

La culture de l'olivier : entre tradition millénaire et modernité

« On prend la moitié de l'océan,
on ajoute des terres mal connues,
on laisse mariner quelques années
et on couvre avec un manteau de brouillard (..)
à côté on ajoute le fado bien assaisonné
et le football bien joué(..)
dans un grand bol en terre cuite,
on fait bouillir l'Algarve et l'Alentejo
on sale les Beiras et on ajoute l'eau
du Douro et du Ribatejo
pour terminer on secoue les Oliviers
avec la sagesse ancestrale.
On arrose le tout avec un fil doré

et on sert comme ça le Portugal,

comme plat principal. »

Extrait d'une annonce publicitaire pour l'huile d'olive portugaise



UN PEU D'HISTOIRE

La culture de l'olivier est une activité millénaire dont l'origine se situe dans la région du croissant fertile, au proche Orient et remonte à l'âge de bronze. C'est à partir de cette époque et pendant plusieurs siècles que cette culture sera progressivement exportée partout dans le bassin Méditerranéen en passant par la Grèce jusque dans la péninsule ibérique et spécifiquement au Portugal grâce aux Phéniciens.

Cultures poursuivies par les Romains, les Visigoths et plus tard par les Arabes - qui ont donné le nom portugais à cette huile végétale d'exception : « Azeite », un nom qui trouve son origine dans le mot arabe « az zayt » ou « jus d'olive » - les plantations d'oliviers, sont considérées de nos jours comme une des cultures de référence de l'agriculture portugaise. Leur production génère l'une des matières premières centrales de la gastronomie nationale : l'huile d'olive, un des produits les plus exportés du pays.

L'huile d'olive est d'abord un des premiers produits les plus exportés par le Portugal et a été très tôt soumis à une réglementation ainsi qu'à une protection spécifique. Arracher un olivier sur la propriété d'un voisin était en effet plus grave qu'arracher un autre arbre. L'acte était soumis à des peines beaucoup plus dures.

“

Un produit abondant dans le pays pendant tout le Moyen-Age

Ce n'est qu'au XIII^{ème} siècle que l'olivier gagne une importance économique significative. Quelques siècles plus tard, par la main de l'église (fondamentale dans la revitalisation et dynamisation de l'agriculture), il bénéficie d'une plus grande attention et voit sa demande grandir significativement : essentiellement par son usage comme combustible pour l'illumination (lampe à huile).

C'est au XIXème siècle que l'huile d'olive portugaise reçoit sa première distinction internationale avec un prix remis au cours de l'Exposition Internationale de Paris de 1889, à l'ombre de la récente construction qui se nomme la Tour Eiffel.

CARACTÉRISTIQUES DE L'OLIVIER



Résistant à la sécheresse et facilement adapté à des terrains arides, l'olivier est devenu au cours des années, une présence habituelle dans le paysage de l'agriculture portugaise. De nos jours, il pousse pratiquement dans tout le territoire national Portugais.

CHIFFRES

Avec une production, en 2017, de 127.000 tonnes d'huile d'olives le Portugal exporte aujourd'hui pour plus de 430 millions d'euros de chiffres d'affaires de ce produit. Le pays est devenu le 7e producteur mondial d'huile d'olive et le quatrième pays exportateur au monde.

Ces chiffres sont le reflet d'une grande évolution dans les méthodes de production et montrent les importants investissements réalisés durant les dernières années dans les nouvelles plantations d'oliviers. La production d'olive par les méthodes intensives et super intensives (les deux utilisant de l'arrosage), comme alternative à la méthode traditionnelle, assure des niveaux de productivité et de rentabilité nettement supérieurs.

MODE DE PRODUCTION



En plus de l'utilisation de l'arrosage dans les systèmes intensifs et super intensifs, la grande différence associée à ces méthodes se situe au niveau du nombre de pieds présents à l'hectare. Si dans les plantations traditionnelles on rencontre entre 60 et 120 pieds par hectare, dans les plantations intensives, ce chiffre monte de 300 à 600 pieds à l'hectare, et dans les plantations dites super-intensives de 900 à 1200 pieds par hectare. **Il existe même des cas où ce chiffre est encore supérieur.**

Les délais qui permettent d'atteindre le début de production sont différents selon les cas et les modes de plantation.

Système traditionnel

15 ans pour obtenir les premières productions.

Système intensif

les premières récoltes sont obtenues à partir de la 5e année.

Système super-intensif

à partir de la 3ème année.

Les arbres des plantations traditionnelles peuvent être plusieurs fois centenaires et atteignent la pleine production à partir de la 20ème année. Pour le système intensif et super-intensif la pleine production débute en revanche 2 ans seulement après le début de la production.

Il est évident que l'on constate des différences importantes en ce qui concerne les coûts de plantation et de préparation entre tous les systèmes d'arrosage. Si avec le système traditionnel ce coût se situe entre les 2.000 et les 3.000 € l'hectare, dans les systèmes intensifs et super-intensifs, on peut facilement multiplier par 3 ou par 4 les coûts de plantation par hectare.

Toutefois, les résultats finaux sont évidents. Si dans les oliviers traditionnels on peut obtenir 2 à 5 tonnes par hectare, on peut arriver de 10 à 12 tonnes dans les plantations intensives et de 12 à 16 tonnes dans les plantations d'oliviers super-intensives !

Il est possible, avec ces chiffres, de conclure que les valeurs de productivité et les délais de retour sur l'investissement sont exponentiellement améliorés avec les nouvelles méthodes de plantation.

RÉCOLTE

C'est aussi au niveau des processus de récolte que l'on retrouve des différences significatives entre le traditionnel et l'intensif, avec un indice de mécanisation progressivement supérieur avec l'augmentation du nombre de pieds par hectare. Avec les oliviers en méthode super-intensives on peut même utiliser des machines ressemblant à celles utilisées pendant les vendanges automatisées. Chaque plan peut ainsi être élagué et donc ne jamais atteindre une hauteur supérieure à un cépage de vignoble traditionnel.

MÉCANISATION

Cette mécanisation permet, d'un côté de contourner les problèmes de manque de main d'œuvre (qui s'avère être plus rare à l'intérieur du pays) et en même temps elle permet de réduire le temps entre la récolte et le pressage des olives dans les moulins, facteur crucial dans la qualité de l'huile d'olive obtenue.

“

Limites de la méthode super-intensive

La méthode super-intensive a néanmoins quelques limites. En effet, on ne peut utiliser qu'un nombre limité de variétés d'oliviers. Cet aspect, non vérifié avec la méthode intensive, limite le potentiel de différenciation de chaque production, facteur important dans la valorisation de la production d'huile d'olive et dans l'exploitation des caractéristiques spécifiques de chaque région. Considérant

que chaque variété d'olivier et la région où il est produit lui apporte des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques (odeur, saveur, texture, couleur) spécifiques, on peut facilement s'apercevoir des avantages de pouvoir utiliser un plus grand nombre de variétés dans la production de chaque lot, avec une plus grande possibilité de différenciation et d'adaptation à chaque région.

UN MARCHÉ QUI SE PORTE BIEN

Avec les prix de vente du kilo d'huile d'olive - ce qui correspond à peu près à 15 % du poids du fruit récolté - qui tourne en moyenne entre les 2.6 et 2.7 € (VB), on constate une amélioration progressive des valeurs de marché de la production portugaise face à des marchés comme l'Italie ou la Grèce, ayant atteint en 2017, une année exceptionnelle en termes de qualité de la production obtenue, un prix au kilo allant au-delà des 3.5 €.

UNE CONSOMMATION EXPONENTIELLE

Avec une consommation annuelle par personne supérieure à 7 kg, l'huile d'olive et sans aucun doute, un produit incontournable de la gastronomie nationale et central dans la cuisine méditerranéenne. Il s'agit d'une des matières grasses les plus salutaires disponibles pour l'alimentation, favorisant la réduction du LDL (aussi connu comme le mauvais cholestérol). Son usage, en alternative à d'autres graisses alimentaires, est associé à la diminution du risque d'attaque cardiaque ou d'AVC.

Aujourd'hui le Portugal a déterminé 7 régions DOP pour l'huile d'olive (dénomination d'origine protégée) dans des zones aussi différentes que l'Alentejo au Sud, où le Trás-os-Montes, dans l'extrémité nord du pays. Caractérisées non seulement par la localisation géographique mais aussi par un ensemble de règles et critères relatifs aux processus de fabrication et aux variétés d'olives utilisées.

La conjugaison de ces variables offre des caractéristiques spécifiques à chacune des huiles produites et permet au Portugal d'offrir une vaste variété de saveurs, pour le plus grand plaisir des papilles.



Une culture en forte expansion, une demande croissante sur le marché international et une qualité de plus en plus reconnue : l'huile d'olive portugaise représente un fort potentiel en termes d'investissements et un futur souriant dans le panorama de l'arboriculture nationale.