

Face à l'Espagne, l'huile d'olive française voit son avenir en bio

Pour se démarquer des concurrents d'Europe du Sud, les producteurs français d'huile d'olive veulent miser sur leur image de marque, les appellations et le bio. Mais pour l'heure, seulement 12% des exploitations se sont converties.

L'interprofession a invité les producteurs au Sitevi (le salon des filières vigne, fruits, légumes et oléiculture, à Montpellier) pour les 4^e assises de l'oléiculture biologique. Avec un mot d'ordre: "*convertissez-vous !*"

Produire de l'huile d'olive en France coûte cher: 10 euros le litre, contre deux euros seulement en Espagne, rapporte Christian Argenson, directeur de l'Afidol, l'association interprofessionnelle de l'olive.

"Et oui, nous sommes à la limite nord de la zone de production, nous avons moins de chaleur et de soleil, et donc, de plus faibles rendements".

Mais "*le fait qu'on ait moins de soleil a aussi un avantage, il permet aux fruits d'être moins +agressés+ et d'avoir des huiles avec plus d'expressions et d'intensité fruitée*", poursuit Christian Argenson.

Quitte à être cher, autant être bio

Pour se démarquer, l'huile française veut donc jouer sur ce raffinement et les appellations comme le label bio qui sont des facteurs de valorisation. La filière dispose déjà de huit appellations (Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Corse, Nîmes et Provence), exclusivement dans la région Provence-Alpes-Côtes-d'Azur, principale région productrice.

S'agissant du bio, les surfaces sont en constante augmentation. En 2011 (derniers chiffres disponibles), les surfaces en bio ou en conversion ont progressé de 9%, à 4.130 hectares, selon des chiffres du ministère de l'Agriculture (Agreste). Et au total, 1.200 producteurs ont choisi le bio, soit 12% des 9.861 exploitations professionnelles recensées.

Mais pour l'Afidol, toutes les exploitations ont intérêt à s'y mettre. Avec des coûts de production élevés, l'huile française se vend cher, 17 euros le litre en moyenne, contre 6 à 7 euros pour l'espagnole.

En bio, les producteurs ne peuvent pas se permettre de la vendre plus cher qu'elle ne l'est déjà, mais ils la vendent mieux. "*Elle s'écoule plus facilement, surtout dans les épiceries fines ou les marchés cibles, le Royaume-Uni, l'Allemagne ou même le Japon*" qui en consomment de plus en plus même s'ils n'en produisent pas, assure le directeur de l'Afidol.

Au demeurant, la conversion en bio est assez simple pour un oléiculteur par rapport à d'autres productions. "*Notre culture nécessite peu d'intrants et elle a trois plaies: la*

teigne, la mouche de l'olivier et l'oeil du paon" et, pour les combattre, l'agriculteur dispose de solutions compatibles avec l'agriculture biologique.

Pour la teigne, il y a une bactérie naturelle, pour l'oeil de paon une solution à base de cuivre et pour la mouche de l'olive, les fruits sont enduits d'un produit à base d'argile, qui les rendent hermétiques à ce nuisible.

Sur ce dernier point néanmoins des progrès restent à faire. Car la pulvérisation du produit demande temps et précision, et au moindre coup de vent ou de pluie, il faut recommencer.

Mais des pistes sont en cours d'exploration, notamment la récolte précoce, qui permet d'éviter les attaques tardives des mouches.

La production d'huile d'olive dans le monde ne représente que 3% des huiles végétales, loin derrière celles de soja, palme, colza ou tournesol.

L'Union européenne et l'Afrique du Nord en sont les principales zones de productions et les champions de l'huile d'olive restent les Grecs avec une consommation de 23 litres par an et par habitant.

Dans ce panorama, la France est le 5e producteur européen avec 5.500 tonnes par an, et le 5e pays consommateur. Reste que l'huile d'olive y est la seconde huile végétale la plus consommée après celle de tournesol: elle représente 22% des huiles vendues en grandes surfaces et 41 % des ventes en valeur, selon l'Afidol.

Par AFP

Source : www.lexpress.fr (28/11/13)