

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE DE L'ITALIE

1.1. Introduction



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

La campagne 2009/10 s'est révélée être une période complexe pour le secteur oléicole en Italie, en raison de la crise persistante touchant les prix payés aux producteurs qui perdure depuis plus de trois ans.

En outre, les problèmes se sont répercutés en aval de la chaîne de distribution et la demande n'a pas été particulièrement dynamique non plus.

Cette situation peut principalement s'expliquer par les mauvaises conditions météorologiques avec un impact sur les récoltes entraînant une fragilité accrue aux parasites et de faibles rendements en huile. Un autre élément de nature économique est également entré en jeu : de nombreux oléiculteurs ont préféré de pas récolter face aux faibles prix payés pour leurs olives, qui ne couvrent pas toujours les prix de cueillette et de transformation en huileries.

Bien qu'il y ait eu quelques variations selon les régions, la production du secteur en Italie était basse dans tout le pays de manière générale.

(Source : UNAPROL, 2010)

1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 301 336² km (NU, 2008)
- Capitale : Rome (NU)
- Monnaie : Euro (EUR) (NU, 2009)
- Population : 60 221 211 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 68,4 % (NU, 2010)
- Population rurale : 31,6 % (NU, 2010)
- Taux de croissance de la population : 0,2 % (NU, 2010/15)
- Espérance de vie : 78,6 ans (hommes) et 84,6 ans (femmes) (NU, 2010/15)
- Principales exportations en volume : vin et macaroni (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en volume : blé, tourteaux de soja et maïs (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 34 679,3 (NU, 2009)
- PIB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 35 289,4 (NU, 2009)
- Emplois dans l'agriculture : 3,8 % (NU, 2009)

2. DONNÉES

2.1. Huile d'olive

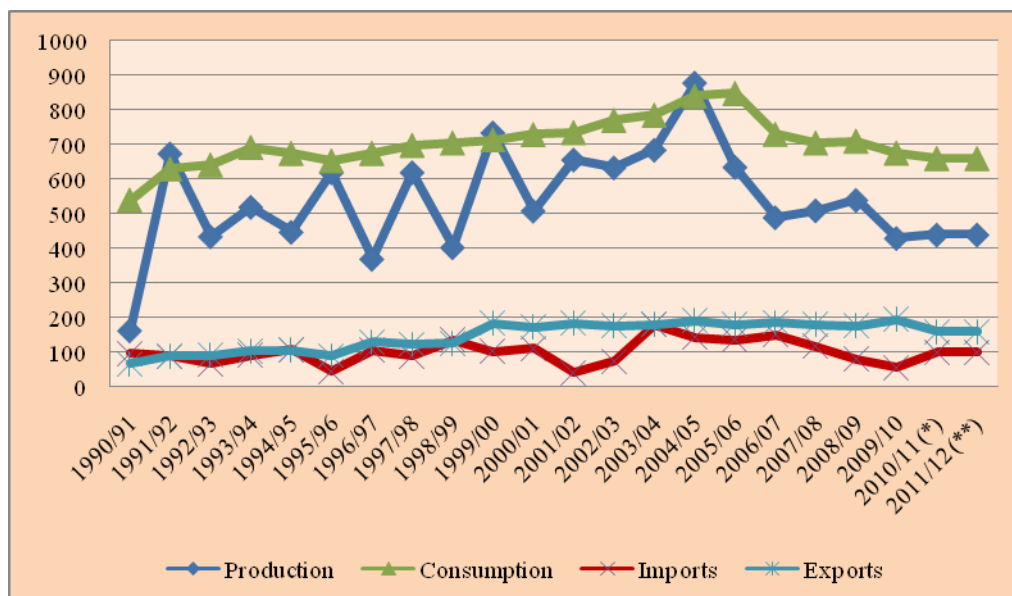


Figure 2. Production, consommation, importations et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

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

	2000/ 01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	509	656	634	685	879	635	490	510	540	430
Consommation	729	735	770	785	840	848	730	705	710	675
Importations*	110	40	74	180	144	135	149	116	79	56
Exportations*	173	182	176	171	191	181	185	180	176	195

*sans les échanges intracommunautaires

2.2. Olives de table

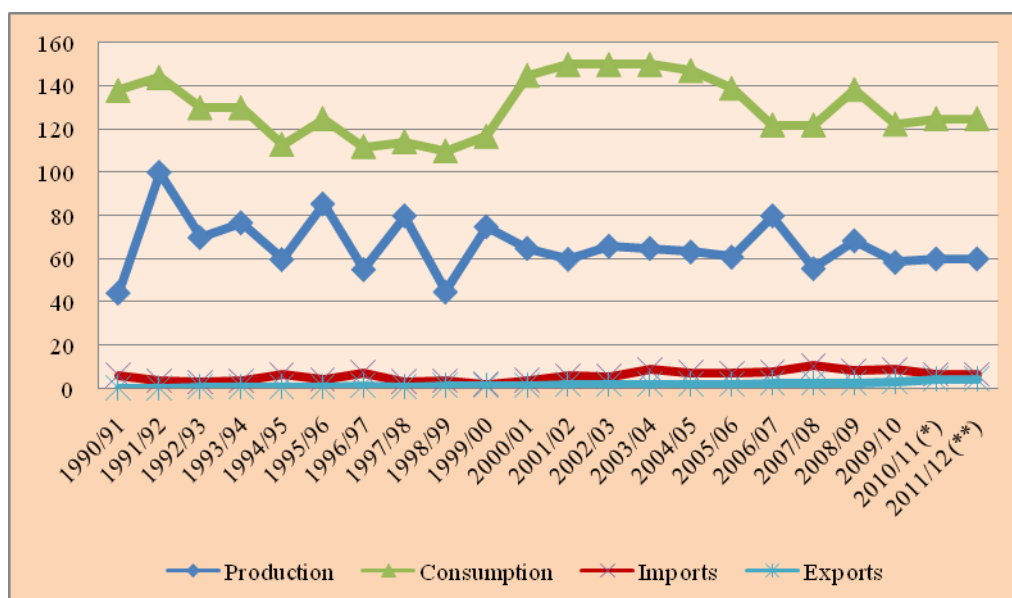


Figure 3. Production, consommation, importations et exportations des olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

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

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	65,0	60,0	66,0	65,0	63,0	61,0	80,0	55,0	68,0	58,0
Consommation	145,0	150,0	150,0	150,0	147,0	139,0	122,0	122,0	138,0	122,0
Importations*	3,8	5,9	5,6	8,8	7,5	7,2	7,9	10,7	8,3	8,7
Exportations*	1,3	2,0	1,9	2,0	2,1	2,3	3,0	2,6	2,9	3,3

*sans les échanges intracommunautaires

2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture

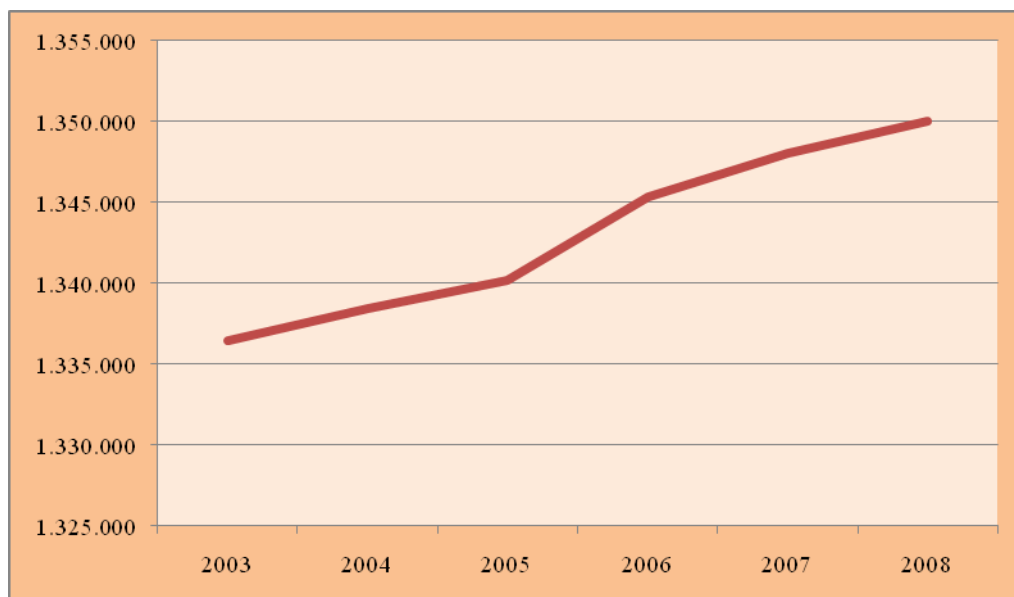


Figure 4. Évolution de la superficie consacrée à l'oléiculture (ha) (Source : COI)

3. LE SECTEUR OLÉICOLE EN ITALIE

3.1. Historique

En Italie, l'utilisation de l'huile d'olive proviendrait de la Grande Grèce qui, depuis le sud, s'est étendue au reste de la péninsule.

Nous disposons de peu d'informations sur l'importance de l'oléiculture pendant le Moyen-âge, cependant trois zones de culture se distinguent : le Nord et ses petites oliveraies ; le Centre où les grandes familles de Florence et de Lucca cultivent les olives pour leur consommation personnelle ; et le Sud avec l'important port de Gaeta pour le commerce des huiles d'olive et la Sicile qui compte d'importantes plantations d'oliviers. L'oléiculture est restée une culture mineure jusqu'aux quatorzième et quinzième siècles, époque à laquelle elle a commencé à s'imposer et façonner le paysage jusqu'au développement qu'on lui connaît aujourd'hui. Toutefois, des incertitudes demeurent quant aux techniques utilisées et les chercheurs ont des opinions divergentes concernant la production des olives.

À partir de l'époque moderne, l'oléiculture s'est singulièrement répandue dans toute la région méditerranéenne, entraînée par le développement commercial des états côtiers et la demande croissante de produits oléicoles au niveau national comme international (notamment dans les colonies américaines).

Au dix-septième siècle, l'oléiculture dans le sud de l'Italie est entrée dans une phase de déclin tandis que les autres régions dans le centre et le nord du pays ont commencé à cultiver des olives et vendre de l'huile d'olive. Certains auteurs considèrent que le début du dix-huitième siècle a marqué la transition entre oléiculture à l'ancienne et oléiculture moderne, traçant les prémisses de l'actuelle carte agricole du nord de la Méditerranée.

3.2. Ressources oléicoles et situation géographique des plantations

D'après les données du ministère de l'Agriculture italien (MIPAAF, 2010), l'Italie compte 179 334 841 oliviers répartis sur 1 350 000 hectares, soit une densité moyenne de 165 arbres/ha.

Les plantations sont généralement très petites, avec une moyenne nationale de moins d'un hectare. Près de 70 % des exploitations oléicoles du pays comptent moins de 2 ha.

Les rendements avoisinent les 3 000 kg/ha et les 16 kg/arbre.

Les oliviers sont cultivés depuis des siècles dans presque tout le pays ; ils sont présents dans 18 des 20 régions constituant l'Italie. Toutefois, selon les données moyennes pour la campagne 2009/10, la production est concentrée dans les régions du sud, avec en tête l'Apulie (32,25 %), suivie par la Calabre (30,31 %) et la Sicile (9,42 %).

(Source: AGEA)

3.3. Variétés

Cultivée sur 90 000 ha en Apulie, soit 8 % de la surface oléicole totale, la *Coratina* est la variété la plus répandue en Italie. Viennent ensuite deux variétés très populaires en Apulie : *l'Ogliarola Salentina* et la *Cellina di Nardò*, qui sont cultivées sur 220 000 ha soit 19,5 % de la surface oléicole totale. Citons enfin

trois autres variétés communes, la *Carolea*, la *Frantoio* et la *Leccino*, présentes sur 370 000 ha soit 32,7 % de la surface oléicole totale.

Les dix variétés les plus répandues (outre les précitées : *Ogliarola Barese*, *Moraiolo*, *Bosana* et *Cima di Mola*) représentent 475 000 ha soit 42 % de la surface oléicole totale.

Enfin, les 24 variétés les plus importantes (outre les précitées : *Dolce di Rossano*, *Ogliarola Messina*, *Ottobratica*, *Sinopolese*, *Nocellara Belice*, *Canino*, *Carboncella*, *Itrana*, *Moresca*, *Rotondella*, *Taggiasca*, *Tondina*, *Grossa di Gerace* et *Nocellara Etna*) sont cultivées sur 655 000 ha, soit 58 % de la surface oléicole totale.

(Source: UNAPROL)

Coratina

Cette variété s'adapte facilement aux différentes zones de culture et entre très tôt en production. Elle possède une capacité rhizogène élevée.

Ses fleurs ont un faible pourcentage d'avortement ovarien et les inflorescences sont souvent foliacées. Dans sa région d'origine, les oléiculteurs ont recours à la *Cellina di Nardò* comme pollinisateur. Sa productivité est élevée et constante. Ses fruits mûrissent tard et leur calibre est très variable. Certaines années, ils peuvent également être utilisés pour la préparation d'olives vertes en saumure. Leur rendement en huile est élevé et celle-ci caractérisé par une haute teneur en polyphénols.

Elle est particulièrement tolérante au froid mais susceptible au noir de l'olive et au *Fomes fulvus* var. *oleae* Scop.

Cellina di Nardò

C'est une variété vigoureuse et rustique dont la croissance végétative est plutôt lente. Son entrée en production est moyenne.

Son époque de floraison est précoce, avec des fleurs présentant un pourcentage élevé d'avortement ovarien. Variété partiellement autocompatible, elle est également utilisée comme pollinisateur. Sa productivité est élevée et constante. La maturation des fruits est échelonnée et ces derniers présentent une résistance élevée au détachement. Leur teneur en huile est réduite et cette dernière est difficile à extraire si les olives ne sont pas totalement mûres.

Elle est particulièrement résistante à la tuberculose, à la mouche de l'olive, au noir de l'olive, à la maladie de l'œil de paon et au froid.

Carolea

Variété d'adaptation facile, elle peut être cultivée jusqu'à 800 m d'altitude.

Sa capacité rhizogène est élevée. Elle n'est pas autocompatible et de ce fait requiert des pollinisateurs adéquats tels que *Nocellara messinese*, *Cassanese*, *Pidicuddara*, *Picholine* et *Itrana*. Son époque de floraison est précoce et son pollen présente un pouvoir germinatif élevé.

Sa productivité est haute et constante, la maturation des fruits échelonnée. Leur teneur en huile est moyenne. Le rapport pulpe/noyau est de 4,5 et leur séparation est difficile. Les fruits sont utilisés pour la préparation d'olives de table confites en vert ou en noir, ou pour l'extraction de l'huile.

Elle est particulièrement résistante aux basses températures mais montre une sensibilité à la maladie de l'œil de paon et à la mouche de l'olive. Elle est très sensible au *Cercospora cladosporioides*.

Plusieurs clones de cette variété ont été identifiés.

Frantoio

Cette variété présente une productivité élevée et constante, également appréciée pour sa capacité d'adaptation. Il existe de nombreux écotypes semblables à ce cultivar.

Elle se caractérise par une capacité rhizogène élevée, une entrée en production précoce, une époque de floraison moyenne et un faible pourcentage d'avortement ovarien. Elle est autocompatible mais sa productivité s'accroît avec la présence de pollinisateurs appropriés.

La maturation des fruits est tardive et échelonnée. Ces derniers présentent une teneur en huile moyenne. En Toscane, cette variété est appréciée pour son huile particulièrement fruitée et stable.

Elle est susceptible à la maladie de l'œil de paon, à la tuberculose et à la mouche de l'olive. Elle est sensible au froid.

Leccino

Cette variété vigoureuse s'adapte facilement à différentes zones de culture et présente une capacité rhizogène élevée.

Caractérisée par une entrée en production précoce et un faible pourcentage d'avortement ovarien, c'est une variété autoincompatible dont les pollinisateurs reconnus sont : *Moraiolo*, *Pendolino*, *Maurino*, *Frantoio*, *Morchiaio*, *Gremignolo di Bolgheri*, *Piangente*, *Razzo*, et *Trillo*.

Sa productivité est élevée et constante. La maturation des fruits est précoce et simultanée. Ils présentent une faible résistance au détachement, une teneur réduite en huile et leur pulpe se sépare facilement du noyau.

Elle est particulièrement tolérante au froid, à la maladie de l'œil de paon, au *Fomes fulvus* var. *oleae* Scop et à la tuberculose mais présente une grande sensibilité au noir de l'olive.

Des clones tolérants au froid et convenant également à la préparation d'olives de table ont été identifiés récemment.

Ogliarola Barese

C'est une variété rustique dont la croissance est rapide et l'entrée en production moyenne.

Elle est autoincompatible et ses fleurs présentent un faible pourcentage d'avortement ovarien. Elle est souvent utilisée comme pollinisateur. Sa productivité est moyenne et alternante.

La maturation des fruits est tardive. Ils présentent une résistance élevée au détachement et leur rendement en huile au moulin est élevé. L'huile extraite est très appréciée et caractéristique de la région de Bitonto.

Elle est sensible aux gelées, aux vents marins et à la tuberculose. Tolérante à la maladie de l'œil de paon, elle est très susceptible aux attaques de la mouche de l'olive.

Moraiolo

Variété très rustique, elle apprécie particulièrement les régions vallonnées. Ses branches cicatrisent difficilement après la taille.

Sa capacité rhizogène est élevée et elle entre tôt en production. Autoincompatible, ses pollinisateurs sont : *Maurino*, *Pendolino*, *Morchiaio*, *Lazzero*, *Razzaio*, *Maremmano*, *Americano*, *Rosino* et *Mignolo*.

La documentation spécialisée fait état de certains phénomènes d'inter-compatibilité lors de la fécondation.

Son époque de floraison est moyenne, l'avortement ovarien ne dépasse pas 20 % et la production de pollen est élevée.

La maturation des fruits est échelonnée et ceux-ci se présentent souvent en grappes. La productivité est élevée et constante. La teneur en huile est élevée. L'huile est très appréciée pour sa saveur fruitée caractéristique et sa teneur en squalène et polyphénols.

Elle est susceptible à la maladie de l'œil de paon, la tuberculose, au noir de l'olive et au *Fomes fulvus* var. *oleae* Scop. Elle tolère les sols peu humides et les vents marins.

De nombreux écotypes de ce cultivar ont été identifiés.

Bosana

C'est une variété productive et d'adaptation facile présentant une faible capacité rhizogène.

Son entrée en production est tardive et son époque de floraison moyenne. Les fleurs s'insèrent directement dans le rachis principal. Partiellement autocompatible, sa production augmente en présence de pollinisateurs tels que *Pizz'e carroga*, *Olia niedda*, *Cariasina di Dorgali* et *Tondo di Cagliari*.

Sa productivité est haute et alternante. La véraison des fruits se produit de la base vers le sommet. La maturation des fruits est tardive et échelonnée. Certaines campagnes, les olives peuvent également être utilisées pour la confiserie en noir. Leur rendement en huile est élevé.

Il est fait état de certains clones dans la documentation spécialisée.

Ottobratica

Très rustique, c'est une variété qui atteint des dimensions considérables. Sa capacité rhizogène et son entrée en production sont moyennes.

Elle est autoincompatible et fleurit tôt. Ses fleurs présentent un pourcentage élevé d'avortement ovarien. Sa productivité est élevée et alternante. Ses fruits, dont la maturation est précoce, sont caractérisés par une faible résistance au détachement et un rendement élevé en huile. La pulpe se sépare difficilement du noyau.

Elle est tolérante à la tuberculose, à la maladie de l'œil de pain et au froid. Plusieurs phénotypes de ce cultivar ont été identifiés.

Canino

C'est une variété rustique qui s'adapte facilement et produit de nombreux bourgeons. Sa capacité rhizogène est bonne et son entrée en production moyenne.

Ses fleurs présentent un faible pourcentage d'avortement ovarien. Autoincompatible, elle requiert des pollinisateurs appropriés tels que *Razzo*, *Frantoio*, *Crognolo*, *Fosco*, *Grossolana*, *Olivone*, *Palmarino*, *Leccino*, *Raja*, *Maurino* et *Moraïolo*.

La maturation des fruits est tardive et échelonnée. Ces derniers présentent une résistance élevée au détachement. La productivité est élevée et alternante.

Elle est résistante à la mouche de l'olive, à la tuberculose et au froid mais sensible à la maladie de l'œil de paon.

Plusieurs clones de cette variété ont été identifiés.

Itrana

Variété rustique, elle se caractérise par une croissance rapide et une capacité rhizogène élevée.

Son entrée en production est moyenne. Ses fleurs présentent un pourcentage moyen d'avortement ovarien. Variété autoincompatible, ses pollinisateurs sont *Leccino*, *Pendolino* et *Olivastro*.

Sa productivité est élevée et alternante. La maturation des fruits est échelonnée et tardive. Les fruits présentent une résistance élevée au détachement. Ils sont utilisés pour la préparation d'olives noires (leur pulpe se sépare facilement du noyau) ou l'extraction d'huile (teneur moyenne).

Elle est particulièrement tolérante au froid et aux principales maladies cryptogamiques. Elle est susceptible aux attaques de la mouche de l'olive.

Taggiasca

Cette variété de très grandes dimensions est cultivée dans la totalité des oliveraies de la province d'Imperia. Elle s'adapte aussi bien aux zones proches du littoral qu'aux régions vallonnées. Sa capacité rhizogène est plutôt faible.

Elle est caractérisée par une entrée en production précoce et une époque de floraison moyenne. Elle est partiellement autocompatible. Ses fleurs présentent un faible pourcentage d'avortement ovarien. Sa nouaison est élevée et sa productivité élevée et alternante. La maturation des fruits est tardive et les olives présentent un rendement élevé en huile, laquelle est caractéristique de la production ligurienne.

Cette variété est sensible aux froids printaniers, à la sécheresse, à la tuberculose et à la mouche de l'olive.

Nocellara Etnea

Variété rustique et vigoureuse, elle est caractérisée par une croissance végétative rapide et une difficulté notable d'enracinement des boutures qui a été signalée dans la documentation spécifique.

Elle entre tôt en production et produit de nombreuses fleurs et un pollen abondant au pouvoir germinatif élevé. Autoincompatible, ses pollinisateurs sont : *Zaituna*, *Biancolilla* et *Moresca*. Par ailleurs, elle est incompatible avec les cultivars *Ogliarola messinese* et *Tonda Iblea*.

Sa productivité est élevée et alternante. Ses fruits mûrissent tard et présentent une résistance assez élevée au détachement. Leur rendement en huile est faible. Grâce à leur calibre très uniforme, à la consistance de leur pulpe et à leur résistance aux processus d'élaboration, ils conviennent particulièrement bien à la confiserie en vert. Le rapport pulpe/noyau est égal à 6.

Elle est particulièrement résistante à la tuberculose, à la mouche de l'olive et au noir de l'olive. En revanche, elle est susceptible à la maladie de l'œil de paon.

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

3.4. Huile d'olive : production et rendement

Au cours de la dernière décennie (2000/01-2009/10), la production moyenne a été de 596 920 t, enregistrant une croissance de 19,64 % par rapport à la période précédente.

Les régions de l'Apulie et de la Calabre se distinguent avec 35,6 % et 34 % de la production nationale respectivement, distançant les autres régions oléicoles telles que la Sicile (8 %), la Campanie (5,8 %) et le Lazio (3,8 %). Globalement, le Sud représente plus de 90 % de la production italienne.

(SOURCE : ISMEA dans la base de données ISTAT)

La campagne 2009/10, campagne de référence utilisée dans le questionnaire du COI, a été caractérisée par une faible incidence des nuisibles et des maladies, principalement grâce aux bonnes conditions saisonnières mais également grâce à une surveillance efficace des plantations.

Ces dernières années, les producteurs ont effectivement accordé une attention particulière à cet égard afin de diminuer les coûts de production et d'améliorer la qualité. L'augmentation de la production est particulièrement notable dans les régions du Centre, qui étaient les plus touchées par des conditions climatiques défavorables.

Globalement, l'analyse des données sur la production d'huile d'olive italienne au cours des dernières décennies révèle une certaine stabilité, avec des moyennes autour de 500 000 t/campagne, avec toutefois des pics notables en 2004/05 (879 000 t) et 2003/04 (685 000 t).

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

Au total, l'Italie comptait 4 809 huileries en 2010/11. La majorité de ces huileries sont concentrées en Apulie (962 soit 20 %), en Calabre (746 soit 16 %) et en Sicile (598 soit 12 %) (voir tableau 5 ci-dessous).

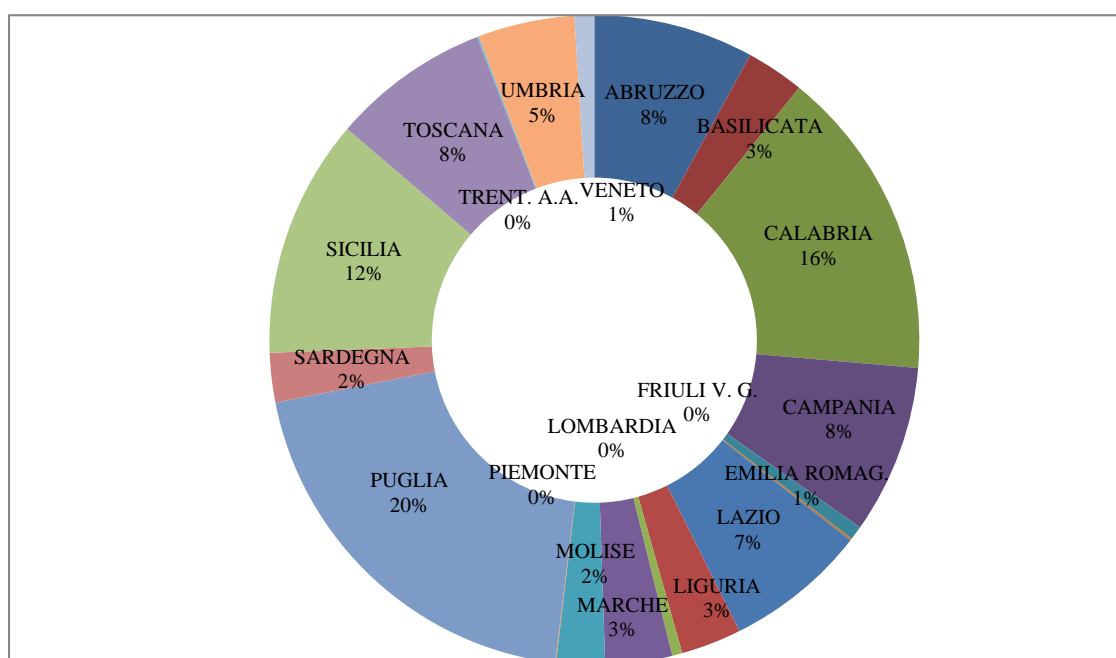


Figure 5. Huileries en Italie en 2010/11. (Source : COI)

3.6. Huile d'olive : commercialisation, consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

En 2010/11, les producteurs italiens touchaient 331 €/100 kg pour l'huile d'olive vierge extra, des prix bien supérieurs à ceux pratiqués par leurs homologues grecs (202,67 €/100 kg) ou espagnols (196,50 €/100 kg) (Source : base de données du COI).

La consommation de l'huile d'olive sur le marché intérieur représente 70 % de la consommation totale d'huile végétale en termes de volume et 86 % en termes de valeur. Au cours de la dernière décennie, la consommation nationale moyenne a été de 752 770 t, soit une augmentation de 13,66 % par rapport à la décennie précédente (tableau 4). Toutefois, plus récemment, sur les cinq dernières campagnes, la tendance a été à la baisse (-1,3 % en moyenne) à l'image de la consommation d'huile de graines bien qu'en valeur elle ait connu une croissance de 2 %.

En étudiant la balance commerciale italienne du secteur oléicole, on remarque une amélioration des chiffres pour 2008 (les plus récents, disponibles à ce jour), bien qu'ils soient encore négatifs, tant en volume qu'en valeur. D'un point de vue quantitatif, la conjoncture associant de faibles importations et une légère augmentation des exportations a ramené le déficit sous la barre des 200 000 t, tandis que le déficit en valeur qui se montait à 115 millions d'euros a presque été divisé par deux par rapport à l'année précédente, le plus bas niveau atteint depuis le début des années 2000. (Source : UNAPROL, 2009)

Table 4. HUILE D'OLIVE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	498 930	596 920	19,64
Consommation	662 300	752 770	13,66
Importations*	93 030	108 730	16,87
Exportations*	110 950	182 470	64,46

*Hors commerce intra-UE.

D'après le tableau 4, les importations d'huile d'olive étaient en moyenne de 108 730 t/an au cours de la période 2000/01-2009/10. De manière générale, les importations dépendent de la production nationale. Durant la dernière décennie, elles variaient entre un maximum de 180 000 t en 2003/04 et un minimum de 40 000 t en 2001/02, cependant, hormis cette campagne, elles ont toujours dépassé les 50 000 t.

L'Espagne est le premier fournisseur d'huile d'olive du pays, exportant en moyenne 422 768 t pour l'année civile 2010 ; viennent ensuite la Grèce avec une moyenne de 76 592 t et la Tunisie avec 52 125 t. (Source : EUROSTAT).

Tandis que l'Espagne est le principal exportateur mondial d'huile d'olive et un pays prédominant dans le commerce intra-UE, l'Italie est le premier exportateur vers les pays hors UE.

Les exportations italiennes d'huile d'olive ont connu une croissance significative (64,46 %) entre les deux décennies présentées tableau 4, passant de 110 950 t en 1990/91-1999/00 à 182 470 t en 2000/01-2009/10. Le taux de croissance a été quasiment constant au cours des dix dernières années (2000/01-2009/10), excepté pour les saisons 200/01 (173 000 t) et 2003/04 (171 000 t) qui ont coïncidé avec une importante chute de la production nationale.

Entre janvier et décembre 2009, les principaux importateurs des huiles italiennes étaient l'Allemagne (41 854 t), la France (32 400 t), le Royaume-Uni (21 544 t) et l'Espagne (18 489 t) (Source : EUROSTAT).

En 2010, les exportations vers des marchés hors UE étaient principalement destinées aux États-Unis (109 226 t), au Canada (24 314 t) et au Japon (18 595 t). (Source : EUROSTAT).

3.7. Olives de table

D'après l'étude de l'ISTAT menée en 2008/09, l'Italie a produit 68 453 t d'olives de table, soit une production bien inférieure à la moyenne des autres pays producteurs de l'UE. Cette étude montre que le secteur des olives de table ne constitue qu'une activité secondaire pour l'Italie qui est un important consommateur d'olives et demeure, malgré tout, le troisième producteur de l'UE, derrière l'Espagne et la Grèce.

Près de 35 % de la production provient de cultivars destinés aux olives de table ; le reste provient de cultivars à double aptitude qui peuvent varier selon la demande sur le marché et les tendances saisonnières. La Sicile représente 43 % de la production nationale et l'Apulie près de 25 %.

D'après une analyse sur les prix à la production, ces derniers pour les olives de table de qualité supérieure tendent à baisser par rapport aux campagnes précédentes. La chute est particulièrement notable dans le cas des olives noires *Gaeta* (- 31 %) et *Bella di Cerignola* (- 23 %).

On retient de cet aperçu qu'il reste encore beaucoup d'efforts à fournir dans ce secteur, entre autres concernant la politique des prix, qui devrait chercher à récompenser l'excellence des produits italiens. En 2009/10, le marché international des olives de table ne présentait pas d'écarts notables avec le marché italien, tous deux caractérisés par une baisse marquée et généralisée. En effet, l'inexistence d'une demande dynamique et surtout la pression à la baisse sur les prix pratiquée par les acheteurs ont eu un impact négatif.

Table 5. OLIVES DE TABLE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	69 200	64 320	-7.05
Consommation	123 310	138 610	12.40
Importations*	4 370	7 440	70.25
Exportations*	940	2 340	148.93

* Hors commerce intra-UE.

D'après le tableau 4, la consommation nationale totale moyenne était de 138 610 t en 2000/01-2009/10. La consommation d'olives de table par habitant était de 2,3 kg/an. Près de 57 % des olives de table consommées en Italie sont des produits d'importation semi-transformés ou complètement transformés, tandis que les 43 % restants ont été produits sur le territoire italien.

Au niveau des échanges internationaux (tableau 4), l'Italie a importé en moyenne 7 440 t au cours de la dernière décennie, provenant essentiellement de l'Espagne et de la Grèce, tandis que les exportations s'établissaient à 2 340 t.

3.8. Mesures

Le secteur de l'huile d'olive a atteint une étape importante de son développement. Des changements structurels touchent la filière dans son intégralité, conduisant vers une plus grande rationalisation, l'introduction de produits innovants et la prépondérance du critère de qualité.

Au niveau international, le secteur se développe avec l'augmentation de la production, encouragée par une demande émanant principalement de nouveaux pays consommateurs non-traditionnels. L'oléiculture fait face à ces défis par la mise en œuvre de programmes visant à améliorer la qualité et la traçabilité, et à sensibiliser davantage les consommateurs aux huiles d'olive et aux olives.

Les particularités structurelles font ressortir les nécessités du secteur oléicole italien. Fondamentalement, il est nécessaire que tous les acteurs œuvrent conjointement pour mettre en valeur la qualité supérieure et les caractéristiques distinctives de l'huile d'olive italienne. La qualité et des produits novateurs, associés aux activités de promotion et de communication, constituent encore d'importants leviers stratégiques que les entreprises devraient utiliser pour séduire aujourd'hui des consommateurs toujours plus soucieux de la qualité.

L'Italie, pour développer son secteur oléicole, doit principalement mettre à profit ses points forts, c'est-à-dire son savoir-faire dans la création de coupages reconnus et appréciés sur les marchés étrangers, et son immense potentiel de variétés qui lui permet de produire des huiles de goûts, arômes et couleurs différents qui offrent une infinité de possibilités pour les associations culinaires et les spécialités régionales.

Voici la liste des actions prioritaires sur toute la filière :

- Restructuration pour améliorer la compétitivité
 - Restructuration et rationalisation des unités de transformation, notamment pour augmenter la capacité de stockage.
 - Stratégies de gestion visant à l'accroissement des critères de durabilité, multifonctionnalité, innovation et productivité
 - Intégration et coordination d'activités
-
- Proposition de stratégies pour la segmentation des produits selon la région et le profil organoleptique
 - Développement de l'assistance technique (pour la traçabilité, la gestion de l'impact environnemental, la certification) et de services (analyse organoleptique et chimique, étiquetage, etc.)
 - Action pour éduquer et informer les consommateurs sur les caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra, en mettant l'accent sur les produits d'origine protégée (AOP) et les produits biologiques.

4. SOURCES

Base de données du COI

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

Nations Unies

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

Banque mondiale

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

FAOSTAT

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

EUROSTAT

http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/international_trade/data/database

UNAPROL, Association des producteurs italiens d'huile d'olive

<http://www.unaprol.it/DATIscenario.htm>

ISMEA

<http://www.ismea.it>