

Ministère de l'Industrie



Agence de Promotion de l'Industrie



CTA

Centre Technique
de l'Agro-Alimentaire

TASK FORCE - PMI

LES CAHIERS DU



N°4

**ETUDE DE POSITIONNEMENT
DE LA BRANCHE**

HUILERIE

Rapport final

Avec le concours

de la Communauté Européenne



Euro Tunisie Entreprise - ETE

&

de l'Union Tunisienne de l'Industrie,
du Commerce et de l'Artisanat



UTICA

Décembre 1999

10496

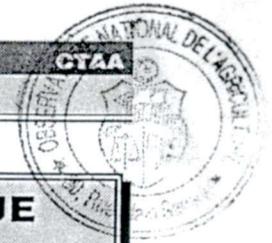
B 1575

COMETE ENGINEERING

API (CEPI)

CTAA

ÉTUDE SUR LE POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE « HUILERIE »



ÉTUDE SUR LE POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE « HUILERIE »

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	2
1. NOTE DE SYNTHÈSE	4
1.1 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ MONDIAL	4
1.2 PERFORMANCES DE L'ACTIVITÉ EN TUNISIE	6
1.3 OBJECTIFS ET OPTIONS STRATÉGIQUES	15
1.4 PLAN D'ACTIONS	15
2. SITUATION ET POSITIONNEMENT INTERNATIONAL	19
2.1 SITUATION DU SECTEUR EN TUNISIE	19
2.1.1 PRÉSENTATION GÉNÉRALE	19
2.1.2 ANALYSE DE LA SITUATION ACTUELLE	19
2.1.3 AU NIVEAU DE LA COMMERCIALISATION	27
2.1.4 QUALITÉ - CERTIFICATION - NORMALISATION	31
2.1.5 IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT	32
2.1.6 MESURES DE SOUTIEN ET STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT	33
2.2 PRÉSENTATION DE LA SITUATION INTERNATIONALE	35
2.2.1 LA PRODUCTION ET LES ÉCHANGES	35
2.2.2 LES LEADERS MONDIAUX	37
2.2.3 PRINCIPALES MENACES ET OPPORTUNITÉS POUR LA TUNISIE	40
2.3 TABLEAU DE BENCHMARKING	42
2.3.1 REMARQUE MÉTHODOLOGIQUE	42
2.3.2 PRÉSENTATION DU TABLEAU DE BENCHMARKING	42
2.4 DIAGNOSTIC ET POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE	46
2.4.1 MARCHÉ ET POSITIONNEMENT	46
2.4.2 LES RESSOURCES HUMAINES	56
2.4.3 DIAGNOSTIC TECHNIQUE	56
3. STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT ET PLAN D'ACTIONS	61
3.1 DIMENSIONS STRATÉGIQUES	61
3.2 CRÉNEAUX ET MARCHÉS PORTEURS	62
3.3 RECOMMANDATIONS POUR LA MISE À NIVEAU DU SECTEUR	63
3.3.1 AU NIVEAU DE LA PRODUCTION D'OLIVES	63
3.3.2 AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION	64
3.3.3 REVALORISATION DES SOUS-PRODUITS	66
3.3.4 EMBALLAGE ET MARKETING	67
3.4 COÛT ET IMPACTS DES MESURES PRÉCONISÉES	69
3.5 FICHES PROJETS	70
3.5.1 FICHE PROJET 1 : INSTALLATION D'UNE HUILERIE MODERNE	70
3.5.2 FICHE PROJET 2 : INSTALLATION D'UNE UNITÉ DE CONDITIONNEMENT D'HUILE D'OLIVE	72
3.5.3 FICHE PROJET 3 : PROGRAMME D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUX HUILERIES	73
ANNEXES	76
ANNEXE N° 1 : PRINCIPAUX PARAMÈTRES DU SECTEUR D'HUILE D'OLIVE EN TUNISIE (1993-97)	76
ANNEXE N° 2 : ITALIE, GRÈCE, ESPAGNE ET UE : ÉCHANGES EXTÉRIEURS D'HUILE D'OLIVE	77/80
ANNEXE N° 3 : INFORMATIONS ET DONNÉES SUR LA SYRIE	81
ANNEXE N° 4 : HUILE D'OLIVE : BILAN MONDIAL 1990-91, 1995-96 ET 1996-97	82
ANNEXE N° 5 : FICHES PROJETS	83/84
ANNEXE N° 6 : PERSONNES RENCONTRÉES ET HUILERIES VISITÉES	85

Liste des tableaux et des graphiques

TABLEAU 1 : PROJETS DÉCLARÉS ET RÉALISÉS DANS LA BRANCHE HUILERIE (1993-1999)	7
TABLEAU 2 : ÉVOLUTION DES PRINCIPAUX INDICATEURS ÉCONOMIQUES DE LA BRANCHE	9
TABLEAU 3 : PLACE DE LA BRANCHE DANS LE SECTEUR DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES	9
TABLEAU 4 : RÉSUMÉ DU TABLEAU DE BENCHMARKING	11
TABLEAU 5 : ESTIMATION DES ACTIONS PRIORITAIRES (HORIZON 2004)	16
TABLEAU 6 : MATRICE ACTIONS PRIORITAIRES / INSTITUTIONS D'APPUI	17
TABLEAU 7 : IMPACTS DU PLAN D'ACTION	17
TABLEAU 8 : VARIATION DES PRIX DES OLIVES À HUILE DURANT LA CAMPAGNE 1996-97	20
TABLEAU 9 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE	21
TABLEAU 10 : ÉVOLUTION DES PRIX DE LA COLLECTE DE L'ONH (AVANCES EN DT/T)	21
TABLEAU 11 : RÉPARTITION DES HUILERIES PAR SYSTÈME ET PAR GOUVERNORAT	22
TABLEAU 12 : RÉPARTITION DE LA CAPACITÉ DE TRITURATION PAR GOUVERNORAT	23
TABLEAU 13 : ÉVOLUTION DES INVESTISSEMENTS DE LA BRANCHE DES HUILES (1993-1997)	24
TABLEAU 14 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI DANS LA BRANCHE HUILERIE PAR SYSTÈME (1996-97)	24
TABLEAU 15 : RÉPARTITION DES EXPORTATIONS DES HUILES D'OLIVE (1997)	29
TABLEAU 16 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION PAR PAYS EN QUANTITÉ ET EN VALEUR	35
TABLEAU 17 : ÉCHANGES EXTÉRIEURS D'HUILE D'OLIVE DE L'UE (MOYENNE 1990-1996)	37
TABLEAU 18 : VENTE D'HUILES CONDITIONNÉES EN 1997	37
TABLEAU 19 : TABLEAU DE BENCHMARKING (1/2)	43
TABLEAU 20 : TABLEAU DE BENCHMARKING (2/2)	44
TABLEAU 21 : STRUCTURE INDICATIVE DU COÛT DE PRODUCTION D'UNE TONNE D'HUILE D'OLIVE EN TUNISIE	50
TABLEAU 22 : STRUCTURE INDICATIVE DU COÛT DE PRODUCTION D'UNE TONNE D'HUILE D'OLIVE EN ESPAGNE	50
TABLEAU 23 : ESTIMATION DU COÛT DES ACTIONS À ENTREPRENDRE DANS LE SECTEUR (2000-2004)	69
TABLEAU 24 : IMPACT DU PLAN D'ACTIONS	69
GRAPHIQUE 1 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN TUNISIE (1990 - 1999)	7
GRAPHIQUE 2 : COÛT DE PRODUCTION : COMPARAISON ENTRE LA TUNISIE ET L'ESPAGNE	13
GRAPHIQUE 3 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'OLIVES À L'HUILE (1960-1997)	20
GRAPHIQUE 4 : RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE (MOYENNE 1993-97)	21
GRAPHIQUE 5 : STRUCTURE DE L'EMPLOI DANS LA BRANCHE HUILERIE PAR SYSTÈME	24
GRAPHIQUE 6 : ÉVOLUTION DE LA CAPACITÉ DE STOCKAGE DES HUILES DURANT LES TROIS DERNIERS PLANS	25
GRAPHIQUE 7 : PRODUCTION D'HUILE DE GRIGNONS (1993-1997)	26
GRAPHIQUE 8 : PRODUCTION D'HUILES CONDITIONNÉES (1993-1997)	26
GRAPHIQUE 9 : ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION LOCALE D'HUILE D'OLIVE (1993-1997)	27
GRAPHIQUE 10 : ÉVOLUTION DES IMPORTATIONS D'HUILE DE GRAINES (1989-1998)	28
GRAPHIQUE 11 : ÉVOLUTION DES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (1989-1998)	30
GRAPHIQUE 12 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE (1994-1998)	36
GRAPHIQUE 13 : STRUCTURE MOYENNE DES EXPORTATIONS MONDIALES D'HUILE D'OLIVE	36
GRAPHIQUE 14 : PRINCIPALES MARQUES ITALIENNES (PART DE MARCHÉ 1997)	38
GRAPHIQUE 15 : PRINCIPALES MARQUES ESPAGNOLES (PART DE MARCHÉ 1997)	39
GRAPHIQUE 16 : ÉVOLUTION DES AOC EN ESPAGNE ENTRE 1989 ET 1997	40
GRAPHIQUE 17 : PART DES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DANS LES EXPORTATIONS TOTALES	41
GRAPHIQUE 18 : PART DE L'HUILE D'OLIVE DANS LES EXPORTATIONS : COMPARAISON 1970-74 ET 1994-98	41
GRAPHIQUE 19 : PRODUCTION ET EXPORTATION D'HUILE D'OLIVE (MOYENNES 1993/94-1997/98)	46
GRAPHIQUE 20 : CONSOMMATION PER CAPITA D'HUILE D'OLIVE	47
GRAPHIQUE 21 : EFFORT D'EXPORTATION D'HUILE D'OLIVE : COMPARAISON INTERNATIONALE	47
GRAPHIQUE 22 : STRUCTURE DES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE	48
GRAPHIQUE 23 : ESPAGNE, ITALIE ET TUNISIE : RATIOS DE COÛT DE PRODUCTION	49
GRAPHIQUE 24 : COÛT DE PRODUCTION D'UNE TONNE D'HUILE D'OLIVE, COMPARAISON TUNISIE ET ESPAGNE	51
GRAPHIQUE 25 : DROIT À L'IMPORTATION ET PRIX MOYEN DU MARCHÉ	54
GRAPHIQUE 26 : PART MOYENNE DE PRODUCTION D'HUILE EXTRA VIERGE (MOYENNE 1993-98)	56
GRAPHIQUE 27 : PRODUCTION D'HUILE DE QUALITÉ ET MODERNISATION DE L'OUTIL DE PRODUCTION	58
GRAPHIQUE 28 : ÉVOLUTION DU NOMBRE D'HUILERIES EN ESPAGNE ET EN ITALIE	59
GRAPHIQUE 29 : ÉVOLUTION DE LA STRUCTURE DE LA CAPACITÉ DE TRITURATION ESPAGNOLE	60
GRAPHIQUE 30 : STRUCTURE COMPARÉE DU SYSTÈME EN CHAÎNE CONTINUE ENTRE L'ESPAGNE ET L'ITALIE	60

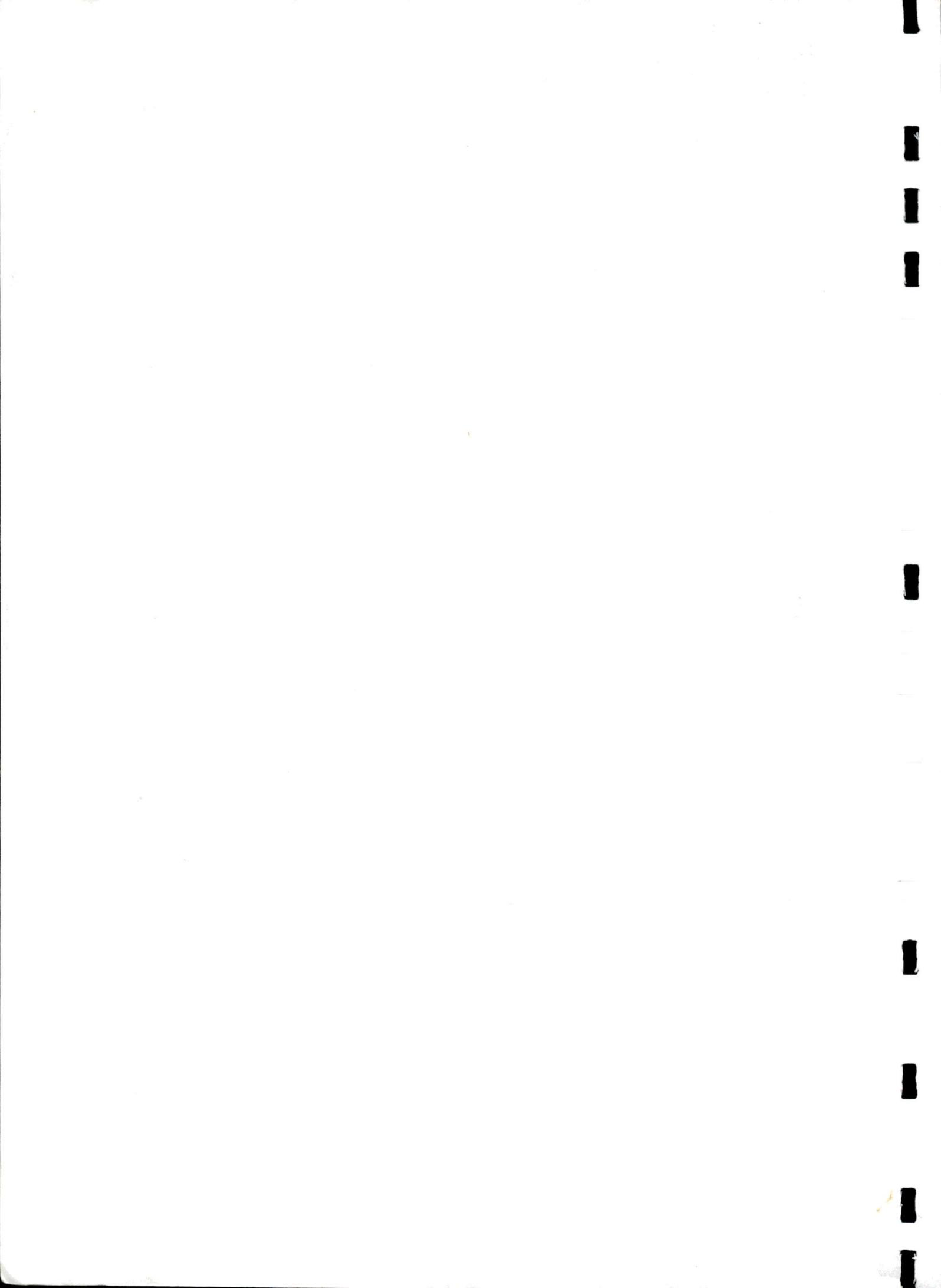


Préambule

La présente étude de positionnement stratégique de la branche « huilerie » a été confiée par L'AGENCE DE PROMOTION DE L'INDUSTRIE au bureau d'études COMETE ENGINEERING dans le cadre général de l'étude portant sur le développement du secteur agroalimentaire.

Pour la réalisation de la présente étude, COMETE Engineering a fait appel à un expert international M. Marino UCEDA de la station d'oléiculture de Jaen (Espagne) et a bénéficié de l'aimable collaboration de M. Tarek Amamou (Office National de l'Huile). L'équipe du Centre d'Études et de Prospective Industrielle de l'API (MM. Ridha Gharbi et Sami Ben Yahia) et du Centre Technique de l'Agroalimentaire (M. Mehdi Bourguiba) ont également collaboré à l'étude et se sont chargés notamment de l'élaboration de la monographie de la branche, présentée dans la première partie de l'étude.

L'expert international a effectué trois missions en Tunisie durant lesquelles il a rencontré, avec les autres membres de l'équipe, les principaux responsables du secteur et les professionnels opérant dans la production et la commercialisation de l'huile d'olive. La liste des personnes rencontrées est jointe en annexe.





1. NOTE DE SYNTHÈSE

1.1 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ MONDIAL

1.1.1 SEGMENTATION DU MARCHÉ

1. Par définition l'huile d'olive est l'huile provenant uniquement de la pression du fruit de l'olivier, obtenue par des procédés mécaniques ou physiques à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou procédés chimiques et de tout mélange avec des huiles d'autres natures. L'huile d'olive est commercialisée selon sa qualité. On distingue : l'huile d'olive vierge (de qualité extra, vierge et lampante) et l'huile d'olive (coupage de l'huile d'olive lampante raffinée et de l'huile d'olive vierge) et l'huile de grignons d'olive. L'huile d'olive vierge représente plus de 70 % du marché de l'huile d'olive.

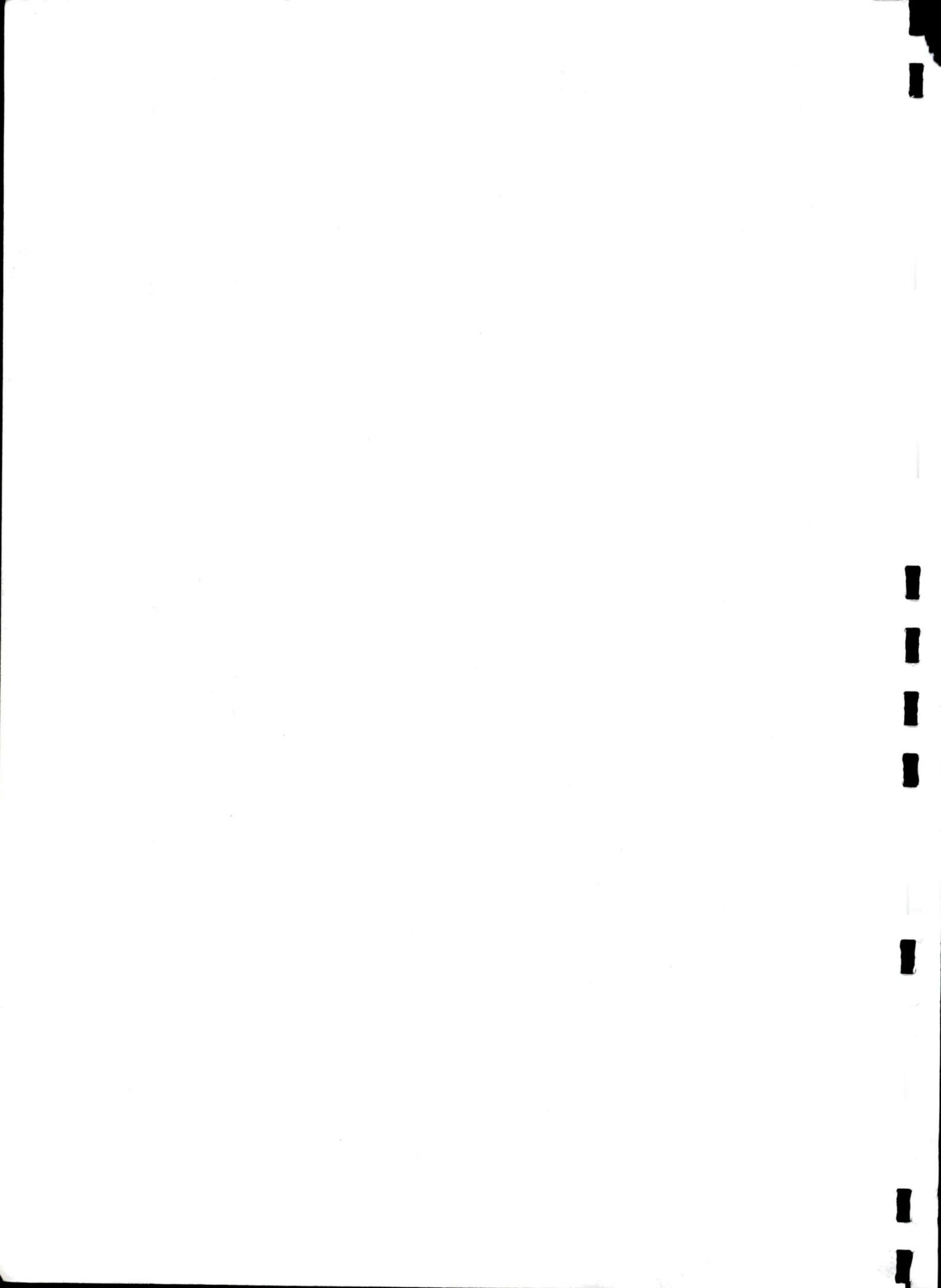
1.1.2 PRODUCTION, VENTE, ÉVOLUTION PAR PRODUIT ET PAR PAYS

2. La situation du secteur d'huile d'olive à l'échelle mondiale se caractérise par une forte concentration de la production et de la consommation autour du bassin méditerranéen. Les pays méditerranéens fournissent 98 % de la production mondiale et en consommant 94 %, ce qui réduit considérablement la part des échanges internationaux. L'huile d'olive est rare, elle représente à peine 4 % du marché des huiles alimentaires. Son prix est relativement élevé par rapport aux huiles de graines. Elle se distingue par ses qualités nutritives et culinaires.

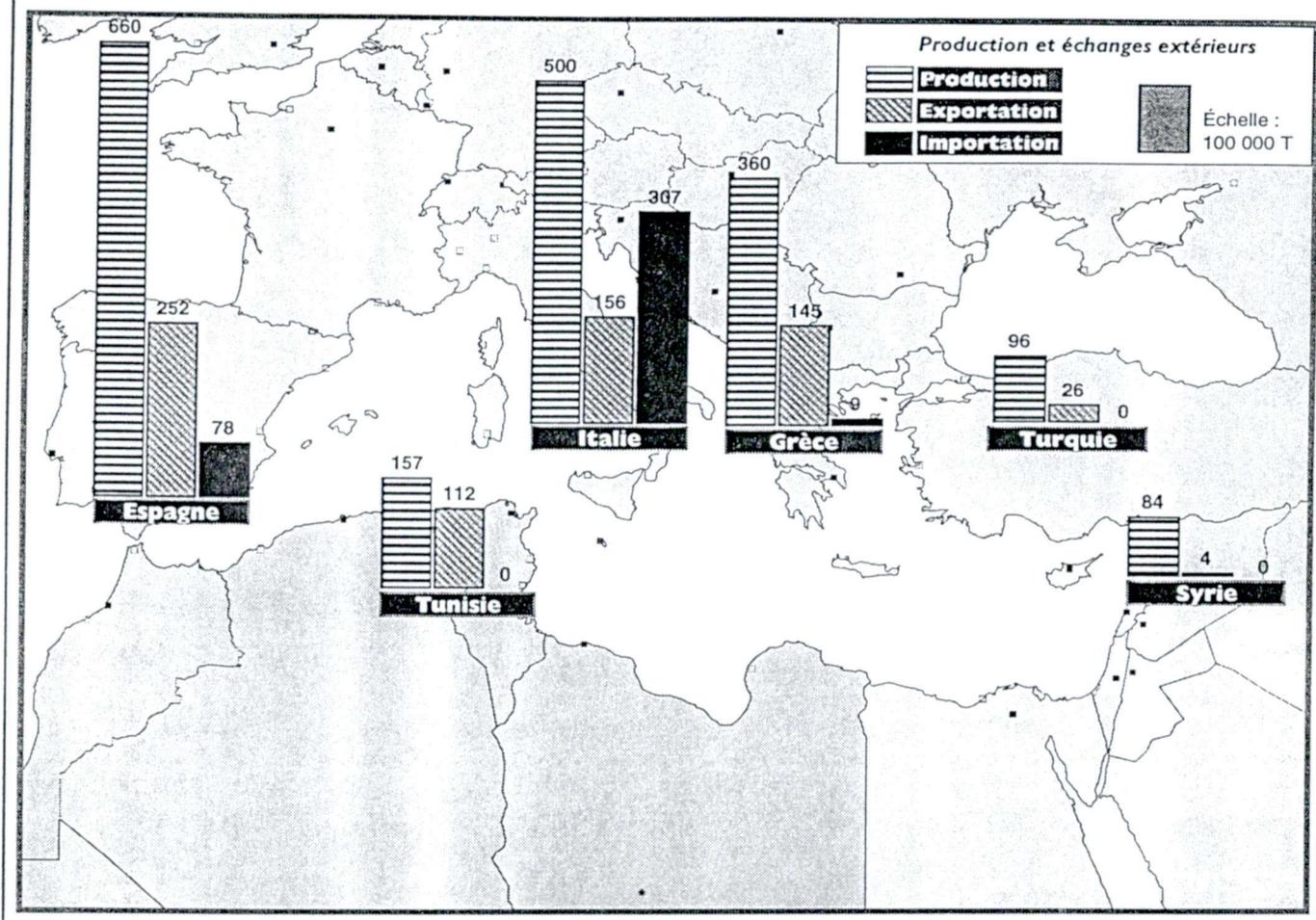
3. La production mondiale est estimée à 2 millions de tonnes par an : l'Espagne, l'Italie, la Grèce, la Tunisie et la Turquie fournissent près de 87 % de la production mondiale et en consomment près de 80 %.

- L'Espagne est le premier producteur mondial avec une moyenne annuelle de 660 000 T. C'est aussi le premier exportateur avec 250 000 T/an. C'est enfin un important importateur avec une moyenne de 77 000 T/an.
- L'Italie est le deuxième producteur mondial avec une moyenne annuelle de 500 000 T. C'est le premier importateur mondial d'huile d'olive avec 307 000 T/an et le deuxième exportateur mondial avec 156 000 T/an.
- La Grèce, troisième producteur avec 360 000 T/an, exporte 145 000 T/an et importe une faible quantité (9 000 T/an).
- La Tunisie, quatrième producteur mondial avec 157 000 T/an, exporte plus de 70 % de sa production, soit environ 112 000 T/an et n'importe pas d'huile d'olive.

4. La carte de la page suivante illustre la répartition de la production et des échanges extérieurs d'huile d'olive pour les principaux pays producteurs du bassin méditerranéen. L'Union européenne constitue le premier et le principal marché d'huile d'olive dans le monde, sa consommation représente 72 % de la consommation mondiale. En termes de consommation par tête, la Grèce est le plus grand consommateur d'huile d'olive avec 20,7 kg/hab/an, suivie de l'Italie avec 12,3 kg/hab/an, puis de l'Espagne avec 11,6 kg/hab/an. La consommation des autres pays de l'Union européenne et du reste du monde est faible, elle dépasse rarement le seuil de 1 kg/hab/an. Les États-Unis constituent le principal pays consommateur et non producteur, il importe en moyenne 125 000 T/an. D'autres nouveaux consommateurs apparaissent, il s'agit essentiellement des pays riches (Canada, Australie, Japon, pays du Golfe, pays nordiques etc.).



CARTE I : PRODUCTION ET ÉCHANGES EXTÉRIEURS D'HUILE D'OLIVE (MOYENNES 1993-1997)



1.1.3 PRINCIPAUX CONCURRENTS ET ENTREPRISES PAR PAYS

5. L'huile d'olive se positionne comme un produit de qualité. Son prix de vente est élevé en comparaison avec d'autres huiles végétales (le rapport de prix dépasse 2,5). C'est l'huile alimentaire la plus chère au monde. Parmi les tendances constatées au niveau de la commercialisation de l'huile d'olive, on constate le développement de marques d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et se référant à des labels de qualité. Les AOC et les labels de qualité constituent un important moyen de promotion et de développement des marques commerciales.

6. Les AOC et les labels de qualité représentent une garantie de qualité irréfutable. La plus value réalisée au niveau de la valeur du produit est de 50 %. Par ailleurs, on constate que la vente directe par Internet et téléphone représente une tendance récente dans la commercialisation de l'huile d'olive. À titre d'exemple, l'entreprise FRATELLI CARLI commercialise près de 10 000 tonnes/an par téléphone et Internet.

7. En Italie, en Espagne et en Grèce, il existe un grand nombre de marques commerciales : leur nombre dépasse 150 en Espagne. On dénombre 12 AOC en Espagne, 12 en Italie et 27 en Grèce. En Espagne 60 % de la production d'huile d'olive est assurée par des coopératives qui regroupent des agriculteurs de la même région. Les plus importantes marques sont CARBONELL (Espagne), CARA PELLI (Italie), AGRA (Espagne), BERTOLI (Italie), FRATELLI CARLI (Italie) etc.

1.1.4 PRINCIPALES MENACES ET OPPORTUNITÉS POUR LA TUNISIE

1.1.4.1 PRINCIPALES MENACES

- L'huile d'olive est un produit fortement protégé et subventionné par l'Union européenne : la subvention à la production est de 1 480 \$ US/tonne et les prélèvements hors quota (tarifs extérieurs communs à l'entrée dans le marché européen) varient entre 1 270 \$ US/tonne à 1 400 \$ US/tonne.
- Le marché mondial est très étroit : les échanges internationaux d'huile d'olive représentent à peine 15 % de la production.

1.1.4.2 LES OPPORTUNITÉS

- La tendance à l'accroissement de la demande en huile d'olive vierge dans les pays riches (USA, Canada, Japon, Pays du Golfe, France, Pays Nordiques etc.).
- Le contingent annuel accordé par l'Union européenne.

1.2 PERFORMANCES DE L'ACTIVITÉ EN TUNISIE

1.2.1 PRÉSENTATION DE LA BRANCHE OLÉICOLE EN TUNISIE

8. L'oléiculture occupe une place stratégique dans l'agriculture avec une superficie de 1,6 millions d'hectares soit 30 % des terres agricoles, 56 millions de pieds d'oliviers et 257 000 oléiculteurs. La production d'olives à huile est très irrégulière d'une année à l'autre (le rapport peut atteindre de 1 à 6), elle est tributaire des conditions climatiques et reste une culture traditionnelle.

9. En matière de transformation industrielle, le secteur présente les caractéristiques suivantes :

- L'activité huilerie compte près de 1 440 unités en grande majorité (plus de 80 %) de petite taille. La répartition régionale des huileries est essentiellement concentrée au Centre (46 %) et au Sud (40 %). Le Nord ne représente que (14 %).
- La capacité totale de trituration est estimée à 22 000 T d'olives par jour. Elle est constituée essentiellement de système classique (42 %), de super presse (27 %) et de chaîne continue (31 %).
- En termes de nombre d'huileries, plus de 85 % des huileries sont équipées par des systèmes classiques ou super presse contre seulement 15 % en chaîne continue, ce qui traduit le caractère traditionnel de cette activité.
- Il n'existe pas d'huilerie totalement exportatrice, mais on note l'existence de récentes unités de conditionnement et d'extraction d'huile de grignons, destinées totalement à l'exportation.

1.2.1.1 L'EMPLOI ET L'INVESTISSEMENT

10. La main d'œuvre employée dans l'oléiculture est estimée à 40 millions de journées de travail par an, ce qui correspond à près de 160 000 emplois permanents. La trituration emploie près de 20 000 personnes comme saisonniers durant les 3 ou 4 mois de la campagne oléicole. L'emploi total de la branche peut être estimé à plus de 165 000 équivalents emplois permanents.

11. Les investissements réalisés dans la branche huilerie sont importants. Ils sont estimés durant la période 1993-1998 à plus de 87 millions de dinars (M DT), soit une moyenne annuelle de 14,5 M DT. Il s'agit essentiellement d'investissements réalisés pour la création de nouvelles huileries (6,6 M DT/an), de modernisation huileries existantes (3,5 M DT/an), d'extraction d'huile de grignons (2,2 M DT/an) et d'unités de conditionnement (1 M DT).



12. Concernant les investissements de mise à niveau de la branche huilerie, la situation à fin novembre 1999 se présente comme suit :

- Nombre de dossiers approuvés : 7
- Investissements approuvés : 4,5 M DT
- Dossiers en cours d'étude : 15

13. Durant la période 1993-1999, plus de 610 déclarations d'investissement dans la branche huilerie ont été déposées à l'API représentant un investissement de près de 212 M DT et 5 850 postes d'emplois. Les investissements réalisés ont concerné 219 unités pour un investissement de 54 M DT créant 1 190 postes d'emploi.

TABLEAU I : PROJETS DÉCLARÉS ET RÉALISÉS DANS LA BRANCHE HUILERIE (1993-1999)

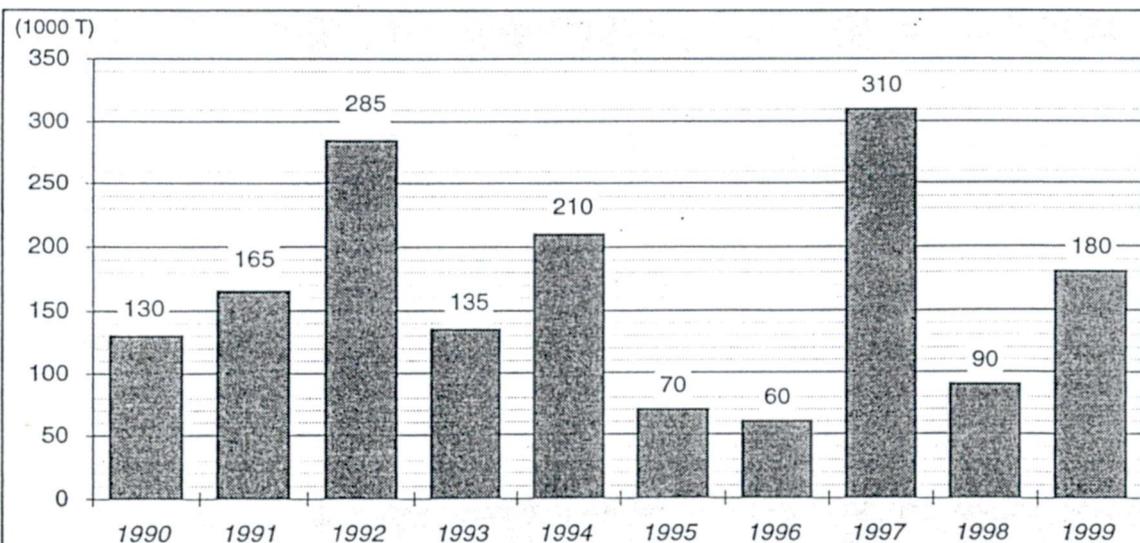
	Nombre de projets		Investissements (1000 DT)		Emplois	
	Déclarés	Réalisés	Déclarés	Réalisés	Déclarés	Réalisés
1993	127	51	30 168	9 313	1 269	259
1994	15	25	4 914	3 425	79	167
1995	6	10	1 633	2 656	65	80
1996	104	55	40 399	21 330	1 026	370
1997	101	35	35 827	7 644	863	148
1998	126	29	43 883	8 620	1 245	145
1999	133	14	55 091	1 349	1 305	22
Total	612	219	211 915	54 337	5 852	1 191
Taux de réalisation	35,8%		25,6%		20,4%	

Source : API, novembre 1999 (les données de 1999 sont provisoires)

1.2.1.2 LA PRODUCTION

14. La production moyenne d'huile d'olive durant la période 1993-1997 est estimée à 157 000 T/an. Elle est répartie entre le Sud (54 %), le Centre (29 %) et le Nord (17 %). Le graphique suivant illustre l'évolution de la production durant la dernière décennie :

GRAPHIQUE I : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN TUNISIE (1990 - 1999)





15. La capacité de production, encore dominée par le système classique (42 % de la capacité installée contre 31 % pour le système en chaîne continue) est concentrée au gouvernorat de Sfax qui détient à lui seul 32 % de capacité totale, le Sahel (Sousse, Monastir et Mahdia) abrite 28 % de la capacité de trituration. Le reste de la capacité est répartie entre Kairouan, Sidi Bouzid, Médenine, Ariana, etc.

16. Les prix à la production peuvent être classés en trois catégories :

- le barème de la collecte de l'Office National de l'Huile (ONH) qui constitue l'équivalent du prix d'intervention ou du prix minimum garanti ;
- le prix de vente aux exportateurs privés qui est généralement indexé sur le prix de l'ONH, mais légèrement supérieur à celui-ci ;
- le prix de vente au consommateur durant la campagne qui représente un prix de détail dépassant les autres prix.

1.2.1.3 LE CONDITIONNEMENT

17. Les capacités de conditionnement d'huile d'olive se sont développées ces dernières années et d'importants projets sont en cours de réalisation. Mais la vente locale ainsi que l'exportation se font essentiellement en vrac. Il existe 24 unités de conditionnement d'huile d'olive d'une capacité théorique de l'ordre de 15 000 tonnes. En tenant compte des projets en cours de réalisation, la capacité de conditionnement atteindrait 30 000 tonnes. La Tunisie ne dispose pas de label de qualité national ni d'appellations d'origine contrôlée.

1.2.1.4 L'EXTRACTION D'HUILE DE GRIGNONS ET LE RAFFINAGE

18. L'extraction d'huile de grignons est assurée par une dizaine d'unités d'une capacité totale de 2 000 T/jour, pouvant traiter 80 % de la production moyenne de grignons. La production moyenne d'huile de grignons durant la période 1993-1997 a été de 12 500 T. L'huile de grignons n'est pas commercialisée sur le marché local. Dans d'autres pays producteurs, l'huile de grignons est raffinée, puis mélangée avec de l'huile d'olive vierge à faible proportion (5 %) pour obtenir une huile d'olive qui est commercialisée à un prix compétitif par rapport à celui de l'huile de graines.

19. En matière de raffinage, le pays dispose de 13 unités de raffinage d'huiles alimentaires d'une capacité totale de 900 T/jour, qui est utilisée essentiellement pour le raffinage des huiles de graines importées.

1.2.1.5 LES IMPORTATIONS

20. Aucune importation d'huile d'olive n'a été observée. La Tunisie importe des huiles de graines brutes qui sont raffinées et commercialisées sur le marché local. La vente se fait en vrac et en conditionnée. La part du vrac reste importante (50 %). Les importations moyennes d'huile de graines durant la période 1993-1997 ont été de 166 000 T représentant une valeur annuelle de 96 millions de dinars.

1.2.1.6 LA CONSOMMATION LOCALE ET L'EXPORTATION

21. La consommation locale d'huile d'olive est évaluée à environ 53 000 T par an. Plus de 94 % de la consommation sont constitués par la formation des réserves familiales. Durant la période 1993-1997, les ventes d'huile d'olive conditionnée sur le marché n'ont concerné que 3 000 T en moyenne annuelle. Le taux de conditionnement s'est nettement amélioré durant les deux dernières années. Les données provisoires de 1999 tablent sur 10 000 tonnes d'huile d'olive conditionnée. La consommation d'huile d'olive par habitant est relativement faible en Tunisie : moins de 6 kg/habitant/an.





22. L'huile d'olive représente 44 % des exportations agroalimentaires de la Tunisie et 4 % des exportations totales du pays. La Tunisie est le quatrième exportateur mondial d'huile d'olive en assurant 20 % des exportations mondiales. Plus de 70 % de la production nationale est exportée. L'essentiel des exportations (60 %) porte sur l'huile lampante. Plus de 96 % des exportations sont destinées au marché de l'U.E (essentiellement l'Italie et l'Espagne), et 98 % des exportations d'huile d'olive se font en vrac. ✕

23. Durant la période 1993-1997, la Tunisie a exporté en moyenne plus de 112 000 tonnes réparties annuellement comme suit : 123 000 T en 1993, 193 000 T en 1994, 90 000 T en 1995, 29 000 T en 1996 et 126 000 T en 1997.

24. Depuis 1994, la collecte et l'exportation l'huile d'olive, qui étaient auparavant sous le monopole de l'O.N.H, ont été réglementées et libéralisées. Actuellement une soixantaine d'opérateurs privés sont agréés pour l'exportation d'huile, dont uniquement une dizaine d'entre eux sont réellement actifs. En 1997/1998, les exportations effectuées par les privés ont égalisé ceux de l'O.N.H. Le principal importateur d'huile d'olive tunisienne est l'Italie (60 %), suivie de l'Espagne (21 %), des pays du Golfe, de la Libye, du marché américain et des pays nordiques.

1.2.1.7 NORMALISATION ET CERTIFICATION

25. En ce qui concerne la normalisation, elle est surtout régie par le Conseil Oléicole International, situé à Madrid. Pour la Tunisie, l'INNORPI a élaboré un certain nombre de normes sur les huiles et corps gras dans le chapitre CT118, en concertation avec le COI et le Codex Alimentarius (Recueil des Normes Alimentaires Internationales). Parmi ces normes, certaines sont enregistrées et d'autres sont homologuées. Concernant la certification ISO, aucune huilerie n'est certifiée. Un programme de certification est en cours. ✕

1.2.1.8 RÉCAPITULATIF DES PRINCIPAUX INDICATEURS

26. Les deux tableaux suivants présentent un récapitulatif des principaux indicateurs de la branche d'huile d'olive :

TABLEAU 2 : ÉVOLUTION DES PRINCIPAUX INDICATEURS ÉCONOMIQUES DE LA BRANCHE

(en M DT)	1993	1994	1995	1996	1997	1998	Moyenne
Production*	270	420	140	120	620	180	292
Investissements	16	12	8	12	23	15	14
Exportation	177	305	217	117	288	213	220
Importation huile de graine	66	92	111	112	100	189	112

(*) calculée sur la base d'un prix moyen de 2 DT/kg en termes constants

Source : DGAA et INS

TABLEAU 3 : PLACE DE LA BRANCHE DANS LE SECTEUR DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

	Branche huilerie	Secteur des IAA	Part de la branche
Nombre d'unités en 1999	1 440	4 750	30,3%
Production* (M DT)	292	2 600	11,2%
Exportation* (M DT)	222	500	44,4%
Emplois en 1999	5 000	73 000	6,8%
Investissements* (M DT)	14	153	9,3%

(*) Moyenne de la période 1993-1998

Source : DGAA



1.2.2 PRÉSENTATION ET COMMENTAIRE DU TABLEAU DE BENCHMARKING

27. Un tableau de Benchmarking comprenant 62 points de comparaison, a été établi par l'étude. Le tableau de la page suivante présente une sélection de 20 paramètres. Le positionnement a été fait en comparaison avec trois grands pays producteurs d'huile d'olive : l'Espagne, l'Italie, la Grèce et accessoirement la Turquie.

28. L'analyse du tableau de Benchmarking montre que :

- La Tunisie est le pays le plus spécialisé dans l'exportation. Le Ratio exportation / production est le plus élevé (71 %) contre 38 % pour l'Espagne et 33 % pour l'Italie.
- La part d'exportation d'huile d'olive conditionnée en Tunisie est très faible (2 %) contre 65 % en Italie, 45 % en Espagne et 40 % en Grèce.
- Au niveau du coût de trituration la Tunisie est actuellement très bien positionnée devant l'Espagne et l'Italie. Cependant, en comparant le Ratio de nombre d'hommes-jour par tonne d'huile produite, la Tunisie affiche un ratio élevé inhérent à une faible modernisation de l'outil de production. Cela constituera un problème de compétitivité future en cas de rapprochement des coûts de la main d'œuvre. X
- En ce qui concerne la qualité de l'huile d'olive produite, les différences sont remarquables (75 % de production d'huile extra vierge en U.E, contre 25 % à 30 % en Tunisie). C'est un des principaux problèmes qui se pose pour la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne, à savoir la qualité. X
- En ce qui concerne le nombre de marques commerciales, de label de qualité et d'AOC, la différence est aussi très nette entre la Tunisie et les pays de l'U.E. On note l'existence de plus de 100 marques commerciales en Espagne et en Italie et 12 AOC, contre moins d'une dizaine de marques en Tunisie et aucune AOC.
- Le pourcentage d'huileries modernes (chaînes continues) est faible en Tunisie (31 %) contre 70 % à 80 % en Italie, en Grèce et en Espagne.
- Le nombre de laboratoires d'analyse et de contrôle est très faible en Tunisie. L'écrasante majorité des huileries tunisiennes ne sont pas dotées d'installations d'analyses. Uniquement l'ONH possède des laboratoires suffisamment équipés (trois laboratoires : Tunis, Soussé et Sfax). À titre de comparaison, en Espagne on note un laboratoire central pour 10 huileries.
- La durée d'attente des olives avant trituration dans les huileries est trop longue en Tunisie (6 jours en moyenne) contre un délai de 2,5 jours en Espagne et en Italie.
- La durée de la campagne est relativement longue en Tunisie (90 jours contre 60 jours en Europe). La cueillette exclusivement manuelle et les limites de la capacité de trituration sont de nature à prolonger la durée de la campagne et à réduire sensiblement la qualité de l'huile obtenue.
- La formation au niveau des métiers clés de l'oléifaction (maîtres d'huilerie, dégustateurs, mécaniciens) est inexistante en Tunisie; contre une bonne formation en Espagne et en Italie.
- La mécanisation de la cueillette d'olives est inexistante en Tunisie, ce qui se traduit par des surcoûts au niveau de la production et une durée de campagne assez longue en comparaison avec l'Espagne et l'Italie où la mécanisation est utilisée à grande échelle. À titre d'information, un ouvrier récolte manuellement entre 250 kg et 400 kg d'olives par jour, contre 1,6 T/jour pour la cueillette mécanique.

TABLEAU 4 : RÉSUMÉ DU TABLEAU DE BENCHMARKING

	Tunisie	Espagne	Italie	Grèce	Turquie
1. Production					
Production d'huile d'olive (moyenne 92/93 - 97/98 en 1000 T)	157	658	503	337	89
Taux de production d'huile extra vierge	25 - 30%	78%	80%	70%	25-30%
2. Nombre d'huileries	1 440	1 835	5 600	2 800	1 141
3. Capacité totale de trituration par jour (tonnes)	22 000	141 000	80 000	44 800	21 216
4. Structure de la capacité de trituration					
Chaîne continue	31%	86%	70%	80%	25%
Super presse	27%	14%	30%	20%	75%
Presse classique	42%	0%	0%	0%	0%
5. Conditionnement d'huile d'olive					
Nombre d'unités de conditionnement	24	450	329		
Taux de conditionnement	6%	100%	100%		
6. Extraction d'huile de grignon					
Nombre d'unités d'extraction d'huile de grignon	10	88	50		
Taux de grignon traité	80%	100%	100%		
7. Durée de la campagne oléicole (moyenne)	90 jours	60 jours	60 jours	60 jours	100 jours
8. Pourcentage de trituration immédiate (estimation)	Faible	80%	80-90%	80%	
9. Contrôle du process (produit et sous-produit)	Faible	Totale	Bonne	Bonne	Faible
10. Marques et labels					
Nombre de marques (conditionnées et exportées)	< 10	> 100	> 100	> 50	
Label de qualité - AOC	0 - 0	4 - 12	- 12	- 27	
11. Taux d'exportation d'huile conditionnée	2%	45%	65%	40%	Faible
12. Productivité et coût					
Prix de trituration (en \$ US/tonne d'olives) :	45,0	48,3	180,0		
Nombre d'homme/jour par tonne produite	4,45	0,52	2,50		
13. Prix des olives en 1997-98 (\$ US/T)	240-440	266-466	330-585		
14. Prix d'intervention (\$ US/T qualité extra)	1 430,0	2 169,0	2 169,0	2 169,0	
15. Mécanisation de la cueillette	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Faible
16. Alternance de la production (indice de variation)	61%	37%	17%	14%	58%
17. Subvention à la production (\$US/T)	0,0	1 480,0	1 480,0	1 480,0	
18. Exportation d'huile d'olive					
Quantité moyenne (1993-97)	112	251	156	144	26
Ratio Exportation/Production	71%	38%	31%	43%	29%
Part de l'huile vierge dans les exportations	25%	60%	33%	54%	
Part de l'huile lampante dans les exportations	60%	11%	3%	17%	
19. Importation d'huile d'olive					
Quantité moyenne (1993-97)	0	78	307	9	
Part de l'huile vierge dans les importations		18%	54%	50%	
Part de l'huile lampante dans les importations		39%	34%	12%	
20. Consommation d'huile d'olive					
Consommation d'huile d'olive (1000 tonnes)	53	441	607	197	58,2
Consommation d'huile d'olive per capita (kg/tête)	5,9	11,6	12,3	20,7	2,7

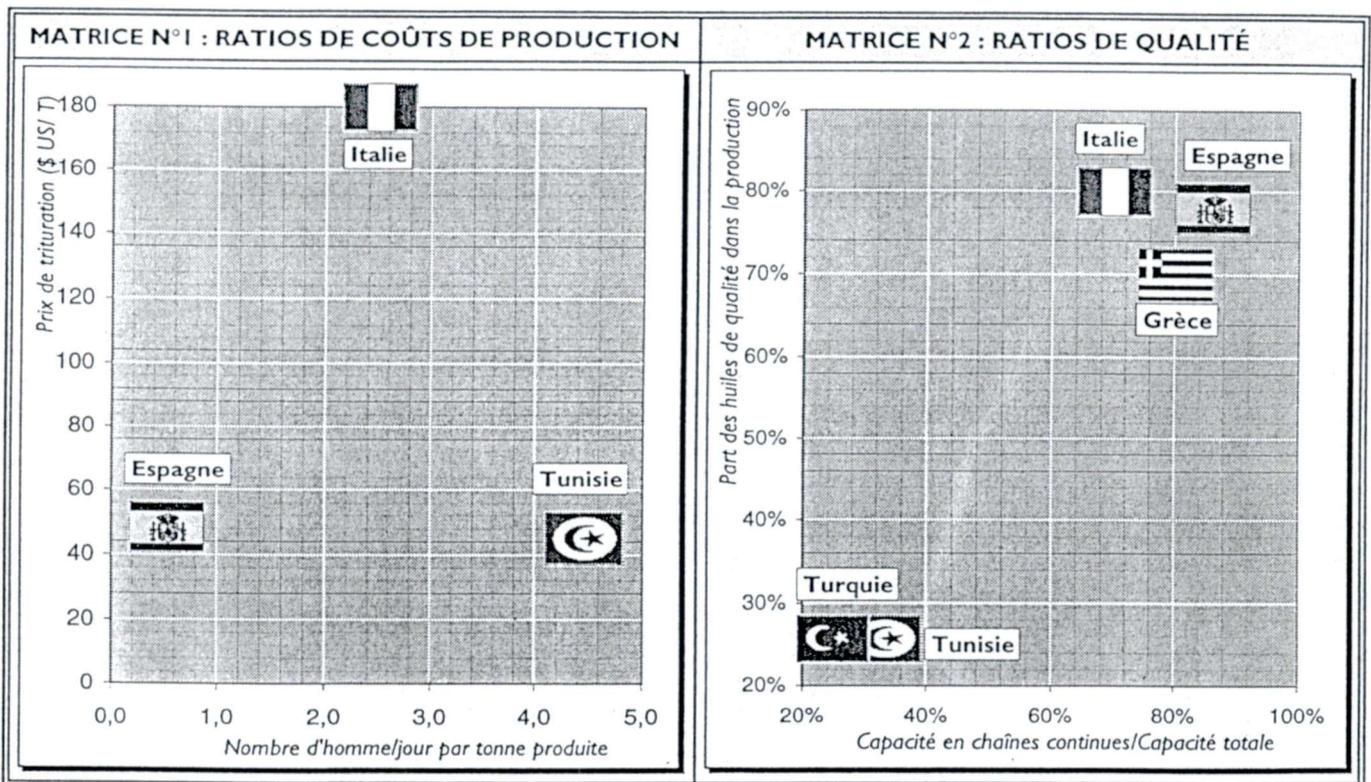
Sources : ONH, Ministère de l'Agriculture, C.O.I et divers travaux et publications.

1.2.3 MATRICE DE POSITIONNEMENT DE LA BRANCHE HUILERIE

29. L'examen du positionnement de la Tunisie en matière de coût de production et de production d'huile de qualité fait ressortir les enseignements suivants :

- actuellement, la Tunisie est bien positionnée par rapport à ses concurrents du point de vue du coût de trituration, mais cette situation est basée sur une différenciation de conditions salariales non durable. Par rapport à l'Espagne et à l'Italie, il faut respectivement six fois et deux fois plus d'homme/jour en Tunisie pour produire la même quantité d'huile ;
- la Tunisie accuse un retard important dans la production d'huile de qualité dû en partie à une faible modernisation de l'outil de production et au manque de formation et d'information en matière de production d'huile de qualité.

Les deux matrices suivantes illustrent ce positionnement :

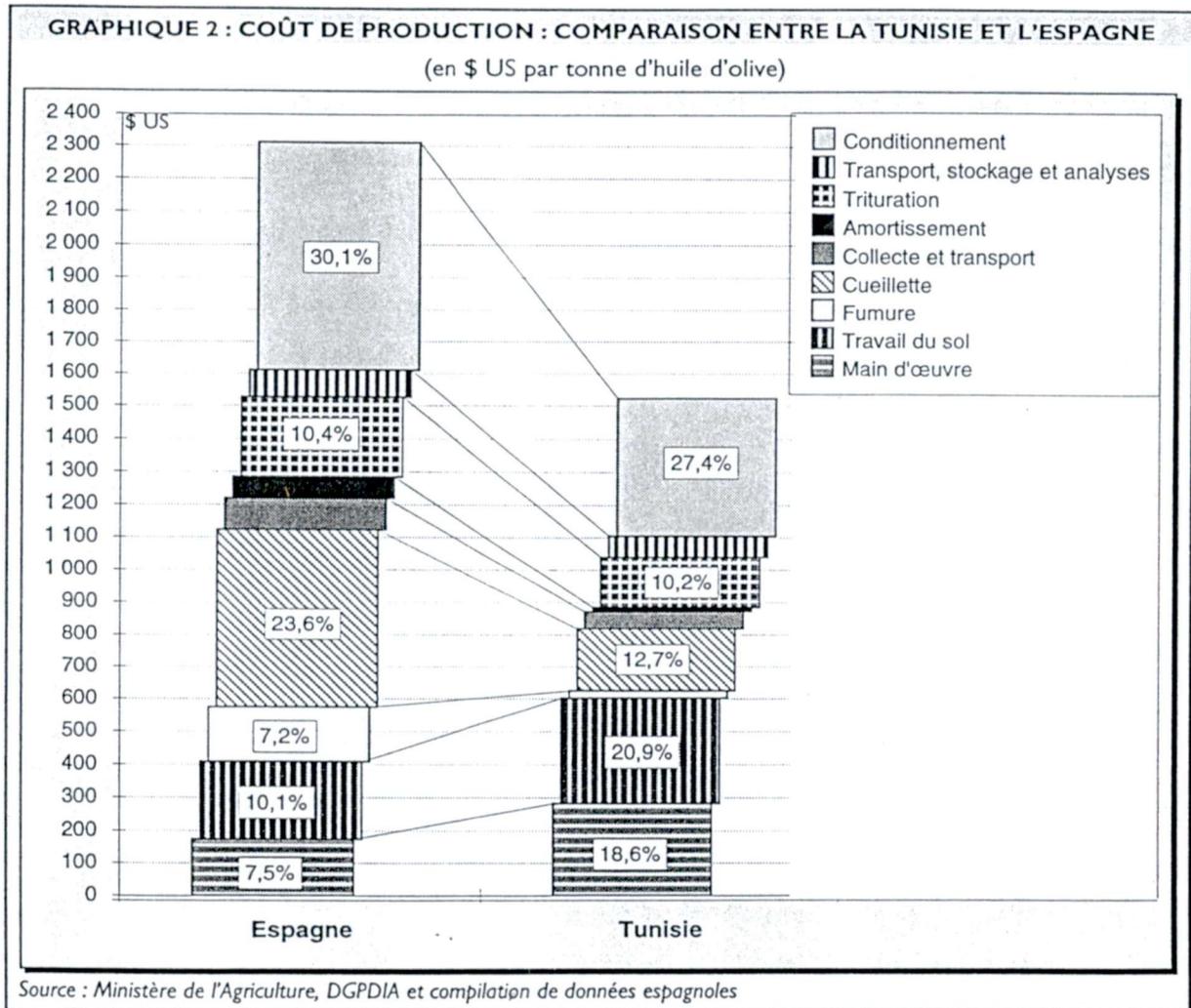


30. Concernant les coûts de production, il est difficile d'établir des comparaisons satisfaisantes entre les différents pays producteurs d'huile d'olive par manque d'informations et de données fiables en cette matière. Toutefois, la comparaison de la structure des coûts de production entre la Tunisie et l'Espagne permet de retenir les repères suivants :

- la production d'huile d'olive en Tunisie affiche un niveau de compétitivité très appréciable par rapport au premier producteur mondial qu'est l'Espagne. Les coûts en Tunisie représentent les deux tiers des coûts espagnols : la production d'un kg d'huile d'olive conditionné en bouteille coûte en Tunisie 1,5 \$ US environ contre 2,3 \$ US en Espagne ;
- la compétitivité de la Tunisie est variable selon les stades de production :
 - ⇒ au niveau de l'entretien de l'oliveraie et du travail du sol, les coûts tunisiens dépassent de près de 50 % les coûts espagnols (601 \$ US par tonne d'huile en Tunisie contre 409 \$ US/T en Espagne) ;
 - ⇒ l'oléiculture en Tunisie se caractérise par une très faible utilisation d'engrais et de fertilisants : les coûts en fumure sont dérisoires en Tunisie par rapport à ceux observés en Espagne (23 \$ US/T d'huile en Tunisie contre 166 \$ US/T en Espagne) ;

⇒ pour les différents autres stades de production (cueillette, trituration et mise en bouteille), les coûts tunisiens sont plus compétitifs que ceux observés en Espagne.

Le graphique suivant illustre cette comparaison :



1.2.4 PRINCIPALES FORCES ET FAIBLESSES DE LA BRANCHE HUILERIE

31. Les principaux points forts de la branche huilerie en Tunisie peuvent être résumés comme suit :

- L'existence d'une tradition et d'un potentiel de production important (56 millions d'oliviers, 1 440 huileries) et d'un savoir-faire qui confèrent à la Tunisie la quatrième place à l'échelle mondiale au niveau de la production et des exportations.
- Un coût de trituration compétitif (45 \$ US/T d'huile en Tunisie contre 48 \$ US/T en Espagne et 180 \$ US/T en Italie).
- Le prélèvement préférentiel accordé à la Tunisie dans le cadre du contingent de 46 000 tonnes, constitue un avantage considérable pour l'exportation de l'huile d'olive vers l'U.E.
- L'existence d'un important organisme régulateur, à savoir l'Office National de l'Huile, doté de ressources matérielles et humaines qualifiées et accrédité par le Conseil Oléicole International pour l'analyse et la certification des huiles d'olive et qui joue un rôle très important au niveau de l'intervention, du contrôle, de l'obligation de la collecte, du stockage, de la promotion et de la commercialisation.



32. Les principales faiblesses de la branche concernent les aspects suivants :
- Le faible taux de production d'huile de qualité (25 % à 30 %) contre 70 % à 86 % pour les pays européens. En fait la qualité de l'huile est une conséquence de plusieurs paramètres : méthodes de cueillette, manutention et transport des olives, durée de la campagne, durée de stockage des olives, état du matériel de trituration, etc.
 - La vétusté du matériel de trituration : composé en grande majorité de presses classiques artisanales. 60 % des huileries sont équipées de systèmes classiques représentant 42 % de la capacité de trituration, alors que ce système a complètement disparu en Espagne, en Italie et en Grèce où il a été remplacé par des chaînes continues qui représentent 70 à 86 % de la capacité totale de trituration.
 - L'importance de la commercialisation en vrac (97 % de la production) qui n'encourage pas la production d'huile de qualité. La prédominance du vrac dans les exportations tunisiennes constitue une double perte : au niveau de la valeur ajoutée et de l'identité de l'huile. En Europe, la vente de l'huile d'olive en vrac est interdite. L'obligation du conditionnement est dictée par des considérations d'hygiène, de santé, de contrôle et de promotion.
 - L'absence de marque phare et de label de qualité et d'appellation d'origine contrôlée font que l'huile tunisienne reste inconnue et inexistante sur le marché mondial.
 - La forte dépendance des exportations tunisiennes d'huile d'olive des pays de l'U.E (96 % des exportations).
 - Insuffisance du nombre de laboratoires d'analyse et de contrôle de la production. En Espagne, on note l'existence d'un laboratoire dans chaque huilerie et d'un laboratoire central pour 10 huileries, alors qu'en Tunisie le nombre d'huileries équipées de laboratoires est très faible et le nombre de laboratoires centraux se limite à ceux de l'ONH (trois laboratoires).

1.2.5 MESURE DE DEGRÉ DE COMPÉTITIVITÉ

33. Bien que l'huile d'olive ne soit pas concernée actuellement par le programme de démantèlement tarifaire, il est important d'analyser le degré de compétitivité de l'huile tunisienne par rapport à celle de l'U.E. Si on ne tient pas compte de l'aide à la production accordée aux producteurs des pays de l'U.E et qui représente environ 58 % du prix moyen du marché estimé pour le vrac par Eurostat à 2 564 Euro/T en 1996, l'huile tunisienne est bien positionnée sur le marché européen. Par contre, si l'on ajoute les aides à la production (1 480 \$ US/T), et les droits de prélèvement hors contingent (1 450 \$ US/T), on obtient un différentiel de compétitivité de 2 930 \$ US/T hors frais d'exportation, ce qui poserait un véritable problème d'écoulement des huiles tunisiennes vers l'Europe.

34. L'organisation commune du marché (OCM) de l'huile d'olive adoptée par l'Union européenne dans le cadre de sa politique agricole commune a connu une évolution significative : remplacement des prix d'intervention par des soutiens directs à la production, disparition de l'aide à la consommation d'huile d'olive conditionnée, diminution des quantités bénéficiant des restitutions à l'exportation. L'OCM vit actuellement une période transitoire allant jusqu'à novembre 2001. Au delà de cette date, l'OCM en matière d'huile d'olive demeure non définie et imperceptible. Toutefois, la tendance vers une plus grande libéralisation du marché et la recherche d'une meilleure compétitivité de l'huile d'olive européenne constitue une orientation de base et inéluctable de l'évolution des politiques d'interventions européennes en matière d'huile d'olive. Cette orientation ne manquera pas d'améliorer le positionnement de la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne qui aura à affronter une huile européenne désormais de moins en moins subventionnée et soutenue aussi bien sur le marché européen que sur les marchés extra-européens.

35. Le principal problème qui se pose pour la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne, est la faiblesse de la production d'huile de qualité (25 % à 30 % actuellement contre 70 % à 80 % pour les pays de l'U.E) ; l'absence de label national et d'appellations d'origine contrôlées et le faible taux du conditionnement (2 % des exportations tunisiennes contre 45 % pour l'Italie et 65 % pour l'Espagne).



1.3 OBJECTIFS ET OPTIONS STRATÉGIQUES

1.3.1 OPTIONS STRATÉGIQUES

- Qualité : compte tenu des spécificités du marché mondial de l'huile d'olive (marché très protégé, subventionné et très étroit) et des résultats de l'étude de positionnement, il apparaît que le critère de qualité est l'option stratégique pour l'avenir du secteur.
- L'amélioration de la valeur ajoutée par le conditionnement et la valorisation des sous-produits.

1.3.2 OBJECTIFS PRIORITAIRES CHIFFRÉS

- Atteindre un taux de production d'huile d'olive extra vierge de 50 % d'ici l'an 2004 contre 25 % actuellement. L'augmentation du taux de production d'huile d'olive de qualité ne pourra être réalisée sans un effort particulier de formation et de vulgarisation de la bonne pratique de production d'olives et d'huile d'olive. Par ailleurs, l'effort de modernisation de la capacité de production devrait être poursuivi. L'objectif est d'augmenter le taux de la capacité des chaînes continues de 31 % à 50 % d'ici l'an 2004 en passant de 6 450 T/jour à 14 300 T/jour en 2004.
- Augmenter le taux de conditionnement d'huile d'olive de 3 % à 25 % à l'an 2004, soit une capacité totale de 45 000 tonnes contre une capacité de 15 000 tonnes installée actuellement, travaillant au tiers de la capacité théorique. Notons que d'ores et déjà une capacité additionnelle de l'ordre de 15 000 tonnes est en cours de réalisation.
- Créer un label de qualité et cinq Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) d'ici l'an 2004.

1.4 PLAN D'ACTIONS

1.4.1 ACTIONS PRIORITAIRES POUR LA MISE À NIVEAU DU SECTEUR

36. Les principales actions prioritaires proposées pour la mise à niveau du secteur sont les suivantes :

- Lancement d'une campagne nationale de sensibilisation et de vulgarisation des bonnes pratiques auprès des oléifacteurs et des oléiculteurs, centrée sur le respect de la qualité (cueillette, manutention, stockage, transport des olives). Cette campagne sera réalisée conjointement par le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de l'Industrie, l'UTAP et l'UTICA.
- Lancement d'un programme national de qualité « spécial huilerie » sur l'analyse de risque et contrôle de points critiques ou Hasard Analysis Critical Control Point (HACCP), méthode très utilisée actuellement dans les industries agroalimentaires pour l'assurance qualité. Ce programme sera réalisé sur quatre ans et portera sur une cinquantaine d'huileries. Le Centre Technique de l'Agroalimentaire (CTAA) pourra gérer et superviser ce programme.
- Entamer le diagnostic de mise à niveau pour 100 huileries d'ici l'an 2004. La Task Force de l'API et le CTAA contribueront à réaliser cette action.
- Mettre en œuvre un programme d'actions groupées (assistance technique aux huileries) issues de l'étude de positionnement sur les thèmes suivants : Techniques d'extraction et Analyse et contrôle de qualité. L'objectif est de donner aux techniciens ou responsables d'huileries (par groupe de 10 ou de 20) les notions et les outils de base pour pouvoir maîtriser la production et contrôler la qualité. Le module comprendra des cours intensifs de 25 heures par groupe de 20 personnes à effectuer avant le début de la campagne oléicole.



Une assistance pour la mise en œuvre sera organisée dans chaque huilerie par un expert à raison d'une journée par mois durant la campagne (quatre interventions). Cette action sera menée conjointement par l'API (Task Force) et le CTAA. Il est prévu 60 jours d'expert par module de formation. L'objectif est de perfectionner 200 techniciens en huilerie d'ici l'an 2004, soit une moyenne de 40 techniciens par an.

- Création d'un label de qualité au niveau national, afin de protéger et de promouvoir l'huile d'olive extra vierge tunisienne. Le Ministère de l'Agriculture, l'ONH, l'INNORPI et le CTAA pourront gérer et superviser ce label.
- La reconversion des huileries classiques, l'installation de nouvelles chaînes continues, le conditionnement d'huile d'olive vierge et la création de laboratoires de contrôle et d'analyse bénéficient désormais des avantages spécifiques du code d'incitation aux investissements accordés aux nouveaux promoteurs et à la première transformation agricole. La Direction Générale de l'Agroalimentaire (DGAA) du Ministère de l'Industrie supervise cette opération. Les capacités supplémentaires à installer d'ici l'an 2004 sont estimées à :
 - ⇒ 7 850 T/j de capacité de trituration en chaîne continue (75 nouvelles huileries et 100 reconversions et modernisations d'huileries existantes).
 - ⇒ 30 000 T/an de capacité de conditionnement (20 nouvelles unités).
 - ⇒ Une dizaine de laboratoires d'analyses.
- X Lancement d'une étude en vue de créer des appellations d'origine contrôlées à partir des variétés et des zones de production. Le Ministère de l'Agriculture, l'Institut de l'Olivier et l'INNORPI pourront être chargés de cette action.
- Réaliser deux études, en collaboration entre le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de l'Industrie (DGAA), l'une portant sur la restructuration de l'oliveraie tunisienne vers de nouvelles structures plus performantes, et l'autre sur la radiographie détaillée du secteur des huileries.

37. Les coûts des actions prioritaires s'élèveraient à plus de 110 millions de dinars détaillés comme suit :

Actions	Portée	Coût (1000 DT)	Organisme concerné
Investissement immatériel			
1. Études - inventaire du secteur et restructuration de l'oliveraie	200 oléiculteurs 200 huileries	800	Ministère de l'Agriculture Ministère de l'Industrie
2. Programme de formation de formateurs			
2.1 Techniques agricoles	30 vulgarisateurs	60	Ministère de l'Agriculture
2.2 Techniques de transformation	30 techniciens	60	CTAA
3. Assistance pour huilerie (actions groupées)	200 huileries	300	API (Task Force) et CTAA
4. Certification qualité HACCP et ISO	50 huileries	1 000	CTAA
5. Création d'un label de qualité et AOC	1 label - 5 AOC	300	ONH, Institut de l'olivier et INNORPI
6. Diagnostic de mise à niveau	100 huileries	500	API, CTAA et bureaux d'études
Total Investissement immatériel		3 020	
Investissement matériel			
1. Modernisation huileries	100 huileries	60 000	
2. Création huileries	75 huileries	45 000	
3. Création d'unité de conditionnement	20 unités	3 000	
Total Investissement matériel		108 000	
Total général		111 020	

38. La répartition des rôles entre les différentes institutions d'appui au secteur concernant la réalisation des actions prioritaires proposées est résumée par la matrice suivante :

TABLEAU 6 : MATRICE ACTIONS PRIORITAIRES / INSTITUTIONS D'APPUI

Matrice Action/Institution	Ministère de l'Agriculture	Ministère de l'Industrie	API	CTAA	ONH	Institut de l'olivier	INNORPI
Études - inventaire du secteur et restructuration de l'oliveraie	✓	✓					
Programme de formation de formateurs		✓		✓			
Assistance pour huilerie (actions groupées)			✓	✓			
Certification qualité HACCP et ISO				✓			
Création d'un label de qualité et d'Appellation d'origine contrôlée					✓	✓	✓
Études de diagnostic de mise à niveau			✓	✓			

39. L'impact des investissements proposés dans les actions prioritaires sur les principaux paramètres du secteur en Tunisie pourrait se présenter comme suit :

TABLEAU 7 : IMPACTS DU PLAN D'ACTION

	Avant (1999)	Après (2004)	Variation
1. Nombre d'huilerie	1 440	1 265	-12,2%
2. Capacité totale de trituration par jour (tonnes)	22 000	28 600	+30,0%
3. Capacité des huileries par système de trituration			
3.1 Chaînes continues	31%	50%	+61,3%
3.2 Super presses	27%	25%	-7,4%
3.3 Presses classiques	42%	25%	-40,5%
4. Taux de production d'huile extra vierge	25%	50%	+100,0%
5. Nombre d'unités de conditionnement d'huiles d'olive	24	44	+83,3%
6. Taux de conditionnement d'huile d'olive	3%	25%	+733,3%
7. Label de qualité	0	1	
8. Appellation d'origine contrôlée	0	5	

1.4.2 PRINCIPAUX CRÉNEAUX PORTEURS ET PROJETS RECOMMANDÉS

40. Pour la Tunisie, les créneaux porteurs pour l'huile d'olive sont la production d'huile de qualité, l'instauration de label de qualité, le lancement de marques d'appellation d'origine contrôlée et la valorisation des sous-produits. Les principaux projets envisagés dans le secteur concernent les opportunités suivantes :

- La création d'huileries modernes et la restructuration et la mise à niveau des huileries traditionnelles.
- Le conditionnement d'huile d'olive vierge sous différentes contenances (de 0,5 litre à 20 litres), et différents emballages (verre, métallique).
- Le raffinage de l'huile de grignons et son coupage avec de l'huile d'olive vierge et sa commercialisation sous emballage approprié à un prix intermédiaire entre celui de l'huile d'olive et celui des huiles végétales importées.



1.4.3 ACTIONS DE PROMOTION RECOMMANDÉES

- Programmation d'un ensemble d'actions de vulgarisation portant sur les normes et les bonnes pratiques de production d'olives et d'huile d'olive. Une plaquette didactique sera éditée à cet effet.
- Instituer l'organisation d'un salon international de l'huile d'olive en Tunisie qui se tiendra dans une première étape dans le cadre de « l'Agro-Leader ».
- Participation aux différentes foires et expositions internationales spécialisées pour mieux faire connaître l'huile d'olive tunisienne.

1.4.4 MESURES D'ACCOMPAGNEMENT INSTITUTIONNELLES RECOMMANDÉES

- Différencier davantage au niveau du prix d'intervention, les qualités d'huile de manière à stimuler l'obtention des huiles de qualité. Actuellement, la différence de prix entre la qualité Extra Vierge et la Lampante est de 13 %. Cela ne représente pas une incitation suffisante pour la production d'huile de qualité.
- Inclure les activités de reconversion d'huileries classiques, la création d'huileries modernes dans les zones de production, le conditionnement d'huile d'olive et la création de laboratoires d'analyses parmi les activités qui bénéficient des avantages du FO-PRODI.
- Tenir compte des coûts de production agricoles et du prix de revient industriel pour la fixation du prix d'intervention et lui assurer une certaine stabilité indépendante des fluctuations des cours mondiaux. En cas de difficulté financière de l'ONH, la prise en charge par l'État du déficit financier de l'ONH a permis d'assurer une certaine stabilité des prix permettant la sauvegarde des revenus des oléiculteurs et des oléifacteurs.
- Diminuer progressivement la subvention de l'huile de graines pour encourager la consommation locale de l'huile d'olive.
- Analyser l'efficacité du ciblage de la « ristourne » et la possibilité de sa transformation en grille différenciée par la qualité.
- Mettre en place de nouveaux marchés d'olives au Centre et au Nord du pays.
- Généraliser progressivement l'obligation d'emballage pour l'ensemble des huiles alimentaires.
- Renforcer le rôle de l'ONH dans la gestion de la qualité de l'huile d'olive.

2. SITUATION ET POSITIONNEMENT INTERNATIONAL

2.1 SITUATION DU SECTEUR EN TUNISIE

2.1.1 PRÉSENTATION GÉNÉRALE

41. Le secteur oléicole occupe une place importante dans la vie économique et sociale du pays de part la tradition de plantation de l'olivier dans toute la Tunisie, la valeur nutritive de l'huile d'olive, la valeur des exportations, les emplois créés et les revenus engendrés par ce secteur :

- Près d'un million de personnes tirent une partie de leurs revenus de l'oléiculture ce qui confère à cette activité une portée stratégique dans la conduite de la politique agricole .
- La production d'olives à huile en Tunisie est l'œuvre de près de 270 000 oléiculteurs (57 % de l'ensemble des exploitants agricoles) exploitant une superficie de 1,6 million d'hectares représentant le tiers des terres labourables du pays (11,5 % au Nord, 70,0 % au Centre et 18,5 % au Sud) plantée de plus de 56 millions de pieds d'oliviers (26,9 % au Nord, 60,9 % au Centre et 12,3 % au Sud).
- Le tissu agro-industriel lié à cette importante activité est constitué de plus de 1 440 huileries, 13 unités de raffinage, 10 unités d'extraction d'huile de grignons et 24 unités de conditionnement.

42. La Tunisie est le quatrième producteur mondial d'huile d'olive après l'Espagne, l'Italie et la Grèce. Sa production varie de 6 à 12 % de la production mondiale. Les exportations annuelles moyennes d'huile d'olive sont de l'ordre de 110 000 tonnes, soit 20 % des exportations mondiales pour une valeur moyenne de 222 M DT, soit près de 44 % du total des exportations des produits agricoles et agroalimentaires en Tunisie. Ce rôle important confère à la Tunisie le 2^e rang mondial en matière d'exportation d'huile d'olive après l'Union européenne qui exporte 220 000 tonnes/an en termes d'échanges extra-UE.

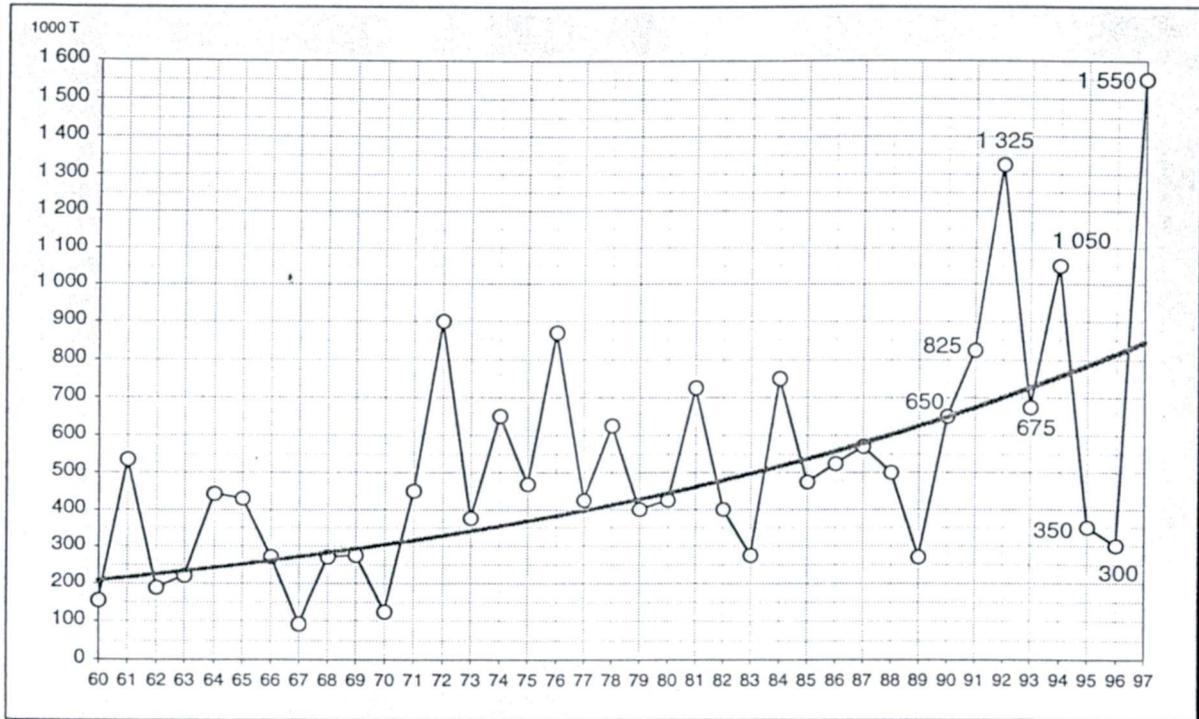
2.1.2 ANALYSE DE LA SITUATION ACTUELLE

2.1.2.1 AU NIVEAU DE LA PRODUCTION

2.1.2.1.1 La production d'olives

43. Deux variétés essentielles d'olives existent en Tunisie : Chemlali au Centre et au Sud, et Chetoui au Nord. Le Sud du pays assure plus de la moitié de la production d'olives (54 %), le Centre et le Nord produisent respectivement 29 % et 17 % de la production totale de la Tunisie.

44. La production d'olives de la campagne 1996-97 a atteint 1,5 million de tonnes, soit l'équivalent de 310 000 tonnes d'huile. La production peut atteindre des pics de 300 000 tonnes d'olives et des creux de 60 000 tonnes d'huile comme ce fut le cas au cours de la campagne 1995/96. La production d'olives est fortement tributaire des conditions climatiques et elle est caractérisée par une alternance des rendements. Le graphique suivant qui retrace l'évolution de la production d'olives depuis 1960 en donne une illustration :

GRAPHIQUE 3 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'OLIVES À L'HUILE (1960-1997)


45. Les prix des olives sont variables selon la production, les régions et le déroulement de la campagne. Les variations de ces prix au cours de la campagne 1996-97 se présentent selon les régions comme suit :

TABLEAU 8 : VARIATION DES PRIX DES OLIVES À HUILE DURANT LA CAMPAGNE 1996-97

(en DT/T)	Début de campagne		Mois de janvier		Fin de campagne	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Nord	200	300	270	350	280	420
Sahel	230	300	250	310	300	380
Centre	260	320	240	400	260	390
Sfax	290	400	265	525	320	460
Sud	270	360	270	370	370	480

Source : Ministère de l'Agriculture, Budget Économique 1998 X

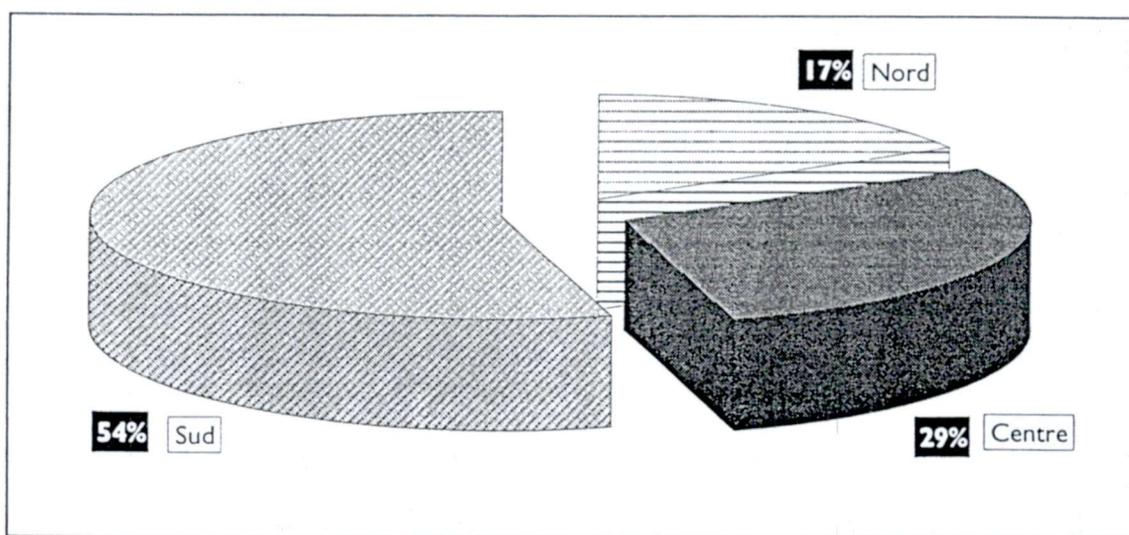
2.1.2.12 La production d'huile d'olive

46. La production moyenne d'huile d'olive durant les années 1993-97 est de l'ordre de 157 000 tonnes par an. Pour les années 1995 et 1996, on a enregistré une régression de la production d'huile d'olive (respectivement 70 000 tonnes et 60 000 tonnes) contre une production record en 1997 de l'ordre de 310 000 tonnes, répartie entre le Sud : 55 %, le Centre : 32 % et le Nord : 13 %. Le tableau et le graphique suivants illustrent l'évolution et la structure de la production d'huile d'olive par région (en tonnes) :

TABLEAU 9 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

Régions	1993	1994	1995	1996	1997	Moyenne (93-97)
Nord	34 000	26 000	19 000	17 000	39 000	27 000
Centre	38 000	67 000	10 500	8 000	99 000	44 500
Sud	63 000	117 000	40 500	35 000	172 000	85 500
Total	135 000	210 000	70 000	60 000	310 000	157 000

Source : O.N.H et Ministère de l'Agriculture

GRAPHIQUE 4 : RÉPARTITION RÉGIONALE DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE (MOYENNE 1993-97)


47. Dans le cadre de la libéralisation progressive de l'économie et le désengagement de l'État des secteurs concurrentiels, la collecte de l'huile d'olive et son exportation ont été libéralisées depuis 1994. Ainsi, plus de 60 opérateurs privés ont été agréés pour l'exercice de la fonction d'exportateur d'huile d'olive.

48. Les prix de l'huile d'olive varient d'une année à l'autre en fonction de l'importance de la production et des qualités de cette huile. Les « avances » fixées annuellement par le Gouvernement constituent le prix d'intervention de l'ONH. L'Office assure un complément éventuel de prix après commercialisation appelé communément « ristourne ». Le tableau suivant présente l'évolution des prix d'intervention dans sa composante « avance » qui varie selon la qualité de l'huile : de la qualité extra vierge (inférieure à 0,3° d'acidité et bonne note de dégustation) à la qualité lampante (plus de 3,3° d'acidité) :

TABLEAU 10 : ÉVOLUTION DES PRIX DE LA COLLECTE DE L'ONH (AVANCES EN DT/T)

Campagne	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99
Qualité super	1 750	1 750	1 750	1 315	1 315	2 730	1 800	1 800	1 300
Qualité lampante	1 390	1 390	1 390	1 055	1 055	2 330	1 420	1 420	1 005

Source : Ministère de l'Agriculture, Budget Économique 1998

49. En plus de ces avances, des compléments de prix sous forme de ristournes sont accordés par l'ONH. À titre d'exemple, le complément de prix a été de 0,300 DT/kg pour la campagne 1993-94, de 0,150 DT/kg au titre de la campagne 1994-95 et de 0,600 DT/kg au titre de la campagne 1998-99.

2.1.2.2 AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION
2.1.2.2.1 Les huileries

50. Le nombre actuel d'unités de trituration d'olives est estimé à 1 440 huileries. Les données détaillées figurant dans « l'inventaire des huileries » réalisé par l'ONH en 1998 concernent 1 337 huileries, réparties entre le Nord : 14 %, le Centre : 46 % et le Sud : 40 %. Le tableau suivant présente la répartition des huileries par système et par région :

TABLEAU II : RÉPARTITION DES HUILERIES PAR SYSTÈME ET PAR GOUVERNORAT

Région Gouvernorat	Système Classique		Système super-presse		Chaîne continue		TOTAL	
	Nombre	Part	Nombre	Part	Nombre	Part	Nombre	Structure
Nord								
Tunis					2	100,0%	2	0,1%
Ben-Arous	2	18,2%	6	54,5%	3	27,3%	11	0,8%
Ariana	3	15,8%	5	26,3%	11	57,9%	19	1,4%
Bizerte	12	66,7%	4	22,2%	2	11,1%	18	1,3%
Nabeul	15	28,3%	22	41,5%	16	30,2%	53	4,0%
Béjà	6	26,1%	10	43,5%	7	30,4%	23	1,7%
Zaghouan	9	37,5%	8	33,3%	7	29,2%	24	1,8%
Jendouba	5	55,6%	2	22,2%	2	22,2%	9	0,7%
Le Kef	5	55,6%	3	33,3%	1	11,1%	9	0,7%
Siliana	5	29,4%	6	35,3%	6	35,3%	17	1,3%
Total Nord	62	33,5%	66	35,7%	57	30,8%	185	13,8%
Centre								
Sousse	139	79	15	9	21	12	175	13,1%
Monastir	109	70	21	13	27	17	157	11,7%
Mahdia	144	80	17	9	20	11	181	13,5%
Kairouan	41	43	39	41	15	16	95	7,1%
Kasserine	3	25	4	33	5	42	12	0,9%
Total Centre	436	70,3%	96	15,5%	88	14,2%	620	46,4%
Sud								
Sfax	191	66	77	26	23	8	291	21,8%
Sidi-Bouزيد	20	32	30	48	13	20	63	4,7%
Gafsa	16	46	14	40	5	14	35	2,6%
Gabès	6	50	6	50			12	0,9%
Médenine	55	46	59	50	5	4	119	8,9%
Tataouine	5	42	6	50	1	8	12	0,9%
Total Sud	293	55,1%	192	36,1%	47	8,8%	532	39,8%
Total général	791	59,2%	354	26,5%	192	14,4%	1 337	100,0%

Source : Inventaire des huileries, ONH, Mars 1998

51. Selon les résultats de l'inventaire réalisé par l'ONH, la capacité totale de trituration est estimée en 1998 à 21 000 tonnes d'olives/jour répartie comme suit : 46 % au Sud ; 36 % au Centre et 18 % au Nord. En termes de système d'extraction d'huile, cette capacité est ventilée de la manière suivante :

- 42 % système classique
- 27 % super-presse
- 31 % chaîne continue

52. Le Gouvernorat de Sfax détient à lui seul, presque le tiers (32 %) de la capacité nationale de trituration des olives avec une prédominance du système classique (60 % de la capacité du gouvernorat). Les huileries du Nord sont plus modernes : la chaîne continue représente plus de 56 % de la capacité du Nord. La répartition géographique de la capacité de trituration est donnée dans le tableau suivant (en tonnes/jour) :

TABLEAU 12 : RÉPARTITION DE LA CAPACITÉ DE TRITURATION PAR GOUVERNORAT

Région Gouvernorat	Système Classique		Système super-presse		Chaîne continue		TOTAL	
	Capacité	Part	Capacité	Part	Capacité	Part	Capacité	Structure
Nord								
Tunis					138	100,0%	138	0,7%
Ben-Arous	40	14,5%	146	52,9%	90	32,6%	276	1,3%
Ariana	40	5,9%	90	13,3%	546	80,8%	676	3,2%
Bizerte	78	43,3%	62	34,4%	40	22,2%	180	0,9%
Nabeul	234	24,3%	231	24,0%	499	51,8%	964	4,6%
Béjà	78	17,9%	128	29,4%	229	52,6%	435	2,1%
Zaghouan	107	21,5%	143	28,8%	247	49,7%	497	2,4%
Jendouba	60	27,1%	30	13,6%	131	59,3%	221	1,0%
Le Kef	35	27,1%	54	41,9%	40	31,0%	129	0,6%
Siliana	56	15,7%	85	23,8%	216	60,5%	357	1,7%
Total Nord	728	18,8%	969	25,0%	2 176	56,2%	3 873	18,4%
Centre								
Sousse	981	51,1%	233	12,1%	705	36,7%	1 919	9,1%
Monastir	785	40,5%	309	15,9%	845	43,6%	1 939	9,2%
Mahdia	1 145	55,1%	278	13,4%	655	31,5%	2 078	9,9%
Kairouan	467	31,8%	602	41,0%	400	27,2%	1 469	7,0%
Kasserine	42	16,7%	64	25,4%	146	57,9%	252	1,2%
Total Centre	3 420	44,7%	1 486	19,4%	2 751	35,9%	7 657	36,4%
Sud								
Sfax	4 013	60,1%	1 752	26,2%	913	13,7%	6 678	31,7%
Sidi Bouzid	221	20,8%	502	47,2%	340	32,0%	1 063	5,0%
Gafsa	142	31,8%	194	43,5%	110	24,7%	446	2,1%
Gabès	37	24,7%	113	75,3%			150	0,7%
Médenine	263	24,0%	695	63,4%	138	12,6%	1 096	5,2%
Tataouine	26	27,7%	43	45,7%	25	26,6%	94	0,4%
Total Sud	4 702	49,4%	3 299	34,6%	1 526	16,0%	9 527	45,2%
Total général	8 850	42,0%	5 754	27,3%	6 453	30,6%	21 057	100,0%

Source : Inventaire des huileries, ONH, Mars 1998

2.1.2.2.2 Évolution des investissements et des emplois

53. Les investissements réalisés dans la branche des huiles alimentaires durant les années 1993-1997 ont porté sur un montant de 71,6 M DT. Les investissements de création et de modernisation des huileries ont porté sur un montant total de 47,9 M DT représentant 66,9 % des investissements réalisés dans la branche des huiles alimentaires durant la période 1993-1997. Le tableau suivant retrace l'évolution des investissements durant les années 1993-1997 :

TABLEAU 13 : ÉVOLUTION DES INVESTISSEMENTS DE LA BRANCHE DES HUILES (1993-1997)

(en 1000 DT)	1993	1994	1995	1996	1997	1998
Modernisation						
Huileries	3 450	2 200	2 500	4 100	4 200	4 500
Raffinage huile		70	100	600	600	900
Extraction huile de grignons	200	700	500			300
Total modernisation	3 650	2 970	3 100	4 700	4 800	5 700
Création						
Huileries	12 000	7 000	3 500	5 500	5 900	6 100
Conditionnement d'huile	140	300	500	600	800	3 400
Raffinage huile		400	950			
Extraction huile de grignons	550		200	1 200	11 500	
Trituration huile de colza		920				
Stockage huile d'olive					400	500
Total création	12 690	8 620	5 150	7 300	18 600	10 000
Total général	16 340	11 590	8 250	12 000	23 400	15 700

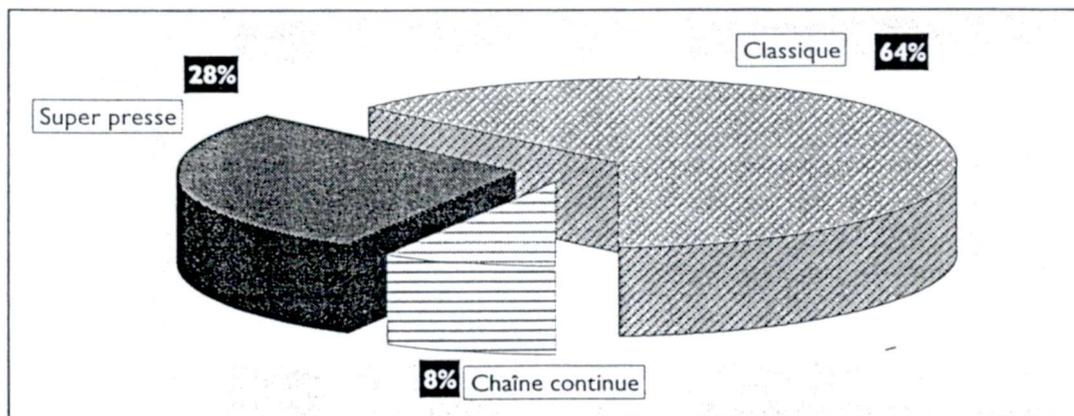
Source : Ministère du Développement Économique X

54. Le caractère saisonnier de l'activité des huileries ne permet pas d'évaluer l'emploi dans la branche de manière précise. L'effectif des ouvriers saisonniers et la durée du travail varient selon les récoltes. Quant aux emplois fixes, ils ne sont présents que dans les grandes huileries et dépassent rarement les trois. Le tableau suivant présente le nombre d'emplois dans la branche huilerie par système durant la campagne 1996/97 :

TABLEAU 14 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI DANS LA BRANCHE HUILERIE PAR SYSTÈME (1996-97)

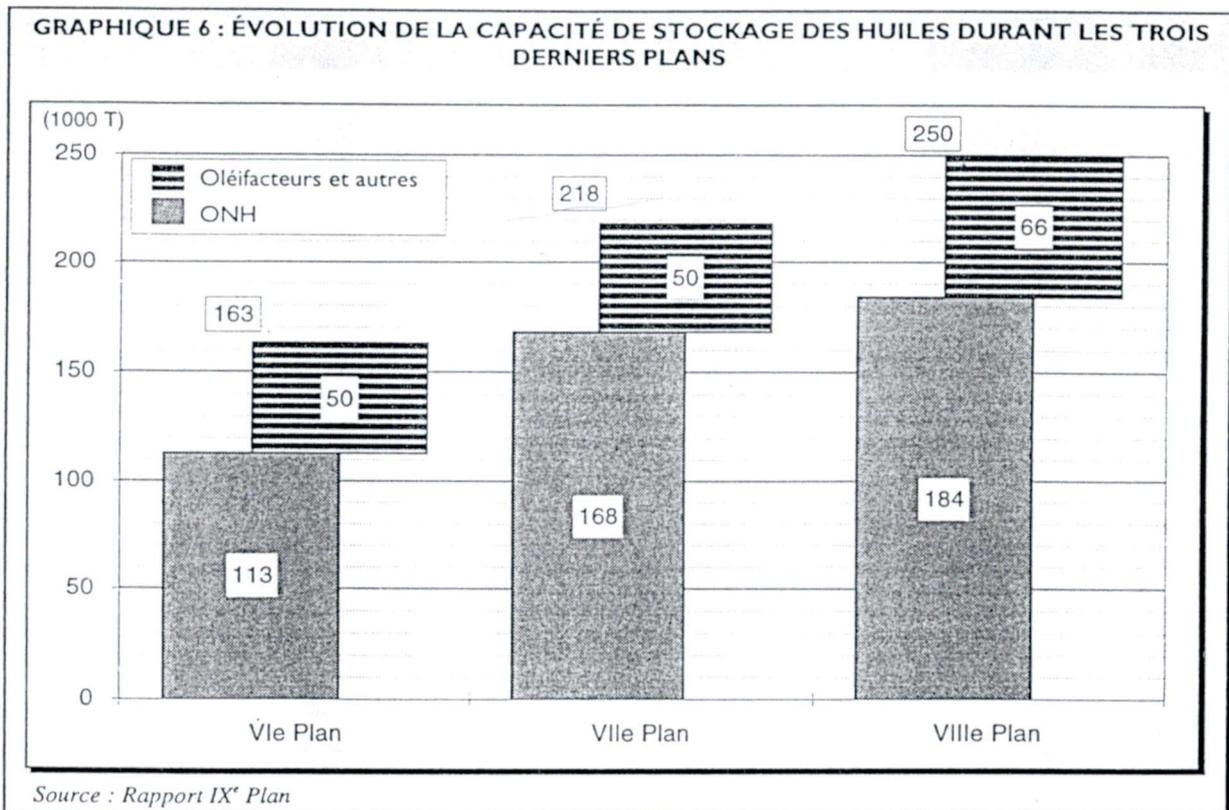
Système	Nombre d'unité	Emploi moyen	Emploi total
Chaînes continues	192	8	1 536
Super-presses	354	15	5 310
Classiques	791	15	11 865
Total	1 337	14	18 711

Source : Estimation API

GRAPHIQUE 5 : STRUCTURE DE L'EMPLOI DANS LA BRANCHE HUILERIE PAR SYSTÈME


2.1.2.2.3 Le stockage des huiles

55. La majorité des huileries sont dotées de moyens de stockage d'huile. Il s'agit essentiellement de cuves traditionnelles enterrées. La capacité nationale de stockage a évolué durant les trois derniers Plans comme suit :



56. Il en ressort qu'un effort important en matière d'augmentation de la capacité de stockage de l'huile d'olive a été entrepris vers la fin du VII^e Plan et poursuivi au cours du VIII^e Plan portant la capacité à 250 000 tonnes. Cet effort a été réalisé essentiellement par l'ONH qui détient plus de 73 % de la capacité nationale de stockage de l'huile d'olive.

2.1.2.2.4 Raffinage des huiles

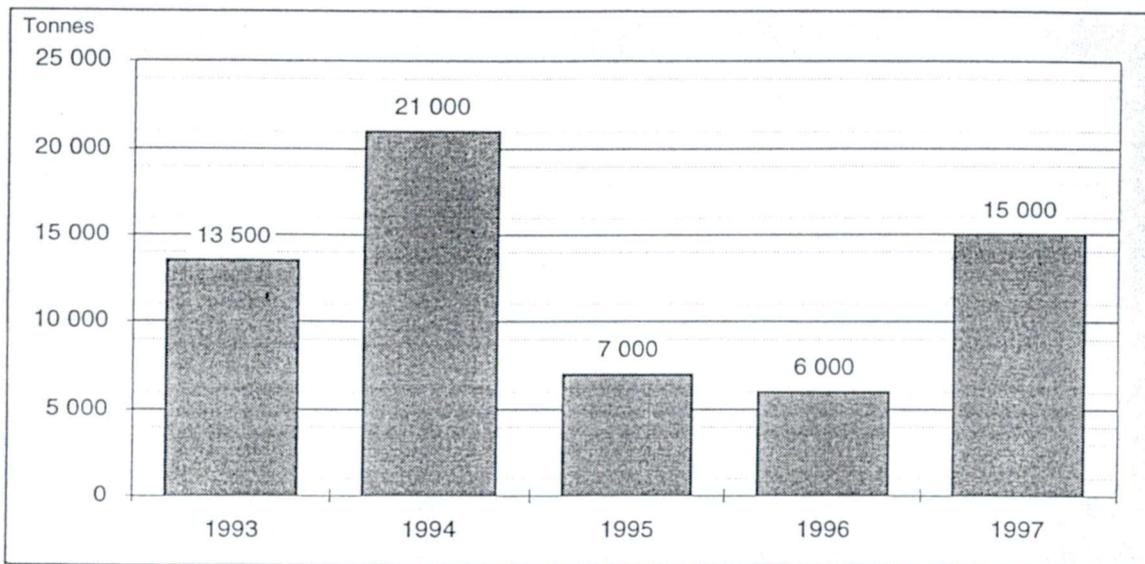
57. La Tunisie dispose actuellement de treize (13) unités de raffinage d'huiles, d'une capacité globale journalière de 900 tonnes, soit 270 000 tonnes par an. Le taux moyen d'utilisation de cette capacité est de 60 % environ. La branche emploie environ 500 personnes.

58. Les huiles soumises au raffinage peuvent être des huiles d'olive vierges (de qualité lampante), des huiles de grignons d'olives et des huiles de graines importées à l'état brut. Les produits obtenus sont de trois catégories : les huiles d'olive raffinées, les huiles de grignons raffinées et les huiles de graines raffinées.

2.1.2.2.5 Extraction d'huile de grignons

59. Il y avait 22 unités d'extraction d'huile de grignons d'olives, au cours des années 70. Il n'en subsiste qu'une dizaine d'unités fonctionnelles, implantées pour la plupart dans le Sahel et à Sfax avec une capacité installée de l'ordre de 2 000 T/jour. La production d'huile de grignons d'olives a été en moyenne de 12 500 tonnes durant les cinq dernières années. Le graphique suivant illustre l'évolution de la production durant la période 1993-1997 :

GRAPHIQUE 7 : PRODUCTION D'HUILE DE GRIGNONS (1993-1997)



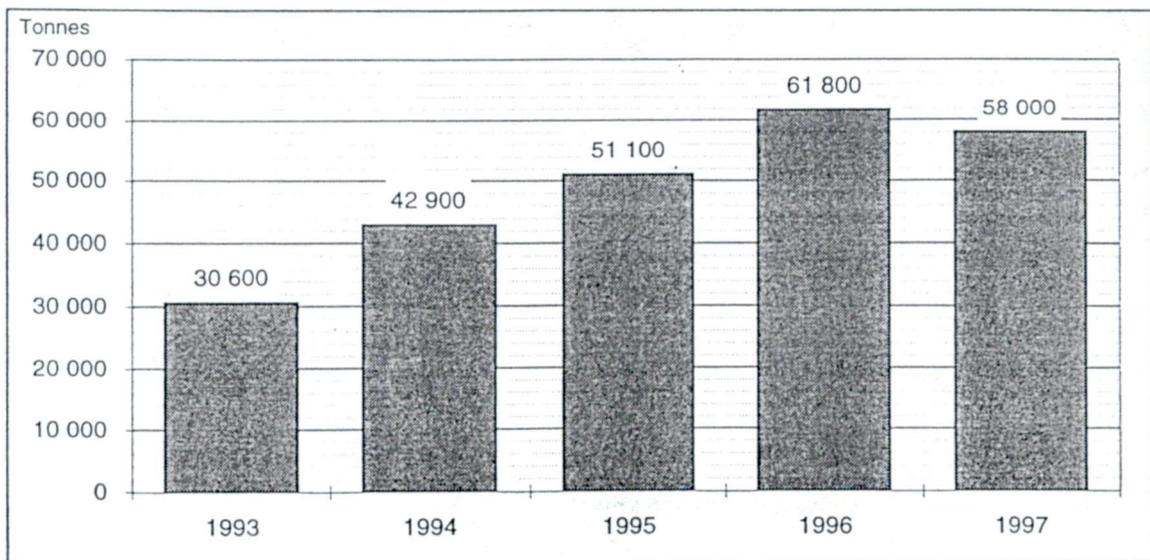
Source : Rapport IX^e Plan

2.1.2.2.6 Le conditionnement des huiles

60. Le conditionnement des huiles d'olive pour la consommation locale et l'exportation, et des huiles de graines pour la consommation locale est réalisé dans environ 35 unités de conditionnement d'une capacité globale de 115 000 tonnes/an environ. Les unités spécialisées dans le conditionnement de l'huile d'olive sont au nombre de 24 représentant une capacité installée de l'ordre de 15 000 T faiblement exploitée.

61. Pour l'ensemble des huiles alimentaires (huiles de graines et huile d'olive), les quantités conditionnées ont varié au cours des cinq dernières années, de 30 600 à 61 800 tonnes. Le conditionnement d'huile d'olive a concerné des quantités variant de 2 000 à 4 000 tonnes d'huile d'olive. Pour l'ensemble des huiles alimentaires, l'utilisation moyenne de la capacité installée était de l'ordre de 50 % durant les années 1995-1997. Le graphique suivant présente l'évolution de la production de l'ensemble des huiles alimentaires (huile d'olive et huiles de graines) conditionnées durant la période 1993-1997 :

GRAPHIQUE 8 : PRODUCTION D'HUILES CONDITIONNÉES (1993-1997)



Source : Ministère de l'Agriculture, Annuaire des statistiques agricoles, 1998

62. Il est à prévoir le développement de cette branche d'activité avec l'amélioration du niveau de vie et l'instauration de normes de commercialisation plus strictes. Les huiles alimentaires conditionnées pour le marché intérieur ne représentent actuellement que 30 % des huiles consommées. Pour l'huile d'olive, la part des huiles conditionnées sur le marché local est limitée à 6 %. Toutefois, il faut noter que de nouveaux projets de conditionnement d'huile d'olive sont en cours de réalisation. Ces projets concernent une capacité additionnelle de l'ordre de 15 000 tonnes. La capacité prévisionnelle totale de conditionnement d'huile d'olive serait d'environ 30 000 tonnes.

63. Les emballages utilisés sont la bouteille en verre et le bidon métallique. La contenance de la bouteille est généralement d'un litre et les bidons contiennent de 1 à 5 litres d'huile ou ont des poids sensiblement équivalents libellés en kg ou en mesure anglo-saxonne.

2.1.3 AU NIVEAU DE LA COMMERCIALISATION

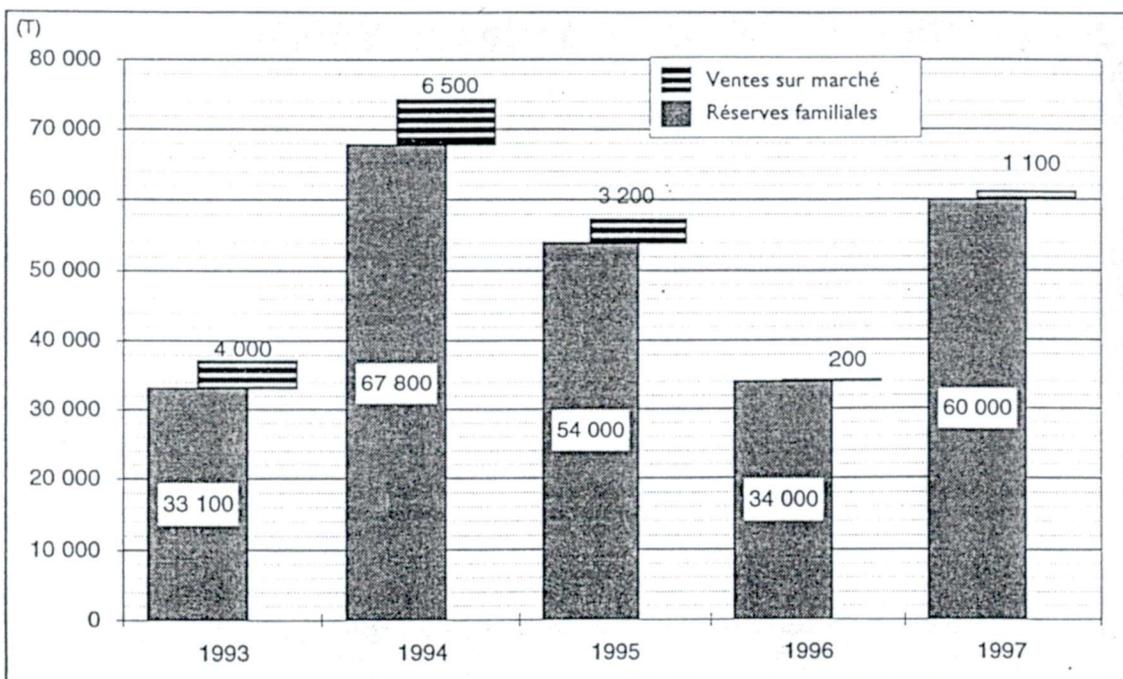
2.1.3.1 COMMERCIALISATION INTÉRIEURE

64. Jusqu'à 1993/94, la production d'huile d'olive connaissait deux premières destinations commerciales : constitution de stocks de réserves familiales et collecte de l'ONH. Les huiles d'olive collectées par l'ONH sont essentiellement exportées et une partie est écoulée sur le marché local (ventes aux conditionneurs et aux ménages qui s'adressent aux centres de collecte de l'ONH). À partir de mai 1994, la collecte et le commerce intérieur d'huile d'olive ont été libéralisés.

2.1.3.1.1 La consommation d'huile d'olive

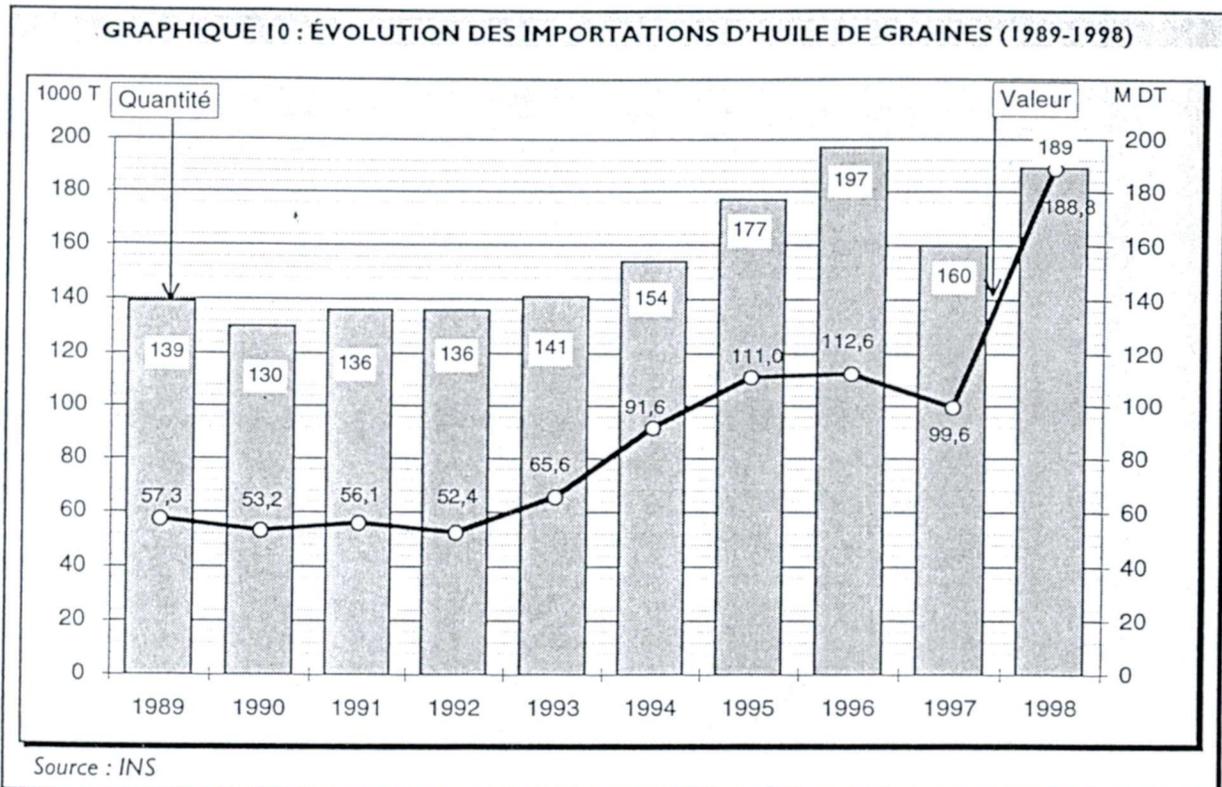
65. La consommation locale d'huile d'olive est évaluée à environ 53 000 tonnes par an. L'essentiel (94 %) de cette consommation est constitué par la formation des réserves familiales. Les ventes d'huile d'olive conditionnée sur le marché local ne concernent que 3 000 tonnes en moyenne annuelle. La consommation d'huile d'olive par habitant est assez faible en Tunisie : moins de 6 kg/habitant/an. L'évolution de la consommation nationale d'huile d'olive durant les années 1993-97 se présente comme suit :

GRAPHIQUE 9 : ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION LOCALE D'HUILE D'OLIVE (1993-1997)



Source : Ministère de l'Agriculture, Étude de commercialisation de l'huile d'olive tunisienne, octobre 1998

66. Les huiles de graines importées sont essentiellement constituées d'huile de soja et d'huile de colza. Les importations d'huiles végétales durant la dernière décennie ont évolué comme suit :



67. Les huiles de graines sont importées à l'état brut. Le raffinage est réalisé en Tunisie. Le tiers des huiles de graines est conditionné, le reste est vendu en vrac. Toutes les opérations se font actuellement sous la supervision de l'Office National de l'Huile.

2.1.3.1.2 Les exportations d'huile d'olive

68. Sur le plan mondial, le bassin méditerranéen produit 98 % d'huile d'olive et en consomme 94 %. Durant la campagne 1996-97, les exportations mondiales d'huile d'olive (hors échanges intra-UE) ont atteint 486 000 tonnes, l'Union européenne en a exporté 226 500 tonnes, soit 47 % de l'exportation mondiale. La Tunisie a exporté 120 000 tonnes, soit environ 25 % des exportations mondiales.

69. L'évolution du cadre institutionnel de la commercialisation et de l'exportation de l'huile d'olive a connu quatre étapes significatives :

- monopole de fait de l'ONH depuis sa création en 1962 jusqu'en 1970 ;
- monopole de droit de l'ONH institué en octobre 1970 ;
- réglementation de « l'exception au monopole » à travers la promulgation en Décembre 1990 d'une réglementation autorisant les privés à exporter de l'huile d'olive ;
- ouverture aux privés à travers la nouvelle réglementation régissant la commercialisation des huiles alimentaires mise en place en mai 1994 et qui apporte de véritables réformes notamment en matière de collecte et d'exportation.

70. Actuellement, plus de 60 opérateurs privés sont agréés pour l'exportation de l'huile d'olive. Les exportations privées n'ont démarré véritablement qu'en 1994. Portant sur des faibles quantités au début, les exportations réalisées par les opérateurs privés représentent actuellement une proportion importante des exportations de la Tunisie en huile d'olive (30 % des exportations en 1995/96 et 48 % des exportations en 1996/97).

71. Depuis les années soixante dix, les exportations d'huiles d'olive tunisiennes ont concerné près d'une trentaine de pays, mais pas plus de cinq pays ont toujours constitué l'essentiel (plus de 80 %) des débouchés extérieurs de l'huile d'olive de la Tunisie. L'Europe, et en particulier l'Union européenne, constitue de loin le client traditionnel le plus important et le plus stable des huiles d'olive tunisiennes. Les exportations d'huile d'olive tunisienne vers l'Union européenne étaient réglementées dans le cadre de l'accord de coopération global signé en avril 1976 et ses protocoles additionnels. Aux termes de ces accords, les exportations tunisiennes d'huile d'olive vers l'UE sont autorisées dans la limite de 46 000 T/an d'huile d'olive non traitée. L'accord d'association signé entre la Tunisie et l'Union européenne prévoit la reconduction du même régime jusqu'à la fin de 1999. Les négociations en cours devraient aboutir à de nouvelles dispositions applicables à partir du 1^{er} janvier 2000. Les préférences accordées par l'UE dans le cadre du contingent se traduisent par un prélèvement préférentiel équivalent à environ 5,5 % du prélèvement ordinaire : le prélèvement préférentiel est de 78 Euro/T contre une moyenne de 1 400 Euro/T pour le prélèvement hors quota.

72. La Tunisie exporte plusieurs qualités d'huile d'olive. Cependant, l'essentiel des transactions porte sur l'extra et la lampante. Les autres qualités sont considérées marginales et irrégulières. C'est la qualité lampante qui représente la plus grande partie des huiles d'olive exportées : plus de 60 % du total contre 30 % pour la qualité extra. Le plus fort tonnage est destiné à l'Italie.

73. Les exportations tunisiennes sont destinées au trois groupes de pays suivants : l'UE, les pays arabes et les divers.

- l'Union européenne est de loin le plus grand marché de la Tunisie avec plus de 80 % des ventes en volume et en valeur ;
- les pays Arabes : la Libye est le principal importateur potentiel d'huile d'olive tunisienne. Pour les autres pays de l'UMA, les exportations sont quasi-nulles sur le Maroc et faibles sur l'Algérie. Les autres pays clients sont ceux du Proche et du Moyen-Orient, particulièrement les pays du Golfe et la Jordanie ;
- les divers : certains acheteurs sont occasionnels, mais certains d'entre eux constituent une clientèle bien typée, avec notamment des clients pour les huiles destinées aux conserveries et les huiles de qualité sous emballage. Les quantités sont, en général, relativement modestes par rapport à l'UE, néanmoins en progression, quoique irrégulières (USA, Norvège, ex-URSS, Canada ...).

74. Les exportations au cours de la campagne 1996/97 ont atteint 115 000 tonnes pour une valeur totale de 269 M DT. Ces quantités exportées se répartissent selon les sources d'exportation comme suit :

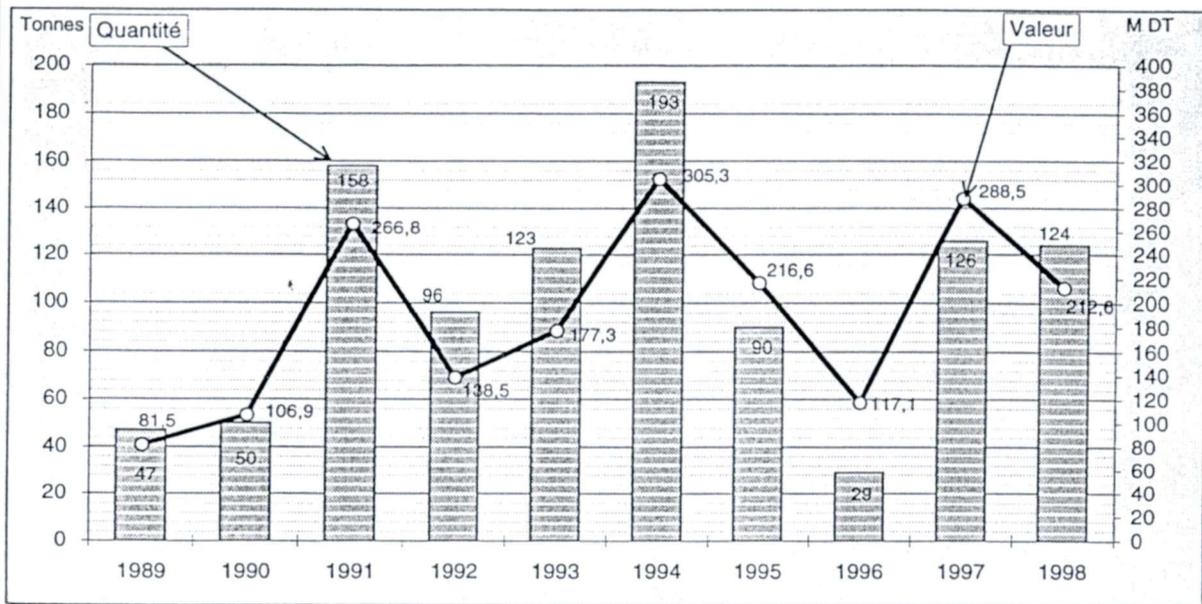
TABLEAU 15 : RÉPARTITION DES EXPORTATIONS DES HUILES D'OLIVE (1997)

	O.N.H.	Privés	TOTAL
Quantité	58 000 T	57 000 T	115 000 T
Valeur	138 M DT	131 M DT	269 M DT
Prix moyen à l'exportation	2 373 DT/T	2 306 DT/T	2 339 DT/T

Source : Rapport du IX^e Plan

75. Durant la dernière décennie (1989-1998), les exportations tunisiennes d'huile d'olive ont porté sur une quantité moyenne de 104 000 tonnes/an représentant une recette annuelle moyenne de plus de 191 millions de dinars. Le graphique suivant illustre l'évolution des exportations d'huile d'olive durant la dernière décennie :

GRAPHIQUE II : ÉVOLUTION DES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (1989-1998)



Source : INS

76. Des potentialités importantes de valorisation des huiles d'olive tunisiennes sont actuellement mal exploitées. En effet, l'examen de la structure des exportations fait ressortir que seulement 2 % des quantités exportées sont conditionnées et, qu'au sein même de ces quantités, le conditionnement en bouteille de verre ne représente qu'une part minime. La vente de près de 98 % des exportations d'huile d'olive tunisienne en vrac prive donc l'économie du pays de la valeur ajoutée potentielle qui pourrait être retirée moyennant le conditionnement d'une part plus importante des huiles d'olive exportées. L'instauration du fonds de soutien oléicole dans le but d'encourager les exportations d'huile d'olive conditionnée n'a pas atteint l'objectif recherché. Toutefois, il faut noter que l'importante augmentation de la capacité de conditionnement de l'huile d'olive qui atteindra dans environ un an la capacité de 30 000 tonnes, permettra certainement d'améliorer sensiblement le taux de conditionnement de l'huile d'olive à l'exportation et sur le marché local.

77. L'exportation de l'huile d'olive tunisienne continue à souffrir des entraves suivantes :

- l'absence de label national et d'AOC ;
- l'absence d'une approche stratégique d'exportation d'un produit d'une importance économique certaine, considéré comme produit phare de la Tunisie ;
- les carences constatées au niveau de l'environnement export en Tunisie, sont liées à l'emballage, au design et au marketing. Ces carences empêchent la valorisation du produit et affectent son pouvoir compétitif ;
- la concurrence de l'huile originaire de l'Union européenne bénéficiant de l'appui fourni par la politique agricole commune à travers une batterie d'aides. Ces mécanismes de subvention permettent à l'huile européenne de défier toute concurrence et de demeurer la plus compétitive sur tous les marchés extra-UE : 97 % du marché canadien, 95 % du marché américain et 99 % des marchés japonais et australiens.

78. L'étude sur la commercialisation de l'huile d'olive (Ministère de l'Agriculture, 1998) recommande une série de mesures visant à se positionner sur les marchés nouveaux d'huile d'olive (Australie, Japon, etc.) à croissance rapide. Cette alternative est plus facile à réaliser que celle consistant à déloger des concurrents installés sur les marchés traditionnels. Par ailleurs, d'après cette étude, les accords de partenariats avec des sociétés étrangères faciliteront la promotion de la commercialisation de l'huile conditionnée.

2.1.4 QUALITÉ - CERTIFICATION - NORMALISATION

2.1.4.1 DÉNOMINATIONS ET DÉFINITIONS

79. Selon la norme commerciale du Conseil Oléicole International, l'huile d'olive est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle est commercialisée selon les dénominations et définitions ci-après :

- L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. L'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état comporte :
 - ⇒ L'huile d'olive vierge extra : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g pour 100 g et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme.
 - ⇒ Huile d'olive vierge fine : (Le qualificatif « fine » peut être utilisé au stade de la production et du commerce de gros) : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2 g pour 100 g et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme.
 - ⇒ Huile d'olive vierge courante : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3,3 g pour 100 g et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme.
 - ⇒ L'huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état dénommée huile d'olive vierge lampante est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 g pour 100 g et/ou dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme. Elle est destinée aux industries du raffinage ou à des usages techniques.
 - ⇒ L'huile d'olive raffinée est l'huile d'olive obtenue des huiles d'olives vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modification de la structure glycéridique initiale.
 - ⇒ L'huile d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.
- L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants des grignons d'olive à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle est commercialisée selon les dénominations et définitions ci-après :
 - ⇒ L'huile de grignons d'olive brute est l'huile de grignons d'olive destinée au raffinage en vue de son utilisation dans l'alimentation humaine ou destinée à des usages techniques.
 - ⇒ L'huile de grignons d'olive raffinée est l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycérique initiale.
 - ⇒ L'huile de grignons d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état ; en coupage ne peut, en aucun cas, être dénommée « huile d'olive ».

2.1.4.2 CERTIFICATION

80. Contrairement aux autres branches agroalimentaires, la certification est une notion nouvellement instaurée auprès des professionnels de l'huile d'olive. Jusqu'à présent, on ne dénombre aucune huilerie certifiée ISO. Néanmoins, certaines unités commencent à orienter leurs efforts vers les systèmes assurance qualité afin d'obtenir la certification.



81. L'importance de la démarche Qualité est dictée par la demande incessante des clients étrangers qui exigent que leurs fournisseurs soient certifiés. D'autre part, la législation européenne s'oriente vers l'interdiction d'entrée de produits non certifiés.

2.1.4.3 NORMALISATION

82. En ce qui concerne la normalisation, elle est surtout régie par le Conseil Oléicole International (COI), situé à Madrid en Espagne qui se charge de faire circuler les informations pour consolider la position de l'huile d'olive sur le marché international des matières grasses végétales à travers l'organisation de séminaires, de cours internationaux, la publication de revues techniques spécialisées dont la plus importante est Olivea, bulletin trimestriel. Cet organisme se charge aussi de centraliser les recherches scientifiques effectuées dans ce secteur et de veiller à informer les professionnels du secteur sur les méthodes les plus appropriées pour la production d'huile d'olive de qualité.

83. En Tunisie, l'INNORPI a élaboré un certain nombre de normes sur les huiles et corps gras dans le chapitre CTI 18, en concertation avec le COI et le Codex Alimentarius (recueil des normes alimentaires internationales). Parmi ces normes, certaines sont enregistrées et d'autres sont homologuées.

2.1.5 IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

84. La trituration des olives dégage trois composants essentiels :

- jus huileux (huile d'olive)
- déchet solide (grignons)
- eau de végétation (margines)

L'eau de végétation constitue le principal élément polluant de l'olive. Le préjudice porté au milieu naturel ou au réseau public causé par le rejet de margines est très élevé. Concernant les réseaux publics, les margines ayant un fort degré d'acidité agressent les matériaux constituant les canalisations et la présence de matières en suspension (20 g/l) provoque des dépôts de sédiments réduisant ainsi le débit des canalisations avec un risque de fermentation et de formation de gaz dangereux. Par ailleurs, les stations d'épuration ne sont pas outillées pour traiter des eaux usées chargées de margines à cause de leur forte teneur en matières en suspension (dépassant de 100 fois la teneur des eaux domestiques) et de leur forte teneur en matière organique (colloïde) affectant considérablement l'efficacité de la phase oxydante du traitement. Quant au rejet des margines en milieu naturel, les nuisances et les risques de pollution sont perceptibles aux niveaux suivants :

- la forte acidité des margines détruit la microflore bactérienne du sol ;
- le caractère visqueux des margines entraîne la formation d'un dépôt huileux sur le sol et provoque son imperméabilisation en premier stade et son asphyxie par la suite ;
- les fortes teneurs en sels potassiques ont un effet néfaste sur les plantations ;
- le dépôt de margines provoque le dégagement d'odeurs nauséabondes ;
- la concentration de phénol constitue un risque important de pollution des nappes souterraines suite au déversement des margines dans les oueds.

85. Les quantités de margines produites par les différents systèmes d'extraction varient entre 500 litre/tonne d'olives pour le système classique et 1 250 l/t pour le système continu. La quantité totale de margines produite en Tunisie est estimée à environ 700 000 tonnes par an. Actuellement les margines ne sont pas traitées ou éliminées par des procédés modernes d'épuration ou d'élimination. Les mesures prises en Tunisie concernent les aspects suivants :

- arrêt de tout déversement des margines dans le milieu naturel ;
- aucun déversement de margines dans le réseau d'égout n'est autorisé ;
- obligation de construction au niveau des huileries de bassins de stockage pouvant contenir le rejet d'effluents d'au moins d'une semaine ;

- construction de bassins de stockage de margines au niveau local et de grands bassins au niveau régional. La technique de traitement étant l'évaporation naturelle.

86. Les résultats obtenus ne sont pas très satisfaisants. Le procédé d'évaporation n'est pas très efficace. Une fine pellicule d'huile se forme à la surface des bassins et entrave le phénomène d'évaporation. Le problème de traitement des margines demeure posé en Tunisie et dans les autres pays producteurs d'huile d'olive. Depuis plus de trente ans, divers essais de valorisation et de traitement des margines ont été entrepris en Tunisie. Les tentatives de valorisation entamées dans un cadre universitaire ont concerné l'utilisation des margines dans la stabilisation des fondations, des routes et des pistes agricoles ainsi que la valorisation en biogaz. Les essais de traitement ont concerné les expériences suivantes :

- essais de distillation des margines entrepris par l'ONAS en 1977 : procédé sophistiqué et coûteux ;
- essais d'évaporation forcée des margines réalisé par l'ONAS et l'ENIS : faisabilité technico-économique en cours d'étude ;
- essais de traitement biologique des margines entrepris par l'ONAS, l'ENIT et la FTW (France) : faisabilité non concluante ;
- essais de traitement chimique des margines : entamé par l'ONAS depuis 1977 : non concluants.

2.1.6 MESURES DE SOUTIEN ET STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT

87. Durant les dernières années, plusieurs décisions ont été prises en faveur du secteur de l'huile d'olive et une stratégie nationale a été arrêtée. Les principales décisions concernent les mesures suivantes :

- Création d'un Conseil national oléicole.
- Création d'un fonds pour le développement du secteur des oliviers.
- Prix du Président de la République pour les meilleurs producteurs d'olives.
- Prise en considération des charges de production dans la mise à prix de l'huile.
- Soutien aux producteurs lors des conditions difficiles.

88. La stratégie de développement arrêtée pour le secteur vise à assurer un équilibre à long terme du secteur dans le cadre de la concurrence mondiale en se basant sur les critères suivants :

- La maîtrise des coûts de production et l'amélioration de la productivité à travers :
 - ⇒ L'extension des cultures : Il est possible d'après le Ministère de l'Agriculture que près de 12 % (190 000 ha) des terres cultivées actuellement peuvent être utilisés pour des plantations d'oliviers.
 - ⇒ La restructuration des cultures : Il y a lieu d'envisager le remplacement des vieux oliviers par des jeunes et de réorganiser les plantations désordonnées.
 - ⇒ L'appui des programmes visant à améliorer la productivité des cultures à travers le conseil, les nouvelles technologies agricoles et la révision des prêts bancaires sur campagne.
- L'amélioration de la qualité qui passe par :
 - ⇒ L'amélioration des conditions de récolte afin de garantir des fruits sains à degré de maturité optimum. Il est indispensable d'interdire l'utilisation des bâtons pour la cueillette (conformément à la réglementation en vigueur) et les sacs en plastique épais pour le transport des olives. Il semble aussi indispensable de généraliser l'utilisation des filets en plastique au dessous des oliviers lors des récoltes.
 - ⇒ La création de nouveaux centres de vente d'olives pour éviter les longs trajets de transport.



- ⇒ La mise à niveau des huileries à travers l'élaboration d'un cahier de charges pour les professionnels du milieu afin de garantir les conditions minimales d'amélioration de la qualité.
- ⇒ Le remplacement des unités classiques par d'autres plus modernes à proximité des zones de production afin de diminuer le prix de revient et d'améliorer la qualité de l'huile obtenue.
- L'amélioration des exportations comporte :
 - ⇒ L'établissement d'une politique nationale pour l'exportation de l'huile et le ciblage des marchés prometteurs à partir d'études de marché approfondies.
 - ⇒ La consolidation et la promotion de partenariats surtout pour le conditionnement de l'huile.
 - ⇒ La promotion de l'huile tunisienne à travers les expositions internationales.
 - ⇒ La garantie de la stabilité de la présence des huiles tunisiennes sur le marché international à travers la constitution d'un stock de réserve afin de diminuer l'effet de la variation du climat sur la production.
 - ⇒ L'encouragement des exportateurs privés grâce :
 - ◆ à la révision du cahier des charges pour les exportateurs d'huile.
 - ◆ au renouvellement des licences d'exportation dans des délais acceptables.
 - ◆ à l'octroi de facilités dans le cadre du fonds de promotion des exportations.
- Marché local :
 - ⇒ Encourager davantage la consommation locale de l'huile d'olive.
 - ⇒ Réviser la politique intérieure de tarification afin d'établir un équilibre entre les prix de l'huile d'olive et l'huile de graine moins défavorable à l'huile d'olive.
 - ⇒ Renforcer la sensibilisation des gens sur les bienfaits de l'huile d'olive à travers des campagnes de promotion.
- Politique des prix : encourager la qualité à travers l'élargissement de la grille de tarification suivant les normes et les indices employés dans le commerce international.
- Structuration du secteur :
 - ⇒ Création d'un conseil national de consultation pour assurer la coordination, l'échange d'idées entre les structures administratives et les professionnels du secteur.
 - ⇒ Création d'un fonds pour la promotion du secteur pour encourager les agriculteurs et les producteurs comme c'est le cas pour les concurrents de la Tunisie.
- Production, Transformation et Collecte : Il est recommandé de :
 - ⇒ Réinstaurer le casier oléicole dans le but d'aider les opérateurs privés à avoir une cartographie analytique des huiles tunisiennes, nécessaire pour l'exercice de la fonction de collecteur et d'exportateur.
 - ⇒ Lancer une étude scientifique comparative concernant les procédés de trituration des olives en relation avec le stockage (stabilité des huiles produites).
 - ⇒ Améliorer les services de maintenance des équipements de trituration.
 - ⇒ Améliorer les systèmes de crédits de campagne pour les oléifacteurs et réexaminer la situation financière des unités en difficulté.
- Exportation : les objectifs visés concernent :
 - ⇒ la diversification des destinations des exportations tunisiennes et la limitation, même relative, de la dépendance de l'huile d'olive tunisienne vis-à-vis du marché européen ;
 - ⇒ le développement de l'exportation d'un produit conditionné avec une meilleure valeur ajoutée en prenant une part même assez limitée du marché extra-Union européenne (USA, Canada, Australie, Japon, etc.) ;
 - ⇒ la participation active du secteur privé dans les efforts d'exporter mieux et plus d'huile d'olive tunisienne.





2.2 PRÉSENTATION DE LA SITUATION INTERNATIONALE

2.2.1 LA PRODUCTION ET LES ÉCHANGES

89. La production mondiale d'huile d'olive porte sur près de 2 millions de tonnes annuellement, ce qui représente environ 4 % de la production mondiale d'huiles végétales. La production d'huile d'olive est concentrée autour du bassin méditerranéen. Les pays de l'Union européenne (UE) réalisent les trois quart de la production mondiale d'huile d'olive. La production moyenne de la Tunisie représente environ 8 % de la production mondiale ce qui lui confère le quatrième rang mondial après l'Espagne, l'Italie et la Grèce.

90. Ainsi, les pays méditerranéens produisent 98 % de la production mondiale d'huile d'olive et en consomment l'essentiel, ce qui réduit la part des échanges internationaux à moins de 20 % des quantités produites. En se référant aux statistiques du COI, durant les deux campagnes 1995/96 et 1996/97, la consommation mondiale d'huile d'olive était de 1,85 million de tonnes ; les pays producteurs d'huile d'olive ont consommé l'essentiel de la production mondiale (94 % de la production).

2.2.1.1 ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION

91. Les pays importateurs d'huile d'olive sont généralement producteurs et procèdent à des importations dont l'importance varie selon l'état de la campagne et le niveau de la production locale. C'est le cas de la Libye, de la Jordanie, du Liban et de la Yougoslavie. Le principal pays consommateur et non producteur d'huile d'olive sont les États-Unis qui importent en moyenne 125 000 tonnes d'huile d'olive par an. Ce phénomène s'explique par la présence aux États-Unis d'une importante communauté d'origine méditerranéenne principalement italienne rattachée à ses habitudes de consommation d'huile d'olive. L'Algérie présente aussi une particularité intéressante : ce pays consomme toute sa production et uniquement sa production.

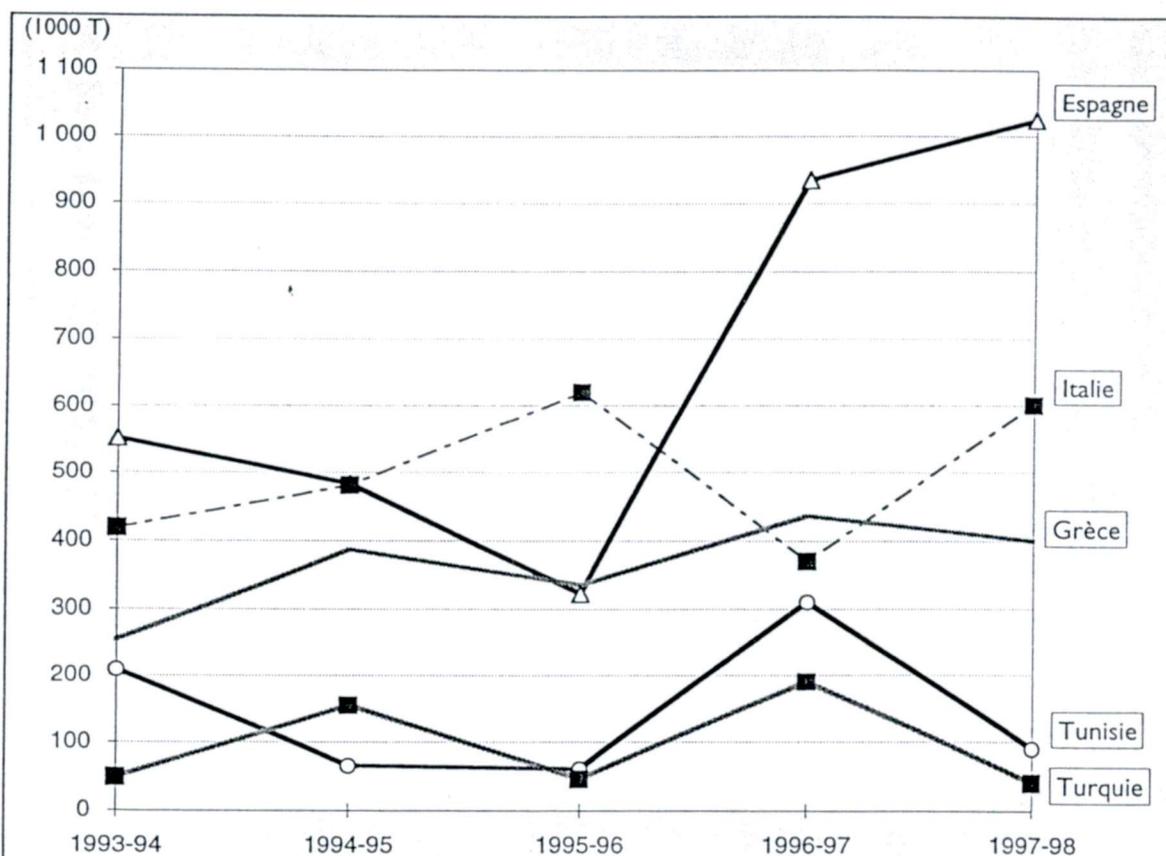
92. Les États membres de l'UE constituent le premier producteur et consommateur d'huile d'olive dans le monde. La production de l'UE est due à celles de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce, du Portugal et accessoirement de la France. L'Espagne, l'Italie et la Grèce produisent 97 % de la production total de l'UE en huile d'olive et 74 % de la production mondiale. Le tableau et le graphique suivants présentent pour les cinq premiers pays producteurs d'huile d'olive, l'évolution de la production en quantité et en valeur durant les cinq dernières campagnes :

TABLEAU 16 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION PAR PAYS EN QUANTITÉ ET EN VALEUR

Campagne	Tunisie		Espagne		Italie		Grèce		Turquie	
	Quantité (1000 T)	Valeur (M Euro)								
1993-94	210	212,75	551	1 300,35	418	1 045,00	254	658,96	48	
1994-95	70	69,10	482	1 243,56	480	1 369,60	387	993,30	155	
1995-96	60	58,34	322	987,47	620	2 004,67	335	920,13	45	
1996-97	310	410,04	934	3 636,37	370	1 687,20	436	1 691,68	190	
1997-98	90	116,74	1 024	2 184,53	600	1 520,00	400	826,67	40	
Moyenne	148	173,39	663	1 870,46	498	1 525,29	362	1 018,15	96	

Source statistique : Ministère de l'Agriculture, COI et sources nationales européennes

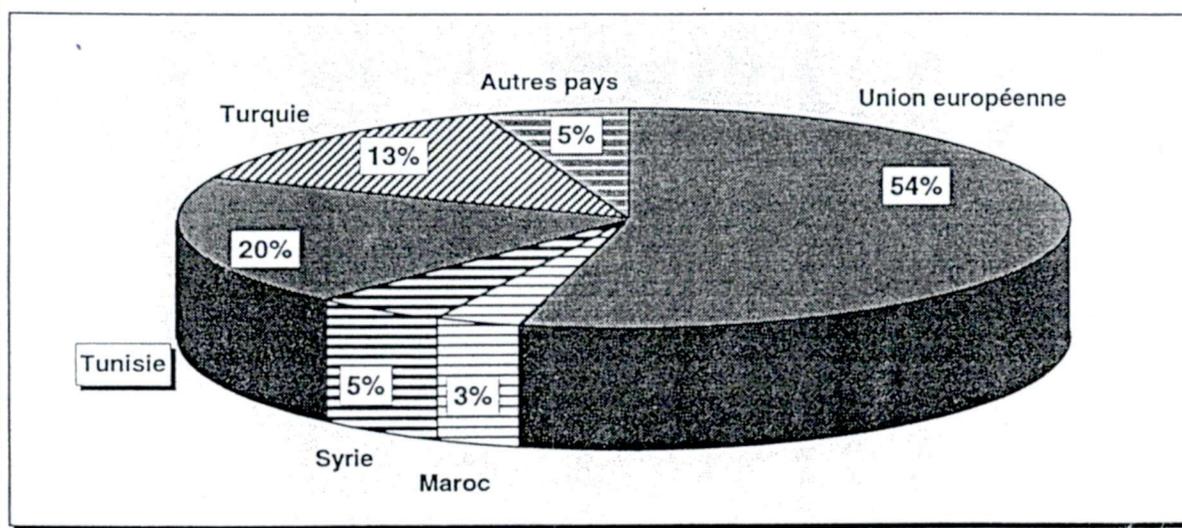
GRAPHIQUE 12 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE (1994-1998)



2.2.1.2 LES ÉCHANGES EXTÉRIEURS

93. En matière d'exportation, et en éliminant les échanges intra-UE, les échanges internationaux d'huile d'olive seraient réduits à moins de 19 % de la production, et la Tunisie serait le deuxième exportateur mondial d'huile d'olive en assurant 20 % des exportations mondiales. Le graphique suivant illustre la structure moyenne des exportations mondiales d'huile d'olive réalisées durant les deux campagnes 1995/96 et 1996/97 :

GRAPHIQUE 13 : STRUCTURE MOYENNE DES EXPORTATIONS MONDIALES D'HUILE D'OLIVE



94. Le secteur d'huile d'olive dans les pays de l'Union européenne se caractérise par une forte production, ainsi que par une grande consommation : 87 % de sa propre production est consommée dans les pays producteurs. Cependant, les échanges intra-communautaires d'huile d'olive sont importants, surtout en vrac. En moyenne de la période 1990-1996, plus des trois quarts des importations des pays de l'UE provenaient des échanges intra UE et près des deux tiers des exportations de l'UE concernaient des échanges entre les pays de l'Union. Les données détaillées sur l'évolution des échanges extérieurs d'huile d'olive de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce et de l'ensemble de l'UE durant les années 1990 à 1996 sont jointes dans l'annexe n° 2, le tableau suivant donne un récapitulatif de la répartition entre les échanges intra et extra UE :

TABLEAU 17 : ÉCHANGES EXTÉRIEURS D'HUILE D'OLIVE DE L'UE (MOYENNE 1990-1996)

	Exportation		Importation	
	Valeur	Part	Valeur	Part
Quantité (en tonnes)				
Commerce Intra UE	386 989	65,9%	391 785	77,1%
Commerce Extra UE	200 690	34,1%	116 503	22,9%
Commerce total	587 679	100,0%	508 288	100,0%
Valeurs (en 1000 Euro)				
Commerce Intra UE	973 630	67,2%	1 004 443	83,2%
Commerce Extra UE	475 255	32,8%	202 647	16,8%
Commerce total	1 448 885	100,0%	1 207 090	100,0%
Prix moyen				
Commerce Intra UE	2 516 Euro/T		2 564 Euro/T	
Commerce Extra UE	2 368 Euro/T		1 739 Euro/T	
Commerce total	2 465 Euro/T		2 375 Euro/T	

Source statistique : Eurostat

95. L'examen des prix moyens fait ressortir un résultat intéressant : l'UE s'approvisionne en huile d'olive à partir de pays tiers (dont la Tunisie) à des prix inférieurs de 32 % par rapport aux prix des échanges intérieurs : en moyenne, durant la période 1990-96, le prix moyen d'importation extra UE était de 1 739 Euro/T contre 2 564 Euro/T pour l'intra UE. X

2.2.2 LES LEADERS MONDIAUX

96. Les principales marques mondiales d'huile d'olive sont d'origine italienne et espagnole. Le tableau suivant présente la structure des ventes d'huile d'olive conditionnée en Italie et en Espagne durant l'année 1997 (en tonnes) :

TABLEAU 18 : VENTE D'HUILES CONDITIONNÉES EN 1997

	Italie*		Espagne			
	Sans autoconsommation		Sans autoconsommation		Avec autoconsommation	
	Tonnage	Structure	Tonnage	Structure	Tonnage	Structure
Huile d'olive (total)	185 300	100,0%	436 376	100,0%	526 000	100,0%
Huile Extra vierge & Vierge	120 157	64,8%	49 188	11,3%	138 811	26,4%
Huile d'olive (Raffinée & Vierge)	58 885	31,8%	323 854	74,2%	323 854	61,6%
Huile de Grignon	6 258	3,4%	63 329	14,5%	63 329	12,0%

Sources : Italie : ISMEA sur donnés NIELSEN RETAIL

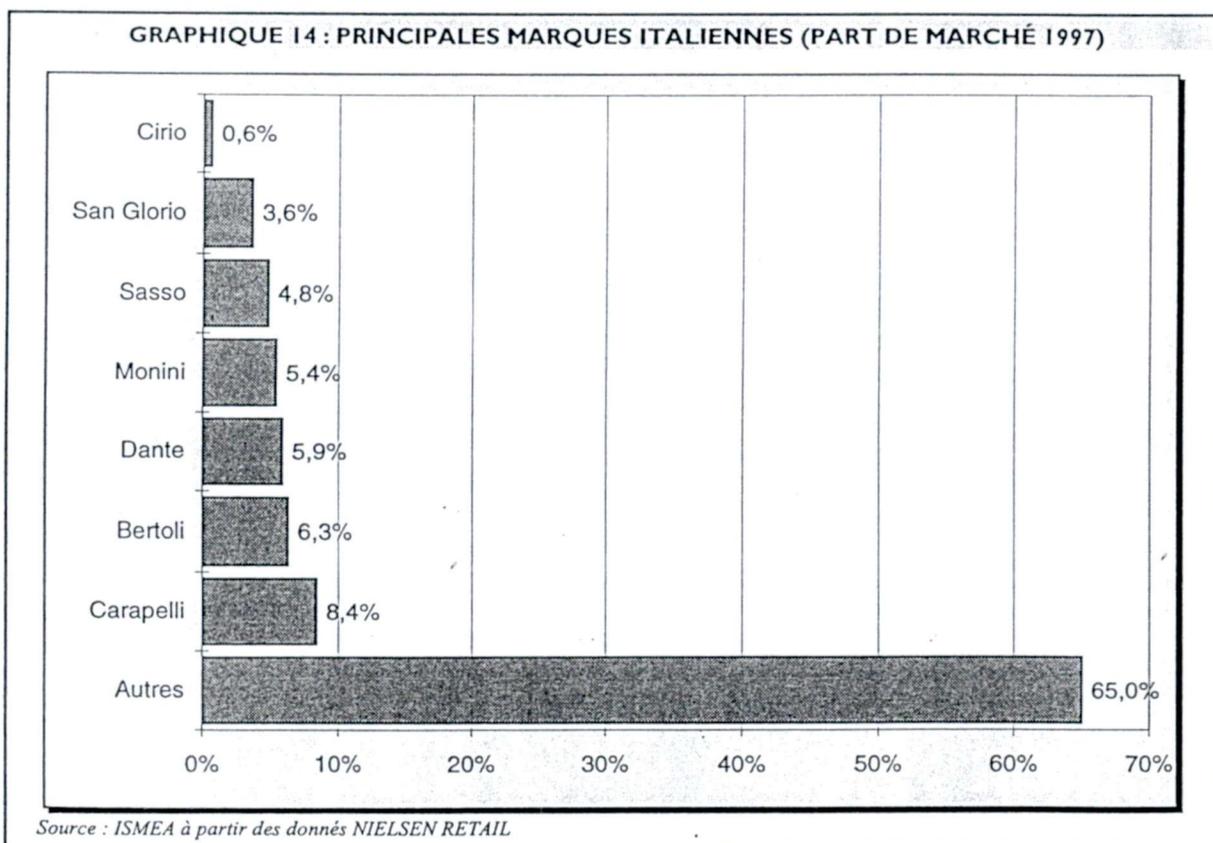
Espagne : élaborations personnelles à partir des donnés « ALIMARKET » et informations de l'Association des Conditionneurs Espagnols.



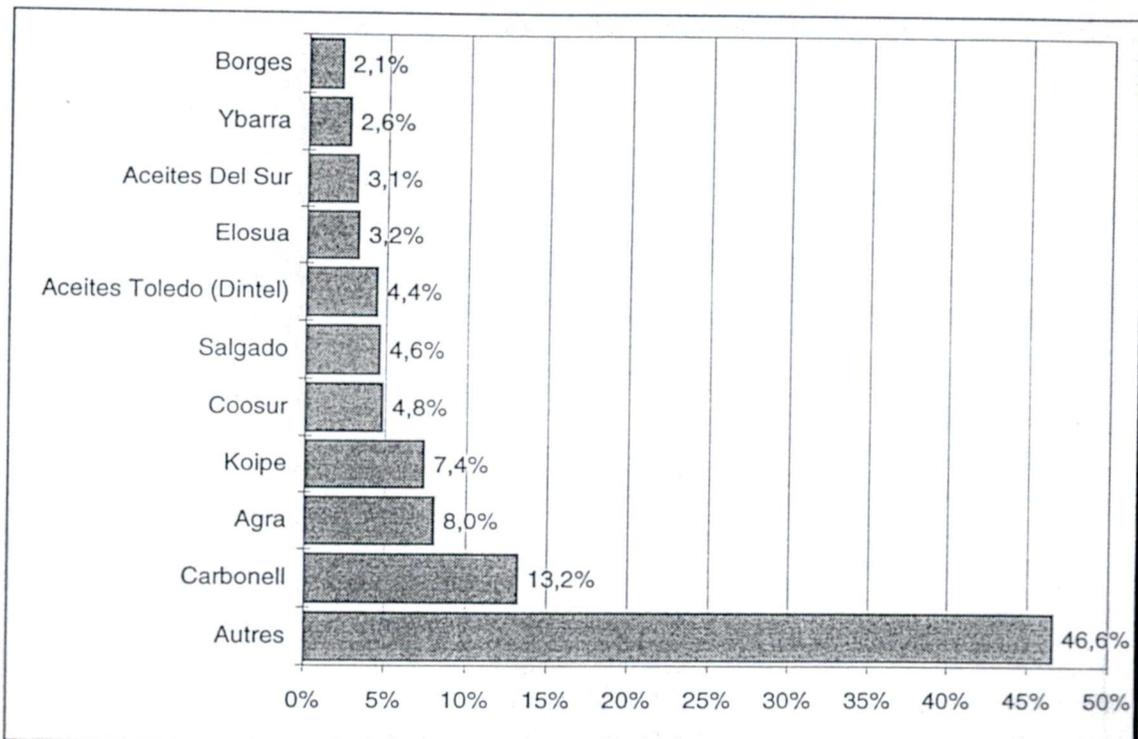
97. On constate qu'en Italie, et comme conséquence d'une répartition géographique différente à celle de l'Espagne (la production s'étend depuis le Nord jusqu'au Sud), la commercialisation est caractérisée par un grand pourcentage d'autoconsommation locale qui n'est pas comptabilisé par les associations des conditionneurs. De ce fait, les chiffres des ventes en Italie contenus dans le tableau précédent sont sous-estimés. En ce qui concerne la situation en Espagne, nous avons apporté les ajustements relatifs à l'autoconsommation qui porte sur l'huile vierge.

98. Le marché italien est constitué de près des deux tiers d'huile extra vierge et vierge, alors que les ventes de cette qualité d'huile ne représente en Espagne que 26 % des ventes totales qui sont constituées à hauteur de 62 % d'huile d'olive (Riviera).

99. Le nombre de marques commerciales est très important aussi bien en Italie qu'en Espagne. En Italie, le leader du marché (Carapelli) détient moins de 9 % de part de marché. Les sept plus grands fabricants représentent environ le tiers du marché. Le graphique suivant présente les parts de marché détenues en 1997 par les leaders du marché italien d'huile d'olive :



100. En Espagne aussi, il existe un grand nombre de marques commerciales. Les publications mensuelles du prix d'huile d'olive recensent plus de 150 marques différentes. Le leader du pays (Carbonell) détient plus de 13 % du marché. Toutefois, il faut signaler que les marques Carbonell, Koipe, Salgado et Elosua appartiennent au groupe KOIPE qui détient ainsi 28,4 % du marché. Le graphique suivant présente les principales marques commerciales espagnoles et leur parts de marché en 1997 :

GRAPHIQUE 15 : PRINCIPALES MARQUES ESPAGNOLES (PART DE MARCHÉ 1997)


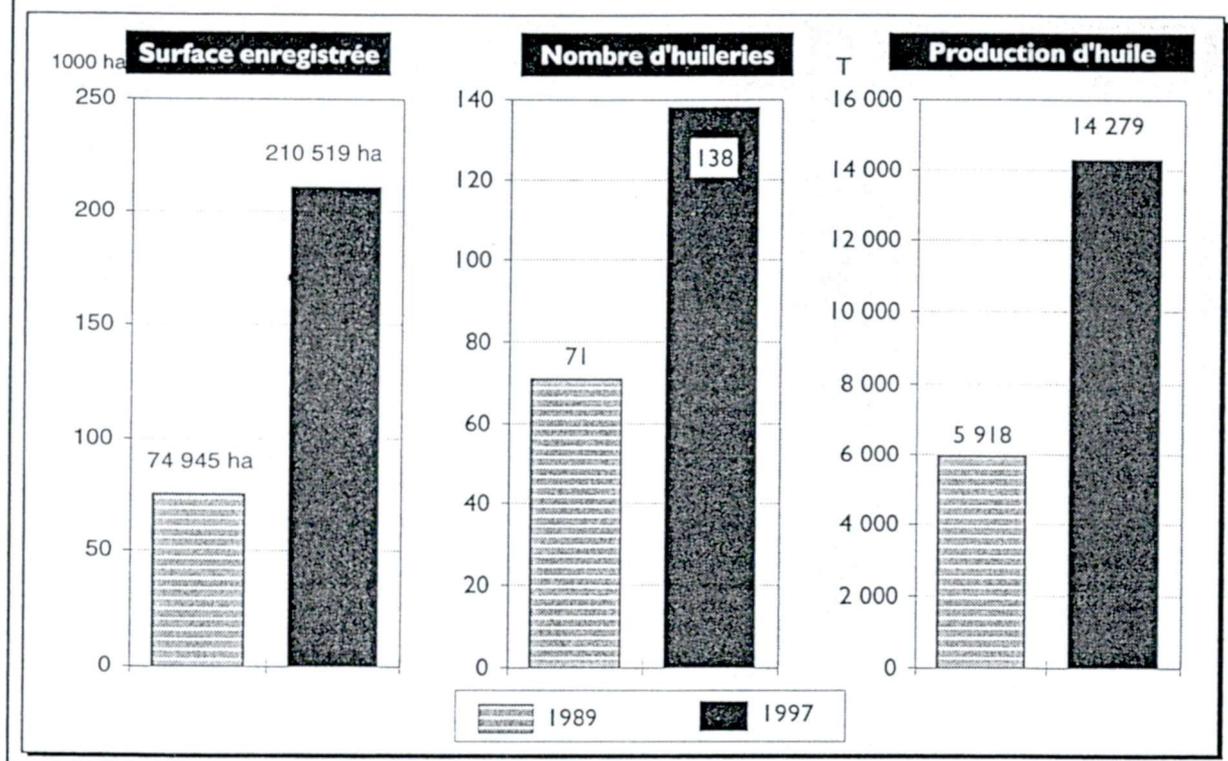
Source : Analyse personnelle à partir des données de « ALIMARKET » et des informations de l'Association des Conditionneurs Espagnols

101. La stratégie des grandes firmes opérant dans le secteur de l'huile d'olive est difficile à appréhender et à analyser. Leurs programmes et stratégies d'expansion et de développement sur le marché local et à l'exportation sont jalousement gardés sous le couvert de la confidentialité. On relève toutefois trois tendances majeures dans les stratégies de commercialisation de l'huile d'olive :

- les marques les plus prestigieuses sont vendues dans des boutiques spécialisées mais sont aussi présentes dans les rayons de la grande distribution ;
- la montée en puissance de la vente directe par téléphone :
 - ⇒ en Italie, le principal opérateur en cette matière est FRATELLI CARLI qui commercialise près de 10 000 tonnes d'huile d'olive par téléphone et Internet ;
 - ⇒ en Espagne, ce sont les groupements des producteurs et les coopératives agricoles qui commencent à pratiquer ce type de vente pour une quantité qui peut atteindre 5 000 tonnes.
- Les appellations d'origine contrôlées dans le domaine de l'huile d'olive ont connu un développement important ces dernières années. En Espagne, le prix moyen de commercialisation des huiles d'appellation d'origine contrôlée a été de 3,95 \$ US par litre, tandis que l'huile de la même qualité sans appellation d'origine se vend à un prix moyen de 2,66 \$ US par litre, soit une plus value de près de 50 %. Les huiles portant le label d'appellation d'origine sont commercialisées essentiellement dans les petits magasins et boutiques spécialisés de gourmet. Cependant, elles sont aussi présentes dans les grandes surfaces. Le graphique suivant illustre la forte progression en Espagne des appellations d'origine contrôlées en matière d'huile d'olive entre 1989 et 1997 en termes de surfaces cultivées, de nombre d'huileries enregistrées et de production d'huile d'olive portant ce label :



GRAPHIQUE 16 : ÉVOLUTION DES AOC EN ESPAGNE ENTRE 1989 ET 1997



2.2.3 PRINCIPALES MENACES ET OPPORTUNITÉS POUR LA TUNISIE

102. L'huile d'olive tunisienne n'est pas menacée ni par une libéralisation imminente des échanges, ni par un bouleversement potentiel du marché international. Toutefois, toute analyse du secteur de l'huile d'olive doit prendre en considération deux caractéristiques essentielles de cette huile :

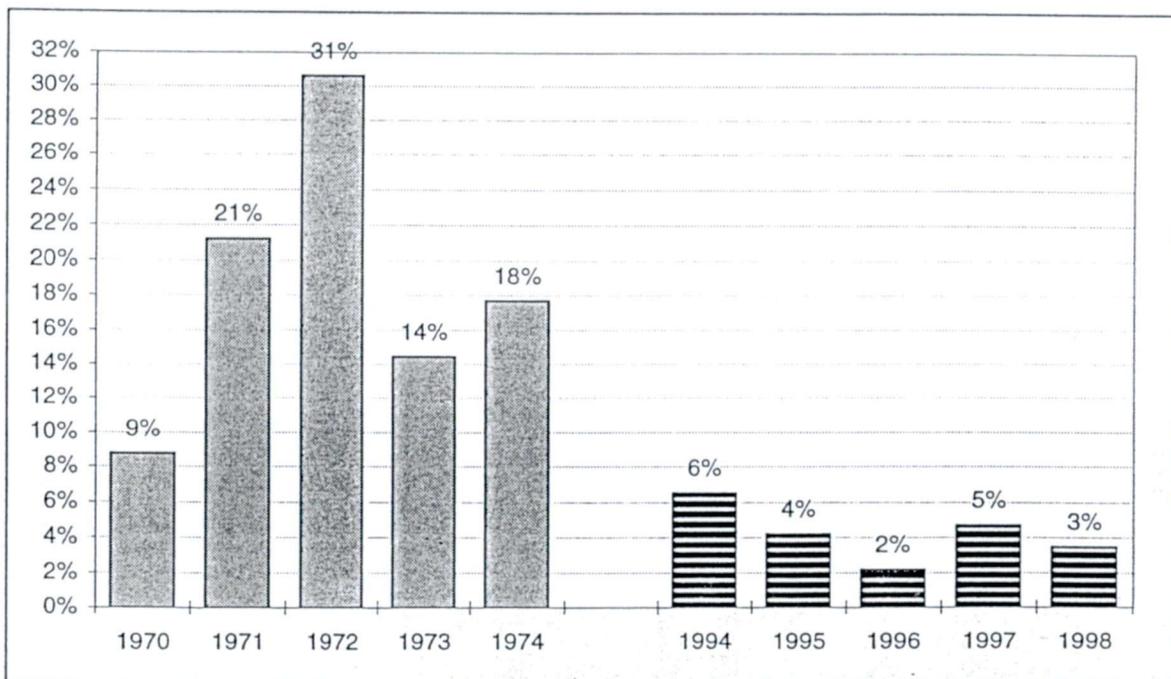
- il s'agit de l'huile alimentaire la plus chère au monde ;
- il s'agit d'une huile alimentaire occupant une part de marché doublement réduite :
 - ⇒ en termes globaux : l'huile d'olive représente à peine 4 % du marché d'huiles alimentaires ;
 - ⇒ en termes géographiques : le bassin méditerranéen représente la région de production et consommation d'huile d'olive.

103. De par son positionnement par rapport aux autres huiles alimentaires, l'huile d'olive est condamnée à être un produit de qualité. La distinction par la qualité est une nécessité vitale pour l'huile d'olive. En Tunisie, une culture de la qualité doit être instaurée et développée en matière de production d'olive, de transformation, de commercialisation et de consommation d'huile d'olive. Depuis plus de 30 ans, cet aspect primordial a été négligé au profit d'un seul et unique impératif : l'exportation. Certes, adopter aujourd'hui position allant à l'encontre de la promotion des exportations paraît anachronique, mais il est important de souligner deux faits majeurs du choix d'orientation de l'huile d'olive vers l'exportation :

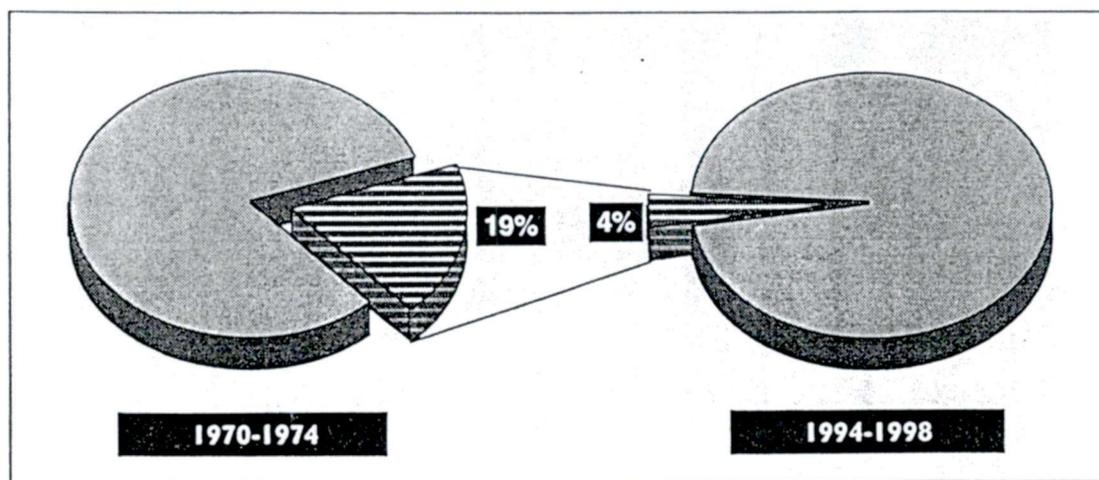
- la dimension exportation de la filière d'huile d'olive a perdu de son importance ;
- l'orientation vers l'exportation n'a pas été le meilleur moyen de promotion de la qualité d'huile d'olive.

104. En effet, le choix stratégique adopté durant les années soixante et consistant à orienter l'huile d'olive vers l'exportation était motivé par une structure du PIB à prédominance agricole et par les limites du potentiel exportateur des autres secteurs. L'agriculture qui représentait près du quart de la richesse nationale au début des années soixante, n'en représente plus aujourd'hui que 14 %. Les industries agroalimentaires qui représentaient au début des années soixante plus des deux tiers de la production manufacturière n'en représente aujourd'hui que 18 %. Les exportations agricoles qui représentaient au début des années soixante plus de 55 % des exportations de la Tunisie, n'en représentent plus aujourd'hui qu'environ 10 %. De la même manière, si on compare la part des exportations d'huile d'olive dans les recettes de la balance commerciale, on constate la même tendance à la baisse. Les deux graphiques suivants qui comparent la situation du début des années 70 et la fin des années 90 montrent que les exportations d'huile d'olive qui pouvaient atteindre plus de 30 % des exportations totales, n'en représentent aujourd'hui en moyenne que 4 %.

GRAPHIQUE 17 : PART DES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DANS LES EXPORTATIONS TOTALES



GRAPHIQUE 18 : PART DE L'HUILE D'OLIVE DANS LES RECETTES D'EXPORTATION : COMPARAISON DES MOYENNES 1970-74 ET 1994-98





105. La précédente analyse visait à montrer que le contexte a changé. Une stratégie de développement retenue pour un produit représentant près du cinquième des recettes d'exportation n'est plus nécessairement la mieux indiquée, si la part du produit descend à moins du vingt-cinquième des exportations. L'exportation ne devrait être considérée que comme moyen de valorisation de l'huile d'olive dont la dimension stratégique réside dans la filière de production et qui se traduit finalement par l'impératif d'assurer un revenu suffisant aux oléiculteurs.

106. La deuxième analyse critique de l'orientation « toute exportation » de la filière huile d'olive est l'impact de ce choix sur la promotion de la qualité de ce produit. Le marché mondial d'huile d'olive est particulier : il est très étroit (les échanges internationaux d'huile d'olive représentent près de 19 % de la production) et très protégé et subventionné. La Tunisie a bénéficié et bénéficie toujours d'une position privilégiée et protégée sur le marché européen dans le cadre du contingent qui lui est accordée. Ce contingent porte sur une huile d'olive non traitée. Cette situation a permis certes de dégager quelques recettes en devises, mais elle a généralisé un coût important :

- absence totale de préoccupations de qualité ;
- inexistence de l'huile d'olive tunisienne sur le marché international.

107. Au terme de cette analyse sur les menaces et les opportunités pour la Tunisie, il est capital de retenir le critère de qualité comme composante essentielle de toute stratégie de développement à proposer pour le secteur. Poser le problème en termes de recherche d'opportunité pour la promotion des exportations, traduit d'une part une analyse inappropriée des questions majeures du secteur et pourrait aboutir à des conclusions pas nécessairement compatibles avec la recherche et la promotion d'une culture de qualité pour l'huile d'olive en Tunisie.

2.3 TABLEAU DE BENCHMARKING

2.3.1 REMARQUE MÉTHODOLOGIQUE

108. Il faudrait préciser que les données du tableau de Benchmarking, concernent des moyennes élaborées à partir de diverses sources, comme les publications et les rapports du Conseil Oléicole International (COI), Eurostat, les études et publications éditées par des organismes financiers comme El Assiette de Oliva de la Rabobank, la Banque Populaire, la Banco Andaloucia, les working papers et les communications personnelles de divers centres de recherches des pays de référence, d'associations de producteurs et d'exportateurs, etc. La diversité et l'hétérogénéité des sources étaient recherchées afin de doter les données de plus de fiabilité qui constitue une caractéristique rare dans le secteur compte tenu des enjeux sociaux et économiques qui lui sont rattachés.

109. Les données analysées sont ainsi significatives pour les besoins propres de l'étude qui cherche à positionner le secteur de l'huile d'olive tunisienne par rapport à un ensemble de pays de référence retenus qui sont l'Espagne, l'Italie, la Grèce et accessoirement la Turquie et la Syrie. Par ailleurs, il serait difficile de défendre et d'argumenter ces données prises séparément et pour d'autres fins d'expertise ou de recherche.

2.3.2 PRÉSENTATION DU TABLEAU DE BENCHMARKING

110. Le tableau de benchmarking est présenté dans les deux tableaux suivants :

TABLEAU 19 : TABLEAU DE BENCHMARKING (1/2)

Indicateurs de compétitivité	Tunisie	Espagne	Italie	Grèce	Turquie
1 Droits de douane en 1999					
1.1 A l'importation	Prohibé	Prélèvement	Prélèvement	Prélèvement	
1.2 A l'exportation	Nul	Restitution	Restitution	Restitution	
2. Subventions (moyenne en \$ US / Tonne d'huile)					
2.1 Subventions à la production					
1990/94	0,0	424,6	956,0	956,0	
1995/97 (1) (2)	0,0	1 390,0	1 507,3	1 507,3	
1998 (3)	0,0	1 480,0	1 480,0	1 480,0	
2.2 Subventions à la consommation					
1990/94	0,0	476,5	640,4	640,4	
1995/97 (1)	0,0	128,2	128,2	128,2	
1998	0,0	0,0	0,0	0,0	
2.3 Total Subventions					
1990/94	0,0	901,1	1 596,4	1 596,4	
1995/97	0,0	1 518,2	1 635,5	1 635,5	
1998 (3)	0,0	1 480,0	1 480,0	1 480,0	
3. Exportations					
3.1 Exportations en valeur (moyenne 1990-1996 en Million Euro)					
Huile d'olive vierge		375,1	174,3	218,9	
Huile d'olive lampante		70,1	13,0	57,1	
Huile d'olive raffinée		155,6	202,2	16,6	
Huile de grignons pure ou mélangée		15,4	29,8	35,6	
3.2 Exportations en quantité (moyenne 1990-1996 en 1000 T)					
Huile d'olive vierge	112,2	251,7	156,0	144,7	25,8
Huile d'olive lampante	24,3	142,2	51,1	78,3	
Huile d'olive raffinée	69,0	28,8	5,0	24,2	
Huile de grignons pure ou mélangée		68,4	78,6	7,5	
		12,3	21,3	34,8	
4. Importations					
4.1 Importations en valeur (moyenne 1990-1996 en Million Euro)					
Huile d'olive vierge	0,0	142,0	725,5	22,6	
Huile d'olive lampante	0,0	32,9	447,7	12,5	
Huile d'olive raffinée	0,0	56,7	223,0	2,3	
Huile de grignons pure ou mélangée	0,0	18,1	27,7	6,8	
	0,0	34,3	27,1	1,1	
4.2 Importation en quantité (moyenne 1990-1996 en 1000 T)					
Huile d'olive vierge	0,0	77,7	307,0	9,0	
Huile d'olive lampante	0,0	13,7	165,3	4,5	
Huile d'olive raffinée	0,0	30,2	104,1	1,1	
Huile de grignons pure ou mélangée	0,0	7,9	13,3	2,6	
	0,0	25,9	24,2	0,8	
5. Prix					
5.1 Prix de trituration (en \$/tonne d'olives) :					
	45,0	48,3	180,0		
5.2 Prix d'intervention en \$/T d'huile lampante (acidité > 1°) (5)					
	1 146,0	1 929,0	1 929,0	1 929,0	
5.3 Prix d'intervention en \$/tonne d'huile qualité extra (5)					
	1 430,0	2 169,0	2 169,0	2 169,0	
5.4 Prix d'intervention en \$/tonne d'huile qualité courante (5)					
		2 043,0	2 043,0	2 043,0	



TABLEAU 20 : TABLEAU DE BENCHMARKING (2/2)

Indicateurs de compétitivité	Tunisie	Espagne	Italie	Grèce	Turquie
6. Qualité					
6.1 Taux de production d'huile extra vierge sur 5 ans	25 - 30%	78%	80%	70%	25-30%
6.2 Existence de laboratoires de contrôle	Faible	Bonne	Bonne	Moyenne	Faible
6.3 Contrôle du process (produit et sous-produit)	Faible	Totale	Bonne	Bonne	Faible
6.4 Extraction d'huile de grignon					
Nombre unités d'extraction	10	88	50		
Estimation du pourcentage de grignon traité	80%	100%	100%	100%	
6.5 Formation et vulgarisation au niveau du secteur	Faible	Bonne	Moyenne	Moyenne	Faible
6.6 Durée de la campagne oléicole (moyenne sur 5 ans)	90 jours	60 jours	60 jours	60 jours	100 jours
6.7 Capacité de stockage de l'huile d'olive (% prod. moyenne)	172%	141%	100%		
6.8 Qualité moyenne de stockage	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	
7. Productivité moyenne					
7.1 Capacité totale de trituration par jour (tonnes)	21 057	141 000	80 000	44 800	21 216
7.2 Production d'huile d'olive (moyenne 92/93 - 97/98 ; 1000 T)	157	658	503	337	89
7.3 Consommation d'huile d'olive (1000 tonnes)	53	441	607	197	58
7.4 Consommation d'huile d'olive per capita (Kg/tête)	5,9	11,6	12,3	20,7	2,7
8. Marketing					
8.1 Nombre de marques extra vierge conditionnée exportée	< 5	> 100	> 100	> 50	
8.2 Label de qualité	0	4			
8.3 Appellation d'origine contrôlée	0	12	12	27	
9. Disponibilité des matières premières					
9.1 Mécanisation de la cueillette	Faible	Bonne	Moyenne	Faible	Faible
9.2 Agrément des capacités des huileries avant création	Existe	Indispensable	Nécessaire		
9.3 Alternance (irrégularité de la production d'olive) (6)	61,12%	37,08%	16,60%	13,69%	58,47%
9.4 Fourchette de prix des olives en 1997/98 \$/tonne	240-440	266-466	330-585		
10 Niveau technologique					
10.1 Nombre d'huilerie	1 440	1 835	5 600	2 800	1 141
10.2 Capacité des huileries par système de trituration en %					
Chaînes continues	31%	86%	70%	80%	25%
Super presses automatisées		14%	30%	20%	35%
Super presses semi automatisées	27%				40%
Presses classiques	42%				
10.3 Huilerie avec nettoyeuse (estimation)		76%	60-70%	60-70%	
10.4 Huilerie avec laveuse (estimation)		79%	70-80 %	70-80 %	
10.5 Pourcentage de trituration immédiate (estimation)		80%	80-90%	80%	
10.6 Temps moyen d'attente du fruit dans l'huilerie (jour)		2,5 jours			
10.7 Nombre d'unités de conditionnement d'huile d'olive	24	450	329		
10.8 Nombre d'unités de raffinage	13	79	20		

(1) On passe de l'aide à la consommation à l'aide à la production

(2) Quantité maxima garantie : 1 350 000 tonnes pour l'UE

(3) Quantité maxima garantie : Espagne = 760 000 T; Italie = 543 000 T et Grèce = 419 000 T

(4) Estimation sur données du C.O.I

(5) A partir de la campagne 98/99 et après la réforme de l'OCM il n'y a plus intervention dans l'UE

(6) Ratio % CV = $x/s * 100$ calculé sur les productions (1992 à 1997)



III. La partie suivante de l'étude (2.4 Diagnostic et positionnement stratégique) analyse en détail les données du tableau de benchmarking. Les principaux commentaires et conclusions sont les suivants :

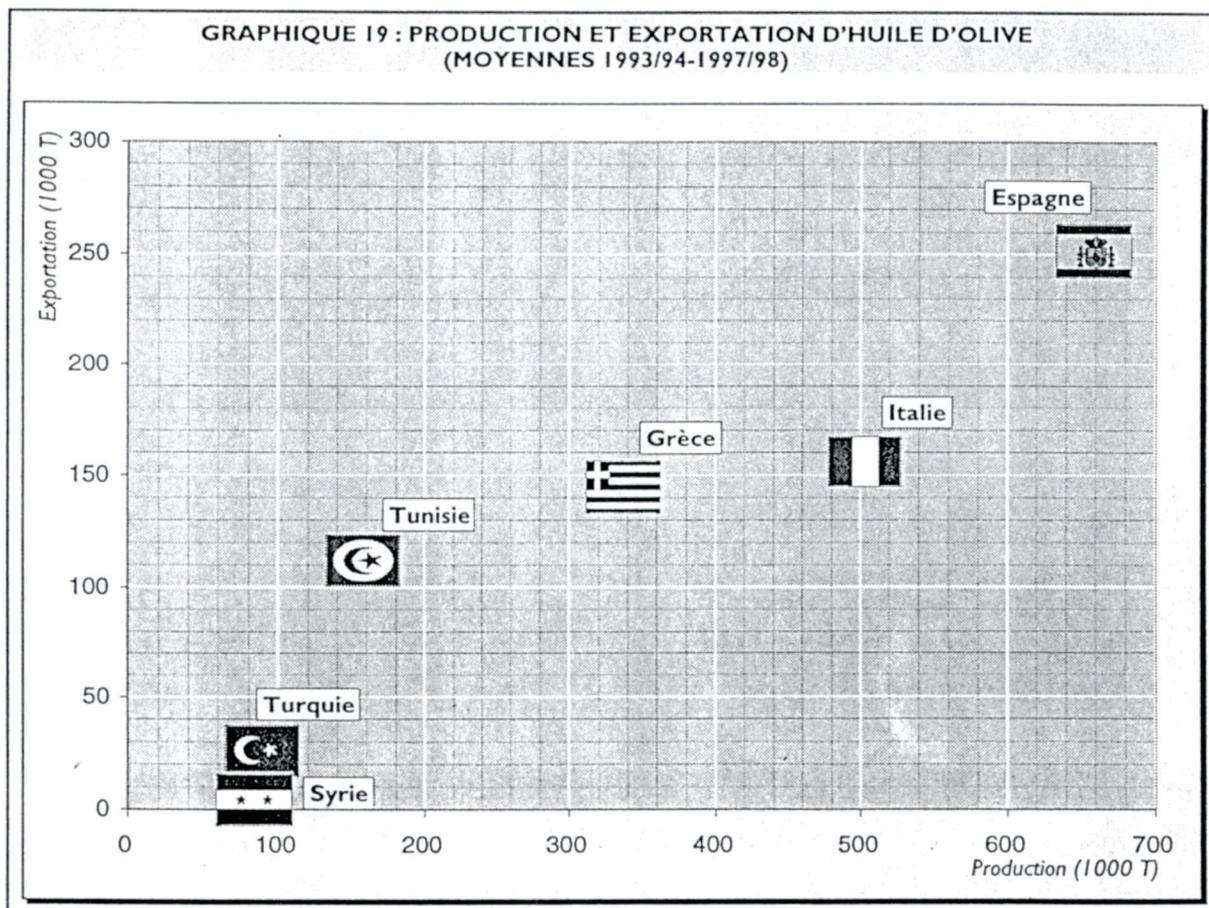
- La Tunisie est le pays le plus spécialisé dans l'exportation. Le Ratio exportation / production est le plus élevé (71 %) contre 38 % pour l'Espagne et 33 % pour l'Italie.
- La part d'exportation d'huile d'olive conditionnée en Tunisie est très faible (2 %) contre 65 % en Italie et 45 % en Espagne et 40 % en Grèce.
- Au niveau coût de trituration, la Tunisie est actuellement très bien positionnée devant l'Espagne et l'Italie. Cependant, en comparant le Ratio de nombre d'hommes-jour par tonne d'huile produite, la Tunisie affiche un ratio élevé inhérent à une faible modernisation de l'outil de production. Cela constituera un problème de compétitivité future en cas de rapprochement des coûts de la main d'œuvre.
- En ce qui concerne la qualité de l'huile d'olive produite, les différences sont remarquables (75 % de production d'huile extra vierge en U.E, contre 25 % à 30 % pour la Tunisie). C'est un des principaux problèmes qui se pose pour la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne à savoir la qualité.
- En ce qui concerne le nombre de marques commerciales, de label de qualité et d'AOC, la différence est aussi très nette entre la Tunisie et les pays de l'U.E. On note l'existence de plus de 100 marques commerciales en Espagne et en Italie et 12 appellations d'origine contrôlée (AOC) contre moins d'une dizaine de marques en Tunisie et aucune AOC.
- Le pourcentage d'huileries modernes (chaînes continues) est faible en Tunisie (31 %) contre 70 % à 80 % en Italie, en Grèce et en Espagne.
- Le nombre de laboratoires d'analyse et de contrôle est très faible en Tunisie. L'écrasante majorité des huileries tunisiennes ne sont pas dotées d'installations d'analyses. Uniquement l'ONH possède des laboratoires suffisamment équipés (trois laboratoires : Tunis, Sousse et Sfax). À titre de comparaison, en Espagne on note un laboratoire central pour 10 huileries.
- La durée d'attente des olives avant trituration dans les huileries est trop longue en Tunisie (6 jours en moyenne) contre un délai de 2,5 jours en Espagne et en Italie.
- La durée de la campagne est relativement longue en Tunisie (90 jours contre 60 jours en Europe). La cueillette exclusivement manuelle et les limites de la capacité de trituration sont de nature à prolonger la durée de la campagne et à réduire sensiblement la qualité de l'huile obtenue.
- La formation au niveau des métiers clés de l'oléifaction (maîtres d'huilerie, dégustateurs, mécaniciens) est inexistante en Tunisie contre une bonne formation en Espagne et en Italie.
- La mécanisation de la cueillette d'olives est inexistante en Tunisie, ce qui se traduit par des surcoûts au niveau de la production et une durée de campagne assez longue en comparaison avec l'Espagne et l'Italie où la mécanisation est utilisée à grande échelle. À titre d'information, un ouvrier récolte manuellement entre 250 kg et 400 kg d'olives par jour contre 1,6 T/jour pour la cueillette mécanique.

2.4 DIAGNOSTIC ET POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE

2.4.1 MARCHÉ ET POSITIONNEMENT

2.4.1.1 LA PRODUCTION ET LES ÉCHANGES

112. L'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Tunisie sont les principaux pays producteurs et exportateurs d'huile d'olive. Le graphique suivant donne le positionnement de ces pays selon les deux échelles de la production et de l'exportation (moyenne de la quinquennie 1993/94-1997/98) :



113. L'Espagne, avec une production moyenne de 658 000 tonnes et des exportations dépassant les 250 000 tonnes, est le principal pays oléicole au monde. L'Italie, la Grèce et la Tunisie avec des productions respectives de 503 000 tonnes, 337 000 tonnes et 157 000 tonnes constituent le groupe des principaux producteurs.

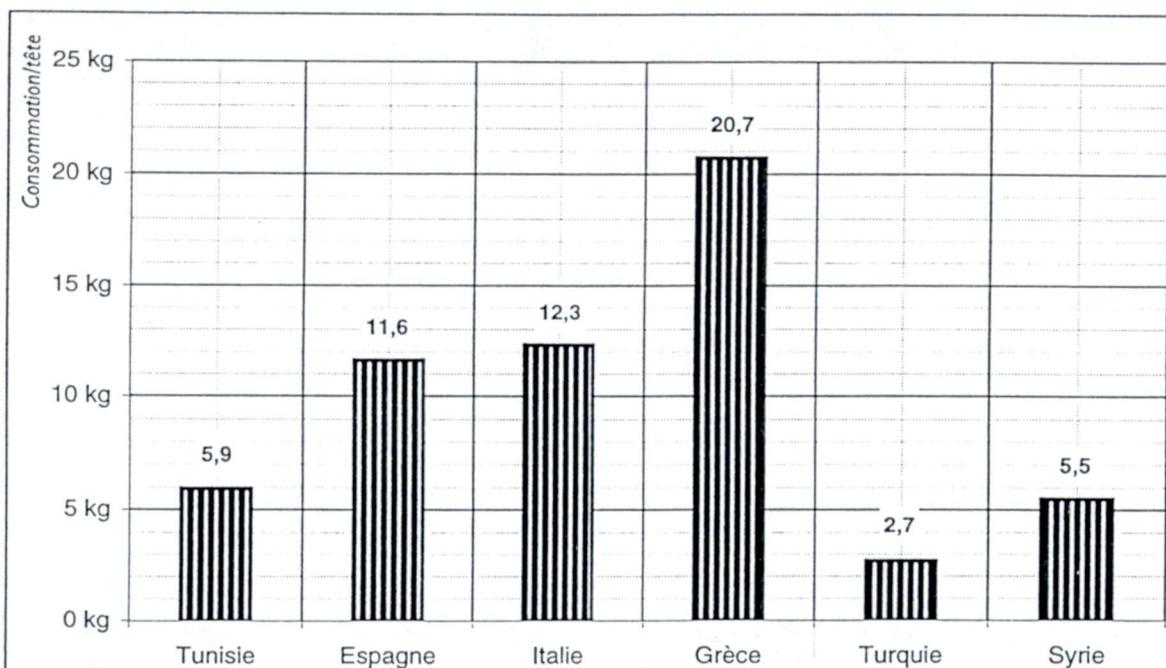
114. Les marchés intérieurs des pays de référence retenus sont très différents. La consommation par tête d'habitant d'huile d'olive dans ces pays varie d'un rapport de 1 à 10 (2,7 kg par habitant en Turquie contre 20,7 kg par habitant en Grèce). Deux facteurs peuvent expliquer ce phénomène :

- la volonté d'orienter la production d'huile d'olive vers l'exportation ;
- le degré de prédominance de l'huile d'olive dans la consommation intérieure d'huiles alimentaires.

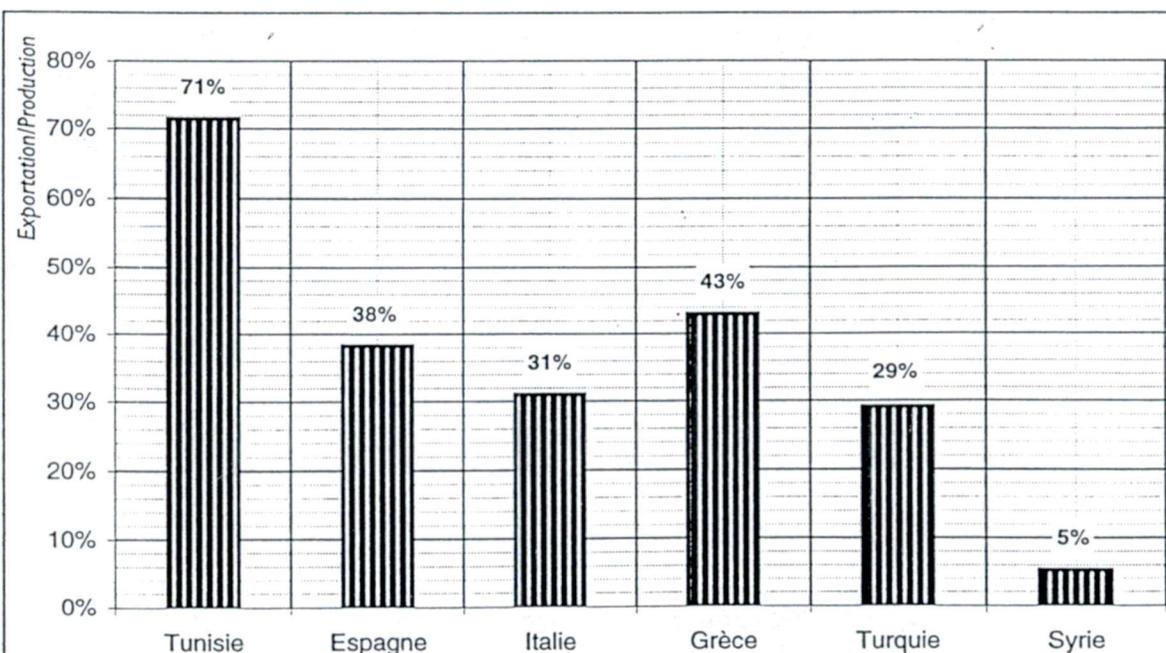


115. La comparaison entre les pays de référence fait ressortir que la Tunisie est le pays le plus spécialisé dans l'exportation d'huile d'olive. L'effort d'exportation fourni par la Tunisie mesuré par le rapport Exportation/Production est de 71 % et dépasse largement celui des autres pays. Les deux graphiques suivants illustrent le niveau de consommation unitaire d'huile d'olive et l'effort d'exportation pour les différents pays retenus (moyenne de la quinquennie 1993/94-1997/98) :

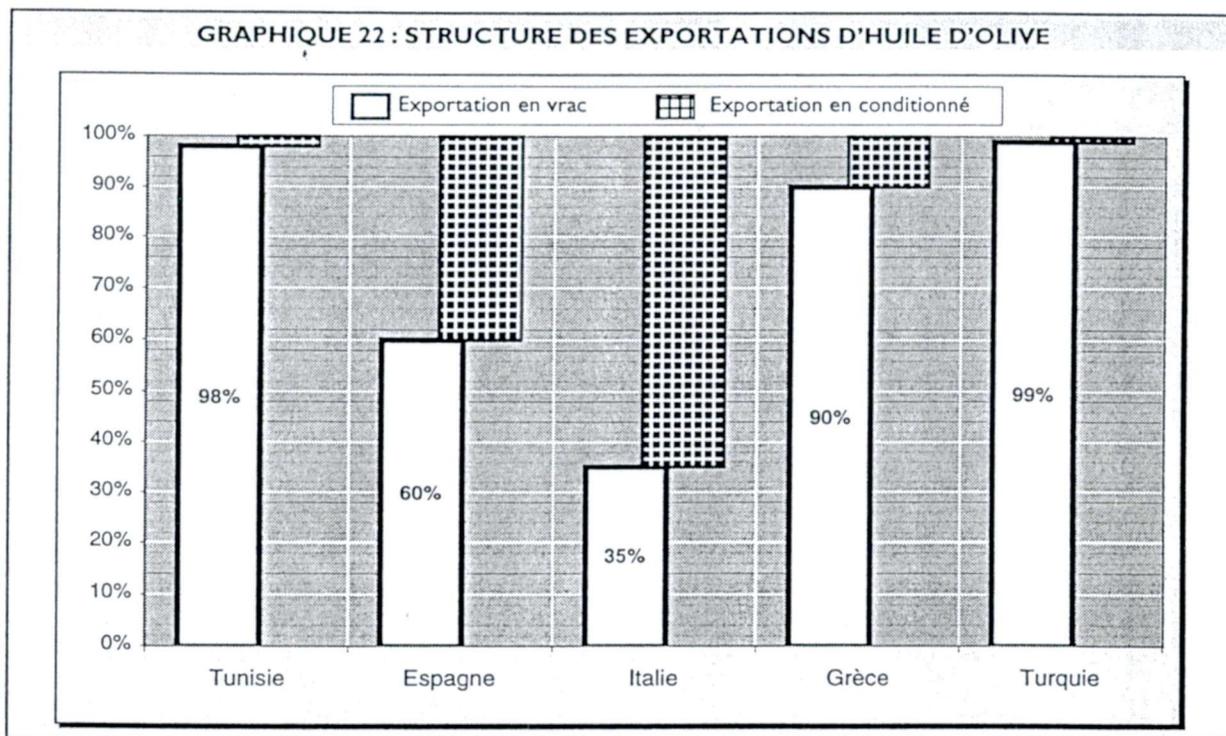
GRAPHIQUE 20 : CONSOMMATION PER CAPITA D'HUILE D'OLIVE



GRAPHIQUE 21 : EFFORT D'EXPORTATION D'HUILE D'OLIVE : COMPARAISON INTERNATIONALE



116. La présentation de l'huile d'olive à l'exportation et par conséquent la valeur ajoutée réalisée dans le pays exportateur diffèrent d'un pays à un autre. On constate d'une part que l'exportation de huile d'olive vierge conditionnée concerne 65 % des exportations de l'Italie et entre 40 % et 45 % des exportations de l'Espagne et d'autre part une quasi absence des exportations tunisiennes conditionnées : la Tunisie exporte seulement 2 % de son huile conditionnée. Cette proportion est très faible et il est nécessaire de l'améliorer. Le graphique suivant illustre la structure des exportations selon la nature de la présentation (moyenne de la quinquennie 1993/94-1997/98) :



117. Concernant les importations d'huile d'olive, on relève les caractéristiques suivantes :

- l'importation d'huile d'olive est prohibée en Tunisie ;
- l'Italie est un pays fortement importateur, avec plus 300 000 tonnes par an. Les importations italiennes s'effectuent essentiellement en vrac et profitent de la valeur ajoutée du conditionnement ;
- l'Espagne constitue aussi un important importateur avec 77 000 tonnes. Ces importations concernent aussi de l'huile en vrac.

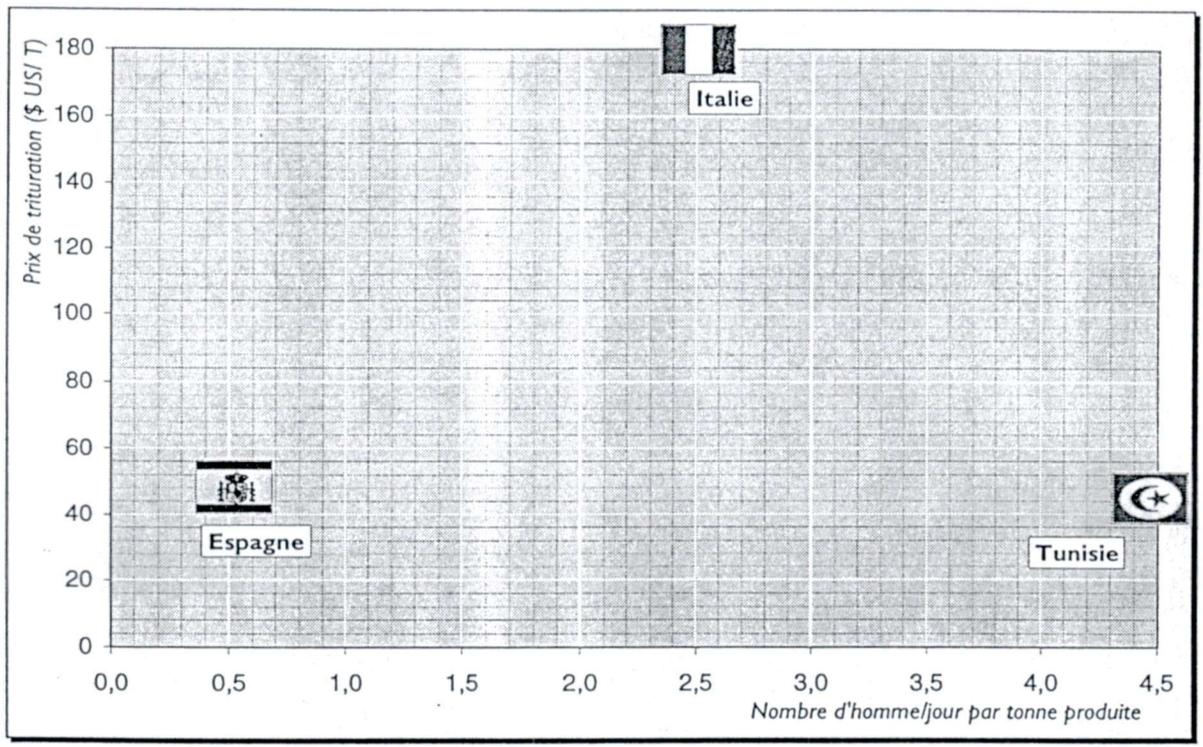
2.4.1.2 LES COÛTS DE PRODUCTION

118. L'étude menée en 1998 par le Ministère de l'Agriculture intitulée « Les ajustements stratégiques en vue d'une meilleure compétitivité de l'agriculture tunisienne » a montré que la production d'olives à huile est économiquement très rentable en Tunisie. Le coût en ressources intérieures étant inférieur à 0,5. Notons toutefois que ce niveau de rentabilité ne tient pas compte du coût de remplacement des arbres. En termes d'opportunité de répartition régionale, la rentabilité de l'oléiculture est validée notamment pour les régions du Sahel, de Sfax et Sidi Bouzid et elle est absente à Gabès (en irrigué) et à Nabeul.

119. Concernant les coûts de la transformation industrielle (trituration), le prix payé par tonne triturée est très élevé en Italie : il arrive à 180 \$ US/T. Tandis qu'en Espagne ou en Tunisie, ce tarif se situe à environ 45 à 50 US \$ par tonne. Cela est révélateur d'une bonne position sur le plan du coût réel de trituration pour ces deux derniers pays. Toutefois, une comparaison plus significative des coûts de production devrait tenir compte de la quantité du travail contenue dans le produit.

120. Dans ce sens, le ratio nombre d'hommes/jour par tonne d'huile produite nous donne une vision différente. Ainsi, tandis qu'en Espagne il faut 0,52 hommes-jour pour produire une tonne d'huile et en l'Italie 2,5 hommes-jour/tonne, la Tunisie affiche un ratio très élevé, de 4,5 hommes-jour par tonne d'huile produite. A notre avis cela représente un grand problème pour la compétitivité future du secteur de l'huile d'olive qui est basée aujourd'hui sur le faible coût de la main d'œuvre locale, mais à terme et dans la perspective de convergence des conditions sociales entre les deux rives de la Méditerranée, cet élément de compétitivité s'avère éphémère et très fragile. Le graphique suivant illustre le positionnement de l'Espagne, de l'Italie et la Tunisie selon ces ratios de coût de production :

GRAPHIQUE 23 : ESPAGNE, ITALIE ET TUNISIE : RATIOS DE COÛT DE PRODUCTION



121. Les coûts de production et la structure du prix de revient de l'huile d'olive en Tunisie n'ont pas fait l'objet d'études scientifiques et rigoureuses récentes¹. Toutefois, et afin de présenter des repères de comparaison entre les coûts de production en Tunisie et en Europe, nous retenons la structure du coût de production de l'huile d'olive en Tunisie, telle qu'elle ressort de l'étude du Ministère de l'Agriculture (DGPDIA) d'octobre 1998 intitulée « Étude sur la commercialisation de l'huile d'olive ». Cette structure sera comparée à une structure du prix de revient constatée en Espagne².

122. La structure du prix de production est ventilée comme suit :

- Production d'olive : comportant les coûts de la main d'œuvre (taille, et l'ensemble des opérations culturales sauf la cueillette), le travail du sol (labour, application d'herbicides et d'engrais, et entretien de machinerie), la fumure, la cueillette (main d'œuvre et machinerie), la collecte et le transport et l'amortissement du matériel ;
- Trituration
- Transport et stockage de l'huile d'olive (pendant une période de 8 mois)
- Conditionnement en bouteilles de 1 litre

¹ Une étude commandée par l'ONH portant sur les coûts de production de l'huile d'olive est en cours d'élaboration.

² Élaborée par l'expert international participant à la présente étude sur la base d'une compilation d'informations et de données espagnoles.



Les tableaux et le graphique suivants présentent respectivement la structure du prix de revient d'une tonne d'huile d'olive en Tunisie, la même structure pour le cas de l'Espagne et puis une illustration graphique de comparaison des deux structures de prix :

TABLEAU 21 : STRUCTURE INDICATIVE DU COÛT DE PRODUCTION D'UNE TONNE D'HUILE D'OLIVE EN TUNISIE (EN \$ US)

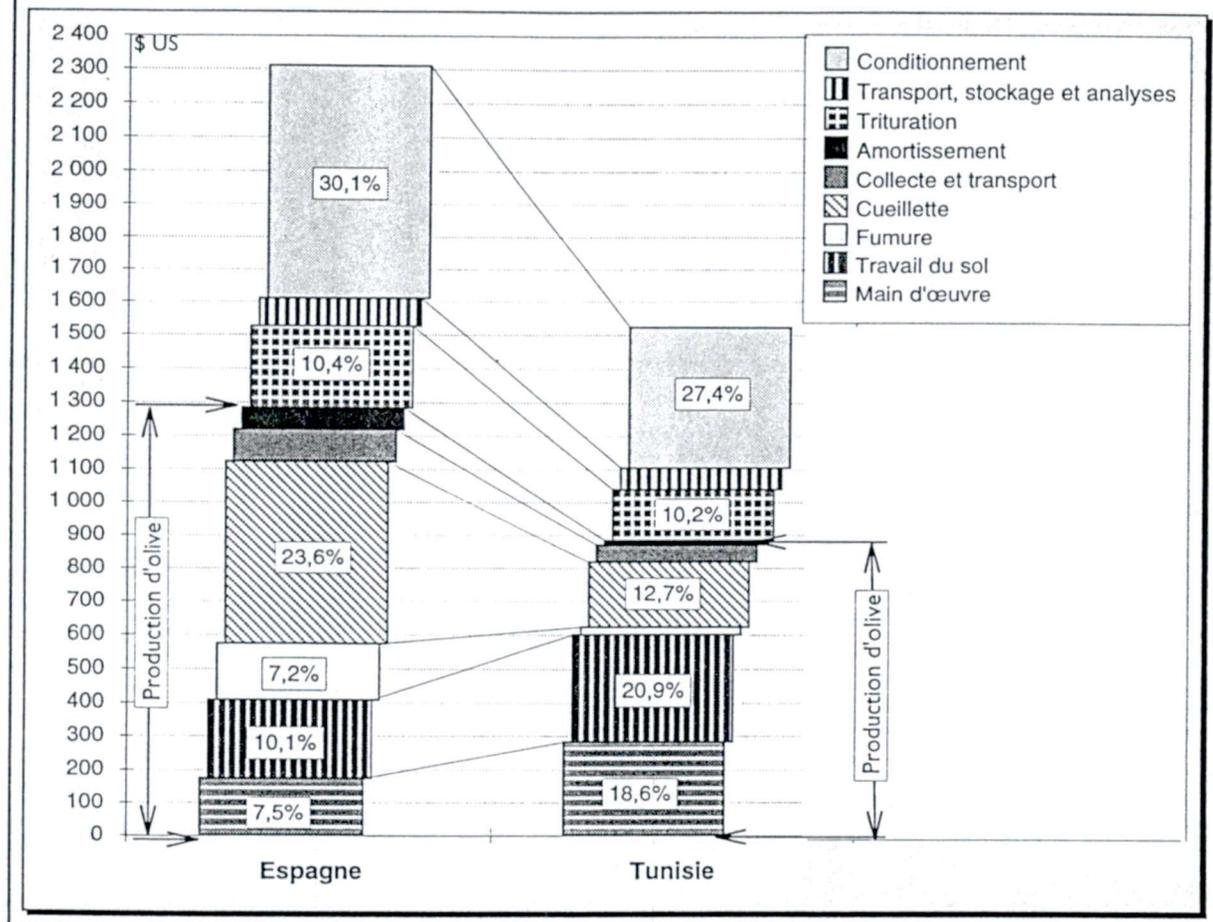
Structure de coût de production d'une tonne d'huile d'olive	Huile en vrac		Huile conditionnée	
	Montant	Structure	Montant	Structure
Production olive				
Main d'œuvre	283	23,6%	283	16,5%
Travail du sol	318	26,5%	318	18,5%
Fumure	23	1,9%	23	1,3%
Cueillette	194	16,2%	194	11,3%
Collecte et transport	54	4,5%	54	3,1%
Amortissement	13	1,1%	13	0,8%
Coût olive rendu huilerie	885	73,8%	885	51,6%
Trituration	155	12,9%	155	9,0%
Coût de l'huile à l'huilerie	1 040	86,7%	1 040	60,6%
Transport	13	1,1%	13	0,8%
Stockage	42	3,5%	42	2,4%
Frais d'analyse et de dégustation	5	0,4%	11	0,6%
Coût de l'huile en vrac	1 100	91,7%	1 106	64,5%
Conditionnement			417	24,3%
Coût de l'huile conditionnée			1 523	88,8%
Exportation				
Frais d'analyse	20	1,7%	40	2,3%
Taxe	22	1,8%	28	1,6%
Mise à FOB	58	4,8%	124	7,2%
Coût de l'huile FOB	1 200	100,0%	1 715	100,0%

Source : D'après DGPDIA, « Étude sur la commercialisation de l'huile d'olive », CNEA/GRESSARD, octobre 1998

TABLEAU 22 : STRUCTURE INDICATIVE DU COÛT DE PRODUCTION D'UNE TONNE D'HUILE D'OLIVE EN ESPAGNE (EN \$ US)

Structure de coût de production d'une tonne d'huile d'olive	Huile en vrac		Huile conditionnée	
	Montant	Structure	Montant	Structure
Production olive				
Main d'œuvre	174	10,8%	174	7,5%
Travail du sol	235	14,6%	235	10,1%
Fumure	166	10,3%	166	7,1%
Cueillette	548	34,0%	548	23,6%
Collecte et transport	96	6,0%	96	4,1%
Amortissement	65	4,0%	65	2,8%
Coût olive rendu huilerie	1 284	79,7%	1 284	55,3%
Trituration	242	15,0%	242	10,4%
Coût de l'huile à l'huilerie	1 526	94,7%	1 526	65,7%
Transport	20	1,2%	20	0,9%
Stockage	52	3,2%	52	2,2%
Frais d'analyse et de dégustation	13	0,8%	25	1,1%
Coût de l'huile en vrac	1 611	100,0%	1 623	69,9%
Conditionnement			700	30,1%
Coût de l'huile conditionnée			2 323	100,0%

GRAPHIQUE 24 : COÛT DE PRODUCTION D'UNE TONNE D'HUILE D'OLIVE, COMPARAISON ENTRE LA TUNISIE ET L'ESPAGNE



123. Il ressort de ces données et de cette comparaison les conclusions suivantes :

- la production d'huile d'olive en Tunisie affiche un niveau de compétitivité très appréciable par rapport au premier producteur mondial qu'est l'Espagne. Les coûts en Tunisie représentent les deux tiers des coûts espagnols : la production d'un kg d'huile d'olive conditionné en bouteille coûte en Tunisie 1,5 \$ US environ contre 2,3 \$ US en Espagne ;
- la compétitivité de la Tunisie est variable selon les stades de production :
 - ⇒ au niveau de l'entretien de l'olivieraie et du travail du sol, les coûts tunisiens dépassent de près de 50 % les coûts espagnols (601 \$ US par tonne d'huile en Tunisie contre 409 \$ US/T en Espagne) ;
 - ⇒ l'oléiculture en Tunisie se caractérise par une très faible utilisation d'engrais et de fertilisants : les coûts en fumure sont dérisoires en Tunisie par rapport à ceux observés en Espagne (23 \$ US par tonne d'huile en Tunisie contre 166 \$ US/T en Espagne) ;
 - ⇒ pour les différents autres stades de production (cueillette, trituration et mise en bouteille), les coûts tunisiens sont plus compétitifs que ceux observés en Espagne.

2.4.1.3 LES POLITIQUES DE SOUTIEN

124. Pour l'Union européenne, la réglementation régissant l'Organisation commune du marché (OCM) de l'huile d'olive fut établie le 10 novembre 1966 dans le cadre de la politique agricole commune (PAC). Cette réglementation s'articulait autour de sept éléments :



- 1) un régime des prix : le prix indicatif à la production, le prix d'intervention et le prix représentatif du marché ;
- 2) des restitutions à l'exportation (limitées depuis l'engagement pris par l'UE dans le cadre des accords du GATT de réduire le soutien à l'exportation) ;
- 3) une aide à la production ;
- 4) une aide à la consommation (abolie dernièrement) ;
- 5) une intervention sous forme de stockage privé ;
- 6) des restitutions aux conserveries ;
- 7) des mesures spécifiques pour stimuler la consommation d'olives de table, et pour permettre la régulation de l'offre, notamment à travers le financement du stockage.

125. La Commission européenne a présenté le 16 juillet 1997 une communication intitulée « Agenda 2000 » qui définit les perspectives de l'Union européenne pour la période 2000-2006. Quatre objectifs y sont intégrés : réforme de la PAC, réforme des Fonds Structurels, cadre financier et élargissement de l'Union européenne. La réforme de la politique agricole commune décidée lors du Conseil européen de Berlin en mars 1999 vise à préparer l'agriculture européenne aux défis internes et externes. Cette réforme favorise une agriculture plus compétitive mais aussi plus respectueuse de l'environnement. Elle marque également une étape supplémentaire vers une politique de soutien des agriculteurs plutôt que des produits, et de rémunération non seulement de la production des agriculteurs mais aussi de leur contribution supplémentaire en faveur de la société.

126. En février 1997, la Commission européenne a présenté un rapport sur le régime communautaire de l'huile d'olive, qui est un sujet conflictuel, notamment entre certains États membres producteurs du pourtour méditerranéen. Dans le cadre de la réforme de la PAC proposée, en juillet 1997, par « Agenda 2000 », seule une future « proposition plus précise » de la Commission était annoncée au sujet de l'huile d'olive. Le 18 mars 1998, la Commission suggérait ainsi la mise en place d'un régime transitoire, applicable du 1^{er} novembre 1998 au 31 novembre 2001, en attendant une réforme définitive, conditionnée à l'obtention de données fiables sur le nombre d'arbres et les surfaces cultivées dans les pays producteurs. La Commission souhaitait également supprimer les aides à la consommation et aux petits producteurs qui ont été, à son sens, d'importantes sources de la fraude aux primes communautaires observée dans ce secteur.

127. La période du régime transitoire permettra d'éliminer un certain nombre de dysfonctionnements qui ont perturbé le marché, et de procéder à une analyse approfondie du secteur en vue de préparer une réforme plus fondamentale pour 2001. Comme les autres réformes entreprises dans le cadre de la PAC, ces mesures visent à rendre le secteur plus compétitif par un meilleur équilibre entre l'offre et la demande. Elles ont également pour objectif d'améliorer la qualité de l'huile d'olive. De plus, le nouveau régime sera caractérisé par une simplification de la réglementation et une plus grande efficacité des contrôles.

128. Les mesures adoptées augmentent de 31,6 % la Quantité Maximale Garantie (QMG), qui s'établit à partir de la campagne 1998/99 à 1 777 261 tonnes. En ce qui concerne le montant de l'aide perçue par les producteurs, il est en revanche réduit de 5 %. En outre, il est établi qu'après le 1^{er} novembre 2001, l'aide à la production ne pourra bénéficier qu'aux huiles issues d'oliveraies plantées avant le 1^{er} mai 1998, sauf cas exceptionnels prévus par le règlement. Cette mesure permettra d'éviter le phénomène de plantations spéculatives, qui a représenté par le passé un facteur d'instabilité dans le marché de l'huile d'olive. Le règlement prévoit par ailleurs :

- la répartition de la QMG en Quantités nationales garanties (QNG) parmi les pays producteurs, afin de mieux responsabiliser les producteurs qui dépassent la QMG ;
- la possibilité d'utiliser une partie des QNG pour le secteur des olives de table ;

- l'élimination du système d'aide à la production établissant une distinction entre les petits producteurs (dont la production est inférieure à 500 kg) et les autres, ce système s'étant révélé difficile à contrôler ;
- la suppression de l'aide à la consommation, dont l'impact actuel est peu probant ;
- l'amélioration du stockage privé en tant qu'intervention visant la stabilisation du marché, et la suppression des achats publics d'intervention.

129. La QMG a été augmentée afin de tenir compte des capacités d'absorption du marché communautaire et du développement des marchés internationaux. La QMG est fixée à 1 777 261 tonnes, dont :

- 760 027 tonnes pour l'Espagne,
- 543 164 tonnes pour l'Italie,
- 419 529 tonnes pour la Grèce,
- 51 244 tonnes pour le Portugal et
- 3 297 tonnes pour la France.

130. En raison de la grande variabilité des récoltes du secteur de l'huile d'olive, dans le cas où un État membre n'aurait pas atteint sa QNG, le Conseil prévoit que cet État puisse ajouter 80 % de la part de sa QNG non utilisée à la QNG de la saison suivante. Les 20 % restants seront redistribués pendant la campagne en cours aux États membres qui auront dépassé leur propre QNG. Cette redistribution représente un élément de solidarité pour l'Union européenne, et permet que des États membres ayant eu une production trop abondante n'aient pas à trop souffrir d'un abattement de leur aide, alors que d'autres États membres n'auraient pas atteint leurs limites de production.

131. Les dépenses communautaires supplémentaires occasionnées par l'augmentation des QMG seront compensées, outre par une réduction de l'aide, par une simplification et une rationalisation de certaines mesures qui s'étaient révélées problématiques. Notamment, les mesures suivantes ont été supprimées :

- L'aide spécifique en faveur des petits producteurs a été supprimée. En effet, la gestion de cette aide, qui avait été introduite dans le but de libérer des ressources pour mieux contrôler les grands producteurs assurant 75 % de la production totale, s'était révélée très difficile à assurer : il arrivait notamment qu'une huile fasse deux fois l'objet d'une aide, une première fois sous la forme d'une aide forfaitaire aux petits producteurs, et une seconde fois au titre de l'aide pour les autres producteurs.
- L'aide à la consommation est également supprimée. Elle avait été introduite à l'origine afin de réduire l'écart entre le prix de l'huile d'olive et celui d'autres huiles végétales. Toutefois, l'aide à la consommation a progressivement été réduite de 80 %, et les économies générées par cette réduction ont été affectées à l'aide à la production. Dorénavant, elle sera donc totalement supprimée en raison de l'importance des moyens de contrôle qui se sont avérés nécessaires à son application, de sa gestion peu aisée et du peu d'effets qu'elle produit sur la consommation.
- Le système de l'achat à l'intervention est remplacé par un système de stockage privé, moyennant l'octroi d'une prime. Le mécanisme des achats publics à l'intervention est peu adapté au secteur de l'huile d'olive puisque, malgré les QNG et malgré les freins aux plantations nouvelles, un déséquilibre demeure entre la production et la consommation. Ensuite, ces dernières années, le transfert d'une bonne part de l'aide à la consommation vers l'aide à la production a fait augmenter cette dernière de 66 %; la garantie apportée par le prix à l'intervention est donc devenue moins importante, tout en continuant néanmoins à représenter une incitation à la production, indépendamment de l'équilibre du marché. Enfin, la gestion des stocks par les pouvoirs publics est difficile à réaliser et n'offre pas les garanties requises en matière de qualité du produit.

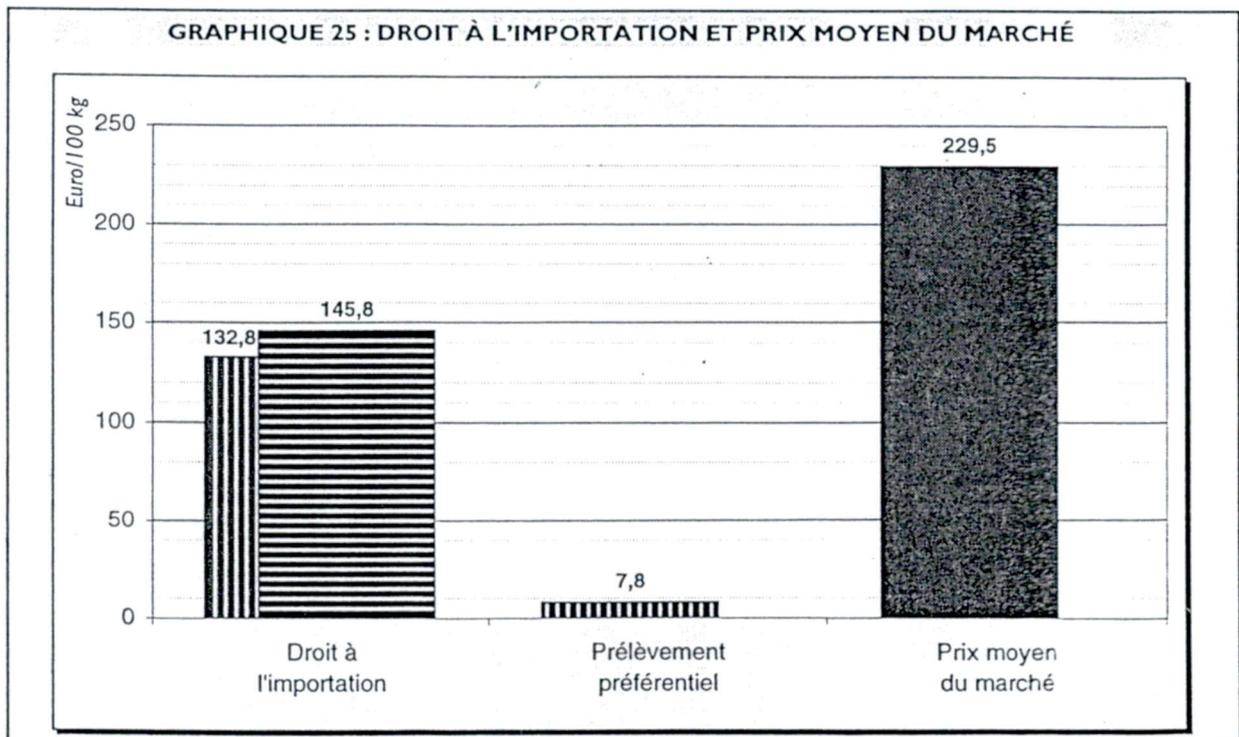
132. En guise de conclusion on peut dire que les prix d'intervention qui ont longtemps constitué une source de sécurité pour les producteurs européens d'huile d'olive sont actuellement délaissés et remplacés par un soutien direct à la production et par une aide au stockage privé en cas de constatation de difficultés de commercialisation. De même, l'aide à la consommation d'huile d'olive conditionnée a disparu à partir de la campagne 1998/99. D'une manière générale, la dernière réforme de l'OCM apporte une réduction globale d'environ 10 % des subventions accordées :

- l'aide à la production est passée de 154,4 Euro/100 kg d'huile en 1995/96 à 126,5 Euro/100 kg d'huile ;
- l'aide à la consommation qui s'établissait en 1987/88 à 77 Euro/100 kg d'huile, puis à 12,1 Euro/100 kg d'huile en 1995/96, a été abolie en 1998/99 ;
- les restitutions à l'exportation qui portaient sur un maximum de 145 000 tonnes ne concernent plus que 115 000 tonnes à partir de 1998/99.

133. Au delà de 2001, l'OCM en matière d'huile d'olive demeure non définie et imperceptible. Toutefois, la tendance vers une plus grande libéralisation du marché et la recherche d'une meilleure compétitivité de l'huile d'olive européenne constitue une orientation de base et inéluctable de l'évolution des politiques d'interventions européennes en matière d'huile d'olive. Cette orientation ne manquera pas d'améliorer le positionnement de la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne qui aura à affronter une huile européenne désormais de moins en moins subventionnée et soutenue aussi bien sur le marché européen que sur les marchés extra-européens.

2.4.1.4 LES PROTECTIONS TARIFAIRES ET NON TARIFAIRES

134. La protection du marché européen d'huile d'olive demeure basée sur le système de prélèvement. La Tunisie bénéficie jusqu'à fin 1999 d'un prélèvement préférentiel de 7,8 Euro au 100 kg pour le quota de 46 000 tonnes. Les huiles d'olives importées dans les pays de l'UE hors contingent sont soumises au tarif extérieur commun. Le graphique suivant illustre le niveau des prélèvements comparés au prix représentatif moyen du marché durant la campagne 1996-97 :





135. À travers l'examen des droits d'importation appliqué par l'UE et du prélèvement préférentiel accordé à la Tunisie dans le cadre du contingent de 46 000 tonnes et des prix pratiqués et des subventions accordées, nous pourrions retenir les indicateurs suivants :

- en régime normal (hors contingent à traitement préférentiel) l'huile d'olive est soumise à son entrée au marché européen à un prélèvement variant entre 132,8 Euro/100 kg à 145,8 Euro/100 kg ;
- en comparant avec le prix représentatif moyen du marché constaté en 1996-97, le niveau de prélèvement appliqué correspond à un équivalent droit de douane de plus de 60 % ;
- le prélèvement préférentiel accordé à la Tunisie dans le cadre du contingent de 46 000 tonnes constitue une exception permettant de réduire sensiblement les droits de 94 % ce qui correspond à un droit de douane de l'ordre de 3 % ;
- les aides à la production représentent environ 58 % du prix représentatif moyen du marché.

2.4.1.5 LE MARKETING

136. En ce qui concerne le marketing, les différences sont notables. Dans les pays producteurs de l'Union européenne, l'exportation de l'huile d'olive vierge extra s'effectue en conditionnée et surtout avec des marques propres. Le nombre de marques existantes est très élevé dans les pays européens. En Tunisie, les marques commerciales sont rares sur le marché local et absentes à l'exportation. L'huile d'olive tunisienne n'aura pas d'existence propre sans la réunion de trois conditions indispensables : la production d'huile de qualité, le conditionnement et les marques commerciales.

137. Les labels de qualité constituent un moyen important pour la promotion de l'huile d'un pays ou d'une région. On n'a pas trouvé de données fiables des autres pays, mais dans le cas de l'Espagne, il existe 4 labels de qualité qui sont appliqués aux huiles d'olive. Un au niveau national et trois au niveau régional.

138. Les appellations d'origine contrôlée (A.O.C.) se développent très rapidement dans les pays communautaires. Ainsi, l'Espagne qui n'avait que deux AOC à la fin des années 80 dispose aujourd'hui de 12 AOC, dont six consolidées, et six en période transitoire. L'Italie a fait une proposition à la Communauté européenne de 12 appellations d'origine contrôlée et la Grèce a proposé 27 A.O.C. C'est-à-dire, il y a une forte tendance à l'établissement des appellations d'origine contrôlée qui garantissent les origines et la/les variété(s), et respectent des normes strictes de qualité, et par conséquent donnent confiance aux consommateurs, ce qui permet de fidéliser les marchés.

139. Les appellations d'origine contrôlée donnent aussi confiance au consommateur sur le plan de la sécurité alimentaire. Les AOC ont l'obligation d'établir un règlement de contrôle de toutes les étapes de la production dans le cadre du strict respect des méthodes et normes de production de l'huile.

140. En matière d'instauration du label de qualité, la Tunisie dispose d'un atout considérable. Il s'agit de l'Office Nationale d'Huile qui est incontestablement un organisme très prestigieux au niveau national comme international doté des ressources matérielles et humaines nécessaires. L'ONH devrait être considéré comme un acteur principal de l'instauration et de la promotion du label de qualité tunisien. Il pourra contribuer à la mise en place d'un organisme de contrôle et de certification délivrant les certificats aux huiles de qualité extra vierges, en conformité avec les normes du Conseil Oléicole International. C'est une condition importante pour pénétrer les marchés d'exportation, fondamentalement ceux d'Europe, des États-Unis et des pays importateurs d'Asie, avec un carnet de qualité et obtenir la fidélité des clients en dehors de la Tunisie.

2.4.2 LES RESSOURCES HUMAINES

141. En Tunisie, la main d'œuvre employée dans l'oléiculture est estimée à 40 millions de journées de travail par an, ce qui correspond à 160 000 emplois permanents. L'emploi dans l'oléiculture est d'autant plus valorisé qu'il intervient à un moment de l'année où d'autres secteurs débauchent de la main d'œuvre (tourisme, BTP, commerce,...). En effet, la pointe des besoins en main d'œuvre se situe en hiver, ce qui est d'une complémentarité précieuse par rapport à d'autres cultures et à d'autres activités.

142. Les activités de trituration emploient près de 20 000 personnes durant les trois mois de la campagne. Les emplois permanents sont rares et ne sont constatés que chez certaines huileries de taille importante. Les emplois permanents concernent rarement les postes techniques et le plus souvent des postes administratifs.

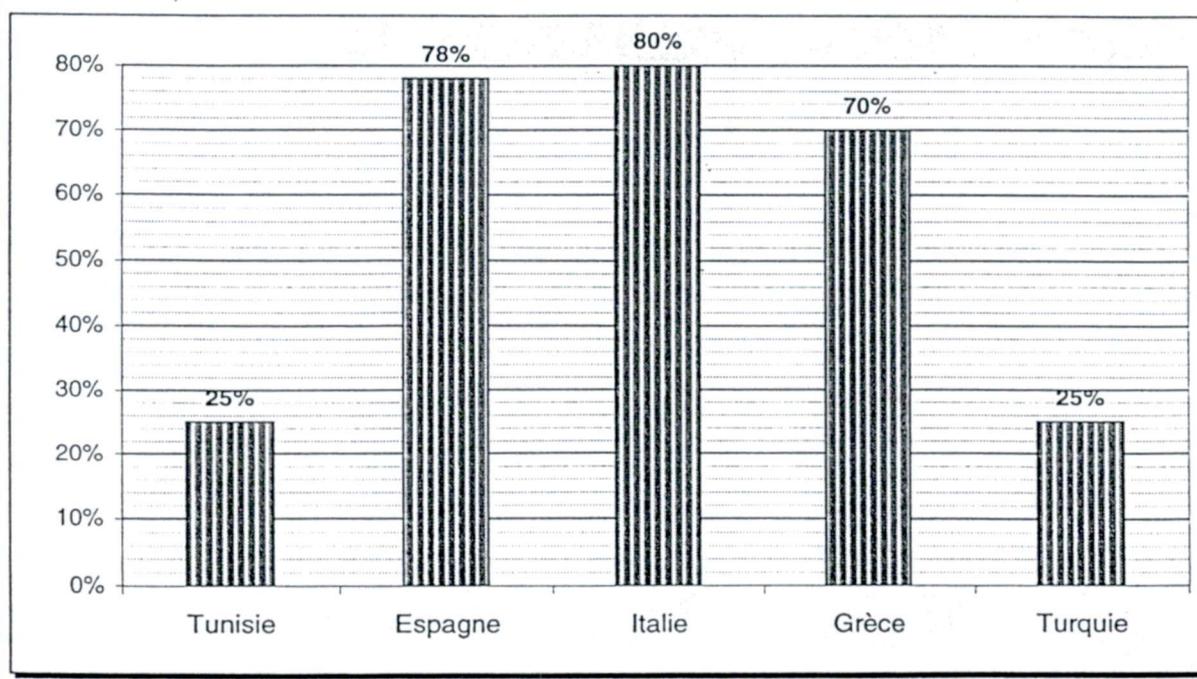
143. La formation de cadres est essentielle pour un développement harmonieux dans n'importe quel secteur agroalimentaire et plus particulièrement celui de l'extraction de l'huile d'olive. Cette formation doit parvenir jusqu'aux agriculteurs, première étape de la production d'huile de qualité. La formation au niveau communautaire est bonne dans les domaines essentiels, cependant, elle est faible pour la Tunisie et souvent inexistante dans les métiers clés de l'oléifaction.

2.4.3 DIAGNOSTIC TECHNIQUE

2.4.3.1 LA QUALITÉ ET L'INTÉGRATION

144. En ce qui concerne la qualité de l'huile d'olive produite, les différences sont remarquables : les pays de l'Union européenne produisent environ 75 % d'huile extra vierge, en Tunisie ou en Turquie cette proportion descend jusqu'à 25-30 %. La prépondérance d'huile de mauvaise qualité dans la production de l'huile d'olive en Tunisie constitue à notre avis le principal problème qui se pose pour la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne et qui nécessite d'être résolu. Le graphique suivant illustre la part moyenne de production d'huile extra vierge dans la production d'huile d'olive des pays de référence :

GRAPHIQUE 26 : PART MOYENNE DE PRODUCTION D'HUILE EXTRA VIERGE (MOYENNE 1993-98)



145. L'existence de laboratoires de contrôle en nombre suffisant est notamment vérifiée en Espagne et en Italie, tandis qu'en Tunisie l'absence d'installation et de procédure de contrôle constitue un handicap important. Le process de production est faiblement contrôlé en Tunisie ce qui est de nature à ne pas maîtriser les pertes d'huile dans les sous-produits, grignons et margines et surtout perte de qualité d'huile d'olive sans contrôle.

146. Il faut signaler qu'une composante importante de la rentabilité de l'activité de transformation des olives provient de la valorisation des sous produits. On constate en Tunisie des difficultés de valorisation commerciale de l'huile de grignons. Dans les pays communautaires, l'extraction d'huile d'olive de grignons est généralisée avec des conditions de rentabilité satisfaisantes.

2.4.3.2 LE STOCKAGE

147. La durée de la campagne oléicole est adéquate dans les pays communautaires, peut être un peu longue, mais en Tunisie, elle est excessivement longue. Cela signifie d'une part, une utilisation partielle du moyen productif de la capacité de trituration, et d'autre part une faible productivité de la cueillette et des durées d'attente constatées aussi bien au niveau des agriculteurs que dans les huileries avant la trituration du fruit. Le stockage d'olive est la principale source d'altération de la qualité de l'huile. En conséquence, il est très important de réduire la durée de la campagne.

148. La capacité de stockage de l'huile d'olive est suffisante dans les quatre pays analysés. Toutefois, l'information précise sur la qualité du stockage n'est disponible qu'en Espagne. Il est nécessaire de connaître à travers d'études précises et scientifiques, la structure réelle et les différentes caractéristiques quantitatives et qualitatives du secteur de transformation de l'huile d'olive pour pouvoir préconiser des mesures efficaces et opérationnelles.

2.4.3.3 LA CAPACITÉ DE PRODUCTION

149. La capacité de trituration théorique est comparable dans les pays analysés qui peuvent triturer la production moyenne d'olive en 25-35 jours. Mais l'utilisation réelle est différente à cause des particularités de la composition technique de l'outil de production dans chaque pays. Ainsi, tandis que l'Espagne, l'Italie et la Grèce ont environ 75-80 % de leurs capacités en chaînes continues, qui normalement travaillent 16-24 heures par jour, alors qu'en Tunisie, la part des chaînes continues est limitée à 31 % de la capacité installée.

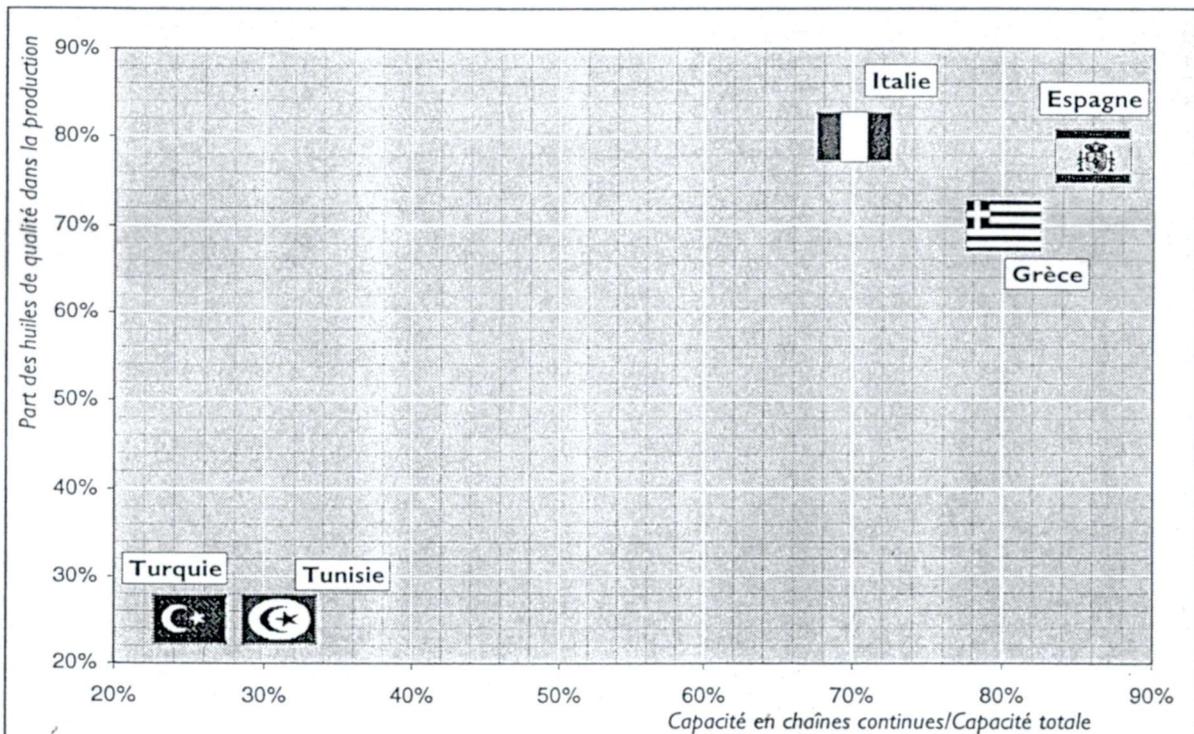
150. Cette réflexion nous amène à estimer que l'utilisation réelle de la capacité de trituration arrive à 65-70 % des chaînes continues, tandis que l'extraction par pression avec super-presses automatisées, descend jusqu'à 50-55 % et dans les cas des autres types de huileries (super-presse et surtout presses classiques) l'utilisation réelle n'est que de 30-40 %. Ainsi, la capacité réelle probable sera dans le cas espagnol capable de triturer la production moyenne de 3 290 000 tonnes d'olives dans 25-35 jours de campagne. Avec la même démarche, nous estimons que les italiens seront capables de triturer leur production moyenne de 2 515 000 tonnes d'olives en 40-45 jours, tandis que le secteur tunisien sera capable de triturer sa production moyenne de 729 000 tonnes d'olives durant une période minimale de 65 jours de travail effectif, sans interruption. À partir de ces résultats, on peut conclure qu'il est nécessaire de poursuivre l'effort de modernisation du secteur de transformation de l'huile d'olive en Tunisie. La capacité de trituration en chaînes continues pourra facilement doubler sans qu'on puisse parler de surcapacité.

151. Cependant, il est prioritaire de réaliser une étude précise et scientifique en s'inspirant de la méthodologie d'une étude similaire réalisée en Espagne, par le Ministère de l'Agriculture, dénommée « Plan d'assistance technique aux huileries » pour mettre en évidence la vraie structure et les caractéristiques réelles du secteur et surtout connaître les points critiques de perte de qualité, depuis l'arbre, qualité potentielle, jusqu'à l'huile dans le stockage, qualité réelle.

152. Le graphique suivant montre le positionnement de la Tunisie par rapport aux pays de référence selon deux critères : la production d'huile de qualité et la dotation en capacité de trituration en chaîne continue. Cela nous permet de retenir deux enseignements majeurs :

- la corrélation entre les deux paramètres (part d'huile de qualité (y) et part de la capacité en chaînes continues (x)) est manifeste : la fonction d'ajustement est la suivante : $y = 0,9516 x$ et le coefficient de détermination $R^2 = 0,9203$;
- la Tunisie, comme la Turquie, produit des huiles de qualité médiocre, l'amélioration de la qualité passe nécessairement par une modernisation de l'outil de production notamment à travers l'augmentation de la part des chaînes continues.

GRAPHIQUE 27 : PRODUCTION D'HUILE DE QUALITÉ ET MODERNISATION DE L'OUTIL DE PRODUCTION



2.4.3.4 LE CONDITIONNEMENT, L'ALTERNANCE ET L'AGRÉMENT TECHNIQUE

153. Les capacités de conditionnement de l'huile d'olive sont faibles en Tunisie par rapport à l'Espagne ou l'Italie. Cela signifie un manque de culture d'emballage de l'huile d'olive. Ainsi, il devient nécessaire de procéder à un changement progressif des habitudes traditionnelles pour parvenir à généraliser l'emballage dans le secteur même en ce qui concerne l'achat direct à partir des huileries. Cette recommandation est capitale dans le sens d'une amélioration des caractéristiques et de la qualité des huiles.

154. L'alternance dans la production est forte dans les pays du sud de la Méditerranée, ainsi, le ratio coefficient de variation est assez élevé en Tunisie et encore plus en Turquie. Les conditions climatiques sont déterminantes dans cette alternance. L'irrigation et les choix variétales ne s'avèrent pas suffisamment efficaces pour réduire l'alternance de la production.

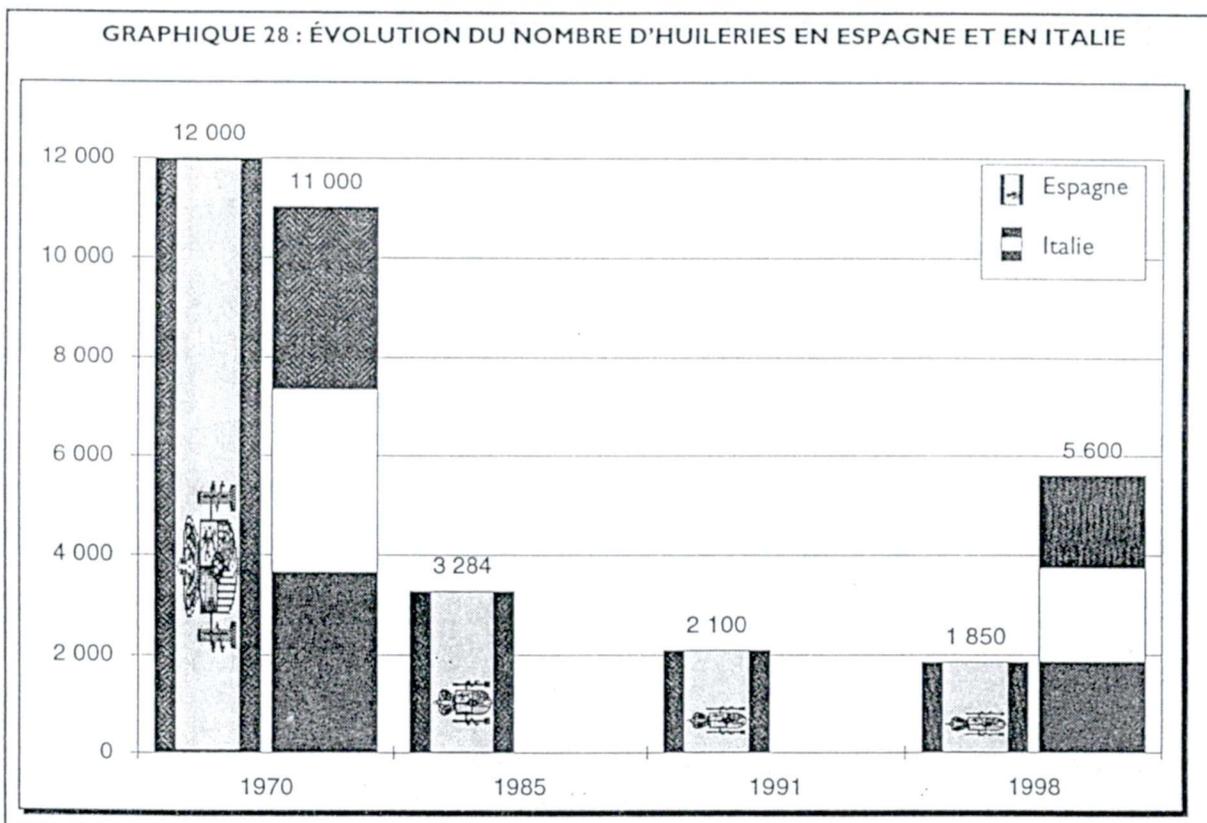
155. L'agrément des capacités des huileries avant création qui était jusqu'à une date récente inexistant en Tunisie est indispensable en Espagne et nécessaire en Italie. Cet agrément constitue une manière d'étudier, préalablement à l'investissement, les besoins de capacité de trituration en fonction de la production locale, de l'offre possible et d'équilibrer les dimensions des nouvelles huileries pour mettre en place une capacité journalière de transformation compatible avec le niveau de production.

2.4.3.5 ÉVOLUTIONS TECHNOLOGIQUES

156. Les techniques de trituration et d'extraction d'huile d'olive ont connu deux faits majeurs durant les trente dernières années :

- 1970 : Introduction sur le plan industriel du système de trituration avec chaînes continues par centrifugation de la pâte ;
- 1991 : Introduction, sur le plan industriel, du système continu à deux phases.

157. Des travaux de recherche et de compilation de données des firmes commerciales, nous ont permis de présenter quelques indications significatives des évolutions technologiques constatées en Espagne et Italie. Ces résultats sont présentés dans le graphique suivant :

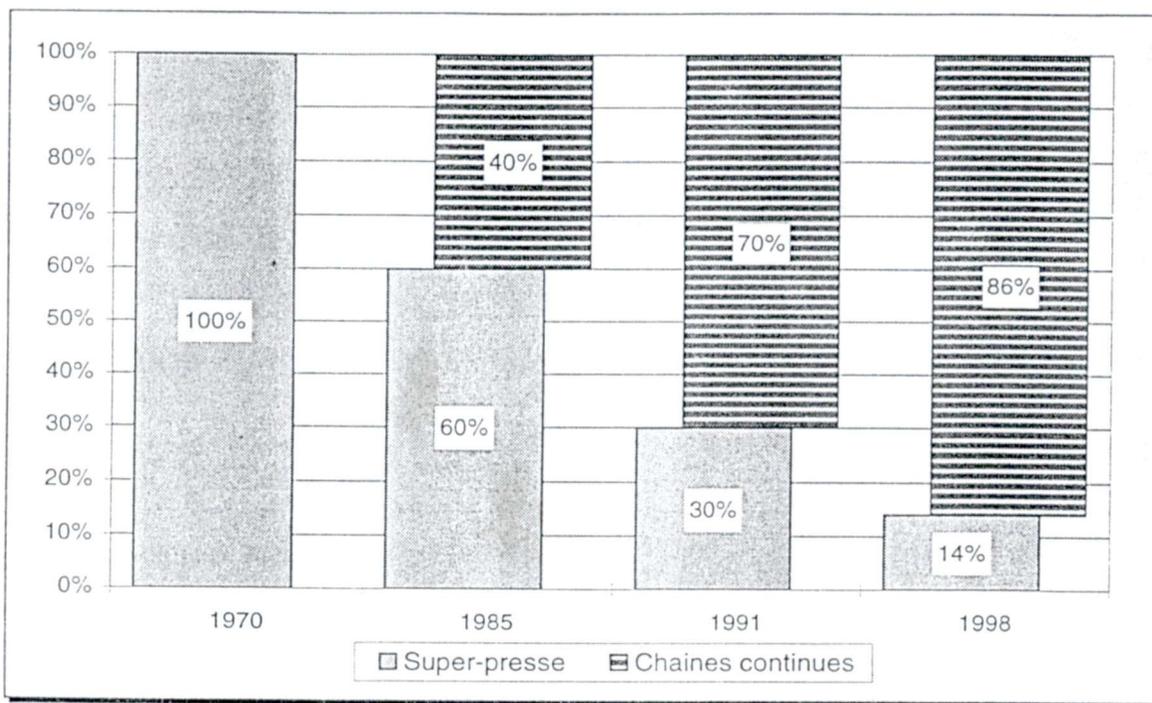


158. On constate que l'introduction du système en chaînes continues était à l'origine de la réduction du nombre d'huileries en Espagne (le nombre d'huileries a été divisé par 6,5) et en Italie (réduction de moitié). La diminution du nombre d'huileries n'a pas été aussi nette en Italie à cause d'une géographie différente de production. En effet, en Espagne la production d'olives est concentrée dans le Sud et l'Est du pays ce qui permet une concentration équivalente des capacités de trituration. En Italie, la production d'olive est répartie sur l'ensemble du territoire ce qui nécessite une dispersion géographique des capacités de trituration et par conséquent un nombre important d'huileries.

159. En l'espace de 30 ans, les chaînes continues se sont substituées progressivement au système de presse et représentent actuellement 70 % de la capacité italienne et 86 % de la capacité espagnole. Le graphique suivant illustre l'évolution de la structure de la capacité de trituration en Espagne depuis 1970 :

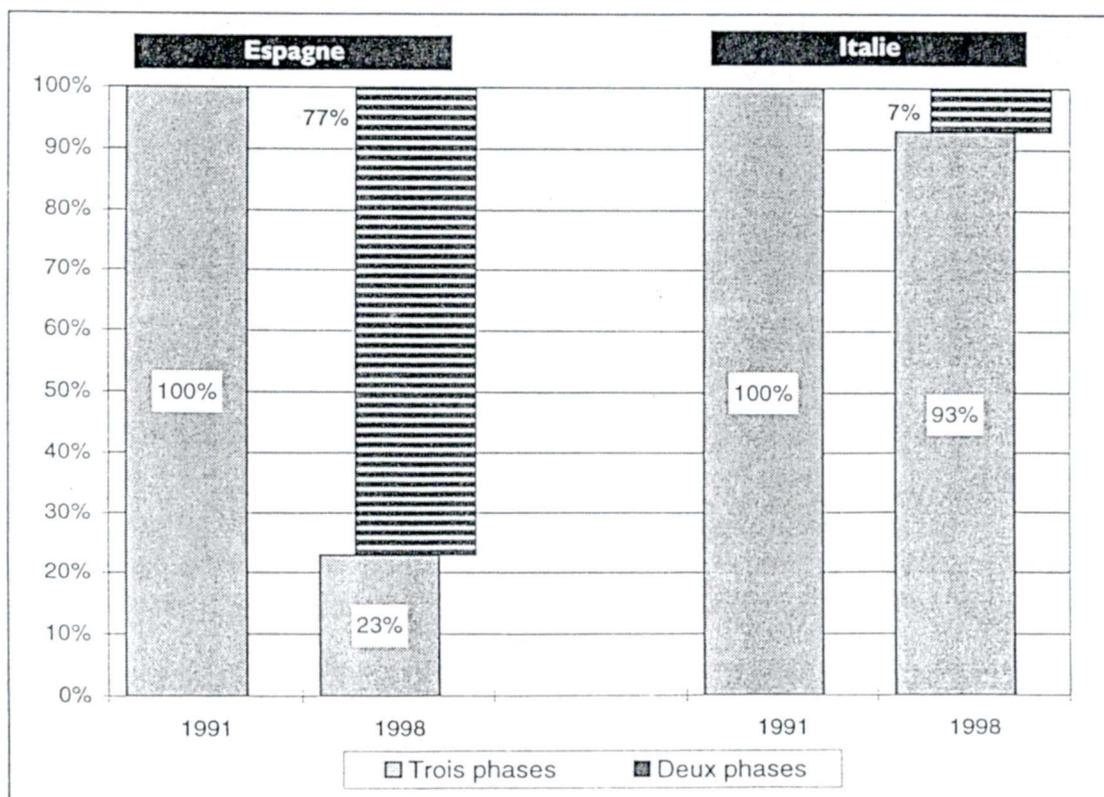


GRAPHIQUE 29 : ÉVOLUTION DE LA STRUCTURE DE LA CAPACITÉ DE TRITURATION ESPAGNOLE



160. Le système en deux phases introduit en 1991 a été adopté à grande échelle en Espagne (eu égard à ses avantages en termes de protection de l'environnement) alors qu'en Italie le système à trois phases demeure prépondérant.

GRAPHIQUE 30 : STRUCTURE COMPARÉE DU SYSTÈME EN CHAÎNE CONTINUE ENTRE L'ESPAGNE ET L'ITALIE





3. STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT ET PLAN D'ACTIONS

3.1 DIMENSIONS STRATÉGIQUES

161. Plusieurs études antérieures³ ont mis l'accent sur les dimensions sociales et économiques du secteur oléicole en Tunisie. L'oléiculture, l'oléifaction et les autres activités de transformation et de commercialisation des huiles alimentaires en Tunisie, compte tenu de l'importance des ressources qu'elles mobilisent et de la nature des besoins qu'elles satisfont, sont dotées d'un ensemble de finalités à caractère social qui pourraient être mise en évidence à travers l'examen des indicateurs suivants :

- les exploitants agricoles ayant des intérêts dans l'oléiculture représentent plus de 56 % du nombre total d'agriculteurs ; en fait, près d'un million de Tunisiens tirent tout ou partie de leur revenu de l'oléiculture ;
- la main d'œuvre employée dans l'oléiculture est estimée à 40 millions de journées de travail par an, ce qui correspond à des revenus de plus de 300 M DT. L'emploi dans l'oléiculture est d'autant plus valorisé qu'il intervient à un moment de l'année où d'autres secteurs débauchent de la main d'œuvre ;
- contrairement aux autres cultures en sec, l'oléiculture génère des revenus en saison hivernale ce qui crée une dynamique et une vivacité précieuses dans le monde rural durant la saison difficile ;
- l'huile d'olive est un produit non périssable, ce qui permet d'une part de se prémunir des spéculations ponctuelles et d'autre part de pouvoir étaler les ventes et donc les revenus sur une longue période.

162. Au niveau de l'économie nationale, deux principaux objectifs sont assignés au secteur oléicole : contribution à la croissance et l'exportation. Ces objectifs, de par leur nature, sont indissociables et sont aussi intimement liés aux objectifs sociaux du secteur. Le secteur oléicole est doté d'une dimension économique certaine et joue un rôle écologique non moins important. Ces dimensions pourraient être appréciées à travers les éléments suivants :

- l'oléiculture représente près de 30 % de la production de l'arboriculture et plus de 8 % de la valeur ajoutée totale de l'agriculture et de la pêche ;
- l'olivieraie tunisienne, qui couvre une superficie de près de 1,6 million d'hectares répartie sur presque toutes les régions du pays, représente un support idéal pour la diffusion spatiale et sociale des effets de la croissance dans le secteur agricole ;
- l'olivier est un arbre résistant aux maladies et peut pousser sur des sols pauvres, épuisés ou rocheux et dans plusieurs régions du pays ;
- la culture de l'olivier constitue le meilleur moyen de lutte contre l'érosion et la désertification ;

³ cf. Par exemple :

« Plan directeur pour la commercialisation des huiles en Tunisie », COMETE Engineering, Phase 1 (1989) et Phase 2 (1992) ;

« Perspectives de développement de l'agriculture tunisienne compte tenu des mutations internationales », COMETE Engineering, 1996

- compte tenu des faibles exigences de l'olivier en matière de pluviométrie et de richesse du sol, la culture de cet arbre valorise les zones les plus arides et les sols les plus pauvres où d'autres cultures sont généralement vouées à l'échec ; ainsi, dans plusieurs régions du pays, il est difficile d'envisager des spéculations de substitution à l'oléiculture qui demeure, pour un grand nombre d'agriculteurs, l'unique alternative possible ;
- la contribution de l'agriculture à l'effort d'exportation est redevable en premier lieu à l'huile d'olive qui est le premier produit agricole d'exportation et le quatrième bien générateur de devises pour le pays ; toutefois, la contribution de l'huile d'olive à l'objectif national d'exportation est en baisse ; l'exportation n'est donc plus un objectif en soi tant qu'elle ne constitue pas un facteur de valorisation de l'huile d'olive et de promotion de la production, contribuant ainsi à la consolidation des attendus sociaux rattachés au secteur.

163. Bien que la main d'œuvre constitue et continuera de constituer la principale composante du coût de production de l'huile d'olive, la compétitivité de la Tunisie en matière d'exportation d'huile d'olive ne semble pas très solide. Les coûts de production d'huile d'olive tunisienne bénéficient actuellement de l'avantage des investissements des générations précédentes. Cette situation commence à faire ressentir ses limites qui risquent d'affecter sensiblement la compétitivité des huiles tunisiennes. En effet, l'oliveraie tunisienne souffre du manque d'actions de régénération et de l'insuffisance et du renchérissement des travaux d'entretien. La persistance de cette situation ne manquera pas, à terme, de déstabiliser ce fragile équilibre.

164. La stratégie de développement oléicole doit être claire et inébranlable. Les difficultés conjoncturelles ne doivent en aucun cas mettre en cause des choix de développement. Si l'agriculture tunisienne est appelée à être compétitive, à sauvegarder l'environnement, à préserver les ressources rares, à promouvoir le monde rural, à créer des emplois et à exporter, c'est bien de l'oléiculture qu'il s'agira. S'il n'y a aucune équivoque sur la vocation oléicole de la Tunisie, il faudrait que les mécanismes mis en place aux différents niveaux de la filière permettent d'assurer la rentabilité financière de l'oléiculture qui constitue l'unique garant de la promotion et de la pérennité de l'activité.

3.2 CRÉNEAUX ET MARCHÉS PORTEURS

165. Les diverses analyses du marché international de l'huile d'olive et du positionnement de la Tunisie par rapport aux principaux producteurs mondiaux d'huile d'olive convergent toutes vers une conclusion capitale : l'huile d'olive ne peut se positionner sur le marché des huiles alimentaires qu'en tant que produit de qualité. La question ne se pose pas en Tunisie en termes de créneaux et de marchés porteurs, mais il s'agit de toute une culture de la qualité à instaurer dans le secteur de l'huile d'olive en Tunisie.

166. L'orientation vers la qualité constitue un préalable à toute action ou à tout programme de promotion à envisager pour le secteur. La promotion de la qualité comporte :

- Une nécessaire réhabilitation et un regain d'intérêt pour le marché local d'huile d'olive. Une approche dangereuse et destructrice a longtemps sévi dans le domaine de la promotion de la qualité dans différents secteurs : les impératifs de qualité ne sont évoqués que lorsqu'il s'agit d'exportation. Tout au contraire, et notamment pour les produits alimentaires, les impératifs de santé publique et l'instauration des traditions de la qualité nécessitent des exigences de qualité émanant avant tout du marché local. La transposition de cette démarche à l'exportation constitue une suite logique ;
- La production d'huile de qualité ne pourra être réalisée sans une augmentation et une modernisation de la capacité de trituration.

- La généralisation progressive du conditionnement de l'huile d'olive et de l'ensemble des huiles alimentaires.
- Instauration d'un label de qualité.

167. L'identification de nouveaux créneaux et la pénétration de nouveaux marchés, notamment les marchés extra-européens, constituent une entreprise difficile au moins pour deux considérations :

- les marchés intéressants extra-européens d'huile d'olive (USA et Canada) se caractérisent par la main mise de l'huile européenne qui dispose de deux atouts majeurs :
 - ⇒ une position commerciale dominante de l'huile européenne résultante d'un ensemble d'instruments et de politique de marketing mis en place de longue date au moyen de ressources financières importantes ;
 - ⇒ un coût de production artificiellement compétitif soutenu par l'aide communautaire. En effet, la production d'huile d'olive conditionnée en Tunisie coûte environ l'équivalent des deux tiers du coût européen. L'aide à la production accordée au producteur européen inverse cette proportion et rétablit une compétitivité à l'exportation de l'huile européenne qui dispose de toutes les façons des restitutions à l'exportation permettant d'affronter n'importe quelle concurrence sur les marchés extra-européens jusqu'à hauteur de 115 000 tonnes.
- La conquête des nouveaux marchés d'huile d'olive (Australie, Japon, etc.) constitue aussi une tâche difficile et nécessite un effort et des moyens considérables à déployer dans le marketing et la promotion de l'huile d'olive. Certes sur ces marchés il n'y a pas de positions dominantes établies, mais cela n'en diminue pas moins l'intensité de l'effort à fournir.

3.3 RECOMMANDATIONS POUR LA MISE À NIVEAU DU SECTEUR

3.3.1 AU NIVEAU DE LA PRODUCTION D'OLIVES

168. Il est indispensable pour améliorer la qualité de l'huile d'olive, d'agir au niveau de la production du fruit sain et en conditions optimales de maturité, pour que l'olive soit le début de la chaîne de la qualité.

3.3.1.1 SUR LE PLAN DES AGRICULTEURS

169. Il est nécessaire de créer une nouvelle culture de production pour essayer d'augmenter la qualité dans une production adéquate et à coût réduit. Les actions suivantes peuvent être proposées :

- établir un plan de formation comportant des cours et des actions de vulgarisation destinés aux oléificateurs ;
- mettre en évidence les effets des maladies sur la qualité des huiles et mettre en place les moyens de traitements systématiques pour les principales maladies ;
- encourager l'utilisation des moyens modernes dans les principales opérations culturales notamment pour la cueillette (tenir compte de l'opportunité d'introduction de la mécanisation lors des choix variétales pour les nouvelles plantations, utilisation des filets en plastique tissé pour que les olives ne tombent pas sur le sol) ; l'objectif est d'améliorer la qualité du fruit et de réduire les coûts de production ;
- engager la récolte à l'époque adéquate, quand le fruit arrive à la maturité optimale, définie par exemple par l'indice de maturité ;
- faire la récolte dans le minimum de temps possible et transporter quotidiennement les olives à l'huilerie pour engager la trituration immédiate ;



- éviter la cueillette tardive sous prétexte d'amélioration des rendements ; le manque-à-gagner conséquent en termes de perte de qualité dépasse largement l'éventuelle amélioration des rendements ;
- assurer le transport des olives d'une manière qui leur permette de garder leur intégrité : il faut éviter l'emploi de sacs et surtout de sacs en plastique ;
- informer le secteur producteur sur les travaux de la recherche, fondamentalement sur les études variétales locales ou internationales qui donnent des huiles de plus grande qualité et des productions stables dans les conditions agroclimatiques locales. C'est-à-dire faire le transfert des technologies variétales disponibles.

170. Un plan de formation destiné aux oléifacteurs pourrait être établi en collaboration avec la profession et l'Administration et les Organismes Internationaux (C.O.I., F.A.O., etc.).

3.3.1.2 SUR LE PLAN INSTITUTIONNEL

171. Au niveau de la production d'olive, l'Administration pourra engager la mise au point d'un plan de restructuration et de reconversion de l'olivieraie tunisienne vers une nouvelle structure plus productive et de meilleure qualité. Un plan similaire a été effectué en Espagne dans les années 70 et aussi en 1980. Dans ce plan, il est essentiel de prendre en considération les points indispensables suivants :

- étudier la densité optimale par région en fonction des variétés disponibles, la climatologie et la qualité du sol ;
- recommander en fonction des connaissances de la recherche nationale et internationale, les meilleures variétés pour arriver à des objectifs prédéterminés ;
- promouvoir avec des informations et subventions, les installations d'irrigation goutte à goutte (localisé) pour rentabiliser l'eau et établir une surface productive qui aide à la réduction de l'alternance ;
- introduire et promouvoir de nouvelles techniques culturales pour préserver le sol de l'érosion et économiser l'eau ;
- encourager avec des démonstrations et subventions, l'introduction de machines pour la récolte des olives ;
- mise au point d'un plan de formation. Ce plan doit commencer par la formation dans le domaine des techniques de vulgarisation agraire, et puis la formation intégrale des agriculteurs et spécialement des jeunes agriculteurs. Les fonds nécessaires pour le financement de ces programmes de formation pourraient être mobilisés aux niveaux national et international ;
- mettre en place un plan d'aides structurelles, pour inciter à la réalisation des objectifs fixés par le plan de restructuration et de modernisation de l'oléiculture tunisienne.

3.3.2 AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION

172. L'outil de production de la Tunisie demeure archaïque par rapport à celui de l'Italie ou de l'Espagne tant en matière de capacité de trituration que de conditionnement d'huile d'olive. Une série d'actions pourrait être envisagée afin que le secteur puisse se rapprocher des ratios moyens européens et qu'il consolide sa compétitivité tant en termes de coût que de qualité.

5) Sur le plan institutionnel, les recommandations concernent les aspects suivants :

⇒ l'Administration doit établir une réglementation technique sanitaire de l'extraction de l'huile d'olive, qui permet de contrôler les actions autorisées et les autres.

Cette réglementation peut s'inspirer de celle de l'Espagne qui régie et normalise les différentes étapes du process.

En Espagne, la réglementation technique et sanitaire d'extraction d'huile d'olive était régit depuis 1960 par une série de normes promulguées par la CAT (organisme sous tutelle du Ministère du Commerce chargé de la réglementation de l'huile d'olive). En 1967, le texte du Codex Alimentarius espagnol a été approuvé. Il entra en vigueur en 1974 et prévoit l'élaboration d'une réglementation technique et sanitaire.

La réglementation technique et sanitaire pour les différentes huiles végétales comestibles a été promulguée en 1983 dans le cadre du décret royal du 21 février 1983 qui définit pour l'huile d'olive :

- les définitions et dénominations des huiles d'olives et de grignons d'olive
- les standards techniques concernant les huileries, le matériel d'extraction et le personnel
- les manipulations permises et les manipulations interdites dans une huilerie
- caractéristiques et définitions des produits et matières premières et autres ingrédients objets de la réglementation
- le conditionnement et l'étiquetage de l'huile d'olive
- le transport, le stockage, la vente et le commerce extérieur d'huile d'olive
- les compétences et les responsabilités aux différents niveaux de la filière
- les procédures de contrôle, de prises d'échantillon et d'analyse

Cette réglementation a été modifiée en 1985, 1987, 1988 et 1990. Le Codex Alimentarius espagnol actuel date de 1991.

- ⇒ différencier, par l'intervention, les qualités d'huiles, avec une politique de prix qui stimule l'obtention d'huiles de qualité (écart de prix significatif entre les huiles de qualité et les autres huiles) ;
- ⇒ promouvoir une culture de contrôle et établir des laboratoires de contrôle du process. Ces laboratoires, capables de s'occuper d'un nombre moyen d'huileries, seraient équipés avec les éléments pour déterminer tous les paramètres basiques de qualité : acidité, K270, indice de peroxyde et dégustation et pour la détermination de la teneur en huile des olives et sous-produits, grignons et margines ;
- ⇒ le projet de formation initié par le C.O.I. avec un financement du Fonds Commun et la participation de différents pays du sud de la Méditerranée, comme la Tunisie (par l'intermédiaire de l'ONH) comporte un volet formation intéressant destiné au maître d'huilerie avec une installation de démonstration ;
- ⇒ considérer les projets de création d'huileries modernes, de conditionnement d'huile d'olive et d'extraction d'huile de grignons comme éligibles aux avantages accordés aux nouveaux promoteurs, au développement régional et à la première transformation agricole ;
- ⇒ la dimension protection de l'environnement des projets d'extraction d'huile de grignons est incontestable. Il est légitime de les faire bénéficier des avantages accordés aux projets de protection de l'environnement.

3.3.3 REVALORISATION DES SOUS-PRODUITS

174. Le grignon est une source importante de valeur ajoutée à travers l'extraction d'huile de grignons. Cette huile, une fois raffinée et coupée avec de l'huile d'olive vierge, constitue un produit intéressant à plus d'un titre :

- il s'agit d'une huile de meilleure qualité que les huiles de graines ;
- il s'agit d'un produit économique affichant un prix intermédiaire entre celui des huiles de graines et le prix de l'huile d'olive ;
- c'est une huile peu fruitée pouvant amener progressivement vers la consommation de l'huile d'olive.

175. L'obtention de l'huile de grignons obéit aussi à des critères de qualité et de rentabilité. Les huiles de grignons crues de bonnes caractéristiques s'obtiennent par l'extraction immédiate de grignon issu de la trituration de fruits de bonne qualité. Ces potentialités sont presque totalement exploitées dans les pays de l'Union européenne et l'huile de grignons d'olive (huile de grignons crue raffinée avec de l'huile d'olive vierge) commence à trouver son marché, surtout dans la cuisine industrielle.

176. La valorisation de l'huile de grignons est très partielle en Tunisie. La capacité d'extraction journalière installée n'est pas suffisamment exploitée. En matière d'extraction d'huile de grignon, les recommandations concernent les aspects suivants :

- analyser le secteur d'extraction d'huile de grignons dans l'objectif de se doter des moyens permettant de produire la presque totalité du grignon et raccourcir le temps avant transformation pour obtenir une bonne qualité ;
- étudier la possibilité de réaliser dans les usines de grignons, la séparation du noyau de grignons après son extraction, afin de rentabiliser la pulpe comme alimentation du bétail et le noyau comme énergie calorifique ;
- utiliser l'huile de grignons raffinée de qualité et coupée avec de l'huile d'olive vierge pour la présentation d'un nouveau produit qui a l'avantage d'être plus compétitif que les huiles de graines, et de favoriser la diffusion d'une culture de consommation de l'huile d'olive.

3.3.4 EMBALLAGE ET MARKETING

177. Le secteur de l'huile d'olive en Tunisie présente une importante carence en capacité de conditionnement par rapport à d'autres pays producteurs d'huile d'olive comme l'Espagne et l'Italie. L'augmentation des capacités de conditionnement est dictée par deux considérations : impératif de santé publique et instauration de la culture de qualité. La généralisation progressive du conditionnement de l'huile d'olive (et des autres huiles alimentaires) ne pourra être réalisée sans la mise en place d'une législation visant en différentes étapes, régulées en fonction des conditions économiques et sociales, l'instauration de l'obligation d'emballage. Sans des textes législatifs clairs et précis, aucun objectif d'amélioration du conditionnement des huiles alimentaires ne peut être raisonnablement atteint.

178. La généralisation de l'emballage est de nature à créer et à entretenir une culture de marché et de consommation basée sur la qualité en premier lieu sur le marché local et en second lieu sur le marché de l'exportation à travers la promotion de produits phares ayant fait leur preuve sur le marché local et pouvant rivaliser avec la concurrence étrangère.

179. Il est nécessaire de promouvoir dans les nouvelles installations de conditionnement de l'huile d'olive, la culture de la normalisation comme les normes ISO, etc. et d'introduire l'analyse de risque et le contrôle de points critiques (HACCP), très utilisés dans l'industrie alimentaire, et qui pour ce type d'industries d'emballage d'huile d'olive sont contenus dans le « cahier de bonnes pratiques » afin d'assurer le client quant à la qualité de l'organisation et des installations.

180. La Tunisie est le quatrième exportateur mondial d'huile d'olive. Paradoxalement, l'huile d'olive tunisienne est inexistante sur le marché mondial. L'exportation de l'huile d'olive en vrac, en plus de la perte de valeur ajoutée, génère une perte d'identité de l'huile tunisienne. L'augmentation de la part de l'huile conditionnée dans les exportations constitue certes une entreprise difficile mais représente l'unique moyen de doter l'huile d'olive tunisienne d'une identité qui lui est propre. Plusieurs mesures pourraient être préconisées :

- Il est important de promouvoir la consommation d'huile d'olive de qualité sur le marché local, pour établir une culture de qualité tant au niveau de la production que du conditionnement. Cette expérience et ce savoir faire sont nécessaires pour prétendre pénétrer les marchés extérieurs et rivaliser avec les grandes marques italiennes et espagnoles. Ces initiatives permettent d'établir des catégories de produits correspondant aux goûts des différents consommateurs et de tester les présentations et les différents paramètres de marketing afin d'acquérir une position compétitive sur les marchés extérieurs.
- Des mesures de soutien à l'exportation de l'huile d'olive conditionnée pourraient être envisagées dans une première étape visant à présenter une « vitrine » du produit tunisien. La participation aux concours de dégustation et aux différentes foires et expositions devient une nécessité afin de créer une image attractive de produits de haute qualité fabriqués en Tunisie. Les marques éligibles à ce soutien devraient être sélectionnées suivant des critères très stricts.
- Il est recommandé la création d'un label de qualité au niveau national pour protéger les divers produits parmi lesquelles se situe l'huile d'olive tunisienne vierge extra. Pour valider les marques qui veulent s'y associer, celles-ci devront répondre à un standard de qualité. L'Office National de l'Huile, de par son prestige national et international, ses installations et son personnel devrait être impliqué dans la création de ce label.
- Des Centres de recherche comme l'institut de l'olivier pourraient engager des études en vue de créer une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), à partir de variétés et surfaces géographiques. Ces A.O.C. devront être mises en place avec une réglementation semblable à celle des pays du nord de la Méditerranée garantissant trois aspects fondamentaux : authenticité, continuité et qualité.
- Des montages de joint-venture et de partenariat pourraient être envisagés avec des partenaires présents sur le marché extérieur. Toutefois, la création d'un concept de qualité des huiles d'olive de la Tunisie constitue un préalable à toute démarche visant la pénétration des marchés traditionnels de l'huile d'olive de qualité ou le positionnement sur les nouveaux marchés émergents de consommation d'huile d'olive.

3.4 COÛT ET IMPACTS DES MESURES PRÉCONISÉES

181. Les actions et mesures préconisées pour le secteur de l'huile d'olive durant les cinq prochaines années correspondent à une enveloppe d'investissement de plus de 110 M DT. Le tableau suivant donne la répartition détaillée :

TABLEAU 23 : ESTIMATION DU COÛT DES ACTIONS À ENTREPRENDRE DANS LE SECTEUR : PROGRAMME QUINQUENNAL (2000-2004)

Actions	Portée	Coût (1000 DT)	Organisme concerné
Investissement immatériel			
1. Études - inventaire du secteur et restructuration de l'oliveraie	200 oléiculteurs 200 huileries	800	Ministère de l'Agriculture Ministère de l'Industrie
2. Programme de formation de formateurs			
2.1 Techniques agricoles	30 vulgarisateurs	60	Ministère de l'Agriculture
2.2 Techniques de transformation	30 techniciens	60	CTAA
3. Assistance pour huilerie (actions groupées)	200 huileries	300	API (Task Force) et CTAA
4. Certification qualité HACCP et ISO	50 huileries	1 000	CTAA
5. Création d'un label de qualité et AOC	1 label - 5 AOC	300	ONH, Institut de l'olivier et INNORPI
6. Diagnostic de mise à niveau	100 huileries	500	API, CTAA et bureaux d'études
Total Investissement immatériel		3 020	
Investissement matériel			
1. Modernisation huileries	100 huileries	60 000	
2. Création huileries	75 huileries	45 000	
3. Création d'unité de conditionnement	20 unités	3 000	
Total Investissement matériel		108 000	
Total général		111 020	

182. L'impact de ces investissements sur les principaux paramètres du secteur pourrait être présenté de la manière suivante :

TABLEAU 24 : IMPACT DU PLAN D'ACTIONS

	Avant (1999)	Après (2004)	Variation
1. Nombre d'huilerie	1 440	1 265	-12,2%
2. Capacité totale de trituration par jour (tonnes)	22 000	28 600	+30,0%
3. Capacité des huileries par système de trituration			
3.1 Chaînes continues	31%	50%	+61,3%
3.2 Super presses	27%	25%	-7,4%
3.3 Presses classiques	42%	25%	-40,5%
4. Taux de production d'huile extra vierge	25%	50%	+100,0%
5. Nombre d'unités de conditionnement d'huiles d'olive	24	44	+83,3%
6. Taux de conditionnement d'huile d'olive	3%	25%	+733,3%
7. Label de qualité	0	1	
8. Appellation d'origine contrôlée	0	5	



3.5 FICHES PROJETS

3.5.1 FICHE PROJET 1 : INSTALLATION D'UNE HUILERIE MODERNE

3.5.1.1 OBJECTIFS

183. Les objectifs poursuivis à travers ce projet type sont les suivants :

- Installer une huilerie avec un système continu de centrifugation 2/3 phases, doté de tous les éléments pour être capable de produire des huiles de haute qualité.
- Cette installation peut atteindre une production de 2 000 à 2 500 tonnes d'olives par an. Le fonctionnement de cette installation doit permettre une trituration avec un bon ratio d'homme jour par tonne d'olive transformée permettant la maîtrise des coûts de production et l'instauration d'une culture de production d'huiles de qualité.
- Cette installation peut transformer la récolte moyenne de 1 000 jusqu'à 2 000 ha en fonction de la production moyenne.
- L'installation aura une capacité moyenne de 45 à 50 tonnes par 24 heures de travail.

3.5.1.2 DESCRIPTION ET BUDGET

3.5.1.2.1 Réception d'olives

- Trémie métallique de réception pour 6 000 kg.
- Nettoyeuse de 12/15 000 Kg/heure de capacité.
- Laveuse pour 12/15 000 Kg/heure de capacité
- Bascule – Trémie de pesage continu.
- Trémie métallique d'attente pour 25/30 tonnes de capacité avec tamis vibratoire.
- Connexion de tous ces éléments avec bandes de gomme.

Budget approximatif : 44 000 \$ US

3.5.1.2.2 Équipements de production

- Système continu par centrifugation à 2/3 phases pour une capacité nominale de 45/50 tonnes par 24 heures comprenant:
 - ⇒ Broyeur à marteaux.
 - ⇒ Malaxeur pour 2 200 kg de capacité.
 - ⇒ Séparateur centrifuge horizontal capable de travailler en deux et trois phases avec une capacité de 1 875/2 100 kg par heure de pâte.
 - ⇒ Séparateur centrifuge vertical pour 1 500/2 000 litres par heure de capacité, avec système de nettoyage automatique.
 - ⇒ Connexion avec vis sans-fin et pompe adéquate.
 - ⇒ Vis sans-fin pour tirer le grignon hors du bâtiment de transformation.

Budget approximatif : 175 000 \$ US

3.5.1.2.3 Décantation et stockage de l'huile

184. Les équipements de décantation et de stockage de l'huile comprennent les installations suivantes :





- Quatre décanteurs en acier inoxydable pour 1 000 litres de capacité unitaire.
- Neuf cuves d'huile en acier inoxydable AISI 304 pour une capacité totale de 450 000 litres.
- Deux pompes pour transvaser l'huile, en acier inoxydable.

Budget approximatif : **65 000 \$ US**

3.5.1.3 INSTALLATIONS

3.5.1.3.1 Installations de chauffage

185. Les installations de chauffage et de production d'eau chaude comprennent :

- Chaudière pour une puissance de 300 000 Cal/heure avec tous les éléments de sécurité et de contrôle
- Pompe d'accélération pour 6 000 litres/heure.
- Brûleur automatique pour grignon sec, pour 350 000 Cal/heure.
- Système de production d'eau chaude avec des plaques, en acier inoxydable pour une capacité de 3 200 litres/heure
- Des éléments auxiliaires pour l'installation.

Budget approximatif : **20 000 \$ US**

3.5.1.3.2 Installation électrique

186. Les installations électriques nécessaires varient en fonction des conditions locales d'implantation des unités. Cependant, un raccordement au réseau basse tension est nécessaire ainsi que l'installation de tableaux électriques et l'installation intérieure de raccordement des différentes machines.

Budget approximatif : **25 000 \$ US**

3.5.1.4 CONSTRUCTION

187. Les normes en matière de constructions et de bâtiments sont très variables, cependant, les unités d'extraction d'huile d'olive doivent comprendre les composantes suivantes :

- Aire de réception bétonnée
- Bâtiment pour l'huilerie
- Bâtiment pour le stockage de l'huile
- Bâtiment pour l'administration

Budget approximatif : **150 000 \$ US**

Total huilerie pour 50 tonnes/jour : 450 000 \$ US





3.5.2 FICHE PROJET 2 : INSTALLATION D'UNE UNITÉ DE CONDITIONNEMENT D'HUILE D'OLIVE

3.5.2.1 OBJECTIF

188. Installer une salle de conditionnement d'huile d'olive, dotée de tous les éléments pour être capable de conditionner 2 000 litres d'huile par heure. Cette installation peut atteindre la capacité de 2 millions de litres d'huile par an. C'est-à-dire la production de 4 à 5 huileries de capacité comparable à celle de la Fiche projet n° 1. C'est la taille optimale d'une unité de conditionnement. Toutefois, la capacité peut être ramenée à l'équivalent de la production d'une seule huilerie.

3.5.2.2 DESCRIPTION ET BUDGET

3.5.2.2.1 Pompe pour transvaser l'huile

189. Pompe en acier inoxydable pour un débit de 2/3 000 litres/heure, avec moteur électrique de 1,5 C.V. de puissance.

Budget approximatif : 1 000 \$ US

3.5.2.2.2 Cuve d'alimentation

190. Cuve en acier inoxydable pour 10 000 litres de capacité, avec tous les éléments pour la charge et la décharge d'huile (robinet de sortie, vanne, etc.) en acier inoxydable.

Budget approximatif : 2 000 \$ US

3.5.2.2.3 Filtre - presse

191. Filtre - presse doté de chariot mobile, corps filtrants avec 34 chambres en acier inoxydable 18/8 et 10 m² de surface filtrante. Groupe motopompe avec moteur électrique de 1 C.V. Cuve en acier inoxydable pour les terres filtrantes. Tableau électrique. Capacité pour 2/3 000 litre /heure.

Budget approximatif : 19 000 \$ US

3.5.2.2.4 Machine à embouteiller

192. Machine à embouteiller l'huile, avec doseur réglable de 0,100 à 5 litres. Double système contre égouttement. Tous les éléments en contact avec l'huile sont en acier inoxydable. Capacité de 2 000 litre/heure. Régulation de la quantité à doser par mécanisme doté d'une mémoire.

Budget approximatif : 27 500 \$ US

3.5.2.2.5 Capsuleuse

Machine d'une capacité de 400/500 bouteilles/heure.

Budget approximatif : 1 000 \$ US

Budget Total : 50 500 \$ US



3.5.3 FICHE PROJET 3 : PROGRAMME D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUX HUILLERIES

3.5.3.1 OBJECTIFS

193. Ce programme vise les objectifs suivants :

- Réaliser une étude technique précise du secteur pour connaître la qualité potentielle des différentes régions et variétés et la qualité réelle obtenue.
- Connaître la structure actuelle des huilleries tunisiennes depuis la réception, jusqu'au stockage de l'huile.
- Analyser la qualité du process et mesurer par des analyses des échantillons pris tout au long de la trituration pour déterminer les points critiques dans les huilleries.

3.5.3.2 MÉTHODOLOGIE

194. La méthodologie proposée comporte les étapes suivantes :

- Formation de l'échantillon
 - ⇒ Choix par hasard de l'huillerie à tester
 - ⇒ Choix d'un agriculteur qui soit représentatif de la région de l'huillerie choisie
 - ⇒ Choix d'une parcelle de l'agriculteur
- En matière structurelle :
 - ⇒ Caractérisation de la parcelle et des labours moyennant un questionnaire détaillé
 - ⇒ Caractérisation de l'huillerie depuis le patio, jusqu'au stockage de l'huile moyennant un questionnaire détaillé

3.5.3.3 ANALYSES DE LA QUALITÉ DU PROCESS

195. Prendre des échantillons aux niveaux suivants :

- Olive
 - ⇒ Directement de l'arbre de la parcelle choisie
 - ⇒ À l'arrivée du fruit de l'agriculteur sélectionné dans l'huillerie. L'agriculteur devrait maintenir les mêmes habitudes et moyens employés pour la cueillette et le transport.
 - ⇒ À l'entrée du moulin de l'huillerie
- Huile
 - ⇒ Presse
 - D_p À la sortie du liquide de la presse
 - E_p Dans les décanteurs ou centrifugeuses (si il y a)
 - F_p Stockage
 - * F 1 Au début de la saison
 - * F 2 À la fin de la saison
 - ⇒ Continues
 - D_c Huile de la centrifugeuse horizontale
 - E_c Huile de la centrifugeuse verticale
 - F_c Stockage
 - * F 1 Au début de la saison
 - * F 2 À la fin de la saison



3.5.3.4 ANALYSES À RÉALISER

Olive

- ⇒ Caractérisation du fruit : l'état sanitaire, l'état de maturation. Souligner les altérations éventuelles.
- ⇒ Extraction immédiate d'huile dans le laboratoire. Par la méthode ABENCOR ou par d'autres méthodes qui n'altèrent pas la qualité dans l'extraction.

Huile

Analyses :

- ⇒ Acidité
- ⇒ K_{270}
- ⇒ Peroxydes
- ⇒ Stabilité
- ⇒ Polyphénols
- ⇒ Caractérisation sensorielle

3.5.3.5 QUESTIONNAIRE SUR LE PROCESS

196. Il faudra réaliser un questionnaire systématique dans lequel les aspects suivants doivent être mentionnés :

- Aspect de l'huilerie
- Temps et Température du process
- Séparation des qualités, etc.

3.5.3.6 PERSONNEL

197. Le programme doit être doté d'un comité d'experts qui valide, dirige et interprète les résultats. La collecte de données et les échantillons au champ et dans l'huilerie doivent se faire par des techniciens qui ont été formés au préalable dans le cadre du présent programme. Chaque technicien peut s'occuper de 5 ou 6 huileries. L'extraction de l'huile et les analyses doivent être réalisées par un laboratoire de prestige.

3.5.3.7 BUDGET

198. Dans le cas où on se fixe comme objectif de réaliser un diagnostic de 20 huileries par année, le budget annuel sera le suivant :

Groupe d'experts

⇒ 5 personnes x 6 réunions par année x 500 \$ US (A) = 15 000 \$ US

(A) Coût : déplacement et dépenses de voyage par personne + honoraires par personne du comité d'expert.

Techniciens de champs

⇒ 5 Techniciens x 5 mois par année x 4 000 \$ US (B) = 100 000 \$ US

(B) Honoraires du technicien + Sécurité Sociale, frais de déplacement et de séjour

Autres charges : pour chaque huilerie analysée

⇒ Consommables (sacs, flacons, etc.)

⇒ Coût des analyses

- Olive

- * Nombre échantillons : 3

- * Déterminations par échantillon

- ◇ État sanitaire

- ◇ Indice de maturation et % du fruit sain



POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE HUILERIE
--

Principaux paramètres du secteur d'huile d'olive (1993-1997)

	1992-93	1993-94	1994-95	1995-96	1996-97
Production d'olives à l'huile (en tonnes)	675 000	1 050 000	350 000	300 000	1 550 000
Production d'huile d'olive (en tonne)	135 000	210 000	70 000	60 000	310 000
Prix ONH pour la qualité super (DT/tonne)	1 750	1 315	1 315	2 730	1 800
Prix ONH pour la qualité lampante (DT/tonne)	1 390	1 055	1 055	2 330	1 420
Investissement (en 1000 DT)	16 340	11 590	8 250	12 000	23 400
Modernisation des huileries	3 450	2 200	2 500	4 100	3 300
Modernisation des raffineries	0	70	100	600	600
Renouvellement extraction huile de grignons	200	700	500		
Programme Mise à Niveau				1 000	1 500
Création huileries	12 000	7 000	3 500	4 500	5 300
Création conditionnement d'huile	140	300	500	600	800
Création raffinage huile		400	950		
Création extraction huile de grignons	550		200	1 200	11 500
Création trituration huile de colza		920			
Création stockage huile d'olive					400
Total investissement	16 340	11 590	8 250	12 000	23 400
Production d'huile de grignons (en tonnes)	13 500	21 000	7 000	6 000	15 000
Huiles de graines conditionnées (en tonnes)	30 600	42 900	51 100	61 800	58 000
Consommation d'huile d'olive (en tonnes)	60 000	56 000	46 000	34 500	70 000
Importation d'huile de graines					
Quantité (en tonnes)	141 000	154 000	177 000	197 000	160 000
Valeur (en M DT)	66	92	111	113	100
Exportation d'huile d'olive					
Quantité (en tonnes)	123 000	193 000	90 000	29 000	126 000
Valeur (en M DT)	177	305	217	117	289

POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE HUILERIE

Italie, Grèce, Espagne et Union européenne : Échanges extérieurs d'huile d'olive

Importations

1000 ECU

	Commerce Intra Union européenne				Commerce Extra Union européenne				Commerce total			
	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)
1990												
Huile d'olive vierge	22 375	0	1 400	31 788	405 039	3 993	9 038	537 113	427 414	3 993	10 438	568 901
Huile d'olive lampante	74 960	0	0	93 270	176 518	1 487	18 439	201 373	251 478	1 487	18 439	294 643
Huile d'olive raffinée	17	0	81	216	8 181	12 965	14	49 581	8 198	12 965	95	49 797
Total huile d'olive	97 352	0	1 481	125 274	589 738	18 445	27 491	788 067	687 090	18 445	28 972	913 341
Huile de grignons	1 889	0	0	1 890	46 825	107	4 852	53 889	48 714	107	4 852	55 779
Total général	99 241	0	1 481	127 164	636 563	18 552	32 343	841 956	735 804	18 552	33 824	969 120
1991												
Huile d'olive vierge	54 164	0	10 408	70 188	563 997	64 464	7 030	801 035	618 161	64 464	17 438	871 223
Huile d'olive lampante	96 595	0	36 887	134 309	187 525	7 045	19 457	224 528	284 120	7 045	56 344	358 837
Huile d'olive raffinée	7 318	0	608	7 982	6 124	27 188	30 940	99 552	13 442	27 188	31 548	107 534
Total huile d'olive	158 077	0	47 903	212 479	757 646	98 697	57 427	1 125 115	915 723	98 697	105 330	1 337 594
Huile de grignons	3 246	0	1	3 260	49 457	417	5 426	58 831	52 703	417	5 427	62 091
Total général	161 323	0	47 904	215 739	807 103	99 114	62 853	1 183 946	968 426	99 114	110 757	1 399 685
1992												
Huile d'olive vierge	20 389	141	8 627	30 145	280 914	3 660	5 012	443 501	301 303	3 801	13 639	473 646
Huile d'olive lampante	35 296	0	21 409	86 175	133 037	1	30 713	169 050	168 333	1	52 122	255 225
Huile d'olive raffinée	11 327	0	113	11 540	5 794	1 487	21 771	69 669	17 121	1 487	21 884	81 209
Total huile d'olive	67 012	141	30 149	127 860	419 745	5 148	57 496	682 220	486 757	5 289	87 645	810 080
Huile de grignons	872	0	18	961	25 855	1 281	24 793	55 350	26 727	1 281	24 811	56 311
Total général	67 884	141	30 167	128 821	445 600	6 429	82 289	737 570	513 484	6 570	112 456	866 391
1993												
Huile d'olive vierge	26 673	0	3 523	36 223	315 135	1 914	1 322	515 761	341 808	1 914	4 845	551 984
Huile d'olive lampante	50 310	0	12 267	86 238	149 619	397	16 720	175 015	199 929	397	28 987	261 253
Huile d'olive raffinée	7 867	43	97	8 083	10 059	1 383	1 220	58 933	17 926	1 426	1 317	67 016
Total huile d'olive	84 850	43	15 887	130 544	474 813	3 694	19 262	749 709	559 663	3 737	35 149	880 253
Huile de grignons	1 955	0	0	1 959	23 022	1 629	15 025	44 245	24 977	1 629	15 025	46 204
Total général	86 805	43	15 887	132 503	497 835	5 323	34 287	793 954	584 640	5 366	50 174	926 457
1994												
Huile d'olive vierge	67 041	0	13 950	90 904	409 257	7 176	2 452	655 466	476 298	7 176	16 402	746 370
Huile d'olive lampante	62 221	0	58 588	123 833	145 610	2 844	14 641	174 598	207 831	2 844	73 229	298 431
Huile d'olive raffinée	19 347	2	1 120	21 991	11 337	1 477	519	79 994	30 684	1 479	1 639	101 985
Total huile d'olive	148 609	2	73 658	236 728	566 204	11 497	17 612	910 058	714 813	11 499	91 270	1 146 786
Huile de grignons	4 035	0	940	4 988	9 123	3 479	39 132	57 473	13 158	3 479	40 072	62 461
Total général	152 644	2	74 598	241 716	575 327	14 976	56 744	967 531	727 971	14 978	131 342	1 209 247
1995												
Huile d'olive vierge	56 357	37	25 815	88 989	301 242	1 818	71 656	671 896	357 599	1 855	97 471	760 885
Huile d'olive lampante	100 117	38	48 130	149 696	92 691	2 348	48 102	157 513	192 808	2 386	96 232	307 209
Huile d'olive raffinée	54 299	213	30 769	91 254	1 924	1 855	4 775	89 998	56 223	2 068	35 544	181 252
Total huile d'olive	210 773	288	104 714	329 939	395 857	6 021	124 533	919 407	606 630	6 309	229 247	1 249 346
Huile de grignons	5 380	0	1 572	6 965	7 090	493	72 184	85 791	12 470	493	73 756	92 756
Total général	216 153	288	106 286	336 904	402 947	6 514	196 717	1 005 198	619 100	6 802	303 003	1 342 102
1996												
Huile d'olive vierge	47 250	0	20 534	72 511	563 829	4 385	49 458	1 027 537	611 079	4 385	69 992	1 100 048
Huile d'olive lampante	66 196	141	28 919	95 296	190 074	1 678	42 823	249 724	256 270	1 819	71 742	345 020
Huile d'olive raffinée	35 621	0	22 770	63 605	14 997	791	11 936	132 740	50 618	791	34 706	196 345
Total huile d'olive	149 067	141	72 223	231 412	768 900	6 854	104 217	1 410 001	917 967	6 995	176 440	1 641 413
Huile de grignons	2 817	4	1 447	4 273	8 397	0	74 388	90 944	11 214	4	75 835	95 217
Total général	151 884	145	73 670	235 685	777 297	6 854	178 605	1 500 945	929 181	6 999	252 275	1 736 630
Moyenne												
Huile d'olive vierge	42 036	25	12 037	60 107	405 630	12 487	20 853	664 616	447 666	12 513	32 889	724 722
Huile d'olive lampante	69 385	26	29 457	109 831	153 582	2 257	27 271	193 114	222 967	2 283	56 728	302 945
Huile d'olive raffinée	19 399	37	7 937	29 239	8 345	6 735	10 168	82 924	27 745	6 772	18 105	112 163
Total huile d'olive	130 820	88	49 431	199 177	567 558	21 479	58 291	940 654	698 378	21 567	107 722	1 139 830
Huile de grignons	2 885	1	568	3 471	24 253	1 058	33 686	63 789	27 138	1 059	34 254	67 260
Total général	133 705	88	49 999	202 647	591 810	22 537	91 977	1 004 443	725 515	22 626	141 976	1 207 090

POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE HUILERIE

Italie, Grèce, Espagne et Union européenne : Échanges extérieurs d'huile d'olive

Importations

Tonnes

	Commerce Intra Union européenne				Commerce Extra Union européenne				Commerce total			
	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)
1990												
Huile d'olive vierge	152 509	1 245	4 172	205 770	10 805	0	909	15 425	163 314	1 245	5 081	221 195
Huile d'olive lampante	76 400	684	9 685	89 114	43 684	0	0	59 439	120 084	684	9 685	148 553
Huile d'olive raffinée	3 560	4 991	4	19 298	7	0	34	95	3 567	4 991	38	19 393
Total huile d'olive	232 469	6 920	13 861	314 182	54 496	0	943	74 959	286 965	6 920	14 804	389 141
Huile de grignons	38 167	77	6 298	46 069	2 722	0	0	2 722	40 889	77	6 298	48 791
Total général	270 636	6 997	20 159	360 251	57 218	0	943	77 681	327 854	6 997	21 102	437 932
1991												
Huile d'olive vierge	209 100	23 563	3 129	299 405	24 216	0	6 615	33 449	233 316	23 563	9 744	332 854
Huile d'olive lampante	83 628	3 765	8 205	100 059	67 849	0	27 742	96 074	151 477	3 765	35 947	196 133
Huile d'olive raffinée	2 675	10 235	12 386	37 061	4 884	0	458	5 363	7 559	10 235	12 844	42 424
Total huile d'olive	295 403	37 563	23 720	436 525	96 949	0	34 815	134 886	392 352	37 563	58 535	571 411
Huile de grignons	36 357	207	5 972	44 345	4 874	0	1	4 881	41 231	207	5 973	49 226
Total général	331 760	37 770	29 692	480 870	101 823	0	34 816	139 767	433 583	37 770	64 508	620 637
1992												
Huile d'olive vierge	110 897	1 229	2 419	173 723	12 577	113	7 142	20 405	123 474	1 342	9 561	194 128
Huile d'olive lampante	61 425	1	15 757	79 423	26 845	0	17 210	63 087	88 270	1	32 967	142 510
Huile d'olive raffinée	2 724	550	9 805	27 965	7 187	0	74	7 306	9 911	550	9 879	35 271
Total huile d'olive	175 046	1 780	27 981	281 111	46 609	113	24 426	90 798	221 655	1 893	52 407	371 909
Huile de grignons	27 430	821	27 928	58 270	1 361	0	11	1 398	28 791	821	27 939	59 668
Total général	202 476	2 601	55 909	339 381	47 970	113	24 437	92 196	250 446	2 714	80 346	431 577
1993												
Huile d'olive vierge	138 020	863	564	219 812	17 294	0	2 941	23 515	155 314	863	3 505	243 327
Huile d'olive lampante	68 448	191	7 994	80 016	36 445	0	11 565	62 505	104 893	191	19 559	142 521
Huile d'olive raffinée	4 291	580	1 209	25 170	6 355	22	29	6 437	10 646	602	1 238	31 607
Total huile d'olive	210 759	1 634	9 767	324 998	60 094	22	14 535	92 457	270 853	1 656	24 302	417 455
Huile de grignons	25 829	1 219	15 707	46 364	3 190	0	0	3 196	29 019	1 219	15 707	49 560
Total général	236 588	2 853	25 474	371 362	63 284	22	14 535	95 653	299 872	2 875	40 009	467 015
1994												
Huile d'olive vierge	157 467	2 836	1 033	254 145	37 110	0	10 321	53 442	194 577	2 836	11 354	307 587
Huile d'olive lampante	61 086	1 294	6 716	73 684	46 212	0	45 274	93 937	107 298	1 294	51 990	167 621
Huile d'olive raffinée	4 354	632	309	32 065	14 988	1	787	16 834	19 342	633	1 096	48 899
Total huile d'olive	222 907	4 762	8 058	359 894	98 310	1	56 382	164 213	321 217	4 763	64 440	524 107
Huile de grignons	7 542	2 745	30 730	43 853	4 716	0	1 292	6 012	12 258	2 745	32 022	49 865
Total général	230 449	7 507	38 788	403 747	103 026	1	57 674	170 225	333 475	7 508	96 462	573 972
1995												
Huile d'olive vierge	105 488	614	25 133	226 779	24 336	52	12 407	40 003	129 824	666	37 540	266 782
Huile d'olive lampante	34 871	901	16 899	57 928	48 573	49	22 542	71 953	83 444	950	39 441	129 881
Huile d'olive raffinée	680	1 102	2 061	32 089	26 713	112	16 136	45 965	27 393	1 214	18 197	78 054
Total huile d'olive	141 039	2 617	44 093	316 796	99 622	213	51 085	157 921	240 661	2 830	95 178	474 717
Huile de grignons	4 829	236	48 543	56 507	4 896	0	1 306	6 206	9 725	236	49 849	62 713
Total général	145 868	2 853	92 636	373 303	104 518	213	52 391	164 127	250 386	3 066	145 027	537 430
1996												
Huile d'olive vierge	143 275	1 182	12 556	257 509	14 338	0	6 294	22 007	157 613	1 182	18 850	279 516
Huile d'olive lampante	52 359	475	12 296	68 902	20 675	55	9 731	30 475	73 034	530	22 027	99 377
Huile d'olive raffinée	3 864	191	4 538	35 983	11 118	0	7 596	20 313	14 982	191	12 134	56 296
Total huile d'olive	199 498	1 848	29 390	362 394	46 131	55	23 621	72 795	245 629	1 903	53 011	435 189
Huile de grignons	5 535	0	42 566	51 185	2 136	3	940	3 079	7 671	3	43 506	54 264
Total général	205 033	1 848	71 956	413 579	48 267	58	24 561	75 874	253 300	1 906	96 517	489 453
Moyenne												
Huile d'olive vierge	145 251	4 505	7 001	233 878	20 097	24	6 661	29 749	165 347	4 528	13 662	263 627
Huile d'olive lampante	62 602	1 044	11 079	78 447	41 469	15	19 152	68 210	104 071	1 059	30 231	146 657
Huile d'olive raffinée	3 164	2 612	4 330	29 947	10 179	19	3 588	14 616	13 343	2 631	7 918	44 563
Total huile d'olive	211 017	8 161	22 410	342 271	71 744	58	29 401	112 576	282 762	8 218	51 811	454 847
Huile de grignons	20 813	758	25 392	49 513	3 414	0	507	3 928	24 226	758	25 899	53 441
Total général	231 830	8 918	47 802	391 785	75 158	58	29 908	116 503	306 988	8 977	77 710	508 288

POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE HUILERIE

Italie, Grèce, Espagne et Union européenne : Échanges extérieurs d'huile d'olive

Exportations

1000 ECU

	Commerce Intra Union européenne				Commerce Extra Union européenne				Commerce total			
	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)
1990												
Huile d'olive vierge	44 977	158 594	335 994	547 423	37 477	2 119	31 267	75 742	82 454	160 713	367 261	623 165
Huile d'olive lampante	7 661	26 888	74 911	145 525	723	16	772	1 524	8 384	26 904	75 683	147 049
Huile d'olive raffinée	22 006	3 133	18 834	45 889	148 167	9 407	92 153	268 604	170 173	12 540	110 987	314 493
Total huile d'olive	74 644	188 615	429 739	738 837	186 367	11 542	124 192	345 870	261 011	200 157	553 931	1 084 707
Huile de grignons	2 290	24 530	12 544	46 315	15 540	64	2 392	18 177	17 830	24 594	14 936	64 492
Total général	76 934	213 145	442 283	785 152	201 907	11 606	126 584	364 047	278 841	224 751	568 867	1 149 199
1991												
Huile d'olive vierge	66 579	112 437	563 469	764 407	43 026	1 904	23 617	74 047	109 605	114 341	587 086	838 454
Huile d'olive lampante	19 029	12 241	109 802	159 734	132	11	2 319	2 498	19 161	12 252	112 121	162 232
Huile d'olive raffinée	72 564	2 377	16 456	93 817	122 207	14 208	98 466	249 157	194 771	16 585	114 922	342 974
Total huile d'olive	158 172	127 055	689 727	1 017 958	165 365	16 123	124 402	325 702	323 537	143 178	814 129	1 343 660
Huile de grignons	1 982	22 761	32 680	63 579	19 697	482	2 765	23 758	21 679	23 243	35 445	87 337
Total général	160 154	149 816	722 407	1 081 537	185 062	16 605	127 167	349 460	345 216	166 421	849 574	1 430 997
1992												
Huile d'olive vierge	61 841	251 284	149 646	476 453	52 802	5 409	38 820	102 238	114 643	256 693	188 466	578 691
Huile d'olive lampante	11 245	89 905	30 268	173 879	1 054	2	3 041	4 104	12 299	89 907	33 309	177 983
Huile d'olive raffinée	39 360	2 101	21 760	65 639	158 442	25 714	118 361	317 135	197 802	27 815	140 121	382 774
Total huile d'olive	112 446	343 290	201 674	715 971	212 298	31 125	160 222	423 477	324 744	374 415	361 896	1 139 448
Huile de grignons	4 763	33 774	7 082	55 488	28 373	1 355	5 590	36 246	33 136	35 129	12 672	91 734
Total général	117 209	377 064	208 756	771 459	240 671	32 480	165 812	459 723	357 880	409 544	374 568	1 231 182
1993												
Huile d'olive vierge	68 553	151 443	272 044	508 319	63 859	6 314	24 891	99 809	132 412	157 757	296 935	608 128
Huile d'olive lampante	2 148	46 569	66 878	148 918	1 400	25	515	2 039	3 548	46 594	67 393	150 957
Huile d'olive raffinée	18 742	2 515	37 984	60 959	142 767	11 068	106 585	279 898	161 509	13 583	144 569	340 857
Total huile d'olive	89 443	200 527	376 906	718 196	208 026	17 407	131 991	381 746	297 469	217 934	508 897	1 099 942
Huile de grignons	7 184	20 071	3 360	33 096	23 515	3 551	6 234	33 846	30 699	23 622	9 594	66 942
Total général	96 627	220 598	380 266	751 292	231 541	20 958	138 225	415 592	328 168	241 556	518 491	1 166 884
1994												
Huile d'olive vierge	70 788	162 937	396 886	646 996	78 373	6 618	23 148	113 145	149 161	169 555	420 034	760 141
Huile d'olive lampante	2 483	60 757	71 589	142 816	958	78	1 201	2 322	3 441	60 835	72 790	145 138
Huile d'olive raffinée	20 812	6 130	48 154	77 649	160 324	10 222	121 104	320 810	181 136	16 352	169 258	398 459
Total huile d'olive	94 083	229 824	516 629	867 461	239 655	16 918	145 453	436 277	333 738	246 742	662 082	1 303 738
Huile de grignons	10 745	29 853	2 167	49 348	13 384	630	4 864	19 538	24 129	30 483	7 031	68 886
Total général	104 828	259 677	518 796	916 809	253 039	17 548	150 317	455 815	357 867	277 225	669 113	1 372 624
1995												
Huile d'olive vierge	164 311	285 715	250 816	723 721	96 115	6 178	34 956	143 694	260 426	291 893	285 772	867 415
Huile d'olive lampante	31 975	74 452	29 329	147 043	442	12	441	949	32 417	74 464	29 770	147 992
Huile d'olive raffinée	33 247	10 438	36 382	85 919	181 493	5 857	141 028	368 722	214 740	16 295	177 410	454 641
Total huile d'olive	229 533	370 605	316 527	956 683	278 050	12 047	176 425	513 365	507 583	382 652	492 952	1 470 048
Huile de grignons	26 364	56 962	1 813	93 719	7 218	654	3 665	13 532	33 582	57 616	5 478	107 251
Total général	255 897	427 567	318 340	1 050 402	285 268	12 701	180 090	526 897	541 165	440 268	498 430	1 577 299
1996												
Huile d'olive vierge	214 301	369 859	418 851	1 024 321	156 839	11 774	61 182	239 184	371 140	381 633	480 033	1 263 505
Huile d'olive lampante	11 524	88 761	99 796	211 484	277	140	109	950	11 801	88 901	99 905	212 434
Huile d'olive raffinée	43 912	7 327	68 769	126 396	251 122	5 860	163 026	475 422	295 034	13 187	231 795	601 818
Total huile d'olive	269 737	465 947	587 416	1 362 201	408 238	17 774	224 317	715 556	677 975	483 721	811 733	2 077 757
Huile de grignons	27 173	52 225	6 975	96 557	20 622	2 390	15 530	39 695	47 795	54 615	22 505	136 252
Total général	296 910	518 172	594 391	1 458 758	428 860	20 164	239 847	755 251	725 770	538 336	834 238	2 214 009
Moyenne												
Huile d'olive vierge	98 764	213 181	341 101	670 234	75 499	5 759	33 983	121 123	174 263	218 941	375 084	791 357
Huile d'olive lampante	12 295	57 082	68 939	161 343	712	41	1 200	2 055	13 007	57 122	70 139	163 398
Huile d'olive raffinée	35 806	4 860	35 477	79 467	166 360	11 762	120 103	325 678	202 166	16 622	155 580	405 145
Total huile d'olive	146 865	275 123	445 517	911 044	242 571	17 562	155 286	448 856	389 437	292 686	600 803	1 359 900
Huile de grignons	11 500	34 311	9 517	62 586	18 336	1 304	5 863	26 399	29 836	35 615	15 380	88 985
Total général	158 366	309 434	455 034	973 630	260 907	18 866	161 149	475 255	419 272	328 300	616 183	1 448 885

POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA BRANCHE HUILERIE

Italie, Grèce, Espagne et Union européenne : Échanges extérieurs d'huile d'olive

Exportations

Tonnes

	Commerce Intra Union européenne				Commerce Extra Union européenne				Commerce total			
	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)	Italie	Grèce	Espagne	UE (15)
1990												
Huile d'olive vierge	14 067	64 267	145 880	226 822	13 305	1 035	16 439	32 512	27 372	65 302	162 319	259 334
Huile d'olive lampante	3 483	13 830	36 061	68 814	301	7	365	675	3 784	13 837	36 426	69 489
Huile d'olive raffinée	7 569	1 285	8 434	18 472	70 669	5 530	50 650	134 760	78 238	6 815	59 084	153 232
Total huile d'olive	25 119	79 382	190 375	314 108	84 275	6 572	67 454	167 947	109 394	85 954	257 829	482 055
Huile de grignons	1 632	22 161	10 250	43 717	11 728	52	1 557	13 446	13 360	22 213	11 807	57 163
Total général	26 751	101 543	200 625	357 825	96 003	6 624	69 011	181 393	122 754	108 167	269 636	539 218
1991												
Huile d'olive vierge	19 511	38 586	229 814	295 270	12 670	738	17 032	32 311	32 181	39 324	246 846	327 581
Huile d'olive lampante	7 500	6 151	50 434	71 575	33	6	1 798	1 844	7 533	6 157	52 232	73 419
Huile d'olive raffinée	26 921	1 023	7 051	36 304	51 828	5 252	79 401	141 610	78 749	6 275	86 452	177 914
Total huile d'olive	53 932	45 760	287 299	403 149	64 531	5 996	98 231	175 765	118 463	51 756	385 530	578 914
Huile de grignons	1 952	19 533	24 165	52 311	14 100	370	1 655	17 118	16 052	19 903	25 820	69 429
Total général	55 884	65 293	311 464	455 460	78 631	6 366	99 886	192 883	134 515	71 659	411 350	648 343
1992												
Huile d'olive vierge	20 392	110 727	63 497	199 510	18 275	2 515	19 222	41 649	38 667	113 242	82 719	241 159
Huile d'olive lampante	4 978	43 942	14 671	82 864	375	1	1 884	2 262	5 353	43 943	16 555	85 126
Huile d'olive raffinée	16 683	835	11 357	29 930	72 047	11 419	57 265	146 381	88 730	12 254	68 622	176 311
Total huile d'olive	42 053	155 504	89 525	312 304	90 697	13 935	78 371	190 292	132 750	169 439	167 896	502 596
Huile de grignons	3 584	38 500	6 080	60 058	20 916	1 216	20 067	43 098	24 500	39 716	26 147	103 156
Total général	45 637	194 004	95 605	372 362	111 613	15 151	98 438	233 390	157 250	209 155	194 043	605 752
1993												
Huile d'olive vierge	25 326	64 612	113 773	209 961	25 592	3 227	11 778	42 107	50 918	67 839	125 551	252 068
Huile d'olive lampante	885	23 699	29 698	68 611	981	14	508	1 566	1 866	23 713	30 206	70 177
Huile d'olive raffinée	7 662	1 138	15 950	25 388	71 048	6 314	53 819	139 406	78 710	7 452	69 769	164 794
Total huile d'olive	33 873	89 449	159 421	303 960	97 621	9 555	66 105	183 079	131 494	99 004	225 526	487 039
Huile de grignons	5 140	23 206	3 109	34 376	21 748	3 763	4 041	29 790	26 888	26 969	7 150	64 166
Total général	39 013	112 655	162 530	338 336	119 369	13 318	70 146	212 869	158 382	125 973	232 676	551 205
1994												
Huile d'olive vierge	24 258	58 603	153 207	243 600	25 592	3 227	11 778	42 107	49 850	61 830	164 985	285 707
Huile d'olive lampante	935	28 136	28 279	60 323	981	14	508	1 566	1 916	28 150	28 787	61 889
Huile d'olive raffinée	7 719	2 761	18 720	30 166	71 048	6 314	53 819	139 406	78 767	9 075	72 539	169 572
Total huile d'olive	32 912	89 500	200 206	334 089	97 621	9 555	66 105	183 079	130 533	99 055	266 311	517 168
Huile de grignons	6 954	23 875	1 133	37 452	21 748	3 763	4 041	29 790	28 702	27 638	5 174	67 242
Total général	39 866	113 375	201 339	371 541	119 369	13 318	70 146	212 869	159 235	126 693	271 485	584 410
1995												
Huile d'olive vierge	49 308	102 178	81 679	241 481	30 416	2 185	11 923	46 161	79 724	104 363	93 602	287 642
Huile d'olive lampante	11 077	29 193	9 842	54 501	152	3	259	432	11 229	29 196	10 101	54 933
Huile d'olive raffinée	10 508	3 645	11 714	27 817	67 362	2 771	52 590	137 360	77 870	6 416	64 304	165 177
Total huile d'olive	70 893	135 016	103 235	323 799	97 930	4 959	64 772	183 953	168 823	139 975	168 007	507 752
Huile de grignons	15 245	43 287	875	65 319	3 581	445	1 460	6 585	18 826	43 732	2 335	71 904
Total général	86 138	178 303	104 110	389 118	101 511	5 404	66 232	190 538	187 649	183 707	170 342	579 656
1996												
Huile d'olive vierge	45 936	93 287	105 831	250 755	33 169	2 707	13 794	51 617	79 105	95 994	119 625	302 372
Huile d'olive lampante	2 926	24 237	27 302	57 621	44	33	23	179	2 970	24 270	27 325	57 800
Huile d'olive raffinée	10 205	2 378	17 632	31 759	59 123	1 650	40 456	114 336	69 328	4 028	58 088	146 095
Total huile d'olive	59 067	119 902	150 765	340 135	92 336	4 390	54 273	166 132	151 403	124 292	205 038	506 267
Huile de grignons	12 728	62 360	2 452	84 143	8 082	963	5 051	14 757	20 810	63 323	7 503	98 900
Total général	71 795	182 262	153 217	424 278	100 418	5 353	59 324	180 889	172 213	187 615	212 541	605 167
Moyenne												
Huile d'olive vierge	28 400	76 037	127 669	238 200	22 717	2 233	14 567	41 209	51 117	78 271	142 235	279 409
Huile d'olive lampante	4 541	24 170	28 041	66 330	410	11	764	1 218	4 950	24 181	28 805	67 548
Huile d'olive raffinée	12 467	1 866	12 980	28 548	66 161	5 607	55 429	136 180	78 627	7 474	68 408	164 728
Total huile d'olive	45 407	102 073	168 689	333 078	89 287	7 852	70 759	178 607	134 694	109 925	239 448	511 684
Huile de grignons	6 748	33 275	6 866	53 911	14 558	1 510	5 410	22 083	21 305	34 785	12 277	75 994
Total général	52 155	135 348	175 556	386 989	103 845	9 362	76 169	200 690	156 000	144 710	251 725	587 679

**Annexe n° 3 : Informations sur la Syrie****Production d'huile d'olive**

<i>Campagne</i>	<i>Production (en tonne)</i>
1992/93	86 000
1993/94	65 000
1994/95	90 000
1995/96	67 000
1996/97	125 000
1997/98	70 000
Moyenne	83 833
Écart type	22 658
Écart type/Moyenne	27,0%

Consommation d'huile d'olive

- Consommation totale moyenne : 78 000 tonnes
- Consommation per capita : 7,5 Kg

Importation et exportation

<i>Campagne</i>	<i>Importations</i>	<i>Exportations</i>
1992/93	0 T	0 T
1993/94	0 T	0 T
1994/95	0 T	5 000 T
1995/96	0 T	11 000 T
1996/97	0 T	6 000 T
Moyenne	0 T	4 400 T

Niveau technologique (source COI)

- Nombre d'huileries 773
 - o chaînes continues 167
 - o super presses 440
 - o classiques 61
 - o artisanales 105

Huile d'olive : Bilan mondial 1990-91, 1995-96 et 1996-97

(1000 T)

1990-1991	Report 01/11/90	Production	Importation	Disponibilités	Consommation	Exportation	Report 31/10/91
Algérie	1,0	6,0		7,0	7,0		
Argentine	0,5	8,0		8,5	4,0	4,0	0,5
Chypre	0,5	3,5		4,0	4,0		
Union européenne	360,0	1 056,0	50,0	1 466,0	1 234,0	116,5*	115,5
Israël	0,5	6,0		6,5	4,0	1,0	1,5
Libye	2,5	7,0	5,0	14,5	13,5		1,0
Jordanie	1,5	8,0	1,0	10,5	9,5	0,5	0,5
Liban	0,5	6,0	1,5	8,0	7,5		0,5
Maroc	10,5	40,0		50,5	35,0	5,0	10,5
Syrie	5,0	83,0		88,0	62,0		26,0
Tunisie	47,5	170,0		217,5	65,0	130,0	22,5
Turquie	5,5	80,0		85,5	55,0	10,0	20,5
États-Unis	3,0	1,0	80,0	84,0	80,0		4,0
Yougoslavie	0,5	5,0	3,5	9,0	8,0		1,0
Autres pays	2,5	18,5	92,0	113,0	109,5	2,0	1,5
TOTAL 1990/91	441,5	1 498,0	233,0	2 172,5	1 698,0	269,0	205,5

(*) Ne concerne que les échanges extra-communautaires

(1000 T)

1995-1996	Report 01/11/95	Production	Importation	Disponibilités	Consommation	Exportation	Report 31/10/96
Algérie	2,0	23,0		25,0	20,0		5,0
Argentine		7,5	0,5	8,0	3,0	4,5	0,5
Chypre	1,0	2,5		3,5	3,0		0,5
Union européenne	260,0	1 323,5	50,0	1 633,5	1 249,5	173,5*	210,5
Israël		5,0	3,5	8,5	7,5	0,5	0,5
Libye		4,0	1,0	5,0	5,0		
Jordanie	4,0	13,0	4,5	21,5	16,5	1,0	4,0
Liban	0,5	5,0	4,0	9,5	8,0	1,0	0,5
Maroc	1,5	35,0	3,5	40,0	33,0	6,0	1,0
Palestine	1,0	12,0		13,0	7,0	3,5	2,5
Syrie	24,0	76,0		100,0	79,0	10,0	11,0
Tunisie	1,0	60,0		61,0	34,0	26,5	0,5
Turquie	57,0	45,0		102,0	68,0	19,0	15,0
États-Unis	5,0	1,0	115,0	121,0	110,0	9,0	2,0
Yougoslavie		1,5		1,5	1,5		
Autres pays	1,0	13,5	92,0	106,5	105,5	0,5	0,5
TOTAL 1995/96	358,0	1 627,5	274,0	2 259,5	1 750,5	255,0	254,0

(*) Ne concerne que les échanges extra-communautaires

(1000 T)

1996-1997	Report 01/11/96	Production	Importation	Disponibilités	Consommation	Exportation	Report 31/10/97
Algérie	5,0	27,0		32,0	27,0		5,0
Argentine	0,5	4,0	1,0	5,5	3,0	2,5	
Chypre	0,5	3,0		3,5	3,0		0,5
Union européenne	210,5	1 537,5	99,0	1 847,0	1 336,0	226,5*	284,5
Israël	0,5	5,5	3,0	9,0	7,5	0,5	1,0
Libye		10,0	1,0	11,0	10,0		1,0
Jordanie	4,0	14,0	4,0	22,0	17,0	1,0	4,0
Liban	0,5	6,5	3,5	10,5	9,0	1,0	0,5
Maroc	1,0	80,0	2,5	83,5	50,0	15,0	18,5
Palestine	2,5	14,0		16,5	10,0	4,0	2,5
Syrie	11,0	125,0		136,0	85,0	25,0	26,0
Tunisie	0,5	220,0		220,5	65,0	120,0	35,5
Turquie	15,0	180,0		195,0	70,0	80,0	45,0
États-Unis	2,0	1,0	135,0	138,0	123,0	10,0	5,0
Yougoslavie		0,5		0,5	0,5		
Autres pays	0,5	12,0	121,5	134,0	133,0	0,5	0,5
TOTAL 1996/97	254,0	2 240,0	370,5	2 864,5	1 949,0	486,0	429,5

(*) Ne concerne que les échanges extra-communautaires

Source : C. O. I.

R2


 Branche : **Huilerie**
Fiche Projet n° 1 : Création d'huilerie moderne

Production/Production	Quantité/Quantity	Chiffre d'affaires/Turn over	6 000 000 DT
Produit/Product		Marché/Market	
Huile d'olive	2500 tonnes	Sous-traitance locale	<input type="checkbox"/>
		Marché local	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sous-traitance étrangère	<input type="checkbox"/>
		Marché export	<input checked="" type="checkbox"/>
Investissement/Investment	402 000 DT	Emploi/Employees	10
Équipement/Equipement		Capacité de production optimale/Optional capacity of production	
Principaux équipements/Main equipment		Capacité de 50 tonnes par jour (24 heures)	
Équipement de réception	54 000 DT	L'unité peut transformer la récolte moyenne de 1000 à 2000 hectares d'oliviers	
Système continu	214 000 DT		
Décantation et stockage	79 000 DT		
Installation de chauffage	24 000 DT		
Installation électrique	31 000 DT		
Terrain/Land	3 600 m ²	Conseils techniques/Technical advice	
	110 000 DT		
Bâtiments/Building	720 m ²		
	180 000 DT		
Fonds de roulement/Working capital			
	100 000 DT		
Total Investissement/Total Investment	792 000 DT		

Les éléments formulés dans cette fiche sont donnés à titre indicatif/*Information given in this fiche are only indicative*
 Pour plus d'informations sur cette branche, demandez l'étude de positionnement stratégique/*For more information about this sector, ask for the study of the positioning strategy of the sector*



AGENCE DE PROMOTION DE L'INDUSTRIE
Centre d'Études et de Prospective Industrielle

Branche : **Huilerie**

Fiche Projet n° 2 : Création d'une unité de conditionnement d'huile d'olive

Production/Production	Quantité/Quantity	Chiffre d'affaires/Turn over	6 000 000 DT
Produit/Product		Marché/Market	
Huile d'olive	2000 tonnes	Sous-traitance locale	<input type="checkbox"/>
		Marché local	<input checked="" type="checkbox"/>
		Sous-traitance étrangère	<input type="checkbox"/>
		Marché export	<input checked="" type="checkbox"/>
Investissement/Investment	62 000 DT	Emploi/Employees	8
Équipement/Equipment		Capacité de production optimale/Optional capacity of production	
Principaux équipements/Main equipment		Capacité de 2000 litres par jour (24 heures)	
Filtre - presse	23 000 DT		
Machine à embouteiller	34 000 DT		
Cuve d'alimentation	3 000 DT		
Autres	2 000 DT		
Terrain/Land	1 000 m ²	30 000 DT	
Bâtiments/Building	200 m ²	50 000 DT	
Fonds de roulement/Working capital		50 000 DT	
Total Investissement/Total Investment		192 000 DT	
		Conseils techniques/Technical advice	

Les éléments formulés dans cette fiche sont donnés à titre indicatif/Information given in this fiche are only indicative
Pour plus d'informations sur cette branche, demandez l'étude de positionnement stratégique/For more information
about this sector, ask for the study of the positioning strategy of the sector



Annexe n° 6 : Personnes rencontrées et huileries visitées

Personnes

- 1) ALI OULED ALI
Direction de la production agricole - Ministère de l'Agriculture - Tunis
- 2) TAREK AMAMOU
Office National de l'Huile - Tunis
- 3) MEFTAH AMARA
Direction Générale de l'Agroalimentaire - Ministère de l'Industrie - Tunis
- 4) MOHSEN BOUJBEL
VECPA - Tunis
- 5) TRIKI
Institut de l'Olivier - Tunis

Huileries

- 1) Huilerie Ben Yedder
Mornaguia
- 2) Moulins Mahjoub
Tébourba
- 3) Huilerie Goubantini
Sidi Thabet
- 4) Huilerie Essaâda
Kélibia
- 5) Olivia Med Tradition
Bouficha
- 6) Hikma Olive Oil
Sousse
- 7) Huilerie Mezghani
Sfax
- 8) C. H. O.
Sfax
- 9) Huilerie Kotti
Sfax