

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE EN ESPAGNE

1.1. Introduction



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

L'olivier est originaire de la région éco-géographique du Bassin méditerranéen ; l'huile d'olive et les olives de table occupent une place importante dans le régime méditerranéen traditionnel, réputé être bon pour la santé. L'Espagne est le premier producteur et exportateur mondial d'huile d'olive et d'olives de table. Elle compte aussi la plus grande superficie d'oliveraies et le plus grand nombre d'oliviers. Son potentiel de production est estimé à plus d'un million et demi de tonnes d'huile d'olive. Au niveau national, les olives sont, après les céréales, la deuxième culture la plus importante (en surface cultivée) d'Espagne et se trouvent dans 34 des 50 provinces du pays. Soixante pour cent de la superficie oléicole totale sont situés en Andalousie. (Source : *Agencia para el Aceite de Oliva*

– AAO)

En plus d'être présente sur un vaste territoire, l'oléiculture et les produits qu'elle génère sont un secteur primordial pour l'industrie alimentaire espagnole du point de vue de leur importance économique et sociale et des aspects environnementaux et de santé publique connexes. En outre, les efforts de ces dernières décennies ont placé l'Espagne à la pointe de la recherche et du développement technologique dans ce domaine.

1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 505 992 km² (NU, 2008)
- Capitale : Madrid (NU)
- Monnaie : Euro (EUR) (NU, 2009)
- Population : 45 957 671 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 77 % (Banque mondiale, 2010)
- Population rurale : 23 % (Banque mondiale, 2010)
- Rythme de croissance démographique : 0,8 % (NU, 2005/10)
- Espérance de vie : 78,6 ans (hommes), 84,7 ans (femmes) (NU, 2010/15)
- Principales exportations en volume : mandarines et vin (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en volume : blé, maïs et soja (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en dollar international courant) : 31 640 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en dollar international courant) : 32 070 (Banque mondiale, 2010)
- Emplois dans l'agriculture : 4,2 % (Banque mondiale, 2009)
- Femmes employées dans l'agriculture : 3 % (Banque mondiale, 2009)
- Hommes employés dans l'agriculture : 6 % (Banque mondiale, 2009)
- Emplois dans l'oléiculture : 32 000 000 journées de travail payées (AAO)

2. DONNÉES

2.1. Huile d'olive

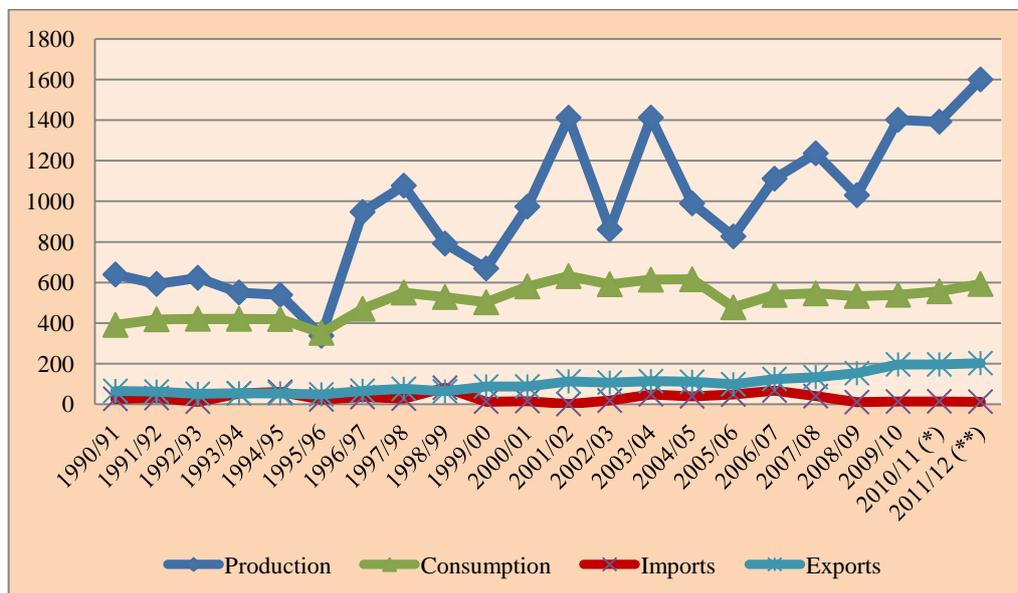


Figure 2. Production, consommation, importations et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

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	973,7	1 411	861,1	1 412	989,8	826,9	1 111	1 236	1 030	1 401
Consommation	580,8	631,2	591,3	613,9	615,7	477,8	538,7	546,3	533,6	539,4
Importations	15,8	1,6	18,2	49,4	39,2	48,0	67,9	40,3	10,8	13,7
Exportations	88,3	112,5	107,0	114,2	110,9	99,0	124,8	133,9	153,4	196,5

2.2. Olives de table

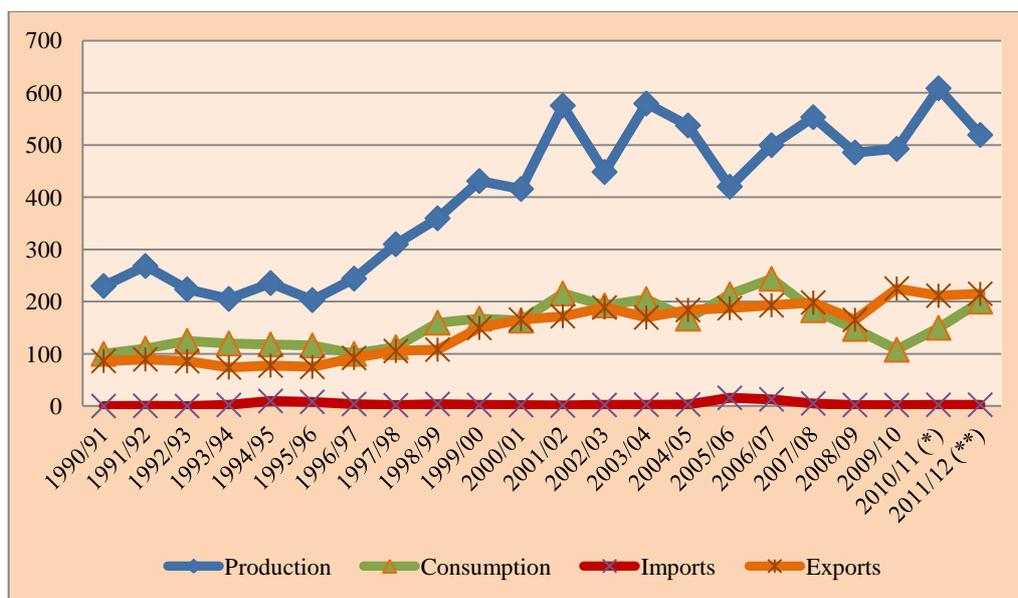


Figure 3. Production, consommation, importations et exportations des olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Tableau 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	415,8	575,4	448,3	579,4	537,5	420,3	499,7	553,3	485,7	492,6
Consommation	163,6	215,6	192,7	205,0	167,4	214,1	243,8	183,6	147,7	107,9
Importations	1,9	1,0	2,1	2,7	3,2	15,8	13,0	5,1	2,0	1,9
Exportations	165,7	172,0	188,8	169,7	184,1	187,4	193	198,3	165,2	225,1

2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture

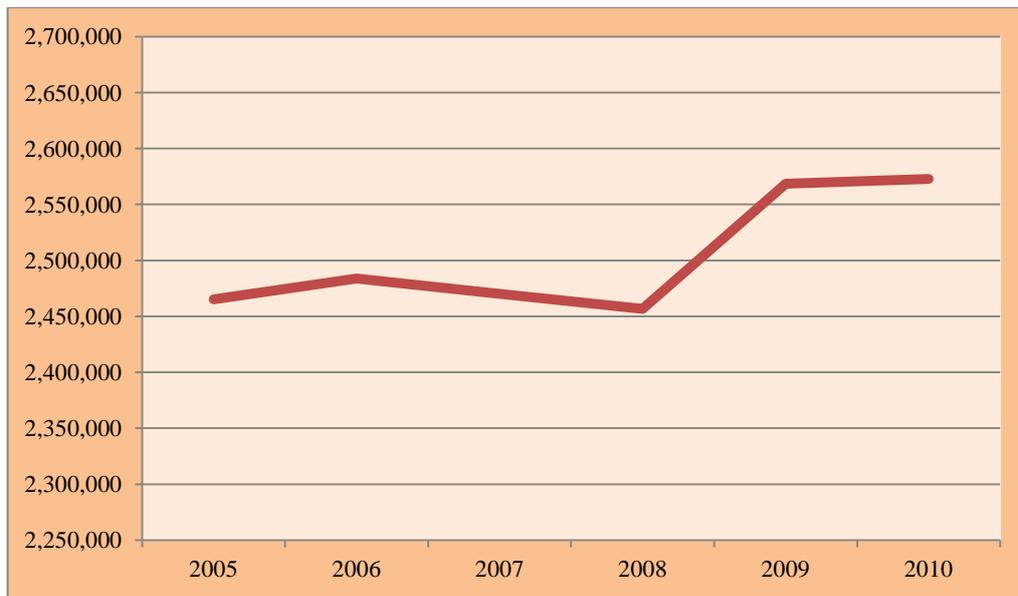


Figure 4. Évolution de la superficie consacrée à l'oléiculture (ha) (Source : QUESTIONNAIRE DU COI)

3. LE SECTEUR OLÉICOLE EN ESPAGNE

3.1. *Historique*

Nous ne savons pas exactement à quelle époque l'oléiculture a débuté en Espagne. Cependant, la théorie la plus largement acceptée veut que les Phéniciens ou les Grecs aient été les premiers à l'introduire dans le pays. Il a toutefois fallu attendre l'arrivée de Scipion (211 avant J.-C.) pour que l'oléiculture gagne en importance.

À l'époque romaine, l'huile d'olive produite à partir d'olives cultivées en Hispania était commercialisée dans tout l'Empire romain d'Occident. La preuve de ce passé commercial réside dans les nombreux vestiges archéologiques d'amphores portant le sceau de la Bétique qui étaient utilisées pour transporter l'huile le long des grands fleuves européens comme le Rhône, la Garonne, le Rhin et le Haut-Danube.

Cependant, la majeure partie du commerce d'huile de la Bétique était contrôlée par, et destinée à, Rome. Ce commerce florissant de l'huile d'olive hispanique a conduit à l'expansion de la culture de l'olivier dans toute la vallée du fleuve Bétis (aujourd'hui, le Guadalquivir) jusqu'à la chaîne de la Sierra Morena. Des huileries ont été construites au milieu des oliviers et les producteurs d'amphores ont établi leurs entreprises principalement le long des rives du Guadalquivir et du Genil.

Même si l'olivier se trouvait essentiellement dans la moitié sud de l'Hispanie romaine, des références écrites contemporaines témoignent de sa présence dans les vallées du Tage et de l'Ebre. L'oléiculture est également documentée pendant la période wisigothe, au cours de laquelle elle s'est nettement développée. Quant aux sources de référence arabes, elles parlent de l'abondance et de l'étendue des oliveraies dans la vallée du Guadalquivir aux premiers siècles de la présence arabe.

L'importance accordée à l'olive dans l'ouvrage d'Alonso de Herrera intitulé *Agricultura General* souligne l'importance de l'oléiculture en Espagne pendant la première moitié du 16^e siècle. Les nombreux vestiges d'oliveraies trouvés de nos jours à travers le pays en attestent. De vieux oliviers poussant seuls ou dans des groupes irréguliers ou dispersés témoignent de l'existence d'anciennes oliveraies.

La construction du réseau ferroviaire au 19^e siècle a repoussé l'oléiculture vers l'intérieur des terres, jusqu'à ce que la carte de l'oléiculture en Espagne soit complète. De nos jours, l'oléiculture connaît une nouvelle vague d'expansion. Il s'agit principalement d'oliveraies à irrigation intensive dans lesquelles des pratiques de culture avancées sont appliquées pour obtenir des rendements élevés. (Source : AAO)

3.2. *Ressources oléicoles*

L'olivier est un pilier important de l'économie dans plusieurs régions d'Espagne. Chaque année, il génère environ 16 650 000 journées de travail rémunéré pour la récolte et 15 350 000 journées de travail rémunéré pour d'autres tâches (Source : AAO). Par conséquent, il s'agit d'une source importante d'emplois, en particulier dans les régions avec un taux de chômage élevé, où l'oléiculture est une véritable monoculture. En plus d'avoir un impact positif sur l'emploi, l'oléiculture procure des avantages supplémentaires à travers les industries qu'elle soutient : la production, le raffinage et le conditionnement de l'huile d'olive.

En 2009, l'Espagne comptait 2 568 382 ha plantés d'oliviers, dont 2 475 367 ha consacrés à production d'huile et 93 015 ha pour les olives de table. L'agriculture sèche est nettement prédominante avec 1 879 115 ha d'oliveraies cultivés dans ces conditions.

Les oliveraies sont toujours, en grande partie, exploitées par leurs propriétaires. Environ 10 % de la superficie totale des oliveraies est cultivée par des métayers.

Vingt pour cent des exploitations agricoles en Espagne se spécialisent dans l'oléiculture, contre 25 % en Grèce et 19 % en Italie. Espagne représente 50 % de la superficie totale des oliveraies plantées dans l'Union européenne des 27, suivie de l'Italie (24 %), de la Grèce (17 %) et du Portugal (8 %). (Source : EUROSTAT, 2009)

3.3. Situation géographique

La surface oléicole s'est progressivement étendue au fil des ans, essentiellement en fonction de l'évolution de la situation économique du secteur. De façon concomitante, les zones les mieux adaptées à l'oléiculture ont connu une certaine intensification de la culture et l'introduction de techniques de production améliorées.

Depuis la seconde moitié des années 1980, l'image que se faisait le consommateur de l'huile d'olive a commencé à changer de manière significative et le secteur de l'olive espagnole a commencé à intégrer les exigences légales européennes après l'adhésion, le 1^{er} janvier 1986, à ce qui était alors la Communauté économique européenne. L'industrie de l'oléiculture a connu une croissance marquée, les nouvelles plantations passant de 11 623 ha en 2005 à 20 356 ha en 2008 pour les olives destinées à l'huile, et de 12 954 ha en 2005 à 21 409 ha en 2008 pour les olives de table.

(Source : questionnaire du COI)

Comme susmentionné, les olives sont cultivées dans 13 des 17 Communautés autonomes d'Espagne. Cependant, cette culture se concentre dans la moitié sud de la péninsule : en 2009, 83,92 % de la surface oléicole totale se trouvait en Andalousie, 5,7 % en Castille-La Mancha, 4,4 % en Estrémadure et 2,3 % en Catalogne. En résumé, 96 % de toutes les olives produites en Espagne poussent dans quatre régions. (Source : *Anuario de Estadística Agraria* MAPA, 2009)



Figure 5. La diversité des variétés locales (Source : AAO)

Le ministère de l'Agriculture espagnol divise l'Espagne en dix zones d'oléiculture (ne coïncidant pas exactement avec les divisions administratives des Communautés autonomes) (MAPA, 1972). Ces zones sont détaillées ci-dessous avec les variétés les plus représentatives cultivées dans chacune d'elles (Source : AAO) :

Zone 1 ou zone de la Picual : elle couvre la province de Jaen et les communes d'Iznalloz (Grenade) et Bujalance (Cordoue). La variété prédominante est la Picual, utilisée pour la production d'huile.

Zone 2 ou zone de l'Hojiblanca : elle couvre la province de Cordoue (à l'exception des communes de Bujalance et La Carlota), ainsi que les communes d'Estepa (Séville), Loja (Grenade) et Antequera (Malaga). La variété la plus représentative est l'Hojiblanca, à double aptitude.

Zone 3 ou Andalousie occidentale : elle englobe la province de Séville (à l'exception de la commune d'Estepa), la commune de La Carlota (Courdoue) et les provinces de Huelva et de Cadix. Il s'agit de l'une des zones les plus hétérogènes en termes de variétés. Des variétés destinées à la production d'huile (Verdial de Huevar et Lechín de Sevilla) sont cultivées en plus des variétés de table classiques (Manzanilla et Gordal Sevillana).

Zone 4 ou Andalousie orientale : la province de Malaga (à l'exception de la commune d'Antequera), la province de Grenade (à l'exception des communes d'Iznalloz et de Loja) et la province d'Almeria entrent dans cette zone. Outre la Picual et l'Hojiblanca, trois autres variétés typiques de la région sont cultivées : Verdial de Vélez-Malaga et Picual de Almeria (pour l'huile) et Aloreña (double aptitude).

Zone 5 ou Ouest : elle s'étend sur les provinces de Badajoz et de Caceres et les communes productrices d'Avila, Salamanque et Zamora. Elle est très hétérogène en termes de variétés.

La variété d'olive de table Cacerena est prédominante à Caceres tandis que la Morisca (pour l'huile) et la Carrasqueña (pour la production de table) sont les variétés les plus communes à Badajoz, principalement dans la région de Barros. La variété Verdial de Badajoz est également importante.

Zone 6 ou Centre : Les communautés autonomes de Castille-La Manche et Madrid sont couvertes par cette zone. Les variétés les plus importantes sont la Cornicabra, qui donne des huiles de qualité supérieure, ainsi que la Castellana, l'Alfajara et la Gordal de Hellín.

Zone 7 ou Levant : elle couvre les provinces d'Alicante et de Valence ainsi que la Communauté autonome de Murcie. De nombreuses variétés y sont cultivées, dont la plupart sont originaires de la zone, comme la Villalonga, la Changlot Real et la Blanqueta, même si elles ne sont pas significatives au niveau national.

Zone 8 ou vallée de l'Ebre : cette zone s'étend sur l'Aragon, La Rioja, la Navarre et l'Alava. La variété la plus répandue est l'Empeltre, cultivée à côté de la variété Farga dans de nombreux districts.

Zone 9 ou Tortosa-Castellón : elle couvre le sud de la province de Tarragone (Bajo Ebro-Montsiá) et la province de Castellón. La majorité des variétés sont indigènes, comme la Farga, la Sevillenca et la Morrut.

Zone 10 ou zone de l'Arbequina : les Communautés autonomes de Catalogne (excepté pour le sud de la province de Tarragone) et les îles Baléares entrent dans cette zone. Outre la variété Arbequina, dont la zone porte le nom et qui donne des huiles de qualité supérieure, d'autres variétés telles que Verdiell, Empeltre et Argudell y sont cultivées (de nos jours, l'Arbequina est très largement cultivée dans les principales zones d'oléiculture parce qu'elle donne des huiles à valeur commerciale élevée).

3.4. Variétés

Plus de 100 variétés d'olives sont cultivées en Espagne, dont beaucoup sont originaires et confinées à une zone géographique limitée. La liste ci-après reprend les variétés d'olives à huile et de table les plus représentatives. (Source : AAO)

Arbequina

Il s'agit de la variété la plus représentative de la Catalogne. Elle donne des huiles fruitées, de couleur verte à jaune, avec des arômes doux et sucrés rappelant la pomme et l'amande fraîche. L'arbre n'est pas vigoureux, il est légèrement ramifié et possède de longues pousses. La feuille est striée et s'élargit au sommet, alors que le fruit est petit, ovale et presque symétrique.

Cornicabra

Il s'agit de la principale variété dans toute la zone centrale (Toledo, Ciudad Real et Madrid). L'huile est de couleur jaune verdâtre à dorée, avec un arôme frais et un goût entre le sucré, l'amer et le

légèrement piquant. L'arbre est moyennement vigoureux et a des branches de longueur moyenne et des pousses peu nombreuses. La feuille est longue et lancéolée tandis que le fruit est long et asymétrique et présente une forme courbe caractéristique semblable à une corne.

Empeltre

Cette variété est typique du Bas-Aragon. Son huile est de couleur jaune paille à dorée brunie et elle a un arôme fruité qui rappelle surtout la pomme et un goût doux et sucré. L'arbre est très vigoureux avec des branches érigées et de larges feuilles légèrement tordues. Le fruit est asymétrique et allongé.

Hojiblanca

Il s'agit de la variété prépondérante à Malaga et à Cordoue. Elle est adaptée à la fois à la production d'huile et d'olives de table. L'huile est de couleur vert foncé, avec des arômes de fruits mûrs et des reminiscences d'avocat, et un goût agréable avec une légère touche d'amertume et de piquant.

La vigueur de l'arbre est de moyenne à élevée et sa densité de frondaison est moyenne. La feuille est allongée et en partie striée et le fruit est gros et de forme oblongue.

Picual

Cette variété prédomine à Jaén. Son huile est très stable, elle a de la personnalité et du corps. Elle est fruitée et agréablement amère avec de nets accents poivrés. L'arbre est vigoureux et développe une frondaison feuillue. La feuille est allongée et le fruit est de forme elliptique.

Blanquet

Cette variété est cultivée dans le sud d'Alicante et de Valence. Elle produit des huiles qui sont de couleur vert feuille avec des arômes fruités et des notes de tomate verte. Sa sensation en bouche est piquante et légèrement amère. L'arbre n'est pas vigoureux et a de courtes branches. La feuille est courte et lancéolée alors que le fruit est assez ovale et légèrement asymétrique.

Cacereña

Aussi appelée Manzanilla de Cáceres parce qu'elle se trouve dans la province de Cáceres, cette variété à double aptitude est très prisée pour la production d'olives vertes et noires en raison de l'excellente qualité de la pulpe du fruit. L'arbre n'est pas du tout vigoureux, il fleurit et mûrit tôt. Ses feuilles sont plates et de longueur moyenne, et le fruit est sphérique, bien que quelque peu asymétrique.

Verdial de Badajoz

Cette variété se retrouve dans les basses terres du Guadiana. Elle produit des huiles qui rappellent les olives vertes et les amandes. En bouche, elle est nettement sucrée. L'arbre est résistant à la sécheresse et utilisé comme porte-greffe. Le fruit est gros et à double aptitude.

Carrasqueño

Il s'agit d'une sous-variété de la Manzanilla qui est connue sous ce nom dans la province de Cáceres.

Lechin de Sevilla

Se trouvant principalement dans les provinces de Séville et de Cordoue, cette variété donne des huiles qui sont relativement instables avec un arôme moyen et équilibré et un goût amer. L'arbre est vigoureux, il a des branches courtes et une frondaison épaisse. La feuille est courte et presque plate et le fruit est elliptique et légèrement convexe.

Manzanilla

Cette variété est cultivée dans la province de Séville, en particulier dans les environs de la ville de Séville, capitale de la province. L'arbre n'est pas vigoureux et sa frondaison est peu dense. Les feuilles sont courtes et épaisses et le fruit est ovale. Elle est principalement utilisée pour la production d'olives de table.

Gordal

L'origine et la culture de cette variété sont liées à la province de Séville. L'arbre est moyennement vigoureux, avec de longues branches épaisses. La feuille est longue et très droite, et le fruit est gros, en forme de cœur et légèrement asymétrique. Elle est destinée à la production d'olives de table.

3.5. Huile d'olive : production et rendement

De nos jours, l'expansion des oliveraies associée à des pratiques de culture plus rationnelles s'est traduite par une forte augmentation de la production.

Quand on parle de rendement des cultures, une distinction doit être établie entre les olives à huile et les olives de table. Dans le premier cas, les rendements dans les oliveraies non biologiques ont oscillé entre 2 051 et 2 606 kg/ha entre 2008/09 et 2009/10, et dans le second cas de 4 262 à 4 483 kg/ha.

L'analyse des tendances de la production sur la période 2000/01-2009/10 montre que la production d'huile d'olive était, en moyenne, de 1 125 390 t par an, ce qui représente une augmentation significative (+ 66,27 %) par rapport à la production annuelle moyenne (676 810 t) sur la période 1990/91-2000/01. Cependant, au cours de la dernière période, des récoltes exceptionnelles ont conduit à deux pics très marqués en 2001/02 (1 411 400 t) et 2003/04 (1 412 000 t). La production d'huile d'olive en 2011/12 est évaluée à 1 600 000 t.

3.6. Huile d'olive : secteur de la transformation

L'Espagne compte 1 740 huileries réparties dans 13 communautés autonomes (2010). Le pourcentage le plus élevé (45 %) d'huileries se trouve en Andalousie, suivie par la province de Jaen (40 %). Cette Communauté autonome et cette province produisent respectivement 77 % et 32 % de l'huile d'olive d'Espagne.

Ces dernières années, la plupart des huileries ont été entièrement rénovées et équipées de décanteurs en continu à deux phases. Actuellement, 75 % des huileries d'Espagne disposent de telles installations, ce qui a contribué à améliorer la qualité de l'huile et à réduire la production de margines qui, pendant des décennies, a causé de graves problèmes environnementaux.

Les huileries d'Espagne sont de différente taille, évaluée en fonction du volume d'huile produit par saison. La taille la plus commune produit 20-100 t d'huile/mois et représente 23,30 % de la production nationale totale. Cependant, bien qu'elles représentent un peu moins de 11 % des huileries, celles dont le volume de production est compris entre 1 000 et 2 500 t par mois génèrent 34,05 % de la production nationale totale d'huile d'olive.

De nombreux consommateurs associent la qualité de l'huile d'olive à son acidité. Il est important de noter que l'acidité est l'un des paramètres chimiques utilisés pour déterminer la qualité des huiles d'olive et qu'elle indique le niveau d'acides gras libres dans l'huile (exprimé en % d'acide oléique). Elle n'a rien à voir avec la saveur de l'huile. Un faible taux d'acidité garantit que les huiles d'olive vierges ont été produites à partir d'olives saines dans des conditions optimales à chaque étape du processus. Un taux d'acidité maximal acceptable est établi pour chaque catégorie d'huile d'olive (Source : AAO) :

- Huile d'olive vierge extra : 0,8 %
- Huile d'olive vierge : 2,0 %
- Huile d'olive : 1,0 %

En 2008/09, 45 % des huiles produites étaient de qualité vierge extra (jusqu'à 0,8°), 42 % étaient des huiles vierges (jusqu'à 2°) et 12 % étaient de qualité lampante (>3,3°). (Source : questionnaire du COI)

Les usines d'embouteillage ou de conditionnement sont le dernier maillon de la chaîne de production. En plus de conditionner l'huile dans des conteneurs de type et de taille appropriés (capacité ≤ 5 L pour la consommation des ménages et 25 L pour les conserveries, les hôtels et les entreprises de restauration et les institutions), elles mélangent également les huiles vierges avec des huiles d'olive raffinées ou des huiles de grignons d'olive pour obtenir un produit ayant des caractéristiques spécifiques.

L'Espagne compte 1 519 usines de conditionnement, dont 90 % sont associées à une huilerie.

En outre, l'Espagne compte de 6 260 usines où l'huile est extraite du grignon d'olive restant après la production de l'huile d'olive vierge. Ce grignon d'olive contient encore un pourcentage élevé d'huile qui est extrait par des méthodes physiques (centrifugation) ou chimiques (solvants). Le produit obtenu, connu sous le nom d'huile de grignons d'olive brute, doit être raffiné et mélangé avec de l'huile d'olive vierge pour pouvoir être vendu pour la consommation humaine.

L'Espagne produit quelque 56 000 t d'huile de grignons d'olive brute par campagne de récolte, 77 % par moyens chimiques et 23 % par procédés physiques. (Source : AAO)

Enfin, l'Espagne compte 22 raffineries.

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

L'huile d'olive produite par l'Espagne est destinée à la fois au marché intérieur et aux marchés étrangers. Lors de la dernière décennie, de 2000/01 à 2009/10, la consommation moyenne s'établit au niveau très satisfaisant de 566 870 t et affiche une augmentation de 26,65 % par rapport au niveau moyen enregistré lors la décennie précédente.

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

	Moyenne (t) 1990/91-1999/00	Moyenne (t) 2000/01-2009/10	Évolution (%)
Production	676 810	1 125 390	66,27
Consommation	447 600	566 870	26,65
Importations*	36 860	30 490	-17,28
Exportations*	63 480	124 050	96,34

*Hors commerce intra-UE

L'Espagne est le premier exportateur mondial d'huile d'olive. Au cours de la dernière décennie (2000/01-2009/10), les exportations espagnoles étaient en moyenne de 124 050 t par an, en hausse de 96,34 % par rapport à la décennie précédente.

En 2010, les exportations espagnoles à l'intérieur de l'Union européenne (commerce intra-UE) se sont élevées à 656 334,8 t. Les principales destinations étaient l'Italie (422 768,2 t), la France (84 387,3 t), le Portugal (74 938,2 t), le Royaume-Uni (32 692,2 t), la Belgique (8 760,6 t), les Pays-Bas (8 037,4 t) et l'Allemagne (7 191,1 t). Source : EUROSTAT.

Les principales destinations des exportations de l'Espagne en dehors de l'Union européenne ont été les États-Unis (56 941,4 t), l'Australie (24 153,7 t), le Japon (16 337,6 t), le Brésil (12 374,8 t), la Chine (11 316,0 t), la Russie (9 308,6 t), le Mexique (7 497,0 t) et la Corée du Sud (7 293,6 t).

Les importations ont augmenté considérablement ces dernières années même si elles dépendent fortement du niveau de production et du taux de commercialisation de l'Espagne. Elle importe surtout de Tunisie (8 546 t), du Maroc (3 182 t) et de Turquie (400 t). (Source : EUROSTAT, 2010)

3.8. Les olives de table : variétés, production et rendement

Les principales variétés d'olives de table espagnole sont (Source : AAO) :

Manzanilla

Sur le plan international, il s'agit de la variété d'olive de table la plus répandue du fait de sa qualité et de son rendement. Elle est cultivée dans la province de Séville, en particulier dans la zone autour de la capitale provinciale. Elle est principalement destinée à la production d'olives vertes en saumure.

Gordal

Cette variété d'olives de table a ses racines dans la province de Séville, où elle est également cultivée. Elle porte de gros fruits (100/120 olives par kilo) qui sont en forme de cœur et plutôt asymétriques.

Hojiblanca

Variété prédominante de Malaga et Cordoue (également cultivée à Séville et Grenade), l'Hojiblanca est appropriée à la production d'huile et d'olives de table. Elle mûrit tardivement et est très prisée pour la production d'olives noires en saumure.

Cacereña ou Manzanilla Cacereña

Cette variété doit son nom au fait qu'elle est très répandue dans la province de Cáceres. Bien qu'à double aptitude, elle est principalement destinée à la production d'olives noires et d'olives vertes. Le fruit est sphérique, bien que quelque peu asymétrique.

Carrasqueña

Cette variété vert clair est le résultat de la greffe de la variété Manzanilla sur la Morisca. En raison de ses excellentes caractéristiques organoleptiques, elle est utilisée pour la production d'olives de table. Elle est principalement produite dans la province de Badajoz.

D'autres variétés cultivées pour la production d'olives de table sont la Morona, la Lechín, l'Aloreña, la Limón Pico, la Cuquillo, l'Okal, etc.

La production des olives de table a fluctué entre 400 000 t et 500 000 t, avec une moyenne de 500 800 t/an au cours des dix années entre 2000/01 et 2009/10. Soit une augmentation de 84,77 % par rapport au volume moyen de la production dans les années 1990.

Les rendements moyens des cultures (olives kg/ha) varient considérablement selon les régions et les précipitations, par exemple, en 2009, les rendements étaient de 1 049 en Catalogne, 1 063 en Castille-La Mancha, 1 368 en Estrémadure et 3 569 en Andalousie.

3.9 Olives de table : secteur de la transformation

L'industrie des olives de table (et pas seulement les usines de transformation mais aussi les usines de conditionnement et les opérateurs économiques) constitue un sous-secteur de l'industrie oléicole en Espagne, qui est le numéro un mondial de la production et de l'exportation.

En termes botaniques, l'olive est la seule drupe (fruit avec noyau) qui ne peut pas être consommée directement sur l'arbre à cause de son amertume intense, même quand il est mûr. Cela signifie qu'elle doit être fermentée ou confite afin qu'elle puisse se conserver et devienne propre à la consommation.

412 usines de transformation des olives de table sont installées dans 11 Communautés autonomes qui, à l'exception de La Rioja et du Pays Basque, coïncident avec celles qui produisent de l'huile. L'Andalousie, en particulier la province de Séville, est le plus grand représentant de cette industrie en termes de nombre d'usines de transformation (55 % et 35 %, respectivement) et de niveau de production (79 % et 58 %). (Source : AAO)

3.10. Olives de table : marketing, consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

Selon la norme de qualité appliquée par le COI aux olives de table (2004), ces dernières sont classées en trois types : olives vertes, olives tournantes et olives noires.

- Olives vertes : fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale.
- Olives tournantes : fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison.
- Olives noires : fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant.

Les olives de table peuvent être présentées en vrac ou conditionnées de différentes façons : entières (avec ou sans tige), farcies, cassées, en moitiés, en quartiers, en sections, en rouelles ou rondelles, hachées, sous la forme d'olives aux câpres ou à salade, de pâte d'olive, ou dans d'autres modes de présentation tels que les olives marinées ou assaisonnées.

Lorsqu'elles sont destinées à la vente au détail, les olives de table sont conditionnées dans des pots, des boîtes ou des sachets. Si elles sont destinées à être envoyées dans d'autres usines pour être soumises à une autre transformation, elles sont transportées dans de grands fûts ou conteneurs similaires.

Le tableau 4 donne les données moyennes pour le secteur des olives de table espagnol au cours des 20 dernières années. Ils confirment l'expansion du secteur, manifeste dans ce qui suit :

- Forte croissance de la production (+84,77 %). L'examen des tonnages indiqués au tableau 2 pour la deuxième décennie montre que la production est régulièrement supérieure à 400 000 t/an et a culminé à 579 400 t en 2003/04.
- Croissance modérée de la consommation (+49,80 %). Dans la deuxième décennie, la consommation était à son plus bas niveau en 2008/09 avec un total de 147 700 t.
- Très forte croissance des exportations (+95,96 %), qui entraîne la consolidation du développement du secteur.

Tableau 4. OLIVES DE TABLE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91-1999/00	Moyenne (t) 2000/01-2009/10	Évolution (%)
Production	271 040	500 800	84,77
Consommation	122 920	184 140	49,80
Importations*	3 190	4 870	52,66
Exportations*	94 370	184 930	95,96

*Hors commerce intra-UE

4. SOURCES

Questionnaire du COI

Base de données du COI

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

Nations Unies

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

Banque mondiale

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

FAOSTAT

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

EUROSTAT

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

AAO, Agencia para el Aceite de Oliva

http://aplicaciones.mapa.es/pwAgenciaAO/General.aao?idioma=ING&control_acceso=S