

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE EN GRÈCE

1.1. Introduction



Figure 1. Situation géographique de la Grèce (Source : NU)

Avec une production annuelle de quelques 300 000 t, la Grèce est le troisième producteur mondial après l'Espagne et l'Italie. Près de 70 % de sa production est classée dans la catégorie huile d'olive vierge extra.

Bien qu'elle présente la consommation annuelle par habitant la plus importante au monde (16 kg), un tiers de sa production annuelle (135 000 t) est destinée à l'exportation. La Grèce est d'ailleurs le leader mondial des exportations d'huile d'olive vierge extra.

L'huile d'olive grecque est principalement exportée en Union européenne, à hauteur de 90 % des exportations totales (80 % en vrac et 10 % sous des marques grecques), mais les exportations augmentent vers d'autres pays tels que le Canada, l'Australie, le Japon et les États-Unis. (Source : Fédération des industriels grecs conditionneurs exportateurs d'huile d'olive, SEVITEL)

conditionneurs exportateurs d'huile d'olive, SEVITEL)

En 2008, 1 160 000 ha au total étaient consacrés à l'oléiculture en Grèce. D'après le ministère du Développement rural et de l'alimentation, la densité moyenne des plantations étaient de 150 arbres/ha et le pays comptait environ 750 000 exploitations agricoles.

1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 131 957 km² (NU, 2008)
- Capitale : Athènes (UN)
- Monnaie : Euro (EUR) (NU, 2009)
- Population : 11 283 293 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 61 % (Banque mondiale, 2010)
- Population rurale : 39 % (Banque mondiale, 2010)
- Taux de croissance de la population : 0,1 % (NU, 2010/15)
- Espérance de vie : 77,7 ans (hommes) et 82,5 ans (femmes) (NU, 2010/15)
- Principales exportations en volume : blé (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en volume : blé, tourteaux de soja et soja (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 27 050 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 27 805 (Banque mondiale, 2010)
- Emplois dans l'agriculture : 11,9 % (Banque mondiale, 2009)
- Femmes employées dans l'agriculture : 12 % (Banque mondiale, 2009)
- Hommes employés dans l'agriculture : 12 % (Banque mondiale, 2009)

2. DONNÉES

2.1. Huile d'olive

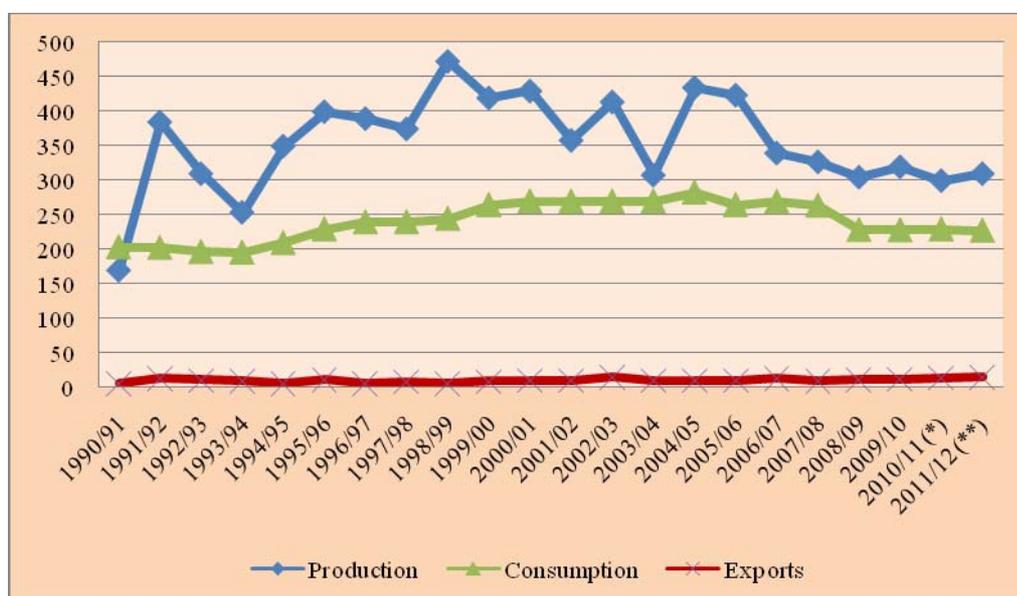


Figure 2. Production, consommation et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

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

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	430,0	358,3	414,0	308,0	435,0	424,0	340,0	327,2	305,0	320,0
Consommation	270,0	270,0	270,0	270,0	283,0	265,0	269,5	264,0	229,0	228,5
Exportations	10,0	10,0	15,0	10,0	10,0	10,0	12,8	9,8	11,0	12,0

2.2. Olives de table

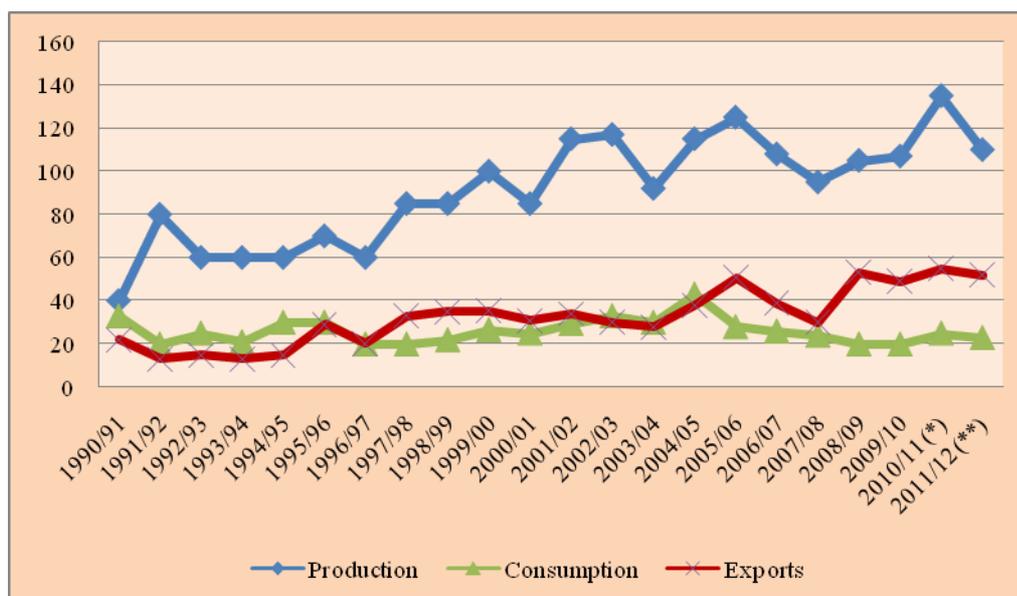


Figure 3. Production, consommation et exportations des olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

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

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	85,0	115,0	117,0	92,0	115,0	125,0	108,0	95,0	105,0	107,0
Consommation	25,0	29,5	33,0	30,0	43,0	28,0	26,0	24,0	20,0	20,0
Exportations	31,0	34,0	30,0	28,0	38,0	51,0	39,0	30,0	53,0	49,0

2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture

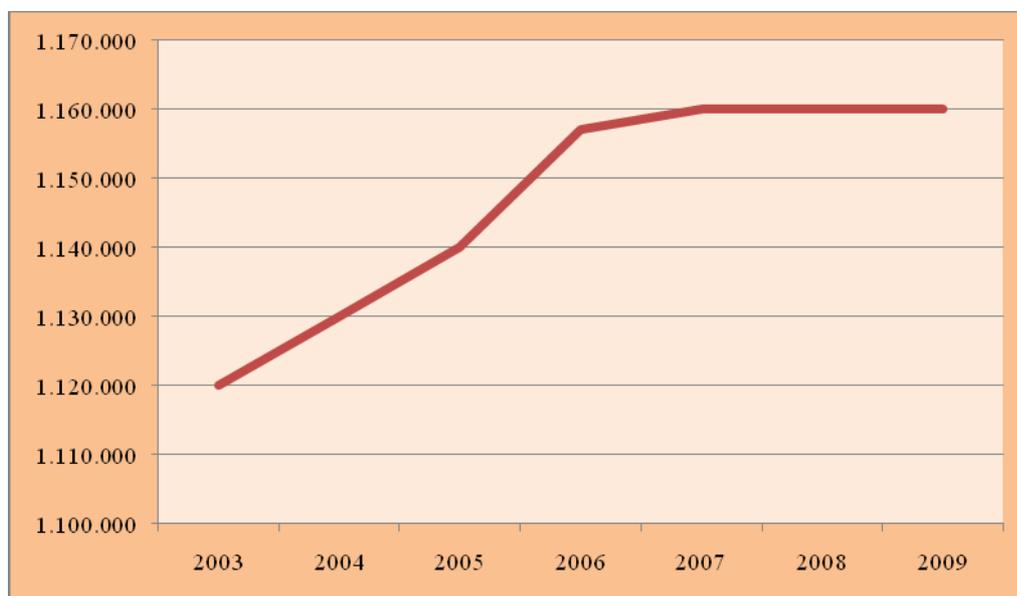


Figure 4. Évolution de la superficie destinée aux oliviers (ha) (Source : COI)

3. LE SECTEUR OLÉICOLE EN GRÈCE

3.1. Historique

L'oléiculture en Grèce remonte à plus de 4 000 ans. Les sites archéologiques tels que Knossos, Phaistos, Malia, Mycènes, Pylos et Thèbes, foisonnent de preuves du rôle essentiel qu'ont joué l'huile d'olive et les olives dans la vie et les coutumes de la Grèce antique. Symbole de savoir, sagesse, abondance, paix, santé, force et beauté, l'olivier a été vénéré des siècles durant, très présent et étroitement lié au régime alimentaire, à l'économie du pays et aux rites religieux.

Ce sont les Phéniciens qui ont introduit l'olivier dans les îles grecques au VI^e siècle avant JC. Il s'est ensuite répandu largement à la Grèce continentale. L'expansion de l'oléiculture et de l'utilisation de l'huile d'olive en Méditerranée occidentale est d'ailleurs attribuée, en partie, aux Grecs qui l'ont introduit en Italie.

Pour les Grecs, l'olivier est la première culture méditerranéenne et continue à jouer un rôle fondamental dans le commerce et l'agriculture du pays.

(Source : SEVITEL)

3.2. Situation géographique

En Grèce, les oliviers sont principalement cultivés sur des terrains vallonnés où prédominent les sols argileux et calcaires. Véritable patrimoine national, les oliveraies sont situées dans la péninsule de Chalkidiki, en Crète, en Grèce occidentale, dans les îles Ioniennes et de la mer Égée.

D'un point de vue géographique, près de 80 % de l'huile est produite dans les trois régions suivantes: le Péloponnèse (37 %), la Crète (30 %) et les îles Ioniennes (12 %) où les principales régions oléicoles sont la Messénie et l'Ilia (Péloponnèse), Iraklion et Chania (Crète) et Corfu (îles Ioniennes).

3.3. Variétés

Parmi les variétés cultivées en Grèce, trois se distinguent plus particulièrement pour la production d'huile d'olive : Koroneiki, Mastoidis et Adramitini.

Koroneiki

C'est la principale variété à huile de Grèce. Sa capacité rhizogène est moyenne. Elle entre tôt en production, ses arbres fleurissent tôt et produisent un pollen abondant. La maturation de ses fruits est précoce à moyenne.

Sa productivité est élevée et constante. Son rendement en huile est élevé et celle-ci est très appréciée pour sa teneur en acide oléique très élevée et sa stabilité.

Elle est résistante à la sécheresse mais ne tolère pas le froid. C'est la raison pour laquelle elle a été remplacée en Crète par la variété Mastoidis dans les zones situées à plus de 400-500 mètres au dessus du niveau de la mer et dans les zones les plus exposées. Cette dernière est également utilisée comme pollinisateur.

Elle est résistante à la maladie de l'œil de paon, moyennement résistante à la verticilliose et sensible à la tuberculose.

Mastoidis

Cette variété tire son nom de ses fruits en forme de "mamelle". Autrefois, il est fort probable que différentes populations aient porté le même nom en raison de la forme et de la taille de leurs fruits.

C'est une variété rustique qui peut-être cultivée jusqu'à 1 000 mètres au dessus du niveau de la mer. Elle est présente dans la zone la plus élevée et la plus rude de Crète, en association avec la variété Koroneiki dont elle est un bon pollinisateur. Elle est caractérisée par une bonne capacité rhizogène, une entrée en production et une époque de floraison moyennes. Sa productivité est moyenne et alternante. Ses fruits présentent un rendement élevé en huile et sa pulpe se sépare facilement du noyau. Ils sont utilisés pour la confiserie en noir et pour l'extraction d'une huile qui s'avère être de bonne qualité.

Elle est résistante au froid et modérément tolérante aux climats secs. En outre, elle est résistante à la tuberculose et susceptible à la maladie de l'œil de paon.

Andramitini

C'est une variété rustique caractérisée par une capacité rhizogène, une entrée en production et une époque de floraison et de récolte moyennes.

Sa productivité est moyenne et alternante. Son huile est d'excellente qualité. La résistance de ses fruits au détachement est moyenne. Leur teneur en huile est élevée et leur pulpe se sépare facilement du noyau.

Elle est sensible aux attaques de la mouche de l'olive et à la tuberculose mais moyennement résistante au froid.

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

3.5. Huile d'olive : Production et rendement

Entre 2000/01 et 2009/10 (tableau 1), la production grecque oscillait entre un minimum de 305 000 t (2008/09) et un maximum de 435 000 t (2004/05), pour une moyenne sur la période de 366 150 t/an. Comparée à la décennie précédente (352 700 t), la production d'huile d'olive s'est consolidée, enregistrant même une hausse de 3,8 %.

Les estimations pour la campagne 2011/12, annoncent une production de 310 000 t. D'après les données fournies par le ministère du Développement rural et de l'Alimentation, il y aurait près de 1 800 huileries en Grèce.

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

Les huiles d'olive grecques sont destinées à la consommation sur le marché intérieur comme aux exportations.

D'après le tableau 1, la consommation est restée plutôt constante sur la période 2000/01-2009/10, oscillant entre 270 000 t et 264 000 t, à l'exception des deux dernières campagnes de la décennie où elle a respectivement chuté à 229 000 t et 228 500 t.

Étudiée en termes de moyenne sur une période de dix campagnes, l'évolution de la consommation au sein du pays est positive. La moyenne annuelle pour la dernière décennie (2000/01-2009/10) est de 261 900 t (tableau 3), soit une croissance de 17,44% par rapport à la moyenne annuelle de 223 000 t enregistrée pour la décennie précédente (1990/01-1999/00).

La Grèce est également un grand pays exportateur d'huile d'olive avec des exportations oscillant entre 10 000 t et 15 000 t pour les campagnes de la période 2000/01-2009/10 (tableau 1). En termes de moyenne par décennie, les exportations affichent une hausse significative de 35,54 % entre les deux décennies mentionnées dans le tableau 3, passant de 8 160 t à 11 060 t. De manière générale, le commerce extérieur suit les mêmes tendances que la production.

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

	Moyenne (t) 1990/91-1999/00	Moyenne (t) 2000/01-2009/10	Évolution (%)
Production	352 700	366 150	3,81
Consommation	223 000	261 900	17,44
Exportations	8 160	11 060	35,54

*Hors commerce intra-EU

3.7. Olives de table

Les variétés à huile cultivées en Grèce sont : la Konservolia (variété à double aptitude), la Kalamon (idem) et enfin la Chalkidiki.

Konservolia

C'est une variété moyennement rustique caractérisée par une capacité rhizogène moyenne. Sur des sols irrigués, sa croissance est rapide et elle entre en production au bout de trois ou quatre ans. Elle présente un pourcentage d'avortement ovarien élevé. Son époque de floraison est moyenne et la maturation de ses fruits moyenne à tardive. Sa productivité est élevée et alternante. L'époque de récolte dépend de l'utilisation qui sera faite de ses fruits.

Sa capacité d'adaptation à différentes conditions environnementales permet de la cultiver depuis le niveau de la mer jusqu'à une altitude de 500-600 mètres, à condition que la pluviométrie ne soit pas inférieure à 500 mm/an. Ses fruits sont principalement utilisés pour la confiserie en vert mais ils conviennent également à la confiserie en noir et pour l'extraction de l'huile. Leur rendement en huile est moyen et celle-ci est de bonne qualité. Leur consistance est compacte ce qui les rend résistants au transport et à la manipulation et permet de les utiliser pour la confiserie en noir. La pulpe se sépare facilement du noyau.

Elle est résistante au froid et à la tuberculose mais susceptible à la verticilliose et moyennement sensible à la sécheresse.

Kalamon

C'est une variété moyennement rustique. Elle est caractérisée par une capacité rhizogène et une entrée en production moyennes.

L'époque de maturation est tardive et la récolte a lieu une fois la véraison terminée. Bien qu'elle soit une variété à double aptitude, elle est principalement cultivée pour la préparation d'olives noires "à la grecque". Sa productivité est élevée et alternante. Ses fruits sont résistants aux traitements et à la manipulation, et peuvent être confits de différentes manières, mais toujours en noir; d'ailleurs ils conservent bien leur couleur. Leur pulpe se sépare facilement du noyau. Le rapport pulpe/noyau est élevé.

Leur rendement en huile est moyen mais celle-ci est d'excellente qualité.

Elle est modérément résistante au froid et sensible aux fortes chaleurs. Elle est moyennement sensible à la maladie de l'œil de paon et à la verticilliose. Elle résiste bien à la tuberculose.

Chalkidiki

C'est une variété moyennement rustique. Elle est caractérisée par une capacité rhizogène, une entrée en production et un pourcentage d'avortement ovarien moyens.

Ses fruits sont récoltés tôt et présentent une résistance au détachement moyenne. Ils ne noircissent jamais complètement, même à maturité totale. Ils sont utilisés pour l'élaboration d'olives de tables vertes et leur rendement en huile est moyen. Sa productivité est moyenne et alternante. La pulpe de ses fruits se sépare facilement du noyau. Elle est résistante à la sécheresse et au froid.

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

Au cours de la dernière décennie, la production s'est maintenue au dessus de la barre des 100 000 t par an (voir tableau 2), à l'exception de trois saisons où elle est redescendue à 85 000 t (2000/01), 92 000 t (2003/04) et 95 000 t (2007/98). Cela se confirme avec la moyenne annuelle (voir tableau 4 ci-dessous) qui était, pour les olives de table de 106 400 t par an. Il est également intéressant de noter que le volume a connu une forte augmentation de 52 % par rapport à la moyenne de la décennie précédente (70 000 t).

Durant la période 2000/01-2009/10 (Tableau 2) la consommation a grandement fluctué, passant d'un maximum de 43 000 t (2004/05) à un minimum de 20 000 t (2009/10). Toutefois, les niveaux de consommation montrent une fluctuation moindre, avec une moyenne annuelle en hausse de 12,47 % entre les deux dernières décennies.

Enfin, entre les deux dernières décennies (tableau 4 ci-dessous), la moyenne des exportations grecques d'olives de table a connu une augmentation notable de 66,16 %.

Tableau 4. OLIVES DE TABLE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	70 000	106 400	52,00
Consommation	24 760	27 850	12,47
Exportations	23 050	38 300	66,16

*Hors commerce intra-EU

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>

CAMPAGNE OFFICIELLE DE SEVITEL POUR LA PROMOTION DE L'HUILE D'OLIVE

<http://www.oliveoil.gr/>

<http://www.sevitel.gr/en/sevitel/>