

CONTEXTO

Discurso extraído del Repositorio público de recursos pedagógicos para la enseñanza de la interpretación de conferencias del SCIC, catalogado de nivel inicial y adecuado para interpretación consecutiva.

El discurso tiene una duración de 4'43'' y posee una estructura clara y un contenido no especializado, con la presencia de algunas cifras.

El tema del discurso versa en torno al empuje del mercado del aceite de oliva californiano.

HUILE D'OLIVE CALIFORNIENNE

Commission européenne

Bruxelles, 12/07/2012

Description:

Le développement du marché de l'huile d'olive californienne

Speech Details

Speech number: 24386

Duration: 04:43 [inicio 0'17'']

Level: Beginner

Type: pedagogical material

Use: consecutive

Domains: Agriculture

Terminology:

produits artisanaux, un créneau de marché, olives de table, la PAC (politique agricole commune), le cahier des charges, un prix abordable

Chers collègues,

On ne se connaît pas tous très bien, mais j'imagine que certains d'entre vous aiment le bon vin, toujours avec modération, ça ne fait certainement aucun doute. Et j'imagine que certains s'en tiennent aux grands classiques, le Bordeaux français ou le Barolo italien, par exemple. Et j'imagine que d'autres préfèrent découvrir le vin du nouveau monde, comme on les appelle, donc les vins chiliens, les vins australiens, les vins californiens.

Les vins californiens, par exemple, sont des vins moins artisanaux que les vins français, en tout cas du point de vue du procédé de fabrication; mais ils peuvent être très bons, et d'ailleurs il y a d'autres produits californiens qui sont de très grande qualité, et je pense particulièrement à l'huile d'olive.

L'huile d'olive californienne est d'ailleurs très rare. Très rare est peut-être une exagération, mais disons que même en Californie on a du mal à la trouver, ce qui vous donne quand même une idée du créneau du marché que cette huile occupe. Pourquoi? Et bien, en raison de la concurrence.

La Californie ne produit chaque année qu'un million de tonnes d'huile d'olive environ. Alors que l'Italie en produit 760 millions, la Grèce 420, et l'Espagne, le poids lourd, le numéro 1 mondial, produit chaque année 933 millions de tonnes. Et pourtant, des olives, des fruits en Californie il y en a, il y a même énormément. 10% des olives de table que nous consommons dans le monde proviennent de Californie. Mais la Californie n'a pas de tradition de transformation du fruit en huile, et puis, à la différence des producteurs européens, les producteurs californiens d'huile ne reçoivent pas des généreuses aides de la PAC, la politique agricole commune. Alors, comme ce qui est rare est cher, l'huile d'olive californienne est relativement chère: il faut compter environ 20 dollars pour une bouteille de 375 ml.

Mais si je vous parle de tout cela c'est justement parce que les choses sont en train de changer. Le pays du *fast-food* est en train de découvrir, enfin! les vertus du régime méditerranéen, les californiens se rendent compte que l'huile d'olive peut être bonne au goût et peut être très bonne pour le portefeuille également. Donc on est en train de voir une multiplication des usines de transformation du fruit, d'olives de tables en huile. Et la démarche utilisée en Californie pour cela est assez intéressante pcq c'est exactement la même que pour le vin. C-a-d que d'une part les californiens veulent absolument en arriver à un produit fini de qualité; de qualité peut être même supérieure à celle que nous connaissons en Europe, parce que le cahier des charges pour qu'une huile puisse être qualifiée de "vièrge extra" est plus sevère en Californie que en Europe. Donc un produit de qualité, d'une part, et d'autre part une production entièrement mécanisée –comme pour le vin-, le but de la production mécanisée étant évidemment de faire baisser les prix. Et ce qui est intéressant aussi est que la machine utilisée pour récolter les olives, pour les cueillir, est exactement la même que celle utilisée à d'autres périodes de l'année pour cueillir les raisins. C'est une machine qui est capable de cueillir 99% des fruits d'un olivier en –tenez-vous bien- 3 secondes! Donc l'avantage économique est tout à fait évident et cela permet aux californiens de mettre sur le marché une huile de qualité à un prix abordable sans la moindre subvention d'une politique agricole quelleconque.

Bien évidemment, cette huile aura moins de charme du point de vue de son image, que l'huile d'olive espagnole, française ou italienne, mais on a l'habitude, puisque on consomme déjà leur vin.

Je vous remercie.