



La demande mondiale d'huile d'olive : les grandes zones de consommation

Prestamburgo M.

in

Allaya M. (ed.).
L'économie de l'olivier

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série Etudes; n. 1988-V

1988
pages 107-112

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010898>

To cite this article / Pour citer cet article

Prestamburgo M. La demande mondiale d'huile d'olive : les grandes zones de consommation. In : Allaya M. (ed.). L'économie de l'olivier. Paris : CIHEAM, 1988. p. 107-112 (Options Méditerranéennes : Série Etudes; n. 1988-V)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>



La demande mondiale d'huile d'olive

Mario PRESTAMBURGO

*Institut de Recherches Economico-agraires
de l'Université de Trieste - Italie*

Les médecins (1), les diététiciens (2) et les consommateurs (3) ont à nouveau manifesté leur grand intérêt pour l'huile d'olive (4); ils ont mis en évidence, notamment, les lacunes du système actuel d'information statistique sur la production et la consommation mondiale des produits de l'olivier. On connaît très bien les causes de ces lacunes, dues à la situation précaire où se trouvent les systèmes statistiques de nombreux pays. Il est urgent d'améliorer la quantité et la qualité des informations statistiques, tant au niveau national qu'international. Souhaitons que ce problème sera rapidement résolu, compte tenu du mécontentement des opérateurs économiques et des experts en la matière, dû aux maigres connaissances que l'on possède sur la dynamique de l'offre et de la demande des produits de l'olive.

I - Evolution de la consommation

Dans les limites des données disponibles, fournies par le Conseil Oléicole International (COI), la géographie des consommations d'huile d'olive montre une demande très différenciée au niveau mondial. Les données figurant au tableau 1 indiquent une consommation globale de 1 608 000 tonnes dont 78 % sont concentrés dans quelques pays de la CEE, 17 % dans le reste du Bassin Méditerranéen et 5 % seulement pour le reste du monde. Les consommations globales les plus élevées dans la CEE (pour la période 1965-1984),

sont celles de l'Espagne et de l'Italie, suivies de la Grèce, du Portugal et de la France. Dans le Bassin Méditerranéen, les plus grandes quantités d'huile d'olive sont consommées en Turquie, en Libye, en Syrie, en Tunisie, au Maroc et en Algérie, tandis qu'en Jordanie, au Liban, en Yougoslavie et en Israël, les consommations sont plus modestes.

La consommation d'huile d'olive intéresse à la fois certains pays économiquement développés et des pays en voie de développement. Comme chacun sait, la consommation totale est la résultante des taux très différenciés de consommation par habitant. En effet, il ressort du tableau 2 où sont rapportées les consommations (5) pendant la période 1974-1984 des différences sensibles entre les pays considérés. Nos calculs effectués sur des données fournies par le COI nous permettent d'établir un rapport (moyenne triennale 1980-1983) entre consommations par habitant, par exemple en Italie et en France : 23,8, alors que le rapport des consommations *per capita* de la Libye et de la Tunisie est de 2,5 (tableau 2). L'analyse de la série historique des consommations globales, effectuée sur la base d'une moyenne triennale montre une tendance constante à l'augmentation de la demande du marché au niveau mondial, avec un minimum de 8,2 % en 1974/77 et un maximum de 23,5 % en 1980-83. Au niveau de chaque pays pris individuellement, le Portugal est l'unique Etat membre de la CEE où la consommation d'huile d'olive recule, alors que pour les pays méditerranéens on a observé des baisses de

consommation globale en Algérie, à Chypre, en Yougoslavie, au Maroc et en Turquie.

Le solde entre la production et la consommation pendant la période examinée est donnée au tableau 3. Les données montrent que l'Italie et la France sont des importateurs traditionnels nets d'huile d'olive, l'Espagne et la Grèce comme des pays exportateurs. Dans le Bassin Méditerranéen, sont considérés comme importateurs nets, pendant toute la période, les pays suivants : Libye, Egypte, Chypre et Yougoslavie ; comme exportateurs nets : la Tunisie, la Syrie et la Turquie.

II - L'accroissement de la demande

Les données ci-dessus montrent une tendance à l'augmentation de la demande mondiale en huile d'olive. D'après des informations recueillies auprès d'experts italiens du secteur, un grand marché international formé des Etats-Unis, de l'Arabie et du Nord de l'Europe semble s'ouvrir. Cette situation est due à l'augmentation des quantités demandées par les pays traditionnellement consommateurs et à l'entrée sur le marché de nouveaux pays consommateurs. En effet, l'on sait que l'huile d'olive « vierge » est pratiquement la seule huile qui peut être consommée à l'état naturel, sans subir de traitement de raffinage.

Il s'agit d'un produit à hautes vertus diététiques et biologiques, car il contient toutes les substances qui se trouvent dans le fruit dont il est extrait par des moyens mécaniques. La meilleure connaissance des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive tend à faire augmenter la consommation du produit, tant en termes absolus que relativement à la demande d'autres huiles végétales (huiles de graines).

Cette dernière tendance, analysée dans le cadre de la théorie bien connue de Hicks relative au consommateur conduit, *ceteris paribus*, à modifier la carte des courbes d'indifférence et, par conséquent, compte tenu du rapport des prix existant entre l'huile d'olive et l'huile de graines, à déplacer le point d'équilibre sur une courbe d'indifférence autre, prévoyant une plus forte demande en huile d'olive.

Il en résulte un déplacement « vers la droite » de la courbe de la demande du marché, et par

conséquent, à égalité de prix, une quantité d'achat plus grande.

L'effet du changement dans les goûts et les habitudes du consommateur en faveur de l'huile d'olive accroît l'effet de revenu. C'est le cas de l'Italie où la demande en huile d'olive varie en fonction du revenu (le coefficient d'élasticité oscille entre 2,01 et 3,68).

III - Conclusions

Les conclusions que l'on peut honnêtement tirer de l'analyse menée jusqu'à présent sont que la géographie des consommations d'huile d'olive ainsi que les niveaux correspondants par habitant subiront, à moyen et long terme, des modifications sensibles : les zones de consommation se déplaceront dans les Pays du nord de l'Europe et le Bassin Méditerranéen. Aux Etats-Unis et en Amérique du Sud, les quantités consommées par habitant tendront à augmenter selon la croissance du revenu, et atteindront les seuils actuels moyens et hauts. Il est probable que grâce à l'effet du changement des goûts et des habitudes des consommateurs (6), ces tendances à la hausse se consolideront également en présence d'un rapport entre le prix de l'huile d'olive et le prix des huiles de graines allant de 3 (ou 4) à 1. L'augmentation de la demande sur le marché mondial sera liée à l'entrée de nouveaux consommateurs et à l'amélioration du revenu par habitant dans les pays en voie de développement.

Pour faire face à la demande croissante, il sera nécessaire d'opérer les choix suivants, tous étroitement liés :

- une organisation différente dans le cadre de la CEE, des marchés des graisses végétales et de l'huile d'olive ;
- un processus progressif de modernisation des oliveraies et des procédés de transformation des olives dans les zones de productions ;
- une réglementation adéquate de la classification à la vente de l'huile d'olive garantissant réellement au consommateur la qualité du produit ;
- une action agressive de *marketing*, au niveau international, faisant connaître les caractéristiques de l'huile d'olive et de ses usages.

téristiques diététiques et biologiques de l'huile d'olive.

Il est bien connu que dans de nombreux pays producteurs, ces choix se heurtent à une législation qui a créé et consolidé la position des industries de transformation (et de fabrication). C'est le cas de l'Italie où l'actuelle législation (Loi du 13 novembre 1960, n° 1407) a engendré plusieurs de ces soi-disant «huiles d'olive» d'une qualité très contestable. Même si elles comportent une différence de prix à la consommation comprise entre 15-20 %, elles bénéficient de niveaux de coût de production fortement différenciés et, par conséquent, de marges de profit supérieures pour les huiles de mauvaise qualité.

Ce fait explique l'action de freinage exercée par les industriels de la branche sur la volonté politique de modifier la législation existante et de rendre réellement transparente la qualité du produit. La situation actuelle pénalise d'une part les oléiculteurs et d'autre part les consommateurs, et explique l'état d'abandon dans lequel se trouvent d'immenses terres oléicoles en Italie, aggravant les déséquilibres hydrogéologiques et détériorant le paysage agraire.

Notes

(1) L'intérêt que portent les médecins aux vertus de l'huile d'olive découle du fait que l'acide oléique (conjointement à l'acide linoléique) contribue à provoquer les effets suivants: inhibition du taux de cholestérol plasmatique, développement morphologique du cerveau, dérivation de substances à activité hormonale (telles que la prostaglandine) dont certaines exercent leurs actions sur divers appareils, notamment cardio-vasculaire, respiratoire, digestif et sur le système nerveux.

(2) L'intérêt des diététiciens pour l'huile d'olive tire son origine du fait que, comme le rappelle G. Montedoro : «la santé de l'Homme dépend en plus grande partie de son mode de nourriture, et dans ce cadre du régime lipidique». Il est bien connu qu'on attribue aux lipides (graisses) les propriétés suivantes :

- a) ils constituent une des formes irremplaçables de l'énergie ;
- b) ils représentent la source principale, voire l'unique source d'acides gras essentiels ;
- c) ils sont des supports idéaux et indispensables des vitamines liposolubles ;
- d) ce sont les plus grandes sources aromatiques des aliments car ils participent directement ou indirectement aux propriétés organoleptiques ;
- e) ils agissent sur les centres de l'appétit en contribuant à l'effet de satiété que l'on a après un repas normal.

(3) Les aspects hédonistiques que le consommateur attribue à l'huile d'olive sont liés à la couleur, l'odeur et la saveur du produit, qui sont les paramètres régissant tant l'appétence que l'effet de satisfaction.

(4) La définition de l'huile d'olive la plus courante se réfère à l'huile provenant exclusivement de l'olive, excluant ainsi: l'huile obtenue par des traitements solvants, l'huile obtenue sous n'importe quelle forme d'estérification, ainsi que l'huile obtenue par n'importe quel type de mélange avec d'autres huiles.

(5) La préférence prononcée du consommateur pour les huiles d'olive «vierges» découle du fait que les huiles de graines, qui sont en principe raffinées, ne possèdent plus le patrimoine chimique original. Il s'ensuit que, dans les derniers temps, le manque d'acides gras ternit leurs caractéristiques nutritionnelles et diététiques en les rendant moins «utiles» pour le consommateur. Ce dernier, s'il est informé, finit par choisir le produit uniquement en raison de la différence de prix considérable à la consommation, il privilégie l'huile de graines en fonction du niveau assez bas des revenus disponibles. Il est évident qu'à des niveaux moyens-hauts de revenus, la demande d'huile d'olive tend à augmenter, y compris en présence d'un rapport de prix défavorable avec les huiles de graines.

(6) En Italie, l'huile d'olive «vierge» est soumise à une classification qui distingue les types «extra», «extrafin», «fin» et «vierge» sur la base des teneurs en acide oléique libre qui ne doivent pas dépasser respectivement 1 %, 1,5 %, 3 %, 4 %.

Tableau 1 : Consommation d'huile d'olive (moyennes triennales en milliers de tonnes)

Pays	65/66 67/68	68/69 70/71	71/72 73/74	74/75 76/77	77/78 79/80	80/81 82/83
France	20,8	20,5	21,0	18,6	21,0	24,4
Grèce	153,9	163,0	163,5	171,3	193,9	205,1
Italie	444,8	566,2	582,7	437,2	554,0	606,7
Portugal	52,0	59,0	58,4	45,9	37,6	39,3
Espagne	278,6	297,3	322,1	274,4	336,0	360,0
CEE	956,6	1113,2	1155,4	952,9	1148,9	1242,5
Algérie	13,5	14,5	14,1	13,4	10,5	12,7
Chypre	2,5	2,0	2,4	1,7	1,8	2,1
Egypte	0,3	0,2	0,4	0,3	0,8	0,8
Jordanie	8,2	6,8	8,3	14,3	9,2	9,7
Israël	1,6	2,6	1,7	1,8	2,7	2,4
Yougoslavie	4,2	3,6	3,9	3,8	3,8	3,8
Liban	8,3	7,2	6,3	8,0	7,8	6,7
Libye	19,7	27,6	31,2	35,4	48,5	48,6
Maroc	16,5	14,6	16,7	11,3	20,7	23,1
Syrie	17,3	20,4	25,6	42,7	48,1	47,3
Tunisie	21,9	18,6	26,1	59,8	52,1	40,8
Turquie	87,0	87,4	72,6	87,3	97,0	81,7
MEDIT.	201,0	205,3	209,2	279,8	302,9	279,7
Argentine	2,2	2,2	2,1	1,1	1,9	2,2
Australie	4,8	5,2	4,4	4,7	5,2	5,1
Brésil	9,3	11,8	12,9	10,8	11,7	10,5
Chili	1,2	0,9	0,5	0,2	0,3	0,3
Iran	0,1	0,2	0,2	0,1	1,1	0,6
Irak	0,7	1,3	1,2	2,2	1,5	1,9
Mexique	1,4	1,1	0,9	1,2	1,3	1,2
Perou	0,6	0,4	0,1	0,1	0,1	0,2
U.S.A.	24,7	29,1	26,6	25,0	26,5	27,8
Autres pays	4,1	5,3	4,4	3,5	4,6	5,6
Reste du monde	23,8	29,5	28,9	58,0	30,2	30,8
TOTAL	1230,5	1405,4	1446,9	1339,7	1536,1	1608,4

Tableau 2 : Consommation d'huile d'olive par habitant (kg par habitant)

Pays	74/75	77/78	80/81
	76/77	79/80	82/83
France	0,35	0,39	0,45
Grèce	19,04	20,71	21,10
Italie	7,87	9,87	10,73
Portugal	5,09	3,83	3,94
Espagne	7,75	9,14	9,56
Algérie	0,85	0,59	0,66
Chypre	2,78	2,86	3,36
Egypte	0,01	0,02	0,02
Jordanie	5,33	3,32	3,21
Israël	0,52	0,73	0,61
Yougoslavie	0,18	0,17	0,17
Liban	2,88	2,87	2,54
Libye	14,47	17,38	15,27
Maroc	0,65	1,09	1,11
Syrie	5,84	5,90	5,27
Tunisie	10,43	8,64	6,20
Turquie	2,19	2,28	1,80
Argentine	0,04	0,07	0,08
Australie	0,34	0,36	0,34
Brésil	0,10	0,10	0,09
Chili	0,02	0,03	0,03
Iran	0,00	0,03	0,01
Irak	0,20	0,12	0,14
Mexique	0,02	0,02	0,02
Pérou	0,01	0,01	0,01
U.S.A.	0,12	0,12	0,12

Tableau 3 : Solde production - consommation (moyennes triennales en milliers de tonnes)

Pays	65/66 67/68	68/69 70/71	71/72 73/74	74/75 76/77	77/78 79/80	80/81 82/83
France	-19,3	-18,5	-18,8	-17,2	-19,6	-22,5
Grèce	35,8	-9,7	9,8	32,0	25,4	38,4
Italie	-20,0	-140,2	-113,4	-56,3	-25,0	-119,7
Portugal	11,2	4,9	-12,6	-1,7	4,6	5,1
Espagne	73,3	145,5	86,8	126,4	95,4	109,8
CEE	81,1	-18,0	-48,2	83,2	80,9	11,0
Algérie	5,1	2,9	3,5	0,1	-0,8	1,0
Chypre	1,0	-0,4	-0,5	-0,3	-0,1	-0,1
Egypte	-0,2	-0,1	-0,3	-0,2	-0,7	-0,7
Jordanie	2,3	0,3	-0,3	-0,2	-1,9	-0,7
Israël	0,6	-0,2	0,0	0,5	-0,8	1,6
Yougoslavie	0,3	-1,3	-1,0	-0,8	-1,4	-0,4
Liban	-0,2	-1,3	0,5	1,2	-2,8	-1,4
Libye	-9,0	-20,7	-14,4	-24,2	-44,3	-38,6
Maroc	6,4	19,3	23,2	21,5	2,7	0,3
Syrie	2,8	0,7	-2,5	1,8	1,3	2,7
Tunisie	18,9	38,1	96,3	72,6	47,9	54,2
Turquie	-2,9	12,2	21,0	40,7	-8,7	53,3
MEDIT.	25,2	49,4	125,3	112,7	-9,5	71,1
Argentine	5,7	7,9	9,2	11,5	9,7	7,5
Australie	-4,7	-5,1	-4,3	-4,6	-5,1	-5,0
Brésil	-8,3	-11,2	-12,4	-10,3	-11,2	-10,2
Chili	-0,2	-0,2	-0,3	0,1	-0,1	0,0
Iran	0,4	0,4	0,3	0,8	-0,5	0,5
Irak	-0,6	-1,2	-1,1	-2,2	-1,5	-1,9
Mexique	-0,4	-0,1	0,1	-0,1	-0,1	0,0
Pérou	-0,3	-0,1	0,0	0,0	0,0	-0,1
U.S.A.	-24,0	-28,2	-26,1	-24,4	-25,9	-26,8
Autres pays	-1,0	-1,5	-0,4	-0,7	-1,6	-2,4
Reste du monde	-33,5	-39,3	-35,0	-29,9	-36,2	-38,4
TOTAL	72,7	-7,9	42,1	166,0	35,1	43,7