
4 DESCRIPTION DE LA FILIERE EUROPEENNE

La filière agrumicole européenne est fortement orientée vers la production pour le marché du frais. Les fruits transformés en jus sont les écarts de tri de cette production. Il y a néanmoins une articulation structurelle forte entre le secteur du frais et celui de la transformation qui est propre à l'Europe.

Au niveau agricole, la production est localisée dans les régions méditerranéennes des 6 EM (Chypre, Espagne, France, Grèce, Italie et Portugal) mais se concentre surtout en Espagne, Grèce et Italie. Le secteur de la production est très morcelé en un très grand nombre de toutes petites exploitations (superficie moyenne de l'ordre de 1 ha). L'adaptation des types d'agrumes et des variétés à la demande du marché du frais, est plus ou moins bonne selon les régions. Globalement, on peut dire que la production européenne a un rôle phare dans la production mondiale d'agrumes de table, et un rôle secondaire dans celui de jus d'agrumes.

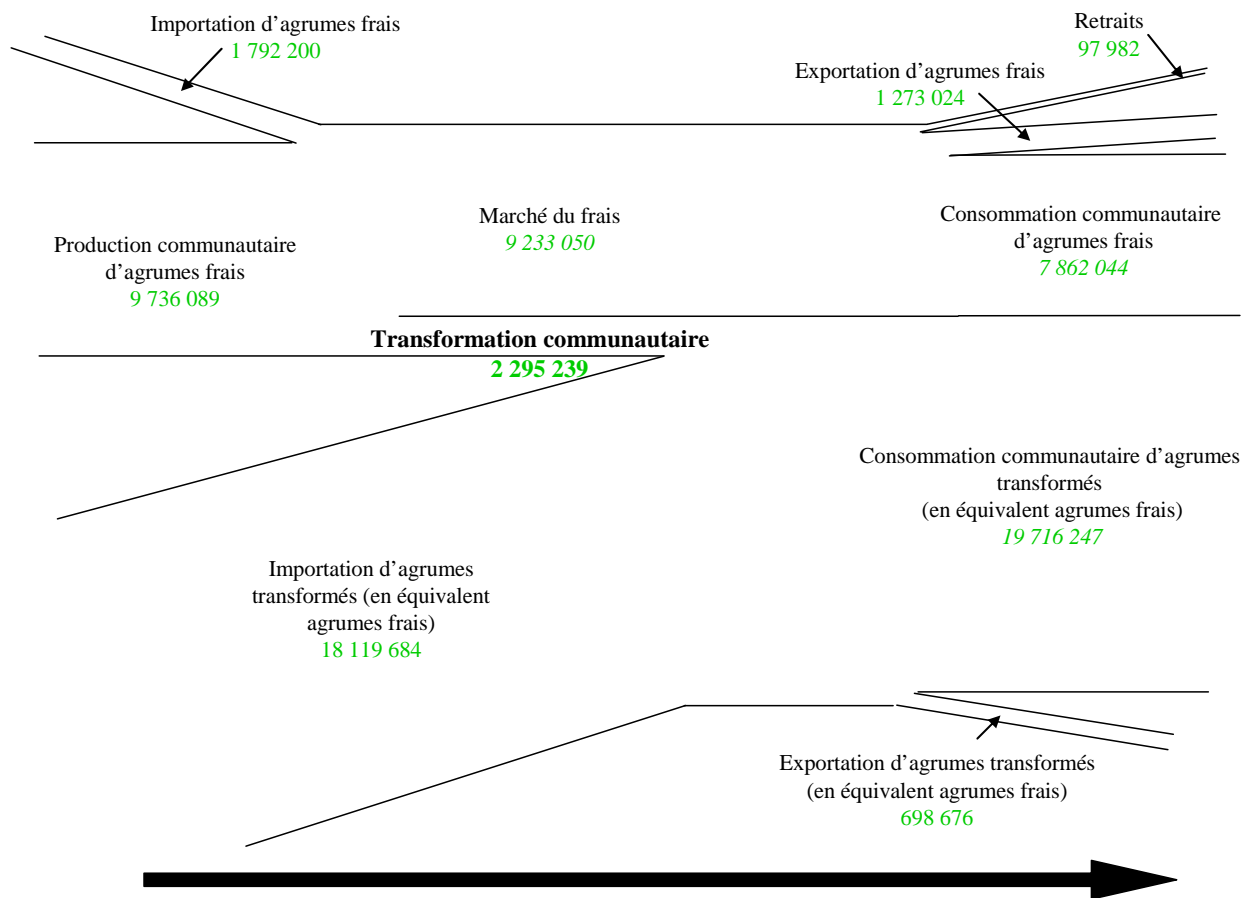
Au niveau industriel, chaque région de production a une industrie de transformation locale. Il y a deux familles de jus issues de la première transformation : les jus naturels (single strength) et les jus concentrés. La consommation est très largement dominée par les jus concentrés mais la consommation des jus naturels et de qualité est en hausse continue.

La consommation en Europe est très largement dépendante de l'importation des jus d'orange et de pamplemousse, du Brésil et des Etats-Unis qui sont les deux grands producteurs dominant largement l'ensemble des échanges internationaux. Leurs filières de production sont structurées très différemment de la filière européenne (vocation industrielle principale), ce qui leur confère un avantage compétitif certain dans le domaine des jus. En ce qui concerne le jus de citron, la filière européenne reste fortement exportatrice mais dans un contexte de forte concurrence avec l'Argentine en particulier. Enfin, en ce qui concerne les segments d'agrumes, la logique est totalement différente : la production de satsumas est à vocation industrielle quasi stricte, mais en crise actuellement du fait de la concurrence des produits chinois sur les marchés d'exportations traditionnels de l'UE et sur le marché communautaire.

4.1 Les grands flux d'agrumes frais et transformés

Le graphe, page suivante, symbolise en équivalent fruits frais, les principaux flux de production, transformation, import et export d'agrumes dans l'UE. La filière agrumes transformés européenne y est représentée au sein de la filière agrumes dans son ensemble. Ainsi, on voit bien la place respective des différents usages d'agrumes par origine. Les agrumes produits dans l'UE et destinés à la transformation, représentent environ 1/5 de la production européenne d'agrumes, et les jus produits, 1/10 de la consommation européenne totale de jus d'agrumes.

Figure 1 : Diagramme de flux des agrumes en UE en 2001 (t d'équivalent fruits frais)



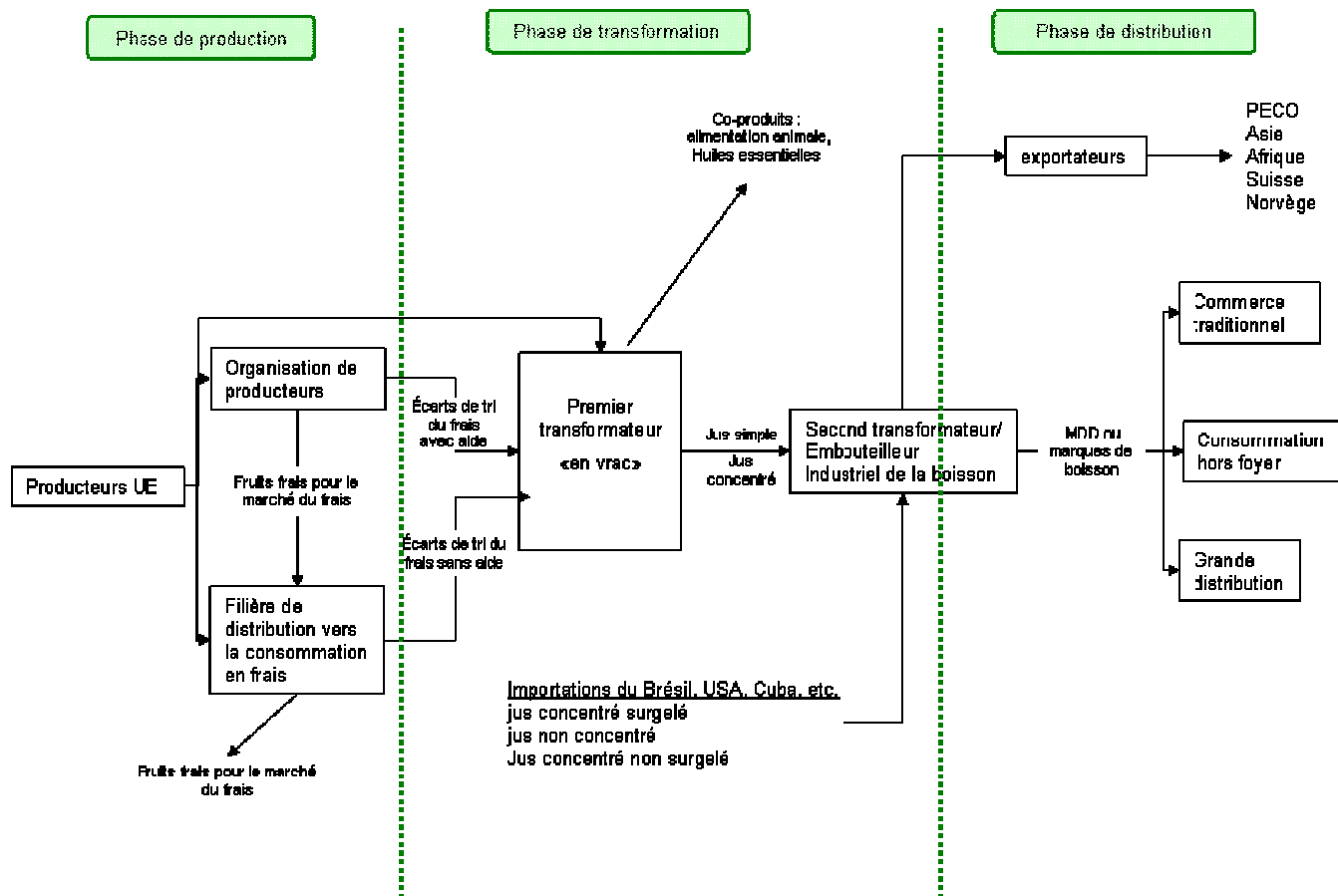
Légende : les nombres en italique sont calculés à partir des autres données
 Source : élaboration Agrosynergie à partir de données CLAM-CGC

Ce graphe montre clairement le déficit des produits transformés fabriqués localement, face à la consommation dans l'UE. 92 % des agrumes consommés sous forme transformée proviennent d'importations. On observe également que la consommation totale de produits transformés est supérieure (en équivalent agrumes frais) à celle des fruits frais. Enfin, la place de la production communautaire dans le marché du frais est dominante.

4.2 Organisation globale de la filière transformation

La structure de la filière européenne, spécialement de la production transformée, est décrite de manière sommaire dans la figure suivante :

Figure 2 : Schéma d'organisation de la filière agrumes transformés en Europe



Source : Elaboration Agrosynergie

Il existe, selon les pays et les fruits, des circuits spécifiques mais d'une manière générale :

- les producteurs produisent pour le marché du frais et vendent leurs écarts de tri à la transformation, très majoritairement via les OP. Ces écarts de tris représentent en moyenne de 20 à 40 % de la production selon les fruits, les EM et les années. Dans certains EM, certaines parcelles peuvent être entièrement dédiées à la vente à la transformation mais ces cas sont rares (ex : partie de la Calabrie où les vergers non renouvelés sont orientés vers le jus du fait d'une qualité insuffisante pour le marché du frais, ou au contraire, plantations nouvelles en Andalousie plantées pour être surtout destinées à la transformation avec un choix de variétés adaptées et l'adoption de conduite des vergers spécifiques),
- les OP vendent à des transformateurs¹ qui font une première transformation des fruits frais en jus naturel (il faut un peu plus de 2,5 Kg à 3 Kg d'orange pour faire un litre de jus naturel). Ces jus peuvent, après filtration et traitement, partir vers le conditionnement et la vente, ou bien être concentrés. Une faible partie des

¹ Il existe quelques OP qui ont un rôle de transformateur mais elles sont rares et représentent une très faible part du volume produit.

approvisionnement des industriels peut venir indépendamment des OP, auquel cas l'aide à la transformation n'est pas perçue,

- lorsqu'il y a concentration, les premiers transformateurs assurent en général celle-ci et les mélanges nécessaires pour satisfaire la demande de chaque client et la vente, le plus souvent à des industriels de la boisson. Ceux-ci les utilisent soit pour faire des jus d'agrumes issus de concentrés, soit pour les inclure dans la composition de boissons,
- les industriels de la boisson commercialisent auprès de la distribution l'essentiel des volumes produits, même si certains transformateurs ont un accès direct à la distribution,
- la distribution des produits au consommateur final est assurée très majoritairement par la grande distribution.

Au total, dans les EM de l'UE concernés par les agrumes transformés, le nombre d'opérateurs, jusqu'à la transformation est le suivant par EM.

Tableau 1 : Nombre d'opérateurs, jusqu'à la transformation par EM en 2006

| | Exploitations agrumicoles | OP livrant des agrumes à la transformation | Industriels transformant des agrumes en jus | Industriels transformant des agrumes en segments |
|-----------------|----------------------------------|---|--|---|
| Espagne | 175 000 | 224 | 44 | 15 |
| Italie | 95 000 | 102 | 104 | 0 |
| Grèce | 84 520* | 26 | 14 | 0 |
| Portugal | 37 660* | 8 | ? | 0 |
| Chypre | 11 010* | 2 | 5 | 0 |

* donnée Eurostat 2003

Source : données EM et CE 2006

Ces données montrent que :

- le nombre d'exploitations est très élevé car les superficies moyennes sont très réduites : plus de 80 % des exploitations d'agrumes font moins de 5 ha en UE,
- le nombre d'OP utilisant l'aide à la transformation est relativement limité,
- le secteur industriel est très atomisé, particulièrement en Italie,
- la transformation d'agrumes en segments ne se fait qu'en Espagne.

4.3 Technologie de transformation

La technologie de transformation des oranges en jus se base traditionnellement sur le principe du pressage du fruit dans son entier. C'est par le biais de cette technologie que sont extraits plus de 75 % du jus des agrumes à travers le monde. Ce principe est basé sur un processus mécanique unique d'extraction du jus qui pèle l'orange et la presse par tamisage, tout ceci en une seconde. Le résultat est un jus de très haute qualité, prêt à être consommé ou à être traité plus avant, afin de produire du jus naturel, non concentré (jus frais, pasteurisé à chaud ou aseptisé après refroidissement dans des containers stériles) ou du jus concentré.

Le jus d'orange concentré congelé, développé vers 1940, est élaboré par évaporation de l'eau dans le jus frais à très basse pression et température. Pour conférer à ce jus une certaine qualité, une petite quantité de jus frais (ou d'huile essentielle) est ajouté au moment de la reconstitution pour rétablir la saveur et l'arôme perdus pendant la concentration. Les jus, concentrés ou non, sont le plus souvent mélangés pour répondre aux exigences de l'embouteilleur. Les mélanges se font au stade de jus concentré, le plus souvent chez le transformateur primaire. Outre des jus de différentes qualités en matière de Brix, acidité, goût... les mélanges incorporent des composés aromatiques permettant de faire correspondre le jus au goût souhaité par le client.

Il existe trois technologies de conservation et mise en bouteille du jus :

- conservation en caisson hyperbare. Aucune pasteurisation thermique n'est nécessaire, aucune dégradation du jus n'a lieu.
- remplissage ESL (extended shelves life) : pasteurisation et remplissage en milieu aseptique.
- hot fill : pasteurisation thermique du contenu et du contenant.

Parallèlement aux technologies de conservation, on peut construire une chaîne de "dégradation du jus" :

- jus fraîchement pressé à domicile et consommé aussitôt,
- jus fraîchement pressé, conservé en caisson hyperbare et consommé sur le lieu de pressage,
- jus pressé sur le lieu de production :
 - o pur jus pasteurisé et congelé :
 - emballage ambiant,
 - emballage rayon frais,
 - o jus concentré et congelé :
 - jus à base de concentré (ambiant ou réfrigéré) : 100 % de jus,
 - nectar : 50 % de jus,
 - boisson au fruits : 12-50 % de jus,
 - boisson à base d'extrait de fruits : 5-12 % de jus.

4.4 Les chiffres clés de la filière

4.4.1 Secteur de la production

La surface en agrumes a relativement peu évolué dans l'UE entre 1993 et 2003, sauf en Espagne où on note une légère augmentation. En 2002, la sole espagnole couvrait plus de 61 % de la sole européenne des agrumes et la Comunidad Valenciana à elle seule, 38 %. Les superficies italiennes correspondaient à 26 % des superficies européennes (la Sicilia comptant pour près de 15 %). Les superficies grecques couvraient moins de 10 %. Par fruit, les vergers d'oranges couvrent près de 54 % de la surface d'agrumes, les petits agrumes 32 %, les citrons 14 % et les pamplemousses moins de 1 %.

Il existe dans chaque EM des régions très spécialisées dans la culture des agrumes. Le tableau ci-dessous donne le détail des superficies d'agrumes dans les principales régions de production.

Tableau 2 : Surfaces plantées en agrumes des principales régions de production de l'UE 15 en 2002

| | Superficie (ha) | | | | Total | % de la superficie | |
|---------------------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|----------------|--------------------|--------------|
| | Oranges | Citrons | Pt agrumes | Pomelos | | Nationale* | de l'UE15* |
| Espagne | 131 435 | 43 851 | 110 640 | 1 037 | 286 963 | | 61,09 |
| Comunidad Valenciana | 73 589 | 13 077 | 93 605 | | 180 272 | 62,82 | 38,38 |
| Andalucía | 41 356 | 2 695 | 3 612 | | 47 665 | 16,61 | 10,15 |
| Región de Murcia | 11 573 | 27 341 | 4 637 | | 43 553 | 15,18 | 9,27 |
| Italie | 76 042 | 17 619 | 28 373 | 300 | 122 035 | | 26,04 |
| Sicilia | 46 681 | 15 307 | 6 255 | | 68 245 | 55,79 | 14,53 |
| Calabria | 15 746 | 641 | 13 877 | | 30 266 | 24,74 | 6,44 |
| Grèce | 33 029 | 6 168 | 4 978 | 295 | 44 176 | | 9,47 |
| Peloponnisos | 17 599 | 2 330 | 2 515 | | 22 446 | 50,47 | 4,78 |
| UE 15 | 252 117 | 68 033 | 149 576 | 1 913 | 469 727 | | |
| % de la superficie | 53,67 % | 14,48 % | 31,84 % | 0,41 % | 100 % | | |

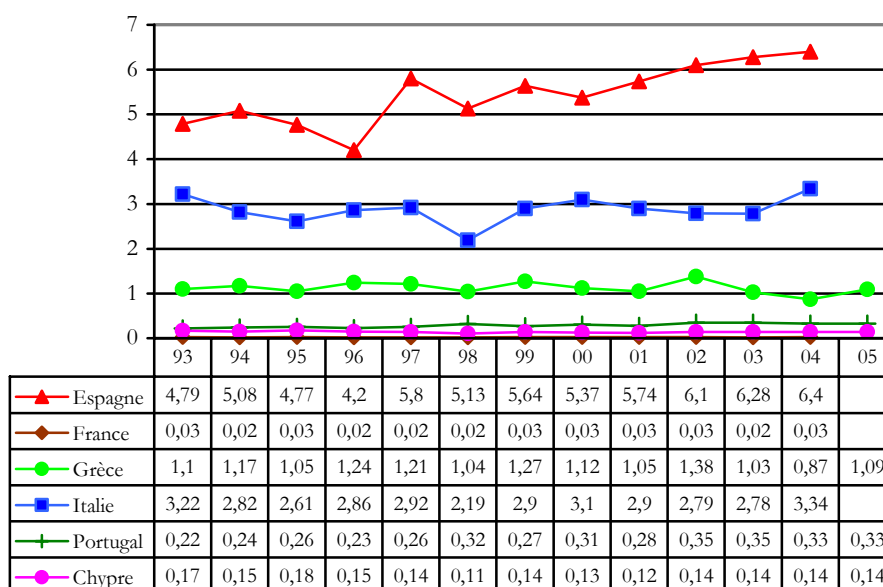
* hors pomelos (négligeable) au niveau régional

Remarque : en 2002, la surface en agrumes de Chypre était de 5 495 ha, soit 1,17 % de la sole d'agrumes totale européenne

Source : New Cronos et Fructus (bases de données sur Eurostat)

Comme on peut le voir, les six régions présentées dans ce tableau représentent plus de 82 % de la superficie d'agrumes de l'UE. Cette production est donc très concentrée dans trois EM (Espagne, Italie et Grèce), et particulièrement dans les régions citées. Le principal pays communautaire producteur d'agrumes est l'Espagne (seul pays où le degré d'autosuffisance dépasse 100 % et arrive en 2002/2003 à 243 %). Entre 1993 et 2002, la production espagnole est caractérisée par une croissance lente mais continue. Elle représente 56,53 % de la production totale de l'UE 25 en 2002. Face à cette augmentation, l'Italie, deuxième pays producteur en Europe, a perdu des parts de marché, en passant de 33,82 % de la production communautaire en 1993 à 25,86 % en 2002.

Figure 3 : Evolution de la production d'agrumes (millions de t) entre 1993 et 2005 par EM



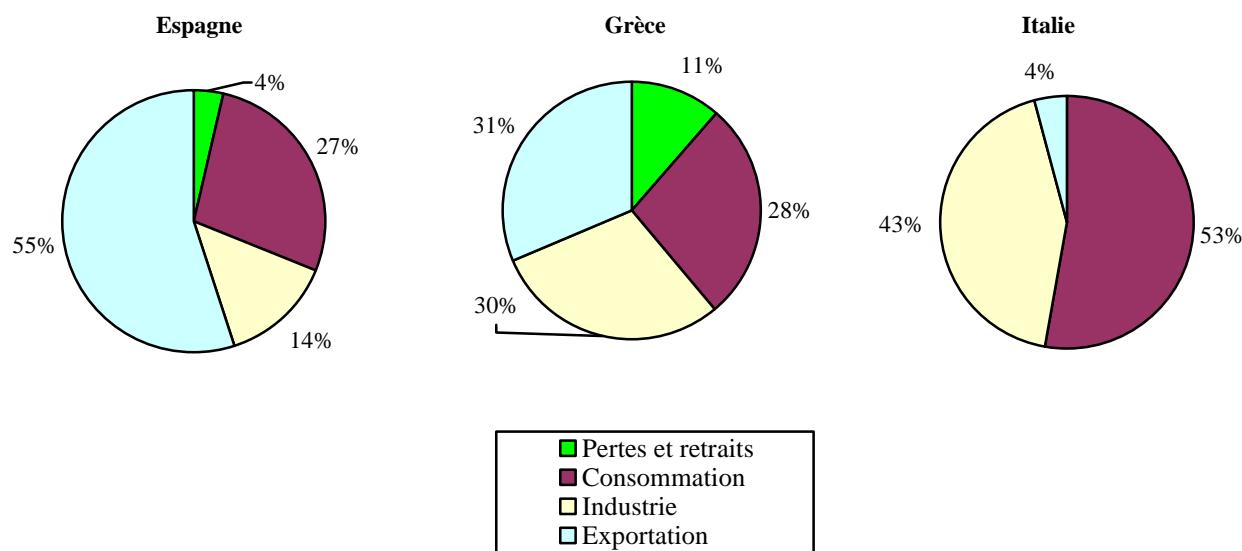
Source : CE, 2005 à partir de New Cronos

Si l'on observe les évolutions par fruit, on constate qu'elles ne sont pas homogènes :

- les oranges représentent la plus grosse production d'agrumes avec près de 6 millions de t et une tendance à la hausse.
- les citrons représentent le second fruit en importance avec environ 1,7 millions de t et une tendance à la baisse sauf en Espagne,
- les petits agrumes (mandarines, clémentines, satsumas) destinés au marché du frais et à la fabrication de jus ou de segments, représentent une production voisine de 380 000 t. Parmi ceux-ci, les satsumas représentaient de l'ordre de 80 % en 1994 et seulement 25 % en 2003 sur la totalité des petits agrumes livrés à la transformation en Espagne. Cette chute est due à l'essor des produits concurrents de la Chine ces dernières années sur le marché international, des segments de satsumas en conserve et à la forte hausse des mandarines et surtout clémentines de bouche,
- les pamplemousses et pomelos en revanche sont les espèces les moins produites avec moins de 80 000 t.

Comme on peut le voir au graphe ci-après (pour les 3 principaux producteurs), les destinations des agrumes par EM sont très variables, ainsi que la part d'agrumes destinés à la transformation, ce qui met en évidence l'importance plus ou moins stratégique de ce débouché selon les EM.

Figure 4 : Parts de la consommation, des exportations, des pertes (et retraits) et des fruits livrés à l'industrie prévus en 2006 en Espagne, Grèce et Italie pour les oranges (1 000 t)



Source : CLAM, 2005

Les variétés produites sont actuellement toujours choisies en fonction de leur débouché sur le marché du frais, la transformation n'étant qu'un sous produit vendu beaucoup moins cher. La date de maturité est un facteur important dans les évolutions des variétés, car les producteurs cherchent à se démarquer avec des fruits d'entrée ou de sortie de saison. La campagne de production s'étend donc régulièrement, notamment en Espagne où l'innovation est particulièrement active. En Grèce et en Italie, l'adaptation des variétés au marché du frais est moins bonne. Le débouché frais est dominant malgré tout quasiment partout.

Du fait de la réforme de 1996 et des réformes suivantes, la quantité de retraits a diminué dans des proportions considérables dans tous les pays et pour tous les fruits. Les volumes livrés au retrait sont aujourd'hui négligeables en termes de volumes. En revanche, le recours à la transformation pour écouler les fruits invendables sur le marché du frais est important pour la filière (il s'agit principalement d'écarts de tri, c'est à dire de fruits dont la qualité est insuffisante pour satisfaire les normes de commercialisation en frais, et dont une partie seulement pourrait être retirée du marché via le dispositif des retraits, voir QE 5).

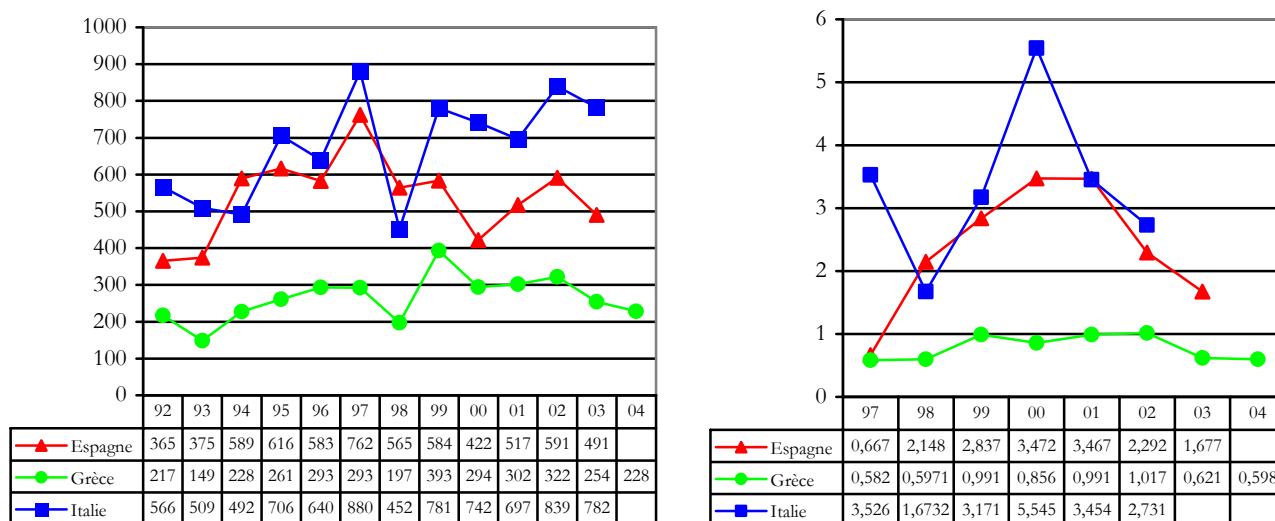
Le secteur présente des disparités régionales très marquées qui seront mises en exergue dans l'évaluation. En annexe, sont décrites les dynamiques nationales et régionales de la filière pour les grands bassins de production : Italie : Calabria, Sicilia, Espagne : Murcia, Comunidad Valenciana, Andalucia, Grèce et pour Chypre.

4.4.2 Secteur de la transformation

4.4.2.1 Evolution des volumes de fruits livrés à la transformation depuis 1993

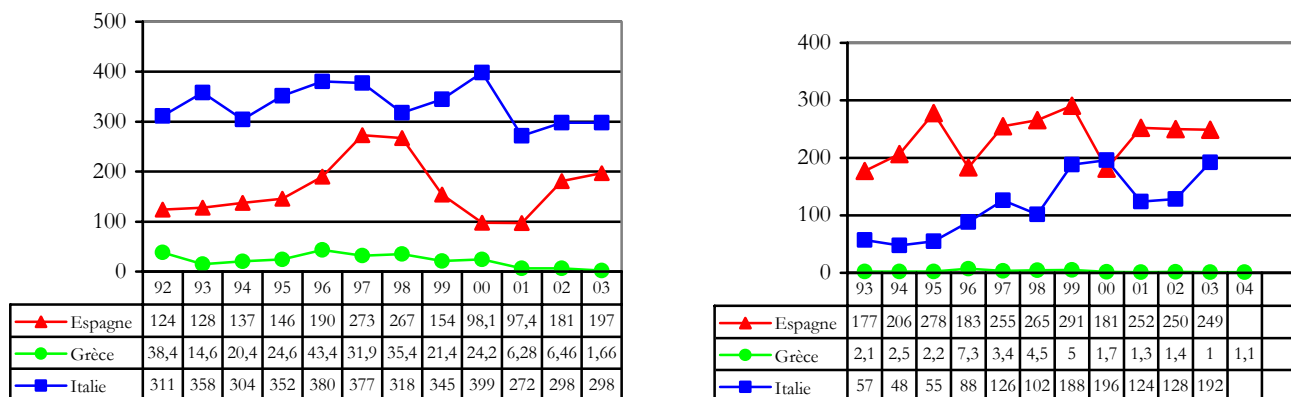
Malgré des fluctuations importantes, les livraisons de fruits à la transformation dans le cadre du régime d'aide sont en constante augmentation. Ceci montre l'intérêt certain de la transformation pour la filière.

Figure 5 : Productions d'orange (gauche) et pamplemousse (droite) livrées à la transformation (1 000 t) entre 1993 et 2004 dans les 3 principaux pays producteurs



Source : CE, 2005

Figure 6 : Production de citron (gauche) et petits agrume (droite) livrés à la transformation (1 000 t) entre 1993 et 2003 dans les 3 principaux pays producteurs



Source : CE, 2005

Pour les oranges, les volumes livrés à la transformation ont augmenté de manière continue en Grèce et en Italie entre 1993 et 2003. Cette hausse est à relier à une diminution des volumes livrés au frais et donc à un "transfert" du marché du frais vers l'industrie. En Espagne, après avoir augmenté entre 1993 et 1998, on note une diminution des volumes livrés à partir de la campagne 1998/1999, alors que la production nationale augmente régulièrement. La filière espagnole est donc plus orientée vers le marché du frais. Pour les pamplemousses, les données ne sont disponibles qu'à partir des 1998. Les

quantités livrées à la transformation sont très faibles, de l'ordre de quelques milliers de t dans l'ensemble de l'UE.

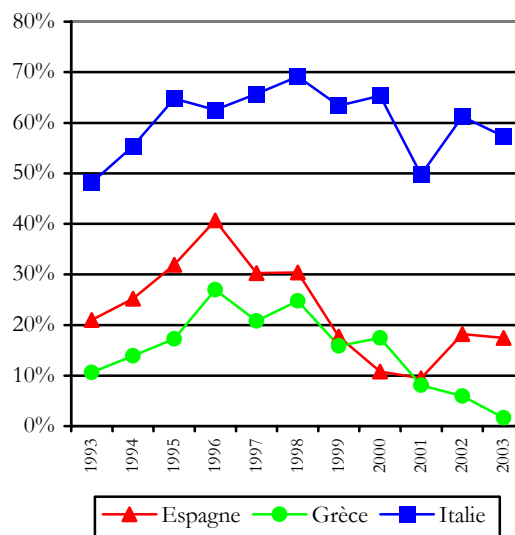
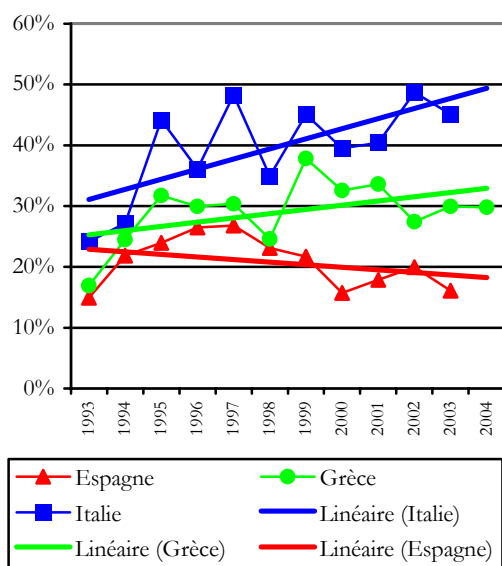
Pour le citron, le cas est différent des oranges. Une compétition importante a débuté avec les citrons d'Argentine et les quantités envoyées à la transformation ont tendance à diminuer. Enfin, les satsumas représentaient environ 80 % en 1994 et seulement 25 % en 2003 sur la totalité des petits agrumes livrés à la transformation en Espagne. Cette chute est due à la compétitivité des produits chinois qui ces dernières années ont envahi le marché.

4.4.2.2 Lien entre la livraison au marché du frais et à la transformation : taux d'écart de tri

Les fruits livrés à la transformation sont très majoritairement des écarts de tri du marché du frais donc des sous produits. Il s'agit des fruits qui pour des raisons diverses (calibre, défauts de peau, variété peu appréciée, etc.) ne sont pas commercialisés voire commercialisables pour la consommation en frais. Il n'y a pratiquement pas de production dédiée à la transformation. L'évolution de la part de la production envoyée à la transformation est portée aux graphes suivants pour les oranges, les citrons et les pamplemousses, dans les trois principaux pays producteurs.

Figure 7 : Part de la production d'orange livrée à la transformation (en %)

Figure 8 : Part de la production de citron livrée à la transformation (en %)



Source : élaboration Agrosynergie à partir des données CE 2005

La transformation des oranges représente un débouché fondamental pour l'Italie, important pour la Grèce et moindre pour l'Espagne. Il n'est toutefois négligeable nulle part. Ces données montrent clairement que la transformation a tendance à augmenter sur la période pour les oranges. Cette hausse du recours à la transformation est due à un faisceau de facteurs :

- la hausse de la production totale d'une part qui conjuguée avec une demande stagnante (évolution de la consommation dans l'UE, tendant à aller vers plus de jus et moins de frais et dans le frais plus de clémentines) donne à l'industrie la possibilité d'un rôle croissant,
- d'autre part, dans des régions moins dynamiques en terme d'agrumiculture (surtout en Grèce et en Italie), certains vergers sont moins entretenus et renouvelés. L'offre de fruits est alors d'une qualité de moins en moins conforme avec la demande du marché du frais et le recours à l'industrie devient le débouché alternatif.

Pour les citrons, c'est en Italie que le débouché "transformation" est le plus important, ce pays étant historiquement très présent sur ce créneau. La concurrence étrangère y a induit en fin de période, à la fois une diminution forte des volumes transformés, mais également de la part expédiée à la transformation. Pour les mêmes raisons, les taux d'expédition à la transformation en Espagne et en Grèce, diminuent également fortement, malgré une production en hausse en Espagne, ce qui montre que le marché de la transformation est difficile sur ce fruit.

Pour les pamplemousses, le débouché pour la transformation est en baisse partout (ex : en Espagne et en Grèce de 12-13 % en 2000 – 2001 à 7-9 % en 2003 – 2004), toutefois ce fruit ne représente pas de gros volumes dans l'UE. Pour les satsumas, la filière est en difficulté face à la concurrence chinoise et fait l'objet d'une clause de sauvegarde. Nous revenons en détail sur ce sujet dans les questions d'évaluation.

4.4.2.3 Volumes de jus produits

Le détail sur les quantités transformées et la production de jus est produit à la QE 3. Les informations sur les volumes de production sont toutefois à considérer avec une grande précaution car il existe de nombreuses incertitudes sur certaines données qui ont des valeurs différentes selon les documents ou fichiers consultés (voir § II méthodologie et limites de l'analyse).

Les jus sont classés selon leur degré Brix qui est la concentration en sucre du jus. Les catégories de Brix utilisées dans les différentes statistiques (Comext, FAO, rapport des EM à la CE) sont assez peu adaptées à un suivi précis de la qualité des jus concernés. Les jus peu concentrés (< 12°Brix) et les jus très concentrés (> 65°Brix) ont souvent des classes spécifiques. En revanche, les jus intermédiaires sont rassemblés le plus souvent dans une seule catégorie, dont les concentrations varient du simple au quintuple, ce qui ne permet aucune analyse. Les données européennes sont de plus, très partielles. L'analyse des données en terme d'évolution des volumes de jus par catégorie est donc impossible.

Toutefois, on peut dire que l'UE est spécialisée dans les jus d'orange peu concentrés, notamment parce que les zones de consommation sont proches des zones de transformation et que les consommateurs apprécient ce type de produit. En 2002/2003, 81 % des oranges transformées en jus n'ont pas été concentrées. En revanche, 81 % des citrons sont transformés en jus concentré en Espagne. A l'échelle de l'UE, cette même proportion pour les citrons est de l'ordre de 67 % (*données peu précises pour l'Italie*).

Pour les satsumas qui sont tous produits en Espagne, le volume transformé est passé de plus de 146 000 t en 1993 à moins de 64 000 t en 2003.

4.4.2.4 Taux de transformation

Le taux de transformation est la quantité de fruits nécessaires pour faire une unité de produits transformés. La connaissance des taux et de leurs variations est importante pour comprendre la rentabilité de la filière et la qualité des fruits au regard de leur utilisation dans l'industrie. Les taux sont variables selon les régions, les variétés, les pratiques culturales et les années. Le détail des informations sur ce thème qui ont été rassemblés au cours de ce travail est présenté en annexe "filière". Ces données sont d'origine technique (recueillies auprès des professionnels du secteur), ou statistiques (calcul à partir des données de volumes de fruits transformés et volume de jus produit). De ces données, on peut retenir comme ordre de grandeur, qu'il faut :

- 2,5 à 3,0 Kg d'orange pour faire 1l de jus naturel, et 15 à 20 Kg pour faire 1 l de jus très concentré,
- 2,5 à 4,0 Kg de citrons pour faire 1l de jus naturel et autour de 36 Kg pour faire 1 l de jus très concentré,
- 3,0 à 4,0 Kg de pamplemousses pour faire 1l de jus naturel.

A partir des séries statistiques, on remarque qu'en Italie et en Grèce, les taux de transformation sont globalement moins bons qu'en Espagne (écart de 10 à 30 % selon les fruits et les années). Dans l'ensemble, ces données montrent bien la capacité du secteur de la transformation à utiliser de grandes quantités de fruits, simplement par la réduction des volumes que représente le passage du fruit frais au jus et à son éventuelle concentration.

4.4.3 Commerce extérieur

Avant d'aborder la position des produits de l'UE dans le commerce mondial, les quelques données présentées ci-après permettent de brosser un panorama synthétique de l'agrumiculture dans le monde.

4.4.3.1 Panorama de la production mondiale et des échanges internationaux

La production mondiale d'agrumes est d'environ 100 millions de t dont 60 millions sont autoconsommés, 30 millions transformés, et 10 millions échangés au niveau international. Le Brésil et les Etats-Unis sont des acteurs majeurs dans la production mondiale d'agrumes et plus encore dans la production d'agrumes transformés. En effet, avec 21 % de la production mondiale d'agrumes, le Brésil produit 45 % des agrumes transformés. Pour les USA, avec 15 % de la production mondiale d'agrumes, ils produisent 35 % des agrumes transformés. L'Europe est la troisième région du monde à vocation de transformation. Elle produit 8 % des agrumes transformés dans le monde.

Figure 9 : Distribution géographique de la production mondiale d'agrumes en 2003-2004

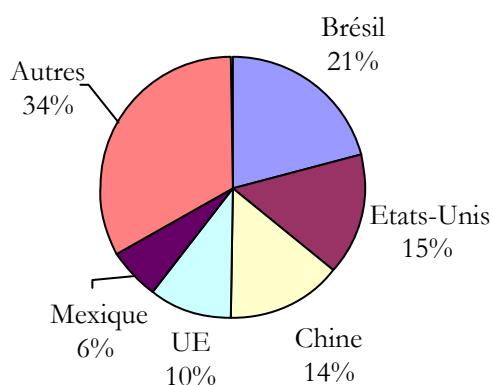
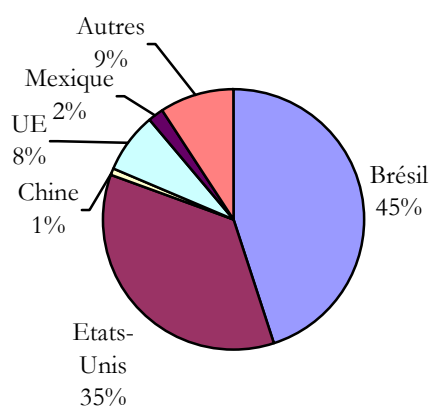


Figure 10 : Distribution géographique de la production mondiale d'agrumes destinés à la transformation en 2003-2004



Source : FAO, 2006

L'orange est de loin le fruit le plus transformé : 80 % des agrumes transformés sont des oranges pour 58 % de la production.

Figure 11 : Part de la production totale d'agrumes par type de fruits en 2003/04

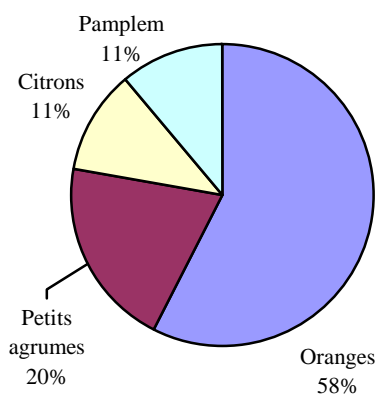
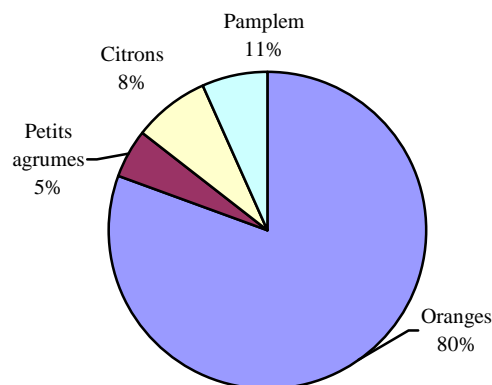


Figure 12 : Part de la production transformée par type de fruits en 2003/04



Source : FAO, 2004

On assiste à une spécialisation géographique de la production et du débouché très prononcé. En effet, l'essentiel des produits transformés des agrumes proviennent des Amériques :

- aux Etats-Unis, la Californie produit 20 % du jus de citron mondial et la Floride produit 65 % du jus de pamplemousse et 40 % du jus d'orange,
- en Amérique du Sud, le Brésil produit 55 % du jus d'orange mondial et l'Argentine 40 % du jus de citron.

Les exportations d'agrumes frais proviennent quant à elles principalement de la région méditerranéenne (55 % des échanges mondiaux dont les échanges européens) : 72 % des petits agrumes, 58 % des oranges, 46 % des citrons et 23 % des pamplemousses (FAO, 2004).

4.4.3.2 Jus d'orange

L'UE est le premier importateur mondial de jus d'orange. Les principaux flux de jus d'orange concernent les importations de jus concentré en provenance du Brésil à 80 %. Les jus concentrés les plus importés sont passés des codifications NC² 2009 11 99³ au 2009 19 98⁴ en fin de période⁵. Le deuxième type de jus importé est du jus non concentré (2009 12). Relativement aux jus de type concentrés, les volumes de jus d'orange non concentrés sont bien inférieurs si l'on ramenait le tout en équivalent jus frais. Toutefois, ce type d'importation est en augmentation nette malgré des coûts de transport plus élevés.

Les exportations de jus de l'UE sont très inférieures aux importations. En 2003, les exportations totales en t de jus représentaient moins de 5 % des quantités importées, et un peu plus de 17 % des quantités

² Les codes NC (nomenclature combinée) sont utilisés pour la classification des produits dans les échanges internationaux. Cette nomenclature a été révisée en 2002.

³ Qui sont des jus d'orange congelés d'une valeur Brix n'excédant pas 67 autres que les jus 2009 11 91, ces derniers étant des jus d'orange congelés d'une valeur Brix n'excédant pas 67, d'une valeur n'excédant pas 30€ par 100kg de poids net et d'une teneur en sucres d'addition excédant 30 % en poids.

⁴ Jus d'orange d'une valeur Brix excédant 20 mais n'excédant pas 67, autres que les jus 2009 19 91.

⁵ Ces deux catégories couvrent une large gamme de concentration mais la provenance permet de conclure qu'il s'agit de jus concentrés. Cette substitution entre les deux types de jus est liée à une différence de tarif douanier entre les codes concernés, en faveur du jus non congelé (2009 19 98) à partir de 2002.

totales de jus d'orange produit⁶. Pour les exportations, le premier type en volume de jus exporté est le jus non concentré (2009 12). L'autre type de jus dominant en fin de période est le 2009 19 98 qui sont des *jus d'orange d'une valeur Brix excédant 20 mais n'excédant pas 67, autres que les jus 2009 19 91*. Plus encore que pour les exportations, leur composition peut tellement varier qu'il est très difficile d'en déduire les équivalents de jus frais qu'ils représentent et de les comparer au jus non concentré. Les principales destinations des exportations sont la Russie, le Japon, la Suisse et l'Arabie Saoudite.

4.4.3.3 Jus de citron

Concernant les échanges extra-communautaires de jus de citron,⁷ l'UE est importatrice nette. En importation, les dernières années ce sont les codes NC 2009 39 31 qui sont des *jus d'agrumes (autres que les jus d'orange, de pamplemousse et les mélanges de jus d'agrumes), non fermentés, sans addition d'alcool, d'une valeur Brix >20 mais =<67 à 20°C, d'une valeur >30 écus par 100kg poids net et contenant des sucres d'addition*, qui sont les plus représentés. Encore une fois, il est impossible de reconstituer précisément les équivalents de jus frais que cela représente. L'essentiel des importations communautaires provient, en 2004, à près de 50 % d'Argentine et à 30 % du Brésil.

La gamme des jus exportés par l'UE est en revanche très variée, on retrouve notamment le code NC 2009 31 51 (*jus de citron, non fermentés, sans addition d'alcool, d'une valeur Brix =< 20, d'une valeur =<30 écus par 100 Kg poids net et contenant des sucres d'addition*), qui représente donc des jus peu concentrés, ainsi que les codes NC 2009 31 11 et 2009 31 19 (*jus d'agrumes (autres que jus d'orange, de pamplemousse et mélanges), non fermentés, sans addition d'alcool, d'une valeur Brix =< 20, d'une valeur >30 écus par 100kg poids net*) et les codes NC 2009 39 31 et 2009 39 39 (*jus d'agrumes (autres que jus d'orange, de pamplemousse et mélanges), non fermentés, sans addition d'alcool, d'une valeur Brix >20 mais =<67 à 20°C, d'une valeur >30 écus par 100kg poids net*).

4.4.3.4 Jus de pamplemousse

Pour le jus de pamplemousse, l'UE est très largement importatrice nette. En 2004, la majeure partie des volumes de jus de pamplemousse importés provient des Etats-Unis (35 %) et d'Israël (32 %), et dans une moindre mesure de Cuba.

Les importations sont constituées pour moitié de jus de code NC 2009 21 00 qui sont des *jus de pamplemousse ou de pomelos (non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants) d'une valeur Brix n'excédant pas 20 à 20°C* et pour l'autre moitié de 2009 29 99 qui sont des *jus de pamplemousse et de pomelos d'une valeur Brix excédant 20 mais n'excédant pas 67 à 20°C, autres que les jus 2009 29 91*, encore une fois très hétérogènes. Ce sont ces deux mêmes catégories qui dominent dans les exportations (respectivement 65 et 30 %).

4.4.3.5 Segments de petits agrumes

Jusqu'en 2001, l'UE était exportatrice nette de petits agrumes au sirop en conserve (segments de mandarines, de clémentines et de satsumas). Mais la baisse régulière des exportations depuis 1995, associée à l'augmentation importante des importations, a inversé la tendance. Ainsi, à partir de 2001, l'UE devient importatrice nette de petits agrumes en conserve. En 2004, elle importe 41 465 t de petits agrumes en conserve et en exporte 7 023 t. Cette chute brutale a été due à une arrivée massive des produits chinois sur le marché, ce qui a donné lieu à la promulgation d'un règlement spécifiquement lié

⁶ Les données d'importation et d'exportation utilisées sont la somme des quantités échangées par code NC Comext, et la donnée de production est la donnée fournie par la CE. Les sommes ont été faites sans ramener les quantités de jus en équivalent fruits frais ce qui donne un pourcentage représentant grossièrement la véritable valeur.

⁷ Nous considérons les catégories NC spécifiques jus de citron et celles des jus d'agrumes autres que jus d'orange, jus de pamplemousse; et mélange (voir § 2.3 et QE 1)

à ce problème de règlement (CE) de la Commission n°658/2004 du 7 avril 2004) qui a appliqué une clause de sauvegarde.

La destination principale des exportations de petits agrumes en conserve reste les Etats-Unis (86 % en 1995 et 77 % en 2004). Concernant les importations, elles proviennent presque exclusivement de Chine ; les importations chinoises représentent 98 % des importations communautaires en 2004.

4.4.4 Consommation

Dans l'UE, la consommation par habitant d'oranges fraîches est tombée de 12,6 à 9,5 Kg entre 1987 et 1999 ; en revanche, la consommation d'oranges transformées a plus que doublé : 28 Kg par habitant et par an en équivalent fruits frais (FAO, 2003a) La part, dans la consommation totale d'agrumes, des agrumes transformés est passée de 60 % en 1993 à 71 % en 2001. Le recul de la consommation d'oranges fraîches constaté dans les pays développés s'explique par deux raisons. D'abord, les oranges fraîches sont remplacées par le jus d'orange, ensuite, les progrès des transports et du stockage font que les agrumes frais sont de plus en plus concurrencés par d'autres fruits, comme les bananes, les raisins et les fraises (FAO, 2003a). Dans l'UE, la consommation globale d'agrumes (frais plus produits transformés) est toutefois en constante augmentation. Deux facteurs explicatifs à cela :

- une offre croissante d'agrumes permise par un allongement de la période de production grâce à des variétés nouvelles, de petits fruits notamment,
- et surtout un accroissement de la consommation sous forme de jus.

La demande en jus d'agrumes est croissante en Europe, ce qui constitue un contexte favorable au développement de la production.

4.4.5 Stocks

Le tableau ci-dessous détaille pour les 3 plus gros producteurs de l'UE, les stocks de jus de fin de campagne et la part que ce stock représente sur le volume de la campagne précédente.

Tableau 3 : Evolution des stocks de jus d'orange, citrons et pamplemousses et des segments de satsumas en fin de campagne par catégorie de jus, entre 1998 et 2004 dans les 3 principaux pays producteurs (1 000 t de produit fini)

| | Espagne | | | | Grèce | | | Italie | | |
|--------------|---------|--------|-------|-------|--------|--------|-------|--------|--------|-------|
| | Orange | Citron | Pampl | Seg. | Orange | Citron | Pampl | Orange | Citron | Pampl |
| 1997/98 | 39,2 | 2,8 | 0 | 42,8 | 3,8 | 0,6 | >0,1 | 111,8 | 47,5 | 0,5 |
| % production | 18 | 11 | 0 | 38 | 26 | 34 | 60 | 38 | 46 | 77 |
| 1998/99 | 24,8 | 2,8 | 0,3 | 31,4 | 2,3 | 0,6 | 0,0 | n/d | n/d | n/d |
| % production | 15 | 11 | 60 | 39 | 19 | 34 | 0 | n/d | n/d | n/d |
| 1999/00 | 42,99 | 2,18 | 0,2 | 23,4 | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d |
| % production | 22 | 9 | 44 | 33 | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d |
| 2000/01 | 22,45 | 2,4 | 0,3 | 17,11 | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d |
| % production | 17 | 15 | 31 | 28 | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d | n/d |
| 2001/02 | 69,7 | 1,6 | 0,4 | 24,3 | 6,9 | 0,2 | 0,0 | 75,3 | 13,4 | 0,1 |
| % production | 35 | 9 | 26 | 56 | 41 | 85 | 36 | 55 | 17 | 50 |
| 2002/03 | 53,0 | 2,8 | 2,5 | 15 | 9,9 | 0,3 | >0,1 | 95,9 | 47,5 | 0,2 |
| % production | 24 | 14 | 371 | 47 | 56 | 65 | 97 | 49 | 58 | 91 |
| 2003/04 | 40,2 | 5,4 | 0,2 | 18,5 | 8,7 | 0,1 | >0,1 | 57,4 | | 0,2 |
| % production | 23 | 22 | 43 | 77 | 64,2 | 120 | 87 | 40 | | |
| 2004/05 | 95,8 | 1,3 | 0,1 | 19,6 | 8,0 | >0,1 | >0,1 | | | |
| % production | 39 | 9 | 20 | 61 | | | | | | |

Source : CE 2005 et Ministères de l'agriculture des EM pour les données manquantes des bilans CE

Légende pour les stocks

| Moins de 10 % | 10 à 25 % | 26 à 50 % | Plus de 50 % |
|---------------|-----------|-----------|--------------|
| | | | |

Du fait du manque de beaucoup de données (voir § II Méthodologie et limites de l'analyse), il est difficile de tirer des enseignements historiques. De plus, nous n'avons pas dans ces chiffres de

distinction entre les types de jus stockés, ce qui fait qu'il est probable qu'en équivalent jus naturel ces calculs soient faux. A ces réserves près, on voit des tendances générales importantes :

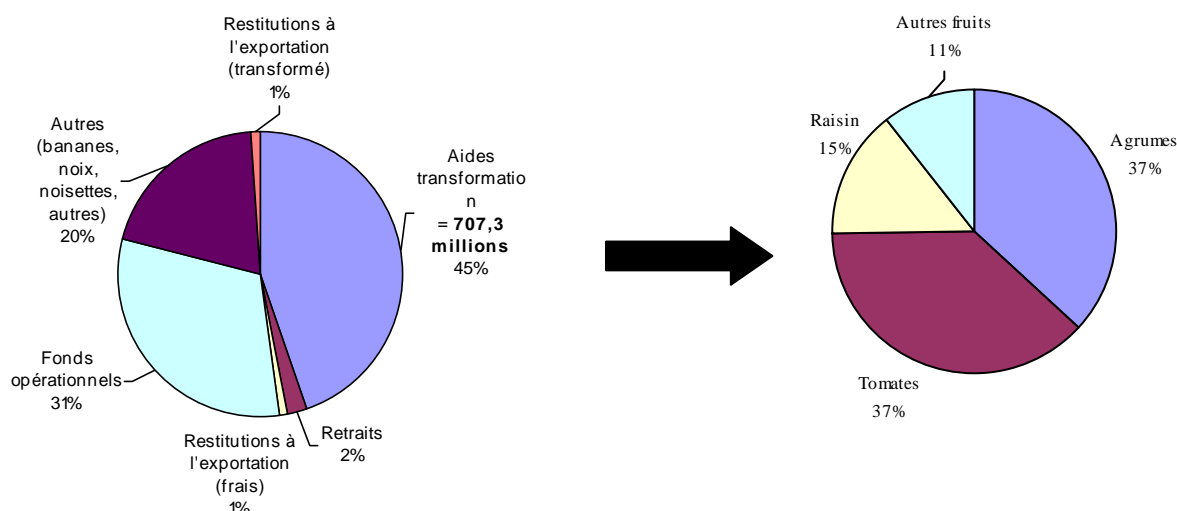
- certains pays ont plus de difficulté à écouler leurs stocks. C'est en particulier le cas de l'Italie et de la Grèce qui, sur la quasi-totalité de leurs campagnes ont des stocks supérieurs au ¼, voire à la moitié de la production de l'année,
- certains fruits ont des stocks systématiquement élevés. C'est le cas en particulier des pamplemousses et des segments, avec pour ces derniers une forte augmentation sur la période,
- l'orange est le fruit sur lequel la part des stocks relatifs est la plus faible.

Ces données semblent montrer une certaine difficulté à écouler certaines productions (satsumas, pamplemousse et parfois citron). Toutefois, les stocks peuvent également jouer un rôle technique dans l'industrie de la boisson, en particulier dans le cas de l'orange. La qualité des fruits étant variable au cours de la campagne, les caractéristiques des jus naturels extraits évoluent au cours de la campagne : acides en début de récolte, ils sont de plus en plus sucrés à mesure que la saison avance. Le stock de jus peut donc être une nécessité technique pour disposer en début de campagne de jus sucrés de la campagne précédente, à mélanger avec les premiers jus de la campagne suivante trop acides, et répondre ainsi aux demandes des clients.

4.4.6 Dépenses communautaires relatives au secteur des agrumes transformés

Les graphes ci-dessous représentent la part de l'aide à la transformation dans les dépenses de l'OCM F&L puis celle du régime spécifique aux agrumes dans les aides à la transformation.

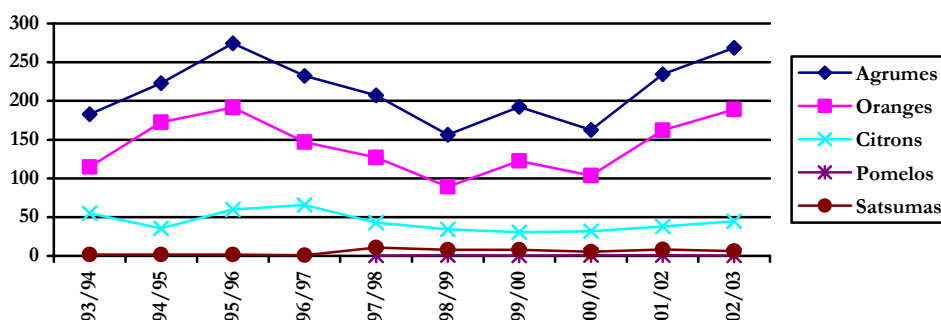
Figure 13 : Répartition des dépenses FEOGA-Garantie dans l'OCM F&L et part de l'aide à la transformation des agrumes dans la part des dépenses liées à la transformation dans l'ensemble de l'OCM



Source : CE

Ces données montrent que dans les dépenses de l'OCM F&L, l'aide à la transformation représente un peu moins de 50 % du budget et que dans cette part, les agrumes représentent 37 % des montants.

Figure 14 : Evolution des dépenses relatives à l'aide à la transformation d'agrumes sur la période 1993 – 2003 (millions d'€)



Source : CE

L'examen de la dépense communautaire relative à l'aide à la transformation d'agrumes sur la période, montre que la réforme de 1996 a permis de diminuer les budgets, notamment du fait de seuils contraignants. La réforme de 2000, avec l'augmentation de ces seuils a, en revanche, induit une augmentation des dépenses qui rejoignent en 2002/2003 leur plus haut niveau atteint en 1995/1996, soit près de 270 millions d'€. La plus grande partie des dépenses est destinée à la transformation des oranges.