

La pression systématique en faveur de la baisse des prix est-elle compatible avec un développement économique durable ?
Le cas de l'huile d'olive dans l'espace euro-méditerranéen.

Le contexte

Depuis deux décennies, la filière oléicole française connaît des bouleversements majeurs liés principalement au développement d'une concurrence méditerranéenne féroce ; si une huile d'olive sans label d'origine Union Européenne avoisine les 3 euros du litre, une huile d'olive française, en appellation, peut atteindre quant à elle les 20 euros. Cette différence notable en terme de prix, s'explique notamment par des coûts de production supérieurs en France. Ils sont la conséquence à la fois, de vergers généralement moins fertiles car composés d'oliviers majoritairement centenaires et en restanque, difficile d'accès et donc de processus difficilement mécanisables, mais aussi d'un coût du travail nettement supérieur.



Pour que leur activité subsiste, il est donc fondamental pour les oléiculteurs français de se démarquer. D'après Maud Damien, conseillère à la chambre de l'agriculture de Nice, la différence se fait à travers un positionnement « qualité/ typicité » renforcé par des labels (AOP, AOC, AB) qui fait de l'huile l'olive française un produit de niche.

Mais quels impacts ce positionnement a-t-il sur la chaîne de valeur de l'huile d'olive ? Les labels, dans une optique de qualité renforcée, imposent des contraintes lourdes au processus de fabrication de l'huile et incitent les producteurs à avoir recours le moins possible aux traitements chimiques. Mais peut-on s'en passer complètement ? D'après Christine Michel, propriétaire du Moulin de la Brague à Opio et présidente du syndicat des mouliniers de France, certaines conditions climatiques et maladies nuisibles, imposent d'avoir recours à des traitements qui puissent être suffisamment concentrés pour « anéantir cette nature nuisible ». Cette année en particulier, la mouche de l'olive a détruit la quasi-totalité de la production française, contraignant les mouliniers à importer des fruits d'Italie ou d'Espagne.

La question qui se pose est donc la suivante : la menace pour l'oléiculture française, est-elle donc vraiment externe ? Ou n'est-elle pas plutôt liée à un modèle agricole qu'il s'agirait de revoir ?

Quelques axes de réflexion...

❖ *La « lutte raisonnée » contre la mouche de l'olive et ses conséquences sur le recours aux importations*

Un des enjeux des mouliniers français cette année a été l'approvisionnement en olives, qui a été une des préoccupations majeures. En effet, un été particulièrement pluvieux a permis à la mouche de l'olive de se reproduire massivement et de ravager entre 80% et 90% des récoltes françaises. Ces attaques engendrent non seulement une chute du fruit mais aussi une détérioration de sa qualité, le rendant inexploitable. La lutte raisonnée, qui a été préconisée, s'étant montrée que très peu efficace (argile, piègeage etc.), une grande majorité des mouliniers français ont été contraints d'importer des fruits afin de pallier ce manque.

Dans le but de ne pas dérouter le consommateur français, les oléiculteurs français ont essayé d'avoir recours à des variétés d'oliviers similaires garantissant ainsi une qualité comparable. Cependant, ces importations d'olives posent le problème de l'origine des huiles qui a conduit à devoir adapter l'étiquetage traditionnel.

Alors qu'un consommateur français pense s'assurer d'acheter « 100% français » dans un moulin, peut-être va t-il devoir revoir son jugement cette année et dans les années à venir.

❖ *Les idées reçues sur les huiles étrangères : un moyen de lutter contre la concurrence « bas prix »*

Un lieu commun consiste à considérer que les huiles fabriquées à partir de fruits importés sont de qualités moindres car l'huile d'olive espagnole ou italienne n'aurait pas la qualité de la véritable huile française. Cependant, ce n'est pas l'avis de spécialistes comme Christine Michel, qui nous confie avoir fait rentrer cette année dans son moulin des fruits espagnols et italiens par lesquels elle affirme avoir obtenu des huiles relativement similaires à ce qu'elle à l'habitude de produire, voire même de qualité un peu supérieure. Elle reconnaît néanmoins, un recours aux substances chimiques généralement plus important en ce qui concernent une très grosse autre partie des producteurs espagnols.

D'où viennent donc ces préjugés sur l'huile étrangère ? La méfiance vis à vis des huiles étrangères est ancrée dans les mentalités françaises depuis le début des années 80 et est souvent associée à un scandale tristement fameux sur des huiles d'olives espagnoles responsables d'une catastrophe sanitaire particulièrement dévastatrice au printemps 1981 pour laquelle on recense aujourd'hui 20 000 victimes.

Les idées reçues sont donc un élément qui permet de lutter contre la concurrence « bas prix » pour sûrement encore quelques années, mais cela suffira-t-il à long terme si l'écart de prix tend à augmenter ?

❖ *« Acheter Français » : garde-fou de l'oléiculture française ?*

Malgré des prix nettement supérieur en France, les mouliniers français continuent dans la mesure du possible à acheter aux producteurs français, car le consommateur est sensible à l'origine française. En effet, deux types de consommateurs sont particulièrement attachés à cette provenance: d'une part, les touristes qui cherchent des produits de qualité représentatifs de la région qu'ils pourront consommer de retour chez eux, et d'autre part des consommateurs locaux attachés au fait de préserver le savoir-faire de leur terroir.

Pour bon nombre de consommateurs, que nous avons eu l'occasion d'interroger en grande surface, peu informés pour la plupart : « on est français, donc on doit acheter français » ⁽¹⁾. Par extension, nous pouvons donc aussi évoquer la présence sur le marché français d'une forme de chauvinisme dans l'acte d'achat de l'huile d'olive, élément qui peut paraître négligeable mais qui explique sûrement pourquoi de nombreux mouliniers continuent à acheter des fruits français, malgré des prix très attractifs à l'étranger.

Sur le long terme, où cette pression constante sur les prix va t-elle mener ?

Ce reportage nous a permis de découvrir que le maillon véritablement en danger dans la chaîne de valeur de l'huile d'olive était l'agriculteur, qui contrairement au moulinier, ne peut pas trouver d'alternative à l'étranger pour garantir la rentabilité de son activité oléicole. Néanmoins, l'attachement à l'origine française permet de protéger les agriculteurs français, mais dans la mesure où il existe des récoltes.

Mais y en aura-t-il encore demain, si l'on ne décide pas de revoir le modèle agricole tel qu'il est aujourd'hui sachant qu'en France, la plupart des oléiculteurs ont une activité diversifiée et n'ont donc pas besoin de vendre leur récolte en olives pour vivre ?

Bibliographie

Sources Article :

- « Fredon Corse - Lutte raisonnée contre la mouche de l'olive » / www.fredon-corse.com > Courriers
- « Comment reconnaître une huile d'olive de qualité ? » / www.saveurdavance.wordpress.com
- « Le Scandale de l'huile frelatée » / www.wikipedia.org
- Interview de Maud Damien, conseillère à la chambre d'Agriculture de Nice
- Interview de Christine Michel, propriétaire du Moulin de la Brague à Opio, et présidente du syndicat des mouliniers de France
- ⁽¹⁾ Propos d'une consommatrice lors d'un « micro-rayon » vendredi 21 novembre 2014 au Carrefour d'Antibes

Sources Reportage :

- « Planetoscope – Statistiques : production d'huile d'olive dans le monde » / www.planetoscope.com
- « Les politiques euro-méditerranéennes et l'huile d'olive : concurrence ou partage du travail ? » / www.iamb.it
- « Huile d'olive : fabrication, composition, qualités et labels » / www.bien-etre-au-naturel.fr
- « Label de qualité, en France » / www.wikipedia.org
- « Labels alimentaires » / www.chefsimon.lemonde.fr
- Les fiches pédagogiques « pédagOlive » / www.afidol.org
- Interview de Maud Damien, conseillère à la chambre d'Agriculture de Nice
- Interview de Christine Michel, propriétaire du Moulin de la Brague à Opio, et présidente du syndicat des mouliniers de France
- Propos recueillis lors d'un « micro-rayon » vendredi 21 novembre 2014 au Carrefour d'Antibes

Remerciements

Un grand Merci à,

Maud Damien,
Christine Michel,

Pour leur disponibilité et la qualité de leur réponse.