

OLÉICULTURE EN IRAN

1.1. Introduction



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

L'Iran partage de nombreuses caractéristiques géographiques et des racines historiques communes avec les pays méditerranéens, où se trouvent les principaux cultivars d'olive connus. Ce pays est situé en Méditerranée orientale, berceau des civilisations anciennes et lieu de naissance supposé de l'olivier. Si un voile d'incertitude enveloppe les débuts de la présence de l'olivier en Iran, d'anciens hymnes religieux iraniens datant de deux mille ans mentionnent déjà l'olive. La présence d'oléiveraies dans la principale région oléicole du pays (Roodbar) est attestée depuis neuf cents ans.

Aujourd'hui, avec plus de 100 000 ha consacrés à l'oléiculture et 4 000 tonnes d'huile d'olive produites par an, l'Iran est l'un des principaux pays oléicoles du monde. (Source : NRCGEB)

L'olivier est une source importante d'emplois en Iran : il génère un total de 12 273 200 journées de travail, dont 11 883 200 au sein de l'oléiculture et 390 000 au sein des industries de l'huile d'olive et de l'olive de table. (Source : questionnaire du COI)

1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 1 628 750 km² (NU, 2008)
- Capitale : Téhéran (NU)
- Monnaie : Rial iranien (IRR) (NU, 2009)
- Population : 72 903 921 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 70 % (Banque mondiale, 2010)
- Population rurale : 30 % (Banque mondiale, 2010)
- Rythme de croissance démographique : 1,1 % (NU, 2005/10)
- Espérance de vie : 71,1 ans (hommes), 74,1 ans (femmes) (NU, 2010/15)
- Principales exportations en volume : blé, mélasse, pastèques (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en volume : blé (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en dollar international courant) : 11 380 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en dollar international courant) : 11 467 (Banque mondiale, 2010)
- Emplois dans l'agriculture : 21,2 % (Banque mondiale, 2008)
- Femmes employées dans l'agriculture : 31 % (Banque mondiale, 2008)
- Hommes employés dans l'agriculture : 19 % (Banque mondiale, 2008)
- Emplois dans l'oléiculture : 12 273 200 (COI, journées de travail 2009/10)

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

2.1. Huile d'olive

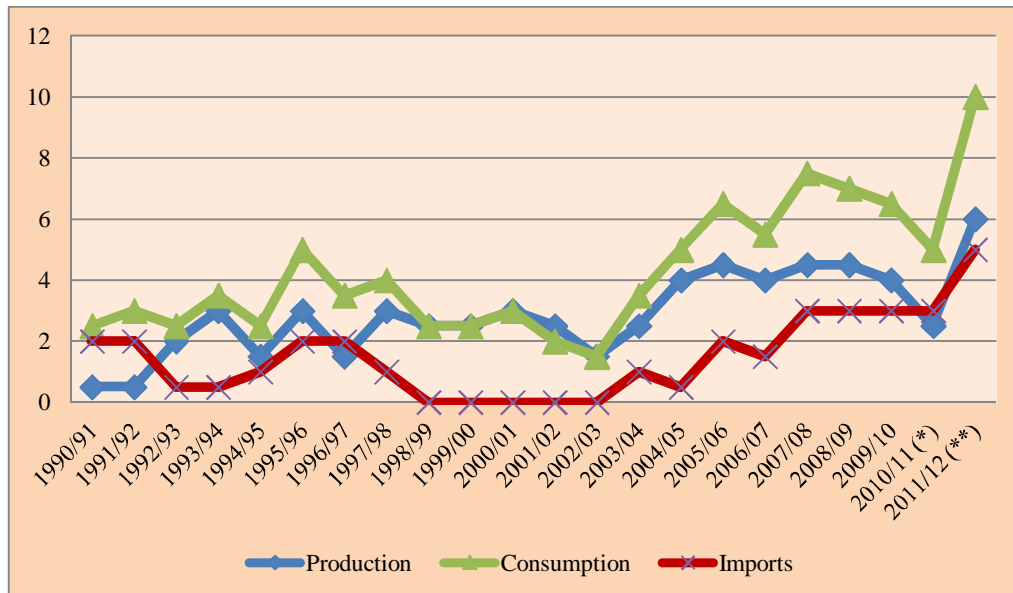


Figure 2. Production, consommation et importations d'huile d'olive 1990/2012 (1 000 tonnes)

* 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 | 3,0 | 2,5 | 1,5 | 2,5 | 4,0 | 4,5 | 4,0 | 4,5 | 4,5 | 4,0 |
| Consommation | 3,0 | 2,0 | 1,5 | 3,5 | 5,0 | 6,5 | 5,5 | 7,5 | 7,0 | 6,5 |
| Imports | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 0,5 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

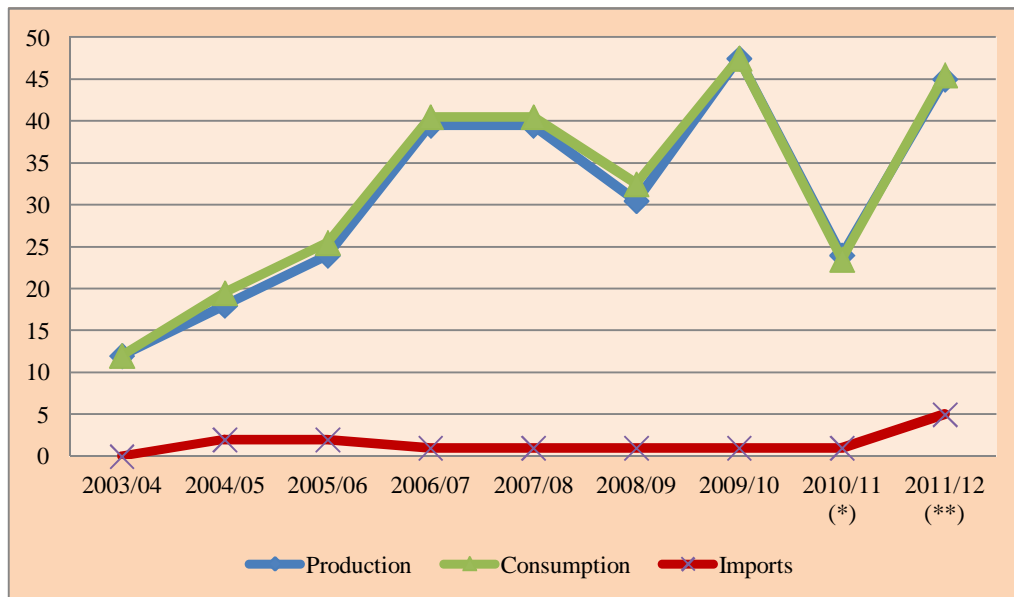


Figure 3. Production, consommation et importations des olives de table 199062012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Tableau 2. Olives de table (1 000 tonnes)

(Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/132-world-table-olive-figures>)

| | 2003/04 | 2004/05 | 2005/06 | 2006/07 | 2007/08 | 2008/09 | 2009/10 |
|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Production | 12,0 | 18,0 | 24,0 | 39,5 | 39,5 | 30,5 | 47,5 |
| Consommation | 12,0 | 19,5 | 25,5 | 40,5 | 40,5 | 32,5 | 47,5 |
| Importations | 0,0 | 2,0 | 2,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

lture

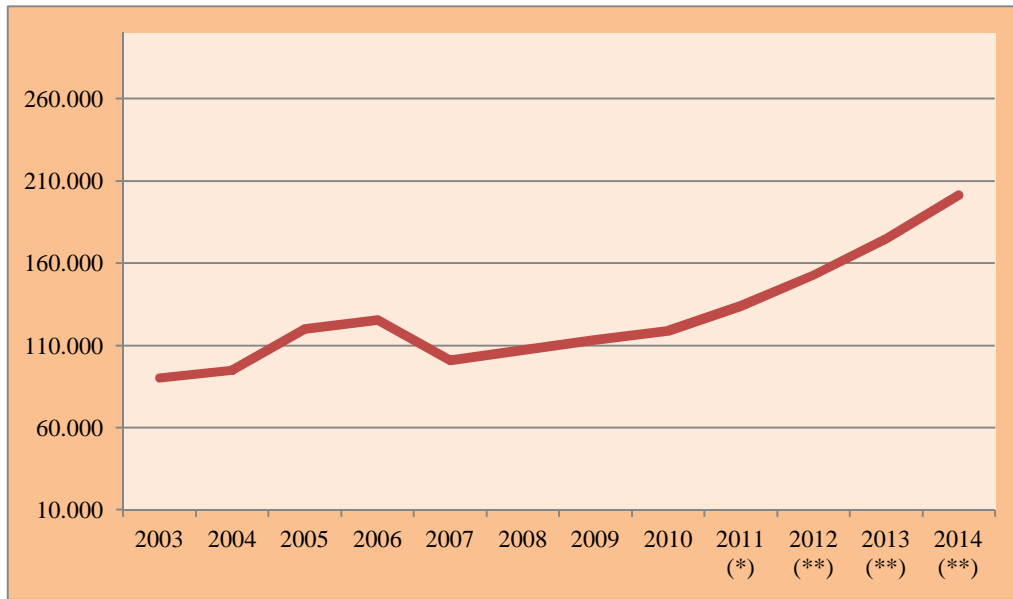


Figure 4. Évolution de la superficie consacrée à l'oléiculture (ha)
* Estimations
** Prévisions (Source : questionnaire du COI)

3.2. Ressources oléicoles

En 2009, année ou saison de référence utilisée dans le questionnaire du COI, 102 043 ha étaient consacrés à l'oléiculture, dont 11 304 ha en culture sèche et 113 347 ha irrigués. Le secteur oléicole a nettement progressé depuis 2005, seuls 91 862 ha étaient alors dédiés à l'oléiculture ; il devrait atteindre 201 099 ha d'ici 2014. Cette expansion est due à la plantation de nouvelles oliveraies, dont le nombre a augmenté depuis 2005, même si certaines années, leur impact a été compensé par un arrachage à grande échelle rendu nécessaire par des dommages dus au gel et au vent ; par exemple, 20 000 ha ont été arrachés pour cette raison en 2007.

En 2009, 27 245 exploitations agricoles cultivaient des oliviers ; 35 % d'entre elles possédaient plus de 50 ha et seulement 11 % moins de 5 ha (voir figure 5 ci-dessous).

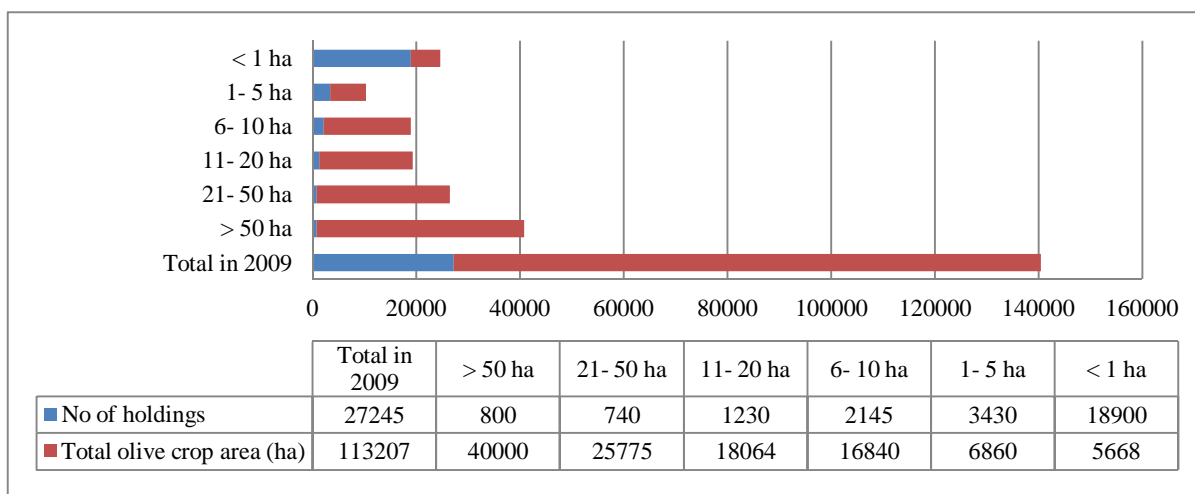


Figure 5. Nombre d'exploitations agricoles cultivant des oliviers en 2009 (Source : questionnaire du COI)

Les oliveraies en culture sèche ont une densité moyenne de 150 arbres/ha. La densité moyenne des oliveraies irriguées est de 250 arbres/ha, indépendamment du fait qu'elles sont destinées à la production d'huile ou d'olives de table.

Les ressources oléicoles peuvent être réparties en trois catégories basées sur l'âge des oliveraies (Source : questionnaire du COI) :

- les jeunes plantations (< 5 ans) : 56 303 ha (50 %)
- les plantations en pleine production (5 à 50 ans) : 53 404 ha (47 %)
- les plantations âgées (> 50 ans) : 3 500 ha (3 %)

En 2010, les pratiques culturales et la récolte ont pu être entièrement mécanisées sur 59 416 ha (50 %) des terres consacrées à l'oléiculture, et partiellement mécanisées sur 23 765 ha (20 %). La mécanisation n'a pas été possible sur 35 650 ha (30 %) (Source : questionnaire du COI).

3.2. Situation géographique

La majeure partie du patrimoine variétal de l'Iran est située dans la vallée de Sefi-Rud, à Tarom et à Manjil, à environ 60-70 km de la côte de la mer Caspienne.

Les cultivars d'olive sont répartis entre les provinces de Gilan, Zanjan et Golestan au nord et Khuzestan et Fars au sud. Les plus importantes zones oléicoles du pays se trouvent dans la province de Gilan (Loshan, Manjil, Rodbar, Aliabad, Jodaky, Vakhman, Bahramabad, Kalashtar, Koshk, Rostamabad et Ganjeh). (Source : NRCGEB)

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

avec des hivers froids et des étés chauds et secs. Sur le plateau, le précipitations annuelles sont comprises entre 250 et 500 mm par an. Téhéran, au pied du versant sud de la chaîne de montagnes reçoit des précipitations tandis que le littoral de la mer Caspienne en reçoit plus de 1 000 mm. Le sol est argileux et partiellement rocailleux. Les terres sont souvent cultivées en zones vallonnées et à des altitudes comprises entre 100 et 150 m au-dessus du niveau de la mer.

3.3. Variétés

La majorité des olives cultivées en Iran appartiennent à 10 cultivars traditionnels (Mari, Zard, Rowghani, Gelooleh, Shengeh, Khormazeitoun, Khara, Dakal, Dezful et Fishomi). Un haut degré de variabilité a été observé empiriquement dans chacun de ces cultivars mais l'étude approfondie de l'ampleur et des caractéristiques de cette variabilité est encore insuffisante. Selon le Centre national de recherche pour le génie génétique et la biotechnologie, les caractéristiques agronomiques et commerciales des principales variétés sont les suivantes :

Mari

Ce nom vient probablement de la forme étroite et allongée du fruit. Sa capacité rhizogène est faible, sa période de floraison est moyenne et elle produit un pollen abondant. Elle est également utilisée comme un pollinisateur pour de nombreux autres cultivars. Sa productivité est élevée et alternante. La pulpe du fruit n'est pas ferme. Son fruit mûrit tôt et est adapté à la production d'huile. Il a un rendement élevé d'huile de bonne qualité et produit aussi des olives vertes en saumure. Elle est sensible au froid.

Zard

Le nom de ce cultivar provient de la couleur jaune de l'arbre. Il s'agit de la principale variété iranienne et elle a une grande capacité rhizogène. Son époque de floraison et de maturation est moyenne. Sa productivité est élevée et alternante. Son fruit a deux lignes proéminentes sur les côtés, sensibles au toucher avant sa maturation. Son fruit se sépare facilement du noyau et sa pulpe est assez ferme. Il est utilisé pour la confiserie en vert et pour l'huile. Il a une forte teneur en huile et donne une huile de bonne qualité. Il est sensible à la verticilliose.

Rowghani

Ce nom vient probablement de la forte teneur en huile du fruit. Elle a une grande capacité rhizogène. Son époque de floraison est moyenne et plus précoce que celle du cultivar Zard. L'inflorescence compte souvent des fleurs surnuméraires qui deviennent complètement blanches. La plupart des fleurs ont un taux élevé d'avortements du pistil. Son époque de maturation est moyenne (fin août) et sa productivité est élevée et alternante. Le fruit se sépare facilement du noyau et sa pulpe n'est pas ferme. Il présente une résistance élevée au détachement. Le fruit est utilisé pour les confiseries en vert et la production d'huile. Il a une forte teneur en huile et il est sensible à la verticilliose.

Gelooleh

Ce nom vient probablement de la forme ronde du fruit. Elle a une faible capacité rhizogène et son époque de floraison est moyenne. La pulpe des olives est ferme. Elles peuvent être utilisées en confiserie, bien que le noyau soit grand par rapport à la pulpe. Elles sont également appropriées à l'extraction d'huile. Sa productivité est moyenne et alternante. Le rendement d'huile est moyen. Elle est sensible à la verticilliose.

Dakal

Le nom de ce cultivar est probablement lié au sud de l'Iran (province du Khuzestan). Il a une bonne capacité rhizogène. Le fruit est utilisé pour les confiseries en vert et a une teneur en huile moyenne.

Fishomi

Le nom de ce cultivar est lié à sa région d'origine. Il a une faible capacité rhizogène et son époque de floraison est moyenne. Le fruit a une pulpe ferme ; il est utilisé pour l'huile et les olives de table vertes. Il est adapté à la production de table en raison de la petite taille de son noyau. Sa teneur en huile est moyenne.

3.4. Huile d'olive : production et rendement

ariat exécutif, l'Iran a produit 4 000 t d'huile d'olive lors de la
tion a atteint un creux de 1 500 t en 2002/03 et un pic (4 500 t) à

Les chiffres provisoires pour la saison 2011/2012 étaient très optimistes, avec une estimation à 6 000 t.

Au cours des dix dernières années, la production d'huile d'olive en Iran a été en moyenne de 3 500 t, contre 2 000 t au cours de la précédente décennie (tableau 3). Soit une augmentation de 75 % entre les deux périodes.

Les rendements des oliveraies traditionnelles ont été, en moyenne, de 1 830 kg olives/ha en 2009/10.

3.5. Huile d'olive : secteur de la transformation

L'Iran compte au total 49 huileries. Quinze sont des huileries traditionnelles, trois sont des huileries avec presse et 31 sont des huileries avec système continu à deux ou trois phases, avec une capacité de production moyenne de 1, 0,8 et 1,6 t/8 heures, respectivement. Le pays dispose également de 35 usines de conditionnement d'huile d'olive, d'une capacité moyenne de 26 t/8 heures.

En 2009/10, 70 % de l'huile d'olive vierge produite en Iran étaient de la qualité vierge extra (jusqu'à 0,8°), 20 % étaient de la qualité vierge (jusqu'à 2°) et les 10 % restant étaient de qualité courante (jusqu'à 3,3°). (Source : questionnaire du COI)

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

Entre les campagnes 2000/01 et 2009/10, la consommation intérieure d'huile d'olive a varié entre un minimum de 1 500 t en 2002/03 et un maximum de 7 500 t en 2007/08 (voir tableau 1).

En moyenne, la consommation intérieure s'élève à 3 975 t/an au cours des 20 années couvertes par le tableau 3. Toutefois, considérée isolément, la consommation moyenne au cours de la première décennie (3 150 t) et de la seconde (4 800 t) est légèrement différente et montre une croissance d'environ 52 %.

L'Iran fait peu de commerce extérieur dans le secteur de l'huile d'olive. En fait, il n'a enregistré aucune exportation entre 1990 et 2010 mais il a importé de l'huile d'olive. La comparaison des deux décennies couvertes par le tableau 3 montre une croissance de près de 28 % des importations moyennes entre 1990/91 à 2009/10 (1 100 t/an) et 2000/01 à 2009/10 (1 400 t).

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

| | Moyenne (t) 1990/91-1999/00 | Moyenne (t) 2000/01-2009/10 | Évolution (%) |
|--------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------|
| Production | 2 000 | 3 500 | 75,00 |
| Consommation | 3 150 | 4 800 | 52,38 |
| Importations | 1 100 | 1 400 | 27,27 |

3.8. Sous-secteur des olives de table

Les données dont dispose le COI pour les cinq dernières saisons (tableau 2) montrent que la production a varié de 12 000 t en 2003/04 à 47 500 t en 2009/10, la moyenne annuelle étant de 30 140 t.

Le rendement des oliveraies d'olives de table a été, en moyenne, de 1 830 kg/ha en 2009/10. Aucune oliveraie n'est cultivée de façon biologique.

L'Iran compte de 30 usines de transformation des olives de table, et le même nombre d'usines de conditionnement, les deux ayant une capacité de 26 t/8 heures.

Toujours selon le tableau 2, la consommation intérieure d'olives de table en Iran a varié entre 12 000 t en

nuelle étant de 31 142 t.

olives de table en Iran était de 0,75 kg/habitant. (Source :

3.9. Mesures actuelles et futures

Des programmes d'amélioration des oliveraies sont en cours en Iran et d'autres sont prévus :

- I. Actions visant à planifier et à organiser l'amélioration des oliveraies à travers :
 - Une gestion appropriée des oliveraies
 - Une taille appropriée
 - L'amélioration par greffage des cultivars d'olivier inadaptes
 - Le test des sols et des plants
 - L'irrigation et la fertilisation des oliveraies
 - Le contrôle des mauvaises herbes et l'amélioration des pratiques culturales
 - L'amélioration des ressources génétiques des oliviers

- II. Coordination provinciale :
 - De la mise en œuvre appropriée et de l'amélioration ciblée des pratiques culturales au sein des oliveraies ;
 - De la réforme des oliveraies ;
 - De la supervision et du contrôle continu des mesures d'amélioration ;
 - De la facilitation de l'échange d'informations entre les services R&D et le secteur privé.

- III. Création d'un groupe d'experts de la taille et prestation de services de taille dans les régions oléicoles.
- IV. Préparation et publication d'instructions exécutives et techniques pour l'amélioration et la réforme des oliveraies.
- V. Préparation et mise en place de programmes annuels avec l'aide d'experts et de gestionnaires provinciaux et estimation des fonds nécessaires.
- VI. Préparation de rapports tous les trois, six et douze mois sur les tâches prévues.
- VII. Planification et coordination de la supervision horticole des principales oliveraies appropriées (nutrition, irrigation, taille...).
- VIII. Programmes de modernisation de l'industrie de l'huile d'olive (huile d'olive et huile de grignons d'olive) et de l'industrie des olives de table et de valorisation des sous-produits :
 - Présentation de la toute dernière technologie de transformation aux investisseurs et propriétaires ;
 - Financement de nouvelles installations ;
 - Possibilités d'exportation et installations telles que conditionnement, stockage, etc.

(Source : questionnaire du COI)

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Questionnaire du COI

Base de données du COI

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

Nations Unies

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

Banque mondiale

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

FAOSTAT

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

NRCGEB, Centre national de recherche pour le génie génétique et la biotechnologie

<http://www.iranolive.com/his.htm>