

L'huile d'olive tunisienne à la conquête du marché nippon

En avril dernier, un symposium sur la valorisation des résultats de recherche en biotechnologie et agriculture, tenu à Tunis, a permis de mettre en valeur la haute qualité de l'huile d'olive tunisienne et son utilité potentielle dans le domaine alimentaire, pharmaceutique et médical à travers sa forte concentration en Polyphenol.

Il s'est inscrit dans le cadre du projet « JICA BOP business promotion » financé par l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) et soutenu par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique.

Lors de ce symposium organisé par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique en collaboration avec l'agence japonaise de coopération internationale (JICA), le représentant de la JICA, Atsushi Asano avait affirmé à la TAP que l'huile d'olive tunisienne renferme des molécules bioactives qui lui confèrent des bienfaits pour la santé.

« Ce produit qui sera industrialisé sur le marché japonais, attirera de nombreux consommateurs japonais amateurs de produits bio », avait-t-il dit.

D'autre part, le Ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique, Chiheb Bouden avait affirmé que cette coopération permettra de créer des emplois, d'impulser le développement régional et d'initier les doctorants à la recherche pour le développement.

Le projet « JICA BOP business promotion » vise à étudier la faisabilité de l'exportation de différents produits dérivés de l'olivier tunisien vers le Japon. Il s'agit donc d'exporter l'huile d'olive mais aussi le grignon utile pour les éleveurs de bétail ainsi que les feuilles transformées en thé, très convoité par les consommateurs Japonais.

A travers cette valorisation le projet aspire à créer des produits à haute valeur ajoutée à partir des différentes composantes de l'Olivier Tunisien (feuilles, fruits et bois), à l'établissement d'un « Branding » pour une meilleure image de marque des produits tunisiens dérivés de l'olivier à travers l'utilisation de la technologie japonaise, notamment pour l'évaluation de la fonctionnalité de ces produits et à accroître le revenu des populations qui cultivent et exploitent cette ressource.

Les Résultats attendus de ce projet sont une collaboration avec des agriculteurs, des producteurs, des chercheurs et des autorités de tutelle pour une meilleure répartition des revenus, des expériences et des techniques pour proposer au final des produits d'une qualité et d'une fonctionnalité certifiée aux consommateurs japonais.

Le 18 novembre 2015, Yoshiki Sasaki, le président directeur général d'Arenabio, une Spin-off de la « North African Center of University of Tsukuba » qui été créée depuis 10 ans et a mené des activités de recherche et de valorisation dans le domaine de la fonctionnalité des produits agricoles, a effectué une visite de prospection en Tunisie.

Il nous a indiqué à cette occasion que le Japon est le marché le plus difficile au monde et que l'entrée des produits tunisiens et notamment l'huile d'olive au Japon est un gage de qualité qui ouvrira au produit les portes d'autres marchés.

Yoshiki Sasaki a affirmé que le choix de la Tunisie s'est fait d'une part et principalement pour la qualité de l'huile d'olive tunisienne et aussi pour aider le pays dans ce contexte particulièrement difficile d'après la révolution par la création d'emplois qui permettront de réduire le chômage et les problèmes qui en découlent.

« Nous voulons que le produit tunisien atteigne une qualité telle qu'il nous sera possible de le vendre et à un meilleur prix » a souligné M. Sasaki, précisant que *« le consommateur Japonais est très attentif à la traçabilité des produits qu'il consomme et à leurs bienfaits ;*

C'est pour cela que nous sommes ici, pour identifier des partenaires potentiels nous mettrons en œuvre une collaboration et qui bénéficieront du savoir-faire japonais en matière de procédés de production et de contrôle de qualité pour exporter ces produits manufacturés en Tunisie au Japon conformément aux normes et aux goûts de ce marché ».

Il nous a, par ailleurs, déclaré que les Japonais consomment près de 50.000 tonnes d'huile d'olive par an et que la plus chère, qui est fabriquée au Japon et d'où le souci de la traçabilité, est vendue à 33USD les 220ml.

Yoshiki Sasaki a insisté sur l'intérêt que porte le consommateur nippon au fait que le produit soit bon pour la santé, et cela constitue un point fort pour l'huile tunisienne, surtout que ce secteur est en pleine expansion au Japon.

Dans la pratique, cela impliquerait un process qui puisse garantir une certaine qualité à l'huile par l'implémentation notamment d'usines locales et de joint-ventures qui permettront aussi la création d'emplois dans les zones concernées.

Au final le produit se vendra au Japon en tant que produit Tunisien et non sous d'autres labels comme c'est souvent le cas de l'huile d'olive tunisienne.

Il est utile de préciser, dans ce contexte, que la Tunisie est parvenue pour la saison 2014/2015 à se hisser à la première place mondiale des pays exportateurs d'huile d'olive.

Les exportations tunisiennes d'huile d'olive ont en effet atteint durant cette saison 311.000 tonnes, dont 20.000 tonnes d'huile conditionnée générant des recettes importantes de 2.050 millions de dinars.

Elle a devancé, dans ce sens, l'Italie qui a exporté 208.000 tonnes et l'Espagne qui a occupé la troisième place des pays exportateurs d'huile d'olive avec 185.000 tonnes.

Cette production record, durant cette exceptionnelle saison 2014-2015, a d'un autre côté permis à la Tunisie de se hisser à la deuxième place mondiale des pays producteurs d'huile d'olive avec une production de 350.000 tonnes.

Source : <http://www.businessnews.com.tn/lhuile-dolive-tunisienne-a-la-conquete-du-mare-nippon,520,60462,3>