

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE EN TURQUIE

1.1. Introduction



Figure 1. Situation géographique de la Turquie (Source : NU)

L'oléiculture en Turquie est pratiquée depuis des temps immémoriaux. Son importance dans l'agriculture du pays résulte des aides accordées par le ministère de l'Agriculture turc, qui ont conduit à une augmentation de 35 % du nombre d'oliviers en l'espace de six ans. L'objectif de la Turquie est de devenir le deuxième producteur mondial, derrière l'Espagne. (Source : COI)

Aujourd'hui la Turquie exporte ses huiles d'olive vers plus de 90 pays, notamment les États-Unis, l'Italie, le Japon, l'Arabie saoudite, l'Australie et les Émirats arabes unis. (Source : Comité de promotion d'olives et d'huile d'olive de Turquie, OOPC)

En Turquie, près de 500 000 familles (entre 2 et 2,5 millions de personnes) gagnent leur vie grâce à ce secteur. Il existe trois associations coopératives– TARIS, MARMARABIRLIK et GUNEYDOGUBIRLIK –, et ces coopératives agricoles de vente sont régies par la loi 4572. Ces coopératives achètent, transforment, stockent et vendent les olives et huiles d'olive produites par leurs membres.

1.2. Indicateurs socioéconomiques

- Superficie : 783 562 km² (NU, 2008)
- Capitale : Ankara (NU)
- Monnaie : Livre turque (nouvelle) (TRY) (NU, 2008)
- Population : 74 815 703 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population rurale : 30 % (Banque mondiale, 2010)
- Population urbaine : 70 % (Banque mondiale, 2010)
- Taux de croissance de la population : 1,2 % (NU, 2005/10)
- Espérance de vie : 74,3 ans (femmes) et 69,4 ans (hommes) (NU, 2005/10)
- Principales exportations en tonnes : farine de blé (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations en tonnes : blé et tourteaux de soja (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en dollar international courant): 15 180 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en dollar international courant): 15 340 (Banque mondiale, 2010)
- Emplois dans l'agriculture : 22,9 % (Banque mondiale, 2008)
- Femmes employées dans l'agriculture : 15 % (Banque mondiale, 2008)
- Hommes employés dans l'agriculture : 17 % (Banque mondiale, 2008)

2. DONNÉES

2.1. Huile d'olive

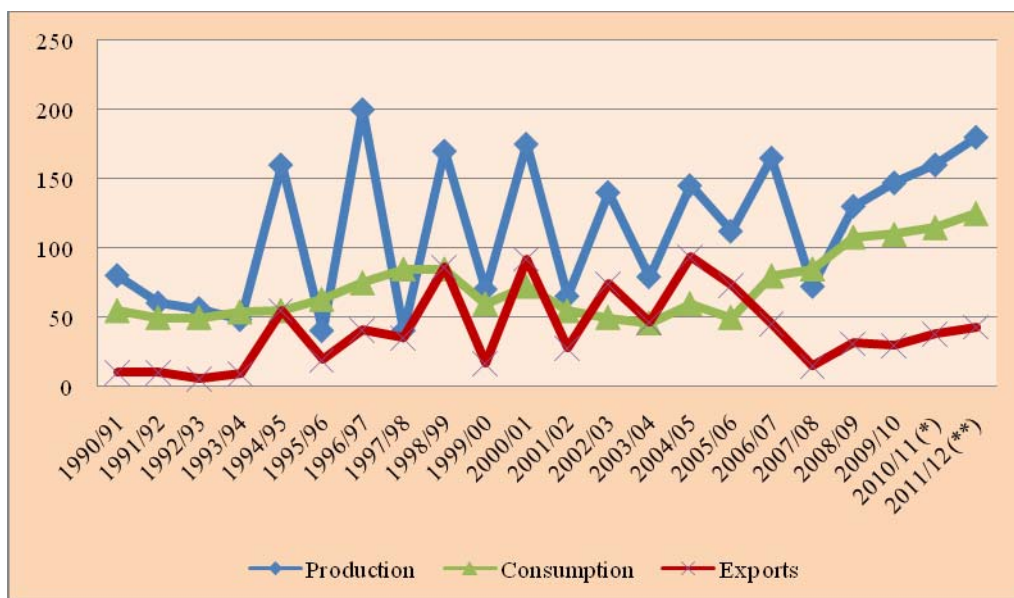


Figure 2. Production, consommation et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Tableau 1. Huiles d'olive (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures>) -

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	175,0	65,0	140,0	79,0	145,0	112,0	165,0	72,0	130,0	147,0
Consommation	72,5	55,0	50,0	46,0	60,0	50,0	80,0	85,0	108,0	110,0
Exportations	92,0	28,0	74,0	46,0	93,5	73,0	45,0	15,0	31,0	29,5

2.2. Olives de table

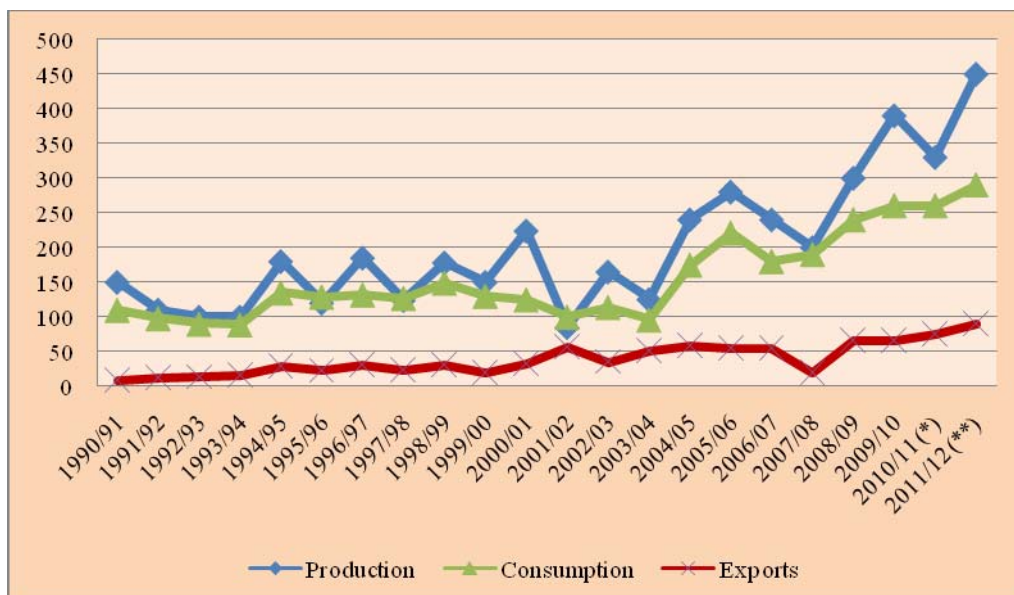


Figure 3. Production, consommation et exportations des olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Tableau 2. Olives de table (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/132-world-table-olive-figures>)

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	224,0	85,0	165,0	125,0	240,0	280,0	240,0	200,0	300,0	390,0
Consommation	125,0	100,0	114,0	96,0	175,0	221,0	180,0	190,0	240,0	260,0
Exportations	32,0	56,0	35,0	51,0	58,0	54,0	55,0	20,0	65,0	65,0

2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture

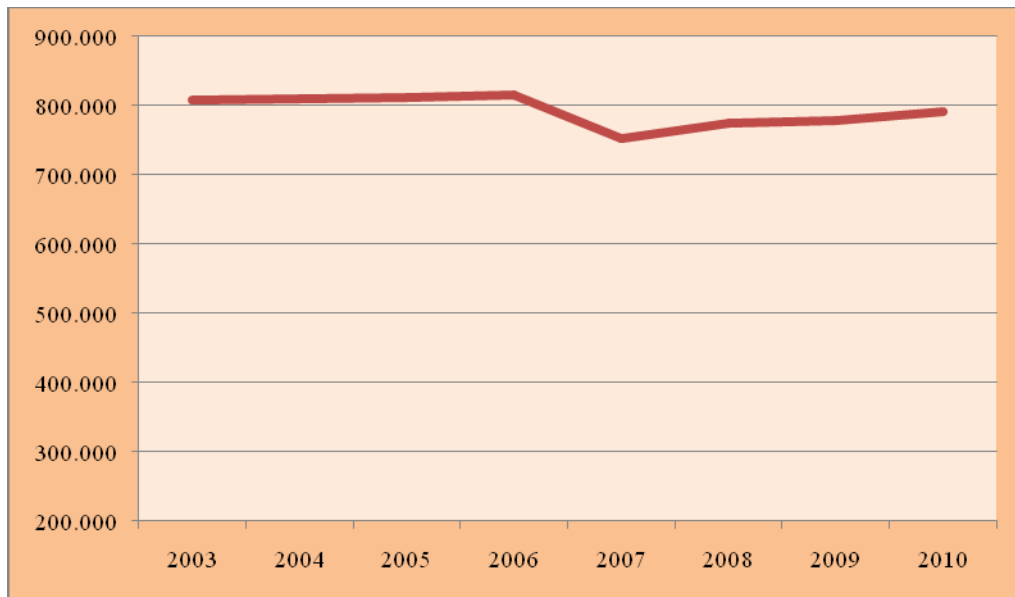


Figure 4. Évolution de la superficie destinée aux oliviers (ha) (Source : COI)

3. LE SECTEUR OLÉICOLE EN TURQUIE

3.1. *Historique*

Les experts ne s'accordent toujours pas sur l'origine de la domestication des oliviers sauvages. D'après le célèbre botaniste Pelletier, le berceau de l'oléiculture serait l'Anatolie qui regorge d'oliviers regroupés en oliveraies denses. D'après De Candolle, l'olivier proviendrait de l'Asie mineure et se serait répandu de Syrie jusqu'en Grèce en passant par l'Anatolie. Certains citent la Crète comme point d'origine tandis que d'autres l'attribuent au sud du Caucase ou à l'Iran, aux régions montagneuses de l'Atlas en Afrique du nord, à la basse Égypte, au Soudan ou encore à l'Éthiopie.

L'hypothèse la plus probable est que les Perses, les Mésopotamiens, les Syriens et les Palestiniens aient été les premiers à domestiquer l'olivier, une thèse renforcée par le fait que les plus anciennes traces oléicoles dans le Proche Orient remontent à la période chalcolithique (3 700-3 200 av. JC.) en Israël et Jordanie.

(Source : OOPC)

3.2. *Ressources oléicoles*

En 2010, 791 000 ha étaient consacrés à l'oléiculture en Turquie, dont environ 10 500 ha en agriculture biologique et quelques 7 300 ha en voie d'obtenir la certification écologique. Soixante-douze pourcent de la surface oléicole totale est destinée à la production d'huile, contre 28 % pour les olives de table, bien que cette distribution soit variable d'une campagne à l'autre.

La superficie consacrée aux oliviers a augmenté de 129 000 ha soit + 19,5 % sur les cinq dernières campagnes et d'après les prévisions du secteur, elle atteindra les 1 000 000 ha d'ici 2015. (Source : COI)

3.3. *Situation géographique*

Les oliviers sont cultivés dans cinq régions de la Turquie - région égéenne, région de Marmara, région méditerranéenne, région de l'Anatolie du sud-est et région de la mer Noire - chacune présentant des caractéristiques bien distinctes.

Dans la région égéenne, 80 % des olives sont destinées à la production d'huile d'olive et 20 % à la préparation d'olives de table.

Dans la région de Marmara, cernée par la mer Méditerranée et la mer Noire, la distribution est inversée : 90 % de la production est destinée aux olives de table et 10 % aux huiles d'olive, raison pour laquelle cette région représente une forte part (40 %) de la production totale d'olives de table en Turquie, et se distingue notamment avec ses olives noires mûres.

L'oléiculture dans la région méditerranéenne est concentrée entre la côte et les monts Taurus, jusqu'à une altitude de 850 m. Les olives produites sont destinées à 68 % à l'extraction d'huile et à 32 % à la confiserie. Hatay (Antakya), İçel, Adana et Antalya sont les principales régions productrices. Il est intéressant de constater que les plantations d'oliviers Ayvalık (une variété résistante et avec des exigences en froid prononcées) se répandent dans les villages d'altitude comme une source non négligeable de revenus supplémentaires.

Dans la région de l'Anatolie du sud-est, où 86 % des olives sont utilisées pour l'huile et 14 % pour les olives de table, les plantations sont concentrées dans les zones de Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Kahramanmaraş et Mardin qui bénéficient d'un climat méditerranéen. De récentes mesures d'amélioration comprennent la distribution aux oléiculteurs de plants des variétés Ayvalık et Gemlik cultivés dans les pépinières locales. À Adıyaman et Kilis en particulier, le nombre de jeunes arbres plantés ces dernières années dépasse le nombre d'oliviers en production.

Enfin, dans la région de la mer Noire, les olives de table sont généralement cultivées pour l'auto-consommation le long de l'étroite bande côtière et dans les vallées isolées (Artvin), zone bénéficiant d'un microclimat méditerranéen et protégée des vents du nord.

(Source : OOPC)

3.4. Variétés

Voici une description des caractéristiques agricoles et commerciales des principales variétés cultivées en Turquie.

Ayvalık

C'est une variété très vigoureuse et rustique, capable de s'adapter à des zones relativement arides. C'est la seconde variété la plus cultivée en Turquie, diffusée sur toute la côte de la mer Égée où elle occupe environ 25 % de la surface oléicole.

Elle est caractérisée par une capacité rhizogène élevée, une entrée en production et une époque de floraison moyennes. Elle est auto-compatible et présente un faible pourcentage d'avortement ovarien. C'est un excellent pollinisateur de toutes les variétés de la région de la mer Égée à l'exception d'Izmir Sofralık. Sa productivité est élevée et alternante. Ses fruits présentent une teneur élevée en huile (24 %). Grâce à la qualité de son huile, aromatique et présentant des caractéristiques chimiques particulières, elle est considérée comme la variété à huile de Turquie ayant le plus de potentiel. Son port érigé la rend particulièrement apte à la récolte mécanisée. Ses olives sont également utilisées pour la préparation d'olives vertes cassées et d'olives noires. Le rapport pulpe/noyau est de 5,6 et la pulpe se sépare difficilement du noyau. Elle est tolérante à la mouche de l'olive.

Çekiste

Variété originaire de la zone d'Ödemiş dans la région d'Izmir, elle s'est implantée le long de la côte égéenne où sont cultivés près de 1,3 million d'arbres. Ce cultivar rustique se caractérise par une capacité rhizogène moyenne, une entrée en production moyenne, une floraison précoce et une productivité constante et élevée.

La période de maturation des fruits pour la confiserie en vert est moyenne tandis qu'elle est tardive pour la confiserie en noir. Le rapport pulpe/noyau est de 5,6 et la pulpe se sépare difficilement du noyau. Ses fruits conviennent pour la préparation d'olives vertes cassées. Toutefois, leur teneur élevée en huile, supérieure à 26 % lorsqu'ils sont complètement mûrs, en fait une bonne variété à double aptitude.

Étant donné sa résistance à la sécheresse et au froid, elle peut être cultivée dans des zones considérées limite pour l'oléiculture.

Çelebi

Variété originaire de la zone du lac Izmit, sur la rive orientale de la mer de Marmara, elle compte près de 400 000 arbres, occupant 5 % de la surface oléicole de la région de Marmara. Rustique et de faible capacité rhizogène, elle est propagée par bouturage.

Elle est caractérisée par une entrée en production moyenne, une époque de floraison moyenne-précoce et une productivité moyenne et alternante. La période de maturation des fruits pour la confiserie en vert est moyenne tandis qu'elle est moyenne à tardive pour la confiserie en noir. Elle est principalement utilisée pour la confiserie. Toutefois, les fruits de petites tailles qui ne conviennent pas à cette utilisation sont destinés à l'extraction de l'huile, raison pour laquelle elle est classée dans la catégorie à double aptitude.

Ses fruits sont grands, avec un rapport pulpe/noyau supérieur à 6 et un rendement en huile moyen d'environ 20 %. La pulpe se sépare facilement du noyau. Elle est modérément tolérante au froid.

Domat

Cette variété vigoureuse produit des fruits particulièrement gros. Elle est diffusée à plus ou moins grande échelle dans toute la région de la mer Égée, Akhisar étant son centre de culture.

En raison de sa productivité élevée et constante, et son entrée en production précoce, elle est particulièrement indiquée pour les plantations intensives en irrigué. Elle est peu rustique et de capacité rhizogène plutôt faible.

Elle fleurit tôt et produit un pollen abondant au pouvoir germinatif élevé, ce qui en fait un bon pollinisateur. Elle présente un pourcentage d'avortement ovarien faible. Ses fruits mûrissent tard et ne sont jamais totalement noirs. Leur résistance au détachement est moyen ainsi que leur rendement en huile. Leurs caractéristiques en font des olives particulièrement indiquées pour la préparation d'olives vertes avec différentes farces. Le rapport pulpe/noyau est de 5 et la pulpe se sépare difficilement du noyau. Cette variété est sensible au froid et partiellement résistante à la tuberculose et au charançon.

Erkence

Environ trois millions d'arbres de cette très vigoureuse variété sont plantés en Turquie. Ces oliviers de grande dimension sont moyennement rustiques, avec une capacité rhizogène moyenne.

Son entrée en production est moyenne et sa floraison précoce. Elle est partiellement autocompatible. La variété Ayvalik est utilisée comme pollinisateur. Son pollen présente un grand pouvoir germinatif. Sa productivité est moyenne et alternante. Ses fruits ont une teneur en huile de 25 %. Ils sont utilisés essentiellement pour l'extraction d'une huile de bonne qualité bien qu'inférieure à celle des variétés Ayvalik, Memecik et Memeli. Ils conviennent également à la confiserie en vert ou en noir. Leur résistance au détachement est faible et ils tombent naturellement avant la récolte. La pulpe se sépare facilement du noyau.

Dans les zones où les vents humides sont fréquents pendant la période de maturation, les fruits sont sensibles à la *Phoma oleae*, maladie qui réduit l'amertume et provoque une coloration marron. Dans ce cas, les fruits peuvent être consommés directement sur l'arbre. Les fruits qui prennent cette couleur particulière sont appelés "hurma" en Turquie, ce qui signifie datte.

Gemlik

C'est la variété la plus utilisée pour la préparation des olives de table confites en noir à la "Gemlik". Elle est caractérisée par une capacité rhizogène élevée et une époque de floraison moyenne. Elle est partiellement autocompatible. Les pollinisateurs utilisés sont les variétés Ayvalik, Çakir et Erkence. Elle entre tôt en production et sa productivité est constante et élevée. La maturation des fruits est très précoce, que ce soit en vert ou en noir. Ils sont de couleur noire brillante, avec une bonne saveur et une bonne texture. Le rapport pulpe/noyau est de 5,6 et la pulpe se sépare facilement du noyau. Grâce à une teneur élevée en huile (29 %), les fruits qui ne peuvent être préparés en confiserie sont utilisés pour l'extraction, raison pour laquelle elle est classée dans les variétés à double aptitude. Elle est partiellement résistante aux basses températures.

Izmir Sofralik

Cette variété est présente uniquement dans les anciennes oliveraies des zones de monoculture d'Izmir. Sa surface de culture a diminué en raison de sa faible productivité et de son alternance marquée. L'un des principaux problèmes qui affectent cette variété est la formation de fruits parténocarpiques. Par ailleurs elle est peu rustique mais sa capacité rhizogène est bonne. Elle est caractérisée par une entrée en production tardive, une époque de floraison moyenne à tardive. Elle est auto-incompatible et présente un pourcentage d'avortement ovarien élevé. Elle requiert des pollinisateurs adéquats, les plus indiqués étant les variétés Memecik, Gemlik et Erkence. Sa productivité est faible et alternante. Ses fruits sont utilisés pour la confiserie en vert. Leur pulpe se détache difficilement du noyau. Leur teneur en huile est d'environ 20 % et le rapport pulpe/noyau est de 7. Les olives ne sont pas fermes et peuvent subir des dégâts lors du transport et de la manipulation. En raison de leur faible croissance végétative, les arbres de cette variété ne tolèrent pas les tailles sévères. Elle est sensible à la mouche de l'olive et à la teigne.

Memecik

Cette variété rustique s'adapte facilement à différentes conditions climatologiques et édaphologiques. Elle est caractérisée par une bonne capacité rhizogène, une entrée en production et une époque de floraison moyennes. Elle est partiellement auto-compatible et présente un pourcentage d'avortement ovarien moyen. Ayvalik, Gemlik, Erkence et Memeli sont de bons pollinisateurs de cette variété.

Sa productivité est haute et alternante. Sa période de récolte est moyenne, pour les olives confites en vert comme pour les olives destinées à la production d'une huile de bonne qualité et de fruité intense. Le rendement en huile des fruits et le rapport pulpe/noyau sont élevés. La pulpe se sépare difficilement du noyau. Les fruits sont confits en vert "à l'espagnole", mais la variété est de plus en plus utilisée pour confiserie en noir. Elle est tolérante au froid et supporte des conditions d'extrême sécheresse. Elle est moyennement susceptible à la mouche de l'olive.

Memeli

Cette variété est très diffusée dans la province d'Izmir et ses environs, où sont cultivés près de 80000 arbres. Sa capacité rhizogène est moyenne.

Elle se caractérise par une entrée en production et une époque de floraison moyennes. Elle est partiellement auto-compatible et bon pollinisateur des variétés Memecik, Ayvalik, Gemlik, Izmir Sofralik et Erkence. Sa productivité est moyenne et alternante. Sa période de récolte pour les olives vertes et noires est moyenne. Ses fruits sont gros et sont utilisés pour la confiserie en vert en saumure, la préparation d'olives vertes cassées et d'olives noires. Ils conviennent aussi à la production d'huile, avec un rendement en huile de 20 % et un rapport pulpe/noyau de 7. La pulpe se sépare difficilement du noyau. Dans la région égéenne, c'est la troisième variété pour la qualité de l'huile, après les variétés Ayvalik et Memecik. Sa versatilité lui donne un caractère "familial". Sa réponse à la taille, même sévère, est bonne en raison de sa forte croissance végétative. Elle est sensible au froid.

Uslu

Ce cultivar compte quelques 900 000 arbres en Turquie. C'est une variété très rustique et très vigoureuse, avec une capacité rhizogène faible. Elle est caractérisée par une entrée en production et une floraison précoces. Elle présente un faible pourcentage d'avortement ovarien. Sa productivité est constante et moyenne. Ses fruits mûrissent tôt et présentent une faible résistance au détachement. Leur pulpe est tendre et ils sont sensibles au transport et à la manipulation. Leur pulpe se sépare facilement du noyau. Le rapport pulpe/noyau est élevé.

Elle est sensible à la tuberculose et au charançon. En raison de sa susceptibilité au froid, ses fruits doivent être récoltés avant l'arrivée des premiers frimas hivernaux, pour limiter leur chute et conserver leur qualité. (Source : Catalogue mondial des variétés de l'olivier, COI)

3.5. Huile d'olive : production

La production d'huile d'olive oscille souvent fortement d'une campagne à l'autre, en raison du caractère alternant de la productivité des oliviers, des précipitations et des techniques culturales, comme l'illustre très clairement les chiffres du tableau 1. L'étendue de cette fluctuation est aussi considérable, pouvant aller de 65 000 t à 175 000 t. La comparaison des moyennes des dix campagnes pour les deux dernières décennies (voir tableau 4) montre que la production annuelle moyenne pour 2000/01-2009/10 (123 000 t) est 33,11 % supérieure à la décennie précédente (92 400t).

3.6. Huile d'olive : secteur de la transformation

Le secteur de la transformation de l'huile d'olive a connu une importante modernisation ces dernières années. D'après les données fournies par le ministère de l'Agriculture (voir tableau 3 ci-dessous), la Turquie compte 1 250 huileries avec une capacité de production moyenne totale de 28 800 t/jour : 1 100 sont des huileries modernes dotées de système continu, 50 huileries avec presses et/ou super presses et 100 huileries traditionnelles. S'ajoutent à ces installations, 400 unités de conditionnements et neuf unités d'extraction d'huile de grignons d'olive.

Tableau 3. SECTEUR DE LA TRANSFORMATION (Source : tiré du ministère de l'Agriculture)

Unités	Nombre	capacité moyenne de production
Huileries traditionnelles	100	2 000 t/jour
Huileries avec presse et/ou super presses	50	1 000 t/jour
Huileries avec système continu (en 2 ou 3 phases)	1 100	33 000 t/jour
Total des huileries	1 250	28 800 t/jour
Unités de transformation des olives de table	8 000	25-100 t/an
Unités d'extraction de l'huile de grignons d'olive	9	60 000 t/an
Unité de conditionnement des olives de table	1 000	100 000 t/an
Unité de conditionnement de l'huile d'olive	400	80 000 t/an

3.7. Huile d'olive : Commercialisation, consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

D'après le tableau 1, la consommation d'huile d'olive en Turquie a progressé plus doucement que la production, oscillant entre 46 000 t et 110 000 t sur les dix campagnes entre 2000/01 et 2009/10.

En réalité, d'après les sources du secteur, en dépit des excellentes perspectives pour la production d'huile d'olive en Turquie, cette dernière ne représente qu'un petit 9 % des 1,3 million de tonnes d'huiles végétales consommées dans le pays. Ce faible niveau s'explique par le manque de sensibilisation des consommateurs aux propriétés bénéfiques de l'huile d'olive pour la santé. Toutefois, les autorités sanitaires turques ont commencé une politique de promotion conseillant à la population d'inclure l'huile d'olive dans leur régime alimentaire, ce qui a réveillé l'intérêt des consommateurs pour ses vertus. Entre les deux décennies mentionnées dans le tableau 4, la consommation annuelle a par conséquent augmenté, passant de 63 200 t à 71 650 t en moyenne. La consommation par habitant a également progressé pour atteindre 1,4 kg en 2010.

Concernant le commerce extérieur, les exportations d'huile d'olive de la Turquie sont très fluctuantes étant donné qu'ils dépendent directement du rendement de la production oléicole. Par exemple, au cours des dix campagnes présentées tableau 1, elles ont oscillé entre 15 000 t (2007/08) et 93 500 t (2004/05). Toutefois, si les exportations sont analysées en terme de moyennes annuelles par décennie, il apparaît qu'elles ont connu une croissance de 83,62 %, passant de 28 700 t en 1990/91–1999/00 à 52 700 t en 2000/01–2009/10.

En 2009/10 (campagne de référence utilisée dans le questionnaire du COI), la Turquie a exporté 29 500 t d'huile d'olive, majoritairement vers l'UE des 27, les États-Unis, l'Arabie saoudite et le Japon par ordre décroissant en volume. En 2009, les exportations du secteur oléicole (huile d'olive et olives de table) ont représenté 1,8 % du total des exportations agricoles turques, pour chuter à 1,5 % en 2010, bien que cette réduction des exportations ait été compensée par une consommation nationale en hausse.

Tableau 4. HUILE D'OLIVE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	92 400	123 000	33,11
Consommation	63 200	71 650	13,37
Exportations	28 700	52 700	83,62

3.8. Olives de table

En 2009, les variétés à olives de table étaient présentes sur 218 118 ha des 778 13 ha du total des plantations oléicoles. Le prix des olives de table payé au producteur a atteint 0,79 €/kg en 2009/10 pour les olives issues des plantations traditionnelles et 0,85 €/kg pour celles issues des plantations biologiques (EUR 1 = 2,24 TL) (Source : questionnaire du COI).

Malgré les fluctuations d'une année à l'autre, le secteur des olives de table en Turquie a connu une expansion significative au cours de la dernière décennie, enregistrant des augmentations dans les niveaux de production, consommation et exportations (tableau 2).

La production des olives de table a augmenté en dent de scie. La campagne 2009/10 se distingue d'ailleurs avec une production de 390 000 t (tableau 2). La même tendance à la hausse est évidente à la lecture de l'évolution des moyennes (en pourcentage) pour les deux périodes de dix ans présentées dans le tableau 5, où la production annuelle moyenne a augmenté de 60,98 % entre 1990/91–1999/00 (139 700 t) et la décennie suivante (224 900 t).

À l'image de la production, la consommation des olives de table était variable au cours de la dernière décennie (Tableau 2) passant de 96 000 t (2003/04) à 260 000 t (2009/10), mais la tendance générale était à la hausse, soit une croissance de 43,06 % comme l'illustrent les chiffres pour la consommation annuelle moyenne pour les deux périodes du tableau 5. La consommation d'olives de table par habitant en Turquie était de 1,6 kg en 2010.

Les exportations ont également connu une progression, culminant avec 65 000 t en 2008/09 et en 2009/10. Au cours de la période 2000/01-2009/10, elles étaient de 49 100 t en moyenne, soit une augmentation de 143,06 % par rapport à la décennie précédente (voir tableau 5). En résumé, les données entre le milieu des années 1990 et le début des années 2000 confirment l'expansion du secteur des olives de table turc.

Tableau 5. OLIVES DE TABLE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	139 700	224 900	60,98
Consommation	118 900	170 100	43,06
Exportations	20 200	49 100	143,06

3.9. Mesures récentes

Suite au second Sommet national de l'olive qui s'est tenu à Izmir les 8 et 9 décembre 2004 avec la participation du ministère de l'Agriculture et les acteurs publics et privés du secteur pour débattre des problématiques du secteur oléicole turc et des solutions potentielles, une série d'objectifs à atteindre d'ici 2014 a été fixée. (voir tableau 6 ci-dessous)

Tableau 6. OBJECTIFS DU SECTEUR OLÉICOLE
(Source : Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage)

Surface oléicole	1 million d'hectares
Nombre d'oliviers	180 millions
Production d'olives de table	650 000 tonnes
Production d'olives à huile	2,5-3 millions de tonnes
Production d'huile d'olive	650 000 tonnes
Exportations d'huile d'olive	200 000 tonnes
Exportations d'olives de table	150 000 tonnes
Rendement par arbre	25 kg
Consommation d'huile d'olive par habitant	5 kg

4. SOURCES

Questionnaire du COI

Base de données du COI

<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/130-survey-and-assessment-division>

Nations Unies

<http://data.un.org/Default.aspx>

Banque Mondiale

<http://data.worldbank.org/country>

FAOSTAT

<http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>

OOPC, Comité de promotion de l'huile d'olive et des olives de table

<http://www.olivetolive.com/Asp/Content.Asp-MS=1&Content=1&MN01=2&MN02=0&MN03=0&MN04=0&MN05=0&ID=35.htm>