

## Chapitre 2 : Importance économique de l'oléiculture mondiale et en Afrique Du Nord

### I.L'oléiculture dans le monde :

Dans le monde, il y'a environ 840 millions d'oliviers qui produisent selon les années entre 2 et 2.5 millions de tonnes d'huile et 700 000 tonnes d'olive de table. Plus des trois quarts des oliveraies (650 millions d'oliviers) sont plantés en Europe, dans les pays du pourtour méditerranéen : Espagne, Italie, France, Turquie. L'Espagne arrive largement en tête des pays européens avec 2 millions d'hectares d'oliveraies et plus d'un million de tonnes de l'huile produite chaque année. Sa production présente plus de la moitié de celle de l'Europe et 40% de la production mondiale, ensuite on trouve l'Italie 28% puis la Grèce 19% et loin derrière le Portugal 2%.

En matière de statistiques, la part de l'huile d'olive représente 4,35 % de la production mondiale des principales huiles végétales fluides alimentaires (HVFA).

La part du commerce international (exprimée en valeur) pour l'huile d'olive revient à 24,44% par rapport aux (HVFA), soit un niveau supérieur à celui de l'huile de tournesol et de colza (13,32 et 20,79 %) de la production mondiale (**Saraoui, 2006**).

On remarque que la production de l'huile d'olive ne représente qu'un faible pourcentage de la production des huiles végétales au niveau mondial.

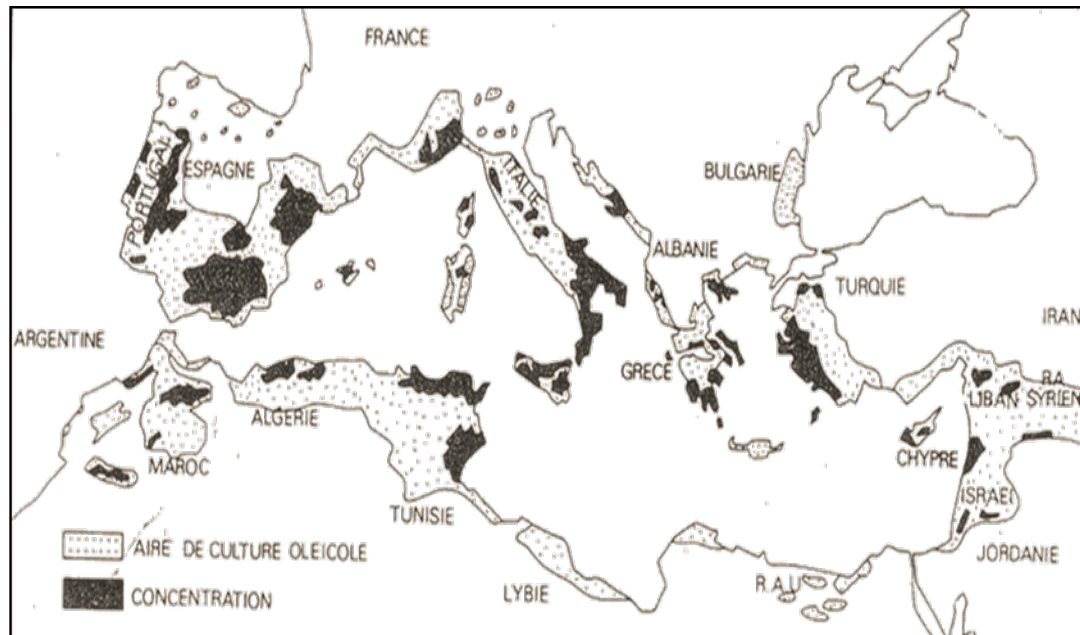
Le bassin méditerranéen déficitaire en (HVFA), produit une quantité importante d'huile d'olive qui comme une production régionale, revêt un intérêt stratégique pour l'ensemble ces pays.

PART DE L'HUILE D'OLIVE ET DE GRIGNONS D'OLIVE DANS LA PRODUCTION MONDIALE ET LES ÉCHANGES INTERNATIONAUX DES HVFA*				
HVFA	Production		Échanges	
	1.000 t	%	1.000 \$	%
Soja	28 827,6	43,87	3 986 341	36,10
Tournesol	8 754,6	13,32	1 933 970	17,51
Colza	13 658,0	20,79	1 267 718	11,48
Coton	4 037,6	6,14	99 219	0,90
Arachide	4 814,8	7,33	220 151	1,99
Mais	2 001,2	3,05	609 824	5,52
Autres HVFA	759,0	1,16	227 502	2,06
HO + HGO	2 855,3	4,35	2 698 928	24,44
<b>Total</b>	<b>65 708,1</b>	<b>100,00</b>	<b>11 043 654</b>	<b>100,00</b>

\* Moyenne des années 1999 à 2003.

**Figure n°4 : Part de l'huile d'olive et de grignon d'olive dans la production mondiale Et les échanges internationaux des HVFA (COI)**

90 % de la production mondiale destinée à l'huilerie, au cours des années 2000 (2000/01-20004/05), a été en moyenne de 2 7 63 100 tonnes ,avec une nette progression par rapport aux années 1990 (1990/91-1999/00 de 2 071 320 t), soit une augmentation de 33%.

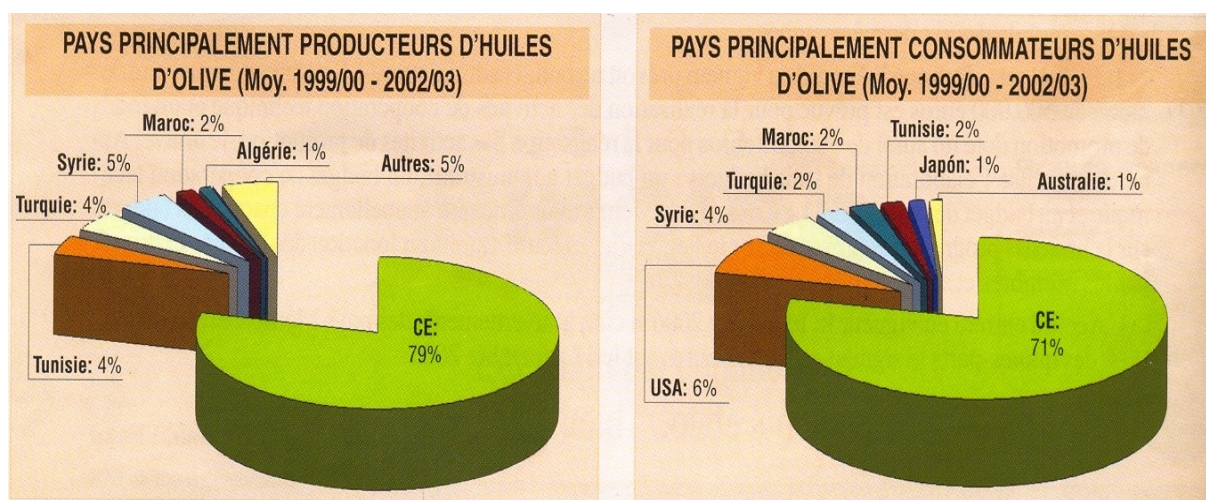


**Figure n°5 : Les principaux pays oléicoles du Bassin Méditerranéen. Implantation des zones de culture (COI)**

Les projections à partir des campagnes indiquent des productions en 2007/08 et 2010/11 de 3 207 600 et 3 399 400 tonnes, soit des niveaux supérieurs de 82 000 et 106 000 tonnes aux projections de consommations pour ces mêmes années.

Cette régionalisation de la production oléicole est localisée à 97% représentant un patrimoine mondial d'une superficie de 9 500 000 ha comptant de 900 M d'arbres à des densités de 17 à 400 arbres/ha.

Il est constaté qu'il est difficile de maîtriser la diversité des systèmes de production afin d'estimer la viabilité du nombre d'arbres et le nombre d'hectares d'oliviers cultivés.



**Figure n°6 : Principaux pays producteurs et consommateurs d'huiles d'olive dans le monde (COI).**

95% de l'huile d'olive au niveau mondial est consommée dans les pays producteurs, les régions riveraines de la Méditerranée, y compris le Portugal et dans de nombreux pays du Proche Orient qui sont concernés par cette consommation (9/10ième).

Cette concentration géographique de la consommation est due non seulement à des facteurs économiques (consommation d'une production locale originale), mais encore de facteurs historiques et sociologiques, l'accoutumance et la préférence acquise par la tradition.

Au cours des années 2000/01-2004/05, la consommation mondiale a été en moyenne de 2 708 500 tonnes avec, comme la production, une nette progression par rapport aux années 90 (moyenne 1990/91-1999/00 de 2 077 400 t), soit une augmentation de 30%

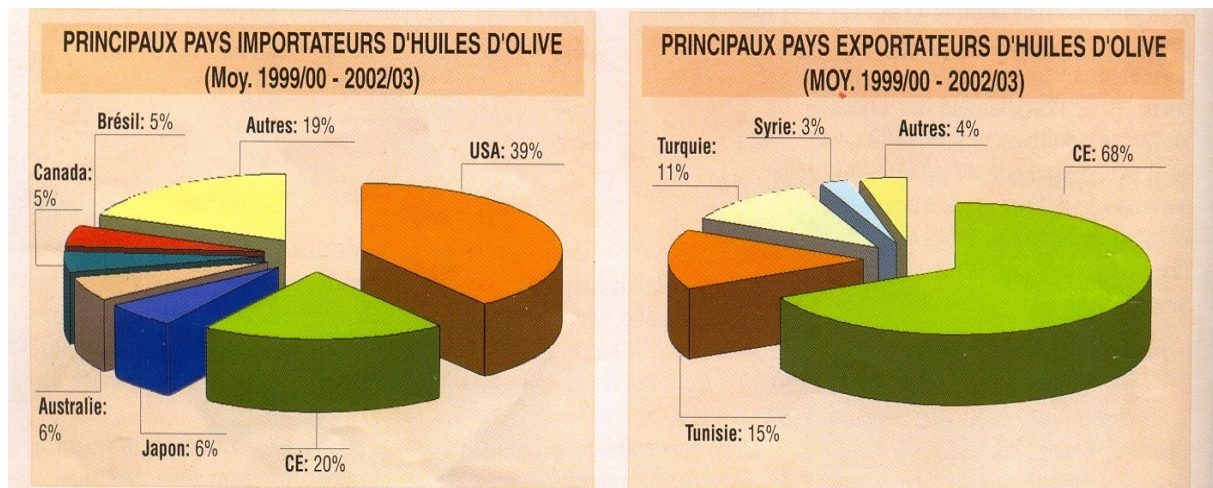
Les projections à partir des campagnes 1990/91-2004/05 indiquent des consommations en 2007/08 et 2010/11 de 3 100 000 et 3 300 000 tonnes.

En général, aucun des pays producteurs ne produit assez d'huile d'olive pour couvrir ses besoins en matières grasses alimentaires, seules la Tunisie et la CE (Espagne, Grèce et Italie) sont traditionnellement exportatrices, tout en étant importatrices d'huiles végétales

Les exportations mondiales sont réalisées à 98 % par les pays du bassin méditerranéen, dont 67 % à partir de la CE. Les importations sont réalisées à 76% par les pays non méditerranéen et 24 % par la CE.

Des actions de promotions entrepris par le COI sont passées de 48 000 t au cours des années 1980 à 1983 à 340 000 t au cours des années 2000/01- 2003/04.





**Figure n°7 : Principaux pays importateurs et exportateurs d'huiles d'olive dans le monde (COI).**

### I.1. Données globales d'olive de tables (2003-2004) :

Production	1.457.500 .T
Consommation	1.582.000 .T
Importation	441. 500 .T
Exportation	481. 500 .T

### I.2. Les principaux producteurs d'olive de table :

CE	641.000 t (44%)
États Unis	120.000 t (8%)
Syrie	120.000 t (8%)
Maroc	110.000 t (8%)
Turquie	102.000 t (7%)
Égypte	95.000 t (7%)
<b>Algérie</b>	<b>70.000 t (7%)</b>
Argentine	70.000 t (7%)
Autres	129.500 t (9%)



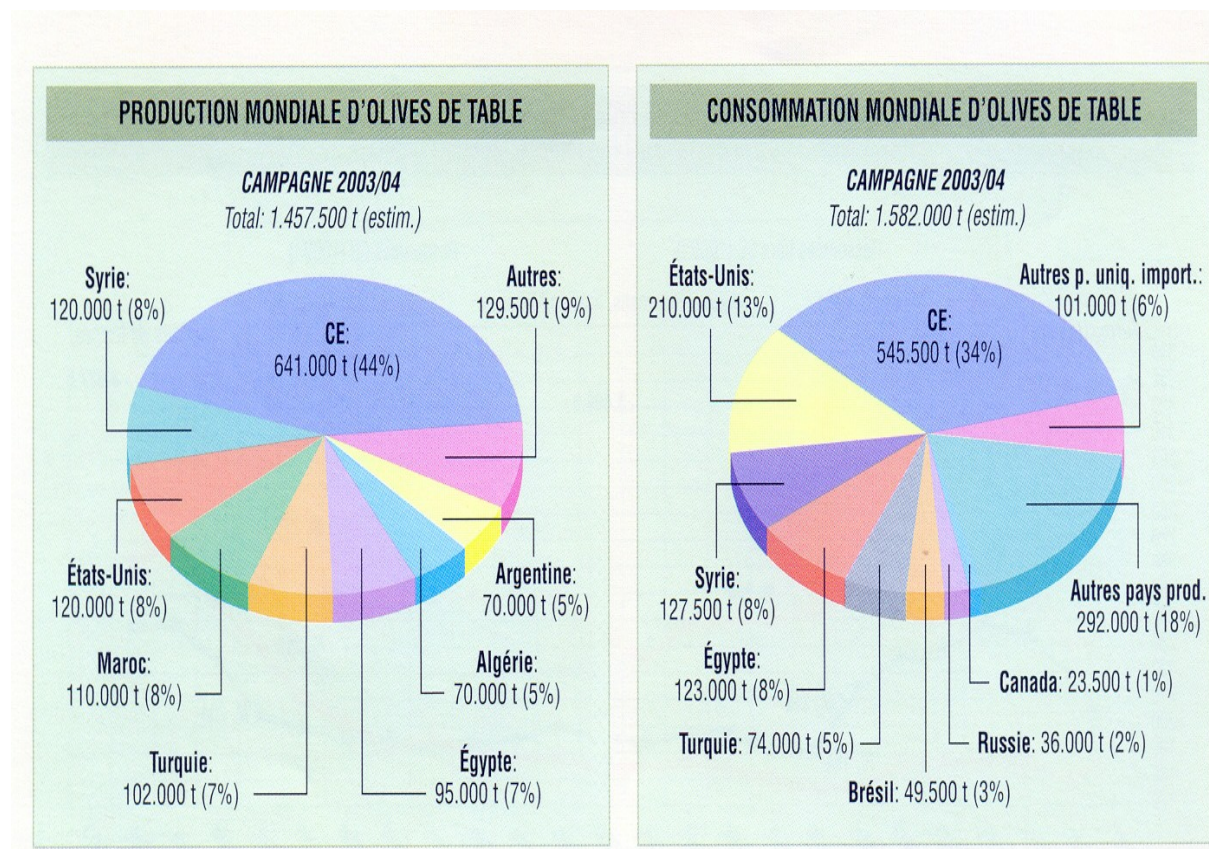


Figure n°8 : La production et la consommation mondiale d'olive de table (COI)

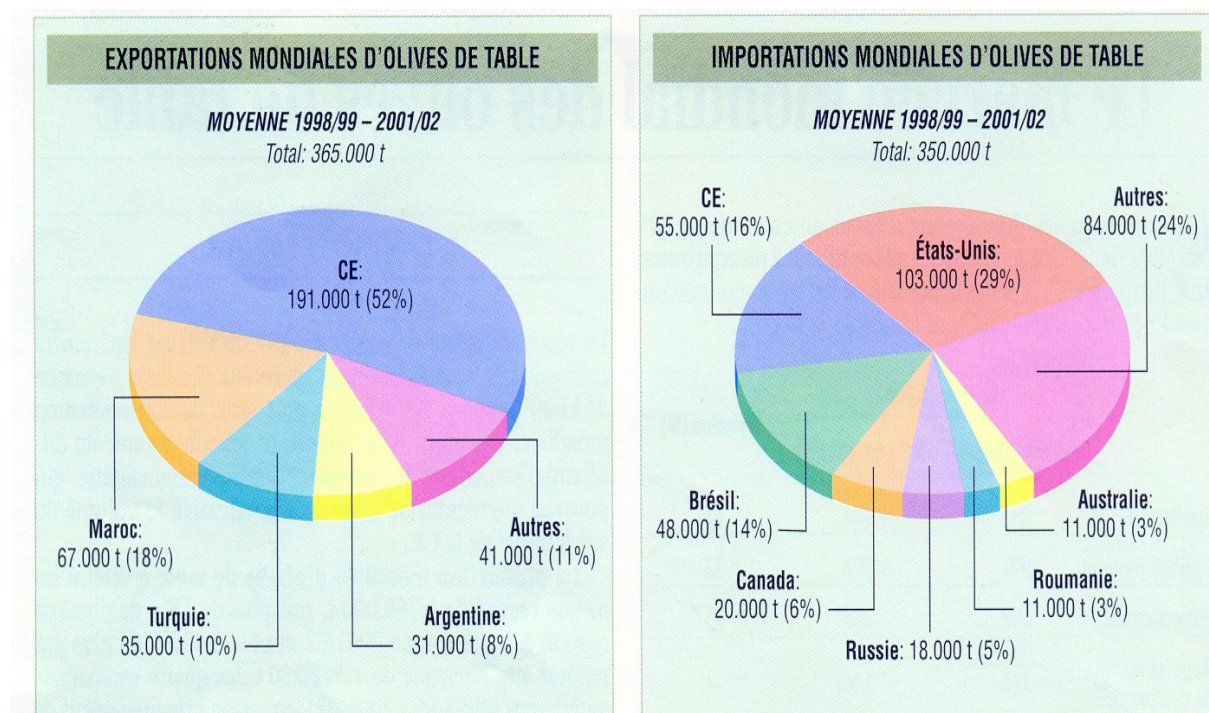


Figure n°9 : Les exportations et les importations mondiales d'olive de table (COI)

### I. L'oléiculture en Afrique du nord :

#### II.1. L'oléiculture en Libye :

La culture de l'olivier est une activité de grande tradition dans ce pays. On dispose de nombreux témoignages qui démontrent l'importance de cette culture en Libye depuis le début de l'ère chrétienne. Toutefois, la Libye est un petit producteur d'olives : 7 300 t/an d'olives ont été produites en moyenne au cours des années 90 ce qui n'est pas suffisant pour faire face à une consommation moyenne intérieure qui était de 10 800 t/an pendant la même période. La surface actuelle consacrée à la culture d'olivier est d'environ 120 000 ha, soit 6% de la surface cultivée du pays. En 2010 cette superficie ne devrait augmenter que de 2 000 ha et atteindre les 122 000 ha.

Pour les variétés, on peut affirmer que celles originaires du pays : **Rasli, Induri, Hamudi, Zarrazi** dans Djebel Oriental et **Chemlali** dans l'Est présentent de bonnes caractéristiques de production.

#### II.2. L'oléiculture au Maroc :

L'olivier constitue la principale espèce fruitière cultivée au Maroc. Sa faculté de végéter et de produire dans les diverses situations de culture et son adaptation aux conditions pédoclimatiques les plus critiques, a permis son développement sur pratiquement tout le territoire marocain. Les plantations oléicoles qui totalisaient au début des années 1960-1961 quelques 128 500 ha, occupent aujourd'hui une superficie de près de 600 000 ha soit 6% de la surface cultivée du pays. Concernant l'extension de la culture de l'olivier le potentiel mobilisable à l'horizon 2010 est évalué à 400 000 ha.

L'oléiculture marocaine est constituée essentiellement de la variété **Picholine marocaine**, qui représente plus de 96% du patrimoine oléicole. Le reste, soit 4% est constitué de plusieurs variétés, en particulier : **Picholine de Languedoc, Dahbia et Meslala**, concentrées sur des terrains cultivés en régime irrigué et de quelques variétés espagnoles et italiennes : **Picual, Manzanilla, Gordal, Frantoio, etc.** La variété Picholine demeure une variété bien adaptée au contexte de production marocain : c'est une variété rustique et son entrée en production est de durée moyenne. Il s'agit d'une variété à double fin dont la productivité est élevée et alternée.

#### II.3. L'oléiculture en Tunisie :

La Tunisie est le pays oléicole le plus important du Sud de la Méditerranée, plus de 30% de ses terres agricoles sont consacrées à l'oléiculture (1.68 millions d'hectares). Si l'on exclut l'Union Européenne, la Tunisie est la grande puissance mondiale dans le secteur de l'huile d'olive.

L'oléiculture tunisienne joue un des rôles les plus importants dans la vie sociale et économique du pays et constitue presque 15% de la valeur totale de la production agricole finale. Aujourd'hui, le patrimoine oléicole tunisien est estimé à plus de 65 millions d'arbres qui couvrent une superficie de 1 680 000 ha. La Tunisie occupe ainsi le quatrième poste au niveau mondial en nombre d'arbres et le second en superficie.

Le patrimoine variétal tunisien est constitué d'une variété de cultivars, parmi les variétés à huile, on peut citer **Chemlali, Chetoui, Oueslati, Gerboua, Zalmati, Zarazi, Barouni et Chemlali de Gafsa**. En ce qui concerne les variétés à table, on peut citer **Meski, Besbesi, Bidh el Haman, Limli et Limouni**.



Cependant cette oléiculture est constituée essentiellement de deux variétés principales :  
La **Chemlali** et **Chetoui**.

### II. Situation actuelle de l'oléiculture algérienne :

L'olivier occupe une place de choix dans le processus de relance économique de notre pays, son histoire se confond avec l'histoire même de l'Algérie. Cette histoire remonte très loin dans la passé, il apparaît que l'oléastre véritable existé en Algérie depuis le douzième millénaires avant notre ère. Pendant la période phénicienne, le commerce d'huile d'olive a permis le développement de l'oléiculture. Pendant la période romaine l'Algérie fournissait Rome en huile d'olive et en blé. De nos jours, quelle wilaya ne possède pas d'olivier ?

Aucune, sa propagation aux quatre coins de l'Algérie montre l'attachement ancestral de l'algérien à cette culture et ses produits.

#### III.1. Place de l'oléiculture algérienne :

Elle occupe une place de choix dans l'arboriculture algérienne avec 30% de la superficie totale des cultures pérennes y compris le Palmier dattier ; l'oléiculture occupe la première place avant les agrumes et la vigne ; elle est présente sur l'ensemble du territoire d'Est, Est Ouest et du Nord au Sud (jusqu'à Tamanrasset). L'oléiculture a toujours résisté aux différents types d'agressions : feu, industrialisation, urbanisation, etc....

#### III.2. Répartition géographique de l'olivier :

Figure n°10 : Localisation de l'olivier en Algérie (Source ITAF)



Répartition géographique d'olivier ; Source : DSAS/MADR(2006)

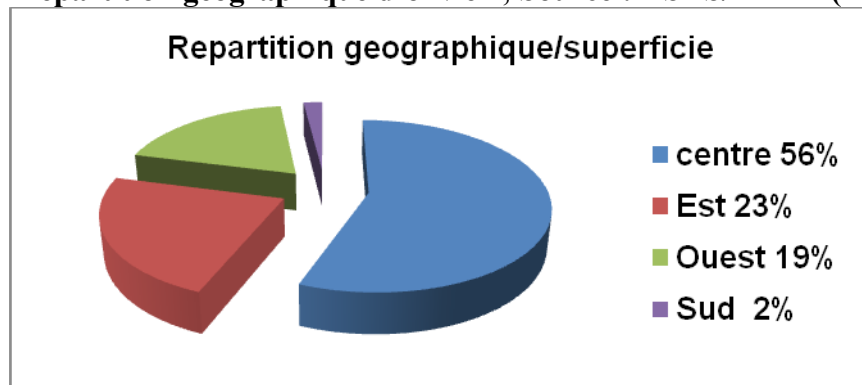


Figure n°11 : Localisation de l'olivier en Algérie

### III.3. Situation actuelle :

#### III.3.1. La superficie :

Étant la culture pérenne dominante l'olivier occupe une superficie de 263352 ha qui se répartie :

148385 ha soit 56 % au centre

60010 ha soit 23 % à l'Est

50193 ha soit 19 % à l'Ouest dont la totalité est destinée à la production d'olive de table

4764 ha soit 2% au sud.

#### III.3.2. Le peuplement :

Est estimé à 31 millions 500 arbres, soit une densité moyenne de 125 arbres/ha (Min : 70 et Max : 400).

#### III.3.3. Evolution des superficies : en trois périodes :

1965 – 1987 : 98200 ha passe à 164000 ha soit une progression de 67 %

1988 – 1999 : 164000 ha à 168080 ha soit une progression de 1%

2000 – 2006 : 168080 ha à 263352 ha soit une progression de 57 %

#### III.3.4. La production : elle a nettement évolué au cours des six dernières campagnes.

Huile d'olive :

- Moyenne : 1995/1999 : 22000 tonnes

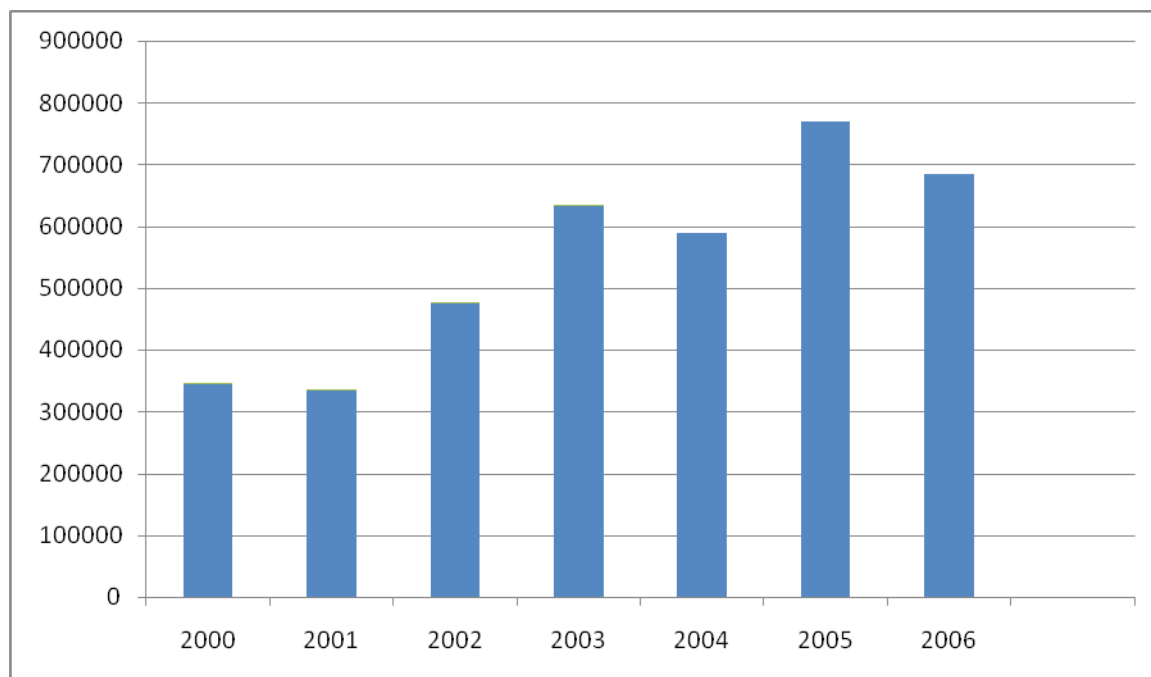
- Moyenne : 2000/2006 : 33000 tonnes et un pic à 75000 tonnes en 2003/2004.

Olive de table :

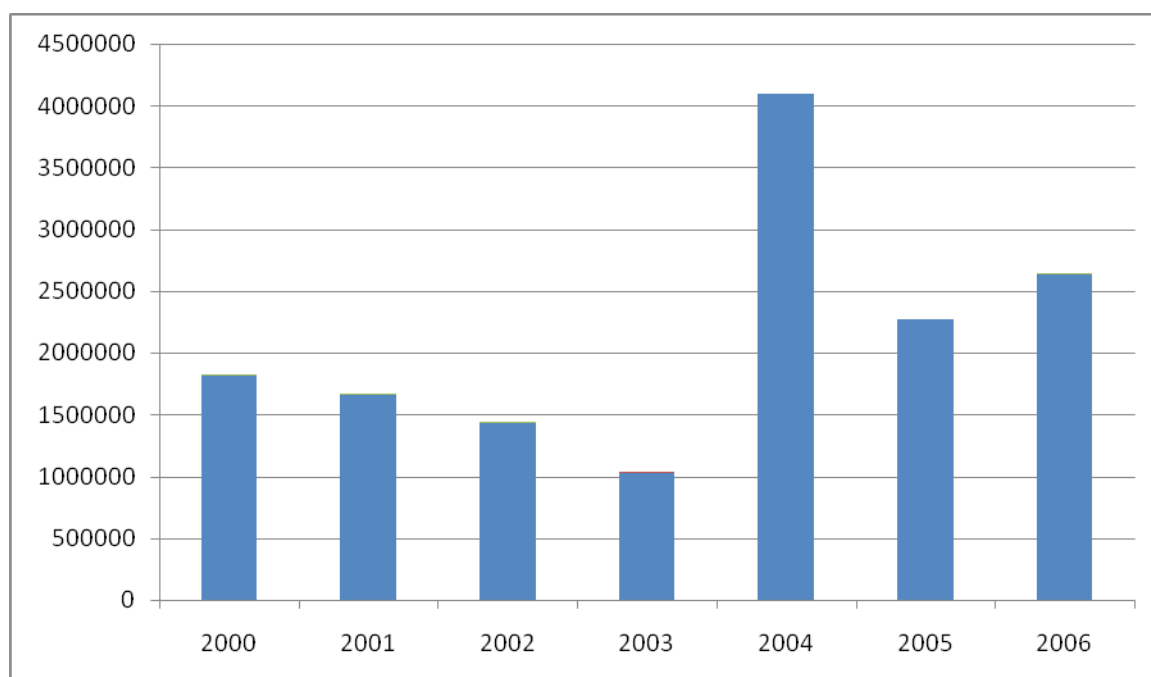
- Moyenne : 1995/1999 : 27000 tonnes

- Moyenne : 2000/2006 : 54800 tonnes





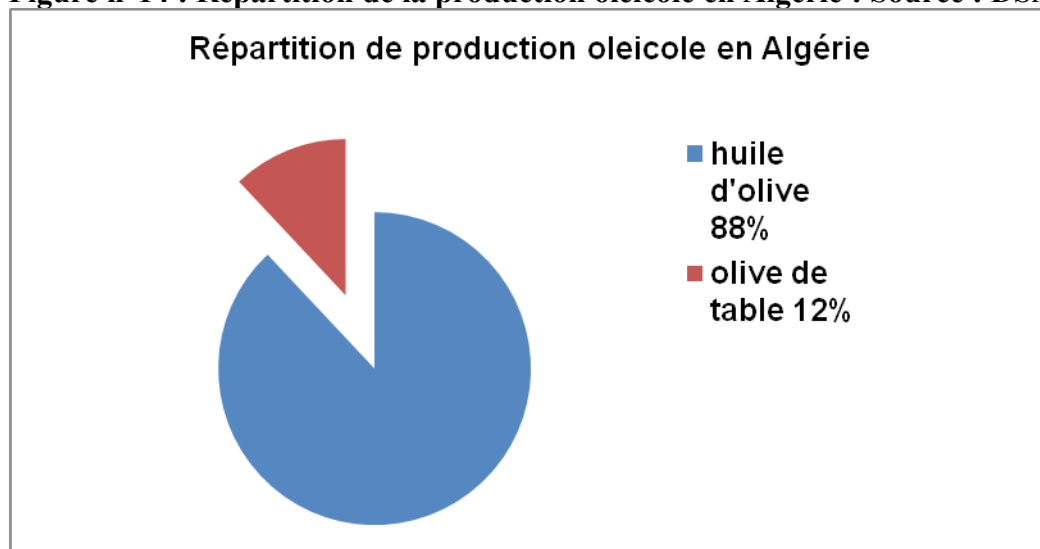
**Figure n°12 : Production d'olive de table (Qx)**



**Figure n°13 : Production d'olive à l'huile (Qx)**

**Source : DSAS/MADR**

Figure n°14 : Répartition de la production oléicole en Algérie : Source : DSAS/MADR



### III.3.5. La consommation :

Huile d'olive : 32000 tonnes environ soit 1L/arb/an, cette production correspond à 7% des besoins de la population en huiles et en graisses végétales.

Olive de table : la production est au même titre consommée au niveau national et elle oscille autour de 1 à 1.5 kg.

### III.3.6. Unité de transformation : 1565 huileries recensées dont :

- 863 traditionnelles soit 55% du parc
- 325 huileries super presse soit 21%
- 377 huileries chaîne continue soit 24%

(Dont 200 acquises durant la période 2000/2006 dans le cadre du PNDAR)

**Source (DSA, 2008).**

- La quasi-totalité des huileries traditionnelles réalisant des prestations de types familiales et activent de 10 à 15 jours/compagne.
- Les chaînes continues et super presse fonctionnent pendant 80 à 120 jours/compagne.
- 80 – 90% de la transformation est assurée par les chaînes continues et super presse

### III.4. Recherche, formation et vulgarisation :

Ces différents axes sont fondamentaux pour asseoir un développement durable de la filière.

A ce titre il faut noter qu'en étant membre du conseil oléicole international (COI), l'Algérie à bénéficié de la part de cet organisme international, d'un appui technique scientifique.

Cet appui vise la mise en place d'un programme cohérent et ambitieux portant sur :

- La recherche en oléiculture et oléotechnie
- La formation des techniciens des instituts, de la CAN et DSA.

- La mise à niveau des exploitations oléicoles et des moulins par le biais d'un programme pluriannuel de vulgarisation.

### **III.4.1. Recherche :**

- Mise en place d'un processus de certification des plants fruitiers en général et de l'olivier en particulier avec l'apport du CNCC ;
- Les ressources génétiques de l'olivier : projet initié par le COI :
  - Patrimoine de départ : 35 cultivars
  - Nouvelles acquisitions : 36 dénominations (travaux en cours de finalisation Par l'AEP Italie).
- Transfert de matériel végétal effectué vers les banques de gènes de Marrakech et de Cordoue.
  - Amélioration génétique de l'olivier (Projet COI 1998)
- Obtention de 28 hybrides : travaux en cours pour déterminer la DHS de chaque individu.
- Poursuite des travaux de multiplication des hybrides.
- Caractérisation des huiles d'olive algérienne pour labellisation
- Utilisation des sous produits de l'oléiculture y compris les valorisations sur les terres agricoles (Projet COI 2004).
- Expérimentation adaptative : essais de comportement variétal.

### **III.4.2. Formation :**

- Formation de master en oléiculture et oléotechnie COI/CIHEAM (Saragosse, Bri).
- Formation en gestion de filière (y compris l'oléiculture) CIHEAM/Algérie (Montpellier France).
- Formation des oléiculteurs et oléifacteurs au niveau des stations de l'ITAF (Sidi Aïch, Skikda) par le projet unité pilote pour une production d'huile d'olive de qualité (projet 100 C/02).
- Formation de dégustateurs par des expert du COI en Algérie et lors des cours internationaux (Pays Méditerranéens).



## **Chapitre 2      Importance économique de l'oléiculture mondiale et en Afrique du Nord**

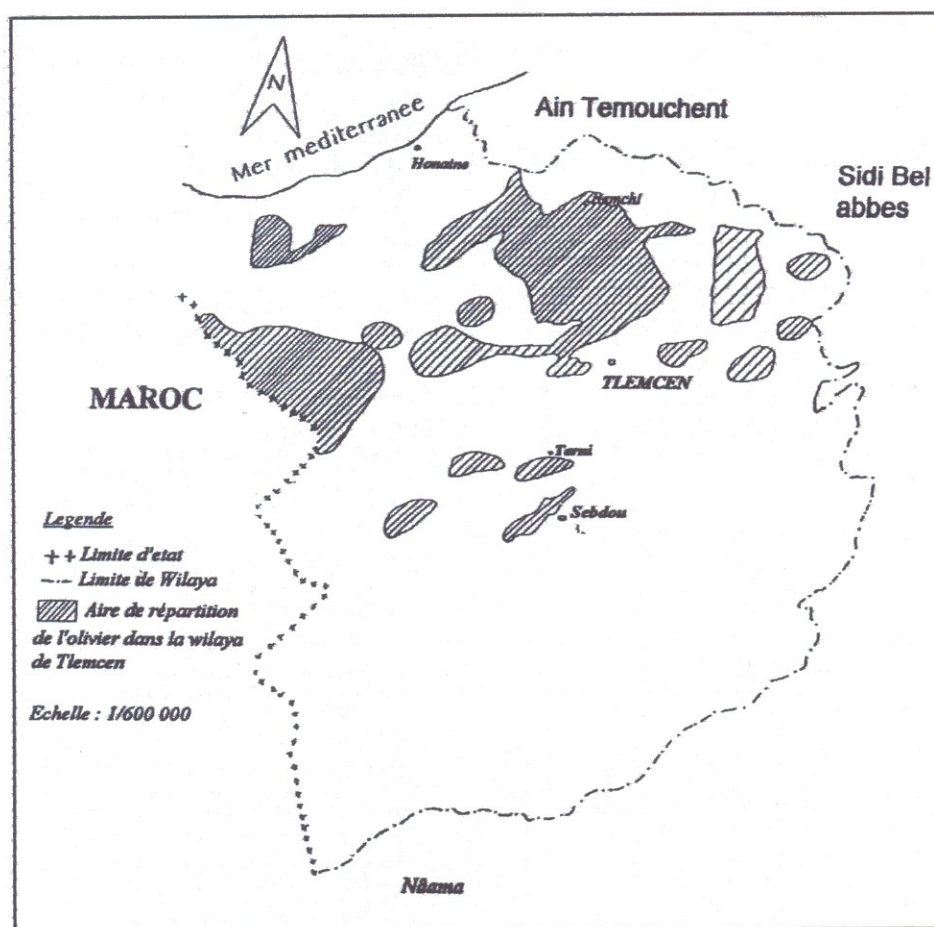
- Formation de deux chefs de jury par les experts du COI (octobre-novembre 2007) et d'un autre chef de jury en 2008 (en cours).
- Formation cours internationaux sur la conduite intensive de l'olivier organisé par le COI (Algérie, Maroc, Tunisie, Syrie).
- Formation sur l'utilisation des sous produits (techniques d'analyses en laboratoire) organisé par l'AEP Meknès au niveau du laboratoire de l'ENA Meknès.
- Perfectionnements des ingénieurs de l'ITAF dans le domaine des analyses de laboratoire (huile et sous produits) organisé par COI (Italie, Espagne et prochainement au Portugal).
- Formation et perfectionnement des agents de vulgarisation par l'ITAF avec l'OADA.
- Formation nationale par l'ITAF de chefs de projets de développement de l'oléiculture.
- Formation par l'ITAF des pépiniéristes aux techniques de multiplication par bouturage herbacé.
- Formation des chefs de projets de l'oléiculture en intensif sur irrigation (ITAF/COI Alger 2008) en cadrés par le professeur R. D'ANDRIA (Italie).

### **III.4.3. Vulgarisation :**

- Programme annuel de vulgarisation initié par l'ITAF et exécuté par les 10 stations au profit des oléiculteurs et oléifacteurs.
- Production et diffusion de supports écrits (brochures, dépliants) en collaboration avec l'INVA.
- Insertion d'articles sur l'oléiculture dans les revues algériennes spécialisées (Consomag, Agromag, Green Algérie).
- Production et diffusion de supports multimédia (CD, VCD, DVD).
- Organisation de journées portes ouvertes au niveau de la station oléicole de Sidi Aïch (Bejaia).
- Extension de la célébration de la journée mondiale de l'olivier à l'ensemble des wilayas : journées techniques (conférences débat).
- Animation de séances de vulgarisation radiophonique sur les chaînes régionales par des techniciens de l'ITAF.

### **III.5. L'oléiculture à Tlemcen :**

L'oléiculture représente 36% de l'arboriculture totale au niveau de la région de Tlemcen (Benaissa, 1987), les variétés qui se trouvent à Tlemcen sont : **Sigoise, Verdal, Cornicabra, Sevillane, Chemlal, Manzanille** (nouvelles plantations : Hennaya et ferme pilote de Sabra).



Carte n°1 : Aire de répartition de l'olivier dans la wilaya de Tlemcen (Benaissa, 1987)

Le tableau n°1 montre l'évolution de la superficie plantée par l'olivier :

Années	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Surfaces occupées (ha)	3306	3356	3633	4353	4760	5577	7042	6109
Olivier en masse	328510	339016	374615	477150	476000	622020	749500	610900
Olivier en isolés	217815	220772	222468	230930	222870	241960	234700	230823
Nombres total d'olivier cultivés	546325	559788	597083	708080	698870	863980	984200	841723

Tableau n°1 : L'évolution de la superficie oléicole à Tlemcen des années : 2001-2008 (Source : DSA, 2008)

<b>Années</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>
<b>Production olive total (Qx)</b>	49099	38000	47278	57520	62500	65000	48000	47500
<b>Production olive huile (Qx)</b>	49541	34000	53477	67880	52800	59500	38500	32400
<b>Production totale (Qx)</b>	98640	72000	100755	125400	115300	124500	86500	79900
<b>Production huile (HL)</b>	6947	4800	7472.78	10180	7899.85	8630	5390	4950

**Tableau n°2 : Bilan de l'évolution de la production et du rendement  
Des années : 2001-2008. (Source : DSA, 2008)**

Depuis la mise en œuvre des différents programmes de développement et plus particulièrement le FNRDA, le potentiel agricole a connu une augmentation d'une compagne à l'autre ce qui justifie l'intérêt que réservent les agriculteurs de la wilaya à l'olivier.

Les productions enregistrées en pleine compagne demeurent faibles avec des rendements irréguliers dus aux facteurs suivant :

- Aléas climatiques ;
- Tariessement prématuré des points d'eau ;
- Non maîtrise de l'itinéraire technique (entretien, taille, traitement...) ;
- Techniques de récolte.

Pour la compagne 2009-2013, selon le programme de plantation d'oliviers, les perspectives de développement de l'oléiculture dans la wilaya de Tlemcen de présentent comme suit :

<b>Années</b>	<b>Superficies (ha)</b>	<b>Nombre de communes</b>
2009	100	25
2010	150	31
2011	220	29
2012	250	28
2013	250	29

**Tableau n°3 : Projet de plantations d'oliviers dans la wilaya de Tlemcen  
(Source : DSA, 2008)**

Comme nous le constatons, il existe une prise de conscience réelle de la part des autorités et des agriculteurs, mais elle reste insuffisante relativement à la demande toujours accrue de la population pour laquelle l'huile d'olive et les olives sont des aliments indispensables faisant partie de leurs coutumes culinaires et thérapeutiques ancestrales.



## **Chapitre 2      Importance économique de l'oléiculture mondiale et en Afrique du Nord**

Le potentiel oléicole de la wilaya de Tlemcen et les prévisions de plantation jusqu'à l'année 2014 sont détaillés dans **l'annexe 6**.