

Fiche Produit : l'huile d'olive

Direction prospective - CEPEX

Janvier 2025

Introduction

Cette fiche produit présente le produit de l'huile d'olive ses spécifications, ses usages et ses caractéristiques. Il s'agit également d'étudier la production, l'importation, la consommation et l'exportation mondiale du produit ainsi que les tendances internationales.

Pour finir un accent sera mis sur l'offre nationale, les exportations tunisiennes, les normes de qualité, la cartographie ainsi que les opportunités à l'exportation.

1. Description du Produit

L'huile d'olive est une huile végétale obtenue à partir de l'olive (le fruit d'*Olea europaea*; famille Oleaceae), une arboriculture traditionnelle du bassin méditerranéen. L'huile est produite en broyant des olives entières et en extrayant l'huile par des moyens mécaniques ou chimiques.

Spécifications du produit

Les exigences minimales applicables à l'huile d'olive pour les producteurs du monde entier sont couvertes par la norme du Codex Alimentarius pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981). Cette norme couvre les facteurs de composition et de qualité, y compris les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, l'étiquetage, les caractéristiques physiques et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour différents types d'huiles d'olive.

En tant que norme industrielle, l'huile d'olive est classée et étiquetée selon les grades établis par le Conseil oléicole international (COI), qui s'appliquent à ses membres dont les principaux pays producteurs d'huile d'olive. Les grades sont basés principalement sur le type de transformation, la valeur acide (c'est-à-dire l'acidité libre exprimée en acide oléique) et la saveur, comme expliqué ci-dessous:

- **Huile d'olive extra vierge:** issue de la production d'huile vierge et du premier pressage uniquement; acidité ne dépassant pas 0,8% (0,8 gramme pour 100 grammes); saveur supérieure.
- **Huile d'olive vierge:** provenant uniquement de la production d'huile vierge; acidité ne dépassant pas 2% (2 grammes pour 100 grammes); bon goût, quoiqu'inférieur à l'huile d'olive extra vierge.
- **Huile d'olive vierge ordinaire:** huile d'olive vierge; acidité ne dépassant pas 3,3% (3,3 grammes pour 100 grammes); pas autorisé à la vente dans l'Union européenne. Les progrès réalisés par les producteurs et les minotiers ont entraîné une augmentation de

la production d'huiles vierges et extra vierges par rapport aux huiles ordinaires. La Commission européenne a réagi à cette évolution du marché en permettant aux consommateurs d'en bénéficier en supprimant l'huile d'olive vierge ordinaire de la liste des types d'huile sur le marché en Europe. Ces huiles devraient maintenant être incluses dans la catégorie de l'huile d'olive lampante (à un niveau d'acidité inférieur admissible).

- **Huile d'olive lampante:** huile d'olive vierge impropre à la consommation; acidité supérieure à 2% (2 grammes pour 100 grammes).
- **Huile d'olive raffinée:** obtenue à partir d'huiles d'olive vierges par des méthodes de raffinage qui ne modifient pas la structure glycéridique initiale; acidité ne dépassant pas 0,3% (0,3 gramme pour 100 grammes).
- **Huile d'olive:** un mélange d'huile de production vierge et raffinée; acidité ne dépassant pas 1%. Le rapport de mélange n'est pas fixe, et la proportion d'huile d'olive vierge peut ainsi varier entre 1% et 99%. Plus la proportion d'huile d'olive vierge est élevée, plus la saveur est intense.
- **Huile de grignons d'olive brute (résidu):** du grignon (résidu solide des graines, pellicules et résidus de pulpe) qui subsiste après pressage / extraction; l'hexane (c'est-à-dire une deuxième extraction de la dernière huile restante) est extrait au moyen de solvants. Ne convient pas à la consommation humaine ou destiné à un usage technique.
- **Huile de grignons d'olive raffinée (résidu):** obtenue à partir d'huile de grignons d'olive brute par des méthodes de raffinage qui ne modifient pas la structure glycéridique initiale; acidité ne dépassant pas 0,3% (0,3 gramme pour 100 grammes); sans saveur.
- **Huile de grignons d'olive :** huile de grignons d'olive raffinée, mélangée à de l'huile vierge; acidité ne dépassant pas 1% (1 gramme pour 100 grammes). Ce mélange ne peut pas être appelé huile d'olive, mais il convient à la consommation humaine.

Variétés de l'huile d'olive dans le monde

Espagne

- **Arbequina :** Arôme doux, fruité, avec des notes d'amande et de pomme.
- **Picual :** Arôme intense, herbacé, avec une amertume prononcée et une haute teneur en polyphénols.
- **Hojiblanca :** Arôme équilibré, légèrement sucré avec des notes d'herbes et de fruits verts.

Italie

- **Frantoio :** Arôme équilibré, fruité, avec une légère pointe épicée.
- **Leccino :** Arôme doux, floral et subtil.
- **Moraiolo :** Arôme intense, épicé, avec des notes de fruits mûrs et d'herbes.

Grèce

- **Koroneiki :** Arôme herbacé, poivré, avec des notes de fruits mûrs.
- **Athinolia :** Arôme léger, délicat, légèrement fruité.

Turquie

- **Memecik :** Arôme fruité, avec des notes de pomme et une pointe poivrée.
- **Ayvalik :** Arôme équilibré, doux, avec des saveurs herbacées et légères.

Syrie

- **Kaissy :** Arôme fruité et doux, avec des notes subtiles d'amande et de fruits secs.

- **Zaitoun Sourani** : Arôme robuste et intense, avec une légère amertume et un piquant distinct.

Maroc

- **Picholine marocaine** : Arôme fruité, intense, avec des notes herbacées et poivrées.
- **Menara** : Arôme doux et fruité, avec une légère amertume.

Portugal

- **Galega** : Arôme doux, fruité, avec des notes de pomme et de fruits secs.
- **Cobrançosa** : Arôme équilibré, herbacé, légèrement épice et amer.

Algérie

- **Chemlal** : Arôme doux et légèrement fruité, souvent utilisé pour la consommation quotidienne.
- **Sigoise** : Arôme équilibré, avec des notes de fruits verts et une légère amertume.

Égypte

- **Maraki** : Arôme doux et fruité, avec des notes subtiles de fruits mûrs et d'herbes.
- **Siwi** : Arôme équilibré, légèrement amer, souvent produit dans les oasis de Siwa.
- **Toffahi** : Arôme délicat et fruité, avec une touche sucrée rappelant les pommes.

Palestine

- **Souri** : Arôme robuste et fruité, avec des notes poivrées et herbacées.
- **Nabali Baladi** : Arôme doux et légèrement fruité, souvent associé aux huiles traditionnelles.

Usage

L'huile d'olive est un produit polyvalent aux multiples usages :

- **Culinnaire** : Elle est idéale pour la cuisson, y compris les fritures, grâce à sa résistance aux hautes températures. Elle enrichit également les plats cuits au four en saveur.
- **Cosmétique** : Utilisée depuis l'Antiquité, l'huile d'olive nourrit et assouplit la peau. Aujourd'hui, elle est intégrée dans des produits de beauté pour le visage, le corps et les cheveux, offrant des propriétés hydratantes et protectrices.
- **Médical** : Elle contribue à réduire le taux de mauvais cholestérol et des triglycérides dans le sang, diminuant ainsi les risques de maladies cardiovasculaires. De plus, ses propriétés détoxifiantes aident à nettoyer le foie et les reins.
- **Traditionnel et artisanal** : Elle est utilisée dans des remèdes maison et des produits comme les lampes à huile.
- **Entretien** : L'huile d'olive nourrit naturellement le cuir des vêtements, chaussures et meubles, prolongeant leur durée de vie et restaurant leur éclat.

Caractéristiques

L'huile d'olive tunisienne est reconnue pour ses qualités uniques, influencées par les variétés locales et le climat méditerranéen. Voici ses principales caractéristiques :

- **Richesse en polyphénols** : L'huile d'olive tunisienne est riche en antioxydants naturels, notamment grâce à la variété Chetoui, ce qui lui confère des bienfaits pour la santé.
- **Diversité de saveurs** : Elle offre une large gamme de goûts, allant des saveurs douces (variété Chemlali) et fruitées aux arômes intenses et herbacés (variété Chetoui).

- **Production biologique** : Une grande partie des oliviers en Tunisie est cultivée de manière traditionnelle et biologique, sans engrais chimiques, ce qui garantit une huile de haute qualité.
- **Climatique et terroir** : Les régions du nord produisent des huiles plus robustes et intenses, tandis que les régions centrales et méridionales offrent des huiles plus douces et légères.
- **Réputation mondiale** : La Tunisie est l'un des plus grands exportateurs d'huile d'olive, avec des distinctions dans des compétitions internationales pour ses huiles extra-vierges.
- **Usages multiples** : Elle est prisée tant pour l'assaisonnement cru que pour la cuisson, grâce à sa stabilité à haute température.

Code Système Harmonisé

Codes NSH pour l'huile d'olive :

- 15.09 Huile d'olive et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées
 - 150910 : Huile d'olive vierge et ses fractions, obtenues, à partir des fruits de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions n'altérant pas l'huile.
 - 150920 Huile d'olive vierge extra de la catégorie 1 de l'UE, obtenue à partir du fruit de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, non traitée
 - 150930 Huile d'olive vierge de la catégorie 2 de l'UE, obtenue à partir du fruit de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, non traitée
 - 150940 Huile d'olive vierge de la catégorie 3 de l'UE, obtenue à partir du fruit de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, non traitée
 - 150990 : Huile d'olive des catégories 4 et 5 de l'UE, et ses fractions, obtenues à partir des fruits de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile
- 1510 Huiles et leurs fractions, obtenues exclusivement à partir d'olives et par des procédés autres que ceux mentionnés au n° 1509, même raffinées, mais non chimiquement modifiées et mélanges de ces huiles ou fractions avec des huiles ou fractions du n° 1509
 - 151000 Huiles et leurs fractions, obtenues exclusivement à partir d'olives et par des procédés autres que ceux mentionnés au n° 1509, même raffinées, mais non chimiquement modifiées et mélanges de ces huiles ou fractions avec des huiles ou fractions du n° 1509
 - 151010 Huile de grignons d'olive brute de la catégorie 6 de l'UE, obtenue exclusivement à partir d'olives, non traitée

- 151090 Autres huiles et leurs fractions, des catégories 7 et 8 de l'UE, obtenues exclusivement à partir d'olives, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, y compris mélanges de ces huiles ou fractions avec des huiles ou fractions du n° 1509

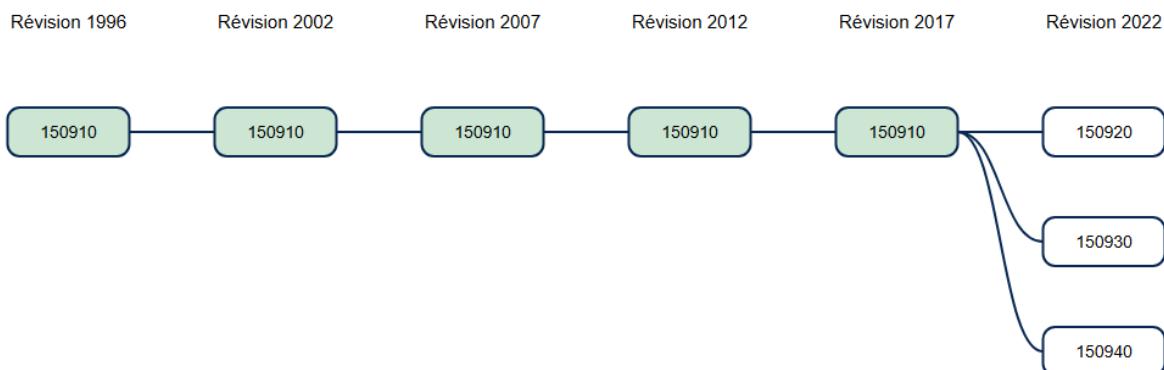
Ligne tarifaire nationale pour l'huile d'olive tunisienne

- 15091010009 – Huile d'olive vierge lampante et ses fractions
- 15091020116 – Huile d'olive vierge extra et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance inférieure ou égale à 1 litre
- 15091020127 – Huile d'olive vierge extra et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance supérieure à 1 litre mais inférieure ou égale à 3 litres
- 15091020194 – Huile d'olive vierge extra et ses fractions, présentées en emballage d'une contenance supérieure à 3 litres mais inférieure ou égale à 5 litres
- 15091020901 – Huile d'olive vierge extra et ses fractions, présentées autrement
- 15091080110 – Huile d'olive vierge et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance inférieure ou égale à 1 litre
- 15091080121 – Huile d'olive vierge et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance supérieure à 1 litre mais inférieure ou égale à 3 litres
- 15091080132 – Huile d'olive vierge et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance supérieure à 3 litres mais inférieure ou égale à 5 litres
- 15091080143 – Huile d'olive vierge courante et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance inférieure ou égale à 1 litre
- 15091080154 – Huile d'olive vierge courante et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance supérieure à 1 litre mais inférieure ou égale à 3 litres
- 15091080198 – Huile d'olive vierge courante et ses fractions, présentées en emballages d'une contenance supérieure à 3 litres mais inférieure ou égale à 5 litres
- 15091080916 – Autres huile d'olive vierge et ses fractions, présentes autrement
- 15091080994 – Huile d'olive vierge courante et ses fractions, présentées autrement

Révision du système harmonisé (2022)

Correspondances de révisions du Système Harmonisé

Code produit SH ▼ X



Marché Mondial

Production mondiale

La production mondiale d'huile d'olive de la saison 2022/2023 a dépassé les 2,76 millions de tonnes, contre 2,4 millions de tonnes en 2012/2013, soulignant une croissance d'environ 13%.

La production mondiale d'huile d'olive est concentrée dans les régions méditerranéennes, où le climat est favorable à la culture des oliviers. Elle atteint en moyenne 3 millions de tonnes par an, avec une forte variation selon les conditions climatiques. Bien que l'Europe domine la production, des pays comme la Turquie, la Tunisie, la Syrie ou le Maroc jouent un rôle croissant sur le marché. Parallèlement, l'intérêt pour les huiles biologiques et de qualité supérieure stimule une production plus durable et respectueuse de l'environnement à l'échelle mondiale.



CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (NOV 2024)
INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (NOV 2024)

HUILES D'OLIVE - OLIVE OILS

Tableau 1: PRODUCTION (1.000 tm) - Table 1: PRODUCTION (1,000 tonnes)

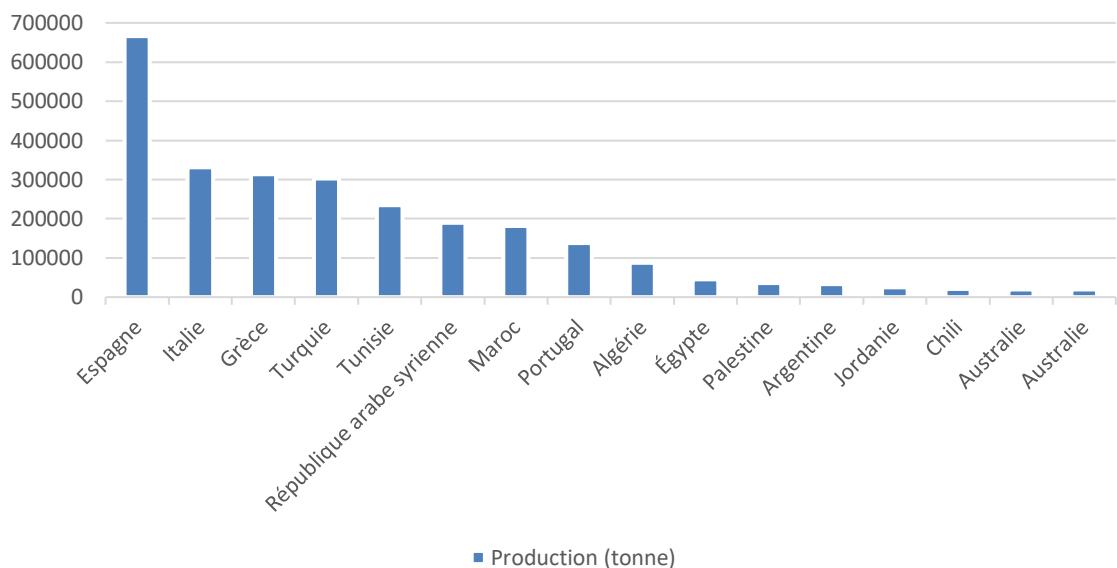
		2022/23 (33)	2023/24 (prov.) (34)	2024/25 (prev.) (35)
Albanie	Albania	29.0	28.5	30.0
Algérie	Algeria	75.5	93.0	85.0
A. Saoudite	Saudi Arabia	29.5	32.0	33.5
Argentine	Argentina	32.0	43.0	32.0
Azerbaïjan	Azerbaijan	2.0	1.0	2.0
Bosnia and Herzegovine	Bosnie-Herzégovine	0.0	0.0	0.0
Chypre	Cyprus			
Croatie	Croatia			
Egypte	Egypt	49.5	45.0	40.0
Géorgie	Georgia	0.0	0.0	0.0
Iran	Iran	15.0	8.5	16.5
Irak	Iraq	0.0	0.0	0.0
Israël	Israel	45.0	11.0	15.0
Jordanie	Jordan	25.5	25.0	27.5
Liban	Lebanon	30.0	16.0	19.0
Libye	Libya	15.5	15.5	16.0
Maroc	Morocco	107.0	106.0	90.0
Montenegro	Montenegro	0.5	0.5	0.5
Ouzbékistan	Uzbekistan	0.0	0.0	0.0
Palestine	Palestine	36.0	10.5	22.0
Tunisie	Tunisia	217.0	220.0	340.0
Turquie	Türkiye	451.0	215.0	450.0
UE	EU	1,392.0	1,531.5	1,973.0
Uruguay	Uruguay	1.5	2.0	1.0
TOTAL A		2,553.5	2,404.0	3,193.0
A. Saoudite	Saudi Arabia			
Australie	Australia	17.5	20.0	20.5
Brésil	Brazil			
Canada	Canada			
Chili	Chile	21.0	20.5	22.5
China	China	9.5	9.0	9.0
Etats-Unis	USA	9.0	15.0	10.0
Japon	Japan			
Mexique	Mexico			
Norvège	Norway			
Russie	Russia			
Syrie	Syria	134.0	80.0	105.0
Suisse	Switzerland			
Taiwan	Taiwan			
Autres P.prod.	Other pr.coun.	15.5	15.5	15.5
Autr.P.un.imp.	Oth.non-prod.			
TOTAL B		206.5	160.0	182.5
TOTAL MONDIAL WORLD		2,760.0	2,564.0	3,375.5

Les principaux fournisseurs en 2022 d'après la FAO sont :

Pays	Production (tonne)
Espagne	665709,0
Italie	331038,0
Grèce	313300,0
Turquie	302400,0
Tunisie	235200,0
République arabe syrienne	189423,0
Maroc	181500,0

Portugal	137753,0
Algérie	88200,0
Égypte	45700,0
Palestine	36000,0
Argentine	33000,0
Jordanie	25421,0
Chili	21300,0
Australie	20000,0

Production (tonne)



Importation mondiale

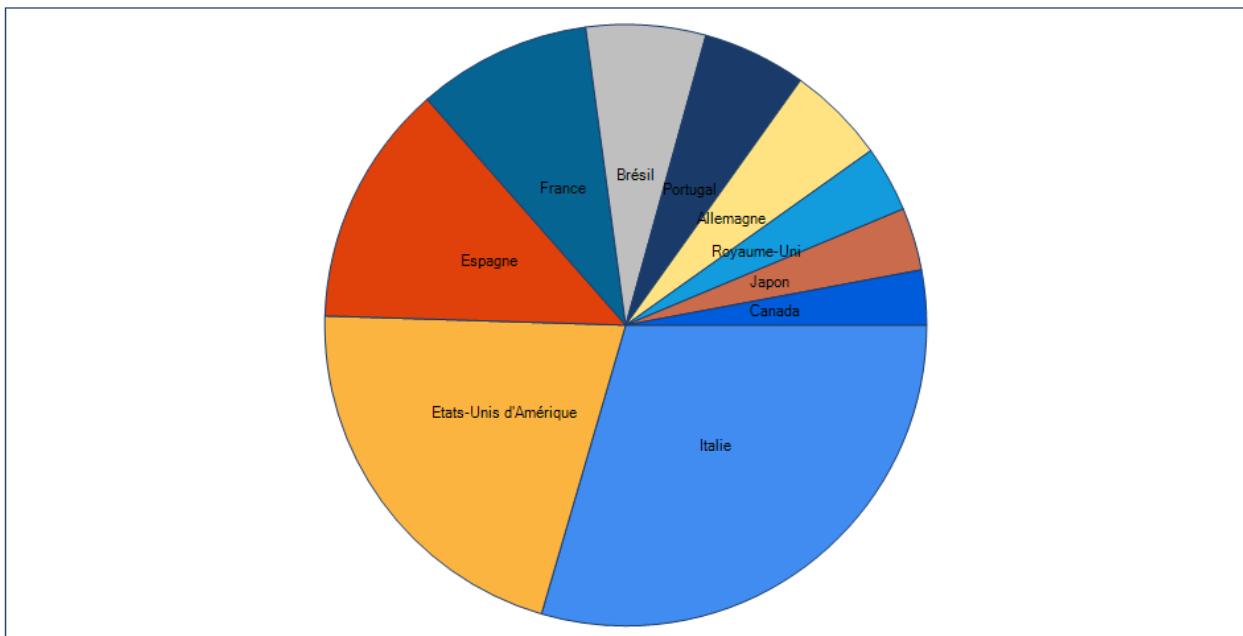
L'importation mondiale de l'huile d'olive a atteint 12 153 774MUSD en 2023 et a connu une forte croissance annuelle en valeur de 14% entre 2019 et 2023. Il à noter que cette croissance a connu une hausse entre 2022 et 2023 de 16%. L'Italie, les USA, et l'Espagne sont les trois plus importants importateurs.

L'Italie est le premier importateur avec une part dans les importations mondiales de 21,2%, c'est marché dynamique avec une croissance annuelle en valeur durant les 5 dernières années de 15% (supérieure à la moyenne de la croissance mondiale). Le taux de croissance de ses importations en quantité est de -7%, ce pays importe de plus en plus cher avec une valeur unitaire moyennement de 6 348USD/tonne qui se rapproche de la valeur unitaire moyenne des dix premiers exportateurs (6533,4USD/tonne). Ses principaux fournisseurs sont l'Espagne (44,1%), la Grèce (34,9%) et la Tunisie (11%). C'est un marché assez concentré (indice de concentration = 0.33).

Les USA sont le deuxième importateur mondial avec une part dans les importations mondiales de 18% et une hausse de l'importation en valeur durant les 5 dernières années de 14%, la croissance en valeur a repris encore plus entre 2022 et 2023 de 18%. Les USA importent de plus en plus cher avec une valeur unitaire de 6 328USD/tonne. Ses principaux fournisseurs sont l'Italie (33%), l'Espagne (32%) et la Tunisie (10%). C'est un marché moyennement diversifié (indice de concentration = 0.23).

L'Espagne est le troisième plus grand importateur mondial avec une part dans les importations mondiales de 9,9% et une hausse de l'importation en valeur durant les 5 dernières années de 31%, la croissance en valeur a repris encore plus entre 2022 et 2023 de 62%. L'Espagne importe avec une valeur unitaire de 5 742USD/tonne. Ses principaux fournisseurs sont le Portugal (40,7%), la Tunisie (19,3%) et l'Italie (9,1%). C'est un marché assez diversifié (indice de concentration = 0.23).

Liste des pays importateurs pour le produit sélectionné en 2023
Produit : 150910 Huile d'olive vierge et ses fractions, obtenues, à partir des fruits de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions n'altérant pas l'huile



Exportations mondiales

L'exportation mondiale de l'huile d'olive a atteint 12 146 184 MUSD en 2023 et a connu une forte croissance annuelle en valeur de 15% entre 2019 et 2023 et un déclin de croissance en quantité de -3%, ceci montre que la quantité exportée d'huile d'olive est en baisse et cette même quantité se vend de plus en plus cher. Il à noter que cette croissance en valeur a connu une hausse entre 2022 et 2023 de 22%. La valeur unitaire moyenne des dix premiers exportateurs est de 6198,4 USD/tonne. L'Espagne, l'Italie, la Grèce, la Tunisie et le Portugal sont les cinq plus importants exportateurs mondiaux d'huile d'olive.

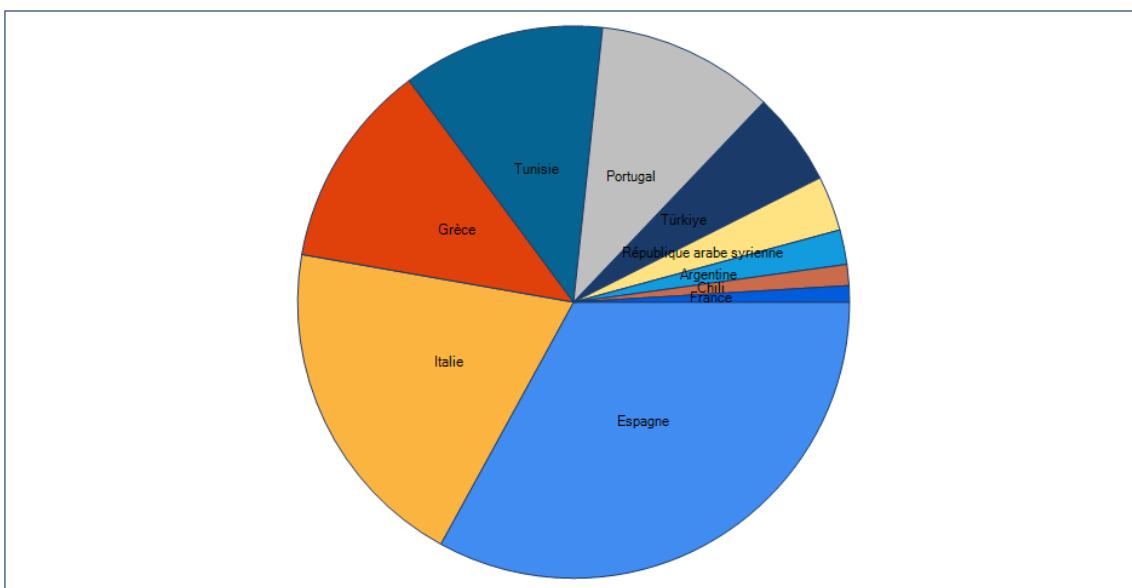
L'**Espagne** est le premier exportateur avec une part dans les exportations mondiales de 35,8%. La croissance des exportations annuelle en valeur durant les 5 dernières années est en hausse de 9%, l'évolution des exportations en quantité est de -15% ce qui montre que l'Espagne exporte de moins en moins de quantité qu'elle vend de plus en plus cher à une valeur unitaire supérieure à la moyenne des valeurs unitaires des dix premiers exportateurs (6 563USD/tonne). L'Espagne exporte principalement sur le marché italien (22,3%), américain (15,7%) et portugais (11,1%).

L'**Italie** est le deuxième exportateur mondial avec une part dans les exportations mondiales de 18,1% et une croissance annuelle entre 2019 et 2023 de 9% en valeur et de -15% en

quantité qui est inférieure à la moyenne annuelle (-4). Au cours de l'année 2022/2023 la croissance de ses exportations a augmenté de 3%. L'Italie exporte à une valeur unitaire moyenne de 7 696 USD/tonne qui est jugée nettement supérieure à la moyenne des VU des dix premiers exportateurs. Ses principaux clients sont les USA (32,7%), l'Allemagne (12,2%) et la France (7,3%). Avec une exportation en valeur 2 203 006 MUSD en 2023 et une balance commerciale de -368 949, l'Italie est à la fois un producteur, un consommateur, ainsi qu'une plateforme de réexportation.

La Grèce est le troisième exportateur mondial avec une part de 10,4 % des exportations mondiales. Ce marché a connu une hausse remarquable de l'exportation en valeur durant les 5 dernières années de 32%, et une reprise encore plus considérable de la croissance en valeur entre 2022 et 2023 de 50%. Ses exportations en quantité ont aussi augmenté durant les 5 dernières années d'une façon non proportionnelle de 14%. Plus de la moitié de ses exportations sont destinées à l'Italie (65,1%) et à moindre mesure vers l'Allemagne 7,5% et les USA 6,5%. Il est à noter que la Grèce exporte avec une valeur unitaire légèrement supérieure à la VU moyenne des 10 premiers exportateurs (6 463 USD/tonne).

Liste des pays exportateurs pour le produit sélectionné en 2023
 Produit : 150910 Huile d'olive vierge et ses fractions, obtenues, à partir des fruits de l'olivier, uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions n'altérant pas l'huile



Consommation mondiale

Les pays méditerranéens sont en tête en termes de consommation par habitant. En Grèce, par exemple, chaque personne utilise en moyenne entre 20 et 24 litres par an, ce qui montre à quel point cet ingrédient est au cœur de leur quotidien. En Espagne et en Italie, les chiffres sont également considérables, avec une consommation moyenne de 10 à 12 litres par habitant et par an. En Afrique du Nord, la Tunisie occupe la première place avec environ 4 à 6 litres par habitant par an, reflétant l'importance de l'huile d'olive dans les recettes traditionnelles. Au Maroc et en Algérie, même si la consommation est légèrement plus faible, elle reste notable, avec une moyenne de 2 à 3 litres par habitant et par an.

En dehors de la Méditerranée, l'huile d'olive continue de séduire de nouveaux marchés. Aux États-Unis, par exemple, la consommation tourne autour de 1 litre par habitant et par an, une progression encourageante dans un pays où elle gagne en popularité. En Asie et en Amérique latine, l'engouement pour une alimentation plus saine contribue à son adoption croissante, bien que les chiffres soient encore modestes. Cette évolution témoigne d'un changement global dans les habitudes alimentaires, où l'huile d'olive n'est plus seulement un ingrédient traditionnel, mais aussi un symbole de bien-être et de qualité de vie.

L'avenir de la consommation mondiale d'huile d'olive semble prometteur, porté par plusieurs tendances globales. La demande devrait continuer à croître, notamment dans les pays non producteurs où l'huile d'olive est de plus en plus perçue comme un produit premium, symbole de santé et de gastronomie raffinée. Des marchés comme l'Asie, l'Afrique subsaharienne et l'Amérique latine présentent un fort potentiel, stimulés par l'éducation des consommateurs sur les bienfaits de l'huile d'olive et l'amélioration de son accessibilité. Avec le soutien des campagnes de sensibilisation et une meilleure intégration dans des cuisines internationales, l'huile d'olive est bien partie pour devenir un ingrédient incontournable à l'échelle mondiale.

Les tendances internationales

Une tendance marquante est l'ouverture de nouveaux marchés, notamment en Asie, en Afrique subsaharienne et en Amérique latine, où l'huile d'olive s'impose comme un produit sain et premium. Les campagnes mettant en avant ses bienfaits pour la santé et son rôle clé dans le régime méditerranéen séduisent de plus en plus de consommateurs. Les jeunes générations, en quête de produits naturels et de qualité, adoptent l'huile d'olive dans une large variété de plats, au-delà des usages traditionnels. Cette internationalisation s'accompagne d'une segmentation du marché, avec des produits adaptés à différentes attentes : huiles premium, biologiques, ou encore aromatisées pour répondre à des envies de diversité et de personnalisation.

Par ailleurs, les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux huiles avec des saveurs distinctes et une origine clairement identifiable. Les labels, comme les appellations d'origine protégée (AOP) et les certifications bio, rassurent et attirent. C'est pourquoi, de plus en plus de producteurs se concentrent sur l'innovation dans les arômes, proposant des huiles herbacées, fruitées ou aux notes épicées, adaptées à une variété de goûts. Cette recherche de qualité s'accompagne d'un retour à des techniques traditionnelles, souvent combinées à des outils modernes pour garantir une fraîcheur optimale et préserver les propriétés nutritionnelles de l'huile.

Concernant le design des emballages, les consommateurs privilégiennent des contenants esthétiques, pratiques et durables, comme des bouteilles en verre teinté ou des formats individuels. Les marques investissent dans des designs minimalistes qui reflètent une image haut de gamme, tout en optant pour des matériaux écoresponsables. La transparence est devenue un critère incontournable : les étiquettes mettent désormais en avant des informations détaillées sur l'origine, les méthodes de production et les certifications, renforçant la confiance et la fidélité des clients. Cette attention portée à l'emballage s'inscrit dans une démarche plus large de durabilité et de respect de l'environnement.

Enfin, les innovations technologiques transforment la production et la distribution de l'huile d'olive. Des systèmes modernes, comme les capteurs pour contrôler la maturation des olives ou les techniques avancées de pressage à froid, permettent d'améliorer à la fois la qualité et le rendement. Sur le plan commercial, les plateformes numériques facilitent les échanges directs entre producteurs et consommateurs, réduisant les intermédiaires et rendant les produits plus accessibles. De plus, l'essor des pratiques biologiques et de l'agriculture régénérative témoigne d'un engagement fort envers des pratiques plus durables et respectueuses de l'environnement.

3. Offre Tunisienne

Production tunisienne

Selon l'ONH, la production nationale d'olives pour la saison 2024/2025 a été estimée à environ 1,7 million de tonnes, soit l'équivalent d'environ 330 mille tonnes d'huile d'olive selon les estimations préliminaires de la Direction Générale de la Production Agricole de la Tunisie. Il est réparti entre les régions comme suit :

Région	Production d'olives	Production d'huile d'olive	Part dans la production nationale
Le nord	291065	58213	%18
Le sahel	374665	74933	%23
Gouvernorat de Sfax	140000	28000	8%
Le Centre Ouest	648940	129788	39%
Le Sud Est	191443	38289	%12
Total	1646113	329223	100%

Les gouvernorats du centre-ouest (Kairouan, Kasserine, Sidi Bouzid et Gafsa) représentent 39% de la production, suivies par les gouvernorats côtières (Sousse, Monastir, Mahdia et Sfax) avec 23 %.

Le gouvernorat de Sidi Bouzid se classe premier en termes de production (60 400 tonnes d'huile d'olive), suivie du gouvernorat de Kairouan (39 000 tonnes d'huile d'olive) et du gouvernorat de Mahdia (32 700 tonnes d'huile d'olive).

Selon le Conseil Oléicole Internationale la Tunisie a produit 220 Milles tonnes durant la saison de 2023/2024 contre 220 Milles tonnes en 2012/2013. Elle a une part de marché d'environ 8% de la production mondiale.

Les variétés tunisiennes

La variété Chemlali



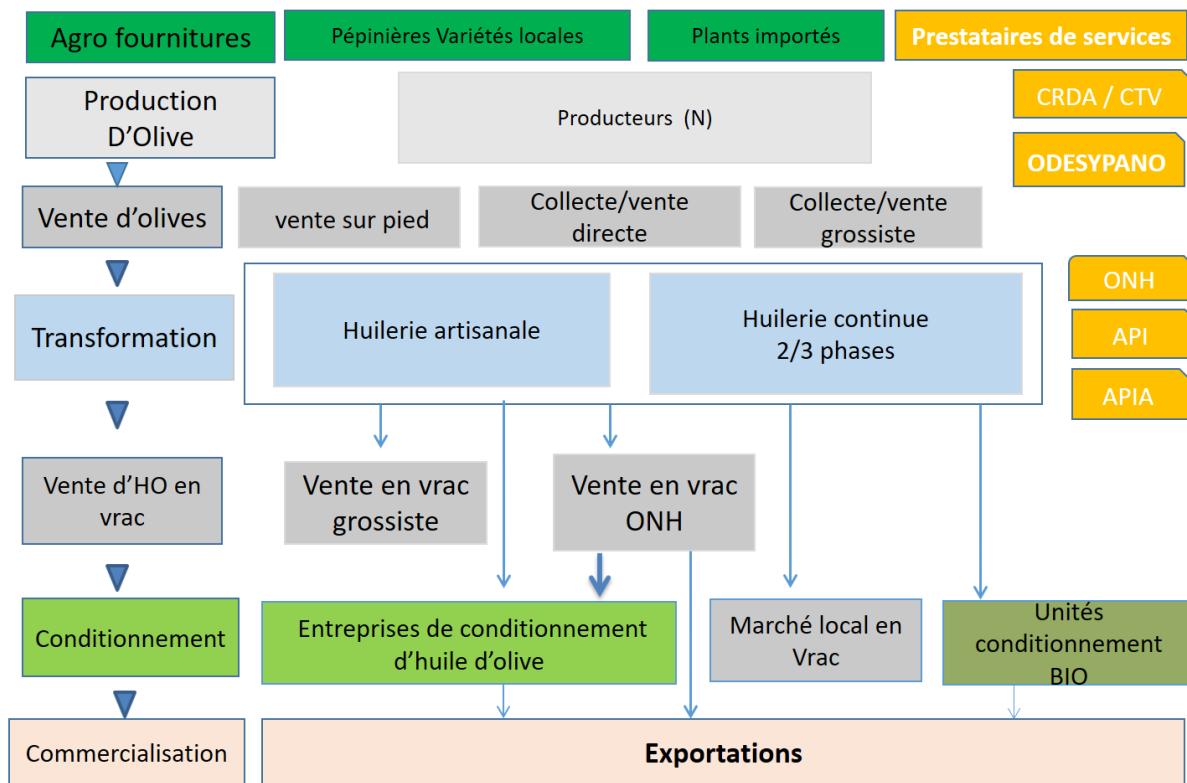
Cultivée dans la zone côtière chaude et la basse steppe. Occupe près de 85% de la superficie oléicole et contribue à plus de 80% de la production nationale en huile d'olive. Caractérisée par une huile peu amère et peu piquante avec parfois un goût de tomate, selon les données de l'ONH.

La variété Chétoui



Cultivée dans les zones côtières, les vallées, les hauts plateaux du Nord. Occupe 15% de la superficie oléicole. Caractérisée par une huile très fruitée avec dominance herbe coupée. Très recherchée pour sa richesse en composés phénoliques et anti-oxydants, toujours selon les données de l'ONH.

Chaine de valeur



Ecosystème intervenant dans le processus d'exportation de l'huile d'olive

La filière de l'huile d'olive en Tunisie repose sur un large réseau d'acteurs qui interviennent à différents niveaux de la production et de la commercialisation. Tout commence avec les agriculteurs, qui cultivent les oliveraies et veillent à la qualité des récoltes. Ensuite, les huileries assurent l'extraction de l'huile, un maillon essentiel de la chaîne de production. L'Office National de l'Huile (ONH) joue un rôle central en permettant des interventions pour le secteur de l'huile d'olive, principalement liées à l'organisation et à la mise en œuvre de campagnes nationales de lutte contre les ravageurs nuisibles à l'huile d'olive et à la formation d'une main-d'œuvre compétente. Il permet également de donner une valeur ajoutée à l'huile d'olive tunisienne et un contrôle de qualité à travers les laboratoires de l'ONH, et l'achat de l'huile d'olive au moment de la production et de son exportation par l'intermédiaire de sociétés totalement exportatrices.

A travers ses centres régionaux (Tunis, Sousse, Sfax, Kairouan et Zarzis), l'ONH participe aux comités régionaux des gouvernorats en charge du suivi des huileries et suit l'avancement du processus de récolte, de conversion et de collecte des données sur les prix des olives et de l'huile dans les régions.

Le Ministère de l'Agriculture joue un rôle clé dans la définition des politiques agricoles et le suivi de la production oléicole, tandis que le Ministère du Commerce et du développement des exportations intervient dans la régulation du marché et la promotion des exportations. L'Office National de l'Huile (ONH) est un acteur central qui gère les stocks stratégiques,

encadre la commercialisation et soutient les producteurs locaux. À l'échelle régionale, les Commissariats Régionaux au Développement Agricole (CRDA) assurent l'encadrement technique des agriculteurs et la mise en œuvre des politiques agricoles.

D'autres structures spécialisées accompagnent la filière dans l'amélioration de la production et de la qualité. Les Office de Développement régionaux interviennent principalement dans la préservation des ressources naturelles et le soutien aux producteurs des zones rurales. Sur le plan de l'investissement et de l'innovation, l'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation (APII) encourage le développement de projets industriels liés à l'oléiculture.

Le volet commercial et exportateur est également structuré par plusieurs institutions majeures. L'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA) facilite l'accès au financement et à l'accompagnement des producteurs, tandis que le Centre de Promotion des Exportations (CEPEX) œuvre à la valorisation de l'huile d'olive tunisienne sur les marchés internationaux. Il est essentiel de souligner également le rôle du Centre Technique de l'Emballage et du Conditionnement (PACKTEC) dans l'amélioration du conditionnement et du design des emballages, répondant ainsi aux exigences des marchés internationaux.

Exportations tunisiennes

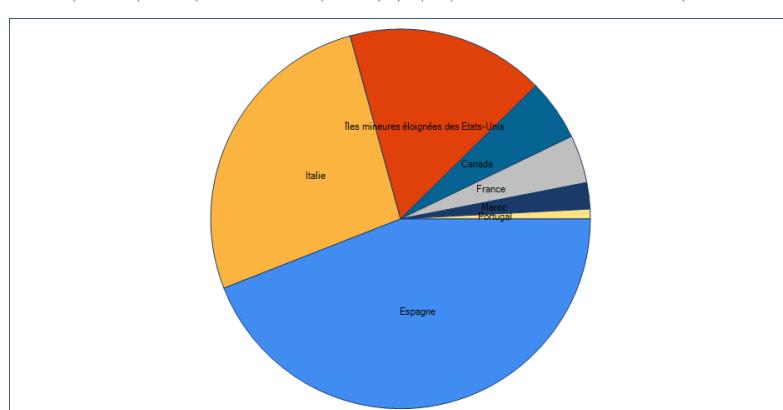
La quantité exportée d'huile d'olive tunisienne est de 195 368 tonnes pour la saison 2023/2024 d'une valeur de 5162 MTND avec une moyenne de 26422 TND/tonne.

Quant à l'huile d'olive conditionnée, la quantité exportée a atteint 28600 tonnes enregistrant une valeur de 827 MTND soit une valeur de 28904 TND/tonne.

En comparaison avec la saison 2022/2023, il y a une augmentation de 51% dans les recettes des exportations avec une hausse de la quantité exportée d'huile d'olive conditionnée de 46%. (Source ONH)

Selon Trade map, le taux de croissance de la valeur des exportations tunisiennes d'huile d'olive est de 20% durant la période 2019/2022 qui est supérieur au taux mondial de 13%. En termes de quantités l'évolution est de 12% durant la même période dans un contexte de baisse des quantités mondiales de -4%. La Tunisie accapare une part de 11,4% de l'ensemble des exportations mondiales, ses principaux clients sont l'Espagne (41.8% en 2023), l'Italie (25,3%) et les USA (16%).

Liste des marchés importateurs pour un produit exporté par la Tunisie en 2023
Produit : 150910 Huile d'olive vierge et ses fractions, obtenues, à partir des fruits de l'olivier,
uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions n'altérant pas l'huile



Liste des marchés importateurs pour un produit exporté par la Tunisie
 Produit : 150910 Huile d'olive vierge et ses fractions, obtenues, à partir des fruits de l'olivier,
 uniquement par des procédés mécaniques ou physiques, dans des conditions n'altérant pas l'huile



Normes de qualité/Certifications

Les principales normes sont citées par le Conseil Oléicole International (COI), ces exigences définissent les critères physico-chimiques (acidité, peroxydes, spectrophotométrie) et organoleptiques de l'huile d'olive (analyse sensorielle).

Pour accéder aux marchés européens, l'huile doit également se conformer aux réglementations de l'Union Européenne (UE), notamment les règlements (CE) 2568/91 et (CE) 1019/2002 qui imposent des exigences strictes sur la qualité, la traçabilité et l'étiquetage des huiles d'olive, ainsi que des limites précises sur les résidus de pesticides et les contaminants.

Plusieurs certifications sont essentielles pour garantir la qualité et la compétitivité du produit, comme la Norme ISO 22000 pour la gestion de la sécurité alimentaire, la HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) qui assure la maîtrise des risques sanitaires, ainsi que la certification biologique notamment EU Organic (Europe), USDA Organic (États-Unis), Bio Suisse (Suisse) et JAS Organic (Japon) de plus en plus demandée par les consommateurs soucieux de durabilité.

Aussi, des labels d'Indication Géographique Protégée (IGP) valorisent l'origine et l'authenticité de certaines huiles d'olive tunisiennes, renforçant ainsi leur positionnement premium à l'exportation.

De plus, les emballages et le conditionnement doivent se conformer aux réglementations du marché cible, notamment aux exigences du CODEX Alimentarius et aux directives de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) en matière d'étiquetage et de marketing des produits alimentaires.

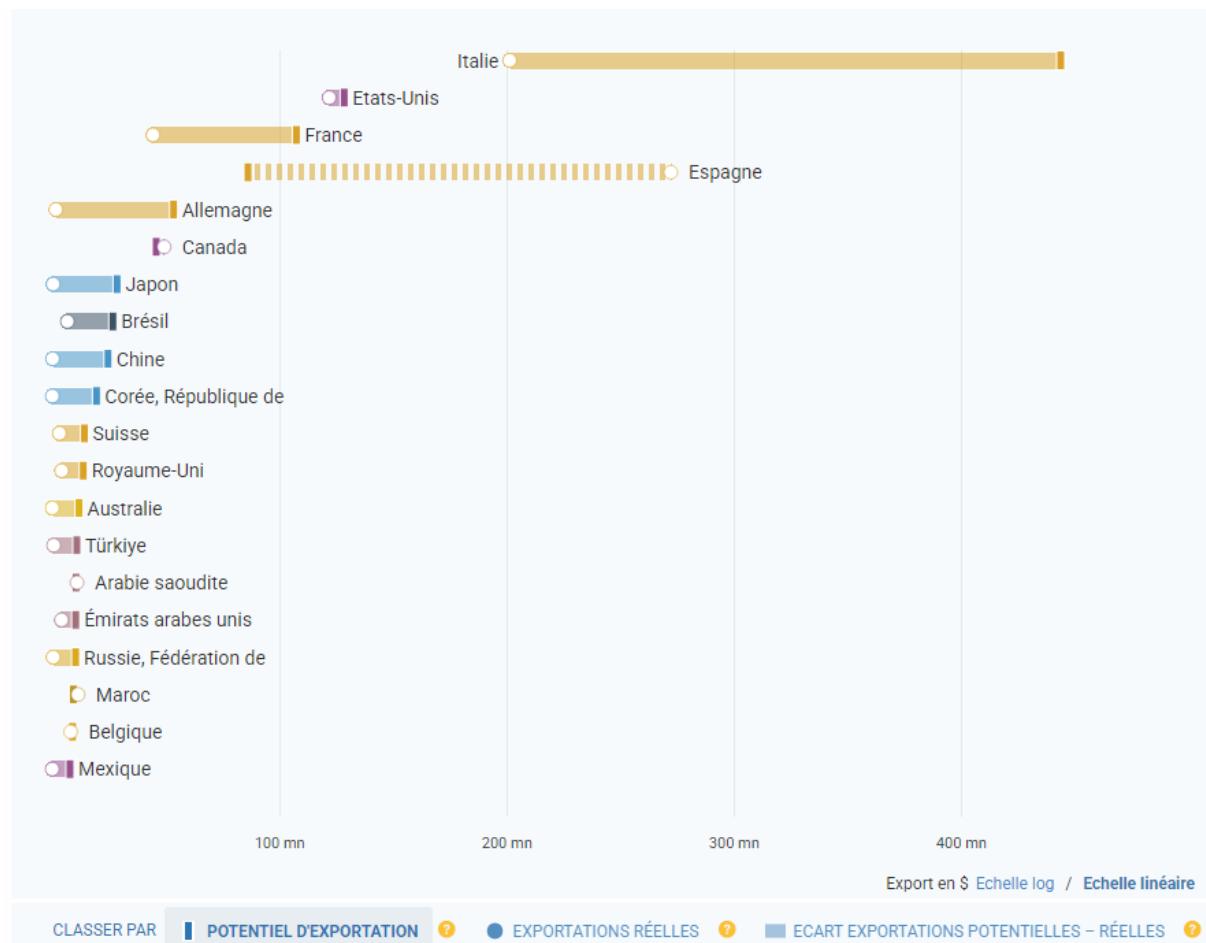
Cartographie de l'appareil exportateur (district/gouvernorat)

GOUVERNORAT	2023	2023%	2024	2024%
SFAX	1 314 109 068	35,2%	2 220 850 905 1 385 426	45,7%
BEN AROUS	1 728 846 272	46,2%	941	28,5%
TUNIS	324 665 891	8,7%	578 143 987	11,9%
SOUSSE	314 255 792	8,4%	516 374 538	10,6%
MAHDIA	23 154 876	0,6%	52 994 809	1,1%
MONASTIR	17 697 083	0,5%	45 199 762	0,9%
BIZERTE	8 748 466	0,2%	17 494 860	0,4%
SILIANA		0,0%	17 221 445	0,4%
NABEUL	394 334	0,0%	13 136 631	0,3%
ARIANA	550 428	0,0%	5 007 161	0,1%
KAIROUAN	299 487	0,0%	3 587 661	0,1%
LE KEF	3 882 154	0,1%	3 223 152	0,1%
KASSERINE	246 530	0,0%	1 436 736	0,0%
BEJA	499 087	0,0%	851 845	0,0%
KEBILI	150 881	0,0%	832 003	0,0%
ZAGHOUAN	487 169	0,0%	719 511	0,0%
MEDENINE	404 850	0,0%	427 753	0,0%
GABES	62 234	0,0%	124 274	0,0%
SIDI BOUZID		0,0%	6 200	0,0%

Le gouvernorat de Sfax occupe la première place suivie du gouvernorat de Ben Arous et celui de Tunis.

Opportunités à l'exportation

Les marchés avec le potentiel d'exportation le plus élevé de l'huile d'olive vierge & ses fractions 1509XX, à partir des fruits de l'olivier de la Tunisie sont l'Italie, les USA et la France. L'Italie montre la différence en valeur la plus importante entre les exportations potentielles et réelles, indiquant une possibilité de réaliser des exportations additionnelles équivalant à \$238 mns. (Export Potential Map)



Marché prometteurs

- Italie : a une part des importations mondiales de 21,2% et c'est un marché en croissance avec un taux en valeur de 15% et un taux de croissance en quantité de -7% entre 2019-2023 ce qui signifie qu'elle importe de moins en moins en quantité et de plus en plus cher avec une hausse de 14% entre 2022-2023. C'est un marché concentré avec un indice de concentration de 0,33 qui importe principalement de l'Espagne et de la Grèce (avec une part de 79% de ses importations en provenance de ces pays). L'avantage de la Tunisie consiste en une distance inférieure à la distance moyenne des pays fournisseurs qui est de 1 217km. Les droits de douanes sont de 0% à l'intérieur du contingent qui est de 10000 tonnes et 124.5 EUR/100 kg au-delà du contingent. Il y a 33 exigences réglementaires et pas de mesures correctives.
- USA : a une part des importations mondiales de 18 % et présente un taux de croissance en valeur positif entre 2019-2023 de 14% qui s'est accru pour atteindre 18% entre 2022 et 2023. C'est un marché concentré avec un indice de concentration de 0,23 qui importe principalement de l'Italie et l'Espagne (avec une part de 65% de ses importations en provenance de ces pays). Les droits de douanes sont de 0% selon l'accord « Preferential tariff for GSP countries ». Il y a 40 exigences réglementaires et pas de mesures correctives.

- La France : a une part des importations mondiales de 6,3% et c'est un marché en croissance de 12% en valeur en baisse en quantité de -2% entre 2019-2023 ce qui signifie qu'il importe de moins en moins en quantité et de plus en plus cher avec une hausse en valeur de 27% entre 2022-2023. C'est un marché assez diversifié avec un indice de concentration de 0,52 qui importe principalement de l'Espagne, Italie, Tunisie et Portugal. Les droits de douanes sont de 0% à l'intérieur du contingent qui est de 10000 tonnes et 124.5 EUR/100 kg au-delà du contingent. Il y a 33 exigences réglementaires et pas de mesures correctives.

En termes différentiel entre les exportations potentielles et exportations réelles, les opportunités d'exportations sont sur le marché italien, français, allemand, japonais et chinois.

