

L'OLIVIER

I. Situation générale de l'olivier dans le monde

L'olivier connaît une extension progressive à travers le monde. Pour la production d'olives, les pays méditerranéens restent prédominants avec plus de 95% de la production d'huile d'olive et avec environ 90% de sa consommation. Des variétés et des pratiques adaptées à une culture intensive à productivité élevée, commencent à prendre place. La production mondiale des huiles d'olives connaît des grandes variations et se situe en moyenne aux environs de deux millions de tonnes. Le niveau de la production a évolué en moyenne de 2,2% par année pendant les deux dernières décennies, alors que la consommation connaît un taux d'évolution légèrement moins important (1,7% par année). Cette tendance, si elle se confirme, risque d'amplifier le déséquilibre entre l'offre et la demande.

II. L'olivier au Liban

L'oléiculture libanaise repose sur une dizaine de variétés, plus de 110 000 oléiculteurs et presque 200 000 parcelles et le verger oléicole se compose d'environ 12 millions d'arbres repartis sur 55 000 ha. Le nombre de plants d'oliviers plantés annuellement est estimé à 500 000

Superficie : En progression

Les oliviers au Liban sont principalement situés sur les collines voisines de la zone littorale entre quelques mètres et 850 m d'altitude. Ils sont plantés le plus souvent dans des sols profonds et alcalins dans le Nord et dans des sols bruns

caillouteux dans le sud. La superficie de l'oliveraie au Liban a connu une grande expansion en passant d'environ 30 000 Ha en 1980 à 57 000 ha en 2002 (une progression annuelle moyenne de 3%). Le Liban Nord accapare 40% de la superficie destinée à l'olivier, le Sud (y compris Nabatiyé) 39%, le Mont Liban 15%, et la Béqaa seulement 6%.

Production : en dent de scie

Le niveau de la production oscille d'une façon très marquée en fonction des conditions climatiques, il a atteint à peine 30 000 T en 1998 et a culminé à 190 000 T en 2000. Il est important de relever que le rendement à l'hectare connaît de grandes variations dues principalement aux conditions climatiques, au phénomène de l'alternance et aux techniques culturales, notamment au niveau de la récolte (Rupture des rameaux par gaulage).

Une Oléiculture majoritaire

En 2002, la part de la valeur de la production de l'olivier représente presque 20% de la valeur de la production agricole végétale et 15% de l'ensemble de la valeur de la production agricole. 56 % des exploitations agricoles pratiquent l'oléiculture à titre d'activité principale ou secondaire. Ce ratio atteint 82 % à Nabatiyé, et 71% au Sud. La SAU consacrée à l'olivier représente 21 % de l'ensemble de la SAU au Liban. Ce ratio oscille entre 30 et 33% au Liban-Sud, Mont Liban et Liban Nord et culmine à 45% à Nabatiyé et ne présente que 3% à la Beqaa.

Un Verger vieillissant

Il y a une progression remarquable du verger oléicole. En effet, 16% des oliviers ont moins de 10 ans. Plus de 36% des oliviers ont plus de 50 ans, et comme la production d'un olivier commence à fléchir généralement à partir de 70 ans, il y a lieu d'accorder un intérêt tout particulier au rajeunissement de certains vergers et particulièrement au Mont Liban et au Liban Nord où ce pourcentage est de l'ordre de 50%.

La Prédominance des petites parcelles

Le verger oléicole se répartit sur presque 200 000 parcelles, soit 40% des parcelles agricoles libanaises. La taille moyenne des parcelles oléicoles est 2,7 dounoums. La petite taille des parcelles et le morcellement des exploitations qui s'accroît par les subdivisions successives des parcelles, constituent les principales entraves au développement du secteur. Cette tendance est plus marquée au niveau de l'oléiculture qui reste la culture la plus adaptée « peu exigeante » pour conserver un attachement à l'espace rural et pour occuper des parcelles, de plus en plus minuscules.

III. Les pratiques culturales : une tradition stagnante

L'olivier est peu exigeant, il est généralement planté dans des terres marginales et dans des sols pauvres où il serait difficile d'adopter la plantation d'autres espèces, ce qui lui confère une valeur écologique toute particulière. Il est bien entendu, que la culture de l'olivier ne peut être rentable économiquement que si on arrive à obtenir un rendement consistant avec des drupes de qualité et des pratiques culturales confirmées.

IV. La transformation des olives

La préparation des olives de table

Selon le niveau de la production annuelle, la part des olives récoltées destinée aux olives de table varie entre 20% et 33%. La préparation des olives de table se fait généralement au niveau familial ou d'unités à caractère artisanal. Les unités de l'industrie agro-alimentaire s'adonnent peu à cette activité. Il est à signaler aussi que les oléiculteurs ont tendance à privilégier la préparation des olives de table, du fait que le problème de commercialisation se pose avec beaucoup moins d'acuité que pour les huiles d'olive.

L'extraction de l'huile d'olive

Les variétés traditionnelles sont en général, plus adaptées à la production des huiles (sauf la variété Chami), et elles permettent d'extraire de 20 à 25% de leur poids, en huile d'olive. Les nouvelles variétés importées notamment d'Espagne et d'Italie permettent d'obtenir un pourcentage en huile plus élevé.

Environ 400 pressoirs sont opérationnels au Liban dont 75% sont des unités traditionnelles, seulement une centaine d'unités, utilise des technologies modernes (lignes continues automatiques ou semi-automatiques). Le coût de la trituration varie entre 7% et 10% de la quantité d'huile produite, le paiement se fait généralement en nature.

Plusieurs facteurs, hormis les variétés et les pratiques culturelles, sont déterminants de la qualité de l'huile d'olive libanaise. Ces facteurs s'étendent de la cueillette de l'olive à la conservation de l'huile.

- La cueillette : le gaulage cause des contusions qui favorisent la fermentation.
- Le triage : une première sélection est destinée aux olives de table, seules les olives de seconde qualité sont destinées aux pressoirs.
- La conservation des olives : l'utilisation des sacs en plastique et le délai entre la cueillette et le pressage et le stockage des olives au niveau du pressoir engendrent une fermentation et une augmentation du taux d'acidité
- Le lavage des olives : les huileries traditionnelles ne procèdent pas au lavage des olives.
- Le lavage des scourtins : il n'est pas effectué de façon systématique, après chaque pressage, ce qui altère les saveurs, intensifie la couleur et augmente l'acidité.
- La température de la pâte des olives : Le manque de contrôle et d'entretien du système de chauffage utilisé pour diminuer la viscosité de la pâte d'olive et pour faciliter ainsi la séparation entre l'huile et l'eau de végétation entraîne une augmentation de la chaleur au delà du seuil toléré.

Ceci fait tourner la couleur de l'huile vers le rouge et augmente son taux d'acidité.

- La conservation de l'huile : la conservation doit se faire dans les lieux sombres et non humides et à une température ne dépassant pas les 15°. Les excès de chaleur à partir du mois d'avril, entraînent une oxydation de l'huile.

La notion de qualité diffère d'une culture à une autre. Le consommateur libanais et à travers lui, le marché libanais a une préférence pour les huiles d'olives pressées au niveau des pressoirs traditionnels qui ont une texture dense, légèrement trouble et de couleur jaunâtre. Le marché européen et/ou international, conformément aux normes internationales, a une préférence pour une huile plutôt limpide et plus verte.

Devant l'absence d'une structure habilitée à certifier et à octroyer un label de qualité et à assurer le contrôle de la conformité avec les normes, le consommateur libanais reste sceptique et peu confiant quant aux labels et aux inscriptions précisées sur les étiquetages.

Le raffinage prend en charge les huiles d'olive non comestibles et/ou qui se sont dégradées et dont le taux d'acidité dépasse le seuil de 3,3% et/ou l'indice de peroxyde dépasse 20, ainsi que les huiles de grignons d'olive .Au Liban, les traitements des grignons d'olive et des margines ainsi que le raffinage restent problématiques. La valorisation des sous-produits de la trituration des olives reste très limitée occasionnant un manque à gagner pour la filière oléicole, et provoquant une pollution excessive.

V. La compétitivité de la production libanaise

La production libanaise d'olives de table et d'huile d'olives, se trouve confrontée en premier lieu à la concurrence des produits en provenance de la Syrie, d'une façon formelle ou informelle, et se heurte aussi à l'absence de normalisation et de contrôle de qualité de l'ensemble des productions se trouvant sur le marché libanais. Cet état de fait engendre plusieurs réactions.

Au niveau du producteur et du transformateur

Du fait que la qualité n'est pas payante sur le marché, le producteur cherche à vendre la meilleure partie de sa production à des particuliers à des prix relativement élevés, et la partie restante, souvent stockée pendant quelques mois, est écoulee sur le marché à des prix généralement inférieurs aux coûts effectifs de la production. Les unités de transformation sont de dimensions réduites et se font payer généralement en nature. La production se compose en général du tout venant. L'attitude du transformateur est comparable à celle du producteur et reste confrontée à un marché peu lucratif où la prise en considération de la qualité n'est pas une chose aisée.

Au niveau du consommateur.

Le nombre important des agriculteurs s'adonnant à l'oléiculture s'élève à 110 000. L'autoconsommation par les ménages et les familles de ces exploitants des huiles d'olives produites, représente un volume assez consistant qui est de l'ordre de 4 000 T. Devant les incertitudes qui pèsent sur la qualité, beaucoup de particuliers préfèrent acquérir leurs huiles auprès des producteurs directement et plus particulièrement dans la région d'origine du consommateur.

La compétitivité et les coûts de production.

Les coûts de la production des olives au Liban, constituent un handicap majeur pour la compétitivité des produits oléicoles libanais. Il est évident que l'ouverture des marchés et les accords de libéralisation des échanges vont tirer les prix pratiqués sur le marché libanais vers le bas, à moins que la production libanaise se dote d'une image, d'une spécificité et donc aussi d'une qualité reconnue qui peuvent lui permettre de se placer sur le marché national et international à des prix élevés.

VI. Contraintes et atouts de la culture de l'olivier

Les faits marquants qui se dégagent de ce qui précède sont comme suit:

- La consommation mondiale des huiles d'olive et des olives de table connaît une progression remarquable et particulièrement pour les produits de qualité.
- Les oliveraies bien traitées et bien gérées peuvent atteindre un rendement appréciable qui peut avoisiner les 10 T/ha.
- La culture de l'olivier a un intérêt écologique et environnemental et plus particulièrement par l'utilisation des techniques culturales traditionnelles améliorées.
- le message technique qui permet d'améliorer le devenir de cette culture n'est pas véhiculé d'une façon cohérente. Le problème se pose au niveau des émetteurs (recherche, vulgarisation, formation et conseil) et au niveau des exploitants (désintéressés, non disponibles et non organisés).
- Les variétés locales ont montré leur adaptation et leur potentiel, la sélection du matériel de propagation, voir même sa certification devient nécessaire. Certains arbres des variétés locales (baladi ou souri) permettent d'obtenir, dans des conditions favorables, plus de 60 kg/arbre.
- L'eau pluviale constitue, en général, l'unique apport hydrique des oliveraies libanaises. Ceci constitue un handicap en cas de faible pluviosité ou d'une mauvaise répartition des pluies. Des incitations et des encouragements doivent être accordés pour le développement des irrigations de complément.

VII. Tendances de l'offre et de la demande

Si on prend en considération, les habitudes culinaires libanaises, le niveau de consommation assez élevé dans les pays ayant des habitudes culinaires comparables et le niveau de revenu, on peut estimer que le niveau de la consommation par habitant aura tendance à augmenter d'une façon significative

dans les années à venir. Par ailleurs, l'olivier connaît une expansion remarquable dans plusieurs pays du Sud de la méditerranée et de ce fait l'offre en olive et huile d'olive aura tendance à connaître une progression significative.

Perspectives d'avenir au niveau de l'offre :

Plus de 500 000 plants sont plantés chaque année au Liban. La superficie plantée en olivier est passée de 52 000 hectares en 1998 à environ 57 000 ha en 2002. (Soit une progression moyenne de 2 % par année). Le développement en cours, particulièrement par le biais de la coopération internationale et des ONG, laisse présager d'une amélioration significative des rendements.

Perspectives d'avenir au niveau de la demande :

La consommation nationale est estimée en moyenne à environ 16 500 T d'huile d'olive et 20 000 T d'olive de table. Avec l'hypothèse d'une évolution démographique annuelle de 1% et une évolution de la consommation moyenne par habitant de l'ordre de 1,5% par an, le niveau de la consommation en huile d'olive sera de l'ordre de 19 200 T en 2010 et atteindra 22 200 T en 2020.

Un déséquilibre grandissant entre l'offre et la demande :

Les évolutions prévisibles de l'offre et de la demande montrent un surplus de la production qui atteindra 45% en 2020 et 35% en 2010 il atteint actuellement environ 20%. Le Liban se trouve dans l'obligation de développer ses exportations et, pour ce faire, il est impératif de normaliser et d'améliorer la qualité de sa production.

VIII. Pour une stratégie de développement de l'olivier

L'analyse de la filière oléicole a permis de mettre en exergue les problèmes et les entraves qui handicapent l'ensemble de ses maillons, et ceci depuis le choix des plants d'olivier, jusqu'à la commercialisation des produits, sans oublier pour autant, les activités de recherche, d'encadrement et de mise à disposition d'intrants et de matériel végétal. Ces entraves empêchent le développement des investissements qui sont nécessaires pour améliorer la compétitivité et l'efficacité de la filière. L'évolution et les potentialités du secteur, l'intérêt économique, social et environnemental qu'il présente, militent pour la mise en œuvre urgente d'un certain nombre d'actions.

VIII.1. Au niveau institutionnel :

Plusieurs intervenants sont actifs au niveau de la filière oléicole. (Administrations, institutions publiques, institutions privées et professionnelles, la coopération internationale,..).

a. Planification et coordination :

Le ministère de l'agriculture, a un rôle catalyseur à jouer en renforçant sa fonction planificatrice et en veillant à coordonner entre les différents acteurs et en créant une synergie entre leurs différentes actions (recherches, développement de cultivars, vulgarisation, formation, constitution de coopératives et de structures professionnelles, qualité et contrôle de qualité, conditionnement, transformation, commercialisation, exportation,...). C'est dans ce contexte, que le ministère doit mettre en place une cellule spécialisée, et un comité national de l'oléiculture.

b. Les principales actions du ministère

Les principaux objectifs escomptés par l'ensemble des actions sont (i) améliorer les rendements, (ii) réduire les coûts et (iii) améliorer la qualité. Pour ce faire, le ministère de l'agriculture doit entreprendre plusieurs actions en parallèle:

- **Au niveau organisationnel :**

1. Renforcer et soutenir des structures professionnelles.
2. Encourager la création de coopératives oléicoles pour pallier au morcellement et à l'indisponibilité des exploitants, pour permettre des améliorations des pratiques culturales et mieux valoriser les productions.
3. Encourager la création d'une association nationale des producteurs avec ses ramifications au niveau des zones oléicoles. Cette structure pourrait coordonner ses activités avec les structures représentatives des transformateurs (pressoirs et industriel), des commerçants (marché local, exportation et importation) et les structures institutionnelles (administration, recherche, laboratoires acrididés...).

- **Au niveau de la recherche :**

1. Renforcement de la recherche agronomique (oliveraie traditionnelle et oliveraie intensive), et coordination entre les différentes entités chargées de la recherche.
2. Développement des activités de la recherche qui doivent concentrer leurs efforts sur les aspects suivants :
 - Taille et mécanisation de la cueillette
 - Traitement des maladies des oliviers et le suivi
 - La lutte intégrée et la multiplication des ennemis naturels
 - La culture d'olivier biologique (protocoles, de normes et certification).
3. Production de plants sélectionnés et délimitation et conservation de parcelles comportant des spécimens sélectionnés (parc à bois).
4. Création d'oliveraies modèles (Nord, Sud, Mont Liban, Beqaa), en les faisant suivre par les services de recherche.
5. Encourager les travaux de recherche et les activités permettant le traitement et l'utilisation efficiente des grignons d'olive et des margines.

- **Au niveau de la vulgarisation et de la formation :**
 1. Développement et harmonisation des actions de vulgarisation qui doivent couvrir toute la profondeur de la filière oléicole depuis le choix du cultivar jusqu'à la commercialisation. En effet, les actions de vulgarisation doivent couvrir l'ensemble des volets et principalement le choix de cultivars, la taille, la fertilisation, l'irrigation, la lutte intégrée, la culture biologique, la planification des opérations agricoles et de cueillette, les transformations des olives de table, et les activités liées à trituration et à la conservation des huiles d'olive.
 2. Mise en place de cycles de formation de courte durée au profit des responsables des coopératives oléicoles et des techniciens qui opèrent dans les différentes régions oléicoles permettant ainsi de véhiculer des messages techniques, réglementaires, commerciaux et organisationnels relatifs au secteur.
 3. Mise en place avec les autorités locales et les structures professionnelles régionales des plans de traitement phytosanitaire d'ensemble, pour éviter la propagation des maladies et des infections, et pour instaurer la logique de la lutte intégrée et de l'agriculture biologique.

- **Au niveau de la normalisation et du contrôle de qualité :**
 1. Création d'une structure de certification et de classification des huiles d'olive avec un panel de dégustation et un laboratoire chimique accrédité au niveau international.
 2. Instaurer une réglementation qui régit les activités des pressoirs traditionnels et des huileries et assurer leurs suivis et leurs contrôles en collaboration avec le ministère de l'industrie et les autorités locales.
 3. Œuvrer pour la mise en place d'un système de certification et de contrôle permettant de donner une image cohérente et correcte des produits oléicoles au niveau national et au niveau international, et mener des actions publicitaires pour éclairer le consommateur libanais. Une image

réelle et cohérente est nécessaire pour mieux représenter et défendre les produits au niveau du marché national et aussi international.

- **Au niveau des incitations et des encouragements à l'investissement :**

Instaurer un système d'encouragement et d'incitation pour le développement des investissements dans le domaine oléicole et plus particulièrement au niveau :

- Rajeunissement des oliveraies et le développement de cultivars sélectionnés.
- Introduction de l'irrigation d'appoint.
- Développement de la lutte intégrée et de l'agriculture biologique de l'olivier.
- Mécanisation de la cueillette.
- Amélioration des pressoirs.
- Acquisition des moyens de stockage et de conditionnement.

VIII.2. Au niveau réglementaire :

1. Instaurer les règles et les normes de certification des plants d'olivier. Ainsi que celles régissant les pépinières.
2. Instaurer une réglementation qui régit les activités des pressoirs traditionnels, et qui régit la création des nouvelles unités de transformation.
3. Œuvrer pour l'instauration d'une appellation d'origine contrôlée au niveau des principales zones oléicoles.