

# Fiche d'étude de marché à l'export

## Huile d'Olive vers l'Autriche

Avril 2025



### Introduction

Cette fiche d'étude de marché à l'export fournit des informations stratégiques sur l'exportation de l'Huile d'Olive classé sous le code **SH 1509** de la **Tunisie vers l'Autriche**. Elle fournit des renseignements fiables sur le marché provenant de plusieurs sources concernant des variables importantes, notamment la taille et la croissance du marché, la concurrence, les tendances des prix, les tarifs d'importation et les réglementations du marché.

### Le Produit



Total des exportations de la Tunisie en 2024 vers le monde entier

4.8 milliards de dinars

### Résumé de l'opportunité

L'Autriche est un marché mature et faiblement croissant pour l'huile d'olive, avec une part mondiale passant de 0,7 % en 2019 à 0,6 % en 2023. Si les volumes importés ont diminué de 2 % sur cinq ans, la valeur des importations a progressé de 4 %, indiquant une montée en gamme des produits achetés. Entre 2022 et 2023, la valeur des importations a bondi de 38 %.

La Tunisie a fortement renforcé sa position sur ce marché, avec une hausse de 32 % de ses exportations en valeur sur cinq ans, contre 4 % pour le marché global, gagnant ainsi des parts de marché. En 2023, la valeur unitaire de l'huile d'olive tunisienne (8 182 USD/tonne) dépassait la moyenne du marché (6 475 USD/tonne), témoignant d'un positionnement qualitatif.

Le marché autrichien est concentré autour de l'Italie, de la Grèce et de l'Espagne (88 % du total). La Tunisie reste un fournisseur secondaire (0,8 % de part de marché en 2023), mais avec un potentiel de croissance.

Cependant, des barrières existent : respect de 33 exigences d'importation et présence d'un contingent tarifaire de 10 000 tonnes pour la Tunisie (taux hors contingent élevé de 124,5 EUR/100 kg), alors que les fournisseurs européens bénéficient d'une exonération de droits.

### Marché cible – l'Autriche



Rang dans le monde pour les importations de ce produit

22ème (2023)

Capitale du pays

Vienne

Population

9,11 million d'habitants (statista 2023)

PIB par habitant (statista 2023)

58.013,27 USD/habitant

Monnaie

Euro

Langues

Allemand

Profil du pays

[L' économie de l'Autriche en un coup d'œil](#)

## **Descriptif du produit**

L'huile d'olive est un produit emblématique de la cuisine méditerranéenne, appréciée pour ses bienfaits pour la santé et son goût unique. C'est un produit naturel obtenu par pression ou extraction des olives, fruit de l'olivier.

Elle est prisée pour ses multiples usages, allant de la cuisine au cosmétique, en passant par des applications thérapeutiques.

Il existe cinq principales autorités réglementaires pour l'huile d'olive qui sont : le Codex Alimentarius, le Conseil oléicole international (COI), l'Union européenne, le ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et les autorités australiennes. Ils ont déterminé qu'il existe 4 types d'huile d'olive en fonction de l'acidité et d'une note sur les 12 défauts possibles qu'une huile d'olive peut présenter.

**Huile d'olive :** Pour ce premier type, il s'agit d'huile d'olive de première pression, obtenue uniquement par pressage mécanique qui ne modifie pas la composition chimique de l'huile.

- **Huile d'olive extra vierge** : Huile d'olive de première pression (sans chauffage) obtenue avec des presses mécaniques. Le pressage direct et à froid permet de conserver la plupart des valeurs nutritionnelles et de maintenir l'acidité en dessous de 0,8 pour cent. De plus, le score médian sur les 12 défauts de l'huile d'olive doit être de 0 et le médian de la saveur doit être supérieur à 0. Cela donne une saveur riche et une huile d'olive où toutes les vitamines et minéraux naturels sont préservés. Très adaptée pour une utilisation à froid dans les salades. Il existe un autre type d'huile d'olive de qualité supérieure, à savoir l'huile d'olive extra vierge biologique. C'est le fleuron des huiles d'olive et est la meilleure qui soit.
- **Huile d'olive vierge** : La variante non "extra" (souvent plus trouble) s'appelle simplement l'huile d'olive vierge, principalement en raison d'une acidité légèrement plus élevée. Celle-ci peut atteindre jusqu'à 2 pour cent d'acidité, avec une médiane de défauts de l'huile d'olive entre 0 et 3,5, et une médiane de la saveur supérieure à zéro. L'objectif est de conserver autant que possible le goût, la couleur et l'arôme authentiques, mais cela n'est pas toujours atteint.
- **Huile d'olive ordinaire** : Dans la première catégorie d'huile d'olive, il s'agit de la qualité la moins élevée. Dans ce cas, la médiane des défauts de l'huile d'olive doit être comprise entre 3,5 et 6, avec une médiane de la saveur supérieure à zéro. Cette huile d'olive ordinaire a un goût plus neutre que les deux autres types d'huile d'olive.

**Huile d'olive raffinée mélangée** : L'huile d'olive raffinée mélangée à de l'huile d'olive de première pression à froid. Il s'agit d'une forme d'huile d'olive de moindre qualité. Le raffinage consiste à éliminer les "impuretés" de l'huile par le biais d'une série de processus chimiques et physiques, mais cela lui fait perdre son goût et son odeur. Cette huile raffinée est mélangée à d'autres huiles d'olive de première pression à froid pour lui donner un peu de goût et d'odeur, et la rendre comestible pour l'homme.

**Huile d'olive de grignons d'olives** : Cette huile d'olive est obtenue en pressant de l'huile d'olive à partir d'olives qui ont déjà été mécaniquement traitées et/ou en extrayant de la pulpe d'olive. Cela peut se faire de manière naturelle.

**Huile d'olive non destinée à la consommation humaine en raison de la manière dont elles sont produites**, elles ne sont pas (bonnes) au goût et contiennent peu ou pas de nutriments.

- Huile d'olive lampante (La qualité de cette huile d'olive est si médiocre qu'elle est impropre à la consommation. Son taux d'acidité est supérieur à 3,3 %, la médiane des défauts est supérieure à 6 et la médiane de la fruité est de 0).
- Huile d'olive raffinée (Les "impuretés" de l'huile sont éliminées par des processus chimiques et physiques ce qui élimine également les nutriments et les propriétés bénéfiques de l'huile d'olive. L'huile d'olive est donc insipide, mais elle est par exemple utilisée dans les boîtes de sardines).
- Huile de grignons d'olives brute obtenue par déperdition d'olives de manière naturelle
- Huile de grignons d'olives obtenue par déperdition d'olives à l'hexane

Toute marchandise qui circule à l'international est régie par un trio qui constitue ses caractéristiques au moment du transit ou passage douanier. Il s'agit du trio : « espèce tarifaire – origine – valeur en douane ». Ces éléments sont décisifs pour définir le traitement que va subir une marchandise à l'international (droits de douane à appliquer, mesures préférentielles, TVA, autres taxes...etc.).

L'espèce tarifaire, étant le premier maillon de ce trio et l'origine de toutes incidences relatives au passage du produit d'une douane à une autre, doit être précisée pour les différents produits de la filière. Il existe plusieurs niveaux à déterminer au niveau de la nomenclature douanière.

L'Huile d'olive se classe sous le code SH 1509 « Huile d'olive et ses fractions ». Il est à noter qu'il y a eu une révision en 2022 (modification structurelle) :

SH	HS92	HS96	HS02	HS07	HS12	HS17	HS22	DESCRIPTION
1509	U	U	U	U	U	U	U	Huile d'olive 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 -, même raffinées, mais non chimiquement modifiées
150910	U	U	U	U	U	U	-	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	-	-	-	-	-	-	N	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	-	-	-	-	-	-	N	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	-	-	-	-	-	-	N	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	U	U	U	U	U	U	U	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

U Inchangé  
N Nouveau

Les différentes lignes tarifaires autrichiennes d'huile d'olive sont les suivantes :

- **1509200010** – "Extra virgin olive oil ""EU cat. 1"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : In containers holding 5 litres or less"
- **1509200090** – "Extra virgin olive oil ""EU cat. 1"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : Other"
- **1509300010** – "Virgin olive oil ""EU cat. 2"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : In containers holding 5 litres or less"

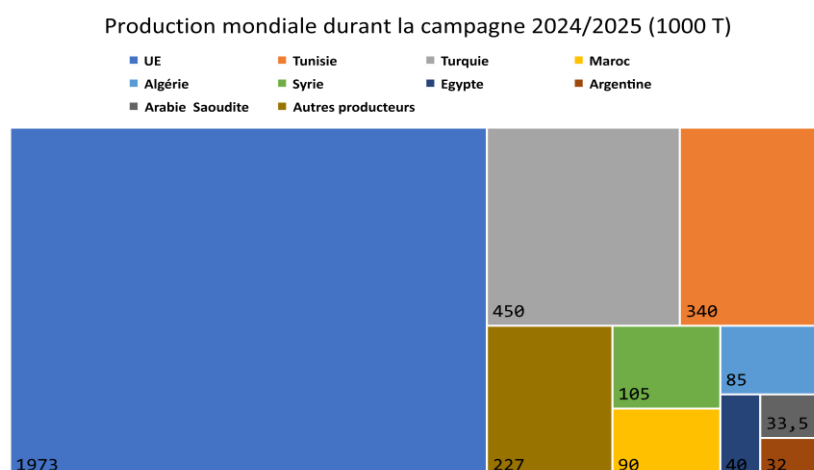
- **1509300090** – "Virgin olive oil ""EU cat. 2"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : Other"
- **1509400000** – "Virgin olive oil ""EU cat. 3"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated"
- **1509900010** – "Olive oil ""EU cat. 4 and 5"" and fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil : In containers holding 5 litres or less"
- **1509900090** – "Olive oil ""EU cat. 4 and 5"" and fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil : Other".

La Tunisie a hérité ce patrimoine génétique oléicole très riche et diversifié grâce à sa situation géographique et historique, constituant un carrefour de beaucoup de civilisations, et accueillant le passage obligé des échanges commerciaux entre l'Orient, l'Afrique et l'Europe et des migrations des Andalous.

Bien que le patrimoine oléicole soit riche en variétés, notre oléiculture traditionnelle a été axée sur deux variétés principales : la Chétoui cultivée dans le Nord, et la Chemlali cultivée dans le Centre et le Sud du pays. Les autres variétés, dites secondaires, ont une localisation plus restreinte ou sont parfois même représentées par des pieds disséminés dans les oliveraies.

La Tunisie est le troisième producteur mondial après l'Union européenne. En Tunisie, La production d'huile d'olive a enregistré lors de la campagne 2024/2025 une saison exceptionnelle avec un record historique de 340 000 tonnes, soit une hausse de 55 % par rapport à la campagne précédente et une part de 10.1 % de la production mondiale.

La production tunisienne est plus dynamique que la production mondiale, elle s'est accrue en moyenne de +18.4 % par campagne entre 2020/2021 et 2024/2025 (-2 % par an pour le reste du monde).



En termes d'importance nationale, l'huile d'olive occupe la première place en valeur dans les exportations agricoles en 2024 avec une part d'exportation de 52.9 % (une part d'exportation de 7.8 % tous secteurs confondus). Les exportations d'huile d'olive au cours de l'année 2024 ont atteint 198.3 milles tonnes d'un montant de 4859.9 millions de dinars, soit une baisse de 1.4 % et une hausse de 27.4 % en termes de valeur en glissement annuel.

L'Italie est la première destination de l'Huile d'olive tunisienne en 2024 avec une part d'exportation de 27.2 % suivi de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, du Canada, et la France avec respectivement 26.3 %, 24.2 %, 7.9 % et 2.9%.

Selon la base de données publiée par ITC Trade Map, l'Italie était le pays importateur d'huile d'olive le plus important en 2023, avec des importations de 405 150 tonnes et 2.6 milliards de dollars américains en termes de valeur des importations. Les États-Unis d'Amérique se classe au deuxième rang pour les importations de l'huile d'olive avec une importation d'environ 346 648 tonnes.

En 2024, le marché mondial de l'huile d'olive est estimé à 12,86 milliards de dollars et devrait atteindre 16,04 milliards de dollars d'ici 2028, avec un taux de croissance annuel composé de 5,7%

## **Production et consommation du produit sur le marché cible**

L'Autriche n'est pas un pays producteur d'huile d'olive.

La consommation d'huile d'olive en Autriche, bien que ne rivalisant pas avec les niveaux des pays méditerranéens, affiche une tendance à la hausse et des chiffres intéressants. On estime que la consommation annuelle totale d'huile d'olive en Autriche se situe entre 10 000 et 11 000 tonnes, un volume qui a été quasi constant au cours des cinq dernières années. La consommation par habitant étant de 1.2 kg environ en 2024 (contre 0.9 kg / habitant en 2005), demeure faible par rapport à d'autres pays européens en raison de l'absence de tradition culinaire méditerranéenne en Autriche.

Cependant, une tendance à la hausse est observée, notamment en raison de l'intérêt croissant pour les régimes alimentaires sains et les produits de qualité. Cette évolution offre des opportunités aux exportateurs d'huile d'olive, en particulier ceux proposant des produits haut de gamme ou biologiques, pour pénétrer davantage le marché autrichien.

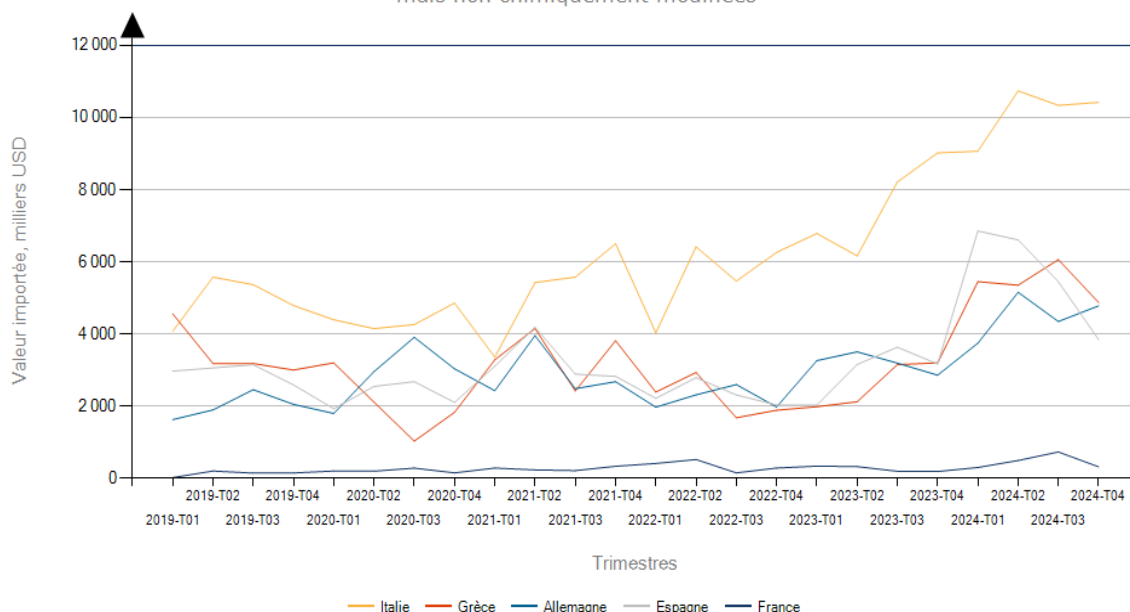
## **Taille du marché**

En 2023, l'Autriche a importé 66 949 M/USD d'huile d'olive du monde entier, ce qui représente 0,6% des importations mondiales du produit. La même année, l'Autriche a importé 540 MUSD du produit en provenance de la Tunisie, ce qui signifie que la Tunisie fournit 0,8 % des importations de l'Autriche. Malgré sa taille modeste par rapport à d'autres marchés européens, l'Autriche offre un fort potentiel pour les huiles d'olive tunisienne de qualité supérieure et bio.

## **Croissance du marché**

Entre 2019 et 2023, la valeur des importations mondiales d'huile d'olive de l'Autriche a augmenté de 4 % par an. Cette performance du marché a été inférieure à la croissance de la valeur des importations mondiales d'huile d'olive, qui a augmenté de 14 %. La croissance en termes de quantité a baissé de -2% ce qui signifie que l'Autriche achète l'huile d'olive en moindre quantité et de plus en plus cher et que sa part dans les importations mondiales d'huile d'olive a diminué. Il convient de noter qu'au cours de l'année la plus récente 2022-2023, ce taux de croissance a considérablement accru, le marché ayant augmenté de 38 %. La valeur des importations de l'Autriche en provenance de la Tunisie a augmenté de 32% entre 2019 et 2023, ce qui, comparé à la croissance de la valeur des importations mondiales de l'Autriche en termes d'huile d'olive à savoir 4%, signifie que la Tunisie a gagné des parts de marché autrichien.

Liste des marchés fournisseurs pour un produit importé par l'Autriche  
 Produit : 1509 Huile d'olive 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 -, même raffinées, mais non chimiquement modifiées



Le marché autrichien ne présente pas un caractère saisonnier.

## Valeur Unitaire

La valeur unitaire moyenne des importations de l'Autriche en huile d'olive en 2023 était de 6 475 USD/tonne. Ce chiffre est légèrement inférieur à la valeur unitaire moyenne des 10 premiers importateurs du produit de 6533,4 USD/tonne.

Entre 2020 et 2024, la valeur unitaire de l'Autriche a augmenté passant de 4 459 à 9 611 USD/tonne. Les fournisseurs étant quasi inchangé, cette évolution doit être replacée dans le contexte de la valeur unitaire mondiale de l'huile d'olive, qui s'est rehaussé.

En 2023, la valeur unitaire payée par l'Autriche à la Tunisie était de 8 182 USD/Tonne, ce qui signifie que la Tunisie a obtenu une valeur unitaire supérieur à la moyenne du marché. Cette valeur a considérablement augmenté en 2024 pour atteindre 13000 USD/Tonne.

En ce qui concerne les cinq principaux fournisseurs de l'Autriche en 2023, compte tenu de la fourchette entre la valeur unitaire la plus élevée de 8 182USD/tonne payée à la Tunisie et la valeur unitaire la plus basse de 5 882 USD/tonne payée à l'Espagne, nous pouvons supposer que le marché de l'Huile d'olive en Autriche est plutôt homogène.

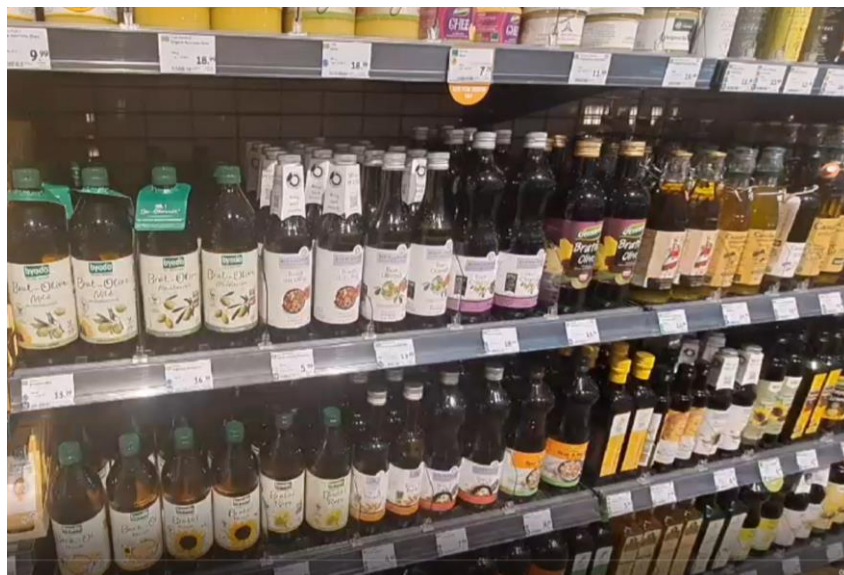
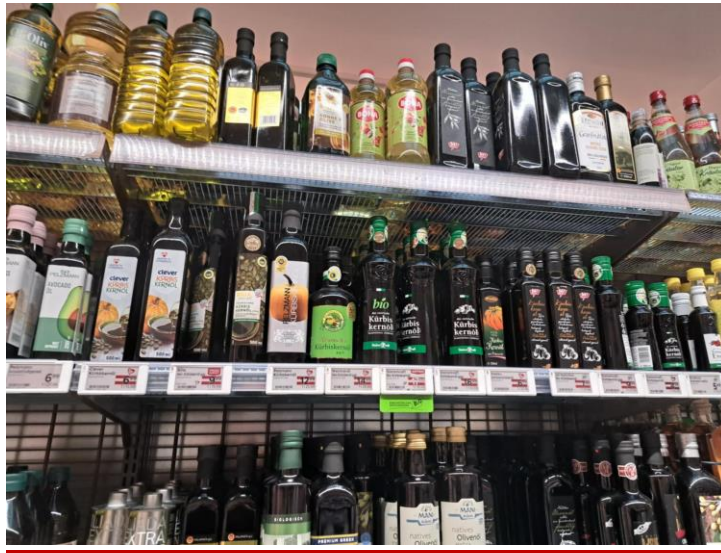
## Prix du produit sur le marché cible

En Autriche, les prix de l'huile d'olive ont connu une hausse significative ces dernières années, reflétant une tendance observée dans l'ensemble de l'Union européenne. En janvier 2024, les prix de l'huile d'olive dans l'UE étaient en moyenne 50 % plus élevés qu'en janvier 2023, avec des augmentations particulièrement marquées dans des pays producteurs comme le Portugal (+69 %), la Grèce (+67 %) et l'Espagne (+63 %).

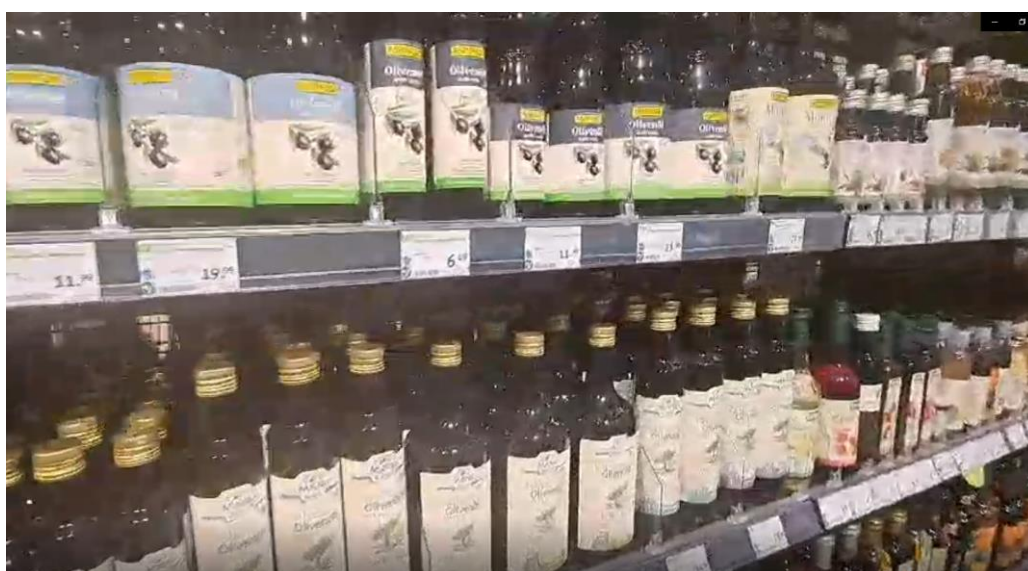


En Autriche, le prix de détail de l'huile d'olive varie entre 6,15 € et 16,25 €, cela dépend de la qualité de l'huile et de son caractère bio ou non. Ci-après un petit aperçu des prix sur les grandes surfaces :









## **Compétition / concurrence**

L'approvisionnement du marché autrichien pour l'huile d'olive est concentré (indice = 0.3), avec les trois fournisseurs ; l'Italie (44,4%), la Grèce (24.4%) et l'Espagne (19,4%) qui totalisent à eux trois 88,2% des importations. En 2023, la Tunisie occupe la 5<sup>ème</sup> place avec une part de marché de 0.8%.

Cette concentration souligne l'importance pour les nouveaux entrants de proposer des produits différenciés, tels que des huiles d'olive biologiques ou issues de pratiques durables, afin de se démarquer dans un environnement concurrentiel dominé par des acteurs bien établis. Les principaux acteurs se disputent les parts de marché en proposant une grande variété de produits, allant des huiles d'olive extra vierge haut de gamme aux huiles de table plus accessibles. La concurrence s'exerce principalement sur la qualité, l'origine, le prix, le packaging et les actions marketing.

Les marques européennes, en particulier italiennes grecques et espagnoles, dominent le marché grâce à leur notoriété, leur expérience et leurs volumes de production. Elles bénéficient d'une image de tradition et de qualité, et proposent une large gamme de produits.

## Circuit de distribution du produit sur le marché cible

En Autriche, la distribution de l'huile d'olive s'organise autour de plusieurs circuits, chacun répondant à des segments de marché spécifiques. Les supermarchés et hypermarchés dominent le marché, représentant environ 60 % des ventes au détail en Europe, grâce à leur large assortiment et à la présence de marques distributeurs, y compris des options biologiques et premium. Les enseignes majeures telles que Spar (1 620 magasins), Billa (plus de 1 000 points de vente), Hofer (~480 magasins) et Lidl (plus de 200 magasins) proposent une gamme variée allant des huiles d'olive conventionnelles aux produits biologiques.

Les magasins spécialisés, notamment les boutiques bio comme Denn's Biomarkt (27 magasins) et Basic, ainsi que les épiceries fines, ciblent une clientèle recherchant des huiles d'olive extra vierge de haute qualité, souvent issues de l'agriculture biologique ou de petits producteurs artisanaux. Ces points de vente mettent l'accent sur la traçabilité, la dégustation sur place et des conseils personnalisés.

Le canal en ligne connaît une croissance notable, porté par la commodité d'achat et l'accès à une large sélection de produits, y compris des huiles d'olive premium et biologiques. Les plateformes de commerce électronique permettent aux consommateurs de comparer les produits, lire des avis et bénéficier de livraisons à domicile, répondant ainsi à une demande croissante pour des achats flexibles et informés.

Enfin, les circuits alternatifs tels que les marchés fermiers, les coopératives et les magasins de produits naturels offrent des huiles d'olive locales ou importées, souvent biologiques, mettant en avant la fraîcheur et l'authenticité des produits. Ces canaux attirent une clientèle soucieuse de soutenir des pratiques agricoles durables et de consommer des produits de provenance transparente.

**Tableau synthétique des circuits de distribution de l'huile d'olive en Autriche**

Type de circuit	Principales enseignes	Gamme de produits proposée
Supermarchés / Hypermarchés	Spar, Billa, Hofer, Lidl	Huiles d'olive conventionnelles, biologiques, marques distributeurs
Magasins spécialisés	Denn's Biomarkt, Basic, épiceries fines	Huiles extra vierge premium, biologiques, artisanales
Vente en ligne	Plateformes e-commerce, sites de producteurs	Large choix : huiles premium, bio, mono-origine, importées
Circuits alternatifs	Marchés fermiers, coopératives, magasins bio	Huiles locales, biologiques, production durable et traçable

## Moyens de promotion du produit sur le marché cible

Pour réussir à promouvoir l'huile d'olive en Autriche, il est essentiel de se concentrer sur une approche multicanale, intégrant à la fois des actions online et offline. Les réseaux sociaux, notamment Instagram et Facebook, joueront un rôle clé dans la création d'une communauté engagée autour de la marque. Des contenus visuels (reels, carrousels de recettes, stories éducatives) mettront en avant le caractère premium et biologique de l'huile d'olive. Des campagnes ciblées sur Meta Ads et des Google Ads orientées autour des mots-clés comme "huile d'olive bio" permettront d'attirer une audience de consommateurs soucieux de la qualité et de la provenance des produits.

Le partenariat avec des influenceurs autrichiens spécialisés dans la cuisine bio et durable est une action incontournable. En collaborant avec des influenceurs comme @vienna.foodie ou @gruenstadtleben, la marque pourra générer de l'engagement autour de recettes, de dégustations et de concours. En parallèle, des campagnes de contenu SEO sur le blog de l'entreprise et des newsletters mensuelles permettront de fidéliser l'audience en offrant des conseils sur la santé, la cuisine méditerranéenne, et l'utilisation de l'huile d'olive dans les recettes au quotidien.

L'aspect offline ne doit pas être négligé. Organiser des dégustations en points de vente dans des chaînes premium comme Spar Gourmet et Billa Plus permettra de créer un contact direct avec les consommateurs et de les inciter à essayer le produit. En outre, la participation à des événements gastronomiques comme le Wiener Genuss Festival ou des salons de bien-être représentera une excellente opportunité pour la marque de se faire connaître auprès d'un public ciblé. Des actions de sponsoring d'événements locaux et des collaborations avec des chefs autrichiens dans des restaurants réputés renforceront la crédibilité de la marque.

Une stratégie e-commerce solide est aussi cruciale pour capitaliser sur la demande en ligne croissante. Le lancement d'un site web dédié avec une expérience utilisateur fluide, accompagné de partenariats avec des plateformes e-retailers autrichiennes comme Gurkerl.at ou BioMarkt.at, permettra d'atteindre un large public, tout en optimisant les ventes via des campagnes d'emailing ciblées pour les amateurs de gastronomie. Le packaging écologique, conforme aux certifications Bio Autriche et Bio UE, et les publicités payantes digitales garantiront que la marque soit visible et perçue comme un produit premium, à la fois respectueux de l'environnement et gage de qualité.

Il est également important de miser sur les approches plus traditionnelles tels que le développement d'une image de marque forte et d'un storytelling, la présence dans les médias spécialisés, la participation active à des salons professionnels et à des événements culinaires, le marketing digital, les newsletters, les films promotionnels, la réalisation de supports promotionnels...

## Accès au marché

La Tunisie bénéficie d'un accès préférentiel au marché autrichien pour l'huile d'olive dans le cadre d'un contingent

L'accord commercial préférentiel pertinent est le suivant : Country-specific Tariff Rate Quota under a preferential trade agreement

Le tableau suivant indique les codes de produit de la ligne tarifaire nationale utilisés par l'Autriche pour décrire l'huile d'olive. Il indique également le tarif minimum appliqué à la Tunisie par rapport au tarif appliqué aux trois principaux concurrents.

NSH6	Libellé	NPF ou tarif général	Tarif le plus bas auquel la Tunisie est confrontée	Tarif le plus bas auquel l'Italie est confrontée	Tarif le plus bas auquel la Grèce est confrontée	Tarif le plus bas auquel l'Espagne est confrontée
1509200010	"Extra virgin olive oil ""EU cat. 1"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : In containers holding 5 litres or less"	22,56%	22,56%	0%	0%	0%
1509200090	"Extra virgin olive oil ""EU cat. 1"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : Other"	22,56%	22,56%	0%	0%	0%

1509300010	"Virgin olive oil ""EU cat. 2"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : In containers holding 5 litres or less"	29.97%	29.97%	0%	0%	0%
1509300090	"Virgin olive oil ""EU cat. 2"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated : Other"	29.97%	29.97%	0%	0%	0%
1509400000	"Virgin olive oil ""EU cat. 3"" obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil, untreated"	42.83%	42.83%	0%	0%	0%
1509900010	"Olive oil ""EU cat. 4 and 5"" and fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil : In containers holding 5 litres or less"	31.21%	31.21%	0%	0%	0%
1509900090	"Olive oil ""EU cat. 4 and 5"" and fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil : Other"	31.21%	31.21%	0%	0%	0%

La Tunisie n'a pas un avantage tarifaire préférentiel par rapport à ses principaux concurrents sur l'Autriche pour l'huile d'olive vu que ses concurrents font partie de l'UE.

L'Autriche applique un contingent tarifaire aux importations de l'huile d'olive pour la Tunisie. Le volume du contingent est de 10 000 tonnes et il est appliqué toute l'année. Une fois le volume contingentaire rempli, le taux tarifaire hors contingent est de 124.5 EUR/100 kg.

Pour bénéficier d'un accès préférentiel au marché autrichien, les exportateurs tunisiens doivent se conformer aux règles d'origine. Celles-ci peuvent être consultées sur ce [lien](#).

L'Autriche n'applique aucune mesure corrective commerciale sur ce produit.

Pour exporter l'huile d'olive vers l'Autriche, les exportateurs tunisiens doivent se conformer à 33 exigences obligatoires d'accès au marché (mesures non tarifaires). Les détails de celles-ci sont disponibles sur le Market Access Map de l'ITC et sont résumés comme suit:

A130 - Approche systémique 1

A140 - Exigence, pour des raisons sanitaires et phytosanitaires, concernant l'autorisation d'importer certains produits 1

A150 - Exigence, pour des raisons sanitaires et phytosanitaires, concernant l'autorisation des importateurs 2

A210 - Limites de tolérance concernant les résidus de certaines substances (non microbiologiques) ou la contamination par ces substances 2

A220 - Utilisation restrictive de certaines substances dans les produits alimentaires ou les aliments pour animaux et des matières avec lesquelles ils sont en contact 1

A310 - Étiquetage 4

A330 - Emballage 1

A410 - Critères microbiologiques du produit final 1

A420 - Pratiques d'hygiène pendant la production en rapport avec les conditions sanitaires et phytosanitaires 1

A600 - Autres exigences concernant les processus de production ou de post-production 1



A630 - Transformation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux 1  
 A820 - Exigences en matière d'essais 1  
 A830 - Exigence concernant la certification 1  
 A840 - Exigence concernant l'inspection 1  
 A850 - Exigence concernant la traçabilité 1  
 A851 - Origine des matières et des parties 2  
 A852 - Historique de la transformation 1  
 A853 - Distribution et emplacement des produits après livraison 1  
 B140 - Exigence d'autorisation pour l'importation de certains produits 1  
 B310 - Exigences concernant l'étiquetage 4  
 B330 - Exigences concernant l'emballage 1  
 B820 - Exigence concernant les essais 1  
 E100 - Procédures de licences d'importation non automatiques autres que les autorisations visées dans les chapitres sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce 1  
 E125 - Licences accordées pour des raisons de protection de la santé publique

#### Nouvelles mesures non tarifaires potentielles :

Bien qu'il n'y ait pas eu de notifications concernant l'huile d'olive au moment de la préparation de la présente Fiche d'étude de marché à l'export, il est conseillé aux exportateurs de consulter régulièrement le site <https://epingalert.org> pour identifier les éventuelles nouvelles mesures sanitaires ou phytosanitaires (SPS) et les obstacles techniques au commerce (OTC) notifiés par l'Autriche à l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

## Liste non exhaustive d'importateurs d'huile d'olive en Autriche

Denomination	Ville	Site web
F.j. Elsner & Co GmbH	Wien	<a href="http://www.elsner.at">http://www.elsner.at</a>
Pro Fett Fettschmelze GesmbH	Kleinneusiedl	
Vereinigte Fettwarenindustrie GesmbH	Wels	<a href="http://www.vfi-speiseoel.com/">http://www.vfi-speiseoel.com/</a>
Carat Tiernahrungs GesmbH	Birkfeld	<a href="http://www.arovit.net">http://www.arovit.net</a>
Clement Mühle Gesellschaft m.b.H.	Feldbach	<a href="http://www.clement.at">http://www.clement.at</a>
Imgro Nahrungs- u. Genussmittelgrosshandel & Import GesmbH	Wien	<a href="http://www.imgro.at">http://www.imgro.at</a>
Kiendler GesmbH	St.georgen An Der Stiefing	<a href="http://www.kiendler.at">http://www.kiendler.at</a>
Münzer Bioindustrie GmbH	Sinabelkirchen	<a href="http://www.muenzer.at">http://www.muenzer.at</a>
Unifood Handels GmbH	Brand-Laaben	<a href="http://www.unifood.at">http://www.unifood.at</a>
Unilever Austria GmbH	Wien	<a href="http://www.unilever.at/">http://www.unilever.at/</a>

## **D'autres marchés prometteurs d'ici 2029**

Les marchés avec le potentiel d'exportation le plus élevé de l'huile d'olive vierge & ses fractions 150910, à partir des fruits de l'olivier de la Tunisie sont l'Italie, les Etats-Unis 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.

Le potentiel inexploité des exportations d'huile d'olive diffère d'une région à l'autre. Les plus grands marchés présentant un potentiel inexploité pour la Tunisie sont l'Italie (46.1 %), la France (11.4 %), l'Allemagne (9.2 %), le Japon (4.6 %) ...

- Italie : premier importateur mondial, il a une part des importations mondiales de 21.2 % en 2023 et c'est un marché en progression avec un taux de croissance en valeur de +15 % par an et un taux de croissance en quantité de -7 % entre 2019-2023 ce qui signifie qu'elle importe de moins en moins en quantité avec des prix une hausse. C'est un marché assez concentré avec un indice de concentration de 0.33 qui importe principalement de l'Espagne, la Grèce et la Tunisie... Les droits de douanes sont de 0% pour l'huile d'olive à l'intérieur du contingent et 124.5 EUR/100 kg hors contingent. Il y a 33 exigences réglementaires et pas de mesures correctives.
- France : a une part des importations mondiales de 6.3 % en 2023 et présente un taux de croissance en valeur positif entre 2019-2023 de 12 % et un taux de croissance en quantité de -2% entre 2019-2023. C'est un marché très concentré avec un indice de concentration de 0.52 % qui importe principalement de l'Espagne et de l'Italie, respectivement 69.5 % et 17.5 %. Les droits de douanes sont de 0 % à l'intérieur du contingent et 124.5 EUR/100 kg hors contingent. Il y a 33 exigences réglementaires et pas de mesures correctives.
- Allemagne : a une part des importations mondiales de 3.8% en 2023 et c'est un marché avec un taux de croissance en valeur de 9 % et un taux de croissance en quantité de -2% entre 2019-2023 ce qui signifie qu'il importe de moins en moins en quantité et avec des prix une hausse. C'est un marché assez concentré avec un indice de concentration de 0.35 qui importe principalement de l'Italie (48.2 %) et de l'Espagne (30.2 %). Les droits de douanes sont de 0 % pour l'huile d'olive à l'intérieur du contingent et 124.5 EUR/100 kg hors contingent. Il y a 33 exigences réglementaires et pas de mesures correctives.

## **Résumé, aperçus essentiels et conclusion**

L'Autriche constitue un marché de niche pour l'huile d'olive, caractérisé par une faible croissance mais présentant certaines dynamiques favorables pour les exportateurs tunisiens. Actuellement 22<sup>e</sup> importateur mondial d'huile d'olive, l'Autriche représente environ 0,6 % des importations mondiales en 2023, en léger recul par rapport à 0,7 % en 2019. Malgré cette tendance à la baisse de sa part de marché globale, la valeur totale des importations autrichiennes a progressé de 4 % au cours des cinq dernières années, tandis que les volumes importés ont diminué de 2 %. Cette évolution indique que l'Autriche privilégie désormais des huiles d'olive de qualité supérieure, acceptant de payer des prix plus élevés pour des quantités moindres.

Entre 2022 et 2023, la valeur des importations a enregistré une croissance notable de 38 %, traduisant une augmentation de la demande en produits premium, probablement soutenue par une montée de la consommation bio et une recherche de produits d'origine contrôlée.

La Tunisie bénéficie d'une dynamique particulièrement favorable sur ce marché : la valeur des exportations tunisiennes vers l'Autriche a bondi de 32 % au cours des cinq dernières années, une croissance nettement supérieure à celle du marché global (+4 %), ce qui démontre un gain progressif de parts de marché pour l'huile d'olive tunisienne. En 2023, la Tunisie est devenue le cinquième fournisseur de l'Autriche avec une part de 0,8 %, encore modeste mais en amélioration.

Autre point positif : la valeur unitaire de l'huile d'olive tunisienne vendue en Autriche a atteint 8 182 USD/tonne en 2023, un niveau supérieur à la moyenne du marché (6 475 USD/tonne). Cette valorisation reflète non seulement une reconnaissance croissante de la qualité de l'huile tunisienne, mais également sa capacité à se positionner sur le segment premium. À noter que cette valeur unitaire a progressé de 32 % en un an seulement.

Le marché autrichien reste toutefois fortement concentré : trois pays (Italie, Grèce, Espagne) dominant l'approvisionnement avec des parts respectives de 44,4 %, 24,4 % et 19,4 %. La Tunisie, bien qu'encore loin derrière ces leaders, bénéficie d'une opportunité pour se différencier grâce à des stratégies ciblées de montée en gamme, de promotion de l'huile d'olive biologique et de valorisation de l'origine tunisienne.

Au niveau réglementaire, l'Autriche impose 33 exigences d'importation spécifiques aux huiles d'olive, ce qui nécessite un haut niveau de conformité en termes de qualité, traçabilité, et normes sanitaires. De plus, l'accès préférentiel au marché autrichien est limité : un contingent tarifaire annuel de 10 000 tonnes est ouvert aux huiles tunisiennes, au-delà duquel s'applique un droit de douane élevé de 124,5 EUR/100 kg. À titre de comparaison, l'Italie, l'Espagne et la Grèce bénéficient d'un taux de droit nul en vertu de leur appartenance à l'Union européenne, renforçant ainsi leur compétitivité.

Malgré un contexte concurrentiel exigeant, l'Autriche représente une opportunité intéressante pour l'huile d'olive tunisienne, en particulier sur les segments haut de gamme et bio. Les exigences réglementaires sont similaires avec ceux des autres pays européens à la différence que ce marché présente une large marge de manœuvre de gain de parts de marché supplémentaires (la part actuelle n'est que de 0,8%). Le dynamisme récent des exportations tunisiennes, la montée des valeurs unitaires et la tendance vers des achats de meilleure qualité sont autant d'autres signaux positifs. Pour capter davantage de parts de marché, les exportateurs tunisiens devront continuer à investir dans la certification qualité, la communication sur l'origine et les labels premium, tout en veillant à optimiser l'utilisation du contingent tarifaire préférentiel.

## Sources

[www.trademap.org](http://www.trademap.org)  
[www.macmap.org](http://www.macmap.org)  
[www.epingalert.org](http://www.epingalert.org)  
<https://exportpotential.intracen.org/fr/>  
<https://tn.kompass.com>  
[www.banquemonddiale.org](http://www.banquemonddiale.org)

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter.

 [<http://www.tunisiaexport.tn/>]  
 [[rapidcontact@tunisiaexport.tn](mailto:rapidcontact@tunisiaexport.tn)]  
 [+216 71 130 320]