



Une année difficile pour les huiles d'olive et les olives françaises ...

Si les craintes de la fin de la première décennie des années 2000 étaient la vente de l'huile d'olive avec une année record à 7 000 tonnes, celles-ci se sont dissipées depuis longtemps !

Après une très petite année en 2011/2012 à 3 200 tonnes, suivie de deux années moyennes aux alentours de 4 800 tonnes, la campagne 2014/2015 s'annonce catastrophique. Les professionnels osent à peine envisager arriver aux 1 500 tonnes de production ce qui signifie qu'avec des stocks à zéro, l'année 2015 s'annonce comme une année de pénurie en huile d'olive comme en olives françaises.

Comment est-ce possible ? La faute à un climat très particulier : peu de périodes froides (en-dessous de 0° C) pendant l'hiver 2013/2014 qui ont ainsi préservé les larves d'insectes parasites de l'olive comme de l'olivier, un printemps doux et très chaud sur la floraison (ce qui a empêché la transformation d'un certain nombre de fleurs en fruits), un été sans grande chaleur (les grandes chaleurs entraînent la mort de certains parasites comme la mouche de l'olive) suffisamment pluvieux pour rendre inefficace les traitements bio comme conventionnels mais avec des quantités d'eau insuffisantes pour éviter la sécheresse à nombre d'oliveraies du Midi et un automne particulièrement doux. Toutes ces conditions ont favorisé un insecte particulièrement dangereux pour nos olives : la mouche de l'olive, parasite qui entraînent une chute importante des olives.

Certes, la production française est une petite production. Elle représente moins de 5 % de la consommation française d'huile d'olive et à peine 3 % de la consommation d'olives, il ne faut donc pas alarmer le consommateur qui trouvera bien entendu de l'huile d'olive sur les rayons des supermarché.

Mais la production française est une production de haute qualité, représentative des terroirs du Midi gorgés de soleil et empreints d'un esprit de conservation des variétés (plus d'une centaine sont cultivées en France sur les mille existantes dans le monde), de la biodiversité et du savoir-faire traditionnels.

La filière oléicole française a un historique marqué par de nombreuses difficultés dont certaines l'ont quasiment fait disparaître (le gel de 1956 ou celui de 1985). C'est à force de volonté et de passion qu'elle s'est reconstruite pour arriver aujourd'hui à une cohabitation relativement harmonieuse entre oléiculteurs professionnels et oléiculteurs amateurs, moulins privés et coopératifs, qui ont, ensemble, créé une interprofession en 1999 : l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive. De nombreux efforts ont été faits pour améliorer la productivité, pour produire de l'huile et des olives de grande qualité, pour développer les Appellations d'Origine (aujourd'hui, 50 % de la production française commercialisée est en Appellation) mais aussi pour développer des marchés en France comme à l'export.

Aujourd'hui, la filière se retrouve confrontée à la plus grande difficulté qu'elle ait eu à affronter depuis 1956, mettant en péril des domaines oléicoles mais également des moulins et des

confiseurs d'olive donc des emplois et en privant les consommateurs fidèles de leurs produits fétiches.

Rassurons le consommateur, cette pénurie importante n'entraînera pas une flambée des prix car, rappelons-le une nouvelle fois, l'huile d'olive de France ne représente que 5 % de notre consommation d'huile d'olive. Qui plus est, elle est en dehors de toute cotation mondiale des huiles d'olive dominée par l'Espagne et l'Italie. L'huile d'olive de France est une huile dont les tarifs varient entre 16 et 25 € le litre du fait d'une production tournée vers la spécificité de ses goûts et la multiplicité de ces variétés (variétés traditionnelles, endémiques à chacune des régions et qui sont beaucoup moins productives que les variétés espagnoles), bref une HUILE D'OLIVE DE CARACTERE.

Pour 2015, la conséquence principale, pour le consommateur, est que les étals seront peu fournis et qu'il sera difficile de se procurer de l'huile d'Olive et des Olives de France

Nous espérons que les consommateurs n'oublieront pas, durant cette année, les qualités et la diversité gustative de nos produits et qu'ils ne se détourneront pas de ce produit très attaché aux terroirs d'où il vient. Un produit rare, un produit de passion !

A l'heure où les marchés sont volatils, nous espérons que cette crise ne sera que passagère et que la campagne 2015/2016 sera propice à une belle récolte. Nous ne pouvons que souhaiter que les marchés durement gagnés ces dernières années ne soient pas perdus à cause d'une météo capricieuse.

La fin de l'année approche, et, avec elle, l'heure des vœux. Souhaitons donc que les nôtres soient exaucés pour que perdure une filière oléicole française, essentielle, avec la vigne et la lavande, pour les paysages de notre Midi comme pour une économie agricole locale souvent mise à mal par une concurrence exacerbée et des territoires peu propices à une agriculture performante et rentable. Une filière essentielle pour la biodiversité de la Provence.

Contact presse : Alexandra PARIS, directrice communication
LD : 04 75 26 90 92 / alexandra.paris@afidol.org

www.huilesetolives.fr
www.facebook.com/HuilesetOlives

