

La mystérieuse épidémie qui fait flamber les cours de l'huile d'olive

Des plus hauts de 9 ans ! Les observateurs ne cachent pas leur inquiétude concernant la très forte volatilité actuelle des cours de l'huile d'olive en Europe. Des craintes de panne sèche, sur fond de conditions climatiques défavorables et d'épidémies inquiétantes.

"On s'achemine vers un véritable choc de marché", estiment les spécialistes des matières premières quand ils parlent de ce qui est en train de se passer autour de l'huile d'olive. Un choc dont l'épicentre sera le marché européen, où règnent en maître les deux principaux producteurs, les deux plus gros producteurs du monde d'ailleurs, l'Italie et l'Espagne.

On a d'un côté l'Espagne, leader incontesté en matière de production, avec 1,8 million de tonnes sur la dernière récolte d'octobre-juin 2014, et dont la moitié de la production est issue de la région d'Andalousie. Mais cette année ce pourrait être moitié moins ! En cause, le temps exceptionnellement chaud et sec sur une période prolongée.

La Coratina, trésor des Pouilles

Mais le 2ème acteur indispensable au marché est l'Italie. Qui produit de moins grosse quantité, mais qui possède dans la région de Pouilles, tout au sud, au talon de la "Botte" Italienne, un véritable trésor. Une variété d'olive indispensable à l'ensemble du marché, la Coratina.

Une olive spécifique, qui ne pousse que là, et qui est utilisée par tous les producteurs d'huile du continent, car extrêmement aromatique. Elle est même indispensable, car elle constitue la "charpente" de l'ensemble des huiles d'olive vierges de haute qualité, qui sont des mélanges de plusieurs espèces.

Bactérie destructrice

Malheureusement, depuis l'année dernière, tous les oliviers des Pouilles, et notamment ceux situés autour de Bari, la capitale régionale, subissent une attaque extrêmement violente d'une bactérie, la *Xyllela Fastidiosa*. Bactérie jusque-là totalement inconnue dans la région, et contre laquelle il n'existe strictement aucun traitement. Elle s'attaque aux fruits et les dessèche entièrement, puis contamine tous les arbres aux alentours. Le seul moyen de tenter d'endiguer sa propagation est de brûler les arbres infectés.

Une calamité que les paysans locaux doivent gérer après plusieurs mois de climat défavorable. Mais dans les Pouilles, contrairement à l'Andalousie, le problème est plutôt le temps trop pluvieux et trop humide, qui a déjà été très néfaste aux dernières récoltes.

Un écart de cours jamais vu

On se retrouve donc avec une situation totalement inédite sur les prix de l'huile d'olive. Alors que l'ensemble des matières premières agricoles mondiales est sous pression, avec des prix en forte baisse dus à des situations de [surproduction](#) (maïs, soja,

blé...), l'huile d'olive est une des seules à s'afficher en hausse sur le 1er semestre, avec le café et le cacao.

Généralement, l'écart de cours entre la tonne produite en Andalousie et celle produite dans les Pouilles est de 25%, du fait de la différence de qualité et des paramètres de demande générale. Mais là on atteint un écart de 67%, ce qui constitue une situation quasiment jamais observée. On en est à 3,5 euros /litre pour l'huile espagnole et à un peu moins de 6 pour l'italienne, avec même une pointe à 7 euros ces dernières semaines.

L'Italie à nouveau en déficit d'huile d'olive !

Un véritable casse-tête à gérer pour l'ensemble de la chaîne de production, y compris l'aval, l'industrie agro-alimentaire, face à une production mondiale qui va de fait ralentir : selon le Conseil Mondial de l'Huile d'Olive, la production issue de la récolte 2014-2015 va baisser de 25% à 2,4 millions de tonnes.

Preuve s'il en est de cette situation extraordinaire, l'Italie, pourtant grand exportateur et grand consommateur, va encore se retrouver importateur net d'huile d'olive cette année ! Plus assez d'olives pour fournir la population...

Les olives françaises menacées elles aussi

Ce déficit dure depuis 2008, mais avait tendance à se résorber ces 3 dernières années. Mais entre les besoins des italiens, la production et la nécessité d'importer, il atteindra cette année 370 millions de dollars, contre à peine une soixantaine l'année passée.

Sans compter que c'est l'ensemble des pays producteurs d'Europe qui est concerné par différents phénomènes. La production française d'olive, de bien moindre importance point de vue volumes (5500 tonnes par an), mais d'une qualité supérieure, doit subir des attaques de plus en plus virulentes de parasites issus d'une mouche qui prolifère à cause des conditions climatiques actuelles. Les producteurs de Provence ont perdu 70% de leur récolte de l'année dernière.

Une aubaine pour les petits producteurs ?

La conséquence de ce phénomène pourrait stimuler la demande pour l'huile d'olive produite par d'autres régions très fortement productrices, notamment les pays du Maghreb jusqu'au Moyen-Orient.

Ils produisent moins en volume, mais leur huile de qualité moyenne et supérieure pourrait compenser une partie des mauvaises récoltes italiennes et espagnoles, surtout qu'elles échappent pour l'instant aux maladies. Les paysans grecs pourraient également en profiter.

Des oliviers en Australie ?

Mais d'autres pays, pour le moins inattendus, pourraient eux aussi entrer dans le circuit, notamment l'Australie. Totalement absente de ce marché, elle pourrait se lancer dans une production de nature à alimenter le marché, et certaines expérimentations sont en cours.

Seul problème, le pays subit de plein fouet en ce moment les effets dévastateurs du phénomène El Niño... L'entrée de l'Australie sur le marché n'est donc pas encore de nature à changer la donne, mais pourrait être une des solutions pour alimenter un marché qui craint de plus en plus la panne sèche.

Source : [http://bfmbusiness.bfmtv.com/bourse/la-mysterieuse-epidemie-qui-fait-flamber-les-cours-de-l-huile-d-olive-897289.html\(29/06/15\)](http://bfmbusiness.bfmtv.com/bourse/la-mysterieuse-epidemie-qui-fait-flamber-les-cours-de-l-huile-d-olive-897289.html(29/06/15))