

République Libanaise
Ministère de l'Agriculture
Direction des Etudes et de la Coordination

STRATEGIE ET POLITIQUE AGRICOLE

ANALYSE DE FILIERE

L'OLIVIER

CONTRAINTE ET POTENTIALITES

Préparé par l'équipe du projet

Août, 2003



FAO
Projet "Assistance au Recensement Agricole"

1.	Situation générale de l'olivier dans le monde	3
1.1.	Productivité :	3
1.2.	Qualité:	4
1.3.	Coût de la production :	5
1.4.	Environnement et Ecologie:	5
1.5.	Consommation :	6
2.	L'olivier au Liban	7
2.1.	Place culturelle de l'olivier : place de choix	7
2.2.	Localisation : Prédominance de la zone littorale.....	8
2.3.	Superficie : En progression.....	8
2.4.	Production : en dent de scie.....	10
2.5.	Les exploitations oléicoles : oléiculture majoritaire	10
2.6.	Structure d'âge du verger oléicole : verger vieillissant	12
2.7.	Le parcellaire oléicole : prédominance des petites parcelles	14
3.	Les pratiques culturelles : une tradition stagnante et en déperdition ...	16
3.1.	Le labour:	17
3.2.	La taille :	17
3.3.	La fumure :	18
3.4.	L'utilisation des pesticides :	18
3.5.	Méthodes de récolte :	20
4.	La transformation des olives.	21
4.1.	La préparation des olives de table :	21
4.2.	L'extraction de l'huile d'olive :	22
4.3.	La problématique de la qualité de l'huile d'olive libanaise :	24
4.4.	Les autres formes de transformation :	26
5.	La commercialisation et la compétitivité de la production libanaise. ...	27
5.1.	La commercialisation :	27
5.2.	La compétitivité et les coûts de production.....	29
a.	Les coûts de la production :	29
b.	La compétitivité des produits oléicoles libanais	32
6.	Contraintes et atouts de la culture de l'olivier.	32
7.	Tendances de l'offre et de la demande.	34
7.1.	Etats des lieux dans certains pays / pourtour de la méditerranée.	34
7.2.	Perspectives d'avenir pour l'oléiculture au Liban	36
a.	Au niveau de l'offre :	36
b.	Au niveau de la demande :	37
c.	Un déséquilibre grandissant entre l'offre et la demande :	38
8.	Pour une stratégie de développement de l'olivier au Liban.	38
8.1.	le niveau institutionnel :	38
a.	Planification et coordination :	39
b.	Les principales actions du ministère :	39
8.2.	Au niveau des structures professionnelles :	42
8.3.	Au niveau réglementaire :	43
	Principales Références	44
	Annexe 1 : La part de la SAU et répartition de l'oliveraie au liban	
	Annexe 2 : Répartition de l'oliveraie au liban selon la "MOS	

1. Situation générale de l'olivier dans le monde

L'olivier connaît une extension progressive à travers le monde. Durant les dernières années, plusieurs pays non méditerranéens ont tendance à développer cette culture dans certaines régions spécifiques de leur territoire. Les pays méditerranéens, restent prédominants avec plus de 95% de la production d'huile d'olive et avec environ 90% de sa consommation.

Des variétés et des pratiques adaptées à une culture intensive à productivité élevée, commencent à prendre place, notamment au niveau des nouvelles plantations.

La production mondiale des huiles d'olives connaît de grandes variations et se situe en moyenne aux environs de deux millions de tonnes¹. Le niveau de la production a évolué en moyenne de 2,2% par année pendant les deux dernières décennies, alors que la consommation connaît un taux d'évolution légèrement moins important (1,7% par année). Cette tendance si elle se confirme, risque de poser un déséquilibre entre l'offre et la demande. Toutefois, il est à signaler que la demande et les prix à la consommation sont affectés par les considérations spécifiques au marché (publicité, emballage, le label...) mais aussi par les effets positifs de l'huile d'olive sur la santé et par son goût et ses arômes. Les dernières études menées ont montré que le niveau de la demande en huile d'olive dans beaucoup de cas reste peu influencée par les variations des prix et se confirme de plus en plus pour des raisons de santé et de diététique.

1.1. Productivité :

Pour des raisons sociales, économiques, et naturelles, et en raison de l'évolution limitée du savoir-faire, la situation générale de l'olivier reste peu satisfaisante eu égard à la productivité par unité de surface. En effet, au niveau des terres marginales, qui couvrent presque le 1/5^{ème} des surfaces destinées à l'olivier, la productivité dépasse rarement le 1500 kg/Ha. Les

¹ Conseil Oléicole International (1997)

oliveraies du type traditionnel, situées au niveau des collines et sur des terres moyennement fertiles couvrant plus de la moitié des surfaces permettent une productivité variant entre 1500 kg/ha et 5000 kg/ha.

Les oliveraies intensives, souvent irriguées et aménagées d'une façon intensive avec une utilisation appropriée de fertilisants et de traitements phytosanitaires permettent des niveaux de productivité très élevés qui peuvent atteindre et même dépasser les 10000 kg/ha.

1.2. Qualité:

La qualité de l'huile d'olive devient la principale priorité des politiques nationales, dans la quasi-totalité des pays producteurs. Le niveau d'acidité, continue à être l'élément le plus déterminant des niveaux des prix; toutefois d'autres caractéristiques chimiques commencent à avoir beaucoup d'importance (oxydation, polyphénols, tocophérols, transparence, caractéristiques organoleptiques....).

La plupart de ces caractéristiques est conditionnée par les méthodes et les processus utilisés pour l'extraction de l'huile d'olive, par les pratiques culturales au niveau des parcelles, par l'efficacité des traitements et des contrôles des maladies et des infections, et du timing de la cueillette et des transformations. Le niveau des résidus des fertilisants, des pesticides et des insecticides est un autre aspect de la qualité qui commence à être pris en considération de plus en plus.

C'est pour mettre en exergue ces effets « qualité », que l'ancrage de l'oléiculture, dans un territoire traditionnel, commence à devenir un axe des actions de développement de l'olivier dans plusieurs régions du bassin méditerranéen. Chaque bassin oléicole exprime des caractéristiques de typicité qui permettent d'identifier éventuellement une appellation d'origine contrôlée.

1.3. Coût de la production :

Les coûts de la main d'œuvre, de l'utilisation des équipements mécaniques, des engrais et des produits phytosanitaires ont un impact très significatif sur les coûts de la production. Le coût de la cueillette, malgré l'introduction de moyens mécaniques, continue à prendre la part du lion du coût de la production et atteint dans certaines régions plus de 50% du coût. La cueillette constitue la contrainte principale au niveau de cette spéculation agricole et nécessite de ce fait un intérêt tout particulier au niveau des politiques nationales et au niveau des travaux de la recherche.

L'irrigation de complément ou d'appoint semble être d'un intérêt tout particulier pour stabiliser et améliorer la productivité des parcelles, mais nécessite un investissement conséquent au niveau des réseaux d'irrigation ou au niveau de la parcelle, et de ce fait elle ne peut être adoptée qu'au niveau des parcelles ayant une certaine consistance.

1.4. Environnement et Ecologie:

La culture de l'olivier peut avoir des impacts positifs et/ou négatifs sur l'environnement (air, eau, sol et animaux).

Les effets positifs de l'olivier sont principalement :

- Oxygénation de l'air.
- Augmentation des infiltrations de l'eau.
- Conservation de la fertilité du sol et lutte contre l'érosion.

Les effets néfastes de l'olivier peuvent être nombreux en cas d'utilisation non appropriée des produits chimiques, il s'agit principalement de :

- Pollution de l'air, de l'eau et du sol (résidus des engrais et des pesticides).
- Nocivité des margines et des résidus de l'extraction.

Si on prend en compte les aspects environnementaux, on peut considérer que les oliviers plantés sur des terres marginales et les oliveraies

traditionnelles présentent beaucoup d'intérêt et devraient être améliorés et protégés par une politique et des mesures appropriées. Dans ce sens, des recherches sont nécessaires pour déterminer les méthodes et les techniques adéquates, permettant d'augmenter l'infiltration des eaux, de favoriser le contrôle de l'érosion des sols, d'améliorer la productivité et d'instaurer des règles de qualité et des normes.

D'un autre côté, les champs d'oliviers à caractère intensif, doivent utiliser des méthodes, des approches et des technologies qui respectent les aspects environnementaux, des travaux de recherches doivent se développer à ce niveau.

1.5. Consommation :

L'huile d'olive ne représente que 3,1% de la consommation mondiale des huiles végétales. Ce taux est de l'ordre de 15% au niveau de l'union européenne. Le niveau de la consommation par tête d'habitant atteint environ 20kg en Grèce, 12kg en Italie et 8 kg en Espagne par an.

La consommation des huiles d'olives augmente d'une façon considérable dans certains marchés émergents (USA, Japon, Canada, Australie). Surtout, grâce aux activités promotionnelles financées par l'union européenne et IOOC (international olive oil council).

Le prix de l'huile d'olive constitue pour le producteur et le consommateur un élément déterminant pour le futur du secteur. Les grandes variations de prix sont dues principalement à l'impact des effets climatiques et de la distribution des pluies au court de l'année. Toutefois, l'intérêt thérapeutique et diététique de l'huile d'olive et des olives, qui devient de plus en plus reconnu, risque d'exercer une pression sur les prix, spécialement pour les produits de qualité et particulièrement « les huiles vierges extra ».

2. L'olivier au Liban

L'oléiculture libanaise repose sur une dizaine de variétés, plus de 110 000 oléiculteurs et presque 200 000 parcelles et le verger oléicole se compose d'environ 12 millions d'arbres repartis sur 55 000 ha. Le nombre de plants de l'olivier plantés annuellement est estimé à 0,5 millions. Cette dimension et cette progression confèrent à l'olivier un rôle particulier dans l'évolution du secteur agricole au Liban.

Les principales variétés d'olivier au Liban sont communément nommées Baladi.

Cette nomination couvre plusieurs variétés dont les principales sont :

- Soury : originaire du Liban, elle est cultivée à double fin.
- Samakmaki : cultivée principalement au sud du Liban, produit de petits fruits et se caractérise par sa maturité tardive.
- Airouni : appelée aussi le petit soury. Cette variété est très répandue elle se caractérise par sa maturité tardive.
- Baladi : très répandue au nord du liban.
- Chami : originaire de Damas, variété hâtive et principalement adaptée aux olives de table.

D'autres variétés, commencent à se propager, elles ont été importées principalement d'Italie, d'Espagne et de syrie.

2.1. Place culturelle de l'olivier : place de choix

L'oléiculture au Liban remonte à plusieurs millénaires et constitue une partie intégrante du patrimoine culturelle libanais. L'olivier occupe une place d'une importance particulière dans le patrimoine culturelle libanais.

Il est un symbole de paix, de victoire, de purification et de.

2.2. Localisation : Prédominance de la zone littorale

Les oliviers au Liban sont principalement situés sur les collines voisines de la zone littorale entre quelques mètres et 850 m d'altitude. Ils se trouvent dans une zone climatique très favorable à la culture de l'olivier avec une pluviométrie hivernale moyenne qui varie entre 1000 mm dans le Nord et 600 mm dans le sud. Il est planté le plus souvent dans des sols profonds et alcalins convenables à l'arboriculture dans le Nord et dans des sols bruns caillouteux dans le sud.

2.3. Superficie : En progression

La superficie de l'oliveraie au Liban a connu une grande expansion pendant les 3 dernières décennies en passant d'environ 30 000 Ha en 1980 à 57 000 ha en 2002 ce qui représente une progression annuelle moyenne de l'ordre de 3%.

Devant l'exode massif des populations rurales, le morcellement excessif de terres agricoles et la pluriactivité des personnes s'adonnant à l'agriculture, l'olivier par sa rusticité et le peu d'effort qu'il sollicite semble se doter d'un autre symbolisme à savoir l'attachement au terroir, l'attachement à une certaine ruralité.

Le recensement agricole réalisé en 1999 a permis de dresser une répartition géographique de l'olivier au Liban. Le tableau ci-après nous donne un récapitulatif de cette répartition.

Tableau 1 : Répartition de l'olivier au Liban en 1998

Mohafaza	Superficie Oléicole (Ha)	Nombre d'oliviers			SAU (%)
		Oliviers Productifs	Oliviers Non Productifs	Nb total d'arbres	
Mont-Liban	7 768	1 508 791	95 083	1 603 874	15
Liban-Nord	20 963	4 093 356	510 194	4 603 550	40
Békaa	3 144	524 070	138 062	662 132	6
Liban-Sud	8 934	1 586 111	124 229	1 710 340	17
Nabatiyé	11 612	2 074 707	182 817	2 257 524	22
Liban	52 421	9 787 035	1 050 385	10 837 420	100

Source : - Recensement Général de l'Agriculture (1998). FAO / MinAgri

Il ressort de ce tableau que le Liban nord s'accapare de 40% de la superficie destinée à l'olivier, le Sud (y compris Nabatiyé) 39% et le Mont-Liban 15%, alors que la présence de l'olivier à la Béqaa reste très limitée 6%. Le nombre moyen d'arbres par dunoum est de l'ordre de 21.

Le nombre d'arbres non productifs représente 10% de l'ensemble. Ce qui donne une progression moyenne annuelle du nombre d'arbres de presque 2%. (Si on considère que les arbres non productifs sont tous des jeunes arbres et qu'un arbre commence à produire à partir de la 6eme année). Le pourcentage d'arbres non productifs varie entre 9% et 13% selon la dimension des parcelles et atteint 24 % pour les arbres dispersés. De même ce taux est de l'ordre de 6 % au Mont-Liban, 7 % du sud, 8 % à Nabatiyé, 11 % au Nord Liban et culmine à 21% à la Békaa.

2.4. Production : en dent de scie

Le niveau de la production oscille d'une façon très marquée en fonction des conditions climatiques il a atteint à peine 30 000 T en 1998 et a culminé à 190 000 T en 2000. Le tableau récapitulatif suivant nous donne quelques indicateurs sur le niveau de production.

Tableau 2 : Superficies, production, des oliveraies entre 1997 et 2002.

Année	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Superficies (1000 Ha)	51	52	54	55	56	57,6
Production (1000 T)	93,4	30,3	66,4	189,6	85,5	184,4
Rendement (T/ Ha)	1,8	0,6	1,3	3,4	1,5	3,2
Rendement à l'arbre (Kg)	8,8	2,9	5,9	16,3	7,3	15,3
Prix moyen (L.L.)	1 500	1 540	1 670	1 402	1 385	1 438

Source : - Recensement Général de l'Agriculture (1998). FAO / MinAgri
- Enquêtes de production. FAO / MinAgri

Il est important de relever que le rendement à l'hectare connaît de grandes variations dues principalement aux conditions climatiques, au phénomène de l'alternance et aux techniques culturales, notamment au niveau de la récolte (Rupture des rameaux par gaulage).

2.5. Les exploitations oléicoles : oléiculture majoritaire

L'oléiculture est pratiquée par plus de 50% des exploitants agricoles. Le tableau ci-après, extrait du recensement agricole, permet de mettre en exergue la prédominance de l'oléiculture au niveau de l'agriculture libanaise.

En 2002, la part de la valeur de la production de l'olivier atteint 265 milliards de L.L., ce qui représente presque le 20% de la valeur de la production agricole végétale et 15% de l'ensemble de la valeur de la production agricole.

Tableau 3 : la part de la SAU oléicole dans l'agriculture libanaise, et sa répartition par Mohafazat

Mohafaza	Ensemble des exploitants		Exploitations Oléicoles			
	Nb. des exploit.	SAU Total (Ha) (1)	Nb. des oléiculteurs	SAU totale des exploit. (Ha) (2)	SAU effective olivier (Ha) (3)	Part olivier (%) (3/2)
Mont-Liban	42146	25667	25 097	16 035	7 767	48
Liban-nord	56538	63727	29 302	35 550	20 963	59
Békaa	35146	102948	10 027	19 678	3 144	16
Liban-sud	29504	29570	21 015	16 656	8 934	54
Nabatiyé	31495	26026	25 347	21 445	11 612	54
Total	194829	247938	110 788	109 364	52 420	46

- Source : RGA 1998

56 % des exploitations agricoles pratiquent l'oléiculture à titre d'activité principale ou secondaire. Ce pourcentage, atteint le niveau 82 % à Nabatiyé, et 71% au Sud. Au niveau des exploitations pratiquant l'oléiculture, l'olivier couvre presque 46% de la SAU

Par ailleurs, la SAU (surface agricole utile) consacrée à l'olivier représente 21 % de l'ensemble de la SAU au Liban. Ce ratio oscille entre 30 et 33% au Liban-Sud, Mont Liban et Liban Nord et culmine à 45% à Nabatiyé alors qu'il ne représente que 3% à la Beqaa.

2.6. Structure d'âge du verger oléicole : verger vieillissant

Il se dégage de ce qui précède que l'olivier continue à susciter beaucoup d'intérêt partout au Liban, et même dans les régions qui ne constituent pas un habitat habituel de cet arbre. Le tableau ci-après nous retrace le pourcentage des arbres non productifs dans le verger oléicole d'après les résultats du recensement agricole.

Tableau 4 : La part des plantes non productives dans le verger oléicole libanais par classe taille de parcelles.

SAU des Parcelles (dounoum)	Nombre d'arbres non productifs / Total arbres					
	Mont Liban	Nord	Bekaa	Sud	Nabatiyé	Liban
Dispersés	0,08	0,35	0,19	0,23	0,08	0,24
< 0.5	0,11	0,12	0,22	0,10	0,10	0,12
0.5- 1	0,07	0,12	0,17	0,08	0,08	0,10
1 - 3	0,06	0,11	0,16	0,06	0,06	0,09
3 - 5	0,06	0,11	0,17	0,07	0,07	0,09
5 - 10	0,05	0,12	0,22	0,07	0,08	0,10
10- 20	0,04	0,10	0,19	0,08	0,11	0,10
20- 50	0,04	0,11	0,39	0,09	0,15	0,13
> 50	0,06	0,08	0,36	0,11	0,23	0,11
Total	0,06	0,11	0,21	0,07	0,08	0,10

Source : - Recensement Général de l'Agriculture (1998). FAO / MinAgri

La part des arbres non productifs (généralement des jeunes plantés ou des arbres taillés sévèrement pour rajeunir) atteint 21% à la Bekaa , ce taux reste relativement important au Nord (11%) et oscille entre 6% et 8% dans les autres mohafazats. Le pourcentage d'arbres non productifs varie entre 9% et 13% selon la dimension des parcelles et atteint 24 % pour les arbres dispersés.

Par ailleurs, il est important de signaler que l'enquête de structure réalisée en 2000 par le MINAGRI / FAO a permis de dresser la structure d'âge suivante pour le verger oléicole libanais.

Tableau 5 : Structure d'âge du verger oléicole libanais

Age	Mont Liban	Liban Nord	Beqaa	Sud	Nabatiyé	Total en %
Moins de 6 ans	7	4	51	8	6	8
6 à 10 ans	8	9	25	5	5	8
11 à 30 ans	26	21	23	43	46	30
30 à 50 ans	11	16	1	19	31	18
> 50 ans	48	50	0	25	12	36

Source : Enquête de structure 2000 MinAgri / fao.

Ce tableau permet de relever qu'il y a une progression remarquable du verger oléicole. Cette progression est due principalement à l'adjonction de nouvelles surfaces et non au rajeunissement du verger, en effet, 16% des oliviers ont moins de 10 ans.

Par ailleurs, le tableau précédent précise que plus du 36% des oliviers ont plus de 50 ans, et comme la production d'un olivier commence à fléchir généralement à partir de 70 ans, il y a lieu d'accorder un intérêt tout particulier au rajeunissement de certains vergers et particulièrement au Mont Liban et au Liban Nord où ce pourcentage est de l'ordre de 50%.

2.7. Le parcellaire oléicole : prédominance des petites parcelles

Le tableau ci-après nous donne un récapitulatif statistique du parcellaire oléicole libanais.

Tableau 6 : Répartition des superficies des exploitations et des parcelles oléicoles par Mohafazat

Mohafazat	Exploitations pratiquantes l'Oléiculture			Parcelles Oléicoles		
	Effectif	S.A.U (Ha)	SAU Moy / exploitation (Ha)	S.A.U Olivier (Ha)	Nb de parcelles Oléicoles	S.A.U Moy / parcelle (Ha)
Mont-Liban	25 097	16 035	0,6	7 767	45 051	0,17
Liban-Nord	29 302	35 550	1,2	20 963	57 266	0,36
Békaa	10 027	19 678	1,9	3 144	14 097	0,23
Liban-Sud	21 015	16 656	0,7	8 934	31 819	0,28
Nabatiyé	25 347	21 445	0,8	11 612	47 338	0,24
Liban	110 788	109 364	1,0	52 420	195 571	0,27

Source : - Recensement Général de l'Agriculture (1998). FAO / MinAgri

Il ressort de ce tableau que le verger oléicole se répartit sur presque 200 000 parcelles, soit 40% des parcelles agricoles libanaise. La taille moyenne des parcelles oléicoles est de l'ordre de 2,7 dounoums. Cette taille moyenne oscille entre 3,6 dounoums au Liban Nord et 1,7 dounoums au Mont Liban.

Le nombre moyen de parcelles oléicoles par exploitant agricole s'adonnant à l'oléiculture est de l'ordre de 1,8. La classification des parcelles par taille montre que la majorité des parcelles ont une taille inférieure à 1 Ha, ces dernières couvrent 72% de la surface consacrée à l'olivier comme le montrent les 2 tableaux suivants :

Tableau 7 : Répartition de la SAU selon la taille des parcelles oliviers (valeurs absolues)

SAU de la parcelle (dounoum)	SAU (Ha)					
	Liban	Mont Liban	Nord	Békaa	Sud	Nabatiyé
< 2	9 845,4	2 558,1	2 659,5	704,7	1 494,5	2 428,6
3 A 5	16 474,5	2 725,2	5 435,4	956,6	3 061,5	4 295,8
5 A 10	11 078,9	1 238,7	4 613,5	609,3	2 114,9	2 502,4
10 A 20	7 049,1	578,0	3 569,1	354,8	1 277,3	1 270,0
20 A 50	4 535,6	372,3	2 537,5	231,3	678,4	716,2
> 50	3 437,7	295,4	2 147,9	287,6	307,4	399,5
TOTAL	52 421,2	7 767,8	20 962,8	3 144,3	8 934,0	11 612,4

Source : - Recensement Général de l'Agriculture (1998). FAO / MinAgri

Tableau 8 : Répartition de la SAU selon la taille des parcelles oliviers (valeurs relatives)

SAU de la parcelle (en dounoum)	SAU (Ha)					
	Liban	Mont Liban	Nord	Békaa	Sud	Nabatiyé
< 2	19	33	13	22	17	21
3 A 5	31	35	26	31	34	37
5 A 10	21	16	22	20	24	22
10 A 20	13	7	17	11	14	11
20 A 50	9	5	12	7	8	6
> 50	7	4	10	9	3	3
TOTAL	100	100	100	100	100	100

Source : - Recensement Général de l'Agriculture (1998). FAO / MinAgri

La petite taille des parcelles et le morcellement des exploitations qui s'accroît par les subdivisions successives des parcelles, bien que non propre à l'oléiculture constituent les principales entraves au développement du secteur agricole.

Cette tendance est plus marquée au niveau de l'oléiculture qui reste la culture la plus adaptée « peu exigeante » pour conserver un attachement à l'espace rural « village » et pour occuper des parcelles, en général, de plus en plus minuscules sans obliger l'exploitant à être très présent au niveau de l'activité agricole. En effet, pour un grand nombre d' « exploitants » l'agriculture ne constitue plus une activité économique principale, mais elle se pratique sporadiquement et d'une façon « virtuelle » pour des considérations culturelles et familiales et dans ce cadre, l'olivier devient une spéculation de plus en plus sollicitée.

C'est dans ce contexte, que les oliveraies sont de moins en moins soignées et d'autant plus qu'un grand nombre d'exploitants généralement pluriactifs et accordant peu d'intérêt à l'agriculture, n'ont, en général, qu'une connaissance limitée des techniques culturales performantes (fertilisation, taille, traitement, irrigation, période de récolte, cueillette, stockage...). Cet état de fait entrave, en général, l'obtention d'un produit de qualité et d'un rendement élevé.

3. Les pratiques culturales : une tradition stagnante ou en régression

L'olivier est peu exigeant, il est généralement planté dans des terres marginales et dans des sols pauvres où il serait difficile d'adopter la plantation d'autres espèces, ce qui lui confère une valeur écologique toute particulière.

C'est dans ce contexte en général, qu'historiquement l'olivier a connu son développement. Il est bien entendu, que la culture de l'olivier ne peut être rentable économiquement que si on arrive à obtenir un rendement consistant avec des drupes de qualité. Ceci n'est possible que si les pratiques culturales se font selon des normes scientifiques. Une description succincte des techniques de

production les plus utilisées au Liban, nous permettra de mettre l'accent sur les atouts et les contraintes qui caractérisent cette spéculation.

3.1. Le labour:

La plupart des labours se font mécaniquement toutefois, il est à relever, que les oléiculteurs et plus particulièrement au Nord s'adonnent de plus en plus au désherbage par herbicide afin d'éviter que les opérations au labour mécanique aient un impact négatif sur le rendement et ceci par la coupe des racines et des radicelles et l'affaiblissement de la zone pilifère.

Cette nouvelle approche commence à proliférer d'autant plus qu'elle est moins coûteuse que le labour. Il est bien entendu que l'utilisation non judicieuse des herbicides peut avoir un impact sur la spécificité du produit et aussi un impact négatif sur l'environnement et l'équilibre du sol.

3.2. La taille :

En principe, on distingue 4 types de tailles :

- taille de formation (1^{ere} année de la pousse du plant).
- taille de fructification (se pratique d'une façon périodique).
- taille de régénération (se pratique après un gel ou un incendie).
- taille de restauration (administrée aux oliviers âgés ou très hauts).

Les exploitations oléicoles pratiquent la taille annuellement ou tous les deux ans en général, la taille est sévère dans la plupart des cas. La taille opération clé pour maintenir la régularité de la production, l'amélioration des rendements et pour ramener la frondaison à des hauteurs normales pour la cueillette, reste généralement mal maîtrisée et un effort tout particulier doit être mené à ce niveau par les différentes structures d'encadrement. Le savoir faire traditionnel à ce niveau est en régression (exploitants fictifs) et la mise à niveau du savoir faire en ce domaine devient de plus en plus nécessaire.

3.3. La fumure :

L'utilisation d'engrais chimiques devient de plus en plus pratiquée. Faute de messages techniques adéquats les dosages utilisés sont parfois et dans certaines régions supérieurs aux seuils usuels. La composition des produits chimiques est souvent déséquilibrée (superphosphate, sulfate de potasse, ammonitrate...).

3.4. L'utilisation des pesticides :

Les maladies et les insectes qui infestent l'olivier au Liban sont très nombreux, elles sont relativement plus présentes au Liban nord.

Les maladies et les insectes les plus fréquemment rencontrées sont :

- La mouche de l'olivier (*Dacus oleae*) : cette mouche infecte la quasi totalité des oliveraies méditerranéennes et provoque souvent de pertes économiques consistantes. Elle mouche prolifère avec l'augmentation de la température et de l'humidité, et occasionne des dégâts importants car elle pond ses œufs dans l'olive qui présente des taches noires entraînant une chute précoce et une augmentation de l'acidité de l'huile. La lutte contre la mouche de l'olivier doit se faire sur l'arbre dès l'apparition des petites pointes noires sur le fruit et au niveau des pressoirs qui constituent le lieu d'hibernation (nettoyage) idéal pour l'insecte. Le piégeage constitue un autre moyen de lutte efficace.
- La teigne de l'olivier (*Prays oleae*). C'est un papillon qui attaque les feuilles, les fleurs et les fruits. Les larves entourent les bouquets floraux par des fils en soie provoquant le dessèchement et la chute des bouquets.

Cet insecte connaît trois générations annuelles. La première attaque les feuilles (octobre - novembre), la deuxième attaque les fleurs (avril – mai) et la troisième détruit les fruits.

La lutte contre la teigne suppose un traitement à deux temps. (À la floraison et à la fructification) avec des insecticides spécifiques à chaque période, ainsi que le piégeage et la lutte biologique.

- La zeuzère (*Zeuzera pyrina*) : c'est un insecte dont les larves creusent des galeries dans les branches et le tronc et provoquent le dessèchement et l'affaiblissement de l'arbre.
- L'œil de paon (*Cycloconium oleaginum*) : c'est un champignon qui s'attaque aux feuilles de l'olivier et forme des taches circulaires brunâtres et sombres provoquant leur chute cause d'affaiblissement de l'arbre et d'une diminution de la production. L'attaque de ce champignon commence dès le début de l'automne et entraîne une chute massive de feuilles.

La lutte doit se faire en deux temps (en automne et pendant le dernier mois de l'hiver). Les feuilles détachées, source de contamination doivent être éliminées ou pulvérisées.

- La verticilliose (*Verticillium dahliae*) : c'est un champignon présent dans le sol et qui envahie l'arbre lors de la montée de la sève au niveau des racines, il provoque le dessèchement des branches. Il n'existe pas de traitement efficace contre cette maladie.
- Le neiroun (Scolyte de l'olivier): il se développe sur des arbres affaiblis par le gel la sécheresse et le délaissement et provoque le long des branchages et sous l'écorce des trous et des galeries surmontés de petites boucles de sciures. La lutte préventive se fait par insecticide au mois de Mars.
- La fumagine (noir de l'olivier) : c'est un champignon qui se développe sur le miellat produit par les cochenilles ou la psylle. Les feuilles de l'arbre se recouvrent d'une pellicule noire qui les empêche de respirer et l'arbre a tendance à s'asphyxier. Le traitement le plus efficace se fait après la taille du printemps.
- La cochenille (*Saissetia oleae*): c'est un insecte qui suce la sève de l'olivier. Son excrétion appelée miellat est un excellent support de

développement de la fumagine. La femelle pondreuse meurt en donnant des larves qui après trois stade de développement vont donner une femelle pondreuse.

- La psylle ou coton (*Euphyllura olivina*): c'est un insecte proche du puceron qui attaque la fleur de l'olivier. Ses larves vivent en colonie sur les jeunes pousses et les hampes florales où elles consomment la sève en sécrétant une matière blanche floconneuse.
- Le Thrips : de la famille des acarïens. Il provoque la déformation des feuilles et des extrémités des brindilles. Il se développe surtout par une forte chaleur.

D'après l'enquête de structure réalisée en 2000 (FAO/Min-Agri), une partie consistante des surfaces oléicoles sont traitées par des pesticides. Le traitement est souvent appliqué d'une façon sporadique et occasionnelle par certains exploitants. L'approche est souvent individuelle, ce qui ne permet pas une régression significative des attaques au niveau d'un terroir ou d'une région.

Il y a lieu de mettre au point des programmes harmonieux de lutte, qui couvre toute une région et qui vise à stopper le développement et la généralisation de certaines maladies. Certains ONG, notamment au Chouf, au Nord et au Sud, commencent à accorder un intérêt tout particulier à la lutte intégrée et qui semble donner des résultats satisfaisants.

3.5. Méthodes de récolte :

La pratique la plus courante est le gaulage avec de longues perches et les olives sont recueillies sur des bâches en jute ou en nylon et parfois au sol. La récolte à la main se pratique dans certaines régions et particulièrement pour les olives de table, de même la cueillette des olives à la main est une pratique courante au niveau des petits oléiculteurs.

Le coût de la cueillette est la composante principale du coût de la production. L'introduction de la mécanisation suppose dans la plupart des cas des étapes intermédiaires qui concernent l'accessibilité à l'arbre, la taille et la forme de l'arbre, le timing de la récolte. Une réflexion poussée sur l'introduction d'un certain degré de mécanisation devrait être menée par les services de recherche et les structures professionnelles.

Par ailleurs, d'autres problèmes qui ont un impact sur la qualité sont liés directement à la récolte, il s'agit principalement :

- Timing de la récolte et le stade de maturité de fruits.
- Le mode et la durée de stockage avant la trituration (il y a lieu d'utiliser des conteneurs ouverts au lieu des sacs en plastiques et de procéder au pressage des olives dans les 24 heures qui suivent la cueillette).

4. La transformation des olives.

4.1. La préparation des olives de table :

Selon le niveau de la production annuelle, la part des olives récoltées destinée aux olives de table varie entre 20% et 33%.

La préparation des olives de table se fait généralement au niveau familial ou des unités à caractère artisanale. Les unités de l'industrie agro-alimentaires s'adonnent peu à cette activité.

Il est à signaler à ce niveau que les variétés traditionnelles (Baladi), qui constituent la quasi-totalité des oliveraies libanaises sont en principe des variétés plus adaptées pour la production d'huile d'olive et qu'on utilise aussi pour les olives de table. Les olives réservées à la préparation des olives de table sont généralement choisies par un simple tri manuel au moment de la récolte ou à domicile. Ainsi on sélectionne les fruits relativement grands et saints.

On distingue plusieurs méthodes traditionnelles de conditionnement.

Pour les olives vertes :

- Olives écrasées et mélangées avec du gros sel (1 kg d'olive et 100 g de gros sel).
- Olives écrasées et plongées dans une saumure à 10% (la conservation peut durer plus d'une année).
- Olives coupées verticalement et placées dans une eau salée à 10% (la conservation peut durer plus d'une année).

Pour les olives noires, dont la préparation est de plus en plus rare au Liban, on plonge les olives dans de l'eau salée à 10% (la conservation peut durer plus d'une année).

En fonction des régions et des familles, on ajoute parfois des piments, des tranches de citron et quelques condiments pour relever le goût.

Il est bien entendu, que la préparation des olives de table à une échelle industrielle exige l'utilisation de variétés appropriées, de techniques culturelles adéquates. Ceci n'a de chance d'aboutir que dans le cadre d'un plan d'action à long terme et qui associe des régions productives et des industriels.

Il est à signaler aussi que les oléiculteurs ont tendance à privilégier la préparation des olives de table, du fait que le problème de commercialisation se pose avec beaucoup moins d'acuité que pour les huiles d'olive et du fait que le prix de vente des olives de table est relativement plus bénéfique. Toutefois l'absence d'un circuit de commercialisation cohérent, peut constituer un handicap majeur pour le maintien de cette tendance.

4.2. L'extraction de l'huile d'olive :

La qualité de l'huile d'olive dépend d'une façon très significative des éléments suivants :

- la variété de l'olivier et le terroir.
- les techniques culturelles.

- les conditions et la durée du passage de l'arbre au pressoir.
- la méthode d'extraction de l'huile.
- les conditions de conservation, de stockage et du conditionnement des huiles d'olives.

L'obtention d'une huile de qualité exige une réflexion et des actions appropriées à chacun des 5 niveaux d'intervention précités.

Les variétés traditionnelles sont en générale, plus adaptées à la production des huiles (sauf la variété Chami), et elles permettent d'extraire de 20 à 25% de leur poids, en huile d'olive.

Les nouvelles variétés importées notamment d'Espagne et d'Italie permettent d'obtenir un pourcentage en huile plus élevé de 25% à 30%.

Environ 400 pressoirs² sont opérationnels au Liban dont 75% sont des unités traditionnelles, seulement une centaine d'unités, utilise des technologies modernes d'extraction (lignes continues automatiques ou semi-automatiques). Le coût de la trituration varie entre 7% et 10% de la quantité d'huile produite, le paiement se fait généralement en nature. Plusieurs facteurs, hormis les variétés et les pratiques culturelles, sont déterminants de la qualité de l'huile d'olive libanaise. Ces facteurs s'étendent de la cueillette d'olive à la conservation d'huile.

- La cueillette : le gaulage fait subir aux olives des contusions qui favorisent la fermentation.
- Le triage : une première sélection est destinée aux olives de table, seules les olives de seconde qualité ou comportant des contusions ou des anomalies sont destinées aux pressoirs.
- La conservation des olives : l'utilisation des sacs en plastique et le délai qui s'écoule entre la cueillette et le pressage (plusieurs jours), et le stockage des olives au niveau du pressoir (amas) engendre une fermentation et une augmentation du taux d'acidité. Il est à rappeler

² MinAgri, enquête sur la production d'olive (2000)

que les taux d'acidité proches de 1% ne peuvent être obtenus que si la durée entre la cueillette et l'extraction ne dépasse pas 24 heures.

- Le lavage des olives : les huileries traditionnelles ne procèdent pas aux lavages des olives.
- Le lavage des scourtins : il n'est pas effectué d'une façon systématique, après chaque pressage, ce qui altère les saveurs, intensifie la couleur et augmente l'acidité.
- Le contrôle de la température de la pâte des olives : pour diminuer la viscosité de la pâte d'olive et faciliter ainsi la séparation entre l'huile et l'eau de végétation, on procède à l'échauffement de la pâte à une température comprise entre 25° et 30°C. Or, le manque de contrôle et d'entretien du système de chauffage entraîne souvent une augmentation de la chaleur au delà du seuil toléré, ce qui fait tourner la couleur de l'huile vers le rouge et augmente son taux d'acidité.
- La conservation de l'huile : la conservation doit se faire dans les lieux sombres et non humides et à une température ne dépassant pas les 15°C. Les excès de chaleur à partir du mois d'avril au niveau des zones littorales, entraînent une oxydation (une peroxydation) de l'huile. Les récipients utilisés pour la conservation, sont dans la majorité des cas des barils en plastique qui ne permettent pas une certaine isolation thermique.

4.3. La problématique de la qualité de l'huile d'olive libanaise :

La notion de qualité diffère d'une culture à une autre. Le consommateur libanais et à travers lui, le marché libanais a une préférence pour les huiles d'olives pressées au niveau des pressoirs traditionnels qui ont une texture dense, légèrement trouble et de couleur jaunâtre.

Le marché européen et/ou international et conformément aux normes internationales.(COI/T.15/NC n=°2 / Rev 3) a une préférence pour une huile plutôt limpide et plus verte.

Plusieurs paramètres sont utilisés pour mesurer la qualité de l'huile d'olive dont la saveur, l'odeur, la couleur, le taux de peroxyde, le taux d'acidité,...

Au Liban, c'est le taux d'acidité qu'on utilise presque exclusivement pour caractériser les qualités des huiles.

LIBNOR a adopté une catégorisation très proche du bureau international de l'industrie de l'huile d'olive qui se compose comme suit :

- Huile d'olive vierge.
 - a. Extra (moins 1% d'acidité).
 - b. Bonne (de 1% à 2% d'acidité).
 - c. Courante (acidité entre 2% et 3,3%).
- huile d'olive raffinée.
- huile d'olive (coupage d'huile vierge et raffinée).
- huile de grignon d'olive raffinée.
- huile de grignon d'olive (coupage de différentes catégories).

Devant l'absence d'une structure professionnelle ou institutionnelle habilitée à certifier et à octroyer un label de qualité et à assurer le contrôle de la conformité avec les normes et avec les exigences du label. Le consommateur libanais reste sceptique et peu confiant quant aux labels et aux inscriptions précisés sur les étiquetages.

Par ailleurs, les commerçants et les consommateurs libanais et du fait des pratiques frauduleuses de la période de guerre et de l'insuffisance des contrôles et des inspections restent douteux quant à la qualité réelle des huiles en vente sur le marché intérieur.

Les facteurs agronomiques ont certainement un rôle essentiel pour déterminer les caractères définissant la « qualité » des olives de table et des huiles d'olive vierge. Plusieurs améliorations sont possibles et susceptibles d'apporter des résultats positifs à condition d'assurer la diffusion des pratiques culturales rationnelles.

La notion de 'qualité' et particulièrement pour les huiles d'olive vierge doit être définie et un contrôle judicieux du respect des indices commerciaux et de l'authenticité doit être instauré.

Deux règles de base doivent guider les améliorations au niveau des pratiques culturales.

- Adaptation de la conduite de l'olivier à l'écosystème.
- Réduire les coûts, augmenter les rendements et améliorer la qualité.

Le rapport entre les pratiques culturales et les technologies de transformation constitue aussi un vecteur principal pour améliorer le niveau qualitatif du produit. Dans ce contexte, des actions sont à mettre en œuvre pour permettre au secteur oléicole de prendre toute sa dimension et d'affronter les défis futurs et particulièrement ceux afférents à l'ouverture des marchés et de l'exportation.

Il est à relever que le procédé que l'extraction des huiles d'olives à 3 phases engendre une perte importante des polyphénols ; substances qui confèrent à l'huile une valeur nutritionnelle et sensorielle du fait de l'adjonction d'une quantité importante d'eau à la masse de pâte d'olive broyée, ce qui entraîne un lessivage des polyphénols. Cette perte en polyphénols est minimisée par le procédé d'extraction à 2 phases qui devient de plus en plus généralisé. Il est à signaler que le procédé traditionnel (à scourtins) préserve la présence des polyphénols au niveau des huiles et évite les problèmes liés à la centrifugation par la décantation statique (manque de viscosité) à cause de l'exposition des particules à l'air lors de la centrifugation.

4.4. Les autres formes de transformation :

Le raffinage prend en charge les huiles d'olive non comestibles et/ou qui se sont dégradées et dont le taux d'acidité dépasse le seuil de 3,3% et/ou l'indice de peroxyde dépasse 20, ainsi que les huiles de grignons d'olive. Les

grignons d'olive renferment presque 7% d'huile d'olive, s'ils proviennent des pressoirs traditionnels et 3% s'ils proviennent des huileries modernes. Le traitement du grignon d'olive se fait selon des techniques appropriées, et permet d'obtenir l'huile de grignon d'olive qui peut devenir comestible après raffinage.

Au Liban, Le traitement des grignons d'olive et des margines ainsi que le raffinage restent problématiques. La valorisation des sous-produits de la trituration des olives reste très limitée occasionnant un manque à gagner pour la filière oléicole, et provoquant une pollution excessive des eaux notamment à cause des déversements de margines pendant la période de fonctionnement des pressoirs et huileries.

5. La commercialisation et la compétitivité de la production libanaise.

5.1. La commercialisation :

La production libanaise d'olives de table et d'huile d'olives, se trouve confrontée en premier lieu à la concurrence des produits en provenance de la Syrie d'une façon formelle ou informelle et se heurte aussi à l'absence de normalisation et de contrôle de qualité de l'ensemble des productions se trouvant sur le marché libanais. Cet état de fait, engendre plusieurs réactions de la part des producteurs, des transformateurs, des commerçants et des consommateurs.

- **Au niveau du producteur.**

Du fait que la qualité n'est pas payante sur le marché, le producteur cherche à vendre la meilleure partie de sa production à des particuliers et à des connaissances, à des prix relativement élevés, et l'autre partie restante, souvent stockée pendant quelques mois et qui est en général de

moindre qualité, est écoulee sur le marché à des prix généralement inférieurs aux coûts effectifs de la production et qui avoisine le prix payé par la production d'origine syrienne. Cette situation et ce type de marché, ne pousse pas le producteur libanais à accorder un intérêt à la notion de qualité du fait que la qualité n'est pas souvent payante pour lui.

- **Au niveau du transformateur.**

Les unités de transformation sont de dimensions réduites et se font payer en nature (7% à 10% de la quantité d'huile produite). La production se compose en général du tout venant.

L'attitude du transformateur est comparable à celle du producteur et reste confrontée à un marché peu lucratif et où la prise en considération de la qualité n'est pas une chose aisée.

- **Au niveau des commerçants.**

Devant un marché peu normatif, le commerçant essaye d'acquérir les produits à moindre prix et le prix d'acquisition du produit syrien reste la référence. Pour une année moyenne, le volume de transaction au niveau du marché est de l'ordre de 8 000 T d'huile d'olives provenant à occurrence de 50% des oléiculteurs, 25% des unités de transformation et 25% des importations formelles et informelles en provenance de la Syrie.

- **Au niveau du consommateur.**

Les ménages et les familles des exploitants.

Le nombre important des agriculteurs s'adonnant à l'oléiculture s'élève à 110 000. L'autoconsommation par les ménages et les familles de ces exploitants des huiles d'olives produites, représente un volume assez consistant qui est de l'ordre de 4 000 T.

Les particuliers se ravitaillant directement chez les producteurs

Devant les incertitudes qui pèsent sur la qualité, beaucoup de particuliers préfèrent acquérir leurs huiles auprès des producteurs directement et plus particulièrement au niveau des producteurs de la région d'origine du consommateur en s'appuyant sur les relations sociales et le voisinage; le volume de ces transactions est de l'ordre de 4 000 T.

Beaucoup de particuliers et de restaurateurs se ravitaillent en produits syriens moins coûteux (2 000 T).

Une grande partie des besoins des consommateurs est satisfaite par le biais du marché organisé. Le volume des transactions de ce marché est évalué à environ 8 000 T dont une partie est exportée (environ 1 000 T).

A ce niveau, il est important de signaler que les commerçants d'huile d'olives, disposent parfois de marque commerciale déposée qui n'est pas régie par une réglementation et un contrôle de label : Boulos, Alkoura, Alwadi, Alrabih, Kobayter..... Le prix de vente au détail est compris entre 5\$ et 8\$ le litre.

5.2. La compétitivité et les coûts de production.

Les coûts de la production des olives au Liban, constituent un handicap majeur pour la compétitivité des produits oléicoles libanais.

a. Les coûts de la production :

Les composantes du coût de la production sont :

- **Le labour** : il est souvent mécanique et parfois il est remplacé par l'utilisation des herbicides notamment au niveau du Nord et qui engendre un coût légèrement inférieur. Le coût du labour par dounoum oscille entre 40 000 L.L. au Nord et 65 000 L.L. au Sud.

- **Les engrais** : une combinaison d'engrais organiques et chimiques est de plus en plus utilisée avec une prédominance des engrais chimiques au Nord. Le coût des fertilisants par dounoum oscille en général entre 40 000 L.L. au Sud et 60 000 L.L. au Nord.
- **La main d'oeuvre** : cette composante constitue la part du lion des coûts de la production. Elle se compose essentiellement du travail de la terre particulièrement au Mont-Liban, de la cueillette (entre 8 et 10 jours) et de la taille (1/2 journée par dounoum). Le coût global de la main d'oeuvre est compris entre 130 000 L.L. au Nord et 150 000 L.L. au Sud. Il est bien entendu que la plupart des petits exploitants utilisent en partie la main d'oeuvre familiale.
- **La valeur locative de la terre** : elle reste très élevée au Liban et constitue de 20% à 40% du coût de la production. Toutefois, il est à remarquer que dans l'esprit de beaucoup de petits producteurs, la valeur locative de la terre ne rentre pas en ligne de compte du fait que la terre utilisée porte un symbolisme culturel et d'attachement au village ou à la région et ne peut en aucun cas être louée ou vendue.

Le tableau ci-après, nous donne un récapitulatif des coûts de la production dans les trois principales zones oléicoles (en 2001). Les parcelles prises en considération ont une dimension comprise entre 5 et 10 dounoums et qui constituent la typologie la plus fréquente et qui sont gérées correctement. Il est bien entendu que des rendements différents (en plus ou en moins) peuvent être observés sur d'autres parcelles.

Tableau 9 : Ventilation des coûts de production pour les principales zones oléicoles. Valeurs en 10³ L.L

Production	Nord		Mont-Liban		Sud	
	470 Kg	520	430 Kg	560	420 Kg	550
Labour	40	10 %	56	16%	65	19 %
Engrais	60	14 %	50	14 %	40	12 %
Pesticides	25	6 %	15	4 %	10	3 %
Main d'œuvre	135	33 %	145	42 %	150	43 %
Conditionnement	6	1 %	6	2 %	6	2 %
Valeur locative	150	36 %	75	22 %	75	22 %
Coût total	416	100 %	347	100 %	346	100 %
Valeur Production / Coût total	1.25		1.61		1.59	
Valeur Production / Coût variable*	1.96		2.05		2.02	

Source : Données recueillies sur le terrain.

* Coût variable = coût total – valeur locative

Ce tableau permet de relever qu'avec les prix pratiqués actuellement (le prix d'un Kg d'olives brut est compris entre 1 100 L.L. et 1 400 L.L.), le taux de rentabilité dépasse largement 25%. Ce taux s'élèverait à environ 100% dans toutes les régions si on ne prend pas en considération la valeur locative de la terre.

Il est bien entendu qu'en cas d'une baisse des prix (prix de référence international des olives est de l'ordre de 0,4\$ soit 600 L.L.), le taux de rentabilité devient négatif pour le Nord à partir de 900 L.L. et pour le Sud à partir de 825 L.L. Ce raisonnement se base sur les éléments du coût et de la production énumérés plus haut.

b. La compétitivité des produits oléicoles libanais

Les prix de vente approximatifs de l'huile d'olive pratiqués au Liban au courant de l'année 2002, sont comme suit :

Vente	Bidon de 16,6 L	\$ / L
Directe aux particuliers	De 50 \$ à 100 \$	De 3 \$ à 6 \$
Aux commerçants	De 35 \$ à 45 \$	De 2 \$ à 2,8 \$
Prix de l'huile syrienne sur le marché libanais	De 30 \$ à 40 \$	De 1,8 \$ à 2,4 \$
Prix de l'huile d'olive en Syrie	De 25 \$ à 35 \$	De 1,5 \$ à 2 \$
Prix de détail au Liban		De 5 \$ à 8 \$

Il est évident que l'ouverture des marchés et les accords de libéralisation des échanges entre les pays arabes vont tirer les prix pratiqués sur le marché libanais vers le bas, à moins que la production libanaise se dote d'une image, d'une spécificité et donc d'une qualité reconnue qui peut lui permettre de se placer sur le marché national et international à des prix élevés.

6. Contraintes et atouts de la culture de l'olivier.

Les chapitres précédents ont permis de mettre en exergue la place particulière de l'olivier dans la société libanaise et les contraintes et les atouts qui conditionnent le développement de cette spéculation agricole.

Les faits marquants qui se dégagent de ce qui précède sont comme suit :

- La consommation mondiale des huiles d'olive et des olives de table connaît une progression remarquable et particulièrement pour les produits de qualité. La consommation libanaise suit le même trend et

elle est appelée à se développer significativement dans les années à venir.

- Les oliveraies bien traitées et bien gérées peuvent atteindre un rendement appréciable qui peut avoisiner les 10 T/ha.
- La culture de l'olivier a un intérêt écologique et environnemental et plus particulièrement par l'utilisation des techniques culturales traditionnelles améliorées. Le Liban connaît un développement certain des superficies consacrées à l'olivier, particulièrement au niveau des zones marginales et dans les terroirs traditionnels de l'olivier. Ce développement doit être accompagné par une série de mesures pour donner des résultats pertinents.
- Une régression du savoir faire (fertilisation, taille, irrigation, périodes de traitement, temps de récolte, stockage) est relevée de plus en plus et le message technique qui permet d'améliorer le devenir de cette culture n'est pas véhiculé d'une façon cohérente et la transmission du savoir faire de père en fils n'est plus opérationnelle dans la plupart des cas. Le problème se pose au niveau des émetteurs du message (recherche, vulgarisation, formation et conseil) tant qu'au niveau des récepteurs (exploitants souvent peu intéressés, non disponibles et non organisés).
- Certaines oliveraies commencent à devenir de plus en plus infestées par des maladies et risquent de se dégrader si une action d'envergure n'est pas menée au niveau de l'ensemble de l'oliveraie et non seulement d'une façon sporadique au niveau des parcelles.
- Les variétés locales ont montré leur adaptation et leur potentiel, la sélection du matériel de propagation, voire même sa certification devient nécessaire pour doter le marché de plants de qualité (le Liban utilise environ 0,5 millions de plants par an). D'autant plus que certains arbres de variétés locales (baladi ou souri) permettent d'obtenir, dans des conditions favorables, plus de 60 kg/arbre.

- L'eau pluviale constitue, en général, l'unique apport hydrique des oliveraies libanaises. Ceci constitue un handicap majeur en cas de faible pluviosité ou d'une mauvaise répartition des pluies pendant l'année. Un apport hydrique complémentaire peut être l'un des éléments déterminants pour réduire l'impact de l'alternance et pour améliorer d'une façon significative le rendement des arbres et la qualité des grains. Des incitations et des encouragements doivent être accordées pour le développement des irrigations de complément.

7. Tendances de l'offre et de la demande.

7.1. Etats des lieux dans certains pays du pourtour de la méditerranée.

Le tableau ci-après met en relief l'importance de l'huile d'olive dans la diète méditerranéenne.

Tableau 10 : Récapitulatif des disponibilités du marché des olives et des huiles d'olive. En 10³ Tonnes

Pays	Production		Importation		Exportation	
	olive	huile	olive	huile	Olive	huile
Grèce	2 349	463	1	3	87	134
Syrie	866	183	0	3	1	1
Jordanie	134	28	0	0	1	1
Turquie	1 700	193	0	2	21	16
Tunisie	1 125	130	0	1	0	118
Italie	3 765	749	79	418	6	247
Liban	93	14	3*	-	-	0,5

- Source: Food balance sheet FAO 2000

- *importation déclarée à 500 T et importation informelle de l'ordre 2500 T.

Tableau 11 : Récapitulatif de la consommation des huiles d'olive au niveau de certains pays du bassin méditerranéen.

Pays	Population en 10 ⁶	Consommation d'huiles par habitant				
		Kg Par an	Calories Par jour	Huiles végétales (% cal)	H.olive/ H.végétal (en %)	Cal.H.olive /Cal.Total %
Grèce	10,6	18,7	3 705	17,6	69,0	12,0
Syrie	16,2	6,4	3 038	15,6	32,9	5,1
Jordanie	5,0	3,9	2 749	13,8	24,7	3,4
Turquie	66,7	1,1	3 416	12,3	6,1	0,7
Tunisie	9,5	6,6	3 299	15,9	30,0	4,8
Italie	57,5	12,6	3 637	17,2	48,7	8,3
Liban	3,6	4,8	3 193	12,5	27,0	3,4

La consommation d'huile d'olive oscille entre 19 kg/habitant en Grèce et 1,1 kg/habitant en Turquie. Ce niveau atteint 4,8 kg au Liban, 6,4kg en Syrie et 3,9kg en Jordanie.

Si on prend en considération, les habitudes culinaires libanaises, le niveau de consommation assez élevé dans les pays ayant des habitudes culinaires comparable (Syrie, Grèce) et le niveau de revenu, on peut estimer que le niveau de la consommation par habitant aura tendance à augmenter d'une façon significative dans les années à venir.

Par ailleurs, il est important de signaler que l'olivier connaît une expansion remarquable dans plusieurs pays du Sud de la méditerranée et de ce fait l'offre en olive et huile d'olive aura tendance à connaître une progression significative.

7.2. Perspectives d'avenir pour l'oléiculture au Liban

a. Au niveau de l'offre :

Il est important de signaler que plus de 500 000 plants sont plantés chaque année au Liban. La superficie plantée en olivier est passée de 52 000 hectares en 1998 à environ 57 000 ha en 2002. (Soit une progression moyenne de 1.5 % par année). Le développement en cours, particulièrement par le biais de la coopération internationale et des ONG, laisse présager une amélioration significative des rendements. Il est à rappeler que le niveau de rendement a atteint un niveau exceptionnel en 2000 avec 3,4 T/ha.

Avec l'hypothèse d'une progression moyenne des surfaces consacrées à l'olivier et des rendements d'environ 2% par année, on peut dresser une première prévision de l'offre pour les vingt années à venir.

Tableau 12 : Evolution prévisible de l'offre

Année	Superficie Ha (10³)	Rendement moyen (Tonnes/ ha)	Production moyenne (10³ Tonnes)
2000*	55	2,5	130
2005	59	2,8	165
2010	64	3,1	200
2015	67	3,3	220
2020	71	3,6	255

Source: nos propres estimations

* Données moyennes des années 1999 - 2002

Il est bien entendu que cette progression ne sera possible qu'en cas de mise en œuvre d'une série d'actions par le secteur public et par les oléiculteurs (recherche, vulgarisation, traitement, transformation, développement des investissements, certification, AOC, contrôle de qualité, renouvellement du verger...).

b. Au niveau de la demande :

La consommation nationale est estimée en moyenne à environ 16 500 T d'huile d'olive et 20 000 T d'olive de table.

Avec l'hypothèse d'une évolution démographique annuelle de 1% et une évolution de la consommation moyenne par habitant de l'ordre de 1,5% par an. Le niveau de la consommation nationale en huile d'olive sera de l'ordre de 19 200 T en 2010 et atteindra 22 200 T en 2020. Le tableau ci-après nous retrace les évolutions prévisibles de la demande nationale.

Tableau 13 : Evolutions prévisibles de la demande nationale.

Quantité en 10³ Tonnes

Année	Evolution de la population (10 ⁶)	Scénario 1 : stagnation de la consommation / habitant		Scénario 2 : Accroissement de la consommation 1,5% /an	
		Demande en olive de table	Demande d'huile d'olive	Demande en olive de table	Demande d'huile d'olive
2000	3,6	20	16,5	20	16,5
2005	3,8	21	17,2	22	17,8
2010	4,0	22	18,2	23,2	19,2
2015	4,2	23	19,0	25	20,6
2020	4,4	24	20,1	27	22,2

c. Un déséquilibre grandissant entre l'offre et la demande :

Il apparaît clairement que les évolutions prévisibles de l'offre et de la demande mettent en exergue un surplus de la production qui atteindra 45% en 2020 et 35% en 2010 et atteint actuellement environ 22%. Le Liban se trouvera et se trouve déjà dans l'obligation de développer ses exportations et pour ce faire il est impératif de normaliser et d'améliorer la qualité de la production des olives de table et des huiles d'olive, et cela au niveau de la production, de la transformation et du conditionnement.

8. Pour une stratégie de développement de l'olivier au Liban

L'analyse de la filière oléicole a permis de mettre en exergue les problèmes et les entraves qui handicapent l'ensemble de ses maillons, et ceci depuis le choix des plants d'olivier, jusqu'à la commercialisation des produits, sans oublier pour autant, les activités de recherche, d'encadrement et de mise à disposition d'intrants et du matériel végétal. Ces entraves sont à la base des difficultés que connaît l'oléiculture et empêchent le développement des investissements qui sont nécessaires pour faire améliorer la compétitivité et l'efficacité de la filière dans son ensemble.

Il est bien entendu, que l'évolution du secteur, les potentialités qu'il recèle et l'intérêt économique, social et environnemental qu'il présente, militent pour la mise en œuvre d'un certain nombre d'actions dans le cadre d'une stratégie cohérente et d'une cohésion entre les différents partenaires et acteurs du secteur. Les actions à mener sont d'ordre institutionnel, réglementaire et professionnel.

8.1. le niveau institutionnel :

Plusieurs intervenants sont actifs au niveau de la filière oléicole: (Administrations, institutions publiques, institutions privées et professionnelles, la coopération internationale,..).

a. Planification et coordination :

Une harmonisation et une mise en cohérence des différentes interventions deviennent de plus en plus indispensables. Le ministère de l'agriculture, de par sa mission, a un rôle catalyseur à jouer à ce niveau en renforçant sa fonction planificatrice et en veillant à coordonner entre les différents acteurs et en oeuvrant pour la création d'une synergie entre leurs différentes actions (recherches, développement de cultivars, vulgarisation, formation, constitution de coopératives et de structures professionnelles, qualité et contrôle de qualité, conditionnement, transformation, commercialisation, exportation,...)

Plusieurs activités incombent au ministère de l'agriculture. Ces activités doivent être définies et mises en œuvre en concertation avec l'ensemble des intervenants.

C'est dans ce contexte, et étant donné le poids actuel et futur de ce secteur, (22% de la SAU et 18% de la valeur de production en 2002), que le ministère de l'agriculture doit mettre en place une cellule spécialisée, et un comité national de l'oléiculture qui se réunit d'une façon périodique et dont le secrétariat sera assuré par la cellule permanente précitée. La cellule spécialisée devra bénéficier de la contribution et de la participation des différentes directions du ministère et des services de formation et de la recherche. Cette entité, peut être attachée dans un premier temps au directeur général.

b. Les principales actions du ministère :

Les principaux objectifs escomptés par l'ensemble des actions sont (i) améliorer les rendements, (ii) réduire les coûts et (iii) améliorer la qualité. Pour ce faire, le ministère de l'agriculture doit entreprendre plusieurs actions en parallèle ; ces actions peuvent constituer la base d'un programme national de l'olivier.

- Au niveau organisationnel :
 1. Renforcement et soutien des structures professionnelles.
 2. Encourager la création de coopératives oléicoles pour pallier au morcellement et à l'indisponibilité des exploitants et pour permettre des améliorations des pratiques culturales et mieux valoriser les productions.

- Au niveau de la recherche :
 1. Renforcement de la recherche agronomique (oliveraie traditionnelle et oliveraie intensive), et coordination entre les différentes entités chargées de la recherche.
 2. Développement des activités de la recherche qui doivent concentrer leurs efforts sur les aspects suivants :
 - Taille et mécanisation de la cueillette
 - Traitement des maladies des oliviers et le suivi
 - La lutte intégrée et la multiplication des ennemis naturels
 - La culture d'olivier biologique (définition de protocoles, de normes et certification).
 3. Production de plants sélectionnés et création des parcelles comportant des spécimens sélectionnés (parc à bois).
 4. Création d'oliveraies modèles (Nord, Sud, Mont Liban, Beqaa). En les faisant superviser par les services de recherche.
 5. encourager les travaux de recherche et les activités permettant le traitement et l'utilisation efficiente des grignons d'olive et des margines.

- Au niveau de la vulgarisation et de la formation :
 1. Développement et harmonisation des actions de vulgarisation qui doivent couvrir toute la profondeur de la filière oléicole depuis le choix du cultivar jusqu'à la commercialisation. En effet les actions de vulgarisation doivent couvrir l'ensemble des volets et

principalement choix de cultivars, taille, fertilisation, irrigation, lutte intégrée, culture biologique, le timing des opérations agricoles et de cueillette, les transformations des olives de table, et les activités liées à la trituration et à la conservation des huiles d'olive.

2. mise en place de cycles de formation de courte durée au profit des responsables des coopératives oléicoles et des techniciens qui opèrent dans les différentes régions oléicoles permettant ainsi de véhiculer des messages techniques, réglementaires, commerciaux et organisationnels relatifs au secteur.
 3. mise en place avec les autorités locales et les structures professionnelles régionales des plans de traitement phytosanitaire d'ensemble, pour éviter la propagation des maladies et des infections, et pour instaurer la logique de la lutte intégrée et de l'agriculture biologique.
- Au niveau de la normalisation et du contrôle de qualité :
 1. Création d'une structure de certification et de classification des huiles d'olive avec un panel de dégustation et un laboratoire chimique accrédité au niveau international.
 2. Instaurer une réglementation qui régit les activités des pressoirs traditionnels et des huileries et assurer leur suivi et leur contrôle en collaboration avec le ministère de l'industrie et des autorités locales.
 3. Œuvrer pour la mise en place d'un système de certification et de contrôle permettant de donner une image cohérente et correcte des produits oléicoles au niveau national et au niveau international, et mener des actions publicitaires pour éclairer le consommateur libanais.

Ces actions peuvent couvrir plusieurs volets couvrant des facteurs agronomiques, la qualité de l'huile et des olives de table, les techniques de conservation et de transformation et l'intérêt

diététique et nutritionnel. Une image réelle et cohérente est nécessaire pour mieux représenter et défendre les produits au niveau du marché national et aussi international.

- Au niveau des incitations et des encouragements à l'investissement :
Instaurer un système d'encouragement et d'incitation pour le développement des investissements dans le domaine oléicole et plus particulièrement au niveau du rajeunissement des oliveraies et le développement de cultivars sélectionnés, introduction de l'irrigation d'appoint, le développement de la lutte intégrée et de l'agriculture biologique de l'olivier, la mécanisation de la cueillette, l'amélioration des pressoirs et l'acquisition des moyens de stockage et de conditionnement.

8.2. Au niveau des structures professionnelles :

Les structures professionnelles jouent un rôle de plus en plus déterminant quant au développement des différentes filières.

Le secteur oléicole se caractérise par l'insuffisance et le manque de cohésion des structures professionnelles habilitées à défendre l'intérêt des producteurs et du secteur.

Un intérêt tout particulier devrait être accordé à la création d'une association nationale des producteurs avec des ramifications au niveau des principales zones oléicoles.

Cette structure « en cas d'existence » pourrait coordonner ses activités dans un cadre interprofessionnel avec les structures représentatives des transformateurs (pressoirs et industriel), des commerçants (marché local, exportation et importation) ainsi qu'avec les structures institutionnelles (administration, recherche, laboratoires accrédités...). Dans ce contexte, les chambres de commerce, d'industrie et d'agriculture peuvent constituer un cadre adéquat pour dynamiser les actions interprofessionnelles.

8.3. Au niveau réglementaire :

1. Instaurer les règles et les normes de certification des plants d'olivier. Ainsi que celles régissant les pépinières.
2. Instaurer une réglementation qui régit les activités des pressoirs traditionnels, régit la création des nouvelles unités de transformation.
3. Œuvrer pour l'instauration d'une appellation d'origine contrôlée au niveau des principales zones oléicoles.

Principales Références

- Résultats globaux du recensement agricole au Liban FAO / MinAgri 1999
- L'agriculture au Liban 1997, 1998 - 1999, 2000 - 2001, et 2002
FAO / MinAgri.
- La qualité de l'huile d'olive vierge et les facteurs agronomiques
(science et techniques – Avril 1990).
- Problèmes de l'oléiculture à Batroun, El Koura, et Zgharta
(rapport préparé par Antonios Youssef en Juillet 1999).
- Documents du workshop « Italian Innovation and Technology in Olive and
Oil Quality » (Tripoli Octobre 2002).
- Les données collectées par le service statistique du MinAgri (coût de la
production).
- La filière de l'olivier au Liban, rapport préliminaire préparé par Mr. Ibrahim
Maroun dans le cadre du projet. Euromed héritage II – projets « Savoirs »
(décembre 2002)
- Le système d'information géographique du ministère de l'agriculture
- Filière de l'olivier au Liban. Analyse sectorielle préparé par Mlle. May
Mezher et Paul Gasparini dans le cadre des activités de la FAO
(Octobre 2002).
- Développement oléiculture dans le cadre du projet de la FAO: LEB/91/002.
Rapports de mission de Mr. Mongi Eleuch (1993 et 1995)