

## Le nouvel or vert

Article by Alessia Melchiorre

January 14, 2026

Les mauvaises récoltes dues à la hausse des températures, aux problèmes de stockage de l'eau et aux maladies des plantes font grimper la valeur marchande de l'huile d'olive. Les réponses à long terme à la baisse de production de produits sains en Italie et dans d'autres pays méditerranéens résident dans des politiques structurelles englobant l'action climatique.

À Bari, dans le talon de la botte italienne, [les journaux locaux](#) rapportent que les camions de marchandises sont escortés par la police. Les patrouilles routières prennent le relais à partir du péage le plus proche, suivies d'un hélicoptère vigilant qui surveille chaque opération. On pourrait penser à tort que ces événements d'octobre 2023 mettent en scène une équipe de sécurité chargée du transport de diamants. Cependant, le véritable trésor protégé était le nouvel or vert : l'huile d'olive extra vierge, l'ingrédient de base dont nous dépendons pour nos repas quotidiens.

Les olives et leurs dérivés, qui occupent une place centrale dans le régime méditerranéen, sont devenus particulièrement appétissants pour les gangs criminels du sud de l'Italie. Les opportunistes réalisent des profits illicites en volant des récoltes entières dans des vergers sans surveillance ou en tendant des embuscades aux camions transportant la précieuse huile.

En octobre dernier, les autorités d'Andria, dans la province de Barletta-Andria-Trani, dans les Pouilles, région réputée pour son huile d'olive précieuse et de grande qualité, ont dû renforcer les mesures de surveillance des moulins en raison de vols fréquents.

Et ces nouvelles mesures de sécurité ne se limitent pas à l'Italie. Les autorités espagnoles sont confrontées à des défis similaires : au cours de la même période, environ 50 000 litres d'huile d'olive, d'une valeur de 500 000 euros, ont été volés dans un moulin à Carcabuey, dans la province de Cordoue (l'un des plus grands centres de production d'huile d'olive d'Andalousie, en Espagne). [Les producteurs grecs](#) ont été confrontés au même problème, avec des dizaines de tonnes d'huile d'olive qui ont disparu lors de raids sur des entrepôts.

### Maladie, pénurie et fraude

La valeur de l'huile d'olive a explosé ces dernières années : en septembre 2023, selon une récente enquête de l'[Eurostat](#), les prix étaient 75 % plus élevés qu'en janvier 2021. La hausse mondiale de la valeur marchande a déclenché une vague de fraudes, notamment la vente d'huile d'olive extra vierge contrefaite à des restaurants haut de gamme en Italie et en Espagne. Selon Europol, « divers facteurs, tels que l'inflation générale des prix, la baisse de la production d'huile d'olive et l'augmentation de la demande, ont créé un terrain fertile pour les producteurs frauduleux ».

Il y a dix ans, *Xylella Fastidiosa*, la bactérie connue pour bloquer le passage de l'eau et des nutriments dans les plantes telles que les oliviers, a atteint les Pouilles, la plus grande région productrice d'huile d'olive d'Italie. Depuis lors, elle a causé la mort de plus de 21 millions d'arbres en France, en Espagne et au Portugal, et a été classée par l'UE comme l'un des ravageurs les plus dangereux pour les cultures

dans le monde. En causant une perte potentielle de production annuelle de 5,5 milliards d'euros, *Xylella* demeure un risque sérieux pour les oliviers européens. La combinaison des agents pathogènes et du changement climatique contribue à faire de l'huile d'olive un produit de luxe.

## **Températures élevées, saisons sèches**

Les phénomènes météorologiques extrêmes sont classés parmi les menaces environnementales de haut niveau dans le [Global Risks Report](#) (rapport sur les risques mondiaux) du Forum économique mondial : ils occupent la deuxième place à court terme (2 ans) et la première place à long terme (10 ans). Le rapport prévoit que des sécheresses plus fréquentes et prolongées, ainsi que des tempêtes de grêle soudaines, auront bientôt un impact sur le bassin méditerranéen.

La production d'huile d'olive de l'UE a chuté à des niveaux historiquement bas en 2023 en raison d'un printemps extrêmement chaud et sec : une baisse de près de 40 % par rapport à l'année précédente. Un porte-parole de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) n'exclut pas la possibilité de créer des pôles de production d'olives dans des pays non méditerranéens : « De nombreuses études ont été menées et publiées par la communauté scientifique, montrant par exemple que la culture de l'olivier pourrait devenir plus difficile dans certaines régions plus sèches et possible dans les régions nordiques où les hivers sont moins rigoureux ».

Il semble que ces prédictions se soient déjà concrétisées : en 2005, deux frères, propriétaires fonciers à Pulheim, en Allemagne, se sont lancés dans un projet ambitieux visant à planter une oliveraie près de Cologne. Leur plantation compte environ 250 oliviers de différentes variétés, notamment le *Leccino*, le *Cipressino* et l'*Olivastra Seggianese*, nichés au cœur de la Rhénanie. « [En Allemagne, les hivers ne sont nulle part aussi doux que dans la baie de Cologne](#) », fait remarquer l'un des frères. Bien qu'elle ne soit pas encore utilisée pour la production d'huile d'olive, l'oliveraie de cette initiative offre un aperçu de ce qui pourrait devenir une réalité courante dans les décennies à venir. D'autres cas similaires ont été recensés dans des régions plus éloignées du monde, comme au [Canada](#).

Bien que la production d'huile d'olive de l'UE ait toujours suivi une courbe sinusoïdale dans les rapports de la dernière décennie, il reste pour l'instant difficile d'imaginer un concurrent plus important que la Méditerranée sur le marché. Le professeur Maurizio Servili, spécialiste en sciences alimentaires, met en garde : « Si l'on considère que l'Espagne représente à elle seule près de 40 % de la production mondiale, les producteurs extra-méditerranéens ne seront, de facto, pas en mesure de compenser ». Il estime que le problème va perdurer : « La régularité de la production dans le bassin méditerranéen, et même au-delà, est largement remise en question, surtout si l'on considère les deux dernières années de récolte ».

Cette année, les prévisions restent modérées : selon le [rapport agricole](#) à court terme de la Commission européenne, l'UE ne devrait produire que 1,5 million de tonnes d'huile d'olive (soit 33 % de moins que la moyenne sur 5 ans). On estime que l'UE importera [160 000 tonnes en provenance de pays tiers](#) (soit 8 % de moins que la moyenne sur 5 ans). La plupart des importations proviennent de Tunisie, d'Argentine et de Turquie, mais ces pays ne sont pas à l'abri des mêmes [défis](#) que l'Europe du Sud : la production hors UE en 2023/2024 devrait être inférieure de 11 % à la moyenne sur 5 ans, les importations en provenance de Tunisie diminuant de 35 %. L'Europe produit moins, importe moins et consomme donc beaucoup moins d'huile d'olive qu'auparavant, malgré ses bienfaits largement reconnus pour la santé.

## **Lutter contre le déclin**

Maurizio Servili soutient que, paradoxalement, les récentes avancées technologiques ont permis la production d'une huile d'olive d'une qualité sans précédent, surpassant tout ce qui a été produit dans le bassin méditerranéen et au-delà au cours des trois derniers millénaires. « Nous avons un produit qui a un impact positif sur l'espérance de vie des gens et... il doit rester au cœur du régime méditerranéen. Nous devons donc tout mettre en œuvre pour y parvenir », déclare-t-il.

L'avenir de l'huile d'olive repose sur les épaules d'environ 2,5 millions de producteurs d'olives dans l'UE (soit environ un tiers de tous les agriculteurs de l'UE). Mais alors que les manifestations se poursuivent à travers l'Europe et qu'un nombre alarmant de 800 agriculteurs quittent chaque jour leur profession, les réponses durables ne peuvent être trouvées que dans des politiques structurelles englobant l'action climatique.

Le consortium d'oléiculteurs Italia Olivicola en Italie rapporte que la moitié des oliveraies du pays sont à l'abandon et peu résistantes aux phénomènes météorologiques extrêmes et aux ravageurs. Étant donné que la superficie moyenne des oliveraies n'est que de deux hectares, le groupe plaide pour que les petits et moyens oléiculteurs soient associés aux discussions avec les administrations nationales et régionales.

## **Des olives assoiffées**

« Même si l'olivier est réputé pour résister à la sécheresse, la plupart des études scientifiques prévoient une augmentation des besoins nets en irrigation, une baisse des rendements et un décalage des phases phénologiques pour les oliviers de la région méditerranéenne en raison de l'augmentation de la chaleur et du stress hydrique », indique le service de presse du Conseil oléicole international (COI). Une saison de récolte plus précoce, causée par la hausse des températures, réduit la qualité de l'huile d'olive.

Il y a encore quelques années, les agriculteurs du sud de l'Europe dépendaient des précipitations saisonnières pour cultiver leurs olives. Aujourd'hui, ils suivent des cours sur l'utilisation efficace de l'eau. Les précipitations doivent être optimisées afin de devenir une ressource : d'importantes quantités d'eau provenant de fortes pluies, en particulier en Italie, ne sont pas captées et stockées efficacement. « Nous devons créer des étangs à flanc de colline et d'autres réservoirs d'eau. Nous devons absolument repenser l'ensemble du système de gestion et de récupération de l'eau, non seulement à l'échelle nationale, mais aussi en Espagne, bien que mieux équipée, et au Portugal », ajoute le professeur Servili.

Outre la promotion d'une meilleure efficacité hydrique, le COI souligne la nécessité de favoriser un secteur oléicole durable. Cela implique d'améliorer la santé des sols grâce à la matière organique, de décarboniser les opérations agronomiques en utilisant des biocarburants pour les véhicules et les machines, d'utiliser des engrais non synthétiques, d'améliorer l'efficacité énergétique du processus et d'utiliser tous les coproduits tels que les feuilles pour le compostage et les effluents pour l'irrigation.

## **Mort et nouvelle vie**

La Piana degli Ulivi Monumentali, la plaine qui compte la plus forte concentration d'oliviers centenaires de tout le bassin méditerranéen, est l'une des zones les plus touchées par la bactérie *Xylella* dans les Pouilles. Ici même, dans les environs des villes de Fasano, Ostuni et Carovigno, les journaux locaux ont annoncé la mort de neuf variétés d'oliviers touchés par l'agent pathogène.

Save the Olives, une association à but non lucratif basée dans les Pouilles, collabore avec le Conseil

national de la recherche (CNR) sur plusieurs projets visant à sauver les oliviers monumentaux. « Nous organisons trois ateliers de greffage, car nous avons besoin de personnes qualifiées pour la prochaine campagne au printemps », explique Patrizio Zigiotti, secrétaire général de l'association. « Si vous greffez l'arbre avant qu'il ne soit infecté, vous pouvez le sauver ».

La recherche scientifique encouragée par les projets financés par l'UE a récemment fait d'énormes progrès. L'Institut pour la protection durable des végétaux (IPSP) du CNR à Bari a identifié deux variétés, le *Leccino* et le *FS 17 (Favolosa)*, considérées comme résistantes à la bactérie *Xylella*, autorisées à la plantation dans les zones infectées. « Les nouvelles variétés sont moins gourmandes en eau, sont indigènes et sont productives », explique Zigiotti. « Nous avons financé et construit une serre spéciale », équipée d'un filet anti-insectes, « afin de les stocker à l'abri des agents pathogènes et des parasites, et de les enregistrer comme nouvelles variétés ». La bataille pour sauver les olives ne fait que commencer.

*This translation was commissioned thanks to the support of the Heinrich-Böll-Stiftung.*

---



Alessia Melchiorre is an Italian freelance journalist covering the Mediterranean region. Her work appeared in Associated Press, TRT World and Rai, among others.

Published January 14, 2026

Article in French

Translation available in Greek, English, Italian

Published in the *Green European Journal*

Downloaded from <https://www.greeneuropeanjournal.eu/le-nouvel-or-vert/>

*The Green European Journal offers analysis on current affairs, political ecology and the struggle for an alternative Europe. In print and online, the journal works to create an inclusive, multilingual and independent media space. Sign up to the newsletter to receive our monthly Editor's Picks.*