



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Alimentation
&
Agriculture



HUILE D'OLIVE ET OLIVES DE TABLE



TURQUIE
www.trade.gov.tr

HUILE D'OLIVE ET OLIVES DE TABLE

Saveur Ancienne Traditionnelle De La Cuisine Méditerranéenne

Prisées depuis l'Antiquité pour leur excellente qualité nutritionnelle, les olives et l'huile d'olive ont toujours été un composant essentiel dans l'alimentation de nombreuses civilisations méditerranéennes, et notamment celles ayant vécu en Anatolie.

En tant qu'ingrédient polyvalent, l'huile d'olive est non seulement utilisée comme exhausteur de goût dans de nombreux plats mais aussi comme médicament pour soigner les blessures, comme combustible pour les lampes et comme cosmétique pour les cheveux et la peau dans diverses cultures.

Considérée comme sacrée, elle est le symbole de la paix et de la richesse et relie trois continents en une seule âme. Bien que l'olivier provienne du bassin de la Méditerranée orientale, il s'est progressivement répandu à l'ouest, au-delà de la Turquie pour atteindre l'Europe, grâce à son importance croissante en tant que source d'huile comestible.

Avec le plus long littoral sur la mer Méditerranée, la Turquie est l'un des plus gros producteurs d'olives parmi les pays méditerranéens. Ainsi, les traditions et plats à base d'huile d'olive font la fierté de la cuisine turque depuis l'époque ottomane. De même, les olives de table sont un aliment de base pour tous les petits déjeuners turcs, venant généralement accompagner une tranche de pain et du fromage blanc traditionnel. Aujourd'hui, la Turquie approvisionne le monde entier en olives et en huile d'olive de cuisine méditerranéenne.

Aliments Sains Pour Tous Les Âges

Les olives et l'huile d'olive ne sont pas seulement appréciées pour leur qualité nutritionnelle mais aussi pour leurs bienfaits sur la santé. Parmi les huiles comestibles, l'huile d'olive est la seule qui puisse être produite par des méthodes physiques à partir d'un fruit frais et qui puisse être consommée immédiatement après avoir pressé l'olive, comme du jus de fruit. De même, la production d'olives de table ne nécessite aucun processus complexe, mis à part le traitement avec du sel sec ou de la saumure. En d'autres termes, l'huile d'olive et les olives de table sont des produits purs, naturels et sains qui nécessitent un traitement minime.

Aujourd'hui, l'huile d'olive est de plus en plus présente sur la scène alimentaire, constituant l'alternative la plus saine aux autres huiles comestibles. L'huile d'olive est riche en antioxydants naturels tels que la vitamine E, qui aide à éliminer les radicaux libres du corps. En plus de fournir des nutriments à la peau, cet élixir divin protège et adoucit le visage et le corps, permettant de conserver une apparence jeune, saine et belle.

PRODUCTION

Les olives poussent mieux à température élevée et ne tolèrent pas les conditions climatiques extrêmes. Grâce à son climat tempéré, la région méditerranéenne contient 98% de la récolte d'olives et 95% de la production d'huile d'olive du monde. La récolte et le traitement des olives sont effectués entre novembre et mars. Environ 76% des olives produites en Turquie sont pressées pour en faire de l'huile, et le reste est conservé pour les olives de tables.

Tableau 1 : Production d'olives de table et d'huile d'olive de la Turquie (1000 tonnes)

Saison	Huile d'olive	Olives de table	Saison	Huile d'olive	Olives de table
2000/01	175	224	2009/10	147	390
2001/02	65	85	2010/11	160	330
2002/03	140	165	2011/12	191	400
2003/04	79	125	2012/13	195	410
2004/05	145	240	2013/14	135	430
2005/06	112	280	2014/15	160	390
2006/07	165	240	2015/16	150	397
2007/08	72	200	2016/17*	177	400
2008/09	130	300	2017/2018**	287	455

Source : Conseil oléicole international - IOC

* : Provisoire ** : Estimé

En Turquie, la production d'huile d'olive a connu des développements remarquables depuis les années 80, et de plus en plus d'installations d'huile d'olive ont soit commencé à produire de l'huile d'olive vierge, soit augmenté leur capacité de production. Aujourd'hui, la Turquie possède des grandes installations d'huile d'olive avec des chaînes d'embouteillage modernes. Les olives de table sont également produites dans des usines modernes équipées des dernières technologies, ce qui leur permet de respecter les normes d'hygiène lors du conditionnement. Les olives de table sont produites avec qualité et conditionnées dans des emballages individuels tels que des boîtes de conserve, des bocaux en verre et/ou des sachets sous vide. Il existe des normes d'exportation obligatoires pour les olives de table et l'huile d'olive en Turquie, c'est pourquoi la production dans toutes les installations respecte les normes de l'Institut de normalisation de la Turquie (TSE), qui sont également conformes aux normes internationales.

L'huile d'olive peut être classée « vierge extra », « vierge », « raffinée » et « riviéra » (un mélange d'huile d'olive vierge et raffinée appelé « huile d'olive » dans les normes internationales) en fonction du mode de production ainsi que des propriétés physiques et des caractéristiques organoleptiques du produit. En raison des préférences des consommateurs qui sont moins familiers avec le goût naturel de l'huile d'olive, certaines huiles sont aussi produites avec des arômes ajoutés tels que de l'ail, de l'oignon, de la muscade, du thym frais, du basilic ou des feuilles de laurier.

Dans les normes internationales, les olives de table sont classés « olives vertes », « olives tournantes » et « olives noires ». Elles sont produites à des fins commerciales sous différentes formes : olives « dénoyautées », « farcies » (avec du piment, des câpres etc.), « coupées en deux », « tranchées », « en pâte » et « entières ». En Turquie, il est

relativement courant de commencer la journée avec un petit déjeuner copieux incluant cet aliment nutritif, qui est riche en calcium, en fer et en vitamine A. Peu de pays au monde consomment les olives à la façon de la Turquie, mais selon les goûts de chacun, les olives peuvent aussi être utilisées dans la préparation de plats divers. Les olives sont utilisées comme ingrédient dans les pizzas, les salades et les plats cuisinés et/ou mangées en tant qu'apéritif, généralement pour accompagner une boisson.

EXPORTATIONS

En tant qu'exportateur net d'huile d'olive, la Turquie fournit une variété d'huiles d'olive à de nombreux pays, dont des pays producteurs majeurs qui consomment l'huile d'olive turque ou bien l'exportent à leur tour. La demande en huile d'olive provient de partout dans le monde, et plus de cent pays connaissent la saveur et l'odeur excellentes de l'huile d'olive turque, notamment l'UE, les États-Unis, l'Arabie Saoudite, le Japon, la Corée du Sud, les Philippines, l'Australie et la Fédération de Russie.

Bien que la production biologique ne représente encore qu'une petite partie de la surface et de la production d'olives totales, les exportations d'olives et d'huile d'olive biologiques de la Turquie augmentent aussi, parallèlement aux tendances mondiales s'orientant vers une consommation plus saine.

Tableau 2 : Marchés d'exportation d'huile d'olive de la Turquie

Pays	2015		2016		2017	
	Tonnes	1 000 \$	Tonnes	1 000 \$	Tonnes	1 000 \$
Espagne	100	277	3,132	9,657	19,188	70,024
États-Unis	1,800	8,061	4,532	16,020	14,785	58,678
Italie	253	823	886	2,494	4,464	16,136
Arabie Saoudite	1,962	10,107	1,801	9,114	2,908	13,798
Côte d'Ivoire	170	550	777	2,659	1,259	5,266
Iran	1,166	4,959	865	3,246	1,227	5,099
Japon	1,551	6,989	736	3,178	1,166	5,087
Maroc	0	0	327	1,006	919	3,404
Corée du Sud	324	1,457	415	1,537	807	2,636
Australie	173	679	274	1,016	644	2,631
UEA	684	3,281	413	1,759	626	2,589
Irak	1,290	5,404	1,185	4,808	593	2,300
Allemagne	545	2,601	385	2,130	394	2,064
Peru	0	0	55	188	407	1,691
Canada	183	845	182	809	372	1,630
Syrie	477	1,957	54	220	225	922
Kuwait	155	830	177	766	187	840
Chine	486	2,485	166	786	171	807
Oman	57	323	54	278	149	726
Tunisie	0	0	0	0	245	534
Total (en comptant les autres pays)	14,088	63,471	19,148	72,852	53,627	207,881

Source : TurkStat – Institut des statistiques turc

Malgré les fluctuations de la production dues à la périodicité de l'olivier, les exportations d'olives de tables n'ont cessé d'augmenter ces dernières années. En 2017, la valeur d'exportation d'olives de table s'élevait à 112,5 millions de dollars.

Les principaux marchés d'exportation pour les olives de tables étaient l'Allemagne, l'Irak, la Roumanie, les États-Unis et la Bulgarie, qui représentaient 73 % des exportations l'année dernière. L'Allemagne conserve la première place dans les exportations d'olives turques, avec 32% de la valeur d'exportation.

Tableau 3 : Marchés d'exportation d'olives de table de la Turquie

Pays	2015		2016		2017	
	Tonnes	1 000 \$	Tonnes	1 000 \$	Tonnes	1 000 \$
Allemagne	11,961	33,302	12,651	37,571	12,532	36,504
Irak	18,095	30,111	16,342	28,113	15,170	22,623
Roumanie	10,905	12,655	7,956	10,722	7,899	10,234
États-Unis	4,485	9,420	4,579	9,250	4,366	8,451
Bulgarie	9,132	6,677	5,601	4,101	5,983	4,322
Angleterre	1,547	4,084	1,091	3,286	1,468	4,059
Pays Bas	898	2,495	663	2,130	831	2,582
Arabie Saudite	1,136	2,253	889	1,946	962	2,119
République turque de Chypre du Nord	916	1,854	632	1,715	994	2,099
France	870	2,361	667	2,045	681	1,967
Canada	499	1,080	355	825	1,058	1,931
Australie	381	1,018	286	776	984	1,855
Autriche	709	1,815	651	1,934	570	1,606
Suede	570	1,505	527	1,445	618	1,586
UEA	364	712	281	620	523	1,026
Belgique	290	1,038	422	1,442	239	777
Azerbaïdjan	647	1,245	237	497	424	746
Suisse	238	771	223	763	218	715
Turkménistan	416	1,008	262	661	348	665
Kosovo	401	659	447	879	335	622
Total (en comptant les autres pays)	69,365	125,201	57,666	117,445	59,026	112,523

Source : TurkStat – Institut des statistiques turc

FOIRES COMMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

ADRESSES UTILES

- Associations des exportateurs égéens
www.egebirlik.org.tr
- Conseil oléicole national
www.uzzk.org
- Comité de promotion des olives et de l'huile d'olive
www.zztk.org.tr



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Turkey

Discover
the potential

Préparé par

la Direction générale des
exportations

www.trade.gov.tr

ihticari@ticaret.gov.tr

Centre d'appel
+90 850 808 04 04