

## La production d'huile d'olive en Italie pourrait baisser de 22%

Dans une année marquée par la crise sanitaire des coronavirus, la nouvelle saison oléicole en Italie commence avec des prévisions de baisse de la production d'huile d'olive allant jusqu'à 22%, principalement en raison des températures élevées et de l'absence de pluie dans les zones de la région sud, en plus des effets que *Xylella fastidiosa* continue de provoquer.

Cela ressort clairement d'une analyse de Coldiretti, Unaprol et Ismea, dans laquelle ils indiquent une production nationale d'environ 287 millions de kilos par rapport aux 366 millions de la saison précédente, et indique que les régions du sud subiront la plus forte baisse, comme les Pouilles, où environ la moitié de toute la production nationale est concentrée, tandis que dans le centre et le nord, des augmentations importantes sont attendues.

Ce rapport fait également référence à la production mondiale, selon les données du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), qui estime un total d'un peu plus de 3 milliards de kilos, en légère baisse par rapport à la saison précédente. Pour l'Espagne, il indique une production comprise entre 1400 et 1500 millions de kilos d'huile d'olive, contre 1250 millions l'an dernier, tandis que la Grèce serait d'environ 200 millions de kilos, contre 300 millions de kilos en 2019. Pour Tunisie, la prévision est également à la baisse.

*Les prix que reçoivent les producteurs d'huile d'olive sont tombés à des valeurs minimales qui n'ont pas été enregistrées depuis 2014*

Coldiretti précise que la baisse de production affecte un secteur qui a déjà payé un prix très élevé pour l'émergence de Covid, surtout pour l'effondrement des ventes dû à la fermeture de la chaîne horeca, qui représente un débouché important pour l'huile fabriquée en Italie. Mais la pandémie fait aussi sentir ses effets avec la nécessité de garantir une collecte sûre dans le strict respect de la réglementation pour éviter les contagions.

### Les prix

Concernant les prix que reçoivent les producteurs, ceux-ci sont tombés à des valeurs minimales qui n'avaient pas été enregistrées depuis 2014. Une tendance causée, selon Coldiretti, par la présence sur le marché mondial de stocks abondants de produits espagnols, « plusieurs fois prêts à passer par Italien en raison du manque de transparence du produit sur le marché, malgré le fait qu'il est obligatoire d'indiquer l'origine par la loi sur l'étiquette à partir du 1er juillet 2009, conformément au règlement communautaire n. 182 du 6 mars 2009 », indique-t-il.

Il ajoute que le secteur a également souffert de "systèmes d'étiquetage trompeurs, discriminatoires et incomplets, du feu anglais au nutriscore français, qui finissent par mettre le cachet rouge et paradoxalement exclure les aliments sains et naturels de l'alimentation" tels que EVOO, souligne Coldiretti.

En ce sens, le président de cette association italienne, Ettore Prandini, indique que « pour soutenir la relance du secteur, des mesures immédiates



sont nécessaires avec des investissements publics et privés massifs, basés sur un plan de communication extraordinaire sur l'huile d'olive, qui a toujours été un symbole de l'alimentation à l'étranger. Méditerranéen".

*Au cours des six premiers mois de 2020, la plus forte demande étrangère d'huile en bouteille italienne provenait principalement du marché américain (+28) et de la France (+ 42%)*

Pour sa part, le président d'Unaprol David Granieri, soulignant la nécessité de "promouvoir la haute qualité de l'huile d'olive extra vierge Made in Italy" pour laquelle ils ont promu la Fondation Ewoo School avec Coldiretti, la première école à diffuser connaissance et promouvoir la culture gastronomique de l'huile d'olive extra vierge auprès des consommateurs et former des professionnels et des entreprises.

« Le secteur de l'huile d'olive a montré une bonne résistance à la crise sanitaire », souligne Raffaele Borriello, directeur général d'Ismea, « L'augmentation de la demande de la grande distribution s'est ajoutée à une exportation assez dynamique qui a partiellement atténué les pertes pour l'arrêt dans le secteur horeca ».

Au cours des six premiers mois de 2020, la plus grande demande extérieure d'huile en bouteille italienne provenait principalement des États-Unis (+28) et de la France (+ 42%) et « nous avons une balance commerciale positive. Les prévisions pour la campagne qui vient de débiter sont pour une baisse de la production accompagnée cependant d'un bon niveau de qualité des produits ».

Dans ce cas, «la moindre disponibilité du produit national et la contraction des stocks estimée par l'UE, pourraient contribuer à une reprise des prix, fortement pénalisée sur l'ensemble de la saison 2019-2020. Une réévaluation des tarifs de nos huiles d'olive extra vierges implique également une plus grande connaissance et appréciation par le consommateur italien de notre héritage d'huiles de qualité. Pour ce faire, Ismea se lance dans une campagne de communication promue par le Ministère des Politiques Agraires et qui verra dans les derniers mois de l'année un grand déploiement d'actions et de ressources pour promouvoir ce produit Made in Italy auprès du grand public », conclut Borriello .

Lien de l'article : <https://www.olimerca.com/noticiadet/la-produccion-de-aceite-de-oliva-en-italia-podria-caer-un-22/1fc6b69c35946d6202d03d412cc6f1fb>