

Extrait du El Correo

<https://www.elcorreo.eu.org/Huile-d-olive-argentine-La-guerre-des-matieres-grasses-et-le-regime-mediterraneeen>

# **Huile d'olive argentine : La guerre des matières grasses et le régime méditerranéen**

- Argentine - Économie - Agroalimentaire -

Date de mise en ligne : mardi 17 mars 2015

---

**Copyright © El Correo - Tous droits réservés**

---

**La consommation d'huile d'olive est en plein essor à travers le monde, mais au travers d'une analyse détaillée, on discerne que tout ce qui brille n'est pas de l'or.**

### QUELQUES CHIFFRES SUR L'HUILE D'OLIVE



#### Víctor Tomaselli

Au regard de la situation actuelle de l'oléiculture en Argentine et dans le monde, de grandes opportunités existent, au sein du marché global des matières grasses et des huiles, pour l'huile d'olive.

C'est évident que malgré la manipulation des données chiffrées qu'il peut y avoir, la demande d'huile d'olive extra vierge est en constante augmentation. Pour cette même raison, on doit préciser que l'huile d'olive extra vierge est en réalité un authentique « jus de fruit », son caractère lipidique le place au niveau du marché référencé des « matières grasses et huiles ».

Pour avoir une idée de l'augmentation saisissante de la consommation d'huile d'olive, il suffit de constater qu'en Argentine la consommation par habitant et par année était de 90 grammes durant la décennie 90 et que pour la seule année 2008, elle a été estimée à 250 grammes. En définitive, une augmentation de 277% en 18 années. En effectuant un parallèle mécanique, ce chiffre nous donne la bagatelle d'une augmentation annuelle de l'ordre de 15,38%. En fait, nous pénalisons les données en divisant la croissance sur 18 ans. Ce qui peut être statistiquement discutable, cependant le sentiment général de l'information va dans ce sens, et coïncide avec les chiffres relatifs à la consommation des Etats-Unis, qui enregistre une augmentation constante pour la même période de 17,4% d'année en année.

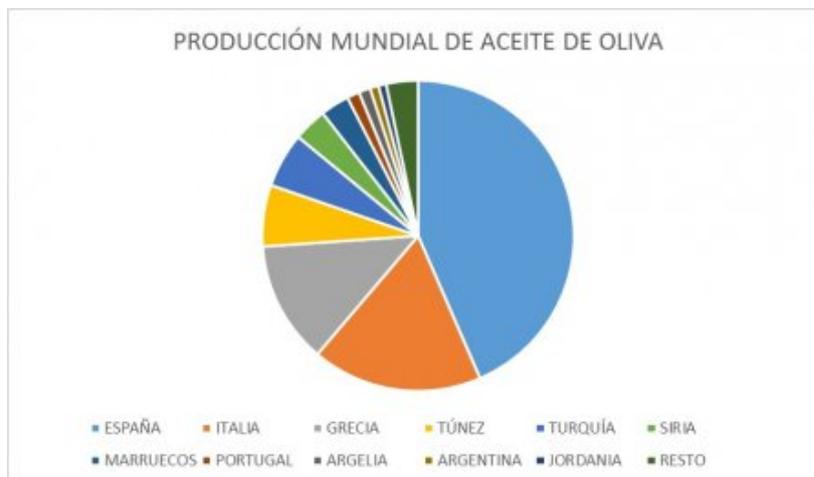
La consommation la plus élevée au monde se trouve en Grèce, avec 23 litres par habitant et par an. L'Espagne en consomme 14. A titre d'exemple, si nous consommions sur le seul marché domestique toute l'huile qui se produit aujourd'hui en Argentine, chaque habitant devrait consommer 2,5 litres par an. Toutefois, ce que l'on observe dans le monde est que la production augmente d'année en année de 48 000 tonnes, approximativement. Et l'augmentation de la consommation est corrélée à celle de la production. Nous reviendrons sur ces chiffres et sur la façon de les appréhender.

Ce n'est pas le fruit du hasard ni du bon vouloir des dieux. Cela survient pour des raisons bien précises où les éléments objectifs s'unissent aux circonstances subjectives. Nous essayerons de survoler les aspects susnommés.

Parmi les éléments objectifs, on peut citer l'enceinte du cadre de production des matières grasses dans le monde. Il y a ce que l'on peut appeler une « guerre des matières grasses » qui se déroule depuis quasiment le jour où l'Homme a posé ses deux pieds sur Terre. On doit savoir que l'olive comme fournisseur d'huile à des fins alimentaires et extra alimentaires (thérapeutiques ou médicinales et cosmétiques) date de toujours. Quatorze restes

de pollen ont été datés au carbone, correspondant aux formes primitives et sauvages d'oliviers, et remontent à 43 millions d'années. Évidemment, la vie humaine n'existait pas à ce moment. Aussi, les formes les plus anciennes de rameaux d'olivastre (on nomme ainsi l'espèce sauvage) ont été datées à 4 millions d'années en Afrique. Des vestiges de rameaux d'olivastre de 43 000 ans ont été retrouvés près du Liban. De là, on a commencé à voir les formes les plus anciennes d'oliviers cultivés il y a 8 000 ans. Sa culture a été particulièrement développée par les Phéniciens, qui l'ont disséminée à travers tout le bassin méditerranéen. A compter de ce moment, la guerre pour produire la meilleure huile a commencé, qui fut un temps celle de Crète. Crète, où l'on retrouve encore des oliviers millénaires. Avec toujours une forte connotation religieuse, non seulement dans les religions païennes mais aussi dans le Judaïsme par exemple qui stipule que les pains sacrés, en présence permanente de Yahvé, doivent être préparés avec de l'huile d'olive de première pression. De la même façon que les candélabres proches de l'autel représentant la présence divine, doivent toujours être allumés avec de l'huile d'olive.

Selon des études scientifiques qui datent les écritures, ces normes lévitiques remonteraient à une date historique approximative de 1500 avant l'ère chrétienne. Plus avant dans le temps, quand le pouvoir de l'église catholique s'est étendu dans le monde, celui de l'huile d'olive également. Ainsi, durant toutes les fêtes religieuses et pendant les « jours de garde » comme on les appelait, on était obligé d'utiliser dans l'alimentation uniquement de l'huile d'olive : sachant qu'il ne s'agissait pas moins de 160 jours dans l'année ! Cependant, que s'était-il passé ? L'huile d'olive qui arrivait dans les zones extra méditerranéennes était très chère, et en même temps de très mauvaise qualité. De fait, l'Eglise commença à gérer le problème, mais sans améliorer l'huile, mais en vendant des « dispenses », en d'autres termes des permissions pour consommer d'autres huiles ou matières grasses. Le résultat fut que d'autres graisses dites païennes ont commencé à se propager comme le saindoux, le lard, et la graisse bovine et ovine. Y compris le beurre de lait. La consommation traditionnelle d'huile d'olive s'est maintenue dans la zone méditerranéenne, et dans d'autres régions qui concentraient une forte émigration liée à cette consommation. Dès lors, cette augmentation de la consommation ne cesse de prendre de l'ampleur, lentement mais de façon constante à travers le monde.



**Elaboré par l'auteur avec des données extraites du C.O. I**

Il y a trois situations qui changent les choses. La première d'entre elles est la Première Guerre Mondiale (1914-1918) qui implique l'Italie dans le conflit et laisse l'Espagne en dehors. Dès lors, la prééminence du commerce mondial de l'huile d'olive, qui était aux mains de l'Italie, passe à celles de l'Espagne, de façon brutale, ce qui engendre de grands changements. L'Espagne et l'Italie avaient une relation particulière depuis l'époque de l'Empire Romaine.

La plus grande quantité d'huile d'olive se produit toujours en Espagne. Hispania pour les Romains, et à l'intérieur même du pays la plus grande production était celle de Bétique, comme était nommée l'actuelle Andalousie. Dès ce moment, l'exportation se faisait à foison vers la capitale de l'Empire. Rome se chargeait de vendre l'huile que les Espagnols produisaient. Ils apposaient sur l'en-tête des appellations des meilleures variétés de la région de Toscane et la vendaient au monde avec cet ajout de valeur. L'Espagne a toujours cherché à « prendre sa revanche » sur cette situation et a saisi l'opportunité à l'occasion de la guerre mondiale. Le manque de préparation à gérer la situation leur a coûté. Toutefois, ils se sont affirmés sur le marché jusqu'à pour ainsi dire la décennie 1930.

A cette période, s'est produit un évènement qui a eu des effets immédiats sur le marché mondial. Ceci est lié au long conflit qu'a vécu l'Espagne. Conflit opposant la résistance soulevée par une partie de l'armée, avec Franco à leur tête contre le gouvernement de la République gagnant des élections générales, provoquant ce qu'il y a lieu de nommer la Guerre Civile espagnole, qui marque toute la décennie à compter de 1930 approximativement. Le monde, en général, est resté avec une demande non satisfaite à cause d'un troisième évènement, à savoir, la Seconde Guerre Mondiale. Guerre dans laquelle l'Espagne a réussi à faire la différence vis-à-vis de l'Italie car elle s'est maintenue en retrait.

### L'OLEICULTURE EN ARGENTINE

Cela tient au fait notamment, que dans notre pays, le Président Justo a fait passer une loi nationale oléicole afin d'augmenter la production d'huile d'olive. Il s'agit de la loi nationale numéro 11 643 qui a été promulguée le 13 octobre 1932 signée par Agustin P. Justo et son ministre de l'Agriculture Antonio De Tomaso. Son décret réglementaire a été publié au mois de décembre de la même année. Cette loi s'appelle « Développement de l'oléiculture ».

L'année 1941 a vu l'apparition d'une autre norme sur le sujet, le texte des considérants, qui nous éclaire sur la situation actuelle. Il est dit :

« Au vu des rapports produits par la Commission Consultative de l'Oléiculture, par le ministère de l'Agriculture, la minute de communication de l'Honorable Sénat à la date du 3 septembre 1941, sollicitant l'application stricte de la Loi n°11 643 et les présentations et exigences des agriculteurs et des industriels : Que l'actuelle pénurie d'huile d'olive et d'olives dues aux difficultés de l'échange commercial, avec les pays européens producteurs oblige à la consommation exclusive d'huile de graines et de substituts ; Que les études et expériences réalisées par la Commission Consultative de l'Oléiculture et autres institutions techniques sont arrivées à la conclusion qu'il est faisable et profitable, dues aux caractéristiques optimales de vastes régions du pays de développer la culture de l'olive avec des rendements hautement bénéfiques... »

Plus loin, il est ajouté :

« Puisque la consommation de cette huile qui possède un marché domestique fort appréciable, étant arrivé à une moyenne d'importation sur les dernières 15 années à 33 395 000 kilogrammes annuels... »

et pour abonder plus loin sur cette expression :

« ...malgré la constante augmentation de l'élaboration d'huile comestible de graines... qui est arrivé à une moyenne de 44 millions durant la dernière décennie, l'huile d'olive conserve cet important marché domestique... ».

Pour tous ces raisons et d'autres importantes, est créée la Corporation Nationale Oléicole.

Cet organisme, grand promoteur de l'oléiculture nationale a été soutenu par la loi nationale oléicole complémentaire de celle de 1931 précédemment mentionnée. Cette loi-ci, numéro 12 916/46, a été promulguée en décembre 1946 et a été publiée dans le Bulletin Officiel le 20 janvier 1947. Et le plus important, est que l'entrée en vigueur de cette loi intégrale de l'oléiculture, a garanti un travail très important de la Corporation Nationale de l'Oléiculture, qui a été créée par la même loi, ratifiant le décret de 1941 et lui accordant un vrai pouvoir dès sa création. De nombreux travaux ont été réalisés d'un bout à l'autre du pays, grâce auxquels un nombre importants d'entreprises expérimentales oléicoles ont fonctionné, jusqu'au point culminant de 1954 qui a vu naître la première « Conférence Nationale sur l'Olive », ayant pris pour devise « soyez patriote plantez un olivier ». Il y a eu, à ce moment, plus de 70 fermes expérimentales dans toutes les régions du pays et l'activité progressait de façon confirmée. Pour autant, tout ce ci a été effacé suite aux évènements politiques survenus en 1955.

Cependant, l'huile d'olive reste comme très secondaire dans les graisses alimentaires pour la consommation humaine puisque les dites huiles de graines commencent à prendre de l'ampleur.

Produit des multinationales, se développe d'abord l'huile d'arachide, puis celle de tournesol et enfin l'huile de soja. Pour lutter contre l'huile d'olive, on répand l'information qu'elle n'est pas compatible avec le cholestérol et tout un tas d'autres choses. On efface toute trace d'oléiculture nationale.

Si nous prenons en compte qu'un des groupes entrepreneurs les plus importants de l'émeute de 1955 a été le conglomérat des fabricants d'huile de graines, nous comprenons donc le pourquoi de l'expansion de ces fameuses huiles au cours de la décennie suivante, c'est-à-dire de tournesol et d'arachide principalement et de soja plus tard. Miracle du marketing et de la bonne gestion entrepreneuriale, il subsiste une entreprise multinationale d'huiles, aujourd'hui vendue à un autre groupe entrepreneurial, qui continue, à ce jour, à posséder 50% du marché de l'huile d'olive, sans avoir ni même un seul plant d'olivier cultivé.

En même temps que ressurgissait le concept « moderne » de l'huile d'olive, récemment en 1970, aux Etats-Unis a eu lieu une révolution alimentaire menée par un médecin, Dr Ancel Keys, qui a publié une étude nommée « La maladie coronarienne cardiaque dans 7 pays ». Ce professionnel reconnu a mis en relation les problèmes cardiaques d'athéroscléroses et l'alimentation et a réussi à déterminer que ce qu'on a appelé le régime méditerranéen était ce qui faisait vivre les gens en bonne santé plus longtemps. Dans ce régime, l'huile d'olive extra vierge a joué un rôle prépondérant, comme apport de substances antioxydantes, hypotensives, etc...

Cette lente redécouverte a été permise grâce à d'autres avancées chimiques qui ont commencé à découvrir des composants spécifiques à l'huile d'olive, qui avec plus de 250 composants pour la plupart non gras, font de l'huile d'olive une huile unique. Cet avancée nommée « chromatographe de phase de soude », a permis de découvrir les formes chimiques en détail. Désormais, elle compte aux cotés du chromatographe de phase liquide et du chromatographe de changement ionique ; ainsi les profils de ces 250 substances se complètent.

Voilà le pourquoi du développement. Il s'agit du seul secteur alimentaire dans lequel se retrouvent toutes les multinationales, en commençant par Unilever.

### LES OPPORTUNITES ACTUELLES

Nous voyons donc que ce n'est pas de tout repos. En ce moment, il y a de grandes entreprises qui ont de nombreuses difficultés, due à une mauvaise gestion des cultures et par manque de connaissance de la structure profonde des plantes, et en définitive de l'huile. A l'intérieur de cette réalité, nous assistons au peu d'attention portée aux plants, pour analyser chacun des signes producteurs, les comprendre et en tirer les conséquences. Aussi, les productions sont irrégulières. Les rendements en kilogrammes se font maigres. L'irrigation ne s'effectue pas de la manière la plus efficiente. Les entreprises ne se distinguent pas par des standards de qualité mais plutôt par la quantité. Le personnel n'est pas formé. Il n'y a aucune prise en compte de la réalité de l'ensemble du pays oléicole. On ne connaît rien du Sud, ni de la Patagonie considérée encore comme un désert hostile.

C'est l'occasion de redonner de l'importance à la loi 12.916/46, qui contre toute surprise est toujours en vigueur, en d'autres termes, qui n'a été abolie à aucun moment. Il est nécessaire de travailler le sain exercice de la mémoire, pour l'oléiculture comme pour de nombreuses autres activités de notre pays.

A mesure que nous réfléchissons avec les chiffres cités précédemment, nous devons prendre en compte que durant les années 1930 à 41 la consommation nationale d'huile d'olive était de 33 000 tonnes, pour une population moyenne qui atteignait quasi 12 millions d'habitants. Cela nous ramène à une consommation per capita annuelle de

2, 750 kilogrammes d'huile d'olive par habitant et par an. Cela ne concerne que le chiffre de l'huile d'olive importée. De nos jours, notre chiffre de consommation nationale est tel qu'il atteint quelques 0.250kilogrammes/habitant/ an.

Revenons aux chiffres cités au départ, mais sous une autre perspective. Autrement dit, en termes de consommation per capita nous chutons à plus de 90% durant les décennies de prédominance d'huile de graines. Visiblement ne manquent ni les marchés, ni les terres pour produire, même plantés en plein essor depuis plusieurs années, nous n'arrivons pas à fournir l'ensemble du marché possible. Réaliser des synthèses de la mémoire et des actions possibles nous permettrait de modifier la réalité.

Cela nous amènera à employer sérieusement tous nos potentiels et faire de ce moment la plénitude de notre opportunité productive. En effet, parce que l'autre aspect de la culture de l'olivier est sa complémentarité avec le reste de la production, l'olivier ne recherche ni nécessite des sols plus riches. Au contraire, il prospère mieux dans les sols qualifiés de « pauvres ». L'olivier n'est pas l'amant des méga projets, à l'inverse il fournit des horizons productifs d'excellence aux petits et moyens producteurs. De même, les « petites » exploitations selon les canons habituels sont viables en cultivant des oliviers.

### LES BANNIERES LEGITIMES

Nous devons réfléchir sérieusement quelles sont les bannières légitimes sur lesquelles se base le marché actuel de l'huile d'olive extra vierge. Ces bannières n'ont jamais été celles des méga projets oléicoles. Il s'agit d'une chose assez simple à comprendre : la redécouverte de l'huile d'olive extra vierge comme facteur de santé et de bien être par le Dr Ancel Keys , durant la décennie 70 à partir de ses études datant des années 60, a conduit à rédiger la littérature citée.

Maintenant, la question que nous devons nous poser est la suivante : quelle huile d'olive consommait la population à cette époque ? Sans doute pas la même que produisent aujourd'hui les multinationales inondant le marché. Plus précisément, il s'agissait d'une huile qui provenait en général de petits cultivateurs, où chaque plant recevait une attention personnalisée. Pour aller plus loin dans ce sens, on y prêtait une attention au moment exact de la récolte en accord avec la maturation du fruit et puis la pression pour en extraire l'huile. On vendait a posteriori des qualités bien différenciées, les populations « originaires » des lieux de production, bénéficiaient toujours du meilleur, puisque de fait, la majorité des familles paysannes produisaient l'huile pour des consommations familiales en premier lieu, puis vendaient l' « excédent » .

C'est cette huile d'olive extra vierge, que nous pouvons quasiment la qualifier pure, qu'Ansel Keys a basé ses études. Plus exactement, c'est sur les effets que cette huile pure apportait à l'alimentation, et donc sur la santé des gens que le Dr Keys a fait porter ses études.

Cette brève réflexion nous amène à la première question rhétorique : s'agit-il de la même huile d'olive qui est offerte au public aujourd'hui ? Il est évident que non, parce que la majorité de l'huile qui se consomme aujourd'hui en Espagne, en Italie, en Argentine, au Brésil, est seulement une huile d'olive raffinée contenant quelques « gouttes » d'huile extra vierge. Le plus grave dans cette histoire est que cette duperie est opérée à la vue de tout le monde, sans que cela soit perçu comme quelque chose de grave. En réalité, cela est gravissime.

Cela nous amène à la deuxième question rhétorique : pourquoi cela existe ? Parce qu'il y a eu une grande concentration à l'intérieur même du secteur oléicole mondial. Les grandes entreprises, les méga projets se sont seulement engagés à ce que leurs produits soient « passables » et en suivant des standards de quantité plus que de qualité, ont pris les étendards de la véritable huile d'olive extra vierge seulement pour une question marketing. Pour pénétrer et titiller les marchés. Partout dans le monde, les multinationales ont acheté des « marques traditionnelles

» et ont pavosé avec elles et avec le fameux Régime Méditerranéen, redécouvert par Keys, sur qui elles ont construit leur commerce. C'est une affaire tellement brillamment exploitée de cette manière, qu'il s'agit presque de l'unique secteur de l'économie où toutes les multinationales sont présentes.

Parmi toutes les études sorties sur les bénéfices de l'huile d'olive : nous avons vérifié, ainsi, qu'elle baisse le mauvais cholestérol, exerce les fonctions de tonique cardiaque, en régularisant la pression de la circulation sanguine. Qu'elle a des effets vérifiés contre la formation de néoplasies malins (anticancéreux). Qu'elle augmente la masse musculaire des patients ayant des risques de maladies rénales. Qu'elle participe à une alimentation saine pour les enfants et les personnes âgées. Qu'elle possède la meilleure relation possible entre les fameux omégas 3, 6 et 9. Qu'elle possède des vertus anti oxydantes qui préviennent le vieillissement. Aussi, de cette façon nous pouvons poursuivre en affirmant que de nombreux éléments ont été vérifiés par mille études, depuis l'effet de la protection hépatique de l'huile d'olive jusqu'aux bénéfices comme facteur anti rides de la peau. Cependant, dans la plus majeure partie des études, la référence est faite à une huile d'olive extra vierge de qualité et NON pas à cette huile d'olive qui se vend dans des gondoles. Ici se trouve le coeur de la question : on se retrouve face à un cas typique d'usurpation d'identité. C'est un des problèmes. Aussi, comme cela affecte de manière directe la vie des personnes, il s'agit donc d'une question gravissime.

Finalement, cela nous projette à la troisième et dernière interrogation rhétorique que nous formulerons : est-il possible d'inverser la situation ? Nous pensons que c'est possible dans la mesure où l'on prête attention à la réalité de petits producteurs

Ils sont la voie pour retourner aux sources de l'oléiculture comme acteur du bien-être de la population. Cependant, il ne s'agit pas d'une conclusion qui peut se réaliser mécaniquement. Aussi, il est certain que l'huile, pour parfaire tous ses bienfaits possibles, pour être ce que nous appelons pure et concrétiser cette fonction, doit avoir un prix abordable pour le consommateur.

L'unique manière de faire face à ce défi pour les petits oléiculteurs reste l'association, l'intégration solidaire et représentative qui assure les objectifs généraux et en même temps emploie toute la rigueur possible dans les unions, sous forme de gestion participative et au travers de « l'intégration sociale », pour obtenir un appui impliqué de l'Etat pour un marketing de positionnement agressif et un accès aux marchés.

Réussir que soit approuvé le Projet de Loi 1899-D-2010 de création de Plan de Développement et d'Urgence des oléiculteurs traditionnels, serait un pas important. Ce projet a déjà eu une approbation préliminaire à la Chambre des Députés de la Nation, et est passé au Sénat comme loi en révision, sous le numéro HSN 47/11. Cependant, le cours du temps a joué en sa défaveur, parce que bien qu'il fut approuvé par plusieurs commissions, il n'est pas arrivé dans l'enceinte de la Chambre Haute. Il est maintenant nécessaire de trouver un consensus pour que cela soit à nouveau présenté, en ayant si possible amélioré certains aspects.

Un autre chemin important au niveau législatif serait de doter de budgets alloués l'ancienne Loi Nationale 12.916/46, résorbant de cette façon son aspect « désuet ». Et cela serait en réalité une avancée majeure puisqu'elle permettrait de mettre en boîte cet autre projet qui est en route et qui vise à ce que l'activité oléicole soit régie par l'Institut National de vitiviniculture, chose pour le moins polémique. Doter à nouveau de budgets la Loi citée 12.916 équivaldrait à récupérer les affaires également là où elles étaient restées, et de là à réexaminer la question.

**Víctor Tomaselli\*** para [Reporte Platense](#)

\***Víctor Tomaselli** est Oléiculteur et Oléologue

[Reporte Platense](#). Argentine, le 7 mars 2015.

Traduction de l'espagnol pour [El Correo](#) par : Imen Toutaoui

[El Correo](#). Paris, le 17 mars 2015.

[\[Contrat Creative Commons\]](#)

Cette création par <http://www.elcorreo.eu.org> est mise à disposition selon les termes de la [licence Creative Commons Paternité - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 3.0 Unported](#). Basée sur une oeuvre de [www.elcorreo.eu.org](http://www.elcorreo.eu.org).