plus de ces méthodes de stockage et d'évaporation naturelle, divers essais de valorisation et de traitement de margines ont été entrepris en Tunisie depuis de longues années. Ces essais de valorisation des margines n'ont pas abouti à des résultats probants étant donné qu'ils n'ont pas trouvé une application large dans le pays et qu'ils utilisent de grandes quantités de margines.

Les margines présentent les caractéristiques d'un bon fertilisant et leur mise en valeur en agriculture constitue une excellente solution de valorisation.

La méthode d'utilisation des margines comme fertilisant par épandage dans les oliveraies a été testée par l'Institut de l'Olivier sur une période de dix ans et des résultats satisfaisants ont été obtenus. En effet, l'apport des margines dans les oliveraies peut être bénéfique et constituer un amendement naturel des sols sableux pauvres en matières organiques à des doses de 50 m<sup>3</sup> par hectare.

Suite à ces essais, une action d'envergure sur sept campagnes consécutives a été entreprise par les services du ministère de l'Agriculture, qui a concerné des agriculteurs sur tout le territoire tunisien. Cette action avait pour but de mieux faire connaître l'utilité de l'emploi des margines comme fertilisant et les précautions à prendre lors de leur utilisation. Cette action a été entreprise sous la supervision des services agricoles régionaux ainsi que ceux de l'environnement et, suite à un accord préalable de ces services, des recommandations plus spécifiques pour valoriser les margines par épandage ont été définies, en particulier dans les domaines de :

- la protection des eaux souterraines et superficielles,
- l'étude du sol,
- les variations de la qualité des margines,
- les précautions à prendre vis-à-vis des cultures,

- le travail du sol,
- les conditions climatiques.

Ainsi, lors de l'épandage des margines, les règles suivantes doivent être appliquées :

- la dose maximale des margines à épandre correspond à 50 m<sup>3</sup> par hectare et par an et ce, selon une périodicité d'une année sur deux,
- l'épandage des margines doit être suivi très rapidement (deux à trois jours) de leur enfouissement par labour,
- la dispersion des margines doit être uniforme,
- le ruissellement doit être évité pendant l'opération d'épandage,
- les margines doivent toujours être utilisées pendant les périodes de repos des cultures arboricoles (donc de novembre à février où la végétation est en repos hivernal),
- on doit éviter que les margines mouillent les feuillages (les feuilles d'olivier par exemple),
- il faut éviter l'épandage des margines ou l'utilisation du compost dans des secteurs où des aquifères très vulnérables sont utilisés pour l'alimentation en eau potable.

Pour une utilisation rationnelle des margines par épandage, une réglementation nationale a été instaurée, qui a défini les conditions et les modalités de ges-



tion des margines provenant des huileries en vue de leur utilisation dans le domaine agricole (Décret n° 2013-1308 du 26 février 2013). Après cette étape, une logistique a été instituée pour permettre l'évacuation d'une grande partie des margines produites dans le pays moyennant cette méthode.

## Valorisation par épandage dans les cultures

Les margines sont des effluents très riches en éléments fertilisants. Les apports moyens en éléments fertilisants sur la base d'un épandage de 50 m<sup>3</sup>/ha/an sont les suivants :

PARAMÈTRES	UNITÉS KG/HA	APPORT PAR HA
Matière organique	MO	200 à 900
Azote total	N	25 à 100
Phosphore	P2O5	30 à 100
Potasse	K2O	175 à 550
Magnésie	MgO	7 à 75
Calcium	CaO	7 à 50

En moyenne, le pressage de 1 à 1,2 t d'olives produit 1 m<sup>3</sup> de margines. Ces variations sont souvent liées au lavage préalable ou non des olives ou à l'humidification des pâtes durant le pressage. En se basant sur une production moyenne de 900 000 t d'olives par an durant la dernière décennie, la production annuelle moyenne des margines est d'environ 1 million de m<sup>3</sup>.

L'objectif à atteindre pour les prochaines campagnes est la valorisation par épandage de 40 % des quantités des margines produites, soit 400 000 m<sup>3</sup> par an, ce qui correspond à une superficie oléicole à épandre de 8 000 ha d'oliviers par an. Cet objectif a été défini en tenant compte des huileries situées en zone rurale et de la proximité des champs d'oliviers.

## Message du Directeur exécutif du Conseil oléicole international à l'occasion de la célébration de la Journée mondiale de l'olivier

En 1992, les pays membres du Conseil oléicole international ont décidé de perpétuer notre héritage culturel commun en célébrant la Journée mondiale de l'olivier.

Un héritage riche et varié qui remonte à l'Antiquité. L'olivier était alors signe de paix, d'harmonie, d'amitié et de gloire.

Symbole d'Athéna, il représentait la force et la victoire, la sagesse et la fidélité, l'immortalité et l'espérance, la richesse et l'abondance.

Dans les religions abrahamiques, l'olivier est un arbre béni de paix et de réconciliation. Il est le symbole de l'homme universel et son huile est source de lumière divine.

Du drapeau de l'ONU avec sa couronne de rameaux d'olivier entourant le monde, à la célèbre Colombe de la paix avec sa branche d'olivier de Pablo Picasso, en passant par les innombrables gravures des pièces de monnaie et des timbres et ouvrages artistiques, tous expriment des messages d'espoir et de réconfort.

Aujourd'hui, nous devons plus que jamais nous souvenir de ces symboles et œuvrer ensemble pour préserver cet héritage et le transmettre aux générations futures.

La culture de l'olivier, qui a connu sa genèse il y a plus de six mille ans en Méditerranée, s'étend actuellement aux cinq continents. Un patrimoine mondial de près d'un milliard et demi d'arbres sur plus de onze millions d'hectares, qui contribue de manière efficace au développement économique et social durable.

Source de revenus pour plus de 30 millions de personnes, l'oléiculture constitue également une barrière contre la désertification, une protection contre l'érosion et un puits de carbone.

L'huile d'olive est à la base de la diète méditerranéenne, que l'Unesco a inscrite sur sa liste du patrimoine culturel immatériel. Elle présente des arômes et des goûts variés qui offrent divers choix

gastronomiques, en plus de propriétés thérapeutiques démontrées.

La Journée mondiale de l'olivier, qui est célébrée cette année au siège du Conseil oléicole international (COI) et dans ses pays membres, est une occasion pour vous présenter cette Organisation, ses acquis et ses objectifs.

Le COI, qui rassemble 94 % des pays producteurs et 71 % des pays consommateurs, est entré dans une phase nouvelle avec l'entrée en vigueur de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table qui a été négocié en 2015 à la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement (CNUCED).

Les objectifs de ce nouvel Accord s'inscrivent dans une orientation de développement durable de la filière, de protection des consommateurs, de renforcement des échanges d'informations sur l'économie oléicole, d'amélioration des connaissances sur les bienfaits de ces produits ainsi que d'ouverture aux pays consommateurs. Le centre de documentation et de diffusion de l'information qui sera mis en place l'an prochain y contribuera de manière efficace.

Cette année, le travail de l'Organisation s'articule autour d'un plan quadriennal stratégique qui permettra de la positionner en tant que forum mondial où seront débattues les différentes questions relatives au secteur pour identifier les défis présents et futurs et déterminer les politiques communes à mettre en œuvre.

Ce plan quadriennal prévoit d'apporter un soutien efficace aux pays membres dans le domaine de l'oléiculture et de l'oléotechnie par les transferts de technologies, l'assistance technique et la formation, la réalisation d'études d'intérêt commun et la mise en place de réseaux d'échange d'informations sur les aspects phytosanitaires.

Le Secrétariat exécutif du COI, qui compte aujourd'hui plus de 300 experts et environ 150 laboratoires et jurys de dégustation dans différents pays membres et non membres de l'Organisation, continuera à soutenir les travaux des groupes d'experts et à renforcer le

réseau des jurys et des laboratoires agréés afin de doter les pays des outils nécessaires à l'amélioration et au contrôle de la qualité. Le Conseil oléicole international aspire ainsi au développement des échanges commerciaux et à la protection des consommateurs contre les pratiques frauduleuses et trompeuses.

Dans les volets économiques et de promotion, l'Organisation œuvrera pour la consolidation et la diffusion des statistiques mondiales sur le secteur, le renforcement des activités de promotion de la norme commerciale du COI et le soutien à la célébration de la Journée mondiale de l'olivier.



Príncipe de Vergara, 154  
28002 Madrid, Espagne

Tél.: 34-915 903 638

Fax: 34-915 631 263

E-mail: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org)

[www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)