
Informations internes sur L'AGRICULTURE

Problèmes des huileries d'olive

Contribution à l'étude de leur rationalisation

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION «ÉCONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES» – DIVISION «BILANS, ÉTUDES, INFORMATION»

*La reproduction, même partielle, du contenu de ce rapport est subordonnée
à la mention explicite de la source*

PROBLEMES DES HUILLERIES D'OLIVE

Contribution à l'étude de leur rationalisation

Série : Informations internes sur l'Agriculture

n° 78

Cette étude vient de paraître en langue française.
Une version italienne est en préparation. Une version allemande n'est pas prévue.

Le présent rapport constitue la synthèse d'une série de travaux et d'enquêtes menées au cours de plusieurs années quant aux problèmes que pose le secteur des huilleries d'olives.

L'objectif général de l'étude est d'analyser la situation structurelle dans le secteur de la transformation des olives à huile, de constater les déficiences et de rechercher les possibilités d'y remédier.

La rationalisation de la structure des huilleries d'olives peut permettre de mieux valoriser les produits et d'en tirer profit pour l'amélioration du revenu des producteurs d'olives notamment par une augmentation des taux d'extraction, une amélioration de la qualité des huiles obtenues, une réduction des frais de fabrication et une meilleure valorisation des sous-produits.

Au cours des travaux préliminaires de la présente étude est apparu un besoin impératif de disposer, pour le secteur oléicole et des huilleries d'olives, d'informations détaillées et précises dans les domaines qui touchent les problèmes évoqués.

Un certain nombre d'investigations particulières ont été exécutées et les principaux résultats de ces travaux en sont repris dans le présent rapport.

Dans une première partie sont analysées les données du problème en France et en Italie sous l'angle de la production d'olives, de l'oléifaction, de l'industrie d'extraction et de raffinage, du commerce et de la consommation.

La seconde partie reprend, en les commentant, les principaux résultats d'investigations spéciales, l'une relative au matériel d'huileries d'olives et les coûts de fabrication, l'autre relative à la situation structurelle dans la zone de production la plus importante de la Communauté, à savoir les Pouilles, Lucania, Molise. L'essentiel des informations collectées est repris dans les annexes au rapport. Ces investigations ont permis de tirer des enseignements sur le plan des structures et équipements, des rendements, des qualités de l'huile obtenues de l'hygiène et des coûts de fabrication.

Dans la troisième partie sont tirées les conclusions de l'ensemble des travaux. Celles-ci portent notamment sur

- l'information et l'éducation des oléiculteurs et des oléifacteurs
- l'amélioration des équipements, des structures et des modes de travail
- l'élaboration de types d'installations appropriées aux conditions différentes existantes dans les zones
- les rapports entre les huileries et les oléiculteurs
- l'amélioration des rendements

Informations internes sur L'AGRICULTURE

Problèmes des huileries d'olive

Contribution à l'étude de leur rationalisation

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION « ÉCONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES » – DIVISION « BILANS, ÉTUDES, INFORMATION »

AVANT-PROPOS

La présente étude a été entreprise dans le cadre du programme d'études de la Direction Générale de l'Agriculture des Communautés Européennes.

Les travaux ont été réalisés par :

M. Pierre BONNET - Expert oléicole - Marseille

avec la collaboration de l'"Ente di Sviluppo in Puglia, Lucania e Molise" de Bari, (Président : Prof. Decio SCARDACCIONE) et de l'ing. Tito Nestore PLEBANI - Genova.

La Division "Bilans, Etudes, Information" et la Division "Oléagineux, Matières grasses, plantes textiles" ont participé aux travaux.

—

Cette étude ne reflète pas nécessairement les opinions de la Commission des Communautés Européennes dans ce domaine et n'anticipe nullement sur l'attitude future de la Commission en cette matière.

REMERCIEMENTS

Je désire particulièrement remercier, parmi les collaborateurs qui ont participé à ce travail, outre les experts italiens cités dans l'avant-propos du présent rapport et à l'annexe III, les fonctionnaires suivants de la Commission qui y ont pris part

MM. J. LOMMEZ et F. MERUCCI de la Division des Bilans, Etudes, Information

M. P. BAUDRILLART de la Division des Oléagineux et Matières Grasses.

P. BONNET

S O M M A I R E

	<u>Page</u>
AVANT-PROPOS	I
REMERCIEMENTS	II
INTRODUCTION	1
<u>Ière PARTIE</u>	<u>LES DONNEES DU PROBLEME</u>
Chapitre I - L'HUILERIE D'OLIVE EN FRANCE	6
Chapitre II - L'HUILERIE ET LE PROBLEME OLEICOLE EN ITALIE	13
A) L'huilerie d'olive en Italie	13
B) Analyse des éléments du problème oléicole en Italie	20
<u>IIème PARTIE</u>	<u>LES RESULTATS D'INVESTIGATIONS SPECIALES</u>
Chapitre I - LE MATERIEL D'HUILERIES D'OLIVE ET LES COUTS DE FABRICATION	34
Chapitre II - ETUDE D'UNE ZONE CARACTERISTIQUE : PUGLIA - LUCANIA - MOLISE	64
A) Principales données de l'enquête exhaustive	66
B) Principales données de l'enquête dans deux petites zones	91
Chapitre III - <u>ENSEIGNEMENTS A TIRER DES ENQUETES EXECUTEES POUR LA MODERNISATION DES HUILLERIES D'OLIVE</u>	109
<u>IIIème PARTIE</u>	<u>SYNTHESE ET CONCLUSIONS</u>
POST FACE	131

ANNEXE I - DONNEES STATISTIQUES GENERALES	
ANNEXE II - ENQUETE SUR LE MATERIEL DES HUILLERIES D'OLIVE ET DES ELEMENTS DE COUT DE FABRICATION (Calculs de la valorisation de l'huile d'olive selon la qualité)	
ANNEXE III - STRUCTURES ET EQUIPEMENTS DES HUILLERIES D'OLIVE (Résultats d'une enquête dans la région Puglia - Lucania - Molise)	
ANNEXE IV - ENQUETE DANS DEUX PETITES ZONES DES PROVINCES DE BARI ET MATERA	

I N T R O D U C T I O N

1°- L'objectif général de l'étude est d'analyser la situation structurelle dans le secteur de la transformation des olives à huile, de constater les déficiences et de rechercher les possibilités d'y remédier.

La rationalisation de la structure des huileries d'olives peut permettre de mieux valoriser les produits et d'en tirer profit pour l'amélioration du revenu des producteurs d'olives.

2°- A cette fin il a été envisagé de traiter particulièrement les points suivants :

- a- détermination des moins values provoquées par une production importante de qualité médiocre;
- b- détermination des pertes par insuffisance des taux d'extraction;
- c- calcul de la valeur des sous-produits traditionnels de l'huilerie d'olive, de la valeur potentielle des composants de ces sous-produits;
- d- comparaison des frais de fabrication dans une huilerie fonctionnelle et une huilerie artisanale;
- e- détermination des critères techniques auxquels devront répondre les huileries modernisées;
- f- localisation des zones particulièrement mal équipées où la modernisation correspond à un besoin de longue durée;
- g- établissement d'un bilan de modernisation compte tenu des indemnités qui pourraient être données aux huileries artisanales éliminées du circuit commercial, éventuellement par décisions d'autorité .

3°- Cette étude s'applique à toute la zone oléicole de la Communauté, c'est-à-dire l'Italie et la bordure méditerranéenne française.

Les problèmes y sont souvent identiques. Cependant l'importance oléicole de la France ne représente que 1 à 2 % de celle de l'Italie; on comprendra que la majeure partie de ce rapport soit consacrée aux problèmes de l'oléifaction italienne.

4°- Au cours des travaux préliminaires de la présente étude est apparu l'impératif besoin de disposer pour l'ensemble du secteur oléicole et de l'industrie de transformation, d'informations détaillées, précises et récentes dans les domaines suivants

- un inventaire des plantations d'oliviers selon les différents types et leur localisation;
- un inventaire des huileries existantes, de leur capacité de traitement et de leurs caractéristiques techniques;
- une meilleure connaissance des différentes données techniques de la production, principalement celles se rapportant aux sous-produits (grignons), ces dernières pouvant fournir des indications très utiles sur les quantités d'olives mises en oeuvre, les taux d'extraction obtenus, les quantités d'huile de grignons produites et raffinées etc;
- les coûts de production en huilerie;

Il est apparu nécessaire d'entreprendre plus particulièrement les travaux suivants :

- étude de l'économie de l'huilerie d'olive de petites zones caractéristiques en fonction de la production d'olives de chaque zone et de l'équipement oléicole existant;
- étude des dispositions pouvant régir les rapports entre oléiculteurs et oléifacteurs , entre oléiculteurs et utilisateurs de grignons et entre oléifacteurs et négociants en huile;
- étude des installations types et des diagrammes de fabrication de différentes capacités pouvant être recommandées selon les besoins locaux y compris des matériels mobiles de renforcement;
- étude financière relative aux améliorations techniques qui pourraient être proposées comportant notamment la mise en évidence des investissements nécessaires et, par voie de conséquence, des amortissements avec, en regard, les recettes envisagées, soit, pratiquement, l'établissement du coût réel de production;

- étude sur les caractéristiques des huileries pilotes pouvant être considérées comme les mieux adaptées à chacune des régions, et dont l'établissement peut être recommandé, et conditions de cet établissement ;
- étude des éléments du " bilan matière" dans un nombre suffisant d'huileries avec examen des écarts entre les données et des causes qui ont provoqué ces écarts.

Il s'agit notamment des rendements obtenus eu égard à la teneur en huile des olives, des quantités de grignons produites et leur teneur en huile, des différentes quantités d'huile obtenues par rapport à celle contenue dans l'olive à la réception etc...;

- étude des principes d'indemnisation qui serait à accorder éventuellement aux huileries dont la fermeture serait décidée dans le cadre de l'implantation d'un réseau rationalisé.

5°- Dans le cadre de ces besoins un certain nombre d'investigations particulières ont été exécutées et les principaux résultats de ces travaux sont repris dans le présent rapport.

Ces études ont été de deux ordres et sont les suivantes :

-Etude technico-économique

portant sur les coûts de transformation dans les principaux types d'huileries d'olive et sur les frais de fonctionnement des diverses machines.

Cette étude a fait l'objet d'une enquête auprès des principaux constructeurs de matériel d'huilerie d'olives italiens et d'un essai pratique de ces matériels en huilerie.

-Etude d'une zone caractéristique (Puglia - Lucania - Molise)

- structures, diagrammes et caractéristiques techniques de toutes les huileries de la zone (3.041 moulins étudiés).
- rendements quantitatifs et qualitatifs portant sur une période de 3 campagnes et pour 188 huileries, situées dans deux petites régions de Puglia et de Lucania, ayant des structures, un matériel et des diagrammes de fabrication caractéristiques très différents.

6°- Vu l'ampleur des investigations qui sont nécessaires pour la collecte des autres informations il n'a pas été possible dans le cadre de la présente étude de réunir des données dans les domaines suivants :

- inventaire des plantations existantes d'oliviers et le programme envisagé de leur évolution (développement ou amenuisement);
- inventaire actualisé concernant les huileries d'olive pour l'ensemble de l'Italie;
- informations statistiques globales récentes portant sur un nombre suffisamment représentatif de campagne oléicoles et concernant, par province, la récolte totale d'olives à huile et la production d'huile d'olives de pression par qualités.

Ce sont des éléments fondamentaux dont il faudra tenir compte pour une application éventuelle des conclusions du rapport.

Ière PARTIE

LES DONNEES DU PROBLEME

CHAPITRE I

L' HUILLERIE D' OLIVE EN FRANCE

La rapide dégradation de l'oléiculture française qui est passée de 24 millions d'oliviers au début du siècle à 12 millions en 1939 et qui se trouve maintenant après le gel de 1956 avec 6 millions seulement d'arbres pourrait faire supposer que l'huilerie d'olive en France est suréquipée.

Cela est vrai, et si l'on constate que la production d'huile d'olive est tombée de environ 8.000 tonnes en 1955 à environ 2.000 tonnes à partir de 1956 (1) suite à l'effet du gel, on peut se renforcer dans cette position.

Effectivement, si l'on examine le nombre de moulins à huile d'olive existant d'après un recensement récent, et le nombre de moulins en activité (Voir tableau I ci-après) on pourrait se dire qu'il n'y a pas lieu de se préoccuper du problème de l'oléifaction en France.

Cependant, cette position procéderait d'un examen superficiel vite démenti par les faits.

(1) Estimations de l'auteur de la production réelle. Ces données sont supérieures aux estimations officielles citées à l'annexe I/1.

Tableau I - Répartition des moulins à huile d'olive en France par département
en activité et en sommeil
au cours des campagnes 1966-67 et 1967-68

Départements	Nombre de moulins en activité	Nombre de moulins en sommeil	Total
Alpes Maritimes	35	127 (1)	162
Aude	1	3	4
Ardèche	4	21	25
Basses Alpes	9	13	22
Bouches-du-Rhône	15	32	47
Corse	41	109	150
Drôme	7	13	20
Gard	15	42	57
Hérault	3	20	23
Pyrénées Orientales	1	5	6
Var	52	95	147
Vaucluse	10	39	49
Total	193	519	712

(1) Ce chiffre comprend également les moulins ne fonctionnant pas régulièrement (ouverture 1 an sur 2 ou sur 3)

On constate en effet que, nonobstant cette situation, certains ateliers procèdent à la modernisation de leurs installations, et que le Ministère de l'Agriculture a même institué une Commission chargée d'examiner les conditions de cette modernisation souhaitable.

Cela relève d'une double préoccupation.

D'une part, l'immense majorité des moulins existant sinon la totalité sont des ateliers, qui même lorsqu'ils ont la forme coopérative conservent un caractère artisanal, avec des équipements vétustes gourmands en main d'oeuvre, avec une organisation de travail défectueuse, tant en ce qui concerne la collecte et la réception des olives que les diagrammes de travail intérieur de l'huilerie.

Il s'ensuit des frais très importants, un rendement insuffisant et l'obtention de qualités défectueuses, ce qui concourt à l'établissement d'un coût de fabrication trop cher et un prix de revient de l'huile qui s'établit en conséquence à un niveau trop élevé.

D'autre part, les régénérations et les replantations d'oliviers encouragées par l'Etat depuis le gel de 1956, bien que ne représentant que 60 % de l'effectif numérique des oliviers existant en 1956 sont susceptibles de donner une production d'olives aussi importante qu'avant cette date. Bien que l'orientation de ces plantations ait été axée vers des variétés de table, il n'en reste pas moins que toutes les olives produites ne pourront être utilisées pour cette destination (olives petites, irrégulières, mal colorées etc...) de sorte qu'un fort pourcentage, constituant pour ainsi dire le sous-produit de la conserve d'olive, ira à l'huilerie et sera susceptible de fournir d'excellentes huiles.

Le mouvement coopératif avait déjà pris en France une importance digne d'être soulignée puisque en 1956 il existait 91 coopératives oléicoles pour 771 moulins privés ainsi qu'il ressort du tableau II ci-après.

Tableau II - Répartition par département des Coopératives Oléicoles
et des moulins privés en 1956.

Départements	Moulins en activité		Moulins en sommeil		Total
	Privés	Coopératifs	Privés	Coopératifs	
Alpes Maritimes	43	9	104	6	162
Aude	-	-	3	1	4
Ardèche	5	-	20	-	25
Basses Alpes	6	1	15	-	22
Bouches-du-Rhône	9	5	28	5	47
Corse	104	-	196	-	300
Drôme	7	2	11	-	20
Gard	11	4	37	5	57
Hérault	-	2	15	6	23
Pyrénées Orientales	2	1	2	1	6
Var	26	22	80	19	147
Vaucluse	9	2	38	-	49
Total	222	48	549	43	862

Entre 1956 et 1968 une certaine évolution s'est manifestée dans l'évolution de l'huilerie d'olive, notamment par la disparition de certains moulins ou leur concentration qui est reflétée par le tableau III

Tableau III - Répartition par département des Coopératives Oléicoles
et des moulins privés en 1968

Départements	Moulins en activité		Moulins en sommeil		Total
	Privés	Coopératifs	Privés	Coopératifs	
Alpes Maritimes	25	10	124	3	162
Ardèche	4	-	21	-	25
Aude	-	1	3	0	4
Basses Alpes	8	1	13	-	22
Bouches-du-Rhône	10	5	30	2	47
Corse	41	0	109	0	150
Drôme	5	2	13	-	20
Gard	11	4	39	3	57
Hérault	1	2	17	3	23
Pyrénées Orientales	1	-	4	1	6
Var	30	22	91	4	147
Vaucluse	8	2	39	-	49
Total	144	49	503	16	712

Ces coopératives oléicoles traitaient au total le cinquième de la production oléicole française, et elles disposaient en outre d'une coopérative centrale de conditionnement et de vente de leurs huiles.

Le gel des oliviers, en 1956, leur a porté un coup très dur, certaines ont dû fermer leurs portes et se dissoudre ; d'autres ont dû solliciter du Crédit Agricole des moratoires lorsque l'amortissement de leur emprunt n'était pas achevé. Elles sont encore souvent dans une situation précaire. Heureusement la plupart étaient libérées de tout souci bancaire, et peuvent faire face aux nécessités de la récolte. Certaines se sont déjà modernisées.

Un plan éventuel de modernisation ou de rationalisation des huileries d'olive en France pourra donc faire appel à l'esprit coopératif déjà développé dans ce domaine et s'appuyer sur le réseau existant.

Il est difficile de dire si cette modernisation devra s'appliquer uniquement ou non au secteur coopératif, mais on peut déjà affirmer que celui-ci paraît être déjà suffisamment réceptif à une telle action, pour la mener entièrement si cela était nécessaire.

L'objectif le plus intéressant à atteindre étant celui de l'obtention d'huile de haute qualité que les coopératives sont particulièrement disposées à atteindre.

En ce qui concerne l'industrie oléicole, c'est-à-dire essentiellement l'épuisement des grignons d'olive et le raffinage des huiles lampantes ou des huiles de grignons, la situation se présente de la façon suivante :

Depuis 1956, les usines d'épuisement au solvant ne manifestaient plus d'intérêt pour le grignon d'olive, et même pendant quelques campagnes, elles ont totalement cessé leurs achats de cette matière première dont l'utilisation ne leur paraissait pas rentable au regard du prix auquel elles pouvaient vendre les huiles industrielles de grignon.

Dans ces conditions, on a été amené à rechercher de nouvelles utilisations pour le grignon d'olives. Cette utilisation semblait s'orienter essentiellement vers deux voies.

Premièrement l'utilisation du grignon comme engrais après mise en tas et fermentation poussée ayant pour but la dégradation de la matière grasse.

Deuxièmement la décomposition du grignon en ses deux éléments :

- le noyau - vendu à certaines industries de fleurage
- la pulpe - vendue pour l'aliment du bétail.

C'est cette dernière solution qui paraît devoir donner la meilleure valorisation du grignon et cela explique le succès du procédé Sima-Baglioni qui conduit à l'obtention de ces deux éléments.

Cependant, les principales usines qui procédaient jadis à l'épuisement du grignon existent encore pour la plupart. Elles ont tourné leur activité essentiellement vers le traitement du pépin de raisin, mais ont recommencé depuis quelques années à traiter à nouveau le grignon.

Le raffinage des huiles d'olive ne pose non plus pas de problème ; s'il n'y a pratiquement plus d'usines qui se consacrent exclusivement à cette opération pour l'huile d'olive, il y a de nombreuses raffineries d'huile végétale qui pratiquent couramment ce raffinage en alternance avec le raffinage d'autres huiles végétales.

Quant au commerce de l'huile d'olive en France, il revêt les aspects suivants :

- Huiles de production locale : les huiles de bonne qualité sont en grande partie vendues directement par les producteurs, les mouliniers ou les coopératives à une clientèle particulière avide de produit naturel dont l'origine leur est assurée. Une petite partie est achetée par le commerce de gros.

- Les huiles lampantes ou de mauvaise qualité sont achetées par le commerce en vue du raffinage.

- Cependant, la majeure partie des huiles d'olive consommées en France provient d'importations effectuées par un commerce spécialisé. Ces importations ont été jusqu'à présent essentiellement faites en provenance de Tunisie et aussi d'Algérie, du Maroc et d'Espagne. Leur tonnage varie entre 15.000 et 20.000 tonnes. Ces huiles, après conditionnement sont vendues au consommateur français. Une partie (faible) est réexportée, souvent après coupage avec des huiles fines du pays.

CHAPITRE II

L'HUILERIE ET LE PROBLEME OLEICOLE EN ITALIE

A. L'HUILERIE D'OLIVE EN ITALIE

1. On ne peut parler d'huilerie d'olive sans parler d'huile d'olive, et, en Italie, on s'aperçoit vite que dès que l'on parle d'huile d'olive, on soulève une multitude de problèmes auxquels nul n'est indifférent mais pour des raisons souvent très différentes.

De ce fait, on rencontre un intérêt éveillé et souvent sensibilisé à l'excès pour les problèmes de l'huile d'olive.

2. Les opinions recueillies sont diverses et souvent opposées.

Si beaucoup d'interlocuteurs manifestent l'inquiétude quant à la situation actuelle de cette production, aucun n'envisage sa disparition et les plus pessimistes mettent toute leur ardeur à la recherche de solutions de sauvegarde.

3. Ces solutions sont diverses, mais sauf rares exceptions, la modernisation des huileries n'est en général pas considérée comme l'aspect fondamental du problème oléicole, mais comme un aspect annexe de l'amélioration de la production oléicole elle-même.

4. Quoiqu'il en soit, les opinions en présence et les solutions préconisées sont résumées ci-après en les classant par groupe d'intérêt.

5. Aspect agricole - L'oléiculture avec ses 170 ou 180 millions d'oliviers occupe une surface de plus de deux millions d'hectares et l'on ne voit pas quelle reconversion l'on pourrait envisager pour la plus grande partie de ces terres si l'olivier devait en disparaître.

Mais le problème de la reconversion des cultures n'est pas le seul en cause. Il cache peut-être aussi dans certains cas une véritable restructuration de l'exploitation agricole. L'oléiculture actuelle est une culture extensive nécessitant cependant beaucoup de main-d'oeuvre. Ces deux aspects sont actuellement incompatibles d'autant que certains secteurs oléicoles sont peu mécanisés et difficilement mécanisables, et que l'oléiculture se présente fréquemment en forme de monoculture.

Ce dernier fait situe toute la gravité du problème.

6. Aspect social - L'oléiculture avec sa production moyenne actuelle se situant entre 1,8 et 2 millions de tonnes d'olives représente un excellent utilisateur de main-d'oeuvre de cueillette et agricole.

Cependant, le prix de vente de l'huile (sans soutien artificiel) ne permet pas dans les conditions actuelles une rentabilité suffisante pour assurer la subsistance correcte de l'exploitant ou des salaires suffisants pour les ouvriers.

Le règlement communautaire relatif au marché de l'huile d'olive a bien apporté ce soutien, mais à tort ou à raison il est estimé précaire, révoquant et en tous cas fortement mis en cause par les distorsions de prix entre les huiles d'olives et les huiles de graines.

7. Aspect sentimental et tradition - Ceux qui s'intéressent à l'olivier tiennent généralement comme impensable d'imaginer la disparition des vastes plantations d'oliviers qui constituent un élément capital du paysage dans la région des collines ou dans le Sud.

8. Aspect de sécurité nationale - L'oléiculture représente pratiquement la seule source de matière grasse de production nationale. Il serait d'autant plus dangereux de l'abandonner que sa réinstallation serait ensuite pratiquement impossible à réaliser même en cas de nécessité pressante.

9. Aspect alimentaire -

- a) le consommateur italien est habitué à l'huile d'olive. Il exige qu'on lui en fournisse.
- b) selon les uns, il désire de l'huile d'olive vierge, selon d'autres, il préfère des huiles d'olive du type "Riviera", c'est-à-dire peu fruitées et constituées d'un mélange d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée.

10. Aspect artisanal - Modernisée ou pas, l'huilerie d'olive conserve et conservera longtemps un caractère d'industrie agricole saisonnière avec toutes les contraintes que cela entraîne.

La modernisation a déjà progressé depuis vingt ans, spontanément, mais certainement insuffisamment.

Le frein réside dans le montant des investissements à faire pour moderniser et la crainte d'un amortissement difficile. L'huilerie étant souvent un élément de l'exploitation agricole (moulin à huile agricole - "Frantoio aziendale") sa modernisation est alors liée à la trésorerie ou à la plus ou moins bonne marche de cette exploitation.

Cependant, il s'ensuit une inefficacité générale des matériels. Le fractionnement de l'oléifaction en ateliers trop petits nuit au rendement général de l'ensemble. Les équipements, et par conséquent les investissements, sont souvent trop importants par rapport au tonnage de matière première traitée, la puissance motrice installée est disproportionnée avec l'ensemble du résultat à atteindre et, très souvent dans l'huilerie elle-même, les rapports entre les différents instruments utilisés sont mauvais (broyeurs, presses, centrifuges etc...) et conduisent à l'arrêt temporaire de certains d'entre eux, à une mauvaise utilisation de la force motrice installée et du personnel et à un rendement défectueux de l'ensemble.

11. Aspect industriel - L'industrie de l'huilerie d'olive, par opposition à l'huilerie artisanale, se compose essentiellement d'usines de raffinage et d'usines d'extraction des huiles de grignon.

Elle paraît suffisamment équipée pour faire face aux nécessités de la production.

Elle se caractérise également par le traitement d'autres corps gras alimentaires, de quelque nature qu'ils soient, et la fabrication de savons et produits similaires.

Elle représente également une organisation commerciale importante, et pratiquement toutes les principales grandes marques d'huile d'olive sont liées à cette industrie.

Elle représente une puissance pour laquelle l'huile d'olive constitue un produit très important, mais qu'elle pourrait à la rigueur remplacer par un produit concurrent si cela était nécessaire.

12. Aspect commercial - Il y a lieu de distinguer entre le commerce de l'huile d'olive lié à l'industrie de perfectionnement et celui lié à l'huilerie de transformation.

Le premier qui représente certainement le tonnage le plus important et qui est surtout un commerce de marque s'attache à fournir aux consommateurs une huile de qualité standard aussi régulière que possible. Cette huile, appelée "type Riviera", n'a qu'un goût très atténué d'huile d'olive. On n'arrive à ce résultat qu'en mélangeant dans une proportion importante de l'huile raffinée à de l'huile vierge. Ce pourcentage atteint fréquemment 60 à 70 %, et quelquefois plus, d'huile raffinée. En conséquence de quoi, ce commerce a besoin de tonnages importants d'huile raffinée et se soucie relativement peu d'un accroissement

de la production d'huile d'olive vierge extra. Ainsi en 1967-68, on s'est paradoxalement plaint en Italie de ce qu'il n'y avait pas eu une production suffisante de mauvaises huiles (lampantes) et qu'il faudrait en importer pour alimenter l'industrie du raffinage et le commerce des huiles d'olive du type Riviera qui en découle.

Le second axe toute son orientation vers la vente d'huile vierge. Toute sa propagande est basée sur la haute qualité des huiles d'olive vierges et estime que le consommateur n'accepte de payer une différence de prix importante entre l'huile d'olive et l'huile de graine, que dans la mesure où il est assuré de la garantie de cette qualité.

13. Il n'entre pas dans l'objet de cette étude sur l'huilerie d'olive de discuter des deux thèses en présence ni de développer des considérations sur la préférence des consommateurs.

Cependant, on constate que les huiles du type "Riviera" s'adressent plutôt aux consommateurs moyens, cherchant une qualité standard d'huile d'un goût spécifique peu prononcé, alors que les huiles vierges s'adressent plutôt aux consommateurs des zones de production habitués au goût caractéristique de l'huile d'olive ainsi qu'aux consommateurs avertis des autres régions sachant apprécier le bouquet spécifique de ce produit.

Toutefois, il est essentiel que les huiles du type "Riviera" conservent à un degré suffisant les caractéristiques organoleptiques qui distinguent l'huile d'olive des huiles de graines et que de leur côté les huiles vierges soient d'un goût irréprochable.

Quoiqu'il en soit du type d'huile qui arrive à la consommation, il importe d'obtenir une amélioration de qualité au stade de l'huilerie, soit pour disposer de quantités suffisantes d'huile vierge de bonne qualité pour satisfaire la demande et élargir celle-ci, soit, en tout état de cause, pour diminuer les coûts du raffinage des huiles destinées aux mélanges "Riviera", coût qui sont liés pour une bonne part à l'acidité des huiles à raffiner, et conditionnent en conséquence les prix obtenus au départ de l'huilerie.

14. Aspect économique - Bien qu'il soit impossible d'obtenir des prix de revient de l'huile d'olive suffisamment représentatif il est certain que les cours internationaux ne peuvent donner satisfaction aux producteurs.

Aussi, le Gouvernement italien a-t-il été amené de longue date à pratiquer un système de soutien et de protection du prix de l'huile d'olive d'origine nationale. Ces mesures n'ont cependant pas parues suffisantes pour les producteurs qui estimaient ne plus trouver dans la culture de l'olivier une rentabilité suffisante pour leur assurer, ainsi qu'à leurs ouvriers, un niveau de vie suffisant. Et cela devait être vrai, puisqu'on apercevait des signes non équivoques d'abandon, ou tout au moins de manque de soins, dans certains secteurs oléicoles montagneux.

Il est un peu trop tôt pour diagnostiquer les effets du règlement communautaire sur les huiles d'olive. Dans l'immédiat ces effets paraissent favorables, mais que seront-ils à long terme ? Il est difficile d'en préjuger.

15. A l'autre bout, le consommateur trouve que le prix de l'huile d'olive est trop élevé, non seulement en valeur absolue, mais aussi par rapport aux prix des huiles de graines.

Le sentiment général est que le prix de l'huile d'olive ne devrait pas dépasser une fois et demi le prix de l'huile d'arachide. Certains estiment même que cet écart ne devrait pas dépasser 100 à 150 Lires par litre.

16. Beaucoup de milieux pensent que, cet écart étant actuellement plus important, les consommateurs de plus en plus nombreux vont se tourner vers l'huile de graines (ce mouvement est déjà commencé) et les restrictions de la demande en huile d'olive qui vont s'ensuivre contribueront à aggraver rapidement la situation oléicole déjà très préoccupante.

17. La solution consisterait à diminuer les coûts de production de l'huile d'olive, et bien entendu c'est à la technique qu'on demande de faire le nécessaire.

Il serait cependant dangereux de croire que la technique peut résoudre le problème du marché de l'huile d'olive et il faut mettre en garde les planificateurs et les techniciens eux-mêmes contre une telle illusion.

Il y a des problèmes techniques que le technicien peut résoudre et des problèmes économiques ou de marché qui sont du ressort des économistes ou de la politique économique.

18. Les solutions proposées - On est généralement d'avis que le problème de l'huile d'olive en Italie repose à la fois sur l'amélioration de l'huilerie et de la production oléicole elle-même. On estime que ces améliorations devraient être poursuivies parallèlement.

Cependant, personne ne conteste que l'amélioration de la production des olives est une oeuvre de longue haleine tandis que celle de l'huilerie est susceptible d'une réalisation beaucoup plus rapide et de donner des résultats plus immédiats.

Cela est si vrai que, d'une façon générale, la modernisation des huileries est entamée et se fait progressivement encore que trop lentement selon les circonstances. Soit, comme dans le Mezzogiorno, par la modernisation des moulins industriels ou par la création de coopératives largement aidées financièrement par la Caisse du Midi, soit ailleurs en fonction de diverses opportunités offertes par la législation en vigueur.

L'important est que cette modernisation se fasse en fonction des prévisions des modifications envisagées pour les structures agro-oléicoles, ce qui n'est peut-être pas toujours le cas jusqu'à présent.

19. Sur le plan agricole strict, personne ne conteste honnêtement que des améliorations soient nécessaires. Certains estiment qu'il suffit de moderniser les techniques culturales, de mécaniser les labours ou de perfectionner les fumures et les méthodes de taille et de lutte contre les parasites pour redonner à l'oléiculture traditionnelle une rentabilité suffisante.

20. Plus sérieusement, d'autres, ayant porté leur attention sur les frais culturaux et ayant constaté qu'un des postes les plus importants était les frais de cueillette ont estimé, avec quelques raisons d'ailleurs, que si l'on pouvait mécaniser la récolte, le problème serait résolu.

Ainsi, ils poussent à l'expérimentation de machines secoueuses et de traitements chimiques favorisant la chute des fruits.

21. D'éminents techniciens estiment que la plus grande partie de l'oléiculture traditionnelle ne peut plus être conservée en l'état et poussent vers une oléiculture spécialisée ou intensive.

Une école admet que la moitié de l'oléiculture, celle à qui la mécanisation des travaux du sol est interdite par suite du relief du terrain, sera fatalement vouée à un abandon plus ou moins progressif et plus ou moins total.

Elle estime par contre que l'autre moitié peut être améliorée et transformée en oléiculture spécialisée à forts rendements, grâce à des fumures rationnelles, une reconstitution des arbres par régénération massive et plantations nouvelles, l'adoption de formes basses et la lutte contre les parasites.

L'accroissement de la récolte que l'on pourrait en escompter serait suffisante pour assurer le maintien d'un niveau de production égal au niveau actuel.

22. Une autre école pousse plus loin ce raisonnement et admet comme hypothèse de départ, le sacrifice de 80 % de l'oléiculture traditionnelle et son remplacement par une oléiculture nouvelle intensive. La "nuova olivicoltura intensiva", basée sur des plantations en ligne, à forte densité d'oliviers (200 à 600 arbres à l'ha) conduits en palmettes, sur des sols de bonne qualité, très bien préparés et fumés. L'abondance des fumures, l'éventuel apport d'eau, les traitements sont susceptibles de donner des rendements à l'ha insoupçonnés et tels, que cent ou deux cent mille hectares ainsi complantés et conduits suffiraient à donner une production identique à celle des deux millions d'hectares actuellement occupés par l'olivier.

Dans le domaine des hypothèses on va encore plus loin et certains envisagent sérieusement une culture entièrement mécanisée avec des densités de 800 à 1000 arbres à l'ha, généreusement irrigués, dont on escompte des productions à l'ha incroyables, à des prix de revient suffisamment bas pour concurrencer éventuellement les huiles de graines.

Malheureusement, tout cela n'est fondé que sur une expérience culturelle encore trop récente pour pouvoir être aussi affirmative.

On ne doit cependant pas rejeter ces hypothèses, et il y a lieu, au contraire, de suivre avec beaucoup de précision les expériences conduites dans cet esprit, encore que, si elles pouvaient résoudre l'aspect économique du problème de l'oléiculture italienne, elles n'auraient sans doute pas résolu pour autant l'aspect foncier ni social de ce même problème.

B. ANALYSE DES ELEMENTS DU PROBLEME OLEICOLE EN ITALIE

1. Statistiques de production

On trouvera dans les annexes I/2 à 8 les chiffres de production globale et par région d'olives de table et d'olives à huile, ainsi que la production d'huile de pression et de grignons.

2. Les constatations que l'on peut faire au départ de ces statistiques sont essentiellement les suivantes :

- au cours de cette période quinquennale 1963/64-1967/68 la production d'olives d'huilerie s'est située entre 1,8 et 2,7 millions de tonnes atteignant une moyenne de 2,2 millions de tonnes comparée à une moyenne de 1,8 dans la période quinquennale précédente.

- La production d'huile d'olive de pression se situait entre 539.000 et 290.000 tonnes avec une moyenne de 420.000 tonnes environ.

Ces chiffres officiels sont souvent contestés par les milieux professionnels qui les estiment trop élevés. L'erreur d'évaluation est souvent estimée à 10 à 20 % et même davantage. Mais nous ne citons cette observation que pour mémoire.

3. Une autre observation issue de ces statistiques repose sur la répartition régionale de la production d'huile d'olive.

Le Mezzogiorno (Abruzzi, Campania, Puglia, Basilicata ou Lucania, Calabria, Sicilia et Sardegna) avec une production moyenne annuelle de 343.000 tonnes sur une production totale moyenne de 420.000 tonnes, représente 82 % de la production totale de l'Italie.

C'est donc dans le Mezzogiorno que le problème oléicole est le plus grave, et ceci d'autant plus que l'olivier y est représenté souvent en monoculture quasi totale.

On ne saurait cependant négliger l'importance oléicole du Lazio et de la Toscana.

4. Les rendements

En ce qui concerne les rendements des olives en huile de pression, on voit (annexe I/4) qu'ils se situent en moyenne à 19 % pendant la période quinquennale 1963/64-1967/68 pour l'ensemble de l'Italie, ce qui peut être considérée comme un rendement correct, compte tenu de la structure et de l'état technique actuel de l'huilerie d'olive.

On peut noter que ce rendement était de 17 % il y a seulement une vingtaine d'années et que l'augmentation de 1 à 2 % obtenue par les améliorations oléotechniques récentes représente un gain substantiel en huile.

Cependant, un examen plus attentif de ces rendements par région, montre des différences marquées entre les régions, le Friuli-Venezia Giulia venant en queue du classement avec un rendement moyen de 13 % et l'Umbria en tête avec un rendement moyen de 21 % soit un écart de 8 % entre ces 2 régions.

Faut-il attribuer ces différences à des différences de teneur en huile des olives elles-mêmes, ou à des différences dans l'état de modernisation des huileries ?

Il semble bien que les deux causes existent. Il est en tous cas bien connu que la richesse en huile des olives varie sensiblement selon les variétés et selon les régions où elles sont cultivées. En outre, l'époque de la cueillette peut provoquer des écarts importants dans le rendement industriel des olives en huile. Une récolte trop précoce met en oeuvre des fruits où la lipogénèse n'est pas achevée, d'où un rendement plus faible; une récolte tardive met en oeuvre des fruits partiellement déshydratés, donc présentant un rendement plus fort, mais nuit souvent à la qualité de l'huile.

Une amélioration certaine de la production d'huile consisterait à ne cueillir les olives qu'à partir du moment où la lipogénèse est achevée, ce qui

peut s'observer par des analyses périodiques des fruits en ce qui concerne leur teneur en huile.

Pour ce qui est de la part revenant aux huileries dans les différences de rendement d'une région à une autre, le seul élément qui eut permis une appréciation valable eut été l'étude de la teneur en huile des grignons. Nous verrons que seule une enquête détaillée avec prélèvements d'échantillons et analyses eut permis cette étude, car nous verrons plus loin que les éléments statistiques en matière de grignons d'olives ne permettent aucune conclusion à cet égard.

5. Les qualités d'huile

La répartition des huiles par catégories qualitatives est en Italie en général évaluée aux pourcentages suivants :

Huile vierge extra et superfine (jusqu'à 1°5 d'acidité)	10 %
Huile vierge fine (de 1°5 à 3° d'acidité)	20 %
Huile vierge ordinaire (de 3° à 4° d'acidité)	30 %
Huile lampante (plus de 4° d'acidité)	40 %

Ces évaluations sont considérées comme valables pour toutes les régions oléicoles italiennes à l'exception toutefois de la Puglia où la répartition se présente comme suit:

Huile vierge extra et superfine	20 %
Huile vierge fine	25 %
Huile vierge ordinaire	25 %
Huile vierge lampante	30 %

Cette observation confirme la réputation de haute qualité des huiles de Puglia et particulièrement de la Province de Bari.

Cependant il est généralement connu que les différences de qualité entre les régions sont plus marquées et qu'à côté de Puglia, la Liguria et la Toscana produisent des quantités importantes d'huiles de qualité, alors qu'en Calabre la part des huiles lampantes dans la production est plus importante qu'ailleurs. Ceci est confirmé par certaines constatations faites au cours des investigations menées dans le cadre de la présente étude.

En dehors de l'ambiance climatique idéale pour l'olivier, des caractéristiques de son sol et des variétés d'olive qui y sont cultivées notamment la Oliarola ou Cima de Bitonto, dite encore "Paesana" et la "Coratina", un des facteurs essentiels de la haute qualité des huiles de la région de Puglia réside dans la méthode de travail. Cette méthode est essentiellement basée sur le traitement rapide des fruits après la récolte (voir à ce sujet p. 49)

6. Les pourcentages relevés ci-dessus pour les différentes qualités d'huile montrent l'extrême faiblesse (même dans la Puglia) des pourcentages de production d'huile de haute qualité et une trop forte proportion d'huile lampante.

Cela implique le raffinage d'une quantité importante d'huile, ce qui présente comme inconvénient, d'une part, le renchérissement du prix de l'huile qui est grevé des frais de raffinage, d'autre part, l'aplatissement de la même quantité d'huile d'où affaiblissement de ses qualités organoleptiques et assimilation plus facile avec les huiles de graines, enfin, la perte du droit à l'appellation "huile vierge", qualification qui est une justification supplémentaire du prix élevé de l'huile d'olive.

Les raisons de cette situation sont certainement nombreuses. Elles tiennent sans doute en partie à la qualité des fruits (olives véreuses), à la méthode de cueillette (olives ramassées à terre), mais surtout à notre avis, d'une part, au stockage trop prolongé des fruits dans de mauvaises conditions (d'où fermentation et échauffement) et, d'autre part, à la méthode de travail des olives dans les huileries. Le stockage prolongé est dû principalement à une mauvaise coordination entre la cueillette et la trituration.

Nous donnons plus loin des explications plus précises sur les correctifs possibles à propos des améliorations.

Il importe de signaler ici que la répartition globale des huiles dans les différentes catégories qualitatives n'apporte aucune précision quant à l'incidence de l'huilerie (structure, matériel, diagramme de fabrication

etc..) sur la qualité de l'huile obtenue. Il conviendra donc sur ce point très important de se reporter aux études par sondage effectuées d'autre part.

7. Autoconsommation des producteurs (voir Annexe I/9).

Elle est évaluée à 50.000 tonnes par an selon la répartition qualitative suivante :

Huile vierge extra et superfine	7.000 tonnes
Huile vierge fine	15.000 tonnes
Huile vierge ordinaire	28.000 tonnes
	<hr/>
Total	50.000 tonnes

On estime que l'augmentation de la consommation "per capita" a compensé la diminution progressive de la population agricole pendant la même période. Toutefois, l'importance de l'autoconsommation dans la production totale d'huile a passé de plus de 15 % en moyenne dans la période 1958/59-1962/63 à moins de 12 % en moyenne dans la période 1963/64-1967/68.

8. Les grignons

Les statistiques officielles ne font pas état des quantités de grignons produites. Les chiffres qui figurent dans les tableaux annexes I/2 à I/9 résultent d'une évaluation calculée et ne sont pas le résultat d'une enquête précise.

Cette évaluation a été faite sur la base approximative d'une production de 40 kg de grignons par quintal d'olives traitées pour la période 1958/59 à 1962/63 et à 35 kg pour les campagnes suivantes. En réalité ce rendement, même s'il constituait une moyenne, est loin de correspondre aux réalités locales. En fait, ce rendement peut osciller entre 25 et 45 % du poids des olives.

Des facteurs extrêmement divers sont susceptibles d'influer sur ce rendement.

On peut citer parmi ces facteurs : la qualité des olives, la préparation de la pâte, la quantité de pâte placée entre chaque disque, la pression exercée sur la pâte et la durée de cette pression etc.

On peut aussi se rendre compte de l'importance que le moulinier oléifac-
teur peut attacher à poursuivre plus ou moins complètement l'assèchement
de la pâte. S'il s'agit d'un moulin agricole, tous les efforts seront faits
pour presser au maximum. Ce sera l'inverse s'il s'agit de moulin travail-
lant à façon pour le compte de tiers.

L'importance de la récolte exerce aussi son influence en la matière. En
année de grosse récolte, où les apports aux moulins sont abondants, le
travail des presses est accéléré et l'assèchement des pâtes est moins
poussé, et le pourcentage de grignon est plus important qu'en année de
faible récolte. De même au début et à la fin de la campagne, les grignons
sont moins abondants qu'au milieu, car la faiblesse des apports d'olives
à ces périodes permet une meilleure utilisation des presses.

9. Si les quantités de grignons produits ne sont pas connues que par voie
d'évaluation approximative, les quantités d'huile de grignon produites
sont connues même avec une répartition selon qu'elles titrent plus ou
moins de 15° d'acidité (voir annexes I/IO et I/II).

Par rapport aux tonnages de grignons évalués, nous avons essayé d'établir
le rendement en huile des grignons pour les différentes qualités d'huile.
Ces renseignements figurent au tableau IV ci-après.

Tableau IV - Production d'huile de grignon

Campagnes	Huiles de moins de 15° d'acidité.	Huiles de plus de 15° d'acidité	Total des huiles de grignon		Quantités d'huiles de moins de 15° d'acidité
	Quantités produites (tonnes)	Quantités produites (tonnes)	Production (tonnes)	Rendement (%) (1)	en % du total d'huiles de grignon
1960/61	11.575,6	36.350,8	47.926,4	5,8	24,2
1961/62	18.167,2	33.979,2	52.146,4	5,9	34,8
1962/63	17.845,8	20.414,5	38.260,3	5,7	46,6
1963/64	18.409,8	34.956,8	53.366,6	5,6	34,5
1964/65	117,6	34.965,8	35.083,4	5,7	0,3
1965/66	16.335,2	28.839,3	45.174,5	6,0	36,2
1966/67	4.231,4	30.863,9	35.095,3	5,7	12,1
1967/68	16.402,2	39.053,4	55.455,6	6,0	29,6

(1) en pourcent de la quantité totale de grignons traités.

Source : voir annexe I/12

Ce tableau montre d'abord que les huiles de grignons de moins de 15° d'acidité représentent un pourcentage assez variable du tonnage total des huiles de grignons produites se situant entre une part inférieure en 1964/65 et près de la moitié en 1962/63. Généralement parlant on peut dire qu'environ les 2/3 des huiles de grignons ont une acidité supérieure à 15°.

Ce pourcentage élevé d'huile de grignons à haute acidité contribue à diminuer la valeur des grignons et par conséquent celle de la production oléicole elle-même. En effet, les huiles de grignons à faible acidité ont une valeur plus élevée que les huiles à haute acidité dont le raffinage conduit à des rendements faibles ou oblige à des traitements spéciaux.

En ce qui concerne les rendements des grignons en huile à l'épuisement, le rendement moyen de 5,8 % peut être considéré comme relativement bas, ce qui laisserait supposer des grignons relativement pauvres en huiles, donc des installations d'huileries d'olive suffisamment bien équipées pour une bonne extraction d'huile de pression des olives.

L'explication donnée plus haut concernant le tonnage réel de grignons obtenus par rapport au tonnage d'olives triturées peut fournir une explication sur la faiblesse de ces rendements. Un excès d'humidité peut également constituer une explication complémentaire.

Cependant, il est bien évident que ce rendement doit être assez loin de la réalité. En effet, si l'on se reporte aux rendements prévus officiellement pour la détermination du prix des grignons, on constate que ce prix est fixé en fonction d'un rendement industriel variant entre 4 et 8% en huile.

Une enquête générale sur les tonnages de grignons traités, les rendements obtenus et la qualité d'huile produite serait éminemment souhaitable. Mais il apparaît qu'elle serait difficile à conduire, car les industriels n'accepteraient sans doute pas sans réticence ce qu'ils pourraient considérer comme une intrusion dans leurs affaires privées. Cependant certaines investigations dont les principaux résultats sont repris plus loin, ont permis de fournir des éléments intéressants (voir page 43). La teneur en huiles constatée effectivement dans 28 huileries variant entre 4,5 % et 15 %. Selon l'expression fort imagée d'un expert italien, le marché des

grignons d'olive en Italie, est un "marché fou". L'attrait manifesté à certaines époques par l'huile de grignon a incité à la création d'usines quelquefois localement trop nombreuses et qui se disputent la matière première. Pour assurer leur approvisionnement, elles n'hésitent pas à verser, à partir du mois de mai, des acomptes successifs aux oléifacteurs, à valoir sur des livraisons de grignons qui ne seront exécutés qu'au cours de l'hiver suivant. Ces acomptes sont utilisés par les mouliniers pour faire face à leurs dépenses de campagne et constituent en pratique souvent une fraction intéressante du financement de la campagne oléicole. Ainsi se créent entre l'extracteur d'huile de grignon et l'oléifacteur des liens qui faussent souvent le marché ou qui constituent un frein à la modernisation des huileries.

Il est bien évident qu'une amélioration des techniques d'oléifaction qui conduirait à une augmentation du taux d'extraction de l'huile des olives, telle que l'appauvrissement correspondant du grignon ne permettrait plus son utilisation économique par l'industrie d'épuisement, rencontrerait une opposition de la part de cette industrie.

Elle rencontrerait peut-être aussi celle des oléifacteurs dans la mesure où le gain réalisé par l'obtention d'un supplément d'huile de pression ne serait pas compensé par la perte de la valeur des grignons. Et même, si l'on trouvait pour ces grignons appauvris une autre utilisation que celle de l'industrie d'épuisement, pourrait-on délibérément abandonner une production nationale d'huile de l'ordre de plusieurs milliers de tonnes en moyenne dans un pays qui en est importateur ?

Il est vraisemblable que pour de longues années encore, l'intérêt que porte à ce sous-produit non seulement l'industrie d'épuisement pour assurer son fonctionnement, mais encore et surtout les mouliniers pour lesquels il constitue souvent le moyen le plus facile d'assurer un gain aussi traditionnel que difficile à apprécier, empêchera une évolution rapide des structures artisanales ou industrielles qui le concernent.

10. Les usines de traitement de grignons étaient en 1967/68 au nombre de 186. Le tableau annexe I/13 en donne la liste par région et province. Le nombre de 186 est à comparer avec celui de 275 retenu en 1962 par les organisations professionnelles et 209 retenu par le recensement statistique de 1961. La capacité totale de traitement était en 1962 évaluée à environ 9.000 tonnes par jour.

La production annuelle de grignons se situait entre 600.000 et 900.000 tonnes (voir annexe I/2). Cette capacité correspondait à une durée de travail théorique de 100 jours au plus, sauf récolte exceptionnelle. Il y a tout lieu de croire que même la réduction du nombre d'usines de traitements de grignons qui s'est produite depuis 1962, n'ait pas fondamentalement modifié les rapports en présence.

La capacité de traitement reste dans une limite acceptable sur le plan général mais peut poser des problèmes sur le plan local.

La densité des usines et leur répartition géographique sur le territoire, est généralement considérée comme satisfaisante. Exception doit éventuellement être faite pour la région de la Basilicata qui ne dispose plus d'usines selon les données 1967/68, mais on peut penser que les grignons produits dans les zones limitrophes de cette région sont traités dans des usines proches situées dans les régions voisines.

11. Le raffinage

Dans le tableau annexe I/14, il est indiqué pour chaque province et région le nombre des usines de raffinage d'huile d'olive classées d'après leur capacité totale de raffinage.

On aboutit ainsi pour l'Italie à un total de 65 usines en 1968. On citait un nombre de 122 pour l'année 1962.

La capacité totale de raffinage de ces usines est de 2.280 tonnes/jour tandis que les données disponibles pour 1962 indiquaient 3.820 tonnes par jour.

Cette capacité est supérieure aux besoins actuels de raffinage d'huile d'olive (voir annexe I/15).

En effet, sur une période de dix années, le tonnage maximum d'huile d'olive et de grignon livrée aux raffineries a été de 339.120 tonnes (1963/64) ce qui ne correspond qu'à un travail théorique de 150 jours. Il s'agit cependant là d'une année exceptionnelle, avec une quantité évaluée en moyenne à 275.000 tonnes d'huiles à raffiner, cette durée serait de 120 jours environ. On peut donc dire qu'il existe dans ce domaine un équipement suffisant.

12. Le tableau annexe I/15 donne pour chacune des campagnes considérées le tonnage d'huile de pression lampante et d'huile de grignons livrées aux raffineries en distinguant les huiles de production nationale et les huiles d'importation. En regard figure la quantité d'huile raffinée obtenue dans les deux qualités : huile raffinée de lampante (rettificato A) et huile raffinée de grignons (rettificato B).

Jusqu'en 1960/61 le procédé de raffinage des huiles de grignons a mis en oeuvre le procédé de l'estérification qui a été supprimé depuis lors par suite d'une disposition légale. Les rendements obtenus en huile raffinée et la qualité de ces huiles sont une preuve de la qualité de cette industrie, apte à résoudre les problèmes de raffinage qui pourraient lui être soumis dans le cadre d'une amélioration de l'huilerie d'olive italienne.

13. Les huileries d'olive

L'évolution du nombre d'huileries d'olives se révèle en comparant les données statistiques de 1948, 1951 et 1961 indiquées dans le tableau V.

Si l'on s'en tient strictement aux huileries industrielles, on constate une diminution considérable de leur nombre passant de 20.658 en 1948 à 9.289 en 1961, ce qui est déjà un signe manifeste de concentration et d'amélioration. Le phénomène est encore plus marqué pour les moulins à caractère agricole, et si l'on disposait de l'inventaire des plus récentes années nul doute qu'il se serait encore accentué.

Ces données statistiques doivent cependant être prises en considération avec une certaine réserve, comme il ressort d'autres indications fournies. D'après les renseignements intéressants fournis par une publication de la Cassa per il Mezzogiorno intitulée : "Struttura e mercati dell'agricoltura meridionale - vol. n° 5 - "Olio" (1961), en 1937 le Mezzogiorno comptait 17.500 moulins à huile d'olives. En 1948, ce nombre aurait été porté à 21.334 sans qu'il puisse être précisé si cette augmentation apparente avait bien été due à la création effective de 3.834 nouveaux moulins ou à l'inexactitude du recensement de 1937. En 1959, 15.230 moulins sont indiqués, mais la capacité journalière est passée de 33.000 tonnes environ en 1948 à plus de 48.000 tonnes en 1959 (voir annexe I/17 à I/20).

Tableau V - Evolution du nombre d'huileries d'olives selon les recensements officiels.

Régions	1948 (1)	1951 (2)	1961 (3)
Piemonte	-	3	5
Liguria	3.055	958	508
Lombardia	38	31	25
Trentino-Alto Adige et Trieste	9	8	8
Veneto	72	49	36
Emilia Romagna	64	47	38
Marche	394	291	222
Toscana	3.362	891	1.054
Umbria	829	387	303
Lazio	1.812	1.096	778
Campagna	3.845	1.994	1.225
Abruzzi e Molise	2.458	1.705	1.081
Puglia	4.273	2.604	2.361
Basilicata ou Lucania	686	514	368
Calabria	5.314	2.348	2.245
Sicilia	4.174	2.020	1.333
Sardegna	1.086	511	354
Total Italie	31.471	15.457	11.944
dont : à caractère agricole (4)	10.813	-	2.655
à caractère industriel	20.658	15.457	9.289

- (1) Le recensement de 1948 a été fait selon les critères suivants : Nombre total d'huileries en activité ou en mesure de la reprendre en distinguant des types selon la capacité de travail, le modèle d'huilerie, le matériel employé, la force motrice etc. (les usines traitant les grignons sont également comprises dans ce nombre).
- (2) 1951 - l'enquête de 1951 a exclu les huileries à caractère agricole
- (3) 1961 - le recensement de 1961 a également distingué les huileries à caractère agricole et les établissements industriels, (voir Annexe I/16).
- (4) c'est-à-dire huileries faisant partie d'une exploitation agricole et travaillant essentiellement les olives de cette exploitation.

Selon l'I.N.A.I.L., (Istituto Nazionale Infortuni sul Lavoro), le nombre total des moulins à huile situés dans les zones d'intervention de la Cassa per il Mezzogiorno était en 1959 de 9.681 pour le Mezzogiorno et 474 dans les autres zones d'intervention.

Les résultats des enquêtes entreprises dans le cadre de la présente étude fournissent des indications plus récentes (voir parties II et III)

IIème PARTIE

RESULTATS D'INVESTIGATIONS SPECIALES.

CHAPITRE I

LE MATERIEL D'HUILERIE D'OLIVE ET LES COUTS DE FABRICATION.

Une étude du matériel d'huilerie d'olives et des éléments de coûts de fabrication a été effectuée par l'Ingénieur T.N. PLEBANI pendant les campagnes 1965/66 et 1966/67.

Les travaux ont portés sur les types de matériels suivants :

- Cycle classique à double pression type A
 - avec rebroyage de la pâte type Aa
 - sans rebroyage de la pâte type Ab

- Cycle classique à pression unique type B

- Cycle classique intégré ou intervient
 - une opération intermédiaire entre le broyage
 - et la pression qui permet l'extraction d'une
 - fraction d'huile préalablement à la pression type C

- Cycle moderne
 - permettant l'extraction de l'huile sans l'in-
 - tervention des presses hydrauliques traditionnelles type D

Pour chacun de ces types, il a été fait une subdivision en 3 catégories selon la capacité journalière de traitement d'olives, à savoir:

- 1°/ petite capacité : (de 75 à 150 quintaux d'olives)
 - 2°/ moyenne capacité: (de 150 à 250 quintaux d'olives)
 - 3°/ grande capacité : (plus de 250 quintaux d'olives)
- } par journée
de 24 heures
de fonctionnement

Les types principaux ont donc été subdivisés de la façon suivante :

Aa 1,	Aa 2,	Aa 3
Ab 1,	Ab 2,	Ab 3
B 1,	B 2,	B 3
C 1,	C 2,	C 3
D 1,	D 2,	D 3

L'essentiel de cette étude a porté sur des essais d'huileries effectués dans 29 huileries correspondant aux principaux types de matériels ci-dessus définis. Il ne s'agissait point d'huileries choisies en tant qu'échantillon représentatif de l'ensemble, mais d'huileries considérées comme bien équipées et gérées de façon rationnelle.

Le nombre des 29 huileries étudiées se subdivise selon les types et capacités suivantes :

Types	Nombre d'installations visitées
Aa 1	1
Aa 2	5
Aa 3	<u>1</u>
<u>Total Aa</u>	<u>7</u>
Ab 1	0
Ab 2	0
Ab 3	<u>0</u>
<u>Total Ab</u>	<u>0</u>
B 1	6
B 2	2
B 3	<u>1</u>
<u>Total B</u>	<u>9</u>
C 1	2
C 2	2
C 3	<u>0</u>
<u>Total C</u>	<u>4</u>
D 1	5
D 2	4
D 3	<u>0</u>
<u>Total D</u>	<u>9</u>
<u>Total général</u>	<u>29</u>
=====	

Géographiquement les huileries se répartissaient comme suit : 13 en Calabria, 8 en Puglia, 5 en Liguria et une dans chacune des régions Toscana, Lazio et Abruzzo-Molise.

L'étude avait pour but de déterminer quels étaient dans la pratique les matériels, les installations et les méthodes susceptibles d'apporter la meilleure valorisation.

On sait que cette valorisation repose sur les facteurs suivants :

- 1 - Augmentation du rendement en huile des olives mises en oeuvre
- 2 - Amélioration de la qualité obtenue
- 3 - Abaissement des coûts de traitement
- 4 - Eventuellement valorisation des sous-produits.

Dans le but d'étudier ces facteurs un schéma directeur identique a été adopté pour chaque essai conduit dans les 29 huileries choisies.

Ce schéma était le suivant :

- Description minutieuse de l'huilerie, des différentes machines constitutives et du diagramme de fabrication .
- Dépenses de l'huilerie comprenant : main-d'oeuvre, force motrice, carburants, lubrifiants, chauffage, éclairage, produits fongibles, amortissements et frais généraux, rapportées aux 100 kilos d'olives traitées.
- Détermination d'un lot homogène d'olives à traiter .
- Prise d'un échantillon représentatif de ce lot d'olives et analyse de ces olives comportant notamment :
 - impuretés
 - teneur en huile
 - teneur en eau
 - poids sec
 - acidité de l'huile contenue dans les olives exprimée en acide oléique
- Extraction en huilerie de l'huile du lot d'olives correspondant et observations suivantes :
 - huile de 1ère pression obtenue
 - huile de 2ème pression obtenue
 - grignons obtenus
 - teneur en huile des grignons
- Analyse des huiles de 1ère et de 2ème pression .

Tableau VI - Liste récapitulative des 29 huileries examinées

N° de l'huile	Type	Implantation	Constructeur
1	Aa1	Reggio di Calabria	Rapanelli
2	Aa2	Cosenza	Bux
3	Aa2	Cosenza	Amenduni
4	Aa2	Cosenza	Amenduni
5	Aa2	Cosenza	Amenduni
6	Aa2	Taranto	Veraci
7	Aa3	Taranto	Bux
8	B 1	Catanzaro	Sima
9	B 1	Catanzaro	Veraci
10	B 1	Catanzaro	O.M.T.
11	B 1	Imperia	Veraci
12	B 1	Foggia	Sima
13	B 1	Pescara	Camplone
14	B 2	Cosenza	Camplone
15	B 2	Bari	Sima - O.M.T.
16	B 3	Bari	Veraci
17	C 1	Genova	Veraci (Primolia)
18	C 1	Imperia	Rapanelli (Sinolea)
19	C 2	Reggio di Calabria	Garolla
20	C 2	Reggio di Calabria	Veraci (Garolla)
21	D 1	Genova	Sima Baglioni
22	D 1	Reggio di Calabria	Sima Baglioni
23	D 1	Imperia	Alfa Laval
24	D 1	Catanzaro	Rapanelli Sinolea
25(1)	D 1	Roma	Veraci
26	D 2	Firenze	Alfa Laval
27	D 2	Bari	Alfa Laval
28	D 2	Brindisi	Sima Baglioni
29	D 2	Foggia	Sima Baglioni

(1) Les données concernant cette huilerie étant incomplètes, elles ont été laissées hors de l'examen qui suit.

Partant des renseignements fournis par cette enquête on a cherché à connaître quelles étaient les installations qui donnaient le plus satisfaction selon les différents critères suivants :

- 1° Critère de rendement
- 2° Critère de coût de fabrication
- 3° Critère de qualité (acidité)
- 4° Critère de richesse en huile des grignons
- 5° Critère de valorisation théorique en huile des olives basée sur l'acidité réelle de l'huile constatée
- 6° Critère de valorisation théorique de l'huile des olives basée sur l'obtention uniforme d'une huile de qualité moyenne semi fine.

Toutefois, certains de ces essais n'ont toujours pu être menés avec une rigueur suffisante, ce qui rend indispensable d'émettre des réserves sur quelques points dans les commentaires qui suivent.

1. Le taux d'extraction

Il s'agit ici du taux d'extraction, c'est-à-dire de la quantité d'huile extraite en pourcentage de la quantité d'huile existant dans les olives traitées à l'huilerie.

La détermination de ce taux a pu être faussé dans certains cas du fait de la méthode utilisée pour les échantillons d'olives. D'une part ces échantillons étaient de faible importance et la prise d'un échantillon représentatif présente déjà en elle-même un risque d'erreur d'autant plus important que l'échantillon est plus petit; mais d'autre part et surtout, les échantillons n'ont pas été analysés sur place, mais ont été transmis à un laboratoire central où ils n'ont pu être analysés que plusieurs jours après le prélèvement (quelquefois 15 jours et peut-être plus) de sorte que les résultats de l'analyse (qui n'est pas en cause en elle-même) ont pu porter sur des olives ayant perdu une partie de leur eau de végétation et que par conséquent la comparaison qui a été faite entre les caractéristiques de ces olives et celles des olives mises en oeuvre à l'huilerie et qui a servi à établir le taux d'extraction est sujette à caution, et nécessite, en ce qui concerne les conclusions à tirer, une certaine prudence.

Pour être complet, nous devons ajouter que les résultats des essais en huilerie, dans les conditions ordinaires des expérimentations en usine peuvent normalement présenter une marge d'erreur de ± 5 à 10 %.

Ces réserves faites, nous donnons ci-après le classement dans l'ordre dégressif établi d'après le taux d'extraction constaté en indiquant pour chaque huilerie le type.

L'examen de ce tableau montre qu'en ce qui concerne le taux d'extraction les toutes premières places ont été obtenues par les matériels classiques et de diagramme de double pression, sans rebroyage des grignons (6 moulins du type Aa dans les 7 premiers). Il faut noter aussi que les cycles à pression unique B, intégré C et moderne D sont représentés dans les 10 premiers. Mais il faut noter également que les cycles modernes D sont également en général en bas du tableau (5 moulins du type D dans les 10 derniers).

Ce résultat n'a rien d'étonnant : la double opération de pression est certainement celle - et cela est généralement connu et admis - qui peut donner les taux d'extraction quantitatifs les plus élevés. Ceci ne constitue cependant qu'un aspect de la question, la qualité de l'huile obtenue et les coûts de fabrication en étant d'autres.

Tableau VII - Classement des moulins étudiés d'après
le taux d'extraction en huile obtenu.

Classement N° d'ordre	Taux d'ex- traction %	N° de l'huilerie	Type
1	95,5	7	Aa 3
2	93,9	1	Aa 1
3	93,9	5	Aa 2
4	93,4	4	Aa 2
5	93,0	3	Aa 2
6	92,1	15	B 2
7	92,0	6	Aa 2
8	90,5	17	C 1
9	90,1	9	B 1
10	89,5	21	D 1
11	89,3	22	D 1
12	88,5	2	Aa 2
13	87,8	11	B 1
14	87,4	10	B 1
15	86,7	14	B 2
16	85,8	26	D 2
17	85,6	8	B 1
18	85,0	18	C 1
19	85,0	13	B 1
20	84,4	27	D 2
21	84,0	29	D 2
22	82,4	16	B 3
23	81,5	19	C 2
24	81,2	12	B 1
25	81,0	20	C 2
26	78,2	23	D 1
27	73,0	24	D 1
28	67,7	28	D 2

2. Les coûts de fabrication pour 100 Kgs d'olives traitées

Dans les essais effectués dans ces huileries, les enquêteurs avaient noté les tarifs réels appliqués au lieu considéré. Mais ces tarifs étaient différents d'un lieu à un autre, notamment en ce qui concerne les salaires, les prix de l'énergie, du combustible, des lubrifiants et des scourtins.

Bien entendu pour pouvoir faire une comparaison valable entre les coûts de fabrication ramenés aux 100 Kgs d'olives des 28 huileries étudiées il a été nécessaire d'uniformiser les prix unitaires des différents éléments concurrent à l'établissement de ce coût (coûts harmonisés).

Sur la base du coût ainsi établi pour chacune des 28 huileries étudiées nous avons pu dresser le tableau de classement (voir tableau VIII).

L'examen du tableau VIII montre qu'en ce qui concerne les coûts de fabrication les différents cycles et types sont représentés dans tout l'éventail du tableau.

En effet dans les 10 premiers on trouve :

- 2 moulins du type Aa
- 3 moulins du type B
- 1 moulin du type C
- 4 moulins du type D

Dans les 10 derniers on trouve :

- 3 moulins du type Aa
- 3 moulins du type B
- 2 moulins du type C
- 2 moulins du type D

Cependant ce qui frappe surtout dans ce tableau ce sont les écarts considérables que l'on constate entre ces coûts, allant de 349 Lires à 1.486 Lires pour 100 Kgs d'olives traitées.

On constate que certaines huileries de type moderne (cycle D) se situent dans une frange favorable : 549 Lit/Q; 685 Lit/Q et 692 Lit/Q.

Il est apparu utile à ce propos de se pencher sur le détail des coûts de fabrication harmonisés rapportés au quintal d'olive y compris l'amortissement du matériel.

Tableau VIII - Coût total de fabrication pour
100 Kgs d'olives traitées (1)

Classement N° d'ordre	Coût total de fabrication Lire/100 Kgs olives	N° de l'huilerie	Type
1	349	14	B2
2	440	11	B1
3	480	7	Aa3
4	549	21	D1
5	571	6	Aa2
6	609	10	B1
7	685	24	D1
8	692	23	D1
9	693	28	D2
10	701	18	C1
11	718	26	D2
12	742	16	B3
13	787	15	B2
14	799	3	Aa2
15	874	4	Aa2
16	904	22	D1
17	907	12	B1
18	908	20	C2
19	933	13	B1
20	938	29	D2
21	978	27	D2
22	997	9	B1
23	1.011	5	Aa2
24	1.124	19	C2
25	1.152	2	Aa2
26	1.175	17	C1
27	1.233	8	B1
28	1.486	1	Aa1

(1) Ces coûts se rapportent à la période de l'enquête 1965/66
1966/67. Il s'agit des coûts harmonisés, y compris les
amortissements.

L'examen du tableau VIII permet de constater l'importance très grande de 2 éléments très variables constitutifs du coût de fabrication.

- d'une part la main-d'oeuvre qui peut représenter jusqu'à 80 % du montant total des coûts de fabrication, peut descendre à 25 % de ces mêmes frais.
- d'autre part l'amortissement qui peut représenter jusqu'à 47 % du montant total des frais de fabrication ou descendre à 5 % de ces mêmes frais.

Il est donc évident que les moulins gourmands en main-d'oeuvre doivent être installés de préférence dans des zones oléicoles à main-d'oeuvre abondante et relativement peu exigeante alors qu'il y aura intérêt à rechercher des installations hautement mécanisées partout où la main-d'oeuvre est rare et chère.

En ce qui concerne l'amortissement du matériel, mises à part certaines anomalies, on constate bien évidemment que ce sont les matériels du type D (cycle moderne) qui supportaient les plus lourdes charges d'amortissement.

Il y aura donc intérêt à installaer de préférence ces matériels dans des zones de grosse production d'olives où ils pourront traiter des tonnages très importants diminuant la charge d'amortissement par unité de matière première traitée.

3. La teneur en huiles des grignons (1)

Dans le tableau X les huileries ont été classées dans l'ordre croissant de la teneur en huile des grignons. Les moulins classés en tête sont ceux dont la richesse en huile des grignons est la plus faible, c'est-à-dire qui ont obtenu les meilleurs résultats à l'extraction de l'huile et les derniers étant ceux qui au contraire ont laissé le plus d'huile dans les grignons.

La répartition des différents types et cycles dans le haut et le bas du tableau permet les constatations suivantes :

Dans les 10 premiers

- 5 moulins du type Aa
- 2 moulins du type B
- 1 moulin du type C
- 2 moulins du type D

(1) teneur calculée sur grignons secs

Tableau IX - Comparaison des éléments du coût harmonisé
pour 100 Kgs d'olives

Huileries		Frais de fabrication Lit/Q (a)	Amortissement du matériel Lit/Q (2)	Coûts Totaux de fabrication Lit/Q (3)=(1)+(2)	% des coûts main-d'œuvre (a) sur coûts-totaux (4)	% des amortissements du matériel sur coûts-totaux (5)
N°	Type	(1)	(2)	(3)=(1)+(2)	(4)	(5)
1	Aa 1	1.398	88	1.486	59,3	5,9
2	Aa 2	1.038	114	1.152	62,1	9,9
3	Aa 2	730	69	799	71,7	8,6
4	Aa 2	733	141	874	67,2	16,1
5	Aa 2	743	268	1.011	54,8	26,5
6	Aa 2	479	92	571	68,9	16,1
7	Aa 3	429	51	480	74,3	10,6
8	B 1	1.081	152	1.233	73,9	12,3
9	B 1	921	76	997	81,6	7,6
10	B 1	549	60	609	69,7	9,9
11	B 1	371	69	440	45,5	15,7
12	B 1	684	224	907	47,5	24,7
13	B 1	820	113	933	62,8	12,1
14	B 2	323	26	349	49,7	7,4
15	B 2	575	212	787	48,0	26,9
16	B 3	589	154	742	52,0	20,7
17	C 1	1.068	107	1.175	56,7	9,1
18	C 1	538	163	701	39,1	23,2
19	C 2	1.070	54	1.124	45,4	4,8
20	C 2	848	60	908	79,8	6,6
21	D 1	393	156	549	60,2	28,4
22	D 1	771	133	904	78,1	14,7
23	D 1	381	311	692	27,5	45,0
24	D 1	545	140	685	66,9	20,4
26	D 2	380	338	718	24,8	47,0
27	D 2	765	213	978	53,8	21,7
28	D 2	544	148	693	65,3	21,4
29	D 2	525	413	938	48,7	44,0

(a) Y compris entretien et la mise au repos des machines après la campagne et leur remise en état en début de période d'activité.

Tableau X - Classement des huileries visitées selon la teneur en huile des grignons. (1)

Classement N° d'ordre	Teneur en huile des grignons %	N° de l'huilerie	Type
1	4,5	5	Aa2
2	4,8	4	Aa2
3	5,4	1	Aa1
4	5,8	3	Aa2
5	6,1	7	Aa3
6	6,7	26	D2
7	6,9	17	C1
8	7,0	11	B1
9	7,1	28	D2
10	7,3	13	B1
11	7,3	15	B2
12	7,6	6	Aa2
13	7,7	27	D2
14	7,9	22	D1
15	8,7	21	D1
16	8,7	19	C2
17	8,9	2	Aa2
18	9,0	16	B3
19	9,3	29	D2
20	9,6	14	B2
21	9,7	9	B1
22	9,7	18	C1
23	10,0	23	D1
24	11,7	12	B1
25	12,7	10	B1
26	14,4	20	C2
27	14,8	8	B1
28	15,0	24	D1

(1) teneur calculée sur grignons secs

Dans les 10 derniers

- 0 moulin du type Aa
- 5 moulins du type B
- 2 moulins du type C
- 3 moulins du type D

Il apparaît donc à l'examen de ce tableau que les moulins du type Aa (cycle classique à double pression) épuisent davantage le grignon que les autres systèmes, puisqu'on en trouve 5 sur 7 parmi les dix premiers et aucun dans les 10 derniers. Par contre le cycle à pression unique B et le cycle intégré (C) sont moins bien placés. Ces résultats sont assez bien concordant avec ceux mentionnés au tableau VII relatif aux taux d'extraction obtenus.

On doit cependant indiquer, ce que tout technicien oléicole sait, que, pour certains matériels tout au moins (tels que presses, acapulco ou dérivés etc...) la qualité des olives, comme aussi certaines manipulations ou façons d'opérer, telles que durée de la pression ou de l'extraction, épaisseur de la pâte sur les scourtins etc..., sont susceptibles de faire varier l'épuisement de la pâte d'olive dans des proportions souvent grandes, qui dépend aussi de l'habileté du personnel.

Il serait donc imprudent d'accepter les données de ce tableau aveuglement et de les prendre pour base d'une généralisation possible, d'autant plus que tout comme pour les rendements en huile, les résultats en ce qui concerne la teneur en huile de grignons doivent être considérés en liaison avec les frais de fabrication et la qualité de l'huile obtenue.

De toute façon, les écarts constatés, entre les grignons produits par les différentes huileries sont importants, (4,5 à 15,0 %) mais un pourcentage de l'ordre de 7 à 8 % a été le plus fréquemment enregistré. Ceci confirme les considérations consacrées antérieurement à cette question (Ière partie - chapitre II B, paragraphe 9, page 25).

4. La qualité (acidité) des huiles obtenues

Le tableau XI reprend un classement des huileries visitées effectué d'après l'acidité des huiles obtenues. Nous avons indiqué également l'appréciation par l'appellation qualitative de ces huiles.

Tableau XI- Classement des moulins étudiés d'après la qualité
(acidité) des huiles

Classement N° d'ordre	Degré d'a- cidité	Appréciation	N° de l'huilerie	Type
1	0,46	Extra	23	D1
2	0,60	Extra	21	D1
3	0,62	Extra	26	D2
4	0,69	Extra	7	Aa3
5	0,73	Extra	18	C1
6	0,80	Extra	16	B3
7	0,86	Extra	15	B2
8	1,25	Fine	11	B1
9	1,30	Fine	2	Aa2
10	1,38	Fine	4	Aa2
11	1,43	Fine	12	B1
12	1,66	Courante	6	Aa2
13	1,66	Courante	27	D2
14	1,74	Courante	29	D2
15	1,84	Courante	17	C1
16	1,90	Courante	19	C2
17	2,00	Courante	10	B1
18	2,57	Courante	13	B1
19	3,24	Lampante	3	Aa2
20	3,46	Lampante	1	Aa1
21	4,00	Lampante	9	B1
22	4,10	Lampante	20	C2
23	4,30	Lampante	28	D2
24	5,10	Lampante	8	B1
25	5,23	Lampante	22	D1
26	7,15	Lampante	14	B2
27	8,10	Lampante	5	Aa2
28	11,10	Lampante	24	D1

Il n'est toutefois pas possible de tirer des conclusions certaines quant à l'influence des procédés d'extraction sur la qualité de l'huile obtenue; cela n'eût été possible qu'en comparant cette dernière avec la qualité de l'huile contenue dans les olives au moment de leur mise en oeuvre, ce qui n'a pu être fait.

D'autre part, l'état de propreté de l'ensemble des appareils et accessoires, en particulier des scourtins et diaphragmes filtrants, a pu ne pas être le même dans toutes les huileries, et avoir des incidences sur le degré d'acidité de l'huile et aussi sur ses qualités organoleptiques.

En conséquence, la seule conclusion qu'on puisse tirer du tableau XI est qu'aucun des appareils utilisés n'est de nature à porter préjudice aux caractéristiques fondamentales originelles des huiles, au moins un de chacun d'entre eux ayant donné des huiles de bonne qualité.

En corollaire, il n'est pas non plus permis d'imputer aux appareils l'obtention d'huile lampante.

Quoi qu'il en soit, l'examen du tableau XI revêt une importance particulièrement grande en raison de la grande incidence de la qualité de l'huile sur sa valeur marchande.

Nous savons que la qualité de l'huile est d'abord fonction de la qualité des olives. Mais des olives de bonne qualité pourraient donner de mauvaises huiles si les diagrammes ou les techniques de fabrication entraînaient leur détérioration, ou la dégradation de l'huile.

- Ont fourni de l'huile de qualité extra (inférieure à 1° d'acidité)

- 1 moulin sur 7 du type Aa
- 2 moulins sur 9 du type B
- 1 moulin sur 4 du type C
- 3 moulins sur 8 du type D

- Ont fourni de l'huile de qualité fine (de 1° à 1°5 d'acidité)

- 2 moulins du type Aa
- 2 moulins du type B
- 0 moulin du type C
- 0 moulin du type D

- Ont fourni de l'huile de qualité courante (de 1°5 à 3° d'acidité).

- 1 moulin du type Aa
- 2 moulins du type B
- 2 moulins du type C
- 2 moulins du type D

- Ont fourni de l'huile de qualité lampante (plus de 3° d'acidité)

- 3 moulins sur 7 du type Aa
- 3 moulins sur 9 du type B
- 1 moulin sur 4 du type C
- 3 moulins sur 8 du type D

Une première constatation s'impose: c'est que les moulins du type D (cycle moderne) sont aptes à fournir des huiles de haute qualité. Cela est important, c'est l'indication que la modernisation des huileries n'est pas incompatible avec la qualité.

Mais en ce qui concerne la qualité, on sait que la qualité des olives mises en oeuvre (qualité intrinsèque ou qualité due à une bonne utilisation: olives fraîches) a une importance considérable.

Sans préjudice des réserves faites précédemment, les essais permettent de faire un tableau de la qualité des huiles d'olive en fonction de l'origine régionale des olives.

- Ont fourni de l'huile de qualité extra (moins de 1° d'acidité)

- 3 moulins situés dans la région de la Liguria
- 1 moulin situé dans la région de la Toscana
- 3 moulins situés dans la région de la Puglia

- Ont fourni de l'huile de qualité fine (de 1° à 1°5 d'acidité)

- 1 moulin situé dans la région de la Liguria
- 2 moulins situés dans la région de la Calabria
- 1 moulin situé dans la région de la Puglia

- Ont fourni de l'huile de qualité courante (de 1°5 à 3° d'acidité)

- 3 moulins situés dans la région de la Puglia
- 1 moulin dans la région de la Liguria
- 2 moulins situés dans la région de la Calabria
- 1 moulin situé dans la région des Abruzzi

- Ont fourni de l'huile de qualité lampante (plus de 3° d'acidité)

- 9 moulins situés dans la région de la Calabria
- 1 moulin situé dans la région de la Puglia

Soit 10 huileries sur un total de 28.

Il apparaît donc clairement que les meilleures huiles sont produites en Liguria, Toscana et Puglia (Zone de Bari), que les huiles de qualité moyenne (fines et courantes) sont produites indifféremment dans toutes les régions et qu'en Calabria de nombreux moulins visités ont été choisis parmi ceux qui étaient considérés comme bien équipés et rationnellement gérés.

Sur bases de ces données, il y a lieu de croire que les données générales reprises à la première partie - point 5 - page 22, indiquant que 70 % des huiles produites en Italie ont plus de 3° d'acidité, ne doivent pas être exagérées.

5. La valorisation théorique de l'huile des olives sur la base d'une qualité moyenne (semi-fine) des huiles obtenues

Pour établir le classement des huileries étudiées selon la valorisation de l'huile et effectuer entre les moulins des comparaisons valables il y a lieu d'uniformiser la teneur théorique en huile des olives de tous les essais et la qualité de cette huile.

Les hypothèses suivantes ont été admises :

- Toutes les olives mises en oeuvre avaient une teneur en huile de 25 % et cette huile était d'une qualité moyenne semi-fine, valant uniformément 115 UC les 100 Kgs soit Lit 718,75 le Kilo
- Tous les grignons obtenus valaient uniformément Lit 10,95 le Kilo correspondant à une teneur en huile de 8 %.

Le calcul de la valorisation théorique a été le suivant pour 100 Kgs d'olives

- Valeur de l'huile obtenue :

$$x = 25 \% \cdot R_h \cdot 718,75 \quad R_h \text{ étant le rendement effectif obtenu dans l'huilerie (tableau VII).}$$

- Valeur des grignons obtenus

est égale à la quantité des grignons tels quels obtenue par 100 Kgs d'olives (R_g)

+ la différence entre huile obtenue sur base de la teneur en huile des olives réelle (H_r) et de la teneur théorique à 25 % multiplié par le prix de 10,95 le kg., soit :

$$y = 10,95 \left\{ R_g \pm \left[(H_r - 25 \%) R_h \right] \right\}$$

- Valeur totale des produits obtenus

$$z = x + y$$

- A déduire : Coût de fabrication harmonisé pour 100 Kgs
d'olives (tableau IX) = c

- Valeur nette des produits obtenus à partir de 100 Kgs
d'olives : $z - c = V_n$

- Valorisation : rapport en pourcentage entre la valeur nette des
produits obtenus et la valeur théorique de l'huile contenue dans
100 Kgs d'olives sur la base d'une teneur uniforme de 25 % d'huile
à Lit 718,75 le Kilo

$$V = \frac{V_n \times 100}{25 \times 718,75} \%$$

Un exemple de ce calcul est fourni ci-après pour l'huilerie n° 1 (type Aa 1)

- Valeur de l'huile obtenue : $R_h = 93,9 \%$

$$x = 25 \times 93,9 \times 718,75 = 16.876$$

- Valeur des grignons = $R_g = 45,04 \%$

$$H_r = 27,6 \%$$

$$y = 10,95 \left[45,04 + \frac{(27,6 - 25) 93,9}{100} \right] = 520$$

- Valeur totale $z =$ 17.396

- Coûts harmonisés $c =$ 1.486

- Valeur nette $V_n =$ 15.910

- Valorisation $V = \frac{15.910 \times 100}{25 \times 718,75} =$ 88,5 %
=====

Les résultats de ces calculs pour les 28 moulins se trouvent au tableau XII.

Les résultats détaillés figurent dans l'annexe II/1 à 28.

Ce classement reste fort théorique. Il donne une répartition fort mélangée dans le haut et dans le bas du tableau, tant en ce qui concerne des types de moulins que les zones d'implantation.

Tableau XII - Classement des huileries étudiées d'après la valorisation théorique harmonisée sur base d'huile semi-fine

Classement N° d'ordre	Valorisation %	N° de l'huilerie	Type
1	95,4	7	Aa 3
2	91,4	3	Aa 2
3	91,3	6	Aa 2
4	91,3	4	Aa 2
5	90,5	5	Aa 2
6	89,7	21	D 1
7	89,6	15	B 2
8	89,2	11	B 1
9	88,5	1	Aa 1
10	87,5	22	D 1
11	87,5	14	B 2
12	87,4	9	B 1
13	87,0	17	C 1
14	86,3	10	B 1
15	84,9	2	Aa 2
16	84,4	18	C 1
17	84,2	26	C 1
18	82,1	13	B 1
19	81,2	27	D 2
20	81,0	8	B 1
21	80,1	16	B 3
22	78,7	20	C 2
23	78,4	12	B 1
24	78,1	19	C 2
25	77,6	23	D 1
26	77,1	29	D 2
27	73,0	24	D 1
28	65,3	28	D 2

Il faut cependant souligner une nette prédominance des moulins du type Aa parmi ceux qui obtiennent la meilleure valorisation.

On note en effet dans les 10 premiers :

6 moulins du type Aa sur les 7 étudiés.
2 moulins du type B sur les 9 étudiés.
0 moulin du type C sur les 4 étudiés.
2 moulins du type D sur les 8 étudiés.

Par contre parmi les moins bien classés on trouve aux dix dernières places :

0 moulin sur 7 du type Aa
3 moulins sur 9 du type B
2 moulins sur 4 du type C
5 moulins sur 8 du type D

Un jugement ne peut cependant pas exclusivement se baser sur ces résultats chiffrés. Il faut prendre en considération les hypothèses qui constituent les points de départ de ces calculs :

- le fait d'admettre uniformément comme qualité de l'huile obtenue la semi-fine ainsi que le prix correspondant est désavantageux dans le classement pour les huileries et les installations qui produisent des huiles d'une qualité meilleure. A ce titre, il y a lieu de comparer le classement avec celui du tableau XI où les équipements modernes apparaissent comme aptes à produire des huiles de qualité.
- le fait d'admettre pour tous les grignons un prix unique quel que soit leur teneur en huile est désavantageux pour les huileries ou les équipements qui procèdent à une extraction de l'huile moins élevée que celle correspondant au prix unique retenu (correspondant à une teneur de 8%) et dont les grignons relativement riches en huile pourront se vendre en réalité à un prix plus élevé que le prix unique retenu. Sont par contre avantagées les huileries qui procèdent à une extraction poussée et dont les grignons pauvres en huile se vendent à un prix inférieur au prix unique admis. Les moulins du type Aa se trouvent précisément dans ce dernier cas (voir tableau X).

6. La valorisation théorique harmonisée sur la base de la qualité réelle des huiles obtenues.

Il nous a paru plus judicieux et plus proche de la réalité d'établir le coefficient de valorisation des huiles en partant non pas de l'obtention d'une huile de qualité et donc de valeur uniforme, mais bien en effectuant les comparaisons sur la base des qualités (acidité) réellement obtenues et de la valeur réelle de ces huiles.

Pour ce faire nous avons établi les valeurs des différentes qualités d'huile d'après le barème établi par le Règlement Communautaire n° 94/66/CEE du 30 novembre 1966, sur le prix de base de l'huile semi-fine 3° fixé à 115 UC le quintal soit Lit 718,75 le kilo.

La méthode de calcul est analogue à celle exposée au paragraphe précédent. Le prix de l'huile semi-fine, appliquée précédemment de façon uniforme a été remplacé par le prix correspondant à l'acidité réelle de l'huile obtenue (voir tableau XIII et annexe II/1 à 28).

Nous sommes ainsi arrivé au classement repris au tableau XIII.

L'examen de ce tableau, beaucoup moins théorique et plus proche de la réalité que le tableau XII, fait ressortir une répartition plus nuancée des moulins des différents types dans le haut et le bas du tableau.

Il confirme également les indications du classement qualitatif en ce qui concerne l'influence des régions et des zones à huiles de haute qualité.

On trouve dans les 10 premiers

- 4 moulins sur 7 du type Aa
- 2 moulins sur 9 du type B
- 2 moulins sur 4 du type C
- 2 moulins sur 8 du type D

et selon leur implantation régionale

- 1 moulin de la région de Toscana (le seul moulin étudié dans cette région)
- 3 moulins sur 8 de la région de la Puglia
- 4 moulins sur 5 de la région de la Liguria
- 2 moulins sur 13 de la région de Calabria

Tableau XIII - Classement des huileries étudiées d'après valorisation théorique harmonisée sur la base de la qualité (acidité) réelle de l'huile obtenue.

Classement N° d'ordre	Acidité réelle de l'huile obtenue	Valorisation %	N° de l'huilerie	Type
1	0,69	103,7	7	Aa 3
2	0,86	97,6	15	B 2
3	0,60	97,5	21	D 1
4	1,38	94,6	4	Aa 2
5	0,62	92,6	26	D 2
6	1,25	92,2	11	B 1
7	0,73	91,8	18	C 1
8	1,66	91,3	6	Aa 2
9	1,84	90,2	17	C 1
10	1,30	88,0	2	Aa 2
11	0,80	87,3	16	B 3
12	2,00	86,3	10	B 1
13	3,24	85,9	3	Aa 2
14	0,46	84,4	23	D 1
15	3,46	82,8	1	Aa 1
16	2,57	82,1	13	B 1
17	4,00	81,4	9	B 1
18	1,43	81,3	12	B 1
19	1,68	81,2	27	D 2
20	8,10	80,9	5	Aa 2
21	5,23	80,7	22	D 1
22	7,15	78,4	14	B 2
23	1,90	78,1	19	C 2
24	1,74	77,1	29	D 2
25	5,10	74,5	8	B 1
26	4,10	73,3	20	C 2
27	11,10	65,3	24	D 1
28	4,30	60,7	28	D 2

Dans les 10 derniers on trouve

1 moulin sur 7 du type Aa

2 moulins sur 9 du type B

2 moulins sur 4 du type C

5 moulins sur 8 du type D

et selon leur implantation régionale

3 moulins sur 8 de la région de Puglia

7 moulins sur 13 de la région de Calabria

Il apparaît donc que le calcul de valorisation de l'huile qui tient compte de l'acidité réelle de l'huile obtenue corrige, par rapport au calcul basé sur une qualité uniforme semi-fine, la position de certains types d'huileries. Le type Aa tout en gardant une place privilégiée parmi les meilleures classées n'apparaît plus de façon aussi prédominante. Le type C obtient des résultats plus favorables et place 2 huileries parmi les 10 premières alors qu'aucune huilerie de ce type ne se trouvait dans ce groupe auparavant. Par contre, la situation des types B et D ne se trouve que peu modifiée.

La valorisation la meilleure est généralement obtenue par les huileries produisant de l'huile à faible acidité: le degré le plus élevé pour les huileries classées parmi les 10 premières est de 1°84 et 5 huileries ont obtenu une acidité inférieure à 1°.

Il y a lieu de retenir cependant que si ces calculs se rapprochent plus de la réalité que ceux du paragraphe précédent, suite à l'utilisation du prix correspondant à la qualité effective de l'huile obtenue, ils continuent à faire appel:

- d'une part à une valeur uniforme de l'huile contenue dans les olives au moment de leur mise en oeuvre; ceci ne correspond certainement pas à la réalité, mais il n'a pas été possible de procéder autrement pour les raisons indiquées plus haut. Le calcul effectué est désavantageux pour les huileries qui ont produit de la mauvaise huile en raison du mauvais état des olives mises en oeuvre,

- d'autre part à un prix uniforme des grignons quelle que soit leur teneur en huile. Ils restent dès lors encore désavantageux pour les huileries et équipements qui n'atteignent pas les taux d'extraction les plus élevés et fournissent donc des grignons relativement riches en huile.

7. Résultats de l'enquête relative aux types d'installations et aux matériels d'huilerie d'olive.

Peut-on, sur la base des renseignements fournis par l'enquête effectuée par l'ing. PLEBANI et regroupés aux tableaux de classement VII à XIII ci-dessus, effectuer une approche suffisante de la valeur technologique des types d'installation et des matériels d'huilerie d'olive?

C'est évidemment le but final que se proposait l'enquête en question.

Malgré toutes les incertitudes et réserves que nous avons formulées à l'occasion de l'établissement de ces tableaux de classement nous avons essayé de dégager au classement général, que nous commenterons, des types d'installations étudiées.

Il nous a paru intéressant de relever tout d'abord les types d'installation selon le classement qu'ils ont obtenu dans les six tableaux de classement ci-dessus ainsi que le nombre de citations dans les 10 premiers (tableau XIV).

En regroupant ces résultats par type d'huilerie et selon leur capacité et en établissant un rapport entre le nombre de points et celui du nombre des citations parmi les 10 huileries classées le plus favorablement d'une part, et d'autre part le nombre d'huileries de chaque type étudié, on arrive aux résultats du tableau XV.

La première méthode de regrouper les résultats tient donc compte de toutes les positions que chacune des huileries a occupé dans les différents classements. La seconde par contre élimine tous les résultats enregistrés lorsque dans un classement l'huilerie n'apparaissait pas parmi les 10 premières classées.

La première méthode indique dès lors plutôt la position occupée en moyenne dans le groupe tandis que la seconde indique les huileries qui pour l'un ou l'autre aspect analysé se sont classées favorablement.

Ces résultats indiquent une position avantageuse pour le type Aa et à l'intérieur de ce groupe les résultats s'améliorent lorsque l'on passe de la plus petite à la plus grande capacité. Toutefois comme il s'agit pour les catégories Aa 1 et Aa 2 chaque fois d'une seule huilerie il faut éviter de généraliser.

Entre les groupes B, C et D, il ne se dégage pas de différences notables en moyenne, mais les catégories B1, C1 et D1 ont obtenu les résultats les meilleurs.

Il est néanmoins difficile de tirer sur cette base des conclusions en ce qui concerne la valeur intrinsèque de ce matériel. Le trop petit nombre d'huileries examinées dans chaque catégorie, et non la répétition des essais, ne permet pas d'éliminer les aléas d'une moins bonne organisation ou gestion de l'huilerie ou des conditions accidentelles le jour de l'enquête.

Tableau XIV - Résultats des divers classements opérés

N° de l'huile-	Types	Rangs de classement dans les tableaux :							Total des points	Classement par points	Nombre de citations parmi les 10 premiers
		VII Taux d'extraction en huile	VIII Coût de fabrication	IX Teneur en huile des grignons	XI qualité de l'huile	XII valorisation (base semi-fine)	XII valorisation (base acidité réelle)	XII valorisation			
1	Aa1	2	28	3	20	9	I5	77	9°	3	
2	Aa2	I2	25	I7	9	I5	I0	88	I3°	2	
3	Aa2	5	I4	4	I9	2	I3	57	7°	3	
4	Aa2	4	I5	2	I0	4	4	39	2°	5	
5	Aa2	3	23	I	27	5	20	79	I2°	3	
6	Aa2	7	5	I2	I2	3	8	47	6°	3	
7	Aa3	I	3	5	4	1	1	I5	I°	6	
8	B1	I7	27	27	24	20	25	I40	27°	-	
9	B1	9	22	2I	2I	I2	I7	I02	20°	I	
I0	B1	I4	6	25	I7	I4	I2	88	I3°	I	
I1	B1	I3	2	8	8	8	6	45	4°	5	
I2	B1	24	I7	24	II	23	I8	II7	22°	-	
I3	B1	I9	I9	I0	I8	I8	I6	I00	I9°	I	
I4	B2	I5	I	20	26	II	22	95	I6°	I	
I5	B2	6	I3	II	7	7	2	46	5°	4	
I6	B3	22	I2	I8	6	2I	II	90	I5°	I	
I7	C1	8	26	7	I5	I3	9	78	I0°	3	
I8	C1	I8	I0	22	5	I6	7	78	I0°	3	
I9	C2	23	24	I6	I6	24	23	I26	25°	-	
20	C2	25	I8	26	22	22	26	I39	26°	-	
21	D1	I0	4	I5	2	6	3	40	3°	5	
22	D1	II	I6	I4	25	I0	2I	97	I7°	I	
23	D1	26	8	23	1	25	I4	97	I7°	2	
24	D1	27	7	28	28	27	27	I44	28°	I	
26	D2	I6	II	6	3	I7	5	58	8°	3	
27	D2	20	2I	I3	I3	I9	I9	I05	2I°	-	
28	D2	28	9	9	23	28	28	I25	24°	2	
29	D2	2I	20	I9	I4	26	24	I24	23°	-	

Tableau XV - Résultats des classements des huileries étudiées selon le type et la capacité

TYPES	Nombre d'huileries (1)	Nombre de points (2)	Rapport (2) : (1)	Nombre de citations parmi les 10 premiers (3)	Rapport (3) : (1)
Aa 1	1	77	77	3	3,00
Aa 2	5	315	63	17	3,40
Aa 3	1	16	16	6	6,00
Type Aa	7	409	58	26	3,71
B 1	6	595	99	7	1,17
B 2	2	142	71	5	2,50
B 3	1	92	92	1	1,00
Type B	9	829	92	13	1,44
C 1	2	157	79	6	3,00
C 2	2	264	132	-	-
Type C	4	421	105	6	1,50
D 1	4	380	95	9	2,25
D 2	4	397	99	6	1,50
Type D	8	777	97	15	1,87
Total et moyennes	28	2.435	87	60	2,14

Les résultats repris aux tableaux XIV et XV peuvent paraître surprenants car ils conduisent soit à une primauté du matériel traditionnel utilisant le cycle de double pression, soit à un étalement des différents types sur l'ensemble du tableau, chaque type se mettant en vedette selon le critère retenu.

On est donc bien obligé de considérer que le matériel, en soi, ne peut constituer le seul élément d'appréciation et que les résultats financiers de l'huilerie doivent tenir compte de la plus ou moins grande qualité des olives et de la plus ou moins grande habilité du directeur et du personnel de l'huilerie. La valeur d'un matériel est également fonction de l'environnement du milieu dans lequel il est placé et des conditions de son emploi dans le milieu considéré (cadence d'apport des olives - facilités ou difficultés de main-d'oeuvre etc..) Ces éléments feront l'objet de considérations au chapitre II ci-après.

Pour l'instant retenons un point important qui concerne les rapports entre les matériels modernes et la qualité de l'huile.

Un des objectifs principaux à poursuivre est, en effet, l'obtention d'huile de haute qualité qui constitue le facteur le plus important de valorisation, et un des soucis est de connaître les résultats qualitatifs obtenus par les matériels les plus modernes.

On a pu constater le bon classement des principaux matériels modernes pour ce qui concernent la qualité de l'huile obtenue. Au tableau XI on trouve aux premières places des matériels du cycle D ; les trois premières places et la 13 et 14 places sont occupées par des huileries équipées de tel matériel. Le matériel du type C semble bien aussi être capable de produire des huiles de qualité.

Au paragraphe 4 et 5 et aux tableaux XII et XIII apparaît clairement l'influence de la qualité de l'huile obtenue pour le taux de valorisation que l'on peut atteindre.

Pour mettre encore plus en évidence l'influence de la qualité de l'huile sur la valorisation des olives le tableau XVI a été établi comparant cette valorisation pour les 28 huileries étudiées dans les hypothèses où leur production d'huile au cours de l'essai exécuté aurait été respectivement :

- de l'huile d'olive Extra	à	Lit 781,25 le kilo
- de l'huile d'olive Fine	à	Lit 743,75 le kilo
- de l'huile d'olive Semi-fine	à	Lit 718,75 le kilo
- de l'huile d'olive lampante 1°	à	Lit 690,00 le kilo
- de l'huile d'olive lampante 8°	à	Lit 646,25 le kilo

Les autres éléments de rendement et le coût de fabrication étant égaux à ceux observés pour les tableaux de classement de valorisation XII et XIII. Le détail de ces calculs se trouve en annexe II/1 à 28.

L'examen du tableau XVI est des plus intéressant. Il permet de constater les manques à gagner importants de certaines productions d'huile d'olive par le simple fait de la production d'huile de basse qualité.

Le moulin 20 C2 par exemple aurait gagné 2.240 Lires de plus pour 100 kgs d'olives s'il avait produit des huiles extra et 1.480 Lires s'il avait simplement produit des huiles fines. Comme c'est un moulin qui travaille annuellement en moyenne 25.000 quintaux d'olives, on voit que ce moulin a perdu dans le premier cas 56.000.000 Lires et 37.000.000 Lires dans le second.

Mais encore une fois, des facteurs autres que le cycle d'extraction utilisé ont pu être plus déterminant que ce dernier dans le manque à gagner.

Tableau XVI - Taux de valorisation selon les différentes qualités d'huile.

n° de l'huile.	Type	Taux de valorisation pour les qualités et prix suivants					Taux de valorisation pour qualité réelle obtenue.
		Extra Lit/Kg	Fine Lit/Kg	Semi-fine Lit/Kg	Lampante 1° Lit / Kg	Lampante 8° Lit / Kg	
1	Aa1	781,25	743,75	718,75	690,00	646,25	82,8
2	Aa2	96,7	91,8	88,5	84,9	79,1	88,0
3	Aa2	92,6	88,0	84,9	81,4	76,0	85,9
4	Aa2	99,5	94,7	91,4	87,7	82,1	94,6
5	Aa2	99,4	94,6	91,3	87,6	81,8	80,9
6	Aa2	98,6	94,0	90,5	91,8	78,8	91,3
7	Aa2	99,3	94,5	91,3	87,7	82,0	103,7
8	Aa3	103,7	98,6	95,4	91,6	85,8	74,5
9	B1	88,5	84,0	81,0	77,6	67,0	81,4
10	B1	95,2	90,5	87,4	83,8	82,6	86,3
11	B1	93,9	89,4	86,3	82,0	77,5	92,2
12	B1	96,8	92,2	89,2	85,0	80,0	81,3
13	B1	85,5	81,3	78,4	75,0	70,2	82,1
14	B2	89,5	85,1	82,1	78,7	73,5	79,4
15	B2	95,0	90,5	87,5	84,0	78,7	97,6
16	B3	97,6	92,8	89,6	85,9	80,3	87,3
17	C1	87,3	83,0	80,1	76,8	71,8	90,2
18	C1	94,9	90,2	87,0	75,6	70,6	91,8
19	C2	91,8	87,4	84,4	81,0	75,8	78,1
20	C2	85,1	80,9	78,1	74,8	69,8	73,3
21	D1	85,8	81,5	78,7	75,5	70,5	97,5
22	D1	97,4	92,8	89,7	86,1	79,0	80,7
23	D1	95,3	90,6	87,5	83,9	78,5	84,4
24	D1	84,4	80,3	77,6	74,4	69,7	65,3
26	D2	79,4	75,6	73,0	70,1	65,7	92,6
27	D2	92,6	87,2	84,2	80,8	75,6	81,2
28	D2	88,5	84,1	81,2	77,8	72,7	60,7
29	D2	71,2	67,7	65,3	62,6	58,5	77,1
		87,8	83,4	77,1	77,2	72,0	

CHAPITRE II

ETUDE D'UNE ZONE CARACTERISTIQUE : PUGLIA - LUCANIA - MOLISE

La Ière partie de cette étude a relevé un manque important d'informations de base suffisamment complètes et détaillées de la situation structurelle des huileries d'olives dans les principales zones de production de la Communauté. Afin de pouvoir tracer les grandes lignes d'une politique de structure dans ce domaine, il était indispensable de chercher à y remédier, fût-ce de façon limitée.

C'est pourquoi, dans le cadre de la présente étude une enquête a été organisée en 1965 dans la région Puglia - Lucania - Molise en Italie, la plus importante région de production d'huiles d'olives de la Communauté fournissant en moyenne quelque 40 % de la production totale. Cette enquête a été organisée par l'"Ente di Sviluppo in Puglia, Lucania e Molise" de Bari.

La Ière phase de l'enquête a porté sur l'ensemble des huileries de la région.

Elle avait essentiellement pour objet de déterminer

- la fréquence d'activité
- la forme juridique ou sociale
- la description technique de l'huilerie et du diagramme de travail
- la forme de travail des olives : par lots individuels ou collectifs
- la main-d'oeuvre utilisée
- les bâtiments.

La 2ème phase de l'enquête a porté sur 188 huileries situées dans deux parties distinctes de la région précitée à savoir d'une part les communes d'Andria et Bitonto (province de Bari), connues pour leur activité oléicole hautement développée et bénéficiant de conditions relativement favorables, et d'autre part les communes de Ferrandina, Salandra et Aliano (province de Matera) où l'activité oléicole, plus réduite, s'exerce dans des conditions plus difficiles et selon des techniques plus traditionnelles.

Cette 2ème phase de l'enquête était plus détaillée avec une orientation plus économique et devait répondre pour chaque huilerie de la zone aux aspects suivants :

- olives triturées et huile obtenue quantitativement et qualitativement au cours de 3 récentes campagnes.
- Détails des rapports entre oléiculteurs et oléifacteurs selon différentes formes juridiques ou sociales de l'huilerie.
- Description minutieuse des différents matériels constitutifs de l'installation, de leur débit et de la puissance nécessaire

- Détails sur la mise en oeuvre des olives (lots particuliers ou collectifs)
- Main-d'oeuvre
- Bâtiments
- Scourtins
- Sous-produits

Les résultats détaillés de cette enquête se trouvent en annexes III et IV.

A. PRINCIPALES DONNEES DE L'ENQUETE EXHAUSTIVE

1. Nombre d'huileries en activité

Dans la zone d'enquête Puglia - Lucania - Molise ont été relevé 3041 huileries qui avaient été en activité au moins pendant une des campagnes 1962/63, 1963/64 ou 1964/65.

Ce nombre est à rapprocher de celui repris au tableau V. Compte tenu des différences de définition, de délimitation géographique et d'époque, il en découle que l'enquête doit être parvenue à toucher l'ensemble des huileries de la région.

Quelque 23 % des huileries relevées n'avaient pas travaillé chaque année; 9 % n'avaient travaillé que pendant une seule des trois campagnes. Quelque 15 % du total n'avaient pas fonctionné en 1962/63, 11 % en 1963/64 - qui a pourtant connu une récolte abondante - et 6 % en 1964/65 - (voir également annexe III tableau 1).

Tableau XVII Huileries visitées dans la zone d'enquête.

Régions	Provinces	Nombre d'huileries visitées	% des huileries ayant travaillé pendant les 3 dernières campagnes
Puglia	Bari	735	86
	Brindisi	432	73
	Foggia	304	84
	Lecce	665	66
	Taranto	289	73
		2.425	76
Lucania	Matera	171	65
	Potenza	210	81
		381	84
Molise	Campobasso	235	87
	Total	3.041	77

2. Forme d'exploitation des huileries

La forme d'exploitation que revêtaient les huileries pendant la dernière campagne d'activité était pour près de 60 % d'entre-elles mixtes, c.à.d. qu'elles trituraient les olives soit de leur propre production, soit des olives d'autres exploitations, travaillées à façon (pour le compte de tiers); 19 % étaient des huileries privées travaillant exclusivement pour le compte de tiers, les huileries agricoles, travaillant exclusivement des olives produites à l'exploitation même et les huileries industrielles, travaillant leur propre production ou des olives achetées, représentant chacune 10 % de l'ensemble. Les huileries coopératives n'étaient qu'au nombre de 85 (voir également annexe III tableau 2).

A l'époque de l'enquête 148 huileries envisageaient de modifier leur forme d'exploitation :

15 huileries agricoles essentiellement vers la forme privée

42 huileries privées essentiellement vers la forme mixte

16 huileries industrielles essentiellement vers la forme mixte

75 huileries mixtes essentiellement vers la forme coopérative

On peut donc constater un certain mouvement vers les formes d'exploitations coopératives et mixtes (voir également annexe III tableau 3).

3. Force motrice utilisée

Généralement les huileries utilisent un seul type de force motrice, à savoir l'électricité (Tableau XVIII). Il reste cependant quelques huileries agricoles, privées ou mixtes qui utilisaient soit exclusivement (51) soit partiellement (14) de la force animale. Dans ce dernier cas la force animale était combinée avec l'énergie électrique (voir également annexe III tableau 4).

4. Les techniques employées

La technique d'extraction encore presque exclusivement employée était la pression. Les autres procédés utilisés sont très rares, on pourrait presque dire au stade expérimental, et sont presque toujours (22 cas sur 24) complétés par un achèvement à l'aide de presses.

Tableau XVIII - Force motrice utilisée .

Force	Forme d'exploitation	Nombre d'huileries
<u>Animale</u>	Agricoles	11
	Privées	14
	Coopératives	2
	Industrielles	0
	Mixtes	24
	Total	51
<u>Hydraulique</u> <u>Electrique - Groupe</u> <u>électrogène</u>	Agricoles	1
	Privées	12
	Coopératives	1
	Industrielles	5
	Mixtes	13
	Total	32
<u>Electrique - Réseau</u> <u>public</u>	Agricoles	266
	Privées	547
	Coopératives	82
	Industrielles	287
	Mixtes	1.722
	Total	2.904
<u>Moteur à carburant</u> <u>liquide</u>	Agricoles	11
	Privées	4
	Coopératives	0
	Industrielles	2
	Mixtes	18
	Total	35
TOTAL		3.023 ⁽¹⁾

(1) En outre 18 huileries utilisent plusieurs types de force motrice.

La technique de pression unique avec superpresse considérée généralement comme donnant un rendement en huiles de quantité et qualité satisfaisante tout en économisant la durée de travail (main-d'oeuvre et temps machine) n'est appliquée que dans 17 % des huileries de la Puglia, alors que la double pression, procédé qui demande beaucoup plus de main-d'oeuvre est employée dans 59 % des cas (31 % avec superpresse).

Ces données sont fort divergentes de celles obtenues pour la Lucania et le Molise, où la pression unique est employée le plus souvent ou même presque exclusivement. Sans que les résultats de l'enquête permettent de se prononcer on peut admettre que le pourcent de superpresses y est inférieur à celui observé en Puglia.

Les résultats regroupés selon la forme d'exploitation des huileries indiquent que les huileries coopératives sont parmi celles qui utilisent les techniques les plus évoluées. La technique de séparation de l'huile utilisée est dans plus d'un cas sur quatre manuelle (décantation). En Puglia 30 % des huileries se trouvent encore dans ce cas ainsi qu'environ 40 % des huileries agricoles et industrielles. Les coopératives appliquent généralement la centrifugation (voir Tableau XIX et également annexe III tableau 15)

5. L'âge des équipements d'extraction.

Environ 43 % du matériel d'extraction avait été installé en totalité avant 1955 et 9 % en grande partie avant cette année. Plus de la moitié (52 %) du matériel d'extraction avait dès lors plus de 12 ans à l'époque de l'enquête. Cette proportion était surtout importante en Molise (70 %) et en Lucania (60 %). Les installations datant en leur totalité d'avant 1955 sont peu pourvues de superpresses (17 % seulement) mais celles qui ont renouvelé en partie leur équipement depuis, disposent dans 41 % des cas des superpresses. Il y a donc eu de leur part un effort d'adaptation au progrès technique.

Les huileries installées depuis 1955 disposent dans 58 % et 67 % des cas de superpresses, selon qu'elles étaient installées en totalité ou en grande partie après cette année. Il faut souligner cependant que ces chiffres ne contiennent pas la totalité des superpresses de la Lucania et que pour le Molise le relevé n'a pas pu être fait.

Tableau XIX - Répartition des huileries selon les techniques de travail
en % du nombre total.

Techniques de travail	REGIONS				
	Puglia	Lucania	Molise	Zone d'enquête	
Extraction					
a. par presses avec scourtins ou disques					
- pression unique	98,7	97,6	98,7	98,6	
dont avec superpresses	40,2	87,4	97,4	50,6 (a)	
dont avec superpresses	(17,2)	(7,6)(a)	(b)	(14,6)	
- double pression	58,5	10,2	1,3	48,6	
dont avec superpresses	(31,0)	(0,3)(a)	(b)	(24,7) (a)	
b. autres presses	0,7	1,2	1,7	0,8	
c. autres procédés d'extraction	0,7	1,2	-	0,7	
Séparation					
- par décantation	30,5	21,3	2,1	27,2	
- par centrifugation	69,5	78,7	97,9	72,8	
HUILERIES					
	Agricoles	Privées	Coopératives	Industrielles	Mixtes
Extraction					
a. par presses avec scourtins ou disques					
- pression unique	97,3	98,7	94,0	98,9	98,8
dont superpresses(1)	35,6	74,7	52,9	14,9	51,0
dont superpresses(1)	(13,9)	(17,3)	(31,8)	(5,1)	(14,7)
- double pression	61,7	24,0	41,1	84,0	47,8
dont superpresses(1)	(26,1)	(8,7)	(18,8)	(33,0)	(28,6)
b. autres presses	2,0	1,3	2,0	0,6	0,5
c. autres procédés d'extraction.	0,7	0,1	5,0	0,6	0,7
Séparation					
- par décantation	39,9	26,7	7,1	40,5	23,9
- par centrifugation	60,1	73,3	92,9	59,5	76,1

(a) donnée partielle

(b) donnée non relevée

Remarque : quelques huileries utilisent plusieurs techniques à la fois; de ce fait certains totaux dépassent 100.

Le matériel d'extraction datant d'avant 1955 se trouve surtout dans les huileries agricoles et privées (respectivement 57 et 61%) mais, dépasse encore la moitié pour les huileries industrielles (54 %) (voir également annexe III tableau 6).

Tableau XX - Période d'installation du matériel d'extraction

	% du matériel installé avant 1955		
	en totalité (1)	en grande partie (2)	ensemble (1) + (2)
Tout matériel d'extraction	43,0	9,3	52,3
Puglia	40,1	9,3	49,4
Lucania	49,6	10,8	60,4
Molise	63,0	7,2	70,2
Huileries Agricoles	47,2	9,6	56,8
Privées	50,8	10,5	61,3
Coopératives	22,4	8,2	30,6
Industrielles	46,9	7,5	54,4
Mixtes	40,1	9,3	49,4

6. Equipements annexes

En dehors des opérations essentielles de la production d'huile (extraction-séparation) certaines huileries disposent d'équipements qui sont destinés à influencer favorablement la qualité de l'huile produite (lavage des olives et filtrage de l'huile), à mieux adopter les rythmes des ventes aux conditions de marchés ou encore à atteindre une autre catégorie d'acheteurs par la mise en petits récipients (bouteilles ou bidons).

Seulement 10 % des huileries dénombrées disposaient d'un équipement de lavage des olives, les huileries coopératives ayant pareille installation dans 53 % des cas, tranchaient favorablement avec les autres. Près de la moitié (49 %) des huileries ne possédaient pas de cuves de stockage de l'huile et devaient dès lors soit procéder à une livraison immédiate de l'huile soit à un stockage en fûts. Les huileries privées étaient dans ce cas pour 76 %, mais comme il s'agit d'huileries travaillant uniquement pour

compte de tiers elles n'ont pas de grandes quantités d'huiles à stocker. Pour les autres huileries, il reste toujours une huilerie sur quatre qui n'a pas de cuves de stockage.

Les installations de filtrage ne se rencontrent que dans 5 % des huileries mais dans 19 % des huileries coopératives. Les installations de mise en récipients, qui ne sont économiquement justifiés que pour les huileries les plus importantes ou mieux pour des installations de conditionnement sous forme coopérative ou toute autre forme "en commun" sont encore moins fréquentes, mais également dans ce cas les coopératives occupent la meilleure position (voir également annexe III tableau 7).

On peut déduire qu'en particulier pour le lavage et le filtrage de sérieux efforts sont à réaliser, qui pourraient avoir un effet immédiat sur la qualité de l'huile produite.

Tableau XXI - Equipements annexes

	% d'huileries possédant			
	Installation de lavage des olives	Cuves pour le stockage de l'huile	Installation de filtrage de l'huile	Installation de mise en bouteilles ou bidons
Total huileries	10	51	5	1
Puglia	10	59	5	1
Lucania	10	15	2	-
Molise	7	23	3	1
<u>Huileries</u>				
Agricoles	19	74	6	1
Privées	4	24	2	-
Coopératives	53	72	19	6
Industrielles	9	73	7	4
Mixtes	9	51	4	1

7. Le mode de travail

Le mode de travail des olives en lots séparés selon le propriétaire ou collectivement (en masse) constitue un facteur important pour l'organisation du travail et les coûts de transformation. En Puglia 30 % seulement des huileries travaillent exclusivement par lots, 21 % travaillent seulement de façon collective, tandis que près de la moitié travaillent selon les deux méthodes. En Lucania et Molise le travail en lots est encore la règle. Ce dernier mode de travail est appliqué de façon quasi exclusivement par les huileries privées (travaillant pour compte de tiers) mais il faut souligner que trois coopératives sur quatre l'appliquent également (voir également annexe III tableaux 8 et 9).

Tableau XXII - Mode de travail

	% des huileries travaillant les olives		
	uniquement par lots	uniquement en masse	à la fois par lots et en masse
Total	39	18	43
Puglia	30	21	49
Lucania	74	5	21
Molise	73	2	25
<u>Huileries</u>			
Agricoles	10	87	3
Privées	99	0,5	0,5
Coopératives	74	8	18
Industrielles	3	88	9
Mixtes	29	1	70
% des capacités effectives totales	34	20	46

8. La capacité de traitement des huileries

Aucune des huileries reprises dans l'enquête ne dispose d'une capacité horaire effective en période de plein emploi dépassant les 30 qx, soit quelques 2.500 T. pour une campagne de 85 jours. Près de la moitié (46%) ont une capacité inférieure à 3 qx/h. et 89 % restent inférieures à 6 qx/h. (environ 500 T par an).

La situation des régions examinées est cependant assez divergente. Les huileries d'une capacité de moins de 3 qx/h. représentent 41% du total en Puglia, 60 % en Lucania et 77 % en Molise et disposent ensemble respectivement de 23 %, 35 % et 60 % de capacité totale disponible dans la région (voir également annexe III tableaux 9 à 14)

La capacité totale disponible en Puglia était de 10.600 qx/h environ, soit une capacité annuelle de traitement de 900.000 T. d'olives si l'on calcule une durée moyenne de travail de 10 h. par jour et de 85 jours par campagne. Cette capacité est à comparer avec la récolte d'olives à huile dans la région qui est en moyenne de l'ordre de 7 à 800.000 T. les dernières années mais a dépassé les 900.000 T. en 1967/68.

La capacité annuelle de la Lucania est de l'ordre de 105.000 T. d'olives comparée à une production de 40.000 T. mais qui a atteint 55.000 T. en 1967/68. Les données respectives pour le Molise sont d'une capacité de 55.000 T. environ avec une production d'olives de 1.500 T.

Ces évaluations ne constituent évidemment qu'une moyenne relative qui admet des écarts très importants. La durée de travail journalier est souvent portée à 20 heures et même 24 heures dans les périodes de pointe de récolte, mais tombe à quelques heures au début ou à la fin de la campagne. La durée annuelle de travail peut varier d'une dizaine de jours à plus de 100 jours selon l'importance de la récolte, qui, comme on le sait, peut varier elle-même dans de très fortes proportions.

Il en résulte cependant que dans les trois régions concernées l'équipement suffit largement pour faire face même à une récolte exceptionnelle. L'excédent de capacité dont dispose la Lucania et le Molise combiné avec l'éparpillement entre petits moulins caractérise une structure peu adéquate.

Cependant ceci ne doit pas amener à perdre de vue les problèmes de capacité qui peuvent se présenter sur le plan local.

Du fait de la localisation géographique de la production d'olives non uniformément répartie sur l'ensemble du territoire d'une région ou d'une province, ainsi que l'implantation des huileries, l'équilibre ou le déséquilibre observés peuvent n'être qu'apparent parce qu'ils ne tiennent pas compte des distances et des difficultés de transport à l'intérieur de la zone considérée. En outre une certaine compensation entre zones limitrophes ou voisines peut s'opérer soit de façon traditionnelle soit lors d'une récolte exceptionnelle.

9. Equilibre à l'intérieur des huileries entre les capacités des différentes parties de l'installation.

Un équilibre satisfaisant entre les différentes parties de la chaîne de travail est une condition primordiale pour le fonctionnement rationnel et sans heurt de l'huile. Un déséquilibre entraîne des périodes d'attente soit pour les matières à traiter, soit, pour les machines et les hommes.

La préparation de la pâte et la pression ou extraction sont les deux phases les plus importantes de la transformation.

Il a été vérifié pour les huileries soumises à l'enquête quel était le nombre d'entre-elles pour lesquelles, il existait un équilibre satisfaisant entre les deux parties de la chaîne (voir annexe III tableau 15 et 16). Il faut constater que seulement pour 28 % des huileries, possédant moins de 30 % de la capacité effective totale du traitement, l'équilibre entre ces deux parties de la chaîne peut être considéré comme satisfaisant (capacité potentielle de préparation de pâte entre 91 et 120 % de celle de pression ou extraction). Il ne semble pas y avoir de différence fort significative entre les trois régions : environ 72 % des huileries ont une capacité de préparation de pâte largement inférieure ou supérieure à celle de pression ou d'extraction. Mais ce sont surtout les petites huileries qui souffrent d'un tel déséquilibre

ainsi que les huileries privées et mixtes.

Un autre déséquilibre - moins grave cependant que le premier parce que plus facile à éliminer - est celui entre la capacité de pression et d'extraction et la capacité de séparation (centrifugation). Dans près de 20% des huileries possédant une installation de centrifugation, celle-ci est d'une capacité inférieure à la capacité de pression ou d'extraction, alors que dans un tiers des huileries équipées de centrifugeuses la capacité de celles-ci dépasse du double la capacité des installations de pression ou d'extraction (voir annexe III tableau 17).

Tableau XXIV - Déséquilibre entre les différentes parties de la chaîne de travail à l'intérieur des huileries.

(en % du total)

	Entre la préparation de la pâte et l'extraction (1)		Entre la séparation de l'huile et l'extraction (2)	
	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité
Total	72,3	70,7	73,5	70,6
Puglia	72,9	71,4	71,4	69,2
Lucania	70,3	67,6	77,5	73,0
Molise	69,4	65,4	84,2	84,2
<u>Huileries</u>				
Agricoles	69,3	68,0	70,0	66,9
Privées	73,3	71,8	73,3	71,0
Coopératives	63,5	60,6	67,1	66,5
Industrielles	71,4	66,7	64,9	61,6
Mixtes	73,1	72,5	75,6	72,9

(1) c.-à-d. la capacité potentielle de préparation de la pâte est inférieure à 91% ou supérieure à 120% de celle de la pression-extraction.

(2) c.-à-d. la capacité potentielle de séparation est inférieure à 101% ou supérieure à 150% de celle de la pression-extraction.

Sont considérées ici uniquement les huileries équipées de centrifuges.

10. Capacité potentielle et capacité effective

La capacité potentielle (c'est-à-dire celle qui peut être obtenue dans les moulins installés fonctionnant dans les meilleures conditions) de l'équipement pour la préparation de pâte et celle de la pression ou d'extraction ne correspondent pas nécessairement à la capacité effective de travail de l'ensemble des installations (c.-à-d. la quantité d'olives qui peut être transformée lorsqu'une huilerie fonctionne en pleine activité). Les écarts proviennent essentiellement de l'organisation du travail ou d'un déséquilibre entre les différentes parties de l'installation.

Seulement 20 % des huileries représentant 28 % de la capacité totale se situaient dans une marge de rapport de 91 à 120 % entre la capacité potentielles de préparation des pâtes et la capacité effective de travail c'est-à-dire que 80 % environ des huileries étaient équipées avec des installations de préparation des pâtes qui dépassaient largement en capacité (600 huileries ou 20 % avaient une capacité dépassant le double) celle que l'ensemble de l'huilerie pouvait obtenir en période de pleine activité.

Ce déséquilibre était particulièrement prononcé pour les petites huileries (voir annexe III tableau 18).

Le rapport entre la capacité potentielle de pression et d'extraction se situait entre 91 et 120 % de la capacité effective de travail dans 26 % des huileries seulement, c.à.d. que environ 3 huileries sur 4 avaient une capacité de pression et d'extraction qui dépassait fortement celle qui pouvait être employée dans l'huilerie vu les autres équipements et l'organisation du travail (24 % des huileries possédaient une capacité potentielle de pression ou d'extraction dépassant le double de celle qui correspondait au fonctionnement effectif de l'huilerie en période de pleine activité). Ici également les rapports sont moins favorables dans les petites exploitations (voir annexe III tableau 19)

Tableau XXV - Rapport entre capacité potentielle et capacité effective des huileries.

	Huileries dont la capacité potentielle de préparation des pâtes se situe entre 91 et 120 % de la capacité effective de travail		Huileries dont la capacité potentielle de pression ou d'extraction se situe entre 91 et 120 % de la capacité effective de travail	
	% du nombre total	% de la capacité totale	% du nombre total	% de la capacité totale
Total	20,4	28,4	25,9	31,1
Puglia	17,7	24,8	22,1	28,7
Lucania	33,4	52,4	37,6	41,1
Molise	28,2	40,8	46,6	51,6
<u>Huileries</u>				
agricoles	17,8	26,2	25,4	31,8
privées	22,6	32,4	26,4	28,7
coopératives	31,8	38,7	29,4	31,8
industrielles	16,7	23,2	29,9	35,8
mixtes	20,2	28,0	24,9	30,6

Il est frappant de constater ici que les rapports de capacité sont beaucoup moins favorables en Puglia qu'en Lucania et Molise.

L'équipement plus puissant que l'on possède dans cette première région ne semble donc pas toujours être mis en oeuvre de façon rationnelle.

La situation de ce rapport est peu variable selon le type d'huile pour l'équipement de pression ou d'extraction. Par contre, pour la préparation des pâtes, la situation des huileries coopératives est, comparée à celle des huileries agricoles et industrielles, de loin la plus favorable, tout en restant encore peu satisfaisante.

11. Le nombre d'ouvriers

La plupart des huileries (72 %) occupent en période de plein emploi des équipes composées de 3 à 5 ouvriers. Les deux tiers des huileries se situent dans un groupe ayant une capacité entre 1,1 et 6 qx d'olives/h et travaillant avec 3 à 5 ouvriers.

Tableau XXVI - Répartition des huileries selon le nombre d'ouvriers normalement occupés en période de plein emploi.

en % du nombre total d'huileries

	Huileries employant 3 à 5 ouvriers	Huileries employant 6 à 10 ouvriers	Huileries employant plus de 10 ouvriers
Total	72,3	19,4	1,9
Puglia	73,3	21,7	2,2
Lucania	61,5	14,6	0,8
Molise	78,3	4,3	0,4
<u>Huileries</u>			
Agricoles	73,6	19,5	3,0
Privées	75,6	11,0	-
Coopératives	49,4	34,1	16,5
Industrielles	63,3	31,3	3,4
Mixtes	73,3	19,5	1,4

En Lucania et Molise, où l'on trouve un nombre relativement plus important de petites huileries (voir tableau XXIII) il est normal de constater que le pourcentage des huileries occupant 5 ouvriers ou moins est plus élevé qu'en Puglia.

Les huileries coopératives, généralement d'une plus grande capacité, sont aussi celles qui mettent les équipes les plus nombreuses au travail (voir également annexe III tableau 20).

12. Stockage des olives

La qualité de l'huile obtenue est déterminée essentiellement par la qualité des olives au moment du traitement.

Comme le rythme de livraison ne correspond pas nécessairement à celui de la trituration - loin s'en faut - le stockage peut jouer un rôle important pour la bonne conservation des olives. Il a fallu constater qu'un quart des huileries ne disposaient pas de possibilité de stockage des olives. Seulement 68 % disposaient de possibilité de stockage en superficie couverte.

Tableau XXVII - Possibilités de stockage des olives.

	% du nombre d'huileries	
	n'ayant aucune possibilité de stockage	ayant des possibilités de stockage sous superficie couverte.
Total	25	68
Puglia	17	74
Lucania	47	53
Molise	71	29
<u>Huileries</u>		
Agricoles	19	73
Privées	39	57
Coopératives	11	81
Industrielles	19	77
Mixtes	24	69

Les différences régionales sont importantes. En Puglia, 74% des huileries disposent d'une aire de stockage couverte, contre 29% seulement en Molise où 71% ne disposent d'aucune possibilité de stockage.

Les huileries coopératives et industrielles sont les mieux outillées sous ce point de vue (voir également annexe III tableau 21).

13. L'âge et l'état des bâtiments

Environ les trois quarts des huileries de la zone d'enquête sont abrités dans des bâtiments datant d'avant 1945.

Les coopératives tranchent favorablement par rapport aux autres huileries mais sont toujours installées à concurrence de plus de 50% dans les bâtiments datant d'avant cette époque.

Mais - ce qui est plus grave - près de 20 % de ces huileries sont installées dans des bâtiments en mauvais état.

Le Molise, pris à part, atteint même plus de 40 % d'huileries dans ce cas. Des huileries privées construites avant 1945 (80 % du nombre total) 28 % se trouvent en mauvais état (voir également annexe III - tableau 22).

Tableau XXVIII - Age et état des bâtiments.

en % du nombre total d'huileries

	Bâtiments construit avant 1945	
	Total	dont en mauvais état
Total	73	19
Puglia	71	16
Lucania	81	30
Molise	82	41
<u>Huileries</u>		
Agricoles	78	14
Privées	80	28
Coopératives	54	14
Industrielles	71	17
Mixtes	65	13

14. L'équipement hygiénico-sanitaire

Les prescriptions légales sur les conditions hygiéniques et sanitaires auxquelles sont soumises les huileries d'olives sont loin d'être appliquées : 57 % du total des huileries étaient déficientes à ce point de vue. Il s'agit essentiellement des huileries logées dans des bâtiments datant d'avant 1945. Encore une fois la structure était la moins défavorable en Puglia et dans les huileries coopératives et industrielles (voir également annexe III - tableau 22).

Tableau XXIX - Equipement hygienico-sanitaire.

% du nombre total d'huileries

	Huileries dont l'équipement n'est pas conforme aux prescriptions légales		
	construites avant 1945	construites à partir de 1945	Total
Total	46	11	57
Puglia	39	11	50
Lucania	69	12	81
Molise	81	17	98
<u>Huileries</u>			
Agricoles	46	9	55
Privées	58	10	68
Coopératives	25	10	35
Industrielles	35	7	42
Mixtes	45	13	58

15. Les possibilités d'adaptation des huileries

L'adaptation d'une huilerie aux exigences techniques et économiques actuelles peut se faire essentiellement par deux voies:

- modernisation de l'équipement
- augmentation de la capacité

Les possibilités sont déterminées essentiellement par les bâtiments qui peuvent ou non se prêter à une telle adaptation. Les problèmes sont posés de façon plus grave si les bâtiments sont de construction déjà relativement ancienne et en mauvais état, si l'équipement est assez âgé et si l'équilibre intérieur de l'huilerie n'est pas assuré.

Dans 40 % des huileries, représentant près d'un tiers de la capacité totale les bâtiments ne permettaient pas une modernisation de l'équipement alors que celui-ci avait été installé (en totalité ou en grande partie) avant 1955 à concurrence de 65 %. La situation était particulièrement grave en Molise (respectivement 55 % et 79 %). Pour les huileries coopératives, dans beaucoup de cas de construction et d'équipement plus récents, la situation était beaucoup plus favorable que pour les autres formes d'exploitations (voir également annexe III tableau 24).

Tableau XXX - Possibilités de modernisation de l'équipement et âge de celui-ci

	Huileries dont les bâtiments ne permettent pas une modernisation de l'équipement (1)			
	en % du total (a)		huileries avec équipement datant en totalité ou en grande partie d'avant 1955 en % de (a)	
	nombre	capacité	nombre	capacité
Total	39,5	31,8	64,9	59,1
Puglia	37,2	30,9	61,5	57,3
Lucania	43,8	31,3	72,5	62,5
Molise	55,3	47,3	79,2	73,9
<u>Huileries</u>				
Agricultures	33,7	24,8	69,6	67,7
Privées	48,5	42,6	70,5	66,1
Coopératives	34,1	26,4	37,9	25,6
Industrielles	27,2	21,5	67,5	61,1
Mixtes	39,8	32,7	62,9	57,4

(1) en aucun cas ou seulement moyennant de modifications très importantes.

Un équilibre insuffisant de la chaîne du travail, élément exerçant une influence défavorable sur la productivité de l'huilerie, peut être corrigé par l'ajout de certain matériel à condition que les bâtiments s'y prêtent. Or, sur les 72 % des huileries insuffisamment équilibrées 47 % ne pouvaient remédier à la situation par l'ajout de matériel, les bâtiments ne le permettant pas.

Tableau XXXI - Huileries avec équilibre insuffisant de la chaîne de travail sans possibilité d'y remédier par un ajout de matériel.

	Huileries à chaîne de travail insuffisamment équilibrée			
	en % du total (a)		dont huileries dont les bâtiments ne permettent pas un ajout de matériel (1) en % de (a)	
	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité
TOTAL	72,3	70,7	47,1	39,9
Puglia	72,9	71,4	45,2	38,9
Lucania	70,1	67,5	47,2	39,1
Molise	69,4	65,4	67,5	60,8
<u>Huileries</u>				
agricoles	69,3	68,0	40,0	33,8
privées	73,1	71,7	54,9	49,9
coopératives	63,5	60,5	42,6	36,7
industrielles	71,4	66,7	38,1	33,4
mixtes	73,1	72,5	47,4	39,9

(1) en aucun cas ou seulement moyennant des modifications très importantes

Tableau XXXI - Huileries dont les bâtiments ne permettent pas un ajout de matériel et se trouvent en mauvais état.

% nombre total ou de la capacité totale

	Huileries dont les bâtiments ne permettent pas un ajout de matériel		
	Nombre	dont avec bâtiments en mauvais état	
		nombre	capacité
TOTAL	44,5	18,4	12,8
Puglia	41,9	14,3	10,7
Lucania	31,0	30,2	19,6
Molise	63,4	42,1	33,8
<u>Huileries</u>			
agricoles	38,6	12,5	8,7
privées	53,8	27,2	20,8
coopératives	41,2	14,1	9,0
industrielles	34,0	16,3	10,9
mixtes	44,3	17,1	12,1

La situation se présente comme particulièrement grave en Molise et pour les huileries privées.

L'état des bâtiments est un autre aspect qu'il y a lieu de considérer en liaison avec l'impossibilité d'améliorer la situation des huileries par l'ajout de matériel à cause des bâtiments (tableau XXXII).

Plus de 18 % des huileries - représentant 13 % de la capacité totale - se trouvaient dans des bâtiments en mauvais état et n'offrant pas de possibilités d'ajout de matériel. La situation était la plus mauvaise en Molise avec 42% des huileries représentant un tiers de la capacité totale. Les huileries privées dans leur ensemble et les huileries appartenant aux classes des capacités les plus petites se trouvaient également dans une situation très défavorable (voir également annexe III, tableau 26).

16. Conclusions que l'on peut tirer de l'enquête exhaustive "Puglia - Lucania - Molise"

Les résultats globaux de l'enquête, exposés ci-dessus et les renseignements chiffrés repris à l'annexe III, autorisent certaines conclusions pour la région soumise à l'enquête.

- a) Malgré les efforts réalisés au cours de 10 à 15 années précédant l'enquête et les améliorations auxquelles ils ont sans aucun doute conduit, la situation des huileries de la région reste insatisfaisante sur plusieurs plans : structure, équipement, conditions de fonctionnement.
- b) Près de 90 % des huileries ont une capacité de traitement inférieure à 500 T d'olives par an (6 qx par jour). Aucune huilerie de la zone ne dépasse une capacité de 2.500 T/an. Il s'agit donc de petites et très petites unités, particulièrement en Lucania et Molise.
La capacité globale de ces huileries permet de traiter l'ensemble de la récolte d'olives de la région même en année de forte production. En Lucania et Molise la capacité reste même dans ce dernier cas fortement excédentaire. Il en découle qu'un nombre important d'huileries ne fonctionne pas chaque année (-23%), 9% ont fonctionné seulement pendant une campagne sur trois.
- c) Mais même quand elles fonctionnent en période de plein emploi, les huileries n'atteignent généralement pas - loin s'en faut - la capacité de traitement qu'elles seraient autorisées d'atteindre étant donné le matériel dont elles disposent. Dans 80 % des huileries la capacité potentielle des appareils de préparation de la pâte était largement supérieure à la capacité effective de traitement de l'ensemble de l'huilerie (dans 20% des cas elle dépassait

même le double) tandis que dans l'autre cas cette capacité effective était largement dépassée par la capacité potentielle des appareils de pression ou d'extraction dans trois huileries sur quatre.

Cette situation, résultant d'une mauvaise utilisation de l'équipement disponible, est particulièrement prononcée dans les petites huileries, mais aussi dans la région de Puglia.

Elle trouve son origine dans plusieurs causes, dont certaines sont apparues dans l'enquête:

- un déséquilibre interne entre les parties importantes de la chaîne de travail (préparation des pâtes - extraction - séparation) dans près de trois huileries sur quatre représentant 70% de la capacité globale de traitement.
- l'emploi de techniques exigeant un temps de pression long tel la pression unique sans superpresse ou une manipulation supplémentaire: telle la double pression (près de la moitié des huileries)
- le mode de travail des olives qui sont encore le plus souvent traitées par lots séparés (dans près de 40% des cas même de façon exclusive)
- un nombre d'ouvriers proportionnellement élevé surtout dans les petites huileries.

d) L'équipement des huileries n'a, généralement parlant, pas suivi de près l'évolution technique. Encore 65 huileries (plus de 2%) utilisaient la force animale (51 de façon exclusive) comme source d'énergie. Plus de la moitié de l'équipement d'extraction des huileries était installée en totalité ou en grande partie avant 1955. L'emploi de superpresse permettant de limiter la durée de pression sans pour autant diminuer le rendement en huile n'a été adopté dans une proportion importante que dans les huileries ayant installé leur équipement depuis 1955.

Les techniques modernes procédant à l'extraction de l'huile sans recourir pour la partie essentielle à la pression, sont peu appliquées: 24 huileries seulement y faisaient appel; cependant, pour 22 d'entre elles, le matériel utilisé nécessitait l'achèvement de l'extraction en faisant passer dans un second temps la pâte dans les presses .

L'équipement en matériel non essentiel, mais indispensable si on désire produire une huile de qualité, laisse de son côté beaucoup à désirer: dans 25% des huileries il n'y avait aucune possibilité de stocker les olives.

Le stockage sous toit ne se rencontrait que dans deux cas sur trois. Seulement 10% des huileries disposaient d'une installation pour le lavage des olives, la moitié n'avaient pas de cuves fixes pour le stockage de l'huile et 5% seulement procédaient au filtrage de l'huile.

e) L'infrastructure des huileries est particulièrement defectueuse. Près des 3/4 des huileries sont logées dans des bâtiments construits avant 1945. Dans la majorité des cas on peut même affirmer que ceci équivaut à une date de construction d'avant la 2ème guerre mondiale. Environ 20 % de ces bâtiments se trouvent en mauvais état et près de la moitié ne disposent pas d'un équipement hygienico-sanitaire conforme aux prescriptions légales. Près de 40 % des huileries, représentant environ un tiers de la capacité totale, ne peuvent moderniser leur équipement les bâtiments ne le permettant pas, bien que pour près d'un tiers d'entre elles les bâtiments datent d'avant 1945.

Pour les huileries avec chaîne de travail mal équilibrée (environ 3/4 du nombre total) près de la moitié ne peuvent résoudre le problème par un ajout de matériel parce que les bâtiments ne le permettent pas. Une partie importante de ces bâtiments se trouvent en plus en mauvais état.

f) La situation des huileries est loin d'être uniforme dans l'ensemble de la zone d'enquête. De façon générale les résultats enregistrés permettent de confirmer que la situation en Lucania et, du moins pour certains aspects, encore plus en Molise, est beaucoup plus défavorable qu'en Puglia.

La force animale comme source d'énergie est encore utilisée dans 10 % des huileries de Lucania.

La technique de pression unique - généralement sans superpresses - est de loin la plus employée en Lucania (87 %) et en Molise (97 %). Le matériel d'extraction installé y est beaucoup plus âgé (respectivement 60 et 70 % avant 1955). Par contre c'est en Puglia que l'on applique encore le plus la technique de décantation manuelle (30 %) plutôt que la centrifugation, comparé à 21 % en Lucania et seulement 2 % en Molise. Plus de 60 % des huileries en Lucania et plus de 77 % en Molise ont une capacité horaire effective inférieure à 3 qx d'olives soit environ 250 T par campagne.

Le travail exclusivement par lots séparés est encore la règle générale. Cependant les résultats indiquent que c'est en Pugli que la capacité potentielle de l'équipement installé est le moins bien utilisé.

Près de la moitié des huileries en Lucania et plus de 70 % en Molise ne disposent d'aucune possibilité de stockage des olives. L'âge et l'état des bâtiments y sont beaucoup moins favorables qu'en Puglia (Molise : 41 % en mauvais état) et l'équipement hygienico-sanitaire ne correspond pas à la loi dans 81 % des cas en Lucania et dans 98 % en Molise.

g) Cela ne signifie nullement que des efforts déployés afin d'améliorer le secteur des huileries d'olives n'aient pas atteint un certain résultat. Le secteur coopératif, qui est celui qui a bénéficié le plus de ces efforts et doit servir de guide pour les autres, se distingue sur plusieurs plans très nettement de l'ensemble.

Les huileries coopératives au nombre de 85 ne représentaient que 3 % du nombre total. Leur capacité moyenne de traitement est supérieure à celle des autres formes d'exploitation (6,4 qx/h comparé à 4,0 qx/h). Leur équipement est d'installation beaucoup plus récente (22 % seulement d'avant 1955) et les superpresses relativement plus nombreuses.

Plus de la moitié disposent d'installation de lavage des olives comparé à 10 % pour l'ensemble; plus de 20 % filtraient les huiles comparé à 5 %. Les huileries coopératives continuaient cependant presque exclusivement à travailler séparément les lots de leurs sociétaires.

Il semble que le déséquilibre entre les différentes parties importantes de la chaîne de travail soit moins prononcé dans les huileries coopératives que dans les autres. Le rapport entre la capacité effective de traitement d'une part et la capacité potentielle de préparation des pâtes d'autre part y est également plus favorable mais seulement près d'un tiers des coopératives ont un rapport satisfaisant (les autres formes d'exploitation se situant entre 17 et 23%)

Logés plus souvent dans des bâtiments de construction plus récente (54 % seulement datant d'avant 1945) les coopératives se trouvent dans une situation considérablement plus avantageuse que les autres huileries sur différents plans: stockage des olives, état des bâtiments, équipement hygienico-sanitaire, possibilités de modernisation ou d'extension de l'équipement.

o

o

o

Les résultats de cette enquête ont permis ainsi de trouver confirmation de certaines situations défavorables connues, mais surtout d'en saisir l'importance d'une part et d'autre part de faire le lien entre différents phénomènes. Ce sont là des informations précieuses qui, combinées avec celles issues des autres recherches menées et des expériences antérieures, permettront de dresser un diagnostic valable relatif aux problèmes des huileries d'olives.

= = = = =

B. PRINCIPALES DONNEES DE L'ENQUETE DANS DEUX PETITES ZONES

Rappelons que cette partie de l'enquête concernait d'une part les communes de Andria et Bitonto (province de Bari) et d'autre part celles de Ferrandina, Salandra et Aliano (province de Matera). Ces deux zones se distinguent en matière de production oléicole par le fait que celle-ci occupe une place beaucoup plus importante dans les premières communes mais s'y trouve en même temps plus développée et mieux organisée.

Les données rassemblées portent sur les campagnes 1962/63, 1963/64 et 1964/65 et concernent les 188 huileries qui avaient été actives au moins une de ces trois années dans les 5 communes.

On trouve en annexe IV les données essentielles qui avaient été rassemblées.

Il s'agit de :

- La forme d'exploitation et le diagramme de fabrication
- Les tonnages des olives triturées au cours des 3 campagnes
- Le nombre de journées de travail
- La capacité potentielle de travail
- Les rendements en huile obtenus pour 100 Kgs d'olives mises en oeuvre
- La valeur brute des huiles obtenues

Nous avons rassemblé dans le tableau XXXIII les éléments faisant ressortir les capacités potentielles des 188 huileries étudiées, avec la capacité effectivement utilisée au cours de chacune des 3 campagnes, et la capacité inutilisée.

L'examen de ce tableau fait ressortir essentiellement un suréquipement en capacité potentielle de traitement. En effet, la moyenne de durée d'ouverture des moulins est de l'ordre de 30 à 60 jours au lieu d'une durée de 85 à 90 jours couramment. Mais ce résultat ne porte que sur les

huileries ayant fonctionné pendant la campagne considérée.

Si pour les communes de Andria et Bitonto le nombre se situe très proche de celui des huileries ayant fait l'objet de l'enquête, cela n'est pas le cas pour les communes de Ferrandina, Aliano et Salandra, où un nombre relativement important d'huileries ne sont pas actives chaque année. La capacité des huileries ayant fonctionné se situait par rapport à la capacité de toutes les huileries pour la première zone entre 92 et 98 %, pour la seconde zone entre 62 et 85 %.

Il s'ensuit une longue durée d'immobilisation des huileries atteignant 7 à 8.000 journées ce qui correspond à environ 40 à 75 % du nombre de jours de travail possible.

La quantité d'olives triturées se situe selon la campagne et la région entre 26 et 56 % des quantités qui auraient pu être traitées si toutes les huileries avaient fonctionné avec le rythme de travail observé, entre 33 et 87 % des quantités qui auraient pu être traitées si les huileries ayant fonctionné avaient travaillé à un rythme correspondant à leur capacité de plein emploi, et entre 27 et 80 % si toutes les huileries avaient travaillé à leur rythme de plein emploi. La comparaison de ces résultats permet de déduire que certaines huileries ont travaillé en moyenne plus de 10 heures par jour admises comme base théorique pour le calcul.

Le tableau XXXIII permet de comparer entre elles les deux régions étudiées et les fluctuations selon les campagnes. Cette comparaison permet de constituer les différences entre la région de Andria-Bitonto spécifiquement oléicole et relativement bien équipée et une région où l'activité oléicole subit de grandes fluctuations selon les campagnes et dont l'équipement est composé surtout de petites et très petites huileries (capacité moyenne 3,7 qx d'olives/h comparé à 6,8).

Cette situation de suréquipement en un matériel souvent vétuste et entièrement amorti, assure cependant une grande souplesse de traitement de la récolte et permet de faire face aux variations souvent très importantes de cette récolte par le simple fait de la plus ou moins grande durée de fonctionnement des moulins.

Toutefois, quand on connaît les frais inhérents à la mise en route d'un moulin, on peut raisonnablement se demander s'il ne serait pas plus économique de laisser fermées un certain nombre d'huileries les années de récolte moyenne

ou faible. Mais cela est une affaire de rapports entre oléiculteurs et oléifacteurs et de forme d'exploitation et de tradition à vaincre.

1. Etude des rendements en huile

Nous avons calculé, pour chacune des campagnes et pour chacune des 188 huileries étudiées le rendement en huile (voir annexe IV/1 à 3).

Nous avons rapproché pour chacune d'elles, le résultat obtenu de la forme d'exploitation de l'huilerie (Agricole, privée, coopérative, industrielle ou mixte) et le type du cycle de fabrication utilisé (pratiquement toujours extraction par pression double ou simple).

Tableau XXXIII - Capacité potentielle et capacité utilisée des huileries dans les deux régions étudiées

	Unités	Communes de Andria et Bitonto			Communes de Ferrandina, Aliano et Salandra		
		Campagnes			Campagnes		
		1962/63	1963/64	1964/65	1962/63	1963/64	1964/65
a. Nombre d'huileries étudiées		165	165	165	23	23	23
b. Nombre d'huileries ayant fonctionné pendant la campagne		152	157	161	13	18	17
c. Quantités totales d'olives triturées	Qx	760.878	655.432	709.794	17.045	41.889	19.505
d. Journées de travail effectives	Jours	8.310	7.775	7.768	581	1.094	501
e. Nombre moyen de journées de travail (d : b)	Jours	55	50	48	45	61	29
f. Quantité d'olives effectivement traitées par huilerie en moyenne par jour (c : d)	Qx.ol./jour	92	84	91	29	38	39
g. Journées de travail potentielles pour l'ensemble des huileries étudiées (85 jours par huilerie par campagne) (85x a)	Jours	14.025	14.025	14.025	1.955	1.955	1.955
h. Journées de travail non utilisées pour l'ensemble des huileries étudiées (g - d)	Jours	5.715	6.250	6.257	1.374	861	1.454
i. Quantités d'olives qui auraient pu être traitées par l'ensemble des huileries étudiées pendant une campagne de durée normale, et avec le rythme de travail moyen observé (g x f)	Qx	1.290.300	1.178.100	1.276.275	56.695	74.290	76.245
j. Capacité effective de travail en période de plein emploi des huileries ayant fonctionné	Qx.ol./h.	1.027	1.080	1.096	53	72	69
k. Capacité moyenne effective des huileries ayant fonctionné (j : b)	Qx.ol./h.	6,8	6,8	6,8	4,1	4,0	4,1
l. Quantité d'olives qui aurait pu être traitée en cas de plein emploi pendant toute la campagne par les huileries ayant fonctionné (j x l0x85)	Qx	872.950	918.000	931.600	45.050	61.200	58.650
m. Capacité de trituration non utilisée dans les huileries ayant fonctionné (l - c)	Qx	112.072	262.568	221.806	28.005	19.311	39.145
n. Capacité effective de travail en période de plein emploi de l'ensemble des huileries étudiées	Qx.ol./h.	1.115	1.115	1.115	85	85	85
o. Capacité moyenne effective par huilerie pour l'ensemble des huileries étudiées (n : a)	Qx.ol./h.	6,8	6,8	6,8	3,7	3,7	3,7
p. Quantité d'olives qui aurait pu être traitée en cas de plein emploi pendant toute la campagne par l'ensemble des huileries étudiées (n x l0x85)	Qx.	947.750	947.750	947.750	72.250	72.250	72.250
q. Capacité de trituration non utilisée pour l'ensemble des huileries étudiées (p - c)	Qx	186.872	292.318	237.956	55.205	30.361	52.745
RAPPORTS :							
1 - Journées de travail non utilisées/ Journées de travail potentielles (h : g)	%	40,7	44,6	44,6	70,3	44,0	74,4
2 - Capacité effective de travail en période de plein emploi : huileries ayant fonctionné/ensemble des huileries étudiées. (j : n)	%	92,1	96,9	98,3	62,4	84,7	81,2
3 - Quantités d'olives triturées/quantités potentielles (toutes huileries - rythme de travail observé)(c : i)	%	55,0	55,6	55,6	30,1	56,4	25,6
4 - Quantités d'olives triturées/quantités potentielles (huileries ayant fonctionné - cas de plein emploi (c : l)	%	84,2	71,4	76,2	37,8	68,4	33,3
5 - Quantités d'olives triturées/quantités potentielles (toutes huileries cas de plein emploi (c : p)	%	80,3	69,2	74,9	23,6	58,0	27,0

Nous avons en outre établi entre ces huileries un classement d'après le rendement et nous donnons ci-après un tableau de classement par campagne des 15 premières huileries de ce classement (tableaux XXXIV à XXXVII). En outre des diagrammes de fréquence ont été établis pour chaque campagne et chacune des deux zones.

Le premier enseignement que l'on peut tirer de ces tableaux est qu'il n'y a aucune influence prédominante d'une forme d'exploitation par rapport aux autres quant aux rendements obtenus. Seuls les moulins de type industriels paraissent un peu en retard sur les autres formes. Cela s'explique sans doute par le fait qu'ils triturent un tonnage d'olives important.

Une deuxième observation montre une variation des rendements par campagne. Les rendements étant plus élevés en 1964/65 que les autres années.

Nous avons voulu établir un parallèle entre les 15 premiers moulins cités au cours des trois campagnes de référence (tableau XXXVII).

L'ensemble des 4 tableaux permet en outre de constater que parmi les 15 huileries les mieux classées du point de vue de leur rendement il se trouve :

- en 1962/63 : 4 huileries de la zone de Ferrandina, Aliano, Salandra
sur les 23 étudiées soit 17 %
11 huileries de la zone de Andria, Bitonto sur les 165 étudiées soit 7 %
- en 1963/64 : 8 de la zone Ferrandina, Aliano, Salandra soit 35 %
8 de la zone Andria, Bitonto soit 5 %
- en 1964/65 : 1 de la zone Ferrandina, Aliano, Salandra, soit 4 %
14 de la zone de Andria, Bitonto soit 8 %

Il en résulte qu'en matière de rendement les meilleures huileries des deux zones se valent et que les petites huileries essentiellement artisanales ne se trouvent pas dans une position inférieure sur ce point par rapport aux huileries plus grandes.

Tableau XXXIV : Classement des huileries d'après leur rendement au cours de la campagne 1962/63 et indication du rang de classement pour les campagnes 1963/64 et 1964/65 (sur 188 huileries)

Commune	Huileries			1962/63		1963/64		1964/65	
	N° de l'huile-rie	Forme d'exploitation (1)	Type (2)	Rendement % (3)	Rang	Rendement % (3)	Rang	Rendement % (3)	Rang
ANDRIA	99	AG	D P	22,30	1	20,39	76	17,18	27
ALIANO	2	MX	P U	22,27	2	22,02	8	12,16	172
ANDRIA	14	COOP	D P	22,19	3	22,65	7	24,00	2
BITONTO	44	MX	D P	22,00	4	23,00	2	14,00	130
BITONTO	46	MX	D P	22,00	4	21,00	40	8,23	177
FERRANDINA	2	PR	D P	22,00	4	22,00	9	14,00	130
FERRANDINA	7	AG	D P	22,00	4	22,00	9	16,00	77
FERRANDINA	11	COOP	P U	22,00	4	23,00	2	18,00	17
ANDRIA	57	MX	D P	21,62	9	20,00	91	18,40	13
ANDRIA	9	MX	D P	21,60	10	20,26	84	16,39	57
BITONTO	11	AG	P U	21,50	11	21,18	26	13,57	165
ANDRIA	109	AG	D P	21,36	12	21,50	15	15,75	85
BITONTO	1	IND	D P	21,34	13	19,73	120	14,12	127
ANDRIA	43	AG	P U	21,27	14	-	-	-	-
ANDRIA	48	MX	D P	21,22	15	19,28	129	15,90	84

(1) AG = Agricole; PR = Privée; COOP = Coopérative; IND = Industrielle; MX = Mixte.

(2) P U = Pression Unique; D P = Double Pression.

(3) Pourcentage d'huile par rapport à la quantité d'olives traitées.

Tableau XXXV - Classement des huileries d'après leur rendement au cours de la campagne 1963/64 et indication du rang de classement pour les campagnes 1962/63 et 1964/65 (sur 188 huileries)

Commune	Huileries			1963/64		1962/63		1964/65	
	N° de l'huile	Forme d'exploitation (1)	Type (2)	Rendement % (3)	Rang	Rendement % (3)	Rang	Rendement % (3)	Rang
ANDRIA	22	MX	D P	23,02	1	21,04	20	20,51	4
BITONTO	44	MX	D P	23,00	2	22,00	4	14,00	130
SALANDRA	3	PR	P U	23,00	2	21,00	23	13,00	167
FERRANDINA	9	COOP	D P	23,00	2	-	-	-	-
FERRANDINA	11	COOP	P U	23,00	2	22,00	4	18,00	17
BITONTO	7	IND	D P	22,97	6	21,00	23	14,00	128
ANDRIA	14	COOP	D P	22,65	7	22,19	3	24,00	2
ALIANO	2	MX	P U	22,02	8	22,27	2	12,16	172
ALIANO	1	MX	P U	22,00	9	-	-	12,00	173
FERRANDINA	2	PR	D P	22,00	9	22,00	4	14,00	130
FERRANDINA	4	PR	D P	22,00	9	21,00	23	15,00	98
FERRANDINA	7	AG	D P	22,00	9	22,00	4	16,00	77
BITONTO	5	PR	P U	22,00	9	20,90	37	15,00	98
BITONTO	6	MX	P U	21,77	14	20,88	38	16,00	77
BITONTO	37	AG	P U	21,50	15	19,33	119	13,75	164
ANDRIA	109	AG	D P	21,50	15	21,36	12	15,75	85

(1) AG = Agricole ; PR = Privée; COOP = Coopérative ; IND = Industrielle; MX = Mixte

(2) P U = Pression Unique ; D P = Double Pression .

(3) Pourcentage d'huile par rapport à la quantité d'olives traitées.

Tableau XXXVI : Classement des huileries d'après leur rendement au cours de la campagne 1964/65 et indication du rang de classement pour les campagnes 1962/63 et 1963/64 (sur 188 huileries)

Communes	N° de l'huile	Huileries		1964/65		1962/63		1963/64	
		Forme d'exploitation (1)	Type (2)	Rendement % (3)	Rang	Rendement % (3)	Rang	Rendement % (3)	Rang
ANDRIA	98	MX	D P	25,34	1	20,50	44	19,00	136
ANDRIA	14	COOP	D P	24,00	2	22,19	3	22,65	7
ANDRIA	75	PR	D P	21,00	3	20,00	71	21,00	40
ANDRIA	22	MX	D P	20,51	4	21,04	20	23,02	1
ANDRIA	15	MX	D P	20,37	5	20,00	71	19,45	126
ANDRIA	52	MX	D P	19,70	6	20,18	57	21,17	27
BITONTO	50	IND	D P	19,50	7	20,00	71	19,00	136
BITONTO	47	IND	D P	19,20	8	21,00	23	21,11	33
ANDRIA	110	AG	D P	19,12	9	17,16	159	17,94	171
ANDRIA	8	AG	D P	19,07	10	19,47	118	20,00	91
BITONTO	27	IND	P U	19,00	11	19,00	134	21,00	40
FERRANDINA	8	AG	D P	19,00	11	21,00	23	21,00	40
ANDRIA	57	MX	D P	18,40	13	21,62	9	20,00	91
ANDRIA	67	AG	D P	18,13	14	20,66	42	20,00	91
ANDRIA	49	MX	D P	18,10	15	19,08	127	20,04	89

(1) AG = Agricole; PR = Privée; COOP = Coopérative; IND = Industrielle ; MX = Mixte .

(2) P U = Pression Unique; D P = Double Pression.

(3) Pourcentage d'huile par rapport à la quantité d'olives traitées.

Tableau XXXVII - Fréquence de classement dans les 15 premières huileries
(sur 188) au cours des 3 campagnes de référence d'après
leur rendement

Communes	N° de l'huile	huileries		1962/63	1963/64	1964/65
		Forme d'exploitation	Type			
Andria	99	AG	DP	X		
Aliano	2	MX	PU	X	X	
Andria	14	COOP	DP	X	X	X
Bitonto	44	MX	DP	X	X	X
Bitonto	46	MX	DP	X		
Ferrandina	2	PR	DP	X	X	
Ferrandina	7	AG	DP	X	X	
Ferrandina	11	COOP	PU	X	X	
Andria	57	MX	DP	X		X
Andria	9	MX	DP	X		
Bitonto	11	AG	PU	X		
Andria	109	AG	DP	X	X	
Bitonto	1	IND	DP	X		
Andria	43	AG	PU	X		
Andria	48	MX	DP	X		
Andria	22	MX	DP		X	
Salandra	3	PR	PU		X	
Ferrandina	9	COOP	DP		X	
Bitonto	7	IND	DP		X	
Aliano	1	MX	PU		X	
Ferrandina	4	PR	DP		X	
Bitonto	5	PR	PU		X	
Bitonto	6	MX	PU		X	
Bitonto	37	AG	PU		X	
Andria	98	MX	DP			X
Andria	75	PR	DP			X
Andria	15	MX	DP			X
Andria	52	MX	DP			X
Bitonto	50	IND	DP			X
Bitonto	47	IND	DP			X
Andria	110	AG	DP			X
Andria	8	AG	DP			X
Bitonto	27	IND	PU			X
Ferrandina	8	AG	DP			X
Andria	67	AG	DP			X
Andria	49	MX	DP			X

D'ailleurs le diagramme des rendements par campagne et par région (page 102) pour l'ensemble des huileries confirme qu'en matière de rendements les résultats obtenus dans la zone Ferrandina, Aliano et Salandra ne sont pas systématiquement inférieurs à ceux de la zone Andria et Bitonto. En 1962/63 près de 85 % des huileries à Ferrandina, Aliano et Salandra obtenaient un rendement de plus de 20,5 % comparé à 21 % des huileries de Andria et Bitonto. En 1963/64 les chiffres étaient respectivement de 72 % et de près de 36 % des huileries tandis qu'en 1964/65 aucune huilerie n'atteignait 20,5 % de rendement à Ferrandina, Aliano et Salandra et seulement 2,5 % à Andria et Bitonto.

Pour cette dernière campagne plus de 70 % des huileries à Ferrandina, Aliano et Salandra obtenaient un rendement qui restait inférieur à 15,5 % comparé à près de 48 % à Andria et Bitonto.

Une autre indication intéressante peut être retirée de cette comparaison : la Coopérative d'Andria s'est classée chaque année parmi les 10 premières huileries quant au rendement; c'est la seule huilerie des 2 zones étudiées qui s'est aussi favorablement classée.

2. Etude de la valorisation des olives

Nous nous sommes heurtés dans cette étude à la difficulté suivante : la quasi totalité des huileries questionnées ont répondu qu'elles avaient fabriqué, pour les campagnes oléicoles 1962/63 et 1963/64 des huiles de qualité extra. Nous avons accepté ces données telles quelles, mais nous devons cependant faire une réserve. S'agissant d'une enquête qui a été en général effectuée en 1965, les intéressés ne disposaient peut-être pas des éléments rigoureux de qualité pour des fabrications remontant à 2 ou 3 ans et ont eu tendance à uniformiser leur production au plus haut niveau de qualité. Pour la campagne 1964/65 les renseignements fournis indiquent différentes qualités et semblent plus proches de la réalité. Cette réserve faite nous avons essayé d'établir un classement sur le plan qualitatif pour toutes les huileries visitées.

Pour ce faire, nous avons déterminé la valeur totale brute des huiles obtenues pour 100 Kgs d'olives mises en oeuvre, en établissant le pourcentage des différentes qualités d'huiles obtenues et en lui appliquant les prix ci-après qui nous ont été signalés comme étant ceux pratiqués dans la région pour les qualités correspondantes à savoir :

- Huile vierge extra et superfine (jusqu'à 1°5 d'acidité)	= Lit 860 le kilo
- Huile vierge fine (de 1°6 à 3°)	= Lit 750 le kilo
- Huile vierge commune (de 3°1 à 4°)	= Lit 700 le kilo
- Huile lampante (base 5° d'acidité)	= Lit 675 le kilo

Ces résultats et le classement correspondant ont été consignés dans les tableaux annexe IV/1 à IV/3)

Nous avons extrait de ce document des tableaux de classement pour les 15 huileries ayant obtenus les meilleures résultats ainsi que des diagrammes de fréquence selon la valorisation obtenue.

L'ensemble des tableaux XXXVIII à XLI permet de tirer quelques conclusions intéressantes quant à la valorisation des olives :

en 1962/63 : 4 huileries de la zone Ferrandina, Aliano et Salandra, sur les 23 étudiées, soit 17 %, se sont classées parmi les 15 premières
11 huileries de la zone de Andria et Bitonto sur les 165 étudiées, soit 7 %, se sont également classées.

Il s'agit des mêmes 15 huileries qui s'étaient le mieux classées pour le rendement.

en 1963/64 : 6 huileries de la zone de Ferrandina, Aliano et Salandra, soit 26 %.

10 huileries de la zone Andria et Bitonto, soit 6 %.

Il s'agit dans la plupart des cas des mêmes huileries classées favorablement pour le rendement.

en 1964/65 : aucune huilerie de la zone de Ferrandina, Aliano et Salandra n'apparaît dans la liste des 15 meilleures classées. Ceci reflète assez fidèlement la situation enregistrée cette année pour le rendement.

L'examen des tableaux révèle en outre deux caractéristiques intéressantes.

REPARTITION DES HUILLERIES SELON LE RENDEMENT EN HUILE

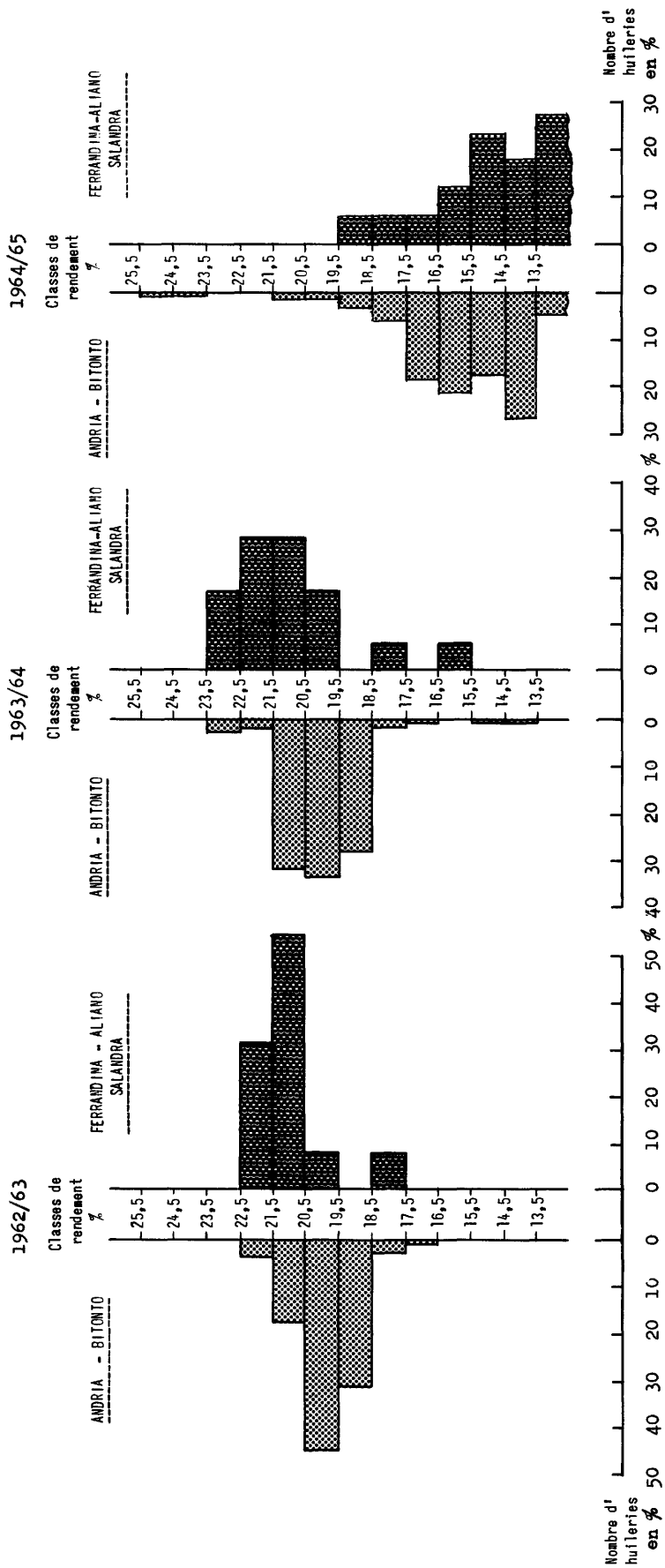


Tableau XXXVIII : Classement des huileries d'après la valeur brute de l'huile obtenue de 100 Kgs. d'olives au cours de la campagne 1962/63 et indication des résultats pour les campagnes 1963/64 et 1964/65 (sur 188 huileries)

Communes	Huileries			1962/63		1963/64		1964/65	
	N° de l'huile	Forme d'exploitation (1)	Type (1)	Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires
Andria	99	AG	DP	1	19.178	74	17.535	62	12.848
Aliano	2	MX	PU	2	19.152	5	18.937	172	8.390
Andria	14	COOP	DP	3	19.083	4	19.479	1	19.600
Bitonto	44	MX	DP	4	18.920	2	19.780	151	10.583
Bitonto	46	MX	DP	4	18.920	37	18.060	176	6.816
Ferrandina	7	AG	DP	4	18.920	6	18.920	140	10.800
Ferrandina	2	PR	DP	7	18.686	12	18.670	167	9.450
Ferrandina	11	COOP	PU	7	18.686	80	17.462	81	12.315
Andria	57	MX	DP	9	18.593	90	17.200	9	15.824
Andria	9	MX	DP	10	18.576	83	17.423	67	12.790
Bitonto	11	AG	PU	11	18.490	24	18.214	142	10.784
Andria	109	AG	DP	12	18.369	13	18.490	42	13.543
Bitonto	1	IND	DP	13	18.325	117	16.938	162	10.073
Andria	43	AG	PU	14	18.292	-	-	-	-
Andria	48	MX	DP	15	18.249	126	16.580	82	12.302

(1) voir tableau XXXIV page 93

Tableau XXXIX : Classement des huileries d'après la valeur brute de l'huile obtenue de 100 Kgs d'olives au cours de la campagne 1963 64 et indication des résultats pour les campagnes 1962 63 et 1964 65 (sur 188 huileries)

Communes	Huileries			1963/64		1962/63		1964/65	
	N° de l'huile	Forme d'exploitation (1)	Type (1)	Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires
Andria	22	MX	DP	1	19.791	20	18.085	3	17.629
Bitonto	44	MX	DP	2	19.780	4	18.920	151	10.583
Bitonto	7	IND	DP	3	19.754	22	18.060	154	10.544
Andria	14	COOP	DP	4	19.479	3	19.083	1	19.600
Aliano	2	MX	PU	5	18.937	2	19.152	172	8.390
Bitonto	5	PR	PU	6	18.920	30	17.974	110	11.433
Aliano	1	MX	PU	6	18.920	-	-	173	8.100
Ferrandina	7	AG	DP	6	18.920	4	18.920	140	10.800
Bitonto	6	MX	PU	9	18.722	31	17.956	83	12.300
Ferrandina	9	COOP	DP	10	18.700	-	-	-	-
Ferrandina	4	PR	DP	11	18.691	35	17.864	159	10.125
Ferrandina	2	PR	DP	12	18.670	7	18.686	167	9.450
Bitonto	37	AG	PU	13	18.490	118	16.623	145	10.674
Andria	109	AG	DP	13	18.490	12	18.369	42	13.543
Andria	39	IND	DP	15	18.472	61	17.277	31	13.972
Andria	80	MX	DP	15	18.472	33	17.905	38	13.863

(1) Voir tableau XXXIV page 96

Tableau XL - Classement des huileries d'après la valeur brute de l'huile obtenue de 100 Kgs d'olives au cours de la campagne 1964/65 et indication des résultats pour les campagnes 1962/63 et 1963/64 (sur 188 huileries)

Communes	Huileries				1964/65		1962/63		1963/64	
	N° de l'huile	Forme d'exploitation (1)	Type (1)	Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires	
						Rang	Valeur Lires	Rang	Valeur Lires	
Andria	14	COOP	DP	1	19.600	3	19.083	4	19.479	
Andria	98	MX	DP	2	18.986	42	17.630	134	16.340	
Andria	22	MX	DP	3	17.629	20	18.085	1	19.791	
Andria	15	MX	DP	4	17.518	68	17.200	123	16.727	
Andria	75	PR	DP	5	16.959	68	17.200	37	18.060	
Andria	52	MX	DP	6	16.942	56	17.354	25	18.206	
Andria	8	AG	DP	7	16.400	115	16.744	90	17.200	
Andria	110	AG	DP	8	16.066	165	14.381	171	14.920	
Andria	57	MX	DP	9	15.824	9	18.593	90	17.200	
Andria	67	AG	DP	10	15.591	40	17.767	90	17.200	
Andria	33	AG	DP	11	15.439	20	18.085	29	18.163	
Andria	51	AG	DP	12	15.385	61	17.277	60	17.793	
Andria	83	AG	DP	13	15.187	109	16.890	53	17.888	
Andria	49	MX	DP	14	15.160	125	16.402	88	17.226	
Andria	56	MX	DP	15	15.041	22	18.060	90	17.200	

(1) Voir tableau XXXIV page 96

Tableau XLI - Fréquence du classement dans les 15 premières huileries (sur 188) au cours des 3 campagnes de référence d'après la valeur brute de l'huile obtenue de 100 kgs d'olives.

Communes	Huileries			1962/63	1963/64	1964/65
	N°	Forme	Type			
Andria	99	AG	DP	X		
Aliano	2	MX	PU	X	X	
Andria	14	COOP	DP	X	X	X
Bitonto	44	MX	DP	X	X	
Bitonto	46	MX	DP	X		
Ferrandina	7	AG	DP	X	X	
Ferrandina	2	PR	DP	X	X	
Ferrandina	11	COOP	PU	X		
Andria	57	MX	DP	X		X
Andria	9	MX	DP	X		
Bitonto	11	AG	PU	X		
Andria	109	AG	DP	X	X	
Bitonto	1	IND	DP	X		
Andria	43	AG	PU	X		
Andria	48	MX	DP	X		
Andria	22	MX	DP		X	X
Bitonto	7	IND	DP		X	
Bitonto	5	PR	PU		X	
Aliano	1	MX	PU		X	
Bitonto	6	MX	PU		X	
Ferrandina	9	COOP	DP		X	
Ferrandina	4	PR	DP		X	
Bitonto	37	AG	PU		X	
Andria	39	IND	DP		X	
Andria	80	MX	DP		X	
Andria	98	MX	DP			X
Andria	15	MX	DP			X
Andria	75	PR	DP			X
Andria	52	MX	DP			X
Andria	8	AG	DP			X
Andria	110	AG	DP			X
Andria	67	AG	DP			X
Andria	33	AG	DP			X
Andria	51	AG	DP			X
Andria	83	AG	DP			X
Andria	49	MX	DP			X
Andria	56	MX	DP			X

(1) voir tableau XXXIV page 96

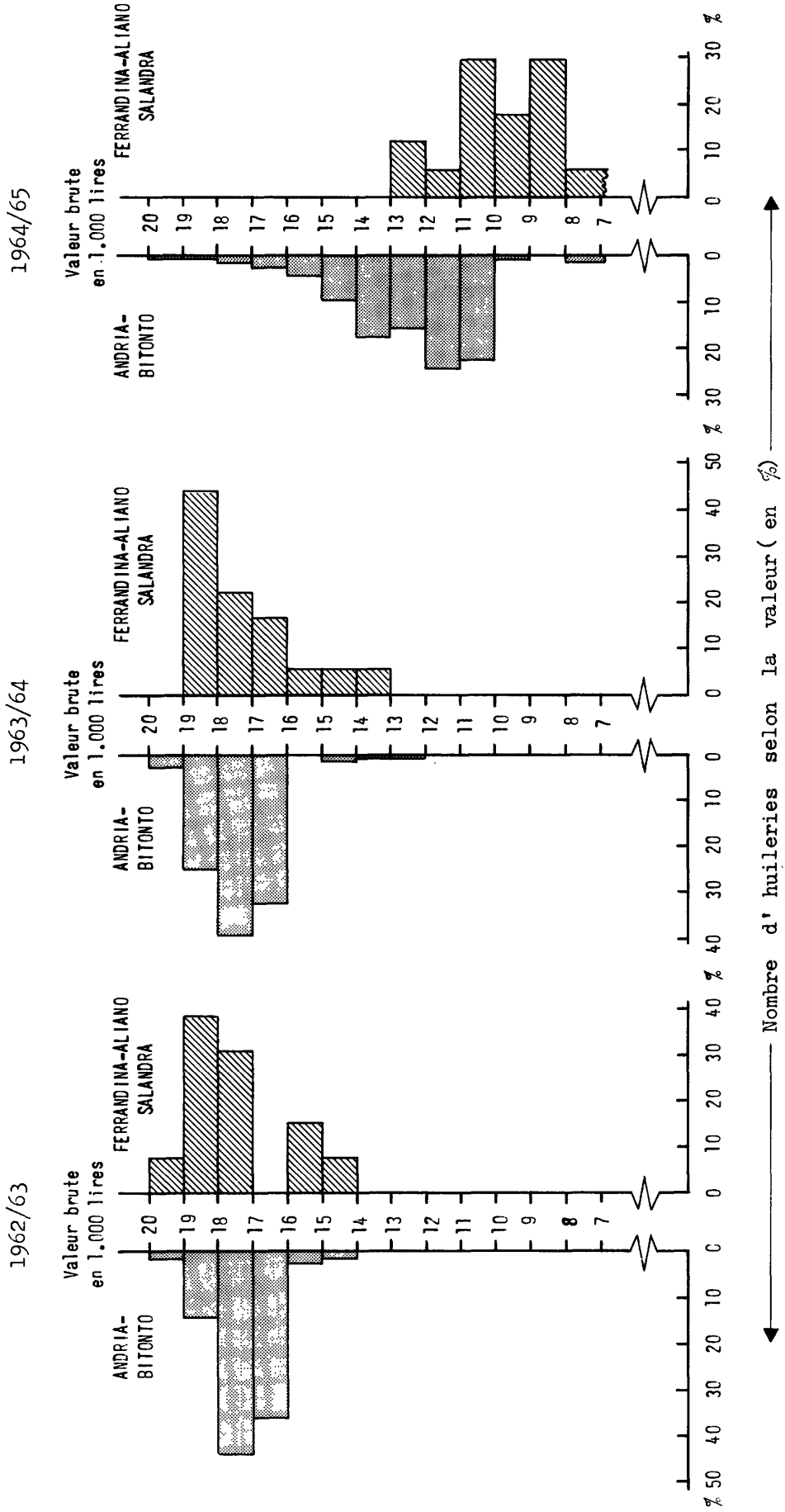
D'abord le renouvellement dans le domaine de la qualité de la performance de la Coopérative de Andria qui est encore citée 3 fois - dont une fois à la 1ère place sur 188 huileries - comme elle avait été citée 3 fois dans le domaine du rendement. C'est un exemple dont on pourra s'inspirer.

Ensuite la prédominance écrasante de la région de Bari et notamment de la Commune d'Andria qui remporte les 15 premières places sur 188 en 1964/65.

Les diagrammes de fréquence de la valorisation (page 108) font également apparaître une image assez similaire à celle des diagrammes des rendements avec des différences analogues entre les deux zones et les différentes campagnes.

Tout en rappelant la réserve formulée au début de ce paragraphe quant à la qualité de l'huile déclarée (pour les campagnes 1962/63 et 1963/64) on peut déduire de ce qui précède qu'il ne semble pas exister d'opposition entre un rendement en huile élevé d'une part et d'autre part la valorisation optimale dans laquelle intervient outre le rendement la qualité de l'huile obtenue et qu'une valorisation satisfaisante peut-être atteinte même dans des petites huileries du type artisanale.

REPARTITION DES HUILERIES SELON LA VALEUR BRUTE DE L'HUILE OBTENUE
DE 100 KG D'OLIVES



CHAPITRE III

ENSEIGNEMENTS A TIRER DES ENQUETES EXECUTEES POUR LA MODERNISATION DES HUILLERIES D'OLIVE

Pouvons-nous tirer de la masse d'informations rassemblées au cours des enquêtes effectuées, des enseignements suffisants pour affirmer la nécessité de la modernisation du réseau des huilleries d'olive existant et dans l'affirmative donner à cette modernisation une orientation déterminée ?

L'examen qui a été fait de ces informations, ainsi que notre propre expérience et l'opinion des experts avec qui nous avons eu l'occasion de nous entretenir de ces problèmes à l'occasion de la discussion des résultats de leur enquête, nous conduisent à donner les indications suivantes :

- Sur le plan général

Nul doute que la grosse majorité des installations d'huilleries d'olive actuellement existantes sont vétustes surtout en ce qui concerne le bâtiment et souvent en ce qui concerne le matériel, et qu'une rénovation importante apparaisse au premier coup d'oeil indispensable.

Cependant cette vétusté est très souvent compensée par l'habileté des artisans huilliers. Néanmoins cette habileté ne peut s'épanouir pleinement qu'en fonction d'une tranquillité relative dans le travail et elle est souvent mise en défaut aux époques de pointe de fabrication. Le vieux matériel qui est souvent utilisé ne permet pas d'obtenir une huile de qualité que s'il est employé avec soins, mais un rendement satisfaisant d'huile ne peut être atteint que moyennant des durées de pressions suffisamment longues ce qui a une influence défavorable sur la durée du travail, la capacité effective de traitement, le coût de main d'oeuvre, et dès lors sur la rentabilité de l'huilerie.

L'intérêt d'une modernisation de l'huilerie réside sur ce point dans la régularité et même l'automatisme des opérations qui supprime toute défaillance dans l'intervention humaine.

On doit relever aussi que la modernisation en ce qui concerne les améliorations des matériels ou l'augmentation des capacités de traitement est très souvent impossible notamment en raison de l'état de délabrement ou l'exiguïté des bâtiments.

La vétusté s'accompagne très souvent de conditions hygiéniques très déficientes.

On doit également observer que les conditions de fonctionnement des huileries d'olive peuvent varier énormément selon les zones de production, tant en ce qui concerne leur dimension que leur structure juridique ou le mode d'exploitation

- Sur le plan du rendement

On a pu constater que d'excellents rendements pouvaient être obtenus avec des matériels très classiques à double pression.

Néanmoins certains moulins moderne du cycle moderne sans pression ont obtenu des rendements très appréciables et l'on doit prendre en considération les faits :

- que dans les moulins de cycle classique à double pression l'action du personnel de l'huilerie est prédominante (préparation de la pâte, quantité de la pâte sur les scourtins, répartition manuelle de cette pâte, régularité de la pile de scourtins, plus ou moins grande rapidité de la montée en pression, durée de la pression etc...)

- qu'au cours d'essais, et quelle que soit la bonne volonté d'observation de l'expérimentateur, le personnel de l'huilerie utilisé réagit instinctivement par gloriole professionnelle pour améliorer dans toute la mesure du possible les rendements par les moyens ci-dessus décrits;

- que cette réaction peut avoir une incidence très importante sur les résultats du rendement en cycle classique (pression) mais qu'elle n'a qu'une incidence faible ou nulle sur les cycles modernes plus ou moins automatisés.

- qu'en conséquence on doit admettre que dans des conditions identiques de travail les procédés classiques à pression double ou unique et les procédés modernes sont capables, pour une quantité d'huile donnée de fournir des résultats de rendement quasi identiques (après adaptation du diagramme de fabrication à la qualité des olives en cause).

Nous devons également prendre en considération la teneur en huile des grignons qui donne une indication précieuse sur la valeur de l'installation et du diagramme de fabrication.

Cette indication confirme la valeur de certains matériels modernes qui ont présenté aux essais des taux d'épuisement des grignons remarquables, sans que toutefois l'ensemble de ces installations n'ait démontré une supériorité par rapport aux autres équipements.

Dans ces conditions on peut affirmer que si l'on ne tient pas compte des coûts de fabrication, ni de la qualité de l'huile obtenue, tous les matériels ou types d'installations étudiés sont susceptibles de donner des rendements comparables dans des conditions d'utilisation convenables.

- Sur le plan de la qualité

Les informations recueillies montrent à l'évidence que l'on peut obtenir des huiles d'excellente qualité aussi bien avec des matériels à cycle classique qu'avec des installations plus modernes. On trouve en effet que les meilleures huiles ont pu être obtenues par des matériels ultra-modernes, comme par des matériels à pression classique ou dérivés de la pression classique.

Nous avons déjà eu l'occasion de dire que la qualité des olives mises en oeuvre constituait un élément fondamental pour la qualité de l'huile obtenue. On a pu constater qu'aucun des matériels nouveaux soumis à l'essai ne dégradait l'huile originelle.

Nous renvoyons à ce que nous avons dit précédemment en ce qui concerne l'intérêt que l'on doit porter à la production d'huile d'olive de qualité. Pour illustrer davantage notre propos à ce sujet nous avons établi des tableaux montrant la progression des recettes de vente d'huile d'un moulin dont la qualité de l'huile produite passerait progressivement d'une production de 100 % d'huile lampante à 100 % d'huile extra (voir annexe I/21 à I/23). Pour chaque quintal d'huile produite les recettes s'établiraient respectivement à 67.500 et 86.000 Lires soit une différence de 18.500 Lires ou de plus de 20 %.

La cause essentielle des mauvais résultats qualitatifs obtenus tiennent essentiellement aux méthodes de travail en usage. On attend trop longtemps avant de triturer les olives après leur ramassage. Aussi, elles fermentent et s'échauffent.

Bien entendu, le ramassage des fruits, le parasitisme, le transport mal fait sont des facteurs concomitants. Mais le primordial reste le chômage des fruits. Une preuve en est dans la haute qualité des huiles de Bari où l'on a l'habitude de triturer les olives fraîchement cueillies.

Les mauvaises méthodes de travail dans les huileries concourent aussi à une augmentation de l'huile de mauvaise qualité. Parmi elles, on doit citer le mauvais stockage des olives et l'absence de locaux adaptés, les températures excessives des moulins, l'absence d'hygiène notamment en ce qui concerne les scourtins, le mélange ou le travail alternatif de lots d'olives bonnes et mauvaises.

- Sur le plan de l'hygiène

C'est là un point qui paraît souvent négligé. On est surpris du nombre d'huileries qui ne satisfont pas aux conditions de propreté et d'hygiène la plus élémentaire. Et même parmi les moulins qui sont considérés comme ayant satisfait aux conditions légales ou réglementaires il en est certainement un certain nombre qui n'y satisfont que très superficiellement.

Quand on sait l'importance et l'influence que peuvent avoir les goûts et les odeurs sur la qualité de l'huile et la facilité avec laquelle les odeurs imprègnent cette huile, on ne saurait porter trop d'intérêt à ce problème.

Les défauts dans ce domaine peuvent être en général facilement réparés. Quelques aides financières modestes judicieusement attribuées, quelques menaces de sanctions opportunément brandies, et surtout une campagne efficace de vulgarisation viendraient facilement à bout de ces lacunes qui ont une grande relation avec les problèmes de qualité.

- Sur le plan des coûts de fabrication

S'il est relativement facile, comme nous venons de le voir, d'agir avec efficacité pour améliorer le rendement et la qualité, il est beaucoup plus difficile d'agir pour améliorer les coûts de fabrication, bien que cet élément soit extrêmement important dans la valorisation de l'huile des olives.

Les investigations menées ont montré les écarts énormes qui existent dans les coûts de fabrication de différentes installations, et l'incidence sur la valorisation des huiles.

Les pierres d'achopement principales sont, nous l'avons vu, les dépenses de main d'oeuvre et les dépenses d'investissement importantes de matériels modernes. Les oléifacteurs sont tous dans l'ensemble plus ou moins décidés à moderniser leurs huileries, mais ils hésitent en général devant les dépenses à engager. Ils ne s'y résoudreont que s'ils ont la certitude que la production oléicole est assurée d'un avenir suffisamment stable et durable et moyennant l'octroi d'aides sous forme de subvention ou - ce qui semble préférable - de prêts à bas intérêt et à long terme.

IIIème PARTIE

S Y N T H E S E E T C O N C L U S I O N S

=====

L'industrie de construction de matériels pour l'huilerie d'olive dispose, dès à présent, d'une gamme d'appareils et d'installations qui ont fait leurs preuves et qui vont des matériels classiques à base de broyeurs à meules de granit et de presses hydrauliques aux systèmes d'extraction continue par séparateurs centrifuges. On ne saurait dire cependant que l'on ait atteint un niveau de progrès définitif, ou tout au moins assez élevé pour assurer une pérennité suffisante aux diagrammes les plus modernes. Il reste notamment à faire des progrès dans la conservation et le stockage des olives, qui conditionnent l'approvisionnement des huileries d'olives, et par conséquent leurs dimensions.

De cette diversité d'appareils disponibles et de cette incertitude d'approvisionnement résultent la diversité des solutions possibles et l'incertitude de la solution à adopter.

Il semble impossible à l'heure actuelle, de définir un système rigide d'installations d'huileries d'olives, basé sur un même principe et devant aboutir finalement à la création d'un réseau d'huileries modernes destiné à remplacer à brève échéance tout le réseau existant actuellement.

Une telle conception est battue en brèche par tous les éléments résultant des enquêtes effectuées en Italie, elle est aussi contre-indiquée tant qu'une étude approfondie n'aura pas été faite au préalable sur la production réelle d'olives en Italie, région par région, non seulement au regard de la situation actuelle, mais aussi et surtout au regard de l'évolution prévisible de cette production, compte tenu de l'évolution de l'agriculture italienne et de l'évolution du marché des corps fluides alimentaires dans la Communauté.

La modernisation souhaitable de l'huilerie d'olives, doit donc être prudente et progressive. Elle doit selon nous reposer sur les lignes maîtresses indiquées ci-après.

En dehors des prescriptions d'hygiène et de propreté dans la transformation, le renouvellement des huileries d'olives ne doit pas être obtenu par voie autoritaire. Cependant les efforts de modernisation ne peuvent être efficaces que s'ils se développent dans un climat psychologique favorable dans les milieux d'oléifaction et dans la confiance dans l'avenir de la production de l'huile d'olive (prix stables, consommation facilitée, débouchés assurés ou améliorés).

1. Information et éducation des oléiculteurs et des oléifacteurs

L'information des oléiculteurs et leur éducation ainsi que la formation professionnelle des huiliers seraient susceptibles à contribuer dans une mesure importante à l'amélioration de la qualité de l'huile produite. On peut envisager à cette fin des campagnes de vulgarisation et des stages d'instruction et de perfectionnement à l'usage des producteurs et des oléifacteurs avec le cas échéant l'attribution d'un diplôme consacrant les connaissances acquises au cours du stage. On pourrait prévoir également la création d'écoles temporaires d'oléiculture et d'oléotechnie itinérantes siégeant une quinzaine de jours dans les localités particulièrement importantes où des cours seraient donnés par des agronomes ou techniciens qualifiés et la création d'un certain nombre d'ateliers pilotes.

Cependant, il sera difficile de faire un pas définitif tant que l'on n'aura pas apporté une solution aux problèmes suivants :

- a) Disposer localement d'un matériel ayant une capacité de trituration et de pression quotidienne suffisante pour faire face aux apports journaliers maxima que l'on peut envisager. En effet, un équilibre entre la production d'olives et la capacité de trituration au niveau des grandes régions ne correspond pas nécessairement à un équilibre satisfaisant sur le plan local, compte tenu des fortes variations de la récolte d'une année à l'autre.

Cela signifie, soit que dans certains cas il faut augmenter considérablement la capacité des installations, soit qu'il faut organiser la cueillette en fonction de la capacité d'absorption des huileries.

On peut également envisager le transport des olives des régions de forte production vers des régions moins favorisées, et par conséquent, temporairement suréquipées ou encore des groupes mobiles pouvant venir renforcer des installations fixes, là où elles s'avèrent temporairement insuffisantes.

Le stockage des olives ou, mieux encore, des pâtes d'olives dénoyautées ou non dans des conditions d'aseptie suffisante est également un moyen à retenir.

- b) Obtenir des oléiculteurs qu'ils ne participent ni assistent plus à la trituration et à la pression de leurs olives.

En effet, dans les moulins travaillant à façon, pour le compte de tiers, et même dans la plupart des huileries coopératives, les producteurs d'olives exigent d'être présents au moment de la fabrication de leurs huiles. Cela crée des difficultés de travail compréhensibles.

De plus, persuadés que le rendement optimum de leurs olives ne s'obtient qu'après un certain temps de stockage des fruits, ils ne les apportent que lorsque les fruits se sont échauffés et fermentés.

Mais il ne faut pas craindre de dire qu'il sera sans doute très difficile de rompre cette habitude, contre laquelle la technique s'efforcera en vain d'améliorer la qualité.

Plus concrètement les instruments à mettre en oeuvre devraient porter sur les points suivants :

- a) Les campagnes de vulgarisation :

- Valorisation du produit par la production d'huiles de haute qualité et par l'augmentation des rendements.
- Moyens simples pour arriver à ces résultats par l'amélioration de certains diagrammes, ou l'adjonction de certains matériels pour les huileries déséquilibrées.

- b) La création d'un certain nombre d'ateliers pilotes :

Ces ateliers devraient être ouverts à tous les oléifacteurs. Ils pourraient y examiner les matériels et diagrammes.

On peut y organiser également des stages de formation ou de perfectionnement à l'usage des maîtres de moulins (propriétaires, directeurs ou personnel de maîtrise).

Ces ateliers devraient être adaptés en capacité de travail à la région considérée.

Certains moulins particulièrement bien équipés et conduits (privés ou coopératifs) pourraient jouer ce rôle moyennant une juste indemnisation des inconvénients et dommages qui pourraient en résulter pour eux.

- c) La création d'un service d'assistance technique appelé à donner à toutes les huileries qui en feraient la demande, des conseils gratuits sur les améliorations possibles à apporter aussi bien au matériel qu'au diagramme de travail et l'organisation des travaux.

2. L'amélioration des conditions d'hygiène et de propreté dans les moulins

Cet objectif pourrait être atteint par l'éducation (voir 1. ci-dessus), par des sanctions, le cas échéant par une aide financière. L'adduction d'eau peut jouer dans de nombreux cas un rôle important en vue de cette amélioration.

3. L'amélioration des installations déséquilibrées

Des aides financières pourraient être accordées, mais seulement dans le cas où les conditions matérielles de l'huilerie existante s'y prêtent parfaitement (bâtiments, matériel préexistant), si l'approvisionnement en matière première est suffisant et si cet approvisionnement doit se maintenir. Une amélioration simple résidera souvent dans le raccordement à un réseau d'électricité et d'adduction d'eau.

Il y a lieu d'éviter en tous cas des investissements nouveaux dans de vieilles huileries si l'on n'a pas la certitude que ces investissements ne seront pas rapidement confrontés avec des installations modernes plus rentables.

4. Organisation de l'approvisionnement rationnel en olives de l'huilerie.

Tant que le problème du stockage prolongé des olives n'aura pas été résolu, il faudra pousser à la réalisation d'accords, de contrats ou d'entente entre oléifacteurs et oléiculteurs (voir également point 8.).

Au besoin, il faudra favoriser le plein travail des huileries, en facilitant, si nécessaire, la fermeture de certaines huileries les années de faible récolte.

5. Stimulation de l'évolution des structures et des modes de travail

Dans ce domaine il est nécessaire d'abandonner la trituration d'olives par lots individuels et de s'acheminer vers le traitement collectif, par la constitution de lots importants de même qualité apparente ou connue.

L'évolution vers le système coopératif, déjà très souvent bien amorcé, paraît la plus raisonnable. Les huileries artisanales, privées ou mixtes travaillant pour le compte de tiers ne subsisteront (longtemps encore) que dans les secteurs de petite production oléicole, ou de production très morcelée, ou encore pour satisfaire quelques besoins ou goûts spéciaux.

Lorsque l'oléifaction évoluera, dans un milieu donné, vers le système coopératif, il vaudra toutefois mieux bâtir une huilerie entièrement nouvelle plutôt que d'utiliser des installations privées anciennes.

Mais lors de l'installation d'une coopérative, presque toujours importante, ayant pour conséquence la fermeture ou la mise en chômage d'un certain nombre de moulins artisanaux, il y aura lieu de tenir compte des résistances ultérieures et d'assurer l'approvisionnement de la coopérative par l'apport obligatoire total de la récolte des sociétaires.

6. Etablissement d'inventaires des capacités de trituration

Pour chaque petite zone oléicole caractéristique, un inventaire des capacités potentielles de trituration devrait être établi (comme cela a été fait pour l'enquête "B" en Puglia et Lucania). D'autre part, il faudrait déterminer les possibilités des récoltes d'olives moyennes immédiates et à long terme.

7. L'élaboration de types d'installations

Pour chacune de ces zones il faudrait formuler le type d'installation qui paraît la mieux adaptée en partant des données recueillies au cours des enquêtes rappelées plus haut.

Dans tous les cas, ces huileries doivent avoir une capacité de traitement adaptée à la production d'olives actuelle et future de la zone considérée.

L'huilerie doit être à tous égards en rapport étroit avec le verger d'oliviers dont elle doit assurer le traitement de la production d'olives.

Cela suppose d'une part que l'importance de l'usine et essentiellement sa capacité de traitement soient adaptées à cette production d'olives. Cela ne veut pas dire pour autant qu'il faut construire une huilerie minuscule si les plantations d'oliviers sont rares ou qu'il faut bâtir des usines gigantesques pour absorber la production d'un très grand secteur.

Une trop petite installation ne se justifie plus, car les moyens de transport actuels permettent d'acheminer éventuellement des olives vers les lieux de traitement bien équipés.

Il y a lieu d'établir une installation telle que son fonctionnement permette d'utiliser au mieux sans perte d'efforts, de temps, ni de puissance, les hommes, le matériel et l'énergie qui sont mises à sa disposition.

Leur approvisionnement doit être assuré pour une durée minimum de 10 heures de travail par jour pendant une campagne de 90 jours en année de récolte moyenne, ce qui permet, en année de grosse récolte d'absorber une quantité double d'olives en assurant 20 heures de travail par jour.

Pour assurer cet approvisionnement il est indispensable que soient noués au préalable, entre l'huilerie et les milieux producteurs, des liens suffisamment étroits, portant non seulement sur le tonnage des livraisons d'olives, mais également sur l'échelonnement de ces livraisons.

Une fois choisi le lieu géographique dans la zone oléicole à prospecter et assurées les fournitures nécessaires en eau et en énergie, le problème essentiel est d'adapter aussi précisément que possible, les différents appareils de l'huilerie à l'outil principal qui procède à l'extraction de l'huile. Quel que soit cet appareil (presses, extracteur etc..) c'est lui qui guide tout le reste de l'équipement.

En fonction du débit de cet appareil, il faudra calculer le débit de la laveuse d'olives, des broyeurs, des transporteurs, des centrifugeurs, des bassins de décantation etc. et calculer la force motrice à installer.

Il faudra aussi penser à assurer un stockage convenable d'olives pour faire face à un éventuel excédent des apports ou à un éventuel ralentissement. Mais ce stockage ne devra pas excéder la valeur de 4 à 6 jours de travail, à moins qu'on envisage le stockage des pâtes d'olives.

Le stockage des huiles devra pouvoir correspondre selon les principes de commercialisation de l'huile envisagés soit à la totalité, soit au moins à une partie de la production.

Les installations à envisager peuvent se résumer en trois types principaux décrits dans le tableau ci-après :

Tableau XLII - Types d'huileries d'olive à envisager dans le cadre d'action de nationalisation du réseau

	Type 1 Petite capacité	Type 2 Capacité Moyenne	Type 3 Grande capacité
<u>Destination</u>	Zone de petite production oléicole (soit micro zone, à faible périmètre ou d'accès difficile à l'intérieur d'une zone à forte production, soit à grand périmètre dans une zone à faible densité d'oliviers)	Zone de production oléicole moyenne ou petit périmètre dans zone à forte production	Zone de grosse production d'olives
<u>Capacité de traitement</u>	ou Zone de très grand cru ou Zone de variétés d'olives difficiles à travailler 75 à 150 qx d'olives/24 heures	150 à 250 qx d'olives/24 heures	plus de 250 qx d'olives/24 heures
<u>Caractéristiques principales</u>	3 jours de travail	4 jours de travail	6 jours de travail
- Grenier à olives	électricité	électricité	électricité
- force motrice	- classique avec pression unique	- classique avec superpresses	- classique avec superpresses
- systèmes d'extraction de l'huile	- extraction avec finissage par pression	- extraction avec finissage par pression	- fabrication continue
- séparation de l'huile	- extraction	- extraction	centrifugation
- logement des huiles	centrifugation	centrifugation	Cuves fixes pour au moins 15 jours de travail
- clarification des huiles	Cuves fixes pour la moitié au moins de la production annuelle d'huile	Cuves fixes pour le 1/4 de la production annuelle d'huile	Contrats d'enlèvement avec organismes annexes pour le logement du surplus
- mise en bouteilles ou bidons	-	par filtration	par filtration
- chauffage	-	-	éventuellement
- grignons	par radiateurs ou aérothermes	par radiateurs ou aérothermes	par radiateurs ou aérothermes
- margines	évacuation immédiate hors de l'huilerie	évacuation immédiate hors de l'huilerie	évacuation immédiate hors de l'huilerie
- eau	évacuation immédiate à l'égoût ou à un puits absorbant	évacuation immédiate à l'égoût	évacuation immédiate à l'égoût
<u>Installation sanitaire</u>	courante	courante	courante
	complète	complète	complète

8. Rapport de l'huilerie avec les oléiculteurs.

Le choix de la capacité et du type d'équipement d'une huilerie est lié également au diagramme de travail qui à son tour est déterminé par les rapports de l'huilerie avec les producteurs d'olives.

Il faut poser en principe qu'une huilerie, dès qu'elle est ouverte, ne doit plus s'arrêter jusqu'à la fin de la campagne sous peine de frais supplémentaires et de diminution de la qualité.

Cela implique que les apports d'olives soient réglés en fonction de la capacité de l'huilerie.

Bien entendu, des à-coup peuvent être acceptés grâce à un petit stockage des olives, mais ce stockage ne peut excéder que 3 à 6 jours de travail, ce qui est peu.

Si l'huilerie est de forme coopérative, ce problème de régulation des apports peut se régler facilement, mais si elle est du type privé, il ne reste que la formule de la conclusion d'un contrat entre les producteurs et l'oléifacteur pour régler à la fois les problèmes des apports et des prix.

Des formules de sociétés d'intérêt collectif agricole du type français pourraient éventuellement être recherchées.

S'il n'est pas possible d'obtenir une régularité des apports, il y aura lieu d'étudier leurs variations possibles et d'envisager le stockage en cuves des pâtes d'olives broyées.

Un autre facteur important qu'il est nécessaire de mettre parfaitement au point est la suppression de traitement des lots individuels d'olives.

Cette formule, encore très répandue, est impensable dans une huilerie bien conduite.

Il y a lieu de la remplacer par l'analyse préalable des lots (il existe des appareils de dosage facile) qui permettent de déterminer la teneur en huile des olives avec une approximation suffisante pour permettre soit d'ouvrir aux coopérateurs un crédit sur la marchandise livrée, soit de payer les olives en fonction de leur teneur en huile.

Un point plus délicat à régler entre l'huilerie et les producteurs d'olives est celui de l'évaluation de la qualité de l'huile contenue dans les olives, car le prix de l'huile varie beaucoup en fonction de cette qualité.

Il est absolument indispensable d'obtenir qu'une évaluation rapide de la qualité soit faite en fonction de l'aspect même des fruits ou des connaissances que l'on peut en avoir en fonction de l'origine, du terroir, de la variété etc..

Cela ne peut résulter que d'une parfaite connaissance de la marchandise par le directeur de l'huilerie ou de la coopérative en vue d'un classement immédiat.

C'est ainsi que ce classement pourrait comporter trois ou quatre catégories chacune correspondant à une qualité d'huile.

Un crédit sur la base de ce classement pourrait être offert aux oléiculteurs, crédit révisible éventuellement en fin de campagne sur le vu des résultats finaux avec intervention éventuelle d'une commission d'arbitrage pour trancher les litiges qui pourraient se produire.

Il ne faut en aucun cas oublier que l'objectif à atteindre est la valorisation du produit non seulement par l'obtention d'un rendement plus élevé, mais aussi par l'obtention d'huiles de meilleure qualité, donc de prix plus élevé.

Il faut insister sur la nécessité que l'apport des olives à l'huilerie soit effectué aussitôt après la récolte.

Il y aura lieu de sanctionner par conséquent impitoyablement les apports défectueux. Il faudra toujours donner la priorité de traitement aux olives de première qualité et reporter, si c'est nécessaire à la fin de la campagne le traitement des lots avariés, à moins que l'on puisse disposer d'une presse ou d'une installation annexe réservée à ces lots.

Dans cet état d'esprit on pourrait peut être, à l'occasion de création d'huileries nouvelles, conserver à côté de la nouvelle installation les installations anciennes qui pourraient trouver leur utilisation dans le traitement des lots de moins bonne qualité.

Ainsi, plus encore que la transformation du matériel lui-même, il est nécessaire de créer une discipline de travail et de régler strictement les rapports entre oléiculteurs et oléifacteurs.

Cette discipline et ces règles ont évidemment pour but d'améliorer le rendement et la qualité, donc en définitive la valeur de la matière première.

Il sera sans doute difficile d'obtenir immédiatement la généralisation d'une telle réglementation. Aussi les huileries pilotes dont la création a été suggérée, pourront au départ familiariser les oléiculteurs avec ces méthodes et ces techniques et faciliter l'installation ultérieure d'un réseau plus important.

9. L'amélioration des rendements

Il ne semble pas que les variations de rendement par région tiennent à l'huilerie, mais plutôt à la qualité des olives mises en oeuvre. Par contre les investigations menées ont démontré que des écarts importants de rendement se rencontrent d'une huilerie à l'autre pour une même qualité d'olives.

On peut estimer que l'amélioration des techniques de fabrication pourrait augmenter encore le rendement en huile de pression de 2 % pour le porter de 18 % en moyenne à 20 % et même au delà.

Bien entendu, ce serait autant d'huile en moins dans les grignons et, par conséquent, autant d'huile de grignons en moins. On pourrait même raisonnablement se demander si des grignons davantage appauvris en huile présenteraient encore un intérêt pour les usines d'épuisement dont le taux d'extraction actuel apparent n'est que de l'ordre de 5,8 % et, dans ce cas, on devrait envisager la perte de l'huile de grignons différentielle.

Par conséquent, toute modernisation éventuelle de l'huilerie devant tendre à une augmentation du taux d'extraction de l'huile de pression, doit être étudiée parallèlement à l'utilisation des sous-produits.

Il ne faut en aucun cas perdre de vue qu'il importe surtout de réaliser une amélioration de la rentabilité totale. Par conséquent, l'étude des coûts de production dans laquelle doivent intervenir d'une part, l'amortissement des nouveaux matériels envisagés et la valorisation ou la dévalorisation des produits ou sous-produits de l'huilerie, doit être le souci constant du technicien de l'oléifaction.

Il ne semble pas pensable dans l'état actuel de nos connaissances en la matière, d'envisager dans l'immédiat la non-utilisation des grignons et la perte de l'huile de grignon correspondante.

Ceci confirme, d'ailleurs, l'importance que revêt la connaissance exacte des tonnages de grignons obtenus, traités, et leur rendement en huile, données qui actuellement ne sont pas connues avec suffisamment de précision.

10. Travaux d'étude et de recherche à entreprendre.

- Il faut entreprendre comme cela a été fait dans Puglia, Lucania et Molise, des enquêtes destinées à réunir pour toutes les zones oléicoles de la Communauté une photographie aussi complète que possible de la forme, de la consistance, de la technicité et de la vétusté de l'industrie de l'huile d'olive.
- Il y a lieu de continuer l'étude des matériels modernes d'huilerie d'olive comparativement avec les matériels classiques.
Ces essais devraient être effectués soit dans des stations expérimentales, soit comme précédemment dans des huileries privées, mais la comparaison doit être faite dans des conditions identiques quant à la matière première mise en oeuvre, c'est-à-dire avec des olives de même qualité, provenance et état de conservation.
- La poursuite des études et recherches ayant un rapport avec la technologie de l'huilerie d'olives, c'est-à-dire notamment :
 - la lipogénèse dans l'olive et l'époque optima de récolte des olives du point de vue de leur teneur en huile;
 - les méthodes de cueillette;
 - la conservation des olives et l'altération de l'huile au cours de la conservation.
 - altération de l'huile dans les fruits sur l'arbre
 - altération de l'huile dans les fruits stockés
 - stockage prolongé des olives ou des pâtes d'olive
 - altération de l'huile et causes de ces altérations au cours du processus de l'oléifaction (broyage, extraction, centrifugation, filtration, stockage etc...)

Influence de la température, de l'oxydation, des contacts avec certains métaux, des agents enzymatiques ou de fermentation etc... ;

- Procédés industriels de fabrication de l'huile d'olive en continu.

Il ne s'agit là que des principales questions à étudier ou des principaux thèmes de recherche. Il est évident que cette liste n'est pas limitative.

Récapitulation

L'examen des données de base économiques et techniques relatives à l'activité transformatrice des huileries d'olives ainsi que des principaux éléments des problèmes qui se posent, permet de dégager des indications quant aux directions dans lesquelles des solutions pourraient être recherchées.

1. La rationalisation des huileries d'olives, si elle n'est qu'un élément du problème beaucoup plus vaste que pose en France et en Italie l'oléiculture, représente parmi tous les éléments en cause celui qu'il est possible de réaliser le plus facilement avec un effet rapide et important. Ce mouvement de rationalisation a déjà pris cours depuis un certain nombre d'années. Il faut toutefois observer :

- qu'il a besoin de stimulations sous peine de ne pas être suffisamment rapide pour avoir apporté une contribution positive dans le cadre des solutions du problème oléicole.
- qu'il a besoin d'une orientation sous peine de se faire de façon anarchique, sur des bases techniques et économiques insuffisamment étudiées et de conduire ainsi à l'aménagement des huileries et de l'implantation d'un réseau dont les caractéristiques techniques, économiques et structurelles ne sont pas conformes aux exigences de rationalité et d'efficacité que l'on est en droit de poser, et influenceraient dès lors défavorablement la rentabilité de l'oléiculture.

2. L'amélioration de la rentabilité de la production oléicole au stade de la transformation présente de réelles possibilités si les efforts de rationalisation des huileries d'olives visent à la fois :

- l'augmentation du rendement en huile;
- l'amélioration de la qualité de l'huile produite;
- la réduction des coûts de production.

La valorisation de la production qui peut découler de cette amélioration permet d'envisager le financement des investissements à faire.

3. La rationalisation au stade de l'huilerie d'olive ne consiste pas seulement dans la modernisation des huileries existantes ou dans la création d'huileries nouvelles, mais aussi dans l'adoption de techniques et de méthodes de travail permettant d'utiliser au mieux les possibilités du matériel existant ou renouvelé en vue de l'amélioration des rendements et de la qualité. Les actions dans le domaine structurel devraient donc être accompagnées par des actions visant une amélioration des connaissances techniques et des méthodes de travail. Pour atteindre ces objectifs on pourrait faire appel à trois grands groupes de moyens dont seulement les plus importants sont cités ci-après à titre indicatif.

a) Mesures pouvant être prises dans le cadre des structures existantes et ne nécessitant pas d'investissements techniques importants. Il s'agit en premier lieu de mesures pouvant améliorer les méthodes de travail au niveau de la transformation de l'olive principalement dans les huileries, mais aussi des mesures tendant à modifier les rapports entre les oléiculteurs et les oléifacteurs :

- suppression du travail pour compte de tiers dans les huileries et remplacement par le travail d'olives devenues la propriété du moulinier. Cette mesure conditionne largement les possibilités de procéder à l'application des mesures énumérées ci-après.
- suppression du travail lot par lot et remplacement par le travail des olives en masse ce qui permet le travail continu.
L'application de cette mesure suppose toutefois l'utilisation de méthodes d'appréciation de la quantité et de la qualité de l'huile qui pourra être extraite des olives livrées par les différents producteurs à l'huilerie.
- établissement systématique de commun accord entre les oléiculteurs et les huileries d'un plan de livraison des olives. L'établissement d'un tel plan peut se concevoir par la voie soit de règlement internes dans les huileries coopératives, soit de contrats entre les oléiculteurs et les huileries industrielles prévoyant un échelonnement des livraisons.
- paiement des olives d'après leur rendement et la qualité de l'huile.

- développement d'une série de mesures pour assurer une meilleure qualité des olives livrées à l'huilerie, notamment par le truchement de contrats ou de règles imposées aux producteurs, par exemple en ce qui concerne la lutte anti-parasitaire, la livraison rapide d'olives fraîches non fermentées, la livraison séparée des olives cueillies et de celles ramassées par terre. Dans le cadre de cet aspect les huileries pourraient jouer un rôle important dans la solution du problème de la cueillette pour laquelle le plus souvent la main d'oeuvre fait défaut en contribuant notamment au développement des méthodes de récolte à l'aide de secoueuses ou de traitements chimiques permettant de procéder à la récolte des olives au moment prévu dans le cadre du plan de livraison élaboré.
 - information des oléiculteurs afin de les rendre conscients des possibilités qui se présentent de livrer des olives dans de meilleures conditions que jusqu'à présent, les efforts à faire et les augmentations de rendements, de qualité et par conséquent la meilleure valorisation des olives livrées qu'ils peuvent en attendre.
 - formation professionnelle du personnel et des cadres des huileries, vulgarisation des principes d'organisation rationnelle du travail dans les huileries.
 - information des exploitants d'huileries pour les rendre conscients des possibilités d'améliorer le rendement financier de leur affaire par l'adoption des mesures indiquées.
- b) Mesures permettant une augmentation des rendements ou une amélioration des qualités des huiles produites, mais appelant une augmentation des coûts bruts de transformation. Cette augmentation de coûts bruts de transformation n'implique toutefois pas nécessairement une diminution de rentabilité, bien au contraire, dans la mesure où elle est compensée par l'obtention d'une quantité d'huile plus grande d'une qualité meilleure permettant d'améliorer le produit de la vente.

- lavage préalable des olives ;
- amélioration des conditions de stockage des olives à l'huilerie ;
- traitement séparé des lots d'olives de bonne qualité et des lots d'olives de qualité inférieure avec priorité de traitement pour les premiers ;
- analyse d'échantillons de lots fournis dans le cadre de l'application d'une méthode de travail continu ;
- amélioration des soins apportés au matériel, particulièrement aux scourtins.

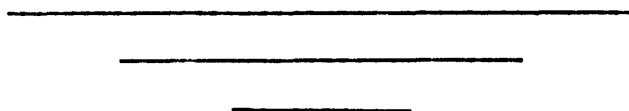
c) Mesures conditionnées par des investissements importants dans les huileries :

1) dans le cadre des huileries existantes

- amélioration et transformation de bâtiments afin de les faire répondre aux exigences d'une exploitation rationnelle ;
- amélioration de l'équipement notamment par l'harmonisation des capacités de travail de différents postes de la chaîne de transformation.

2) dans le cadre de la création de nouvelles huileries

- création d'unités d'une capacité permettant une organisation rationnelle du travail en remplacement d'unités trop petites ;
- répartition géographique des huileries de sorte que la capacité de traitement soit adaptée à la production actuelle et future de la zone de livraison. Cette mesure devrait être accompagnée par l'amélioration de la collecte des olives notamment en utilisant des transports motorisés en commun systématiquement organisés par huilerie en fonction du plan de livraison prévu ;
- installation d'huileries pilotes, qui dans chaque région correspondraient à l'huilerie type du point de vue capacité et du point de vue équipement.



P O S T - F A C E

=====

Le présent rapport n'est qu'une synthèse et un résumé des différents éléments recueillis au cours d'une série d'enquêtes effectuées dans la zone de production d'olives et d'huiles d'olive de la Communauté.

S'il n'apporte pas une solution, toute faite, au problème de la rationalisation des huileries d'olives, il constitue cependant une bonne approche des données de ce problème. Problème difficile s'il en est, dans le domaine des industries agricoles.

Problème difficile -

- du fait du caractère périssable de la matière première et de la nécessité de la traiter rapidement.
- du fait de la très importante variation dans les récoltes, et dans le tonnage des apports quotidiens, qui exige une très grande souplesse de l'industrie utilisatrice,
- du fait de la structure quasi entièrement artisanale des ateliers à moderniser,
- du fait de la diversification et de la souplesse à conserver dans les structures industrielles envisagées
- du fait des objectifs à atteindre qui se proposent d'améliorer la finesse et la qualité des produits obtenus, alors que la modernisation (pour les produits agricoles de qualité) risque facilement de verser vers une uniformisation dans la médiocrité.

Mais le problème passionnant aussi, dont la solution se propose d'apporter une réponse à l'immobilisme trop longtemps constaté de l'huilerie d'olive face à une modernisation de toutes les autres industries agricoles.

Il s'agit là d'une tâche difficile à entreprendre, et, n'en doutons pas, de longue durée, où il sera peut-être plus facile de vaincre la matière que de vaincre l'homme méridional dans ses attaches ancestrales avec ce fruit, sacré pour lui, de l'olivier.

Nous nous estimons heureux si nous avons modestement contribué à cette révolution sans rompre le charme infini et précieux des vieux moulins.

Pierre BONNET

A N N E X E S

A N N E X E I

DONNEES STATISTIQUES GENERALES

STATISTIQUE DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE DEPUIS 1900.

PERIODES	PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN TONNES.
Moyenne décennale 1900 - 1909	18.118
" " 1910 - 1919	11.396
" " 1920 - 1929	7.455
" " 1930 - 1939	6.678
" " 1940 - 1949	3.953 (1)
" quinquennale 1950 - 1954	6.829
1955	4.840
1956	1.518
1957	35 (2)
1958	2.321
1959	367
1960	1.273
1961	147
1962	1.560
1963	1.389
1964	1.400
1965	1.000
1966	2.000
1967	1.000
1968	1.500
1969	2.000
1970	3.500

(1) La moyenne quinquennale 1940 - 49 est faussée par la période de guerre

(2) Gel des oliviers

Sources : Ministère de l'Agriculture Français jusqu'en 1963

Conseil Oléicole International à partir de 1964

PRODUCTION OLEICOLE ITALIENNE GLOBALE DE 1958/59 A 1967/68
(Olives - huiles de pression - grignons)

CAMPAGNES	PRODUCTION D'OLIVES (Tonnes)		HUILE DE PRESSION		GRIGNONS. Quantités (tonnes)	
	Totale	Olives de table	Olives à huile	Quantités (tonnes)		Rendement %
1958/59	1.462.270	27.600	1.434.670	261.365	18,2	571.660
1959/60	1.654.410	35.400	1.619.010	291.300	18,0	632.656
1960/61	2.105.500	32.100	2.073.400	381.500	18,4	824.800
1961/62	2.250.500	46.100	2.204.400	394.110	17,9	879.760
1962/63	1.686.310	33.400	1.652.910	299.800	18,1	661.160
1963/64	2.777.300	54.600	2.722.700	525.400	19,3	952.945
1964/65	1.791.800	30.700	1.761.100	289.900	16,5	616.174
1965/66	2.216.700	56.400	2.160.300	417.000	19,3	756.105
1966/67	1.801.800	53.100	1.748.700	318.800	18,2	612.017
1967/68	2.712.200	84.600	2.627.600	537.300	20,4	922.705
Moyennés	2.045.879	45.400	2.000.479	371.647	18,4	742.998

Sources: Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES ET D'HUILES D'OLIVE ET GRIGNONS

MOYENNE QUINQUENNALE

1958/59 - 1962/63

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)			HUILE		GRIGNONS (1)	
	Totale	De table	A huile	Quintaux	Rendement	Quintaux	Quintaux
LOMBARDIA	28.180	-	28.180	5.110	18,1	11.252	
TRENTINO - ALTO ADIGE	10.540	-	10.540	2.160	20,5	4.216	
VENETO	80.480	-	80.480	14.620	18,2	32.188	
FRIULI - VENEZIA GIULIA	260	-	260	40	15,4	100	
LIGURIA	618.960	2.080	616.780	132.360	21,5	250.160	
EMILIA - ROMAGNIA	46.540	-	46.540	7.800	16,8	18.616	
TOSCANA	1.041.620	2.020	1.039.600	206.900	19,9	406.064	
UMBRIA	212.540	-	212.540	43.180	20,3	85.016	
MARCHE	139.980	1.280	138.600	25.660	18,5	54.872	
LAZIO	1.040.040	20.240	1.019.800	193.880	19,0	406.352	
ABRUZZI E MOLISE	999.900	7.940	991.960	194.120	19,6	398.428	
CAMPANIA	1.579.940	11.140	1.518.800	258.600	17,0	607.536	
PUGLIA	6.712.140	107.460	6.604.680	1.164.840	17,6	2.626.144	
BASILICATA	369.260	5.840	363.420	65.500	18,0	144.288	
CALABRIA	2.753.980	34.360	2.719.620	473.880	17,4	1.071.032	
SICILIA	2.252.780	150.640	2.102.140	387.580	18,4	837.920	
SARDEGNA	381.040	6.200	474.840	79.920	16,8	185.888	
Totaux et moyennes	18.317.980	349.200	17.968.780	3.256.150	18,1	7.140.072	
Autoconsommation				500.000			
Commercialisée				2.756.150			

(1) Quantités estimées à + 40% de celles des olives à huile

Sources: Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES, D'HUILE D'OLIVE ET GRIGNONS

MOYENNE QUINQUENNALE
1963/64 - 1967/68

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)			HUILE		GRIGNONS Quintaux (1)
	Totale	De table	A huile	Quintaux	Rendement %	
LOMBARDIA	29.100	-	29.100	5.750	19,8	10.184
TRENTINO - ALTO ADIGE	9.320	-	9.320	1.950	20,9	3.262
VENETO	49.280	-	49.280	9.810	19,9	17.248
FRIULI - VENEZIA GIULIA	300	-	300	40	13,3	105
LIGURIA	620.640	1.820	618.820	128.730	20,8	216.587
EMILIA ROMAGNA	31.060	-	31.060	5.600	18	10.871
TOSCANA	1.158.560	7.140	1.151.420	229.430	19,9	402.997
UMBRIA	358.840	-	358.840	76.160	21,2	125.594
MARCHE	195.660	2.100	193.560	37.000	19,1	67.746
LAZIO	1.283.720	19.600	1.264.120	256.530	20,3	442.442
ABRUZZI E MOLISE	1.122.240	12.660	1.109.580	222.410	20	388.353
CAMPANIA	1.921.380	19.860	1.901.520	353.410	18,6	665.532
PUGLIA	7.549.080	152.440	7.396.640	1.386.560	18,7	2.588.824
BASILICATA	429.520	7.940	421.580	82.890	19,7	147.553
CALABRIA	4.293.160	43.060	4.250.100	772.200	18,2	1.487.535
SICILIA	3.065.640	248.940	2.816.700	526.930	18,7	1.005.845
SARDEGNA	462.560	7.640	454.920	85.600	18,8	159.222
Totaux et moyennes	22.580.060	523.200	22.056.860	4.181.000	19,0	7.739.900
Autoconsommation commercialisée				500.000 3.681.000		

(1) Quantités évaluées à + 35% de celles des olives à huile

Source : Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES, D'HUILE D'OLIVE ET GRIGNONS.

CAMPAGNE 1963/64

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)			HUILE		GRIGNONS(1)	
	Totale	De table	A huile	Quintaux	Rendement %	Quintaux	Quintaux
LOMBARDIA	38.300	-	38.300	7.600	19,8	13.405	
TRENTINO ALTO ADIGE	14.900	-	14.900	3.100	20,8	5.215	
VENETO	67.300	-	67.300	13.200	19,6	23.555	
FRIULI VENEZIA GIULIA	200	-	200	-	-	70	
LIGURIA	850.700	1.500	849.200	169.900	20,0	297.220	
EMILIA ROMAGNA	49.500	-	49.500	8.300	16,8	17.325	
TOSCANA	1.627.300	6.700	1.620.600	325.700	20,1	567.210	
UMBRIA	519.400	-	519.400	114.300	20,0	181.790	
MARCHE	268.900	2.000	266.900	50.500	22,0	93.415	
LAZIO	1.872.400	27.100	1.845.300	368.800	20,0	645.855	
ABRUZZI E MOLISE	1.558.400	13.100	1.545.300	317.500	20,5	540.855	
CAMPANIA	2.840.500	21.500	2.819.000	541.000	19,2	986.650	
PUGLIA	6.358.000	165.700	6.192.300	1.174.000	19,0	2.167.305	
BASILICATA	584.800	7.200	577.800	113.600	19,7	202.160	
CALABRIA	6.537.700	46.200	6.491.500	1.253.200	19,3	2.272.025	
SICILIA	3.749.100	243.700	3.505.400	634.400	18,1	1.226.890	
SARDEGNA	835.700	11.300	824.400	158.900	19,3	288.540	
Totaux et moyennes	27.773.100	546.000	27.227.100	5.254.000	19,3	9.529.489	
Autoconsommation				500.000			
Commercialisée				4.754.000			

(1) Quantités évaluées à + 35% de celles des olives à huile

Source: Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES, D'HUILE D'OLIVE ET GRIGNONS.

CAMPAGNE 1964/65

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)			HUILE		GRIGNONS (1) Quintaux
	Totale	De table	A huile	Quintaux	Rendement %	
LOMBARDIA	18.750	-	18.750	3.800	20,2	6.562
TRENTINO ALTO ADIGE	4.200	-	4.200	750	17,8	1.470
VENETO	46.800	-	46.800	8.850	19,8	16.380
FRIULI VENEZIA GIULIA	150	-	150	-	-	52
LIGURIA	617.400	1.700	615.700	133.200	21,6	215.495
EMILIA ROMAGNA	20.100	-	20.100	3.500	17,4	7.035
TOSCANA	867.200	3.300	863.900	170.600	21,1	302.365
UMBRIA	260.800	-	260.800	52.700	20,1	91.280
MARCHE	141.400	1.300	140.100	25.200	17,9	49.035
LAZIO	892.800	19.300	873.500	166.900	19,1	305.725
ABRUZZI E MOLISE	880.600	9.000	871.600	158.100	18,1	305.060
CAMPANIA	1.320.000	13.600	1.306.400	204.500	15,6	457.240
PUGLIA	7.972.400	101.600	7.870.800	1.215.700	15,4	2.754.780
BASILICATA	250.900	2.200	248.700	37.200	15,0	87.045
CALABRIA	2.276.400	28.000	2.248.400	338.200	15,0	786.940
SICILIA	2.205.800	113.600	2.092.200	361.700	17,2	732.270
SARDEGNA	125.300	2.400	122.900	18.100	14,7	43.015
Totaux et moyennes	17.901.000	296.000	17.605.000	2.899.000	16,4	6.161.749
Autoconsommation				500.000		
Commercialisée				2.399.000		

(1) Quantités évaluées à + 35% de celles des olives à huile

Sources: Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES, D'HUILE D'OLIVE ET GRIGNONS.
CAMPAGNE 1965/66

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)		HUILE		GRIGNONS (1) Quintaux	
	Totale	De table	A huile	Quintaux		Rendement %
LOMBARDIA	37.900	-	37.900	7.500	19,7	13.265
TRENTINO ALTO ADIGE	12.900	-	12.900	2.700	21,0	4.515
VENETO	60.600	-	60.600	12.000	19,8	21.210
FRIULI VENEZIA GIULIA	600	-	600	100	16,6	210
LIGURIA	693.000	1.100	691.900	148.000	21,3	242.165
EMILIA ROMAGNA	31.700	-	31.700	5.400	17,0	11.095
TOSCANA	1.253.800	6.400	1.247.400	238.000	19,0	436.590
UMBRIA	313.300	-	313.300	64.500	20,5	109.655
MARCHE	227.300	1.800	225.500	42.100	18,6	78.925
LAZIO	1.206.400	22.200	1.184.200	235.800	20,0	414.470
ABRUZZI E MOLISE	919.700	9.400	910.300	186.900	20,5	318.605
CAMPANIA	1.589.100	17.000	1.572.100	312.100	19,8	550.235
PUGLIA	7.424.500	167.400	7.257.100	1.454.500	20,0	2.539.985
BASILICATA	402.600	8.300	394.300	80.500	20,4	138.005
CALABRIA	3.766.600	39.500	3.727.100	653.100	17,5	1.304.485
SICILIA	3.618.300	282.300	3.336.000	613.800	18,3	1.267.600
SARDEGNA	610.700	10.600	600.100	113.000	18,8	210.035
Totaux et moyennes	22.169.080	566.000	21.603.000	4.170.000	19,3	7.661.050
Autoconsommation				500.000		
Commercialisée				3.670.000		

(1) Quantités évaluées à \pm 35% de celles des olives à huile

Sources : Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES, D'HUILE D'OLIVE ET GRIGNONS.

CAMPAGNE 1966/67

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)			HUILE		GRIGNONS (1)	
	Totale	De table	A huile	Quintaux	Rendement %	Quintaux	Quintaux
LOMBARDIA	23.400	-	23.400	4.100	17,5	8.190	
TRENTINO ALTO ADIGE	9.600	-	9.600	2.000	20,8	3.360	
VENETO	37.700	-	37.700	7.100	18,8	13.195	
FRIULI VENEZIA GIULIA	200	-	200	-	-	70	
LIGURIA	470.300	2.500	467.800	95.600	20,4	163.730	
EMILIA ROMAGNA	16.800	-	16.800	3.200	19,0	5.880	
TOSCANA	815.600	6.400	809.200	154.400	19,0	283.220	
UMBRIA	219.400	-	219.400	45.100	20,5	76.790	
MARCHE	124.100	2.700	121.400	23.400	19,2	42.490	
LAZIO	694.100	10.400	683.700	126.400	18,5	239.295	
ABRUZZI E MOLISE	722.600	10.100	712.500	146.400	20,5	249.375	
CAMPANIA	1.678.400	19.800	1.658.600	291.500	17,5	580.510	
PUGLIA	6.750.200	166.700	6.583.500	1.227.000	18,6	2.304.225	
BASILICATA	345.600	9.000	336.600	64.500	19,1	117.810	
CALABRIA	3.892.600	37.800	3.854.800	634.900	16,4	1.349.180	
SICILIA	2.008.400	155.100	1.853.300	347.100	18,7	648.655	
SARDEGNA	102.200	4.500	97.700	15.300	15,6	34.195	
Totaux et moyennes	17.911.200	425.000	17.486.200	2.188.000	18,2	6.120.170	
Autoconsommation				500.000			
Commercialisée				2.688.000			

(1) Quantités évaluées à + 35% de celles des olives à huile

Sources: Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

ITALIE : PRODUCTION D'OLIVES, D'HUILE D'OLIVE ET GRIGNONS.

CAMPAGNE 1967/68

REGIONS	OLIVES (QUINTAUX)			HUILE		GRIGNONS (1) Quintaux
	Totale	De table	A huile	Quintaux	Rendement %	
LOMBARDIA	27.150	-	27.150	5.750	21,1	9.502
TRENTINO ALTO ADIGE	5.000	-	5.000	1.200	24,0	1.750
VENETO	34.000	-	34.000	7.900	23,2	11.900
FRIULI VENEZIA GIULIA	350	-	350	100	28,5	123
LIGURIA	471.800	2.300	469.500	96.950	20,6	164.325
EMILIA ROMAGNA	37.200	-	37.200	7.600	20,4	13.020
TOSCANA	1.228.900	12.900	1.216.000	258.450	21,2	425.600
UMBRIA	481.300	-	481.300	104.200	21,6	168.455
MARCHE	216.600	2.700	213.900	43.800	22,8	74.865
LAZIO	1.752.900	19.000	1.733.900	384.750	22,1	606.865
ABRUZZI E MOLISE	1.529.900	21.700	1.508.200	303.150	20,1	527.870
CAMPANIA	2.178.900	27.400	2.151.500	417.950	19,4	753.025
PUGLIA	9.240.300	160.800	9.079.500	1.861.600	20,5	3.177.825
BASILICATA	563.700	13.000	550.700	118.650	21,5	192.745
CALABRIA	4.992.500	63.800	4.928.700	981.600	20,0	1.725.045
SICILIA	3.746.600	450.000	3.296.600	677.650	20,5	1.153.810
SARDEGNA	638.900	9.400	629.500	122.700	19,4	220.325
Totaux et moyennes	27.146.000	783.000	26.363.000	5.394.000	20,5	9.227.050
Autoconsommation				500.000		
Commercialisée				4.894.000		

(1) Quantités évaluées à $\pm 35\%$ de celles d'olives à huile

Sources : Istituto centrale di Statistica - Roma - pour la production d'olives et d'huiles. Evaluation de l'Assolearia pour les grignons.

PRODUCTION OLÉICOLE ITALIENNE.
AUTOCONSOMMATION ESTIMÉE DES PRODUCTEURS ET QUANTITÉ D'HUILE COMMERCIALISÉE.

CAMPAGNES	HUILE EXTRA		HUILE FINE		HUILE BOUCHABLE		HUILE LAMPANTE	
	Autoconsommée Tonnes	Commercialisée Tonnes	Autoconsommée Tonnes	Commercialisée Tonnes	Autoconsommée Tonnes	Commercialisée Tonnes	Autoconsommée Tonnes	Commercialisée Tonnes
1958/59	7.000	27.239	15.000	41.324	28.000	46.358	-	96.444
1959/60	7.000	32.617	15.000	48.508	28.000	54.147	-	106.033
1960/61	7.000	45.723	15.000	68.625	28.000	79.125	-	138.027
1961/62	7.000	46.796	15.000	70.916	28.000	83.139	-	143.259
1962/63	7.000	33.773	15.000	50.356	28.000	56.544	-	109.127
Moyennes	7.000	37.219	15.000	55.951	28.000	63.856	-	118.589
Pourcentage d'auto- consommation	15,8		21,1		30,5			
1963/64	7.000	63.276	15.000	102.924	28.000	134.776	-	174.424
1964/65	7.000	31.930	15.000	51.939	28.000	68.012	-	88.424
1965/66	7.000	48.848	15.000	79.456	28.000	104.044	-	134.652
1966/67	7.000	35.777	15.000	58.195	28.000	76.205	-	98.623
1967/68	7.000	65.139	15.000	105.955	28.000	138.745	-	179.561
Moyennes	7.000	48.995	15.000	79.693	28.000	104.356	-	135.056
Pourcentage d'auto- consommation	12,5		15,8		21,1			

Autoconsommation moyenne annuelle estimée : 50.000 tonnes

Pourcentage d'autoconsommation sur la production totale d'huile de pression: moyenne 1958/59 - 1962/63 : 15,35
moyenne 1963/64 - 1967/68 : 11,95

Source: Calcul de l'expert sur base de données fournies par l'ISTAT et l'Assolearia.

ITALIE - Huiles de grignons produites de 1960/61 à 1967/68 par provinces
(Qualité des huiles de moins de 15° et plus de 15° d'acidité)

(Tonnes)

Provinces REGIONS	C A M P A G N E S															
	1960/61		1961/62		1962/63		1963/64		1964/65		1965/66		1966/67		1967/68	
	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°	- 15°	+ 15°
Genova	-	253,4	-	324,9	-	354,2	-	381,7	-	129,7	-	265,1	-	138,8	-	182,2
Imperia	-	1.266,6	-	98,2	-	843,4	-	323,7	-	1.080,9	-	449,7	-	599,7	-	465,6
La Spezia	90,1	-	119,9	-	208,5	-	509,7	-	61,9	-	350,8	-	61,9	-	187,2	
Savona	-	389,6	-	127,6	-	292,6	-	418,3	-	348,8	-	201,4	-	99,2	-	133,0
LIGURIA	90,1	1.909,6	119,9	550,7	-	1.698,7	-	1.633,4	-	1.621,3	449,7	817,3	-	872,9	-	968,0
Bergamo	1,0	-	-	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,4
Brescia	71,4	-	-	17,0	-	80,4	-	69,7	-	32,5	-	68,2	-	36,3	-	47,9
Como	2,0	-	-	-	-	1,1	-	3,3	-	2,3	-	4,7	-	1,4	-	2,8
Mantova	0,6	-	-	0,4	-	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LOMBARDIA	75,0	-	-	17,8	-	83,1	-	74,5	-	36,1	-	74,0	-	103,5	-	52,1
Padova	4,1	-	-	3,0	-	-	-	2,9	-	1,9	-	1,7	-	-	-	-
Verona	274,2	-	-	21,2	-	243,6	-	99,6	-	71,4	-	92,2	-	56,6	-	51,8
Vicenza	14,0	-	-	0,8	-	14,6	-	15,0	-	8,2	-	11,2	-	2,0	-	3,4
VENETO	292,3	-	-	25,0	-	262,0	-	117,5	-	81,5	-	105,1	-	58,6	-	55,2
Forli	-	176,0	-	70,6	-	-	-	85,6	-	28,2	-	-	-	23,6	-	68,2
Ravenna	-	18,9	-	9,7	-	14,5	-	5,3	-	10,3	-	6,1	-	8,6	-	9,8
EMILIA-ROMAGNA	-	194,9	-	80,3	-	104,2	-	90,9	-	38,5	-	60,9	-	32,2	-	78,0
Ancona	-	146,3	-	64,2	-	78,5	-	137,2	-	46,7	-	171,5	-	42,9	-	123,9
Ascoli-Piceno	-	128,1	-	-	-	176,4	-	204,9	-	106,8	-	-	-	98,1	-	184,9
Macerata	-	96,8	-	114,2	-	138,0	-	187,3	-	123,6	-	-	-	127,4	-	196,3
Fesaro e Urbino	17,0	-	-	12,0	-	19,9	-	15,0	-	11,5	-	15,5	-	16,8	-	30,0
MARCHE	17,0	371,2	210,5	178,4	196,3	216,5	-	544,4	-	288,6	324,2	171,5	-	285,2	-	495,1
Arezzo	329,3	-	233,4	-	229,7	-	211,5	-	200,3	-	256,7	-	221,7	-	225,6	
Firenze	1.314,4	-	625,5	-	601,7	-	663,9	-	638,9	-	693,7	-	528,0	-	700,3	
Grosseto	-	447,5	-	339,2	-	329,8	-	552,4	-	132,4	-	328,2	-	221,3	-	440,4
Livorno	-	129,6	-	124,5	-	133,1	-	242,9	-	35,4	-	93,8	-	42,9	-	122,6
Lucca	133,2	-	160,5	-	134,4	-	398,5	-	59,4	-	203,2	-	71,4	-	-	
Massa-Carrara	-	89,6	-	45,3	-	68,2	-	106,8	-	26,3	-	65,1	-	27,5	-	63,0
Pisa	322,3	-	346,7	-	235,7	-	602,9	-	169,5	-	393,8	-	116,6	-	-	
Pistoia	276,2	-	70,4	-	225,6	-	277,8	-	246,7	-	285,7	-	138,7	-	203,8	
Sienna	482,9	-	196,5	-	492,1	-	162,2	-	154,9	-	145,7	-	205,9	-	134,1	
TOSCANA	2.858,3	666,7	1.633,0	509,0	1.919,4	531,1	1.713,9	1.505,0	1.663,8	534,0	1.911,9	-	1.568,0	623,2	1.889,8	
Perugia	382,3	-	-	335,5	499,3	-	519,4	-	295,5	-	-	-	-	304,7	-	405,3
Terni	181,6	-	-	130,4	382,9	-	525,8	-	214,2	-	-	-	-	130,9	-	534,7
UMBRIA	563,9	-	-	465,9	882,2	-	1.045,2	-	509,7	-	599,0	-	130,9	304,7	-	940,0

ANNEXE I/II a (suite)

Frosinone	-	842,2	-	879,0	-	786,0	-	1.039,7	-	437,9	-	288,7	-	589,8
Latina	-	218,2	-	331,4	-	255,1	-	315,6	-	161,4	-	137,6	-	414,0
Rieti	-	556,0	-	224,6	-	632,6	-	539,8	-	331,5	-	144,2	-	488,3
Roma	-	956,4	-	799,5	-	1.000,2	-	1.149,8	-	1.238,5	-	424,9	-	1.718,7
Viterbo	-	800,5	-	305,0	-	1.050,7	-	1.084,9	-	474,4	-	482,3	-	615,7
LAZIO	-	3.373,3	-	2.539,5	-	3.724,6	-	2.234,7	-	2.642,7	-	1.477,7	-	3.338,2
Aveellino	-	314,6	-	338,2	-	315,8	-	416,2	-	259,1	-	305,5	-	302,4
Benevento	-	783,6	-	988,1	-	414,7	-	960,5	-	795,4	-	731,0	-	898,6
Caserta	-	456,0	-	957,6	-	414,2	-	1.135,6	-	31,5	-	687,9	-	-
Napoli	-	209,0	-	258,4	-	195,8	-	290,7	-	199,0	-	246,6	-	1.014,2
Salerno	-	1.451,7	-	2.287,8	-	1.070,7	-	3.038,7	-	1.249,5	-	1.629,1	-	2.153,7
CAMPANIA	-	3.214,9	-	5.510,1	-	2.411,2	-	5.841,7	-	3.400,9	-	3.600,1	-	1.453,7
Campania	-	461,3	-	758,1	-	837,1	-	613,2	-	247,0	-	313,2	-	-
Chieti	-	695,8	-	1.774,7	-	1.001,6	-	1.439,1	-	715,0	-	504,7	-	1.604,8
L'Aquila	-	66,4	-	51,8	-	79,0	-	43,4	-	31,5	-	47,2	-	65,7
Pescara	-	438,4	-	712,8	-	514,0	-	568,7	-	429,6	-	328,4	-	714,0
Teramo	-	205,2	-	328,7	-	284,7	-	361,4	-	276,6	-	255,1	-	457,2
ABRUZZI E MOLISE	-	1.867,1	-	3.626,1	-	2.716,4	-	3.005,8	-	1.699,7	-	1.448,6	-	2.831,7
Bari	6.748,3	-	5.868,4	-	6.554,9	-	3.077,1	-	3.703,5	-	3.703,5	-	7.218,0	-
Brindisi	-	4.345,6	-	4.797,1	-	2.181,3	-	2.203,5	-	3.312,1	-	4.011,4	-	2.413,0
Foggia	-	1.838,0	-	2.301,2	-	2.154,6	-	1.610,8	-	1.843,1	-	919,3	-	2.352,5
Lecco	-	4.302,3	-	5.611,8	-	2.640,9	-	3.323,6	-	-	-	2.500,2	-	4.138,7
Taranto	-	1.812,6	-	1.427,6	-	669,9	-	1.849,2	-	1.326,7	-	1.547,3	-	-
PUGLIA	6.748,3	12.298,5	15.209,0	4.797,1	14.203,6	-	12.064,5	-	3.312,1	3.312,1	3.703,5	8.978,2	11.629,8	6.651,7
Matera	515,5	-	441,8	-	301,2	-	674,1	-	483,7	-	397,0	-	255,2	-
Potenza	415,2	-	-	476,2	-	527,8	-	495,4	-	280,2	-	-	-	405,7
BASILICATA	930,7	-	441,8	476,2	301,2	527,8	1.159,5	-	478,6	763,9	397,0	255,2	661,6	405,7
Catanzaro	-	2.276,2	-	3.705,0	-	1.138,0	-	4.087,8	-	3.698,3	-	1.646,4	-	4.754,7
Cosenza	-	912,9	-	1.908,6	-	596,2	-	2.709,3	-	-	-	934,2	-	2.559,2
Reggio di Calabria	-	2.898,6	-	2.413,8	-	2.063,6	-	3.895,0	-	1.494,3	-	4.524,6	-	2.170,0
CALABRIA	-	6.780,7	-	8.027,4	-	3.797,8	-	10.692,1	-	1.494,3	-	7.105,2	-	9.483,9
Agriunto	-	1.495,6	-	932,1	-	649,0	-	1.306,0	-	731,6	-	820,0	-	1.514,5
Caltanissetta	-	234,7	-	301,2	-	115,2	-	341,0	-	180,8	-	198,8	-	236,9
Catania	-	408,0	-	733,7	-	397,0	-	975,7	-	1.090,9	-	200,4	-	947,1
Enna	-	668,9	-	662,8	-	289,0	-	399,8	-	338,5	-	258,4	-	352,8
Messina	-	422,7	-	968,9	-	1.216,8	-	1.311,5	-	1.137,9	-	913,9	-	1.391,1
Palermo	-	815,1	-	951,7	-	1.293,6	-	1.510,0	-	1.698,3	-	1.890,0	-	1.414,0
Ragusa	-	351,7	-	534,5	-	57,3	-	278,0	-	377,1	-	65,3	-	513,5
Siracusa	-	539,8	-	456,2	-	110,4	-	826,2	-	1.054,2	-	48,7	-	952,5
Trepani	-	182,4	-	887,0	-	147,6	-	1.047,8	-	1.093,6	-	193,0	-	-
SICILIA	-	5.118,9	-	6.428,1	-	4.275,9	-	8.002,9	-	7.702,9	-	4.588,5	-	7.322,4
Cagliari	-	594,4	-	469,9	-	153,4	-	564,9	-	341,4	-	55,1	-	494,3
Fuoro	-	263,4	-	277,7	-	122,8	-	591,1	-	375,7	-	95,6	-	359,6
Sassari	-	390,2	-	553,0	-	134,1	-	589,5	-	508,8	-	34,6	-	488,2
SARDEGNA	-	1.248,0	-	747,6	-	410,3	-	1.745,5	-	1.225,9	-	185,3	-	1.342,1
ITALIA	11.575,6	36.350,8	18.167,2	33.979,2	17.845,8	20.414,5	18.409,8	34.956,8	117,6	28.839,3	4.231,4	30.863,9	16.402,2	39.053,4

Source : Assolearie

ANNEXE I/12

ITALIE - Production d'huile de grignons et rendement.
(Campagnes 1960/61 à 1967/68)

REGIONS	1960/61		1961/62		1962/63		1963/64		1964/65		1965/66		1966/67		1967/68	
	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %	Grignons Produits (1) T.	Huiles de grignons ex- traites T. %
Lothardie	1.500	75 5,0	356	18 5,0	1.662	83 5,0	1.341	75 5,6	656	36 5,6	1.327	74 5,6	819	104 4,7	950	52 5,5
Veneto	5.848	292 5,0	500	25 5,0	5.244	262 5,0	2.356	118 5,0	1.638	82 5,0	2.121	105 5,0	1.320	59 4,2	1.190	55 4,7
Liguria	41.768	2.000 4,8	12.112	671 5,6	31.832	1.699 5,3	29.722	1.633 5,5	21.550	1.621 7,5	24.217	1.267 5,1	16.373	873 6,5	16.433	968 5,7
Emilia-Romagna	3.544	195 5,5	1.460	80 4,6	1.984	104 5,3	1.733	91 5,3	704	39 5,5	1.110	61 5,5	588	32 5,5	1.302	78 6,0
Toscana	63.405	3.525 5,6	38.524	2.142 5,6	43.884	2.451 5,6	56.721	3.219 5,7	30.237	1.664 5,5	43.659	2.446 5,7	28.322	1.568 5,6	42.560	2.513 5,8
Umbria	9.864	564 5,7	8.100	466 5,8	16.048	882 5,5	18.179	1.045 5,8	9.128	510 5,6	10.966	599 5,5	7.679	436 5,7	16.846	940 5,8
Marche	7.160	388 5,4	6.384	389 6,0	7.116	413 5,8	9.342	544 5,8	4.904	289 5,5	7.893	496 5,9	4.219	285 6,6	7.487	495 6,5
Lazio	55.316	3.373 5,1	39.960	2.540 6,4	58.152	3.725 6,4	64.586	4.130 6,4	30.573	1.772 6,0	41.447	2.643 6,2	23.930	1.478 6,5	60.687	3.827 6,3
Abruzzi e Molise	30.980	1.867 5,0	58.852	3.626 6,2	49.906	2.716 5,4	54.086	3.006 5,0	30.506	1.749 6,0	31.861	1.700 5,2	24.938	1.449 6,0	52.787	3.222 6,0
Campania	57.588	3.215 5,6	96.716	5.510 5,6	41.908	2.411 5,7	98.665	5.842 5,8	45.724	2.361 5,5	55.024	3.401 6,0	58.051	3.600 6,2	75.303	4.808 6,3
Puglia	323.464	19.047 5,9	333.964	20.006 5,9	247.944	14.202 5,7	216.731	12.065 5,5	275.478	15.345 5,7	253.999	15.303 5,9	230.423	12.682 5,5	317.783	18.182 5,8
Basilicate	15.876	931 5,9	15.408	918 6,0	14.128	829 5,8	20.216	1.160 5,5	8.705	479 5,5	13.801	764 5,5	11.781	652 5,4	19.275	1.067 5,6
Calabria	109.540	6.088 5,6	144.644	8.027 5,6	68.100	3.798 5,6	227.203	10.692 5,5	78.694	4.103 5,0	130.449	7.388 5,6	134.918	7.105 5,7	172.505	9.484 5,5
Sicilia	77.384	5.119 6,7	101.072	6.428 6,3	65.144	4.276 6,6	122.689	8.003 6,5	73.227	4.795 6,0	126.760	7.703 6,2	64.866	4.589 6,4	115.381	8.422 7,1
Sardegna	20.800	1.248 5,0	21.676	1.301 6,0	7.536	410 5,4	28.854	1.746 6,0	4.302	240 5,6	21.004	1.226 5,8	3.420	185 5,5	22.033	1.342 6,5
ITALIA	824.057	47.927 5,8	879.728	52.147 5,9	660.588	38.261 5,8	952.424	53.369 5,7	616.026	35.085 5,7	765.638	45.176 6,0	611.677	35.097 5,7	922.522	55.455 6,0

Source : Assolearia

(1) Voir annexes I/2 à I/9 - ces quantités ne sont pas toujours cohérentes avec les quantités d'huile de grignons et les rendements indiqués aux colonnes suivantes.

ITALIE - RECENSEMENT DES USINES DE RAFFINAGE D'HUILE D'OLIVE EN 1968

(entre parenthèse sont indiquées les provinces productrices d'huile d'olive mais dépourvues d'usine de raffinage)

Provinces REGIONS	Nombre d'usines par classe de capacité journalière - en tonnes/jour					T o t a l l	
	Classe 0 - 10 t	Classe 10 - 20 t	Classe 20 - 30 t	Classe 30 - 40 t	Classe + 40 t	Usines	Capacité tonnes/jour
Savona	1	-	2	-	-	3	70
Imperia	3	-	3	-	4	10	750
Genova	1	-	3	-	2	6	300
La Spezia	-	-	-	-	-	-	-
LIGURIA	5	-	8	-	6	19	1.120
Milano	-	-	1	-	-	1	30
(Bergamo)	-	-	-	-	-	-	-
(Brescia)	-	-	-	-	-	-	-
(Como)	-	-	-	-	-	-	-
(Mantova)	-	-	-	-	-	-	-
Varese	-	-	1	-	-	1	30
LOMBARDIA	-	-	2	-	-	2	60
Firenze	-	2	2	2	-	6	180
Livorno	-	-	-	-	1	1	70
Lucca	-	-	1	1	1	3	120
Pistoia	-	1	-	-	-	1	20
(Massa Carrara)	-	-	-	-	-	-	-
(Pisa)	-	-	-	-	-	-	-
(Arezzo)	2	-	-	-	-	-	20
(Siena)	-	-	-	-	-	-	-
(Grosseto)	-	-	-	-	-	-	-
TOSCANA	2	3	3	3	2	13	410
Roma	-	-	-	-	-	-	-
Rieti	1	-	-	-	-	1	10
Latina	-	-	2	-	-	2	60
(Viterbo)	-	-	-	-	-	-	-
(Frosinone)	-	-	-	-	-	-	-
LAZIO	1	-	2	-	-	3	70
Napoli	-	-	3	-	-	3	90
Caserta	-	-	1	-	-	1	30
Salerno	-	-	-	-	-	-	-
Benevento	-	2	-	-	-	2	40
(Avellino)	-	-	-	-	-	-	-
CAMPANIA	-	2	4	-	-	6	160
Pescara	-	-	-	-	-	-	-
Teramo	-	-	-	-	-	-	-
Campobasso	-	-	-	-	-	-	-
(L'Aquila)	-	-	-	-	-	-	-
(Chieti)	-	-	-	-	-	-	-
ABRUZZI E MOLISE	-	-	-	-	-	-	-
Foggia	-	-	-	-	-	-	-
Bari	1	1	3	-	-	5	120
Brindisi	2	1	-	-	-	3	40
Taranto	-	1	-	-	1	2	60
Lecce	-	-	-	-	-	-	-
PUGLIE	3	3	3	-	1	10	220
Potenza	-	-	-	-	-	-	-
(Matera)	-	-	-	-	-	-	-
BASILICATA	-	-	-	-	-	-	-
Cosenza	-	-	-	-	-	-	-
Catanzaro	-	1	-	-	-	1	20
Reggio Cal.	-	-	-	-	-	-	-
CALABRIA	-	1	-	-	-	1	20
Messina	-	2	-	-	-	2	40
Palermo	-	1	1	-	-	2	50
Trapani	-	-	-	1	-	1	40
Siracusa	1	-	-	-	-	1	10
Catania	-	-	-	-	-	-	-
(Agrigento)	-	-	-	-	-	-	-
(Caltanissetta)	-	-	-	-	-	-	-
(Enna)	-	-	-	-	-	-	-
(Ragusa)	-	-	-	-	-	-	-
SICILIA	1	3	1	2	-	7	180
Sassari	3	-	-	-	-	3	30
Cagliari	1	-	-	-	-	1	10
(Nuoro)	-	-	-	-	-	-	-
SARDEGNA	4	-	-	-	-	4	40
I T A L I A	16	12	23	5	9	65	2.280

Source : Assol'aria

ITALIE - Nombre d'usines de traitement des grignons par province
- année 1967/68 -

LIGURIA

Genova	3
Imperia	6
La Spezia	2
Savona	<u>1</u>
Total	<u>12</u>

LOMBARDIA

Brescia	<u>1</u>
Total	<u>1</u>

VENETO

Verona	<u>1</u>
Total	<u>1</u>

EMILIA

Forli	<u>1</u>
Total	<u>1</u>

TOSCANA

Arezzo	3
Firenze	8
Grosseto	1
Livorno	1
Lucca	2
Pisa	3
Pistoia	1
Siena	<u>3</u>
Total	<u>22</u>

MARCHE

Ascoli Piceno	<u>4</u>
Total	<u>4</u>

UMBRIA

Perugia	1
Terni	<u>1</u>
Total	<u>2</u>

LAZIO

Latina	3
Rieti	2
Roma	<u>4</u>
Total	<u>9</u>

ABRUZZO-MOLISE

Campobasso	4
Chieti	4
Pescara	5
Teramo	<u>1</u>
Total	<u>14</u>

CAMPANIA

Avellino	1
Benevento	5
Salerno	<u>8</u>
Total	<u>14</u>

PUGLIE

Brindisi	13
Bari	14
Foggia	3
Lecce	9
Taranto	<u>4</u>
Total	<u>43</u>

CALABRIA

Catanzaro	7
Cosenza	2
R. Calabria	<u>19</u>
Total	<u>28</u>

SICILIA

Catania	4
Messina	5
Palermo	7
Ragusa	6
Siracusa	2
Trapani	<u>3</u>
Total	<u>27</u>

SARDEGNA

Cagliari	2
Nuoro	1
Sassari	<u>5</u>
Total	<u>8</u>

TOTAL GENERAL 186

ITALIE

HUILES D'OLIVE A RAFFINER ET HUILES RAFFINEES.

CAMPAGNES	Raffinage des huiles de pression lampante		Raffinage des huiles de grignon		Total huile à raffiner
	Huile à raffiner	Huile raffinée Rettificato A	Huile à raffiner	Huile raffinée Rettificato B	
1958/59	a) 110.000 b) <u>31.600</u> Tot. 141.600	125.759	(plus oléines) 44.711	44.711	186.311
1959/60	a) 103.484 b) <u>107.820</u> Tot. 211.304	195.000	(plus oléines) 51.015	51.015	262.319
1960/61	a) 137.498 b) <u>74.870</u> Tot. 212.368	197.200	(plus oléines) 52.000	52.000	264.368
1961/62	a) 142.980 b) <u>77.380</u> Tot. 220.360	198.764	(plus oléines) 52.146	36.502	272.506
1962/63	a) 109.180 b) <u>121.221</u> Tot. 230.401	207.821	(plus oléines) 38.260	26.782	268.661
1963/64	a) 210.160 b) <u>70.960</u> Tot. 281.120	253.570	(plus oléines) 58.000	40.600	339.120
1964/65	a) 115.960 b) <u>34.380</u> Tot. 150.340	135.606	(plus oléines) 32.000	22.400	182.340
1965/66	a) 166.800 b) <u>77.210</u> Tot. 244.080	220.097	(plus oléines) 40.000	28.000	284.010
1966/67	a) 127.520 b) <u>95.560</u> Tot. 223.080	201.218	(plus oléines) 30.000	21.000	253.080
1967/68	a) 214.920 b) <u>67.130</u> Tot. 282.050	254.409	(plus oléines) 57.000	39.900	339.050

a) huile de production nationale

b) huile d'olive d'importation

L'HUILERIE D'OLIVE ITALIENNE
D'APRES LE RECENSEMENT DE 1961

Régions	MOULINS A HUILE D'OLIVE			Usines Traitem. Grignons	Raffineries
	Type agricole	Type industr.	Total		
Trentino-A.Adige	-	5	5	0	2
Trieste V.G.	2	1	3	1	1
Emilia-Romagna	4	34	38	2	4
Marche	7	215	222	3	2
Umbria	101	202	303	5	-
Lazio	112	666	778	11	4
Campania	223	1.002	1.225	11	3
Abruzzi e MOLISE	82	999	1.081	16	-
Puglia	448	1.913	2.361	59	6
Basilicata	17	351	368	1	-
Calabria	802	1.443	2.245	31	8
Sicilia	241	1.092	1.333	23	12
Sardegna	64	290	354	7	2
Piemonte	1	4	5	0	2
Liguria	91	417	508	16	20
Veneto	2	34	36	0	3
Toscana	455	599	1.054	22	17
Lombardia	3	22	25	1	20
	2.655	9.289	11.944	209 (1)	106 (2)

(1) Ce total ne correspond pas à celui de 275 indiqué par l'Assolearia comme usines de traitement de grignons existant en 1962

(2) Ce total ne correspond pas à celui des 122 raffineries d'huile d'olive existant en 1962 selon l'Assolearia. Le nombre de 106 comprend également des raffineries travaillant exclusivement de l'huile de graines.

Source : Istituto centrale di Statistica - Roma

ITALIE

ANNEXE I/17

REPARTITION DES MOULINS A HUILE D'OLIVE EN 1959

D'APRES L'IMPORTANCE DE LEUR INSTALLATION

(zone d'influence de la Caisse du Midi)

	CATEGORIE D'USINES				TOTAL
	A	B	C	D	
Abruzzi e Molise	964	75	11	2	1.052
Campania	1.217	61	16	-	1.294
Puglia	326	1.905	184	57	2.472
Basilicata	117	181	9	-	307
Calabria	1.994	348	344	36	2.722
Sicilia	953	380	153	4	1.490
Sardegna	255	81	8	-	344
Total Mezzogiorno	5.826	3.031	725	99	9.681
Latina	93	10	3	-	106
Frosinone	295	9	1	-	305
Autres zones	52	7	3	1	63
Total	440	26	7	1	474
TOTAL GENERAL	6.266	3.057	732	100	10.155

CATEGORIE - A - Moulin à une meule et une ou deux presses
 B - Moulin à une meule et à trois presses et plus
 C - Moulin à deux meules
 D - Moulin à trois meules et plus

Source : Cassa per il Mezzogiorno "Strutture e Mercati dell'Agricoltura Meridionale - Olio 5".

ITALIE.

REPARTITION, EN POURCENTAGE, DES MOULINS

SELON LA FORME D'EXPLOITATION EN 1959.

REGIONS	Nombre de Moulins	POURCENTAGES			
		Privés (propre à un seul domaine)	Privés et à façon	A façon (industriel)	Total
ABRUZZI E MOLISE	562	9,6	70,3	20,1	100,0
CAMPANIA	1.035	18,0	62,0	20,0	100,0
PUGLIA	797	25,8	60,4	13,8	100,0
BASILICATA	236	4,6	69,0	26,4	100,0
CALABRIA	967	13,1	79,3	7,6	100,0
SICILIA	426	8,2	54,7	37,1	100,0
SARDEGNA	181	24,8	67,4	7,8	100,0
TOTAL	4.204				

Source : Cassa per il Mezzogiorno "Strutture e Mercati dell'Agricoltura Meridionale - Olio 5"

ITALIE
 REPARTITION DES MOULINS EN FONCTION DE LEUR INSTALLATION TECHNIQUE EN 1958

DANS LE MIDI

Régions	Nombre Moulins	Pourcentage avec			Total	Presses à vis en		Presses hydrau- liques	Séparation			Méthode de travail	
		1 mule	2 mules	3 mules		Bois	Fer		Centri- fuge	Pompes	Filtres	Emploi d' eau bouil- lante	Enfers
ABRUZZI	562	30,0	68,1	1,9	100,0	6	39	537	348	124	79	56	244
CAMPANIA	1.035	43,4	54,2	2,4	100,0	25	251	730	420	169	159	212	326
PUGLIA	797	41,9	29,0	29,1	100,0	5	98	904	273	94	56	31	307
BASILICATA	236	39,0	43,2	17,8	100,0	5	49	155	89	41	36	46	63
CALABRIA	967	26,5	60,2	11,3	100,0	41	221	835	282	132	43	156	375
SICILIA	426	44,6	54,9	0,5	100,0	27	30	513	300	113	103	41	81
SARDEGNA	181	63,5	34,8	1,7	100,0	7	65	113	66	58	13	77	34
TOTAL MEZZOGIORNO	4.204	38,6	51,3	10,1	100,0	116	753	3.787	1.778	731	491	619	1.430

Source : Cassa per il Mezzogiorno "Strutture e Mercati dell'Agricoltura Meridionale - Otio 5"

ITALIE

EVOLUTION DE L'HUILERIE D'OLIVE DE 1946 à 1959 DANS LE MIDI

Régions	Nombre de moulins						Capacité journalière (Quintaux)		Nombre de jours de travail	
	1948			1959			1948	1959	En moyenne	Maximum
	à force animale	force motrice non animale	Total	à force animale	force motrice non animale	Total				
Abruzzi	1.290	1.100	2.390	297	1.653	1.950	28.722	32.000	20	31,6
Campania	2.722	1.051	3.773	593	1.507	2.100	36.196	42.000	27	42
Puglia	1.375	2.829	4.204	402	3.098	3.500	25.205	151.000	34	64
Basilicata	405	277	682	140	445	585	12.386	18.000	18	29,4
Calabria	3.264	1.974	5.238	1.000	4.100	5.100	67.706	165.000	16	24,8
Sicilia	2.439	1.556	3.995	162	1.408	1.570	50.513	62.000	38	71,4
Sardegna	637	414	1.051	120	305	425	10.797	14.000	21	35,5
Mezzogiorno	12.132	9.201	21.333	2.714	12.516	15.230	331.517	464.000	-	-

Source : Cassa per il Mezzogiorno "Strutture e Mercati dell'Agricoltura Meridionale - Olio 5"

PROGRESSION DES RECETTES BRUTES DE LA VENTE DE 100 KG.
D'HUILE D'OLIVE EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE PRODUITE.

Qualité	PRIX AU KG. LIT.	Huile		Huile		Huile		Huile	
		%	Valeur	%	Valeur	%	Valeur	%	Valeur
I Extra	860	0	-	0	-	0	-	25	21 500
II Fine	750	0	-	0	-	25	18 750	0	-
III Commune	700	0	-	25	17 500	0	-	0	-
IV Lampante	675	100	67 500	75	50 625	75	50 625	75	50 625
<u>Totaux</u>			67 500		68 125		69 375		72 125
I Extra	860	0	-	0	-	25	21 500	25	21 500
II Fine	750	0	-	25	18 750	0	-	25	18 750
III Commune	700	50	35 000	25	17 500	25	17 500	0	-
IV Lampante	675	50	33 750	50	33 750	50	33 750	50	33 750
<u>Totaux</u>			68 750		70 000		72 750		74 000
I Extra	860	0	-	50	43 000	0	-	0	-
II Fine	750	50	57 500	0	-	0	-	75	56 250
III Commune	700	0	-	0	-	75	52 500	0	-
IV Lampante	675	50	33 750	50	33 750	25	16 875	25	16 875
<u>Totaux</u>			71 250		76 750		69 375		73 125

PROGRESSION DES RECETTES BRUTES DE LA VENTE DE 100 KG.

D'HUILE D'OLIVE EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE PRODUITE.

Qualité	PRIX AU KG. LIT.	Huile		Huile		Huile		Huile	
		%	Valeur	%	Valeur	%	Valeur	%	Valeur
I Extra	860	75	64 500	0	-	25	21 500	25	21 500
II Fine	750	0	-	25	18 750	0	-	50	37 500
III Commune	700	0	-	50	35 000	50	35 000	0	-
IV Lampante	675	25	16 875	25	16 875	25	16 875	25	16 875
<u>Totaux</u>			81 375		70 625		73 375		75 875
I Extra	860	0	-	50	43 000	50	43 000	25	21 500
II Fine	750	50	37 500	0	-	25	18 750	25	18 750
III Commune	700	25	17 500	25	17 500	0	-	25	17 500
IV Lampante	675	25	16 875	25	16 875	25	16 875	25	16 875
<u>Totaux</u>			71 875		77 375		78 625		74 625
I Extra	860	0	-	0	-	25	21 500	0	-
II Fine	750	0	-	25	18 750	0	-	50	37 500
III Commune	700	100	70 000	75	52 500	75	52 500	50	35 000
IV Lampante	675	0	-	0	-	0	-	0	-
<u>Totaux</u>			70 000		71 250		74 000		72 500

ANNEXE I/23

PROGRESSION DES RECETTES BRUTES DE LA VENTE DE 100 KG.
D'HUILE D'OLIVE EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE PRODUITE.

Qualité	PRIX AU KG. LII.	Huile		Huile		Huile		Huile	
		%	Valeur	%	Valeur	%	Valeur	%	Valeur
I Extra	860	50	43 000	25	21 500	0	-	75	64 500
II Fine	750	0	-	25	18 750	75	56 250	0	-
III Commune	700	50	35 000	50	35 000	25	17 500	25	17 500
IV Lampante	675	0	-	0	-	0	-	0	-
<u>Totaux</u>			78 000		75 250		73 750		82 000
I Extra	860	25	21 500	50	43 000	0	-	25	21 500
II Fine	750	50	37 500	25	18 750	100	75 000	75	56 250
III Commune	700	25	17 500	25	17 500	0	-	0	-
IV Lampante	675	0	-	0	-	0	-	0	-
<u>Totaux</u>			76 500		79 250		75 000		77 750
I Extra	860	50	43 000	75	64 500	100	86 000		
II Fine	750	50	37 500	25	18 750	0	-		
III Commune	700	0	-	0	-	0	-		
IV Lampante	675	0	-	0	-	0	-		
<u>Totaux</u>			80 500		83 250		86 000		

A N N E X E I I

ENQUÊTE SUR LE MATÉRIEL DES HUILERIES D'OLIVE
ET DES ÉLÉMENTS DE COÛTS DE FABRICATION

Calculs de la valorisation de l'huile d'olive
selon la qualité

Résultats récapitulatifs d'une enquête faite par
l'Ing. Tito Nestore PLEBANI - Genova.

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 1 Aa1

RENDEMENT : 93,91

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 3,46 Huile A Lit 675 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liéres	Liéres	Liéres	Liéres	Liéres	Liéres
Valeur de l'huile obtenue Kg 23,49	18343,75	17463,25	16876,25	15849,00	16224,68	15173,95
Valeur des grignons 47,48 à 10,95	+ 519,90	519,90	519,90	519,90	519,90	519,90
Valeur totale	18863,65	17983,15	17396,15	16368,90	16744,58	15693,85
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 1486,00	1486,00	1486,00	1486,00	1486,00	1486,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17377,65	16497,15	15910,15	14882,90	15258,58	14207,85
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25% d'huile semi fine à 718,75 Lir.	96,71	91,81	88,54	82,83	84,92	79,07

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 2 Aa2

RENDIEMENT : 88,50 %

	<u>Si huile EXTRA Si huile FINE</u> Lit 781,25 le Kg Lit 743,75 le Kg	<u>Si huile SEMI FINE</u> Lit 718,75 le Kg	<u>REALITE Huile à Lit</u> 1,50 743,75 le Kg	<u>LAMPANTE 1°</u> 690,00	<u>LAMPANTE 8°</u> 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de 1'huile obtenue Kg 22,13	17 289,06	16 459,18	16 459,18	15 269,70	14 301,51
Valeur des grignons 46,40 à 10,95	+ 508,08	508,08	508,08	508,08	508,08
Valeur totale	17 797,14	16 967,26	16 967,26	15 777,78	14 309,59
Frais à déduire (goût harmonisé)	- 1 151,00	1 151,00	1 151,00	1 151,00	1 151,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	16 646,14	15 816,26	15 816,26	14 626,78	13 658,59
Pourcentage de valorisation de l'huile obtenue dans les olives sur la base de 25% d'huile semi fine à 718,75 Lir.	92,64	88,02	88,02	81,40	76,01

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 3 An2

RENDEMENT : 93 %

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINI Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 3,24 / Huile à Lit 676,25 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 23,45	18 164,06	17 292,18	16 710,94	15 722,81	16 042,50	15 025,31
Valeur des grignons 47,21 à 10,95	+ 516,95	516,95	516,95	516,95	516,95	516,95
Valeur totale	18 681,06	17 809,13	17 224,89	16 239,76	16 559,45	15 542,26
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 798,00	798,00	798,00	798,00	798,00	798,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 883,01	17 011,13	16 426,89	15 441,46	15 761,45	14 744,26
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25% d'huile semi fine à 718,75 Lir.	99,52	94,67	91,42	85,93	87,71	82,05

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 4 Aa2

RENDEMENT : 93,44 %

	Si huile EXTRA Kg 781,25 le Lit 743,75 le	Si huile FINE Kg 718,75 le Lit 718,75 le	Si huile SEMI FINE Kg 718,75 le Lit 718,75 le	REALITE Huile à Lit 743,75 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 23,36	18 250,00	17 374,00	16 790,00	17 374,00	16 118,40	15 096,40
Valeur des grignons 44,77 à 10,95	+ 490,23	490,23	490,23	490,23	490,23	490,23
Valeur totale	18 740,23	17 864,23	17 280,23	17 864,23	16 608,63	15 586,63
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 874,00	874,00	874,00	874,00	874,00	874,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 866,23	16 990,23	16 406,23	16 990,23	15 734,63	14 712,63
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	99,43	94,55	91,30	94,55	87,57	81,88

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 5 Aa2

RENDEMENT : 93,90 %

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REMAITE 8,10 Huile à Lit 645,62 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liures	Liures	Liures	Liures	Liures
Valeur de l'huile obtenue Kg 23,43	18 343,75	17 463,25	15 159,15	16 201,20	15 173,95
Valeur des grignons 35,84 à 10,95 +	392,45	392,45	392,45	392,45	392,45
Valeur totale	18 736,20	17 855,70	15 551,60	16 593,65	15 166,40
Frais à déduire (coût harmonisé)	- 1 011,00	1 011,00	1 011,00	1 011,00	1 011,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 725,20	16 844,70	14 540,60	16 492,55	14 155,40
Pourcentage de valorisation de l'huile contenu dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi- fine à 718,75 Lir.	98,64	93,97	80,92	91,78	78,78

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 6 Aa2

RENDEMENT : 92 %

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE Huile à Lit 718,75 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liars	Liars	Liars	Liars	Liars
Valeur de l'huile obtenue Kg 23	17 968,75	16 531,25	16 531,25	15 870,00	14 863,75
Valeur des grignons 41,26 à 10,95	+ 451,80	451,80	451,80	451,80	451,80
Valeur totale	18 420,55	16 983,05	16 983,05	16 321,80	15 315,55
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 571,00	571,00	571,00	571,00	571,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 849,55	16 412,05	16 412,05	15 750,80	14 744,55
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Litr.	99,34	91,34	91,34	87,66	82

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 7 Aa3

RENDEMENT : 95,5

	Si huile EXTRA Lit 78,25 le Kg	Si huile FINE Lit 74,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 71,75 le Kg	REMAITE 0,69 Huile à Lit 78,25 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 23,88	18 656,25	17 736,87	17 163,75	18 656,25	16 477,20	15 432,45
Valeur des grignons 42,27 à 10,95	+ 462,85	462,85	462,85	462,85	462,85	462,85
Valeur totale	19 119,10	18 199,72	17 626,60	19 119,10	16 940,05	15 895,30
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00
Valeur nette réalisée pour 100 kgs d'olives	18 639,10	17 719,72	17 146,60	18 639,10	16 460,05	15 415,30
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	103,73	98,61	95,42	103,73	91,60	85,79

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 8 B1

RENDEMENT : 85,64

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REMANTE 5,10 Huile à Lit 664,37 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 21,41	16 726,56	15 923,68	15 388,43	14 224,16	14 772,90	13 836,21
Valeur des grignons 36,60 à 10,95	+ 400,77	400,77	400,77	400,77	400,77	400,77
Valeur totale	17 127,33	16 324,45	15 789,20	14 624,93	15 173,67	13 435,44
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 1 233,00	1 233,00	1 233,00	1 233,00	1 233,00	1 233,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 894,33	15 091,45	14 556,20	13 391,93	13 940,67	12 209,44
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	88,45	83,99	81,01	74,53	77,58	67

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVE

MOULIN : 9 B1

RENDEMENT : 90,11

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 743,75 le Kg	REMAITE 4° Huile à Lit 671,25 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liens	Liens	Liens	Liens	Liens
Valeur de l'huile obtenue Kg 22,53	17 601,56	16 756,68	15 123,26	15 545,70	14 560,01
Valeur des grignons 46,26 à 10,95	+ 506,55	506,55	506,55	506,55	506,55
Valeur totale	18 108,11	17 263,23	15 629,81	16 052,25	15 066,56
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 997,00	997,00	997,00	997,00	997,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 111,11	16 266,23	14 632,81	15 055,25	14 069,56
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	95,23	90,52	81,43	83,78	82,58

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 10 B1

RENDEMENT : 87,35

	Si huile EXTRA FINE Lit Kg 781,25 le Lit 743,75 le Kg	Si huile FINE FINE Lit Kg 718,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit Kg 718,75 le Kg	REMAITE 2° Huile à Lit 718,75 le Kg	LAMPANTE 1° Lit 690,00	LAMPANTE 8° Lit 646,25
	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES
Valeur de l'huile obtenue Kg 21,84	17 062,50	16 243,50	15 697,50	15 697,50	15 069,60	14 114,10
Valeur des grignons 38,85 à 10,95	+ 425,40	425,40	425,40	425,40	425,40	425,40
Valeur totale	- 17 487,90	16 668,90	16 122,90	16 122,90	15 495,00	14 539,50
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 609,00	609,00	609,00	609,00	609,00	609,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	16 878,90	16 059,90	15 513,90	15 513,90	14 886,00	13 930,50
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	93,93	89,38	86,34	86,34	82	77,52

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 11 B1 RENDEMENT : 87,81

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg Lit 742,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 1°25 Huile à Lit 743,75 le kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liures	Liures	Liures	Liures	Liures
Valeur de l'huile obtenue Kg 21,95	17 148,43	15 776,56	16 325,31	15 145,50	14 185,18
Valeur des grignons 62,30 à 10,95	+ 682,18	682,18	682,18	682,18	682,18
Valeur totale	17 830,61	16 458,74	17 007,49	15 827,68	14 867,36
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 440,00	440,00	440,00	440,00	440,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 390,61	16 018,74	16 567,49	15 387,68	14 427,36
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	96,78	89,15	92,20	85	80

MOULIN : 12 B1 RENDEMENT : 81,20
POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REMAITE Huile à Lit 745,75 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liens	Liens	Liens	Liens	Liens
Valeur de l'huile obtenue Kg 20,30	15 859,37	14 590,62	15 098,12	14 007,00	13 118,87
Valeur des grignons 37,26 à 10,95	+ 408,00	408,00	408,00	408,00	408,00
Valeur totale	16 267,37	14 998,62	15 506,12	14 415,00	13 526,87
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 907,00	907,00	907,00	907,00	907,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 360,37	14 091,62	14 599,12	13 508,00	12 619,87
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	85,48	78,42	81,25	75	70,23

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 13 B 1

RENDEMENT : 85,20

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 742,75 le Kg	REMAITE 2,57 Huile à Lit 718,75 le kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liases	Liases	Liases	Liases	Liases
Valeur de l'huile obtenue kg 21,25	16 601,56	15 804,68	15 273,43	1 4 662,50	13 732,81
Valeur des grignons 37,73 à 10,95	+ 413,14	+ 413,14	+ 413,14	+ 413,14	+ 413,14
Valeur totale	17 014,70	16 217,82	15 686,57	15 075,64	14 145,95
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 933,00	933,00	933,00	933,00	933,00
Valeur nette réalisée pour 100 kg d'olives	16 081,70	15 284,82	14 753,57	14 142,64	13 212,95
Pourcentage de valorisation de l'huile obtenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Liases.	89,50	85,06	82,11	78,71	73,53

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 14 B 2

RENDEMENT : 86,72

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REMAINE 1,15 Huile à Lit 651,87 le kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue kg 21,68	16 937,50	16 124,50	15 582,50	14 132,54	14 959,20	14 010,70
Valeur des grignons 44,27 à 10,95 +	484,75	484,75	484,75	484,75	484,75	484,75
Valeur totale	17 422,25	16 609,25	16 067,25	14 617,29	15 443,95	14 495,45
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 349,00	349,00	349,00	349,00	349,00	349,00
Valeur nette réalisée pour 100 kg d'olives	17 073,25	16 260,25	15 718,25	14 268,29	15 094,95	14 146,45
Pourcentage de valorisation de l'huile obtenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lires.	95,02	90,49	87,47	79,40	84,01	78,73

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 15 B 2 RENDEMENT : 92,14

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le kg	Si huile FINE Lit 743,75 le kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le kg	REALITE Huile à Lit 781,25 le kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue kg 23,04	18 000,00	17 136,00	16 560,00	18 000,00	15 897,60	14 889,60
Valeur des grignons 30,27 à 10,95 +	331,45	331,45	331,45	331,45	331,45	331,45
Valeur totale	18 331,45	17 467,45	16 891,45	18 331,45	16 229,05	15 221,05
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 787,00	787,00	787,00	787,00	787,00	787,00
Valeur nette réalisée pour 100 kg d'olives	17 544,45	16 680,45	16 104,45	17 544,45	15 442,05	14 494,05
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lires.	97,64	92,83	89,62	97,64	85,94	80,33

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 16 B 3 RENDEMENT : 82,40

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le kg Lit 743,75 le kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le kg	REMAITE Huile à Lit 781,25 le kg	LAMPANTE 1° Lit 690,00	LAMPANTE 8° Lit 646,25
Valeur de l'huile obtenue kg 20,60	16 093,75	15 321,25	16 093,75	14 214,00	13 312,75
Valeur des grignons 30,19 à 10,95 *	330,58	330,58	330,58	330,58	330,58
Valeur totale	16 424,33	15 651,83	16 424,33	14 544,58	13 643,33
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 742,00	742,00	742,00	742,00	742,00
Valeur nette réalisée pour 100 kg d'olives	15 682,33	14 909,83	15 682,33	13 802,58	12 901,33
Pourcentage de valorisation de l'huile obtenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lires.	87,27	82,97	87,27	76,81	71,80

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 17 C1

RENDEMENT : 90,50

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REPARTITION Huile à 1 ^o 2 ^o 18 Lit 743,75 le Kg	LAMPANTE 1 ^o 690,00	LAMPANTE 8 ^o 646,25
	Liens	Liens	Liens	Liens	Liens
Valeur de l'huile obtenue Kg 22,63	17 679,68	16 831,06	16 831,06	14 214,00	15 312,75
Valeur des grignons 49,72 à 10,95	+ 544,43	544,43	544,43	544,43	544,43
Valeur totale	18 224,11	17 375,49	17 375,49	14 758,43	15 857,18
Frais à déduire (Coût harmonisé)	-1 175,00	1 175,00	1 175,00	1 175,00	1 175,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 049,11	16 200,49	16 200,49	13 583,43	12 682,18
Pourcentage de valorisation de l'huile obtenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Liens.	94,88	90,16	90,16	75,59	70,58

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 18 C 1

RENDEMENT : 85 %

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg Lit 745,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 0° 62 Huile à Lit 781,25 le kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue kg 21,25	16 601,56	15 804,68	16 601,56	14 662,50	13 732,81
Valeur des grignons 54,13 à 10,95	+ 592,72	592,72	592,72	592,72	592,72
Valeur totale	17 194,28	16 397,40	17 194,28	15 255,22	14 315,53
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 701,00	701,00	701,00	701,00	701,00
Valeur nette réalisée pour 100 kg d'olives	16 493,28	15 696,40	16 493,28	14 554,22	13 614,53
Pourcentage de valorisation de l'huile obtenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 litres.	91,79	87,35	91,79	81,00	75,77

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 19 C2

RENDEMENT : 81,50

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REQUALITE Huile à Lit 718,75 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de 1'huile obtenue Kg 20,38	15 921,87	15 157,62	14 648,12	14 648,12	14 062,20	13 170,57
Valeur des grignons 45,82 à 10,95	+ 501,73	501,73	501,73	501,73	501,73	501,73
Valeur totale	16 423,60	15 659,35	15 149,85	15 149,85	14 563,93	13 672,30
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 1 124,00	1 124,00	1 124,00	1 124,00	1 124,00	1 124,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 299,60	14 535,35	14 025,85	14 025,85	13 439,93	12 548,30
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	85,14	80,89	78,06	78,06	74,79	69,83

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 20 C2

RENDEMENT : 81 %

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 745,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE Huile à Lit 670,63 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 20,25	15 820,31	15 060,93	14 554,68	13 580,25	13 972,50	13 086,56
Valeur des grignons 42,25 à 10,95	+ 495,49	495,49	495,49	495,49	495,49	495,49
Valeur totale	16 315,80	15 556,42	15 050,17	14 075,74	14 467,99	13 582,05
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 908,00	908,00	908,00	908,00	908,00	908,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 407,80	14 648,42	14 142,17	13 167,74	13 559,99	12 674,05
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	85,75	81,52	78,70	73,28	75,46	70,53

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 21 D1

RENDEMENT : 89,45

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 0,8 huile à Lit 781,25 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES
Valeur de l'huile obtenue Kg 22,36	17 460,75	16 630,25	16 071,25	17 463,75	15 428,40	14 450,15
Valeur des grignons 53,94 à 10,95	+ 590,64	590,64	590,64	590,64	590,64	590,64
Valeur totale	18 059,39	17 220,89	16 661,89	18 059,39	16 019,04	14 740,79
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 549,00	549,00	549,00	549,00	549,00	549,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 510,39	16 671,89	16 112,89	17 510,39	15 470,04	14 191,79
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	97,45	92,78	99,67	97,45	86,09	78,98

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 22 D1

RENDEMENT : 89,30

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 5,23 Huile à Lit 663,75 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES	LiRES
Valeur de l'huile obtenue Kg 22,33	17 445,31	16 607,94	14 821,53	15 407,70	14 450,76
Valeur des grignons 52,87 à 10,95	+ 578,92	578,92	578,92	578,92	578,92
Valeur totale	18 024,23	17 186,86	15 400,45	15 986,62	15 009,68
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 904,00	904,00	904,00	904,00	904,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	17 120,23	16 282,86	14 496,45	15 082,62	14 105,68
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	95,28	90,62	80,67	83,94	78,50

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 23 D1

RENDEMENT : 78,15

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE 0,46 Huile à Lit 781,25 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Liéres	Liéres	Liéres	Liéres	Liéres	Liéres
Valeur de l'huile obtenue Kg 19,54	15 265,62	14 532,87	14 044,37	15 265,62	13 482,60	12 627,72
Valeur des grignons 53,26 à 10,95	+ 583,20	583,20	583,20	583,20	583,20	583,20
Valeur totale	15 848,82	15 116,07	14 627,57	15 848,82	14 065,80	13 210,92
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 692,00	692,00	692,00	692,00	692,00	692,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 156,82	14 424,07	13 935,57	15 156,82	13 373,80	12 518,92
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	84,35	80,27	77,55	84,35	74,43	69,67

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 24 D1

RENDEMENT : 73 %

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REMAINE 11,10 Huile à Lit 643,12	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lières	Lières	Lières	Lières	Lières
Valeur de l'huile obtenue Kg 18,25	14 257,81	13 573,43	11 736,94	12 592,50	11 794,06
Valeur des grignons 62,75 à 10,95	+ 687,11	687,11	687,11	687,11	687,11
Valeur totale	14 944,92	14 260,54	12 424,05	13 279,61	12 481,17
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 685,00	685,00	685,00	685,00	685,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	14 259,92	13 575,54	11 739,05	12 594,61	11 796,17
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	79,36	75,55	65,53	70,09	65,65

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 26 D2

RENDEMENT : 85,80

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 742,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE Huile à Lit 781,25 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 21,45	16 757,81	15 953,44	15 417,18	16 757,81	14 800,50	13 862,06
Valeur des grignons 39,62 à 10,95	+ 433,84	433,84	433,84	433,84	433,84	433,84
Valeur totale	17 191,65	16 387,28	15 851,02	17 191,65	15 234,34	14 295,90
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 718,00	718,00	718,00	718,00	718,00	718,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	16 473,65	15 669,28	15 133,02	16 473,65	14 516,34	13 577,90
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	92,60	87,20	84,22	92,60	80,78	75,56

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 27 D2

RENDEMENT : 84,40 %

	Si huile EXTRA Lit 781,25 le Kg	Si huile FINE Lit 745,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REALITE Huile à Lit 718,75 le Kg	LAMPANTE 1° 690,00	LAMPANTE 8° 646,25
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 21,10	16 484,37	15 693,12	15 165,62	15 165,62	14 559,00	13 635,87
Valeur des grignons 36,74 à 10,95	+ 402,30	402,30	402,30	402,30	402,30	402,30
Valeur totale	16 886,67	16 095,42	15 567,92	15 567,92	14 961,30	14 038,17
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 977,00	977,00	977,00	977,00	977,00	977,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 909,67	15 118,42	14 590,92	14 590,92	13 984,30	13 061,17
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi-fine à 718,75 Lir.	88,54	84,14	81,20	81,20	77,82	72,69

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 28 D2 RENDEMENT : 67,65 %

	Si huile EXTRA Si hu. le FINE Lit 781,25 le Lit 743,75 le Kg Kg		Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg		VIELLE 4°30 Huile à Lit 669,37 le Kg		LAMPANTE 1° 690,00		LAMPANTE 8° 646,25	
	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires	Lires
Valeur de l'huile obtenue Kg 16,91	13 210,93	12 576,81	12 154,06	11 319,04	11 667,90	10 928,08				
Valeur des grignons 25,04 à 10,95	+ 274,19	274,19	274,19	274,19	274,19	274,19				
Valeur totale	13 485,12	12 851,00	12 428,25	11 593,23	11 942,09	11 202,27				
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 693,00	693,00	693,00	693,00	693,00	693,00				
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	12 792,12	12 158,00	11 735,25	10 900,23	11 249,09	10 509,27				
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	71,19	67,66	65,31	60,66	62,60	58,48				

POURCENTAGE DE VALORISATION DE L'HUILE DES OLIVES EN FONCTION DE LA QUALITE DE L'HUILE OBTENUE DE 100 KGS D'OLIVES

MOULIN : 29 D2

RENDEMENT : 84 %

	Si huile EXTRA Si huile FINE Lit 781,25 le Kg Lit 743,75 le Kg	Si huile SEMI FINE Lit 718,75 le Kg	REVAITE 1°74 Huile à Lit 718,75 le Kg	LAMPANTE 1° Lit 690,00	LAMPANT 8° Lit 646,25
	Lières	Lières	Lières	Lières	Lières
Valeur de l'huile obtenue Kg 21,00	16 406,25	15 618,75	15 093,75	14 490,00	13 571,25
Valeur des grignons 28,46 à 10,95	+ 311,64	311,64	311,64	311,64	311,64
Valeur totale	16 717,89	15 930,39	14 782,11	14 801,64	13 882,89
Frais à déduire (Coût harmonisé)	- 937,00	937,00	937,00	937,00	937,00
Valeur nette réalisée pour 100 Kgs d'olives	15 780,89	14 993,39	13 845,11	13 864,64	12 945,89
Pourcentage de valorisation de l'huile contenue dans les olives sur la base de 25 % d'huile semi fine à 718,75 Lir.	87,82	83,44	77,05	77,16	72,04

A N N E X E I I I

STRUCTURES ET EQUIPEMENTS DES HUILERIES D'OLIVE

Résultats d'une enquête dans la région Puglia,
Lucania, Molise

S O M M A I R E

	<u>Page</u>
Avant-propos	II
Carte de la zone d'enquête	III
Introduction méthodologique	IV
Questionnaire	V
Tableaux statistiques	1 à 77

AVANT PROPOS

Les données reprises dans les annexes III et IV résultent d'une enquête qui a été menée par l'Ente di Sviluppo in Puglia, Lucania e Molise (Président : Prof. D. SCARDACCIONE).

Les travaux d'enquête ont été préparés par les techniciens de l'Ente en collaboration avec le Prof. P. BONNET de Marseille, la Division "Bilans, Etudes, Information" et la Division "Oléagineux, matières grasses, plantes textiles" de la Direction Générale de l'Agriculture. L'enquête a été exécutée par les collaborateurs de l'Ente sous la conduite des Drs. G. NOTARNICOLA, A. BELLO, C. POLOSA, T. ANTICO, C. BOSCO et A. CASALINO.

Le dépouillement et la présentation des résultats ont été assurés par la Division "Bilans, Etudes, Informations".

CARTE DE LA ZONE D'ENQUETE



Introduction Méthodologique

L'enquête sur les huileries a eu lieu au cours du premier semestre 1965.

L'enquête visait à interroger toutes les huileries qui avaient fonctionné au moins pendant une des trois campagnes 1962/63, 1963/64, 1964/65. Elle fut exécutée à l'aide du questionnaire reproduit ci-après.

Questionario

A

ISTRUZIONI

1. Il questionario deve essere compilato in *stampatello*.
2. Il questionario deve essere compilato dal *rilevatore* per ciascun oleificio che ha lavorato durante una delle ultime tre campagne (1962/63 - 1963/64 - 1964/65).
3. Indicare nelle apposite caselle, in testa al questionario, il numero del rilevatore come pure il numero d'ordine del questionario:

(esempio: - Visita del 4° oleificio della zona «x»
da parte del rilevatore n. 15

NUMERO DEL		NUMERO DEL	
rilevatore	questionario	rilevatore	questionario
1	5		4

- Visita del 4° oleificio della zona «y»
da parte del rilevatore n. 9

NUMERO DEL		NUMERO DEL	
rilevatore	questionario	rilevatore	questionario
	9		4

4. Lo spazio in testa al questionario e la colonna con l'indicazione «Riservato per lo spoglio» non debbono essere utilizzati per nessun motivo.
5. Per ciascuna domanda, la risposta deve essere fornita (salvo indicazione contraria):
 - a) inserendo una croce X nella casella corrispondente,
 - b) nel caso di cifre, inserendole una per una nelle apposite caselle a partire da destra
(esempio: qli 125 = 1 2 5
6. Se per errore una casella è utilizzata al posto di un'altra, procedere all'annullamento di questa annerendo l'interno
Qualora una casella fosse stata precedentemente annullata per errore, e dovesse servire, farne una nuova a fianco

Data della visita all'oleificio:	Nome del rilevatore:	NUMERO DEL	
		rilevatore	questionario
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Denominazione dell'oleificio:	CODICE		
Indirizzo:	(Spazio riservato per lo spoglio)		
Comune:	(Prov.)	(Com.)	
Provincia:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	

(Colonna riservata per lo spoglio)

1. L'oleificio ha lavorato durante la campagna:

1962/63 21
 1963/64
 1964/65

2. Forme di esercizio:

21. oleificio aziendale (che lavora unicamente le olive prodotte dall'azienda) 24
 22. oleificio privato che lavora le olive per conto terzi (a cottimo)
 23. oleificio cooperativo
 24. oleificio industriale che lavora esclusivamente le olive di sua proprietà (di produzione propria e acquistate)
 25. oleificio di tipo misto che lavora sia le olive di sua proprietà sia le olive per conto terzi
 26. Indicare se il titolare dell'oleificio è deciso a cambiare l'attuale forma di esercizio per passare ad altra sì no

Se sì, quale sarà la nuova forma di esercizio (Indicare il numero - da 21 a 25 - della forma scelta)

3. Impianti:

31. Forza motrice utilizzata:

- animale 33
 - elettricità: { gruppo elettrogeno
 { rete pubblica
 Potenza totale disponibile in KW
 - motore (scoppio - diesel - vapore)
 Potenza totale disponibile in CV

32. Diagramma di lavorazione delle olive:

320. mediante presse con fiscoll o diaframmi:

- pressione unica 43
 - doppia pressione

321. mediante presse senza fiscoll né diaframmi:

- presse continue 45
 - presse a gabbie
 - altre presse
 (precisare il tipo o il nome del costruttore:)
 48

322. mediante altre tecniche:

- sistema di lavorazione che non prevede l'uso delle presse neanche a completamento del ciclo di lavorazione ...
 (precisare il principio, il sistema o il nome del costruttore:)
 49
 50
 - sistema di lavorazione che necessita delle presse per il completamento del ciclo di lavorazione
 (precisare il principio o il sistema della prima fase lavorativa ed il nome del costruttore:)
 51
 52

323. metodo di separazione dell'olio:

- per affioramento 53
 - per centrifugazione

324. Il macchinario per l'estrazione (presse o altri macchinari) è stato installato:

per la totalità { prima del 1955 55
 { dopo il 1° gennaio 1955
 in gran parte { prima del 1955
 { dopo il 1° gennaio 1955

(Colonne riservate per lo spoglio)

33. Impianti connessi:

330. Impianto di lavaggio delle olive si no 59

331. capacità di immagazzinaggio di olio in recipienti:

- fissi qli di olio

- mobili (di proprietà dell'oleificio) qli di olio

332. impianto di filtraggio si no 69

333. Impianto di confezionamento (imbottigliamento - inscatolamento) si no

4. Modo di lavorazione delle olive:

- partitario 21

- massale

- partitario e massale

5. Capacità di lavorazione

51. Capacità potenziale di lavorazione:

510. del macchinario preposto alla preparazione della pasta di olive: qli olive / ora 24

511. del macchinario preposto alla spremitura della pasta di olive: qli olive / ora

512. del macchinario preposto all'estrazione dell'olio dalla pasta di olive: qli olive / ora

(N.B. Se il diagramma di lavorazione comprende estrazione e pressione, la capacità potenziale di lavorazione deve essere indicata separatamente: per la pressione al punto 511, per l'estrazione al punto 512)

513. del macchinario preposto alla separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione: Litri di mosto oleoso / ora 33

52. Capacità effettiva di lavorazione in periodo di piena attività: qli olive / ora

6. Numero di operai

Numero di operai che costituiscono una squadra normale nel periodo di piena attività: N. 40

7. Fabbricati

71. Olivato: si no 42

superficie utile { - in ambiente coperto mq.

{ - su piazzale mq.

La superficie esistente è amplifiabile si no

72. Indicare se i servizi igienico-sanitari rispondono alle vigenti norme di Legge si no 52

73. Epoca di costruzione:

- anteriore al 1945

- nel 1945 e posteriore

74. Fabbricato in:

- buono stato

- cattivo stato

75. I fabbricati esistenti sono utilizzabili nel caso si desideri procedere ad un ammodernamento dell'attrezzatura dell'oleificio:

- sì, senza alcun adattamento 58

- sì, ma mediante un leggero adattamento preventivo

- sì, ma mediante modifiche molto importanti

- no, in alcun caso (o solamente mediante una ricostruzione quasi totale)

76. I fabbricati esistenti sono utilizzabili nel caso si desideri aumentare la capacità potenziale di lavorazione dell'oleificio unicamente mediante l'aggiunta di macchinari supplementari:

- sì, senza alcun adattamento 62

- sì, ma mediante un leggero adattamento preventivo

- sì, ma mediante modifiche molto importanti

- no, in alcun caso (o solamente mediante una ricostruzione quasi totale)

Osservazioni del rilevatore

Les remarques suivantes se rapportent aux différentes rubriques du questionnaire :

2. Formes d'exploitation :

il s'agit de celle pratiquée pour la dernière campagne

3. Installations

31. Force motrice utilisée :

on a constaté que certaines installations utilisaient des moteurs hydrauliques pour la mise en marche des appareils et équipements.

Dans ce cas, comme la fiche ne comprenait pas de poste approprié, l'indication de la force motrice a été donnée dans la case réservée aux observations de l'enquêteur : dans le cas où la force motrice utilisée a été tirée de plusieurs sources, on a indiqué sur la fiche chacune de celles-ci et précisé dans les observations leurs utilisations respectives ;

- électricité :

on a indiqué la somme des KW des moteurs électriques installés dans chaque installation oléicole;

- moteur :

dans certains cas, la puissance totale disponible en chevaux vapeurs semble excessive par rapport aux besoins du type d'installation desservi. Il s'agit d'utilisations non rationnelles de moteurs automobiles, en général des tracteurs agricoles.

TABLEAUX STATISTIQUES

Tableau 1 - HUILLERIES AYANT ETE EN ACTIVITE AU MOINS PENDANT UNE DES CAMPAGNES 1962/63 - 1963/64 - 1964/65

Régions et Provinces	Nombre d'huilleries ayant travaillé pendant la campagne			Nombre d'huilleries ayant été en activité au cours de ... campagnes			Nombre total d'huilleries en activité pendant au moins 1 des 3 campagnes (1)	Huilleries ayant travaillé pendant les 3 campagnes en % du nombre total soumis à l'enquête
	1962/63	1963/64	1964/65	3	2	1		
	<u>PUGLIA</u>							
BARI	660	693	709	630	64	41	735	86
BRINDISI	368	365	402	315	73	44	432	73
FOGGIA	274	286	287	254	35	15	304	84
LECCE	507	517	646	441	123	101	665	66
TARANTO	218	260	284	210	53	26	289	73
Total	2.027	2.121	2.328	1.850	348	227	2.425	76
<u>LUCANIA</u>								
MATERA	139	164	133	112	41	18	171	65
POTENZA	191	197	188	170	26	14	210	81
Total	330	361	321	282	67	32	381	74
<u>MOLISE</u>								
CAMPOBASSO	227	225	216	205	23	7	235	87
Total	227	225	216	205	23	7	235	87
<u>ZONE D'ENQUETE</u>								
Total	2.584	2.707	2.865	2.337	438	266	3.041	77

(1) c'est-à-dire nombre total d'huilleries soumises à l'enquête.

Tableau 2 - FORME D'EXPLOITATION DES HUILERIES AU COURS DE LEUR DERNIERE CAMPAGNE D'ACTIVITE

Ce tableau donne, pour les huileries qui, dans la zone d'enquête ont été en activité pendant au moins une des campagnes 1962/63 - 1963/64 - 1964/65, la forme d'exploitation qui fut la leur au cours de leur dernière campagne d'activité.

- A. Huilerie agricole : travaille uniquement les olives produites à l'exploitation
- B. Huilerie privée : travaille les olives pour compte de tiers
- C. Huilerie coopérative
- D. Huilerie industrielle : qui travaille exclusivement les olives de leur propriété (production propre ou achetée)
- E. Huilerie mixte : travaille soit ses olives propres, soit les olives pour compte de tiers.

Tabella 2 - FORMA DI ESERCIZIO DEGLI OLEIFICI DURANTE L'ULTIMA CAMPAGNA DI ATTIVITA'

Per gli oleifici della zona d'inchiesta che hanno lavorate durante almeno una delle campagne 1962/63 - 1963/64 - 1964/65, questa tabella indica la forma di esercizio durante l'ultima campagna di attività.

- A. Oleificio aziendale : lavora unicamente le olive prodotte dall'azienda
- B. Oleificio privato : lavora le olive per conto terzi (a cottimo)
- C. Oleificio cooperativo
- D. Oleificio industriale : lavora esclusivamente le olive di sua proprietà (di produzione propria e acquistate)
- E. Oleificio di tipo misto : lavora sia le olive proprie che quelle per conto terzi.

Regioni e Province	Numero totale di oleifici	Numero di oleifici				
		A	B	C	D	E

Tableau 2 - FORME D'EXPLOITATION DES HUILERIES AU COURS DE LEUR DERNIERE CAMPAGNE D'ACTIVITE

A = Huileries agricoles
 B = Huileries privées
 C = Huileries coopératives
 D = Huileries industrielles
 E = Huileries mixtes

Régions et Provinces	Total huileries	Nombre d'huileries				
		A	B	C	D	E
<u>PUGLIA</u>						
Bari	735	50	104	26	50	505
Brindisi	432	67	58	21	177	109
Foggia	304	24	72	4	17	187
Lecce	665	82	47	17	20	499
Taranto	289	60	61	2	21	145
Total	2.425	283	342	70	285	1.445
<u>LUCANIA</u>						
Matera	171	12	32	3	4	120
Potenza	210	3	93	8	2	104
Total	381	15	125	11	6	224
<u>MOLISE</u>						
Campobasso	235	5	106	4	3	117
Total	235	5	106	4	3	117
<u>ZONE D'ENQUETE</u>						
Total	3.041	303	573	85	294	1.786

Tableau 3 - HUILLERIES ENVISAGEANT UN CHANGEMENT DE LEUR FORME D'EXPLOITATION

Afin de pouvoir se rendre compte des changements qui s'opèrent, en matière de formes d'exploitation des huilleries d'olive dans la zone d'enquête, sont indiquées ici les huilleries qui envisageaient, au moment de l'enquête, de modifier cette forme et la nouvelle forme d'exploitation qui était prévue.

Pour la signification des lettres A, B, C, D, E voir la note explicative du tableau 2.

Tabella 3 - OLEIFICI NEI QUALI SI PREVEDE UNA MODIFICA DELLA FORMA DI ESERCIZIO (1)

Perchè ci si possa rendere conto dei mutamenti in atto nella gestione degli oleifici della zona di rilevanza, la tabella 3 riporta un quadro sia degli oleifici nei quali al momento dell'inchiesta era stata decisa una modifica della forma di esercizio, sia delle nuove forme di esercizio previste.

Per il significato delle lettere A, B, C, D, E vedere spiegazione della tabella 2.

Regioni e Province	Numero totale di oleifici	OLEIFICI SI PREVEDE UNA MODIFICA																						
		A Oleifici aziendali		B Oleifici privati		D Oleifici industriali		E Oleifici di tipo misto		F Tutte le forme di esercizio														
		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista														
		B	C	D	E	A	C	U	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
		Totale		Totale		Totale		Totale		Totale generale		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista		Nuova forma di esercizio prevista				

(1) gli oleifici cooperativi non figurano nella tabella, poiché in nessuno di essi sono state decise modifiche.

Tableau 3 - HUILERIES ENVISAGEANT UN CHANGEMENT DE LEUR FORME D'EXPLOITATION (1)

Régions et Provinces		HUILERIES ENVISAGEANT UN CHANGEMENT																																		
		Nombre total d'huileries	A Huileries agricoles					B Huileries privées					D Huileries industrielles					E Huileries mixtes					Toutes formes													
			Nouvelle forme prévue					Nouvelle forme prévue					Nouvelle forme prévue					Nouvelle forme prévue					Nouvelle forme prévue													
			B	C	D	E	Total	A	C	D	E	Total	A	B	C	E	Total	A	B	C	D	Total	A	B	C	D	E	Total								
<u>PUGLIA</u>		735	5	4	-	1	-	-	-	11	-	3	-	-	-	11	-	1	1	6	8	-	1	1	6	20	3	1	6	10	47	3	6	10	11	17
Bari		432	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	
Brindisi		304	3	1	1	-	1	-	1	3	4	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	2	-	-	-	-	1	1	1	11	10	4	4	4	4	
Foggia		665	2	-	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	17	1	-	-	-	-	-	-	-	-	18	1	1	1	1	
Lecce		289	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	1		
Taranto																																				
Total		2.425	11	6	2	1	2	19	4	1	14	16	1	2	4	9	58	4	1	33	20	104	5	9	43	22	25									
<u>LUCANIA</u>																																				
Matera		171	4	-	-	1	3	6	-	-	4	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	7	2	5	7	7	
Potenza		210	-	-	-	-	-	9	-	-	9	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	9	9	
Total		381	4	-	-	1	3	15	-	-	13	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	13	2	5	16	16	
<u>MOLISE</u>																																				
Campobasso		235	-	-	-	-	-	8	-	-	6	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	6	6
Total		235	-	-	-	-	-	8	-	-	6	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	6	6
<u>ZONE D'ENQUETE</u>																																				
Total		3.041	15	6	2	2	5	42	-	4	33	16	1	2	4	9	75	4	1	46	24	148	5	9	56	31	47									

(1) Les huileries coopératives ne figurent pas au tableau ; aucune d'entre elles n'ayant prévu, au moment de l'enquête, un changement de forme d'exploitation

Tableau 4 - REPARTITION DES HUILERIES D'APRES LE TYPE DE FORCE MOTRICE UTILISEE

Ce tableau répartit les huileries selon qu'elles utilisent un seul ou plusieurs types de force motrice, et selon le(s) type(s) utilisé(s). Ainsi apparaît le nombre d'huileries qui ne disposent pas de force électrique (réseau ou groupe électrogène) qui, dans l'état actuel de la technique constitue une condition préalable au fonctionnement rationnel. Les huileries qui emploient plusieurs types de force motrice sont mentionnées séparément.

Par "moteur" on entend les huileries dont les appareils sont animés par des courroies de transmission branchées sur la poulie d'un moteur à explosion, à combustion interne ou à vapeur.

Tabella 4 - RIPARTIZIONE DEGLI OLEIFICI SECONDO IL TIPO DI FORZA MOTRICE UTILIZZATA

In questa tabella gli oleifici sono suddivisi secondo il tipo o i tipi di forza motrice utilizzati. Si ottiene così il numero di oleifici non dotati di energia elettrica (rete o gruppo elettrogeno), elemento che, nel contesto tecnico attuale, è condizione essenziale per un funzionamento razionale. Gli oleifici che utilizzano più tipi di forza motrice sono indicati a parte.

Con il termine "motore" si indicano gli oleifici i cui macchinari sono messi in moto da cinghie di trasmissione azionate dalla puleggia di un motore a scoppio, a combustione interna o a vapore.

Tabella 4 - NUMERO DI OLEIFICI RIPARTITI SECONDO IL TIPO DI FORZA MOTRICE UTILIZZATA

Regioni e Province	Numero totale di oleifici	FORZA MOTRICE UTILIZZATA					Numero totale	
		Animale Numero	Idraulica Numero	Elettrica				Motore Numero
				Gruppo elet- trogeno Numero	Rete pubblica Numero	Totale Numero		
Oleifici che utilizzano un solo tipo di forza motrice								
Oleifici che utilizzano vari tipi di forza motrice (1)								

(1) Nella tabella 4a gli oleifici sono ripresi nelle colonne corrispondenti a ogni tipo di forza motrice utilizzata ma una sola volta nella colonna "numero totale".

Nella tabella 4b sono indicate esclusivamente le forme di esercizio i cui oleifici utilizzano vari tipi di forza motrice.

Tableau 4 a - NOMBRE D'HUILERIES REPARTI SELON LE TYPE DE FORCE MOTRICE UTILISEE

Régions et Provinces	Nombre total d'huileries	FORCE MOTRICE UTILISEE						
		Animale Nombre	Hydraulique Nombre	Electrique			Moteur Nombre	Nombre Total
				Groupe Electrogène Nombre	Réseau public Nombre	Total Nombre		
Huileries utilisant un seul type de force motrice								
<u>PUGLIA</u>								
Bari	735	6	-	13	707	720	6	732
Brindisi	432	4	-	3	419	422	6	432
Foggia	304	2	-	7	283	290	11	303
Lecce	665	1	-	4	653	657	1	659
Taranto	289	-	-	4	279	283	4	287
Total	2.425	13	-	31	2.341	2.372	28	2.413
<u>LUCANIA</u>								
Matera	171	18	-	-	145	145	7	170
Potenza	210	16	-	-	190	190	-	206
Total	381	34	-	-	335	335	7	376
<u>MOLISE</u>								
Campobasso	235	4	1	1	7.228	229	-	234
Total	235	4	1	1	7.228	229	-	234
<u>ZONE D'ENQUETE</u>								
Total	3.041	51	1	32	2.904	2.936	35	3.023
Huileries utilisant plusieurs types de force motrice (1)								
<u>PUGLIA</u>								
Bari	735	3	-	-	3	3	-	3
Brindisi	432	-	-	-	-	-	-	-
Foggia	304	-	-	-	1	1	1	1
Lecce	665	4	-	-	6	6	2	6
Taranto	289	1	-	1	2	3	-	2
Total	2.425	8	-	1	12	13	3	12
<u>LUCANIA</u>								
Matera	171	1	-	-	1	1	-	1
Potenza	210	4	-	-	4	4	-	4
Total	381	5	-	-	5	5	-	5
<u>MOLISE</u>								
Campobasso	235	1	-	-	1	1	-	1
Total	235	1	-	-	1	1	-	1
<u>ZONE D'ENQUETE</u>								
Total	3.041	14	-	1	18	19	3	18

(1) Les huileries sont reprises dans les colonnes correspondantes à chaque type de force motrice qu'elles utilisent mais une seule fois dans la colonne "nombre total"

Tableau 4 b - NOMBRE D'HUILERIES REPARTI SELON LE TYPE DE FORCE MOTRICE UTILISE PAR FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Nombre total d'huileries	FORCE MOTRICE UTILISEE						Nombre Total
		Animale Nombre	Hydrau- lique Nombre	Electrique			Moteur Nombre	
				Groupe électrogène Nombre	Réseau public Nombre	Total Nombre		
Huileries utilisant un seul type de force motrice								
<u>PUGLIA</u>								
Agricoles	283	6	-	12	252	264	10	280
Privées	342	1	-	-	336	336	3	340
Coopératives	70	1	-	1	68	69	-	70
Industrielles	285	-	-	5	278	283	2	285
Mixtes	1.445	5	-	13	1.407	1.420	13	1.438
Total	2.425	13	-	31	2.341	2.372	28	2.413
<u>LUCANIA</u>								
Agricoles	15	4	-	-	10	10	1	15
Privées	125	12	-	-	108	108	1	121
Coopératives	11	1	-	-	10	10	-	11
Industrielles	6	-	-	-	6	6	-	6
Mixtes	224	17	-	-	201	201	5	223
Total	381	34	-	-	335	335	7	376
<u>MOLISE</u>								
Agricoles	5	1	-	-	4	4	-	5
Privées	106	1	-	1	103	104	-	105
Coopératives	4	-	-	-	4	4	-	4
Industrielles	3	-	-	-	3	3	-	3
Mixtes	117	2	1	-	114	114	-	117
Total	235	4	1	1	226	229	-	234
<u>ZONE D'ENQUETE</u>								
Agricoles	303	11	-	12	266	278	11	300
Privées	573	14	-	1	547	548	4	566
Coopératives	85	2	-	1	82	83	-	85
Industrielles	294	-	-	5	287	292	2	294
Mixtes	1.786	24	1	13	1.722	1.735	18	1.777
Total	3.041	51	1	32	2.904	2.936	35	3.023
Huileries utilisant plusieurs types de force motrice (1)								
<u>PUGLIA</u>								
Agricoles	283	2	-	1	3	4	-	3
Privées	342	2	-	-	2	2	-	2
Mixtes	1.445	4	-	-	7	7	3	7
<u>LUCANIA</u>								
Privées	125	4	-	-	4	4	-	4
Mixtes	224	1	-	-	1	1	-	1
<u>MOLISE</u>								
Privées	106	1	-	-	1	1	-	1
<u>TOTAL ZONE ENQUETE</u>	-	<u>14</u>	<u>-</u>	<u>1</u>	<u>18</u>	<u>19</u>	<u>3</u>	<u>18</u>
dont : Agricoles		2	-	1	3	4	-	3
Privées		7	-	-	7	7	-	7
Mixtes		5	-	-	8	8	3	8

(1) Dans ce tableau sont indiquées exclusivement les formes d'exploitation qui ont des huileries utilisant plusieurs forces motrices

Tableau 5 - NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES SELON LES TECHNIQUES DE TRAVAIL APPLIQUEES POUR L'EXTRACTION ET LA SEPARATION DE L'HUILE

Ce tableau qui fait apparaître les différents procédés techniques de travail appliqués dans deux phases essentielles de la transformation, permet de se faire une idée de la mesure dans laquelle les procédés généralement considérés comme les plus développés sont utilisés (pression unique avec superpresses; "autres procédés" pour l'extraction; centrifugation pour la séparation).

Tabella 5 - NUMERO DI OLEIFICI RIPARTITI SECONDO LE TECNICHE APPLICATE PER L'ESTRAZIONE E LA SEPARAZIONE DELL'OLIO

Da questa tabella risultano le varie tecniche applicate in due fasi essenziali della lavorazione. E' pertanto possibile farsi una idea della misura in cui sono utilizzati i metodi generalmente considerati più evoluti (pressione, anche con superpresse; "altri metodi" per l'estrazione; centrifugazione per la separazione).

Regioni e Province	Numero totale di oleifici	Estrazione										Separazione dell'olio			
		con presse a fischli o dischi					con presse senza fischli o dischi					con altre tecniche		per decantazione	per centrifugazione
		pressione unica		pressione doppia		Totale di cui con superpr. (1)	presse continue	presse a gabbia	altre presse	Totale	Completamento senza presse	Completamento con presse	Totale		
		Totale	di cui con superpr. (1)	Totale	di cui con superpr. (1)									Totale	
(a) Alcuni oleifici che utilizzano vari tipi di presse, sono ripresi nelle rispettive colonne ma una sola volta nel totale generale (1) Superpr. = superpresse (vedi introduzione metodologica) - I dati relativi alle Superpresse sono incompleti per la "Lucania" - Essi non sono disponibili per il "Molise".															

TABLEAU 5a- NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES SELON LES TECHNIQUES DE TRAVAIL APPLIQUEES POUR L'EXTRACTION ET LA SEPARATION DE L'HUILE

Régions et Provinces	nombre total d'huileries (a)	Extraction													séparation de l'huile			
		par presses avec scourtins ou disques						par presses sans scourtins ni disques						par autres procédés			par décar- tation	par centri- fugation
		pression unique		double pression		TOTAL		presses continues	presses à cages	autres presses	Total	achèvement sans presses	achèvement par presses	Total				
		Total	dont avec SUP.PR. (1)	Total	dont avec SUP.PR. (1)	Général	dont avec SUP.PR. (1)											
<u>Puglia</u>	735	381	90	345	262	726	352	-	2	1	3	-	9	9	140	595		
<u>Bari</u>	432	116	59	309	89	425	148	-	1	5	6	-	1	1	216	216		
<u>Brindisi</u>	304	273	128	27	23	300	151	1	-	2	3	-	2	2	8	296		
<u>Foggia</u>	665	152	125	506	270	658	395	-	2	2	4	-	5	5	235	430		
<u>Lecce</u>	289	55	14	232	107	287	121	-	1	1	2	-	1	1	141	148		
Total	2.425	977	416	1.419	751	2.396	1.167	1	6	11	18	-	18	18	740	1.695		
<u>Lucania</u>	171	146	8	23	1	169	9	-	-	2	2	-	1	1	37	134		
<u>Matera</u>	210	187	21	16	-	203	21	2	-	1	3	1	3	4	44	166		
<u>Potenza</u>	381	333	29	39	1	372	30	2	-	3	5	-	4	5	81	300		
Total	235	229	-	3	-	232	-	-	2	2	4	1	-	1	5	230		
<u>Molise</u>	235	229	-	3	-	232	-	-	2	2	4	1	-	1	5	230		
<u>Campanie</u>	3.041	1.539	445	1.461	752	3.000	1.197	3	8	16	27	2	22	24	826	2.215		

(a) Certaines huileries utilisant plusieurs types de presses, ont été reprises dans les différentes colonnes mais une seule fois au total général

(1) SUP.PR. = Superpresses (voir introduction méthodologique) - Les données relatives aux Superpresses sont incomplètes pour "Lucania". Elles ne sont pas disponibles pour "Molise".

TABLEAU 5b - NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES D'APRES LES TECHNIQUES DE TRAVAIL APPLIQUEES POUR L'EXTRACTION ET LA SEPARATION DE L'HUILE - SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	nombre total d'huileries (a)	Extraction														séparation de l'huile		
		par presses avec courtins ou disques						par presses sans courtins ou disques						par autres procédés		par décan-tation	par centri-fugation	
		pression unique		double pression		TOTAL		presses continues		autres presses		Total		achèvement sans presses	achèvement par presses			Total
		Total	dont avec SUP.PR.(1)	Total	dont avec SUP.PR.(1)	Général	dont avec SUP.PR.(1)	presses continues	autres presses	Total	achèvement sans presses	achèvement par presses	Total					
<u>Puglia</u>																		
Agricoles Privées	283	93	42	184	79	277	121	-	-	4	-	-	4	4	2	2	115	168
Coopératives Industrielles Mixtes	342	218	90	120	50	338	140	2	2	2	1	2	2	5	1	1	118	224
Total	70	33	34	33	15	66	39	1	1	1	1	2	4	4	4	4	5	65
	285	39	15	243	97	282	112	-	-	2	-	-	1	2	2	2	119	166
	1.445	594	245	839	510	1.433	755	2	2	3	9	9	3	9	9	9	383	1.062
	2.425	977	416	1.419	751	2.396	1.167	1	6	11	18	18	11	18	18	18	740	1.685
<u>Lucania</u>																		
Agricoles Privées	15	11	-	3	-	14	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	5	10
Coopératives Industrielles Mixtes	125	106	9	17	-	123	9	2	-	-	2	-	-	2	1	1	33	92
Total	11	8	3	2	1	10	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10
	6	2	-	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
	224	206	17	13	-	219	17	-	-	2	2	2	2	2	3	4	42	182
	381	333	29	39	1	372	30	2	-	3	5	5	3	5	4	5	81	300
<u>Molise</u>																		
Agricoles Privées	5	4	-	-	-	4	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	1	4
Coopératives Industrielles Mixtes	106	105	-	1	-	106	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	104
Total	4	3	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
	117	113	-	2	-	115	-	-	-	1	2	2	1	2	1	1	2	3
	235	229	-	3	-	232	-	2	-	2	4	4	2	4	-	-	5	115
	303	108	42	187	79	295	121	-	-	6	6	6	6	2	2	2	121	182
Agricoles Privées	573	429	99	138	50	567	149	3	3	2	8	8	2	1	1	1	153	420
Coopératives Industrielles Mixtes	85	45	27	35	16	80	43	-	1	1	2	2	1	5	5	6	6	79
Total	294	44	15	247	97	291	112	-	1	1	2	2	1	2	2	2	119	175
	1.766	913	262	854	510	1.767	772	-	3	6	9	9	3	12	12	14	427	1.359
	3.041	1.539	445	1.461	752	3.000	1.197	3	8	16	27	27	8	22	22	24	826	2.215

(a) Certaines huileries utilisant plusieurs types de presses, ont été reprises dans les différentes colonnes mais une seule fois au total général (1) SUP.PR. = Superpresses (voir introduction méthodologique) - Les données relatives aux Superpresses sont incomplètes pour "Lucania". Elles ne sont pas disponibles pour "Molise".

Tableau 6 - NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES SELON LE TYPE DU MATERIEL D'EXTRACTION ET LA PERIODE D'INSTALLATION DE C'EST-à-DIRE

Le tableau permet de se rendre compte du type de matériel d'extraction utilisé dans les huileries de la zone d'enquête, en liaison avec l'époque où l'installation a été réalisée en totalité ou en grande partie, et ainsi des tendances techniques.

Tabella 6 - GRUPPO DI OLEIFICI RIPARTITI SECONDO IL TIPO E L'EPOCA D'INSTALLAZIONE DEL MACCHINARIO PER L'ESTRAZIONE

La tabella permette di rendersi conto del tipo di macchinario utilizzato per l'estrazione negli oleifici della zona d'inchiesta nonché dell'epoca d'installazione di tutto o gran parte di tale macchinario e delle tendenze tecniche.

A = Presse a dischi ; B = Presse senza dischi ; C = Altre tecniche

REGIONI E PROVINCE	NUMERO DI OLEIFICI IL CUI MACCHINARIO D'ESTRAZIONE E' STATO INSTALLATO												Anteriormente al 1955	A decorrere dal 1955
	TOTALE						IN GRAN PARTE							
	anteriormente al 1955						a decorrere dal 1955							
	A	B	C	TOTALE	A	B	C	TOTALE	A	B	C	TOTALE		
	di cui con SUP. PR.			Totale	di cui con SUP. PR.			Totale	di cui con SUP. PR.			Totale		

(1) Gli oleifici che utilizzano varie tecniche di estrazione sono indicati nelle colonne corrispondenti alla tecnica ma una sola volta nella colonna "totale".

(2) I dati relativi alle superpresse sono incompleti per la Lucania e non disponibili per il Molise.

(3) In totalità e in gran parte.

Tableau 6 a - NOMBRE D'HUILIERIES REPARTIES SELON LE TYPE DU MATERIEL D'EXTRACTION (1) ET LA PERIODE D'INSTALLATION DE CELUI-CI

A = Presses avec courtins ou disques ; B = Presses sans courtins ni disques ; C = Autres techniques

REGIONS ET PROVINCES	NOMBRE D'HUILIERIES DONT LE MATERIEL D'EXTRACTION A ETE INSTALLE												AVANT 1955 3)	A PARTIR DE 1955 3)			
	EN TOTALITE						EN GRANDE PARTIE										
	AVANT 1955			A PARTIR DE 1955			AVANT 1955			A PARTIR DE 1955							
	A	B	C	TOTAL	A	B	C	TOTAL	A	B	C	TOTAL					
PUGLIA																	
Barì	39	1	-	290	160	2	3	210	62	27	-	62	126	-	6	173	383
Brindisi	30	-	-	189	82	5	-	156	46	16	-	46	39	22	1	41	197
Foggia	51	-	-	126	43	3	1	90	31	19	-	31	56	38	1	57	147
Lecc e	63	2	-	243	200	2	4	246	59	36	-	60	116	96	-	116	362
Taranto	34	-	-	123	89	47	1	90	27	14	1	27	48	26	1	49	139
Total	971	217	3	971	774	532	12	9	792	225	112	1	226	426	308	8	1.228
LUCANIA																	
Matera	4	-	-	95	4	1	1	45	8	-	-	8	23	1	1	23	68
Potenza	2	1	1	94	13	2	3	74	33	3	-	33	9	3	-	9	85
Total	187	6	1	189	112	17	4	119	41	3	-	41	32	4	1	32	151
MOLISE																	
Campobasso	-	2	-	148	-	2	1	63	17	-	-	17	7	-	-	7	70
Total	147	-	2	148	61	-	2	63	17	-	-	17	7	-	-	7	165
ZONE ENQUETE																	
Total	1.305	223	6	1.308	947	549	17	14	974	283	115	1	284	465	312	8	1.449

1) Les huileries qui utilisent plusieurs techniques d'extraction sont indiquées dans les colonnes correspondantes à la technique mais une seule fois dans le total

2) Les données relatives aux superpresses ne sont pas complètes pour Lucania et ne sont pas disponibles pour Molise

3) En totalité et en grande partie

Tableau 6 b - NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES D'APRES LE TYPE DU MATERIEL D'EXTRACTION (1) ET LA PERIODE D'INSTALLATION DE CELUI-CI SELON LA FORME D'EXPLOITATION

A = Presses avec courtins ou disques ; B = Presses sans courtins ni disques ; C = Autres techniques

REGIONS ET FORMES D'EXPLOITATION	NOMBRE D'HUILERIES DONT LE MATERIEL D'EXTRACTION A ETE INSTALLE														AVANT 1955 (3)	A PARTIR DE 1955 (3)				
	EN TOTALITE							EN GRANDE PARTIE												
	AVANT 1955			A PARTIR DE 1955				AVANT 1955			A PARTIR DE 1955									
	Total	A	B	C	TOTAL	Total	A	B	C	TOTAL	Total	A	B	C			TOTAL			
PUGLIA																				
Agricoles Privées	130	31	-	2	83	79	45	2	2	29	15	-	-	-	39	30	2	41	159	124
Coopératives Industrielles	152	43	1	4	100	96	62	1	1	43	12	-	-	-	47	23	-	47	195	147
Mixtes	131	2	1	1	36	35	25	1	1	5	2	-	-	-	13	10	3	16	18	52
	545	126	1	4	545	468	341	5	1	126	9	1	1	1	294	218	2	35	153	132
Total	971	217	3	12	971	774	532	9	1	225	112	1	1	1	426	308	2	8	1.197	1.228
LUCANIA																				
Agricoles Privées	11	-	-	1	4	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	4
Coopératives Industrielles	59	1	1	1	39	38	6	1	-	14	2	-	-	-	12	-	-	12	74	51
Mixtes	110	4	-	1	67	63	8	3	-	26	1	-	-	-	20	4	1	20	4	2
Total	187	6	1	3	119	112	17	4	-	41	3	-	-	-	32	4	1	32	230	151
MOLISE																				
Agricoles Privées	2	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	3
Coopératives Industrielles	79	1	-	-	22	22	3	-	-	3	-	-	-	-	2	-	-	2	82	24
Mixtes	60	-	1	1	61	38	-	1	-	13	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-
Total	147	-	2	2	148	61	-	2	-	17	-	-	-	-	7	-	-	7	165	70
ZONE ENQUETE																				
Agricoles Privées	143	31	-	4	89	83	45	2	-	29	15	-	-	-	40	30	2	42	172	131
Coopératives Industrielles	290	44	3	5	161	156	68	1	-	60	14	-	-	-	61	23	-	61	351	222
Mixtes	138	16	-	1	99	98	59	1	-	22	9	1	-	-	33	29	-	35	160	134
Total	1.305	223	6	17	974	947	549	14	1	283	115	1	1	1	465	312	3	8	1.592	1.449

1) Les huileries qui utilisent plusieurs techniques d'extraction sont indiquées dans les colonnes correspondantes à la technique mais une seule fois dans le total
 2) Les données relatives aux superpresses ne sont pas complètes pour Lucania et ne sont pas disponibles pour Molise
 3) En totalité et en grande partie

Tableau 7 - NOMBRE D'HUILERIES DISPOSANT DE CERTAINES INSTALLATIONS ANNEXES

A part les parties essentielles de la chaîne de travail (extraction et séparation) certaines huileries disposent d'installations annexes permettant de travailler dans de meilleures conditions de qualité (lavage des olives, filtrage de l'huile) ou encore de bénéficier de meilleures conditions de commercialisation (stockage, mise en petits récipients).

Tabella 7 - NUMERO DI OLEIFICI DOTATI DI IMPIANTI CONNESSI

Regione e Province	Numero totale di olei- fici visitati	di cui oleifici con impianti connessi				
		per il lavaggio delle olive Numero	per l'immagazzinamento dell'olio		per il filtrag- gio Numero	per l'im- bottiglia mento o l'insca- tolamento Numero
			recipienti fissi			
			Numero	Capacità quintali		

A prescindere dalle parti essenziali della catena di lavorazione (estrazione e separazione), alcuni oleifici dispongono di impianti connessi che consentono di lavorare in migliori condizioni qualitative (lavaggio delle olive, filtraggio dell'olio) oppure di beneficiare di migliori condizioni di commercializzazione (immagazzinamento, confezione in piccoli recipienti).

Tableau 7 a - NOMBRE D'HUILERIES DISPOSANT DE CERTAINES INSTALLATIONS ANNEXES

Régions et Provinces	Nombre d' huileries soumises à l'enquête	Huileries ayant des installations annexes				
		pour le lavage des olives Nombre	pour le stockage de l'huile		pour le filtrage Nombre	pour mise en bouteil- les ou bidon Nombre
			cuves fixes			
			Nombre	Capacité qx		
<u>PUGLIA</u>						
Bari	735	65	456	229.223	42	14
Brindisi	432	58	303	126.950	17	9
Foggia	304	30	144	63.085	33	5
Lecce	665	75	430	126.461	16	4
Taranto	289	20	108	37.961	17	1
Total	2.425	248	1.441	583.680	125	33
<u>LUCANIA</u>						
Matera	171	19	29	9.589	2	-
Potenza	210	23	27	6.387	6	-
Total	381	42	56	15.976	8	-
<u>MOLISE</u>						
Campobasso	235	17	53	11.342	7	2
Total	235	17	53	11.342	7	2
<u>ZONE ENQUETE</u>						
Total	3.041	307	1.550	610.998	140	35

Tableau 7 b - NOMBRE D'HUILERIES DISPOSANT DE CERTAINES INSTALLATIONS ANNEXES SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Nombre d'huileries soumises à l'enquête	Huileries ayant des installations annexes				
		pour le lavage des olives Nombre	pour le stockage de l'huile cuves fixes		pour le filtrage Nombre	pour mise en bouteilles ou bidons Nombre
			Nombre	Capacité QX		
<u>PUGLIA</u>						
Agricoles	283	52	217	101.465	17	2
Privées	342	11	109	26.718	9	-
Coopératives	70	38	58	84.878	15	5
Industrielles	285	22	207	93.380	19	11
Mixtes	1.445	125	850	277.239	65	15
Total	2.425	248	1.441	583.680	125	33
<u>LUCANIA</u>						
Agricoles	15	1	4	1.400	-	-
Privées	125	10	11	1.177	1	-
Coopératives	11	7	3	2.365	1	-
Industrielles	6	2	6	2.780	1	-
Mixtes	224	22	32	8.254	5	-
Total	381	42	56	15.976	8	-
<u>MOLISE</u>						
Agricoles	5	3	3	760	1	1
Privées	106	3	15	988	1	-
Coopératives	4	-	-	-	-	-
Industrielles	3	1	2	3.050	1	-
Mixtes	117	10	33	6.544	4	1
Total	235	17	53	11.342	7	2
<u>ZONE D'ENQUETE</u>						
Agricoles	303	56	224	103.625	18	3
Privées	573	24	135	28.883	11	-
Coopératives	85	45	61	87.243	16	5
Industrielles	294	25	215	99.210	21	11
Mixtes	1.786	157	915	292.037	74	16
Total	3.041	307	1.550	610.998	140	35

Tableau 8 a - NOMBRE ET CAPACITE EFFECTIVE DES HUILERIES SELON LES MODES DE TRAVAIL DES OLIVES

Capacité en qx d'olives/heure

Régions et Provinces	MODE DE TRAVAIL DES OLIVES				TOTAL	
	uniquement par lots		uniquement en masse		Nombre	Capacité totale
	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale		
<u>PUGLIA</u>						
Bari	210	1.015,0	100	615,0	425	2.281,0
Brindisi	80	324,0	232	966,0	120	477,0
Foggia	170	763,0	31	162,0	103	573,0
Lecce	170	589,0	83	317,0	412	1.423,0
Taranto	103	338,5	72	339,0	114	412,0
Total	733	3.029,5	518	2.399,0	1.174	5.166,0
<u>LUCANIA</u>						
Matera	111	339,5	16	53,0	44	205,3
Potenza	173	473,0	2	5,5	35	168,0
Total	284	812,5	18	58,5	79	272,3
<u>MOLISE</u>						
Campobasso	171	394,1	5	15,3	59	221,0
Total	171	394,1	5	15,3	59	221,0
<u>ZONE ENQUETE</u>						
Total	1.188	4.236,1	541	2.472,8	1.312	5.760,3
					3.041	12.469,2

Tableau 8 b - NOMBRE ET CAPACITE EFFECTIVE DES HUILIERIES D'APRES LES MODES DE TRAVAIL DES OLIVES SELON LES FORMES D'EXPLOITATION

Capacité en qx d'olive/heure

Régions et formes d'exploitation	MODE DE TRAVAIL DES OLIVES						par lots et en masse		TOTAL
	uniquement par lots		uniquement en masse		Capacité totale				
	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	
<u>PUGLIA</u>									
Agricoles Privées	24	111,0	251	1.035,0	8	33,0	283	1.179,0	
Coopératives Industrielles Mixtes	337	1.219,5	2	8,0	3	16,0	342	1.243,5	
	50	332,0	6	42,0	14	97,0	70	471,0	
	6	23,0	251	1.267,0	28	131,0	285	1.421,0	
	316	1.344,0	8	47,0	1.121	4.889,0	1.445	6.280,0	
Total	733	3.029,5	518	2.399,0	1.174	5.166,0	2.425	10.594,5	
<u>LUCANIA</u>									
Agricoles Privées	3	9,0	12	35,5	-	-	15	44,5	
Coopératives Industrielles Mixtes	124	335,0	1	3,0	-	-	125	338,0	
	9	51,5	1	5,0	1	4,0	11	60,5	
	2	11,0	4	15,0	-	-	6	26,0	
	146	406,0	-	-	78	369,3	224	775,3	
Total	284	812,5	18	58,5	79	373,3	381	1.244,3	
<u>MOLISE</u>									
Agricoles Privées	3	10,0	2	2,3	-	-	5	12,3	
Coopératives Industrielles Mixtes	106	239,5	-	-	-	-	106	239,5	
	4	9,0	-	-	-	-	4	9,0	
	-	-	3	13,0	-	-	3	13,0	
	58	135,6	-	-	59	221,0	117	356,6	
Total	171	394,1	5	15,3	59	221,0	235	630,4	
<u>ZONE ENQUETE</u>									
Agricoles Privées	30	130,0	265	1.072,8	8	33,0	303	1.235,8	
Coopératives Industrielles Mixtes	567	1.794,0	3	11,0	3	16,0	573	1.821,0	
	63	392,5	7	47,0	15	101,0	85	540,5	
	8	34,0	258	1.295,0	28	131,0	294	1.460,0	
	520	1.885,6	8	47,0	1.258	5.479,3	1.786	7.411,9	
Total	1.188	4.236,1	541	2.472,8	1.312	5.760,3	3.041	12.469,2	

Tableau 9 - NOMBRE ET CAPACITE DES HUILERIES SELON LES MODOES DE TRAVAIL DES OLIVES, REPARTIES PAR CLASSES DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE

Ce tableau indique le nombre d'huileries selon les modes de travail des olives dans les différentes classes de capacité horaire effective en période de pleine activité et leur capacité horaire totale.

Tabella 9 - NUMERO E CAPACITA' DEGLI OLEIFICI SECONDO IL MODO DI LAVORAZIONE DELLE OLIVE, RIPARTITE PER CATEGORIE DI CAPACITA' ORARIA EFFETTIVA
 Questa tabella indica il numero di oleifici secondo i modi di lavorazione delle olive nelle varie categorie di capacità oraria effettiva in periodo di piena attività e la loro capacità oraria totale.

Province e Regioni	Categorie di capacità oraria effettiva (q olive/ora)														T o t a l e		
	≤ 1		1,1 - 3 q		3,1 - 6 q		6,1 - 10 q		10,1- 20 q		20,1 - 30 q (1)		T o t a l e				
	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora			

(1) Nessun oleificio va oltre i 30 ql/ora

Tableau 9 a - NOMBRE ET CAPACITE DES HUILLERIES SELON LES MODES DE TRAVAIL DES OLIVES, REPARTIES PAR CLASSES DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE

Régions et Provinces	Classe de capacité horaire effective (qx olives/heure)														Total	
	1		1,1 à 3		3,1 à 6		6,1 à 10		10,1 à 20		20,1 à 30		(1)		Nombre huileries	Capacité totale qx/h
	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h		
Puglia Bari Brindisi Foggia Lecce Taranto	4	4,0	47	126,0	128	590,0	26	224,0	5	71,0	-	-	-	-	210	1.015,0
	2	2,0	33	86,0	38	172,0	6	49,0	1	15,0	-	-	-	-	80	324,0
	-	-	63	179,0	88	412,0	16	133,0	3	39,0	-	-	-	-	170	763,0
	6	6,0	100	259,0	57	248,0	4	37,0	3	39,0	-	-	-	-	170	589,0
	6	5,5	64	163,0	29	135,0	4	35,0	-	-	-	-	-	-	103	338,5
	Total	18	17,5	307	813,0	340	1.557,0	56	478,0	12	164,0	-	-	-	-	733
Lucania Matera Potenza	25	14,5	48	125,0	31	143,0	7	57,0	-	-	-	-	-	-	111	339,5
	37	28,0	91	212,0	38	175,0	6	46,0	1	12,0	-	-	-	-	173	473,0
	Total	62	42,5	139	337,0	69	318,0	13	103,0	1	12,0	-	-	-	284	812,5
Molise Campobasso	30	26,1	116	261,0	25	107,0	-	-	-	-	-	-	-	-	171	394,1
	Total	30	26,1	116	261,0	25	107,0	-	-	-	-	-	-	-	171	394,1
Zone d'enquête	110	86,1	562	1.411,0	434	1.982,0	69	581,0	13	176,0	-	-	-	-	1.188	4.236,1
	Total	110	86,1	562	1.411,0	434	1.982,0	69	581,0	13	176,0	-	-	-	1.188	4.236,1
Puglia Bari Brindisi Foggia Lecce Taranto	1	1,0	18	51,0	47	241,0	27	221,0	6	79,0	1	22,0	-	-	100	615,0
	8	8,0	104	265,0	93	445,0	24	209,0	3	39,0	-	-	-	-	232	966,0
	1	1,0	7	14,0	17	85,0	3	26,0	3	36,0	-	-	-	-	31	162,0
	5	5,0	39	93,0	31	145,0	7	56,0	1	18,0	-	-	-	-	83	317,0
	2	2,0	26	66,0	27	131,0	17	140,0	-	-	-	-	-	-	72	339,0
	Total	17	17,0	194	489,0	215	1.047,0	78	652,0	13	172,0	1	22,0	-	-	518
Lucania Matera Potenza	3	1,0	4	10,0	8	35,0	1	7,0	-	-	-	-	-	-	16	53,0
	1	0,5	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,5
	Total	4	1,5	4	10,0	9	40,0	1	7,0	-	-	-	-	-	18	58,5
Molise Campobasso	1	0,3	3	7,0	-	-	1	8,0	-	-	-	-	-	-	5	15,3
	Total	1	0,3	3	7,0	-	-	1	8,0	-	-	-	-	-	5	15,3
Zone d'enquête	22	18,8	201	506,0	224	1.087,0	80	667,0	13	172,0	1	22,0	-	-	541	2.472,8
	Total	22	18,8	201	506,0	224	1.087,0	80	667,0	13	172,0	1	22,0	-	541	2.472,8

(1) aucune huilerie dépasse les 30 qx/h

Tableau 9 a (suite) - NOMBRE ET CAPACITE DES HUILERIES SELON LES MODES DE TRAVAIL DES OLIVES, REPARTIES PAR CLASSES DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE

Régions et provinces	Classe de capacité horaire effective (qx olives/heure)														Total	
	≤ 1		1,1 à 3		3,1 à 6		6,1 à 10		10,1 à 20		20,1 à 30		(1)		Total	
	Nombre d'huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h
<u>Puglia</u>	Huileries travaillant par lots et par masse															
Bari	7	6,0	87	232,0	252	1.251,0	54	427,0	24	345,0	1	20,0	425	2.281,0		
Brindisi	8	8,0	36	89,0	64	286,0	12	94,0	-	-	-	-	120	477,0		
Foggia	-	-	18	47,0	62	302,0	16	132,0	7	92,0	-	-	103	573,0		
Lecce	20	20,0	219	549,0	154	689,0	17	141,0	2	24,0	-	-	412	1.423,0		
Taranto	5	5,0	62	152,0	38	182,0	8	61,0	1	12,0	-	-	114	412,0		
Total	40	39,0	422	1.069,0	570	2.710,0	107	855,0	34	473,0	1	20,0	1.174	5.166,0		
<u>Lucania</u>	Huileries travaillant par lots et par masse															
Matera	2	1,3	8	19,0	30	147,0	3	23,0	1	15,0	-	-	44	205,3		
Potenza	1	1,0	9	21,0	19	94,0	6	52,0	-	-	-	-	35	168,0		
Total	3	2,3	17	40,0	49	241,0	9	75,0	1	15,0	-	-	79	373,3		
<u>Molise</u>	Huileries travaillant par lots et par masse															
Campobasso	-	-	32	81,0	24	116,0	3	24,0	-	-	-	-	59	221,0		
Total	-	-	32	81,0	24	116,0	3	24,0	-	-	-	-	59	221,0		
<u>Zone d'enquête</u>	Huileries travaillant par lots et par masse															
Total	43	41,3	471	1.190,0	643	3.067,0	119	954,0	35	488,0	1	20,0	1.312	5.760,3		

(1) aucune huilerie dépasse les 30 qx/h

Tableau a b - MONTRE ET CAPACITE DES HUILERIES D'APRES LES MODES DE TRAVAIL DES OLIVES, REPARTIES PAR CLASSES DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Classe de capacité horaire effective (qx olives/heure)										Total	
	1	1,1 à 3	3,1 à 6	6,1 à 10	10,1 à 20	20,1 à 30 (1)	Total					
	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h
Puglia												
Agricoles Privées	3	3,0	11	50,0	3	28,0	1	15,0	-	-	24	111,0
Coopératives Industrielles	8	7,5	154	686,0	9	80,0	1	12,0	-	-	337	1.219,5
Mixtes	1	1,0	22	109,0	14	118,0	6	83,0	-	-	50	332,0
Total	6	6,0	150	698,0	30	252,0	4	54,0	-	-	6	23,0
	18	17,5	340	1.557,0	56	878,0	12	164,0	-	-	316	1.344,0
Lucania												
Agricoles Privées	30	23,0	58	4,0	4	32,0	-	-	-	-	3	9,0
Coopératives Industrielles	1	0,5	3	14,0	3	23,0	1	12,0	-	-	124	335,0
Mixtes	31	19,0	78	11,0	6	48,0	-	-	-	-	9	51,5
Total	62	42,5	139	318,0	13	103,0	1	12,0	-	-	284	812,5
Molise												
Agricoles Privées	20	17,5	73	8,0	-	-	-	-	-	-	3	10,0
Coopératives Industrielles	-	-	4	59,0	-	-	-	-	-	-	106	239,5
Mixtes	10	8,6	38	40,0	-	-	-	-	-	-	4	9,0
Total	30	26,1	116	107,0	-	-	-	-	-	-	58	135,6
Zone d'entrate												
Agricoles Privées	3	3,0	14	62,0	3	28,0	1	15,0	-	-	30	130,0
Coopératives Industrielles	58	48,0	296	886,0	13	112,0	1	12,0	-	-	567	1.794,0
Mixtes	2	1,5	12	123,0	17	141,0	7	95,0	-	-	63	392,5
Total	47	33,6	242	886,0	36	300,0	4	54,0	-	-	8	34,0
	110	86,1	562	1.982,0	69	581,0	13	176,0	-	-	1.188	4.236,1
Puglia												
Agricoles Privées	12	12,0	106	477,0	31	250,0	2	30,0	-	-	251	1.035,0
Coopératives Industrielles	-	-	3	16,0	3	26,0	-	-	-	-	2	8,0
Mixtes	5	5,0	106	521,0	42	359,0	11	142,0	1	22,0	6	42,0
Total	17	17,0	194	1.047,0	78	652,0	13	172,0	1	22,0	251	1.267,0
Lucania												
Agricoles Privées	4	1,5	5	22,0	1	7,0	-	-	-	-	12	35,5
Coopératives Industrielles	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	1	3,0
Mixtes	-	-	1	13,0	-	-	-	-	-	-	1	5,0
Total	4	1,5	4	40,0	1	7,0	-	-	-	-	4	15,0

(1) aucune huilerie dépasse les 30 qx/h

Tableau 9 b (suite) - NOMBRE ET CAPACITE DES HUILLERIES D'APRES LES ZONES DE TRAVAIL DES OLIVES, REPARTIES PAR CLASSES DE CAPACITE HORAIRES EFFECTIVE SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Classe de capacité horaire effective (en olives/heure)												Total	
	1		1,1 à 3		3,1 à 6		6,1 à 10		10,1 à 20		20,1 à 30 (1)		Total	
	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h	Nombre huilleries	Capacité totale qx/h
<u>Molise</u>														
Agricoles Privées	1	0,3	1	2,0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,3
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mixtes	-	-	-	5,0	-	-	8,0	-	-	-	-	-	3	13,0
Total	1	0,3	3	7,0	-	-	8,0	-	-	-	-	-	5	15,3
<u>Zone d'enquête</u>														
Agricoles Privées	17	13,8	110	273,0	105	499,0	32	257,0	2	30,0	-	-	266	1072,8
Coopératives Industrielles	-	-	-	6,0	1	5,0	-	-	-	-	-	-	3	11,0
Mixtes	5	5,0	89	225,0	4	21,0	3	26,0	11	142,0	1	22,0	7	47,0
Total	22	18,8	202	506,0	224	1.087,0	80	667,0	13	172,0	1	22,0	542	2.472,8
<u>Puglia</u>														
Agricoles Privées	-	-	4	11,0	3	15,0	1	7,0	-	-	-	-	8	33,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	3	16,0	-	-	-	-	-	-	3	16,0
Mixtes	40	39,0	409	1.035,0	19	89,0	1	7,0	2	33,0	-	-	14	97,0
Total	40	39,0	422	1.069,0	570	2.710,0	107	855,0	34	473,0	1	20,0	1.174	5.166,0
<u>Lucania</u>														
Agricoles Privées	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	1	4,0	-	-	-	-	-	-	1	4,0
Mixtes	3	2,3	17	40,0	48	237,0	9	75,0	1	15,0	-	-	78	369,3
Total	3	2,3	17	40,0	49	241,0	9	75,0	1	15,0	-	-	79	373,3
<u>Molise</u>														
Agricoles Privées	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mixtes	-	-	32	81,0	24	116,0	3	24,0	-	-	-	-	59	221,0
Total	-	-	32	81,0	24	116,0	3	24,0	-	-	-	-	59	221,0
<u>Zone d'enquête</u>														
Agricoles Privées	-	-	4	11,0	3	15,0	1	7,0	-	-	-	-	8	33,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	6,0	7	27,0	4	31,0	2	33,0	-	-	3	16,0
Mixtes	43	41,3	458	1.156,0	611	2.916,0	113	909,0	32	437,0	1	20,0	1.258	5.479,3
Total	43	41,3	471	1.190,0	643	3.067,0	119	954,0	35	488,0	1	20,0	1.312	5.760,3

(1) aucune huilerie dépasse les 30 qx/h

Tableau 10 - NOMBRES D'HUILIERIES REPARTIES SELON LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PREPARATION DE LA PATE D'OLIVES

Les huileries sont réparties dans ce tableau selon la capacité-horaire potentielle du matériel de préparation de la pâte d'olive.

Comme capacité horaire potentielle est considérée la capacité que le matériel peut atteindre (théoriquement) dans les meilleures conditions de travail (selon les indications de l'installateur).

Tabella 10 - NUMERO DI OLEIFICI RIPARTITI SECONDO LE CATEGORIE DI CAPACITA' POTENZIALE ORARIA DI LAVORAZIONE DELL'IMPIANTO PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA DI OLIVE

In questa tabella gli oleifici sono ripartiti secondo la capacità oraria potenziale dell'impianto per la preparazione della pasta di olive.

E considerata capacità oraria potenziale la capacità che l'impianto può raggiungere (teoricamente) in condizioni di lavoro ottimali (secondo le indicazioni del costruttore).

Province e Regioni	Capacità potenziale di lavorazione dell'impianto per la preparazione della pasta di olive (quintali di olive/ora)													
	1 q		1,1 - 3 q		3,1 - 6 q		6,1 - 10 q		10,1 - 20 q		20,1 - 30 q (1)		Totale	
	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora

(1) Nessun oleificio va oltre 30 qli/ora

Tableau 10 a - NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES SELON LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DE MATERIEL DE PREPARATION DE LA PATE D'OLIVES

Provinces et Régions	Capacité potentielle de travail du matériel de préparation de la pâte d'olive (qx d'olives/h)												Total	
	≤ 1	1,1 à 3	3,1 à 6	6,1 à 10	10,1 à 20	20,1 à 30	(1)	Nombre huiles	Capacité totale qx/h	Nombre huiles	Capacité totale qx/h	Nombre huiles	Capacité totale qx/h	
<u>Puglia</u>														
Bari	-	14	390	242	2.124,0	85	1.227,0	4	103,0	735	5.468,0			
Brindisi	-	12	291	95	764,0	34	462,0	-	-	432	2.745,0			
Foggia	-	4	155	104	837,0	41	570,0	-	-	304	2.192,0			
Lecce	-	6	313	307	2.523,0	38	544,0	1	24,0	665	4.793,0			
Taranto	1	6	197	65	548,0	20	244,0	-	-	289	1.862,0			
Total	1	42	1.346	813	6.796,0	218	3.047,0	5	127,0	2.425	17.060,0			
<u>Lucania</u>														
Matera	7	18	120	23	187,0	3	41,0	-	-	171	860,0			
Potenza	12	54	118	23	198,0	3	39,0	-	-	210	926,0			
Total	19	72	238	46	385,0	6	80,0	-	-	381	1.786,0			
<u>Molise</u>														
Campobasso	6	137	83	7	62,0	2	27,0	-	-	235	872,2			
Total	6	137	83	7	62,0	2	27,0	-	-	235	872,2			
<u>Zone d'enquête</u>														
Total	26	251	1.667	866	7.243,0	226	3.154,0	5	127,0	3.041	19.718,2			

(1) aucune huilerie ne dépasse les 30 qx

Tableau 10 b - VIEIÈRE D'HUILEIÈRES REPARTIES D'APRES LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIÈRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PREPARATION DE LA PATE D'OLIVES SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Capacité potentielle de travail du matériel de préparation de la pâte d'olive (qx d'olives/h)												Total	
	≤ 1		1,1 à 3		3,1 à 6		6,1 à 10		10,1 à 20		20,1 à 30			(1)
	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h		
<u>Puglia</u>														
Agricoles Privées	-	-	10	27,0	163	845,0	90	772,0	19	250,0	1	24,0	283	1.918,0
Coopératives Industrielles Mixtes	-	1,0	7	21,0	270	1.357,0	56	459,0	8	102,0	-	-	342	1.940,0
Total	-	-	17	48,0	433	2.202,0	146	1.231,0	27	352,0	1	24,0	625	3.858,0
<u>Lucania</u>														
Agricoles Privées	3	3,0	1	2,0	6	30,0	5	41,0	-	-	-	-	15	76,0
Coopératives Industrielles Mixtes	9	9,0	31	85,0	74	329,0	10	85,0	1	12,0	-	-	125	520,0
Total	12	12,0	32	87,0	80	359,0	15	126,0	1	12,0	-	-	140	596,0
<u>Molise</u>														
Agricoles Privées	1	0,3	1	3,0	3	12,0	-	-	-	-	-	-	5	15,3
Coopératives Industrielles Mixtes	3	1,3	79	236,0	21	92,0	3	26,0	-	-	-	-	106	355,3
Total	4	1,6	80	239,0	24	104,0	3	26,0	-	-	-	-	111	370,6
<u>Zone d'enquête</u>														
Agricoles Privées	4	3,3	12	32,0	172	887,0	95	813,0	19	250,0	1	24,0	303	2.009,3
Coopératives Industrielles Mixtes	13	11,3	117	342,0	365	1.778,0	69	570,0	9	114,0	-	-	573	2.815,3
Total	17	14,6	129	374,0	537	2.665,0	164	1.383,0	28	364,0	1	24,0	876	4.824,6

(1) aucune huilerie ne dépasse les 30 qx

Tableau 11 - NOMBRE D'HUILLERIES REPARTIES SELON LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PRESSION OU D'EXTRACTION

Ce tableau fournit la répartition des huilleries selon leur capacité horaire potentielle du matériel de pression ou d'extraction.

Les huilleries qui emploient dans leur chaînes de travail en même temps du matériel de pression et du matériel d'extraction apparaissent dans les deux parties des tableaux avec indication de la capacité respective de chacun de ces deux types de matériel.

Tabella 11 - NUMERO DI OLEIFICI RIPARTITI SECONDO LE CATEGORIE DI CAPACITA' POTENZIALE ORARIA DI LAVORAZIONE DEL MACCHINARIO DI PRESSIONE O DI ESTRAZIONE

Questa tabella fornisce la ripartizione degli oleifici secondo la capacità oraria potenziale del macchinario utilizzato per la pressione o l'estrazione. Gli oleifici che utilizzano nella loro catena di lavorazione contemporaneamente macchine per la pressione e macchine per l'estrazione figurano nelle due parti delle tabelle con indicazione della capacità rispettiva di ognuno di questi tipi di macchinario.

Province e regioni	Capacità potenziale di lavorazione del macchinario di pressione o di estrazione (q di olive/ora)															
	≤ 1 q		1,1 - 3 q		3,1 - 6 q		6,1 - 10 q		10,1 - 20 q		20,1 - 30 q		30,1 e più		T o t a l e	
	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora	Numero olei- fici	Capacità totale q/ora

Macchine per la pressione

Macchine per l'estrazione

Tableau 11 a - NOMBRE D'HUILETTES REPARTIES SELON LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PRESSION OU D'EXTRACTION

Provinces et régions	Capacité potentielle de travail du matériel de pression ou d'extraction (qx d'olives/h)												30,1 et plus	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	
	1	1,1 à 3	3,1 à 6	6,1 à 10	10,1 à 20	20,1 à 30	10,1 à 20		20,1 à 30		30,1 et plus					
	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h
<u>Puglia</u>																
Bari	-	44	121,0	284	1.475,0	215	1.843,0	175	2.508,0	15	355,0	2	74,0	735	6.376,0	
Brindisi	-	63	150,0	206	1.009,0	120	1.028,0	43	587,0	-	-	-	-	432	2.780,0	
Foggia	-	12	34,0	93	504,0	116	1.011,0	75	1.145,0	5	129,0	3	116,0	304	2.939,0	
Lecce	-	63	183,0	317	1.586,0	236	1.868,0	45	578,0	3	73,0	1	38,0	665	4.326,0	
Taranto	-	42	117,0	158	774,0	70	574,0	18	244,0	1	30,0	-	-	289	1.739,0	
Total	-	224	611,0	1.058	5.348,0	757	6.324,0	356	5.062,0	24	587,0	6	228,0	2.425	18.160,0	
<u>Lucania</u>																
Matera	16	37	99,0	76	357,0	37	293,0	4	47,0	1	21,0	-	-	171	833,0	
Potenza	23	101	246,0	43	209,0	19	149,0	24	334,0	-	-	-	-	210	961,0	
Total	39	138	345,0	119	566,0	56	442,0	28	381,0	1	21,0	-	-	381	1.794,0	
<u>Molise</u>																
Campobasso	6	1,5	304,0	92	428,0	10	81,0	2	30,0	-	-	-	-	235	844,5	
Total	6	1,5	304,0	92	428,0	10	81,0	2	30,0	-	-	-	-	235	844,5	
<u>Zone d'enquête</u>																
Total	45	427	1.260,0	1.269	6.342,0	823	6.847,0	386	5.472,0	25	608,0	6	228,0	3.041	20.798,5	
<u>Puglia</u>																
Bari	-	-	-	7	35,0	-	-	2	34,0	-	-	-	-	9	69,0	
Brindisi	-	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,0	
Foggia	-	-	-	1	5,0	-	-	1	12,0	-	-	-	-	2	17,0	
Lecce	-	-	-	4	20,0	1	10,0	-	-	-	-	-	-	5	30,0	
Taranto	-	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,0	
Total	-	-	-	14	70,0	1	10,0	3	46,0	-	-	-	-	18	126,0	
<u>Lucania</u>																
Matera	-	-	-	-	19,0	-	-	1	11,0	-	-	-	-	1	11,0	
Potenza	-	-	-	4	19,0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	19,0	
Total	-	-	-	4	19,0	-	-	1	11,0	-	-	-	-	5	30,0	
<u>Molise</u>																
Campobasso	-	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,0	
Total	-	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,0	
<u>Zone d'enquête</u>																
Total	-	-	-	19	94,0	1	10,0	4	57,0	-	-	-	-	24	161,0	

Tableau 11 b - NOMBRE D'HUILIERIES REPARTIES SELON LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIERE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PRESSION OU D'EXTRACTION

Régions et formes d'exploitation	Capacité potentielle de travail du matériel de pression ou d'extraction (qx d'olives/h)												Total		
	≤ 1		1,1 à 3		3,1 à 6		6,1 à 10		10,1 à 20		20,1 à 30			30,1 et plus	
	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h	Nombre huileries	Capacité totale qx/h		Nombre huileries	Capacité totale qx/h
MATERIEL DE PRESSION															
Puglia															
Agricoles Privées	-	33	89,0	134	677,0	78	661,0	36	527,0	1	22,0	1	36,0	283	2.012,0
Coopératives Industrielles	-	28	75,0	173	855,0	110	906,0	28	378,0	3	76,0	-	-	342	2.290,0
Mixtes	-	2	6,0	14	69,0	27	235,0	19	274,0	7	168,0	1	38,0	70	790,0
Total	-	129	359,0	622	3.156,0	452	3.717,0	46	654,0	1	27,0	1	36,0	445	2.175,0
Lucania															
Agricoles Privées	4	4,0	5,0	5	26,0	4	31,0	-	-	-	-	-	-	15	66,0
Coopératives Industrielles	16	16,0	139,0	36	166,0	7	55,0	10	140,0	-	-	-	-	125	516,0
Mixtes	1	1,0	2,0	3	16,0	3	22,0	3	38,0	-	-	-	-	11	79,0
Total	18	18,0	199,0	72	343,0	40	316,0	14	194,0	1	21,0	-	-	224	1.090,0
Molise															
Agricoles Privées	1	0,3	6,0	2	8,0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	14,3
Coopératives Industrielles	3	0,6	153,0	35	156,0	2	17,0	-	-	-	-	-	-	106	322,6
Mixtes	-	-	3,0	1	4,0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	10,0
Total	4	0,9	162,0	38	168,0	2	21,0	-	-	-	-	-	-	117	469,6
Zone d'enquête															
Agricoles Privées	5	4,3	100,0	141	711,0	82	692,0	36	527,0	1	22,0	1	36,0	303	2.092,3
Coopératives Industrielles	19	16,6	367,0	244	1.177,0	119	978,0	38	518,0	3	76,0	-	-	573	3.132,6
Mixtes	1	1,0	14,0	18	89,0	30	257,0	22	312,0	7	168,0	1	38,0	85	879,0
Total	25	21,9	481,0	303	1.977,0	131	1.727,0	96	1.357,0	11	266,0	2	72,0	463	2.242,0
MATERIEL D'EXTRACTION															
Puglia															
Agricoles Privées	-	-	-	2	9,0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	9,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	1	6,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6,0
Mixtes	-	-	-	2	10,0	-	-	2	34,0	-	-	-	-	4	44,0
Total	-	-	-	4	25,0	-	-	2	78,0	-	-	-	-	6	97,0
Lucania															
Agricoles Privées	-	-	-	7	35,0	1	10,0	1	12,0	-	-	-	-	9	57,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	14	70,0	1	10,0	3	46,0	-	-	-	-	18	126,0
Mixtes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Total	-	-	-	21	105,0	2	20,0	4	58,0	-	-	-	-	27	183,0
Molise															
Agricoles Privées	-	-	-	4	19,0	-	-	1	11,0	-	-	-	-	5	30,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Mixtes	-	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,0
Total	-	-	-	5	24,0	-	-	1	11,0	-	-	-	-	6	35,0
Zone d'enquête															
Agricoles Privées	-	-	-	2	9,0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	9,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	1	6,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6,0
Mixtes	-	-	-	2	10,0	-	-	3	45,0	-	-	-	-	5	45,0
Total	-	-	-	4	25,0	-	-	4	99,0	-	-	-	-	8	99,0

Tableau 12 a - NOMBRE D'HUILERIES REPARTIES SELON LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HOORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE CENTRIFUGATION

Provinces et Régions	Capacité potentielle de travail du matériel pour la centrifugation (hl/h)												Total			
	1		1,1 à 3 hl		3,1 à 6 hl		6,1 à 10 hl		10,1 à 20 hl		20,1 à 30 hl		30,1 hl et plus		Nombre huileries	Capacité totale hl/h
	Nombre huileries	Capacité totale hl/h	Nombre huileries	Capacité totale hl/h	Nombre huileries	Capacité totale hl/h	Nombre huileries	Capacité totale hl/h	Nombre huileries	Capacité totale hl/h	Nombre huileries	Capacité totale hl/h	Nombre huileries	Capacité totale hl/h		
Puglia	-	-	8	24,0	148	807,0	355	2.944,0	72	1.145,0	5	125,0	4	140,0	592	5.185,0
Bari	-	-	4	12,0	68	398,0	119	990,0	22	291,0	2	48,0	-	-	215	1.739,0
Brindisi	-	-	25	73,0	124	637,5	117	996,0	27	384,5	4	103,0	-	-	297	2.194,0
Foggia	-	-	3	9,0	126	684,0	269	2.402,0	27	402,0	1	28,0	2	67,0	428	3.592,0
Lecce	-	-	3	8,0	72	390,0	68	583,0	4	61,0	1	30,0	-	-	148	1.072,0
Taranto	-	-	43	126,0	538	2.916,5	928	7.915,0	152	2.283,5	13	334,0	6	207,0	1.680	13.782,0
Total	-	-	115	318,5	763	4.093,5	1.148	9.748,5	165	2.466,5	13	334,0	6	207,0	2.210	17.168,0
Lucania	-	-	18	53,0	50	266,0	62	525,0	4	56,0	-	-	-	-	134	900
Matera	-	-	21	56,0	65	342,5	72	607,5	8	107,0	-	-	-	-	166	1.113,0
Potenza	-	-	39	109,0	115	608,5	134	1.132,5	12	163,0	-	-	-	-	300	2.013,0
Total	-	-	33	83,5	110	568,5	86	701,0	1	20,0	-	-	-	-	230	1.373,0
Molise	-	-	33	83,5	110	568,5	86	701,0	1	20,0	-	-	-	-	230	1.373,0
Campobasso	-	-	33	83,5	110	568,5	86	701,0	1	20,0	-	-	-	-	230	1.373,0
Total	-	-	115	318,5	763	4.093,5	1.148	9.748,5	165	2.466,5	13	334,0	6	207,0	2.210	17.168,0
Zone d'enquête	-	-	115	318,5	763	4.093,5	1.148	9.748,5	165	2.466,5	13	334,0	6	207,0	2.210	17.168,0
Total	-	-	115	318,5	763	4.093,5	1.148	9.748,5	165	2.466,5	13	334,0	6	207,0	2.210	17.168,0

Tableau 12 b - NOMBRE D'HUILLERIES REPARTIES D'APRES LES CLASSES DE CAPACITE POTENTIELLE HORAIERE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE CENTRIFUGATION SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Capacité potentielle de travail du matériel pour la centrifugation (hl/h)																	
	1		1,1 à 3 hl		3,1 à 6 hl		6,1 à 10 hl		10,1 à 20 hl		20,1 à 30 hl		30,1 hl et plus		Total			
	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h	Nombre huilleries	Capacité totale hl/h
Puglia	-	-	4	11,0	58	320,5	87	745,0	16	235,0	1	25,0	1	35,0	167	1.371,5	224	1.570,0
Agricoles Privées	-	-	11	31,0	105	575,0	101	854,0	7	110,0	-	-	-	-	224	1.570,0	65	813,5
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	7	35,0	36	308,5	15	262,0	4	108,0	3	100,0	165	1.502,0	165	1.502,0
Mixtes	-	-	3	9,0	34	183,0	99	845,0	26	392,0	3	73,0	2	72,0	1.059	8.525,0	2	72,0
Total	-	-	43	126,0	538	2.916,5	928	7.915,0	152	2.283,5	13	334,0	6	207,0	1.680	13.782,0	6	207,0
Lucania	-	-	-	-	5	23,0	5	44,0	-	-	-	-	-	-	10	67,0	92	553,0
Agricoles Privées	-	-	20	54,5	38	195,5	32	270,0	2	33,0	-	-	-	-	92	553,0	10	106,0
Coopératives Industrielles	-	-	-	-	1	4,0	5	44,0	4	58,0	-	-	-	-	10	106,0	6	52,0
Mixtes	-	-	19	54,5	69	374,0	89	746,5	5	60,0	-	-	-	-	182	1.235,0	300	2.013,0
Total	-	-	39	109,0	115	608,5	134	1.132,5	12	163,0	-	-	-	-	300	2.013,0	-	-
Molise	-	-	-	-	3	16,0	1	8,0	-	-	-	-	-	-	5	24,0	104	569,5
Agricoles Privées	-	-	21	53,5	54	276,0	29	240,0	-	-	-	-	-	-	104	569,5	4	21,0
Coopératives Industrielles	-	-	1	3,0	3	18,0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	34,0	3	34,0
Mixtes	-	-	11	27,0	50	258,5	54	439,0	1	20,0	-	-	-	-	115	724,5	230	1.373,0
Total	-	-	33	83,5	110	568,5	86	701,0	1	20,0	-	-	-	-	230	1.373,0	-	-
Zone d'enquête	-	-	4	11,0	66	359,5	93	797,0	16	235,0	1	25,0	1	35,0	181	1.462,5	480	2.692,5
Agricoles Privées	-	-	52	139,0	197	1.046,5	162	1.364,0	9	143,0	-	-	-	-	480	2.692,5	79	940,5
Coopératives Industrielles	-	-	1	3,0	11	57,0	41	352,5	19	320,0	4	108,0	3	100,0	174	1.588,0	174	1.588,0
Mixtes	-	-	3	9,0	36	195,0	104	887,0	28	424,0	3	73,0	2	72,0	1.356	10.484,5	2	72,0
Total	-	-	55	156,5	453	2.411,5	743	6.308,0	93	1.344,5	5	128,0	6	207,0	2.210	17.168,0	6	207,0

Tableau 13 - CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PREPARATION DE LA PATE, DE PRESSION OU D'EXTRACTION ET DE CENTRIFUGATION ET CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE DE TRAVAIL DES HUILERIES EN PERIODE DE PLEINE ACTIVITE

Dans ce tableau sont regroupés les capacités totales potentielles horaires des parties principales de la chaîne de travail des huileries et les capacités totales horaires effectives en période de pleine activité. La comparaison de ces données fournit une idée approximative de l'équilibre qui existe entre les différentes parties de la chaîne et leur rapport avec la capacité effective de travail. Cet aperçu global n'est toutefois qu'une signification limitée, l'équilibre devant en fait être réalisé à l'intérieur d'une même huilerie. Voir à ce propos les tableaux 15 et 17.

Tabella 13 - CAPACITA ORARIA POTENZIALE DI LAVORAZIONE DELL'IMPIANTO PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA PER LA PRESSIONE O PER L'ESTRAZIONE E PER LA CENTRIFUGAZIONE E CAPACITA ORARIA EFFETTIVA DI LAVORAZIONE DEGLI OLEIFICI EN PERIODO DI PIENA ATTIVITA

In questa tabella sono raggruppate le capacità totali orarie potenziali delle principali parti della catena di lavorazione degli oleifici e le capacità orarie totali effettive in periodo di piena attività. Il raffronto di questi dati fornisce un'idea approssimativa dell'equilibrio esistente tra le varie parti della catena e il loro rapporto con la capacità effettiva di lavorazione. Questo quadro globale tuttavia ha soltanto significato limitato, l'equilibrio dovendo di fatto essere raggiunto all'interno di ciascun oleificio. Al proposito vedasi tabelle 15 e 17.

Regioni e Province	Numero di oleifici	Capacità potenziale di preparazione della pasta/pressione e di estrazione q di olive/ora	Capacità potenziale di centrifugazione (1)		Capacità orarie effettive degli oleifici q di olive/ora
			ettolitri di mosto/ora	q di olive/ora (2)	

(1) Non tutti gli oleifici hanno macchinari per la centrifugazione-per gli oleifici che ne sono provvisti vedasi tabella 12b.

(2) Capacità in ettolitri di mosto convertita approssimativamente in quintali di olive mediante applicazione del coefficiente 1,43.

Tableau 12a - CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PREPARATION DE LA PATE, DE PRESSION OU D'EXTRACTION ET DE CENTRIFUGATION ET CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE DE TRAVAIL DES HUILERIES EN PERIODE DE PLEINE ACTIVITE

Régions et Provinces	Nombre d'huileries	Capacité potentielle de préparation de pâte Qx d'olives/H	Capacité potentielle de pression et d'extraction Qx d'olives/H	Capacité potentielle de centrifugation (1)		Capacité horaire effective des huileries Qx d'olives/H
				Hectolitres de Moût/H	Qx d'olives/H (?)	
<u>Puglia</u>						
Bari	735	5.468,0	3.745,0	5.185,0	7.414,6	3.911,0
Brunich	432	2.745,0	2.785,0	1.739,0	2.486,8	1.760,0
Foggia	304	2.192,0	2.956,0	2.194,0	3.137,4	1.498,0
Lucce	665	4.793,0	4.356,0	3.592,0	5.136,6	2.329,0
Taranto	289	1.862,0	1.744,0	1.072,0	1.533,0	1.089,5
Total	2.425	17.060,0	18.286,0	13.782,0	19.708,4	10.594,5
<u>Lucania</u>						
Matera	171	860,0	844,0	900,0	1.287,0	597,8
Potenza	210	926,0	980,0	1.113,0	1.591,6	646,5
Total	381	1.786,0	1.824,0	2.013,0	2.878,6	1.244,3
<u>Molise</u>						
Campobasso	235	872,2	849,5	1.373,0	1.963,4	630,4
Total	235	872,2	849,5	1.373,0	1.963,4	630,4
Total Zone d'enquête	3.041	19.718,2	20.959,5	17.168,0	24.550,4	12.469,2

(1) Toutes les huileries ne possèdent pas de matériel de centrifugation - pour les huileries qui en sont équipées voir tableau 12b.

(2) La capacité en hectolitre de moût a été convertie approximativement en quintaux d'olives en la multipliant par le coefficient 1,43.

Tableau 12b - CAPACITE POTENTIELLE HORAIRE DE TRAVAIL DU MATERIEL DE PREPARATION DE LA PATE, DE PRESSION OU D'EXTRACTION ET DE CENTRIFUGATION ET CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE DE TRAVAIL DES HUILERIES EN PERIODE DE PLEINE ACTIVITE - SECON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Nombre d'huileries	Capacité potentielle de préparation de pâte Qx d'olives/H	Capacité potentielle de pression et d'extraction Qx d'olives/H	Capacité potentielle de centrifugation (1)		Capacité horaire effective des huileries Qx d'olives/H
				Hectolitres de Mout/H	Qx d'olives/H (2)	
Puella						
Agricoles Privées	283	1.918,0	2.021,0	1.371,5	1.961,3	1.170,0
Coopératives Industrielles	342	1.940,0	2.296,0	1.570,0	2.245,1	1.243,5
Mixtes	70	682,0	834,0	813,5	1.163,2	471,0
Total	1.445	2.187,0	2.185,0	1.502,0	2.147,9	1.421,0
	2.425	10.323,0	10.950,0	8.525,0	12.100,8	6.280,0
		17.060,0	18.286,0	12.782,0	10.708,4	10.504,5
Lucania						
Agricoles Privées	15	76,0	66,0	67,0	95,8	44,5
Coopératives Industrielles	125	520,0	516,0	553,0	790,8	238,0
Mixtes	11	87,0	90,0	106,0	151,6	60,5
Total	6	34,0	43,0	52,0	74,4	26,0
	224	1.069,0	1.109,0	1.235,0	1.766,0	775,3
	381	1.786,0	1.824,0	2.013,0	2.878,6	1.244,3
Molise						
Agricoles Privées	5	15,3	14,3	24,0	34,3	12,3
Coopératives Industrielles	106	355,3	326,6	569,5	814,4	239,5
Mixtes	4	15,0	10,0	21,0	30,0	9,0
Total	3	16,0	24,0	34,0	48,6	13,0
	117	470,6	474,6	724,5	1.036,1	356,6
	235	870,2	840,5	1.372,0	1.963,4	1.411,0
Zone d'enquête						
Agricoles Privées	303	2.000,3	2.101,2	1.462,5	2.001,4	1.225,8
Coopératives Industrielles	573	2.815,3	3.128,6	2.602,5	3.850,3	1.801,0
Mixtes	85	704,0	624,0	640,5	1.244,9	540,5
Total	204	2.027,0	2.050,0	1.588,0	2.270,0	1.460,0
	1.786	11.870,6	12.506,6	10.484,5	14.922,0	7.411,0
	3.041	10.718,2	20.959,5	17.168,0	24.550,4	12.469,2

(1) Toutes les huileries ne possèdent pas de matériel de centrifugation - pour les huileries qui en sont équipées voir tableau 12b.
 (2) La capacité en hectolitre de mout a été convertie approximativement en quintaux d'olives en la multipliant par le coefficient 1,43.

Tableau 14 - TECHNIQUES DE TRAVAIL DES OLIVES ET CAPACITE HORAIERE EFFECTIVE DES HUILERIES

Ce tableau fournit, par classes de capacité, le nombre des huileries réparties selon les techniques de travail des olives, faisant ainsi apparaître quelle technique est la plus fréquemment appliquée dans les huileries de différente taille ou de forme d'exploitation différente. Il est ainsi possible de voir s'il existe un lien entre cette capacité effective et la technique utilisée et si certaines techniques sont appliquées de préférence par certaines formes d'exploitations.

Tabella 14 - TECNICA DI LAVORAZIONE DELLE OLIVE E CAPACITA' ORARIA EFFETTIVA DEGLI OLEIFICI

Questa tabella fornisce per categoria di capacità il numero degli oleifici ripartiti secondo le tecniche di lavorazione delle olive; si può dunque individuare la tecnica applicata più frequentemente negli oleifici di diverse dimensioni o diversa forma di esercizio e vedere se esiste un nesso tra tale capacità effettiva e la tecnica utilizzata e se alcune tecniche sono applicate preferibilmente per alcune forme di esercizio.

(numero di oleifici e q di olive/ora)

Regioni	Categorie di capacità effettiva (a) Q. olive/ora (a)	Numero di oleifici (1)	Oleifici che lavorano con presse a fiscoli o dischi				Oleifici che lavorano secondo altri metodi				Capacità totale effettiva (1)											
			Pressione unica		Pressione doppia		Senza presse		Con pressione per completare l'estrazione			Totale										
			Numero totale	Capacità totale	Numero totale	Capacità totale	Numero	Capacità	Numero	Capacità												

(a) Non sono indicate le categorie per le quali non vi è alcun oleificio.

(1) Alcuni oleifici che utilizzano vari tipi di presse, sono ripresi nelle rispettive colonne ma una sola volta nel totale generale.

Tableau 14 a - TECHNIQUES DE TRAVAIL DES OLIVES ET CAPACITE HORAIERE EFFECTIVE DES HUILERIES

Régions	Classe de capacité effective (a) qv olives/h	Nombre d'huileries (1)	Huilleries travaillant avec presses à courtins ou disques				Huilleries travaillant sans disques				Huilleries travaillant selon d'autres procédés				Capacité totale effective (1)		
			Pression unique		Double pression		Total		Total		Sans presses		Avec pression pour l'achév. de l'ex-traction			Total	
			Nombre total	Capacité totale	Nombre total	Capacité totale	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité		Nombre	Capacité
<u>FOGLIA</u>	1	75	18,5	55	55,0	74	73,5	-	-	-	-	-	-	-	-	73,5	
	1,1 à 3	923	839,0	605	1.514,0	917	2.353,0	5	15,0	-	-	2	6,0	-	-	2.371,0	
	3,1 à 6	1.125	2.566,0	548	2.652,0	1.104	5.218,0	12	57,0	-	-	13	60,0	-	-	5.314,0	
	6,1 à 10	241	612,0	167	1.366,0	240	1.978,0	1	9,0	-	-	1	7,0	-	-	1.985,0	
	10,1 à 20	60	226,0	42	589,0	59	815,0	-	-	-	-	2	32,0	-	-	829,0	
20,1 à 30	1	-	1	22,0	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22,0	
Total		2.425	4.261,5	1.418	6.198,0	2.395	10.459,5	18	81,0	-	-	18	105,0	-	-	10.594,5	
<u>LUCANIA</u>	1	69	43,3	3	3,0	68	46,3	-	-	-	-	-	-	-	-	46,3	
	1,1 à 3	160	317,0	23	55,0	155	372,0	3	9,0	-	-	1	3,0	-	-	387,0	
	3,1 à 6	127	529,0	12	55,0	124	584,0	1	5,0	-	-	2	10,0	-	-	599,0	
	6,1 à 10	23	169,0	1	7,0	22	176,0	-	-	-	-	1	9,0	-	-	185,0	
	10,1 à 20	2	27,0	-	-	2	27,0	1	15,0	-	-	-	-	-	-	27,0	
Total		381	1.085,3	39	120,0	371	1.205,3	5	29,0	1	3,0	4	22,0	-	-	1.244,3	
<u>MOLISE</u>	1	29	25,4	-	-	29	25,4	2	2,0	-	-	-	-	-	-	26,4	
	1,1 à 3	151	343,0	3	6,0	151	349,0	-	-	-	-	-	-	-	-	349,0	
	3,1 à 6	47	214,0	-	-	47	214,0	2	8,0	-	-	1	5,0	-	-	223,0	
	6,1 à 10	4	32,0	-	-	4	32,0	-	-	-	-	-	-	-	-	32,0	
	Total		235	614,4	3	6,0	231	620,4	4	10,0	1	5,0	-	-	1	5,0	630,4
<u>ZONE ENQUETE</u>	1	175	87,2	58	58,0	171	145,2	2	2,0	-	-	-	-	-	-	146,2	
	1,1 à 3	1.234	1.499,0	631	1.575,0	1.223	3.074,0	8	24,0	-	-	3	9,0	-	-	3.107,0	
	3,1 à 6	1.301	3.309,0	560	2.707,0	1.275	6.016,0	15	70,0	-	-	15	70,0	-	-	6.136,0	
	6,1 à 10	268	813,0	168	1.373,0	266	2.186,0	1	9,0	-	-	2	16,0	-	-	2.202,0	
	10,1 à 20	62	253,0	42	589,0	61	842,0	1	15,0	-	-	2	32,0	-	-	856,0	
20,1 à 30	1	-	1	22,0	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	22,0		
Total		3.041	5.961,2	1.460	6.324,0	2.997	12.285,2	27	120,0	2	8,0	22	127,0	-	-	12.469,2	

(a) Les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises.

(1) Certaines huilleries utilisant plusieurs types de presses, ont été reprises dans les différentes colonnes mais une seule fois au total général

Tableau 14 b - TECHNIQUES DE TRAVAIL DES OLIVES ET CAPACITE HORAIERE EFFECTIVE DES HUILERIES SELON LA FORME D'EXPLOITATION

(nombre d'huileries et qx/olives/h)

Formes d'exploitation	Classes de capacité effective (a) qx olives/h	Nombre d'huileries (1)	Huilerie travaillant avec presses à courtins ou disques				Huilerie travaillant sans courtins ni disques				Huilerie travaillant selon d'autres procédés				Capacité totale effective (1)		
			Pression unique		Double pression		Total		Total		Sans pression		Avec pression pour lâchev.de l'extrad			Total	
			Nombre total	Capacité totale	Nombre total	Capacité totale	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité		Nombre	Capacité
<u>HUILERIES AGRICOLES</u>	1	20	6,8	10	10,0	20	16,8	-	-	-	-	-	-	-	-	16,8	
	1,1 à 3	122	93,0	83	207,0	120	300,0	2	6,0	-	-	-	-	-	-	306,0	
	3,1 à 6	122	243,0	63	307,0	116	550,0	4	17,0	-	-	2	9,0	-	9,0	576,0	
	6,1 à 10	36	57,0	29	235,0	36	292,0	-	-	-	-	-	-	-	-	292,0	
Total	10,1 à 20	3	12,0	2	33,0	3	45,0	-	-	-	-	-	-	-	-	45,0	
Total		303	411,8	187	792,0	295	1.203,8	6	23,0	-	-	-	-	-	-	1.235,8	
<u>HUILERIES PRIVÉES</u>	1	58	41,0	7	7,0	56	48,0	1	1,0	-	-	-	-	-	-	48,0	
	1,1 à 3	298	510,0	90	223,0	295	733,0	4	12,0	-	-	-	-	-	-	742,0	
	3,1 à 6	203	719,0	39	172,0	200	891,0	3	16,0	-	-	1	6,0	-	6,0	907,0	
	6,1 à 10	13	94,0	2	18,0	13	112,0	-	-	-	-	-	-	-	-	112,0	
Total	10,1 à 20	1	12,0	-	-	1	12,0	-	-	-	-	-	-	-	-	12,0	
Total		573	1.376,0	138	420,0	565	1.796,0	8	29,0	-	-	1	6,0	-	6,0	1.821,0	
<u>HUILERIES COOPÉRATIVES</u>	1	2	0,5	1	1,0	2	1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	
	1,1 à 3	14	24,0	5	14,0	14	38,0	-	-	-	-	-	-	-	-	38,0	
	3,1 à 6	36	87,0	15	74,0	33	161,0	1	4,0	-	-	2	10,0	-	10,0	175,0	
	6,1 à 10	24	101,0	11	88,0	23	189,0	1	9,0	-	-	1	9,0	-	9,0	198,0	
Total	10,1 à 20	9	73,0	3	41,0	8	114,0	-	-	-	-	2	32,0	-	32,0	128,0	
Total		85	285,5	35	218,0	80	503,5	2	13,0	-	-	5	51,0	-	51,0	540,5	
<u>HUILERIES INDUSTRIELLES</u>	1	5	-	5	5,0	5	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	5,0	
	1,1 à 3	99	40,0	84	211,0	99	251,0	-	-	-	-	-	-	-	-	251,0	
	3,1 à 6	133	108,0	107	527,0	130	635,0	2	8,0	-	-	2	9,0	-	9,0	648,0	
	6,1 à 10	44	33,0	40	341,0	44	374,0	-	-	-	-	-	-	-	-	374,0	
Total	10,1 à 20	12	24,0	10	136,0	12	160,0	-	-	-	-	-	-	-	-	160,0	
Total	20,1 à 30	1	-	1	22,0	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	22,0	
Total		294	205,0	247	1.242,0	291	1.447,0	2	8,0	-	-	2	9,0	-	9,0	1.460,0	
<u>HUILERIES MIXTES</u>	1	90	38,9	35	35,0	88	73,9	1	1,0	-	-	-	-	-	-	74,9	
	1,1 à 3	701	832,0	369	920,0	695	1.752,0	2	6,0	-	-	3	9,0	-	9,0	1.770,0	
	3,1 à 6	807	2.154,0	336	1.627,0	796	3.779,0	5	25,0	1	5,0	8	36,0	9	41,0	3.830,0	
	6,1 à 10	151	528,0	86	691,0	150	1.219,0	-	-	-	-	1	7,0	-	7,0	1.226,0	
Total	10,1 à 20	37	132,0	27	379,0	37	511,0	1	15,0	-	-	-	-	-	-	511,0	
Total		1.786	3.682,9	853	3.652,0	1.766	7.334,9	9	47,0	2	8,0	12	52,0	14	60,0	7.411,9	
<u>TOUTES FORMES D'EXPLOITATION</u>	1	175	87,2	58	58,0	171	145,2	2	2,0	-	-	3	9,0	-	9,0	146,2	
	1,1 à 3	1.234	1.499,0	631	1.575,0	1.223	3.074,0	8	24,0	1	5,0	15	70,0	16	75,0	3.107,0	
	3,1 à 6	1.301	3.309,0	560	2.707,0	1.275	6.016,0	15	70,0	1	5,0	2	10,0	2	10,0	6.136,0	
	6,1 à 10	268	813,0	168	1.373,0	266	2.186,0	1	9,0	-	-	2	16,0	2	16,0	2.202,0	
Total	10,1 à 20	62	253,0	42	589,0	61	842,0	1	15,0	-	-	2	32,0	2	32,0	856,0	
Total	20,1 à 30	1	-	1	22,0	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	22,0	
Total		3.041	5.961,2	1.460	6.324,0	2.997	12.285,2	27	120,0	2	8,0	22	127,0	24	135,0	12.469,2	

(a) les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises

(1) Certaines huileries utilisant plusieurs types de presses, ont été reprises dans les différentes colonnes mais une seule fois au total général

Tableau 15 - RAPPORT EXISTANT ENTRE LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT DES HUILERIES : PREPARATION DE PATE/PRESSION - EXTRACTION

L'équilibre entre la capacité des appareils destinés à la préparation de la pâte et celle des appareils destinés à la pression et (ou) l'extraction constitue un des éléments fondamentaux qui déterminent le caractère rationnel et le bon fonctionnement d'une huilerie. Le tableau 15 permet de constater quel est le rapport entre les capacités de ces deux parties de la chaîne de travail, les huileries pour lesquelles le rapport se situe entre 91 et 120 % pouvant être considérées comme équilibrées (voir également le tableau 16).

Tabella 15 - RAPPORTO TRA LE DIVERSE PARTI DELL'IMPIANTO DEGLI OLEIFICI: PREPARAZIONE DELLA PASTA/PRESSIONE - ESTRAZIONE

L'equilibrio tra la capacità degli apparecchi destinati alla preparazione della pasta e quella degli apparecchi destinati alla pressione e (o) all'estrazione costituisce uno degli elementi fondamentali e determinanti per il carattere razionale e il buon funzionamento di un oleificio. La tabella 15 permette di constatare il rapporto esistente tra le capacità rispettive di queste due parti della catena di lavorazione. Gli oleifici per i quali tale rapporto è compreso fra il 91 e il 120 % possono essere considerati in situazione di equilibrio (vedasi anche la tabella 16).

(numero di oleifici e q di olive/ora)

Regioni	Categorie di capacità effettiva (a) (q ol./ora)	Oleifici per i quali la capacità potenziale di preparazione della pasta corrisponde al ... % della capacità potenziale di pressione e di estrazione								Totale delle colonne 1, 2 4-5-6-7-8		Totale oleifici			
		≤ 60 %	61- 90 %	91 - 120 %	121 - 150 %	151 - 180 %	181 - 210 %	211 - 240 %	241 % e più	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale
		1	2	3	4	5	6	7	8						
		Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale	Numero	Capac. totale

(a) non sono indicate le categorie per le quali non vi è alcun oleificio.

Tableau 15 a - RAPPORT EXISTANT ENTRE LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'ÉQUIPEMENT DES HUILERIES : PRÉPARATION DE PÂTE / PRESSION - EXTRACTION

(Nombre d'huileries et qx d'olives/heure)

Régions	CLASSES DE CAPACITÉ EFFECTIVE (a)	HUILERIES POUR LESQUELLES LA CAPACITÉ POTENTIELLE DE PRÉPARATION DE PÂTE EST DE ... % DE LA CAPACITÉ POTENTIELLE DE PRESSION ET D'EXTRACTION												TOTAL DES COUVERTURES : 1 - 2		TOTAL HUILERIES			
		≤ 60 %		61 à 90 %		91 à 120 %		121 à 150 %		151 à 180 %		181 à 210 %		211 à 240 %		241 % et plus		Nombre	Capac. totale
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Puglia	1	3	4	10	20	3	27	3	27	3	27	3	27	3	4	4	64	63	73
	1,1 à 3	74	184	269	254	52	66	154	66	154	7	19	7	19	17	36	654	1.671	2.371
	3,1 à 6	252	1.188	267	1.240	61	291	214	1.045	19	88	4	4	4	4	17	858	4.074	5.314
	6,1 à 10	32	261	84	703	57	457	7	62	1	7	1	1	1	1	1	157	1.282	1.985
	10,1 à 20	10	130	25	353	13	177	2	24	2	24	2	2	2	2	2	35	476	829
20,1 à 30	-	-	1	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22
Total	371	1.790	536	2.419	656	3.028	558	2.329	124	493	124	361	30	117	25	57	1.768	7.566	10.594
Lucania	1	-	2	23	15	8	23	15	8	23	15	8	23	15	5	3	45	33	45
	1,1 à 3	5	14	38	68	15	68	150	29	66	29	66	29	66	8	19	122	282	387
	3,1 à 6	25	122	49	237	38	171	8	38	4	17	4	4	4	1	6	89	428	599
	6,1 à 10	1	8	52	13	3	22	3	22	3	22	3	22	3	1	1	10	82	185
	10,1 à 20	-	-	1	15	1	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	15	27
Total	31	144	62	317	113	403	94	223	12	39	53	85	1	4	14	28	267	840	1.243
Molise	1	-	1	6	23	2	23	23	2	23	23	23	23	23	1	-	25	24	26
	1,1 à 3	10	27	33	77	41	100	62	133	1	3	4	9	4	1	-	110	249	349
	3,1 à 6	3	15	13	61	24	108	5	21	1	6	2	8	1	1	4	25	115	223
	6,1 à 10	1	8	1	8	1	8	-	-	-	1	8	8	8	-	-	3	24	32
	Total	14	50	48	147	72	218	90	177	2	9	7	25	-	2	4	163	412	630
Total zone d'enquête	1	3	7	39	58	3	58	56	3	3	50	42	3	3	10	7	134	120	144
	1,1 à 3	89	221	348	905	61	384	913	61	151	99	229	7	19	25	55	886	2.202	3.107
	3,1 à 6	280	1.325	346	1.519	227	1.104	66	314	66	27	130	20	92	6	27	972	4.617	6.136
	6,1 à 10	34	277	61	814	60	479	8	70	6	49	70	1	7	1	1	170	1.388	2.202
	10,1 à 20	10	130	11	160	26	365	13	177	2	24	2	24	2	2	2	36	491	856
20,1 à 30	-	-	1	22	-	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22
Total	416	1.984	646	2.883	841	3.649	742	2.729	138	541	184	471	31	121	41	89	2.198	8.818	12.467

(a) Les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises

Tableau 15 b - RAPPORT EXISTANT ENTRE LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT DES HUILERIES : PREPARATION DE PATE / PRESSION - EXTRACTION

(Nombre d'huileries et qx d'olives/heure)

FORMES D'EXPLOITATION	CLASSE DE CAPACITE EFFECTIVE (a)	HUILERIES POUR LESQUELLES LA CAPACITE POTENTIELLE DE PREPARATION DE PATE EST DE ... % DE LA CAPACITE POTENTIELLE DE PRESSION ET D'EXTRACTION																TOTAL DES CO-LIGNES 1-2		TOTAL HUILERIES	
		≤ 60 %		61 à 90 %		91 à 120 %		121 à 150 %		151 à 180 %		181 à 210 %		211 à 240 %		241 % et plus		Nombre	Capac. totale	Nombre	Capac. totale
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
Huilerie agricoles	1	2	1	9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	11	10	20	16	
	1,1 à 3	6	28	31	38	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	91	227	122	306	
Total	3,1 à 6	22	104	40	23	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	82	390	122	576	
	6,1 à 10	4	33	11	4	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	25	201	36	292	
Total	10,1 à 20	1	12	2	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	1	12	3	45	
		35	168	72	328	328	328	328	328	328	328	328	328	328	328	328	210	840	303	1.235	
Huilerie brivées	1	1	2	13	8	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	44	39	57	47	
	1,1 à 3	22	62	77	100	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	221	543	298	742	
Total	3,1 à 6	50	227	56	19	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	147	657	203	907	
	6,1 à 10	1	10	7	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	6	55	13	112	
Total	10,1 à 20	1	12	7	1	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	1	12	1	12	
		75	311	137	505	514	514	514	514	514	514	514	514	514	514	514	419	1.306	572	1.820	
Huilerie cooperatives	1	2	6	2	3	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	9	17	2	1	
	1,1 à 3	10	49	10	46	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	9	23	14	3	
Total	3,1 à 6	7	59	21	8	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	16	129	36	175	
	6,1 à 10	2	30	6	1	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	3	46	9	128	
Total	10,1 à 20	21	144	31	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	213	2	327	85	540	
		8	24	27	25	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	4	4	5	5	
Huilerie industrielles	1,1 à 3	15	71	43	29	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	72	184	99	251	
	3,1 à 6	4	31	21	9	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	23	189	44	374	
Total	6,1 à 10	1	11	5	3	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	7	91	12	160	
	10,1 à 20	28	137	84	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	210	974	294	1.460	
Huilerie mixtes	1	51	141	208	218	523	523	523	523	523	523	523	523	523	523	523	75	67	89	73	
	1,1 à 3	183	874	194	895	153	758	758	758	758	758	758	758	758	758	758	493	1.225	701	1.770	
Total	3,1 à 6	18	144	51	412	40	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	100	814	151	1.226	
	6,1 à 10	5	65	13	181	10	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	24	330	37	511	
Total	10,1 à 20	257	1.224	354	1.619	480	2.039	2.039	2.039	2.039	2.039	2.039	2.039	2.039	2.039	2.039	1.305	5.371	1.785	7.410	
		3	2	7	24	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	134	120	173	144	
Toutes formes d'exploitation	1,1 à 3	89	250	348	905	384	913	913	913	913	913	913	913	913	913	913	886	2.202	1.234	3.107	
	3,1 à 6	280	1.325	329	1.519	227	1.104	1.104	1.104	1.104	1.104	1.104	1.104	1.104	1.104	1.104	972	4.617	1.301	6.136	
Total	6,1 à 10	34	277	61	506	60	479	479	479	479	479	479	479	479	479	479	170	1.388	268	2.202	
	10,1 à 20	10	130	26	365	13	177	177	177	177	177	177	177	177	177	177	36	491	62	856	
Total	20,1 à 30	416	1.984	646	2.883	742	2.729	2.729	2.729	2.729	2.729	2.729	2.729	2.729	2.729	2.729	2.198	8.818	3.039	12.467	

Tableau 16 - POURCENTAGE DES HUILLERIES OU IL EXISTE, ENTRE LA CAPACITE POTENTIELLE DE PREPARATION DE PATE ET LA CAPACITE POTENTIELLE DE PRESSION OU EXTRACTION, UN RAPPORT SE SITUANT ENTRE 91 ET 120 %

La situation qui apparait au tableau 15 est encore mise en évidence d'une façon différente dans le présent tableau. Celui-ci fournit pour les huilleries présentant un équilibre suffisant, groupées selon leur capacité effective de travail et selon leur forme d'exploitation, quelle est leur part dans le nombre et dans la capacité totale effective de travail de l'ensemble des huilleries existantes dans la région.

Tabella 16 - PERCENTUALE DEGLI OLEIFICI NEI QUALI IL RAPPORTO TRA LA CAPACITA' POTENZIALE DI PREPARAZIONE DELLA PASTA E LA CAPACITA' POTENZIALE DI PRESSIONE O DI ESTRAZIONE E' COMPRESO FRA IL 91 E IL 120 %

La situazione quale risulta dalla tabella 15 è confermata in maniera diversa nella presente tabella, che fornisce per gli oleifici che presentano un sufficiente equilibrio, raggruppati secondo la loro capacità effettiva di lavorazione e secondo la loro forma di esercizio, la parte rispettiva nel numero e nella capacità totale effettiva di lavorazione dell'insieme degli oleifici esistenti nella regione.

- A - Numero di oleifici (in %) rispetto al numero totale di oleifici della stessa forma di esercizio
- B - Capacità totale (in %) rispetto alla capacità totale di tutti gli oleifici della stessa forma di esercizio

Regioni	Categorie di capacità effettiva (q di olive/ora)		Oleifici aziendali		Oleifici privati		Oleifici cooperativi		Oleifici industriali		Oleifici di tipo misto		Tutte le forme di esercizio	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B

(1) Non sono indicate le categorie per le quali non vi è alcun oleificio.

Tableau 16 - POURCENTAGE DES HUILERIES OU IL EXISTE, ENTRE LA CAPACITE POTENTIELLE DE PREPARATION DE PATE ET LA CAPACITE POTENTIELLE DE PRESSION OU D'EXTRACTION, UN RAPPORT SE SITUANT ENTRE 91 et 120 %

A = Nombre d'huileries (en %) par rapport au nombre total d'huileries de la même forme d'exploitation
 B = Capacité effective totale (en %) par rapport à la capacité effective totale de toutes les huileries de la même forme d'exploitation

Régions	Classes de capacité effective (1) QX d'olives/h	Huileries agricoles		Huileries privées		Huileries coopératives		Huileries industrielles		Huileries mixtes		Toutes formes d'exploitations	
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Puglia	≤ 1	33,3	33,3	-	-	100,0	100,0	20,0	20,0	6,7	6,7	13,5	13,7
	1,1 à 3	25,9	26,4	28,9	28,8	44,4	44,4	27,1	26,6	30,0	30,7	29,1	29,5
	3,1 à 6	31,6	31,4	25,3	25,6	32,3	30,3	21,9	22,1	22,0	21,4	23,7	23,3
	6,1 à 10	31,4	31,9	44,4	42,5	33,3	35,4	48,8	50,5	30,8	30,7	34,9	35,4
	10,1 à 20	66,7	73,3	-	-	62,5	60,3	41,7	43,1	36,1	36,5	41,7	42,6
Total	-	-	-	-	-	-	100,0	100,0	100,0	-	-	100,0	100,0
Lucania	≤ 1	29,7	31,9	26,9	27,4	38,6	40,6	28,8	33,8	25,7	26,1	27,1	28,6
	1,1 à 3	75,0	100,0	34,5	30,4	100,0	-	-	-	26,5	15,0	35,8	26,7
	3,1 à 6	-	-	24,5	28,9	-	-	-	-	24,2	27,7	23,8	27,1
	6,1 à 10	33,3	30,8	31,3	30,5	-	-	20,0	16,7	31,6	30,1	29,9	28,5
	10,1 à 20	-	-	75,0	71,9	33,3	30,4	-	-	60,0	59,3	56,5	55,7
Total	-	-	-	-	200,0	100,0	200,0	100,0	-	-	-	50,0	44,4
Molise	≤ 1	33,3	20,5	30,6	33,7	27,3	31,7	16,7	15,4	29,5	33,1	29,7	32,4
	1,1 à 3	100,0	-	15,0	5,9	-	-	-	-	20,0	-	19,4	7,7
	3,1 à 6	50,0	50,0	19,2	20,2	25,0	33,3	50,0	40	34,3	35,7	27,2	28,7
	6,1 à 10	100,0	100,0	46,2	44,1	-	-	-	-	47,1	47,4	49,0	48,4
	Total	-	-	-	-	-	-	-	-	33,3	33,3	25,0	25,0
Zone d'enquête	≤ 1	60,0	93,3	21,7	25,1	25,0	33,3	33,3	15,4	36,7	39,9	30,6	34,6
	1,1 à 3	45,0	37,5	22,8	17,0	100,0	100,0	20,0	20,0	15,7	8,2	22,5	26,7
	3,1 à 6	25,4	25,8	25,8	26,8	35,7	30,5	27,3	26,7	29,7	30,8	28,2	29,1
	6,1 à 10	32,8	32,3	27,6	27,6	27,8	26,3	21,8	21,9	24,0	23,4	25,3	24,8
	Total	30,6	31,2	53,8	50,9	33,3	34,8	47,7	49,5	33,8	33,6	36,6	37,0
Total	10,1 à 20	66,7	73,3	-	-	66,7	64,1	41,7	43,1	35,1	35,4	41,9	42,6
	20,1 à 30	-	-	-	-	-	-	100,0	100,0	-	-	100,0	100,0
	Total	30,7	32,0	26,7	28,2	36,5	39,4	28,6	33,3	26,9	27,5	27,7	29,3

(1) Les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises

Tableau 17 - RAPPORT EXISTANT ENTRE LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT DES HUILERIES : SEPARATION DE L'HUILE/PRESSION - EXTRACTION

Ce tableau présente, de façon analogue au tableau 15, le rapport qui existe entre 2 parties importantes de l'équipement : la capacité de pression et d'extraction d'une part et d'autre part la capacité de séparation d'huile par centrifugation. Ce rapport ne présente cependant pas la même rigueur que celui dont question au tableau 15, un défaut d'équilibre éventuel pouvant plus facilement être éliminé par l'installation peu compliquée de centrifugeuses supplémentaires.

Tabella 17 - RAPPORTO ESISTENTE TRA LE DIVERSE PARTI DELL'IMPIANTO DEGLI OLEIFICI (1) : SEPARAZIONE DELL'OLIO/PRESSIONE - ESTRAZIONE

Questa tabella presenta, analogamente alla tabella 15, il rapporto tra due parti importanti dell'impianto : la capacità di pressione e di estrazione, da un lato, e la capacità di separazione dell'olio mediante centrifugazione, dall'altro. Questo rapporto è comunque meno rigoroso di quello di cui alla tabella 15, poiché un eventuale difetto di equilibrio può essere più facilmente eliminato con l'installazione poco complicata di centrifughe supplementari.

(numero di oleifici e q di olive/ora)

Regioni	Categorie di capacità effettiva	Oleifici per i quali la capacità potenziale di separazione corrisponde al ...% della capacità potenziale di pressione e di estrazione (2)						Totale oleifici			
		< 50 %		51 - 100 %		101 - 150 %		151 - 200 %		a	
		Numero	Capacità	Numero	Capacità	Numero	Capacità	Numero	Capacità	Numero	Capacità

(1) Sono riportati soltanto gli oleifici che effettuano la separazione centrifuga (vedasi tabella 5) e che avevano indicato la capacità potenziale di lavoro dell'installazione.
 (2) La capacità potenziale di separazione espressa in ettolitri di mosto/ora è stata convertita in quintali di olive mediante moltiplicazione per il coefficiente 1,43, onde permettere il raffronto con la capacità potenziale di pressione e di estrazione.

Tableau 17 a. - RAPPORT EXISTANT ENTRE LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT DES HUILERIES (1) : SEPARATION DE L'HUILE/PRESSION - EXTRACTION

(nombre d'huileries et qz d'olives/heure)

Regions	Classe de capacité effective	Huileries pour lesquelles la capacité potentielle de séparation est de ...% de la capacité potentielle de pression et d'extraction (2)												Total huileries avec centrifugation	
		≤ 50 %		50 à 100 %		101 à 150 %		151 à 200 %		201 % et plus		Nombre	Capacité		
		Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité				
<u>Puglia</u>	≤ 1	-	-	-	1	1	1	1	1	13	15	15	15	471	1.268
	1,1 à 3	4	12	54	121	333	105	281	187	489	471	1.268	4.354	908	4.354
	3,1 à 6	22	111	226	245	1.167	215	1.051	200	924	908	4.354	1.865	226	1.865
	6,1 à 10	4	32	57	94	782	35	279	290	36	60	815	815	60	815
	10,1 à 20	2	27	15	19	261	17	236	7	104	1	22	22	1	22
20,1 à 30	-	-	-	1	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total		32	182	352	481	2.566	373	1.848	443	1.820	1.681	8.339			
<u>Lucania</u>	≤ 1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	9	10	10	10	340
	1,1 à 3	-	-	6	24	61	20	54	90	212	140	340	582	123	582
	3,1 à 6	1	4	19	33	182	24	116	46	205	23	185	185	23	185
	6,1 à 10	-	-	2	10	86	8	58	3	25	2	27	27	2	27
	10,1 à 20	-	-	1	-	-	1	12	-	-	-	-	-	-	-
Total		1	4	29	67	309	53	240	148	451	298	1.144			
<u>Molise</u>	≤ 1	-	-	1	5	5	-	-	-	18	24	24	24	24	349
	1,1 à 3	-	-	4	22	49	25	61	100	229	151	349	582	151	582
	3,1 à 6	-	-	3	8	37	14	67	24	106	49	223	223	49	223
	6,1 à 10	-	-	1	1	8	2	16	-	-	4	32	32	4	32
	Total		-	-	9	36	99	41	144	142	353	228	628		
<u>Zone d'enquête</u>	≤ 1	-	-	2	6	6	1	1	6	40	49	49	49	49	1.957
	1,1 à 3	4	12	64	167	443	150	396	377	930	762	1.957	5.159	1.080	5.159
	3,1 à 6	23	115	248	286	1.366	253	1.234	270	1.235	1.080	2.082	2.082	253	2.082
	6,1 à 10	4	32	60	105	876	45	353	39	315	62	842	842	62	842
	10,1 à 20	2	27	16	19	261	18	248	7	104	1	22	22	1	22
20,1 à 30	-	-	-	1	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Total		33	186	390	584	2.974	467	2.232	733	2.624	2.207	10.111			

(1) sont reprises uniquement les huileries qui procèdent à la séparation par centrifugation (voir tableau 5) et qui avaient indiqué la capacité potentielle de travail de cette installation

(2) la capacité potentielle de séparation exprimée en hectolitres de moëts par heure a été convertie en quintaux d'olives en la multipliant par le coefficient 1,43 afin d'en permettre la comparaison avec la capacité potentielle de pression et d'extraction

Tableau 17 b - RAPPORT EXISTANT ENTRE LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'ÉQUIPEMENT DES HUILERIES (1) : SÉPARATION DE L'HUILE/PRESSION - EXTRACTION, SELON LA FORME D'EXPLOITATION (nombre d'huileries et gr d'olives/heure)

Formes d'exploitation	Classe de capacité effective	Huileries pour lesquelles la capacité potentielle de séparation est de ...% de la capacité potentielle de pression et d'extraction (2)												Total huileries avec centrifugation					
		≤ 50 %		51 à 100 %		101 à 150 %		151 à 200 %		201 % et plus		Nombre	Capacité						
		Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Nombre	Capacité								
<u>Huilleries agricoles</u>	≤ 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
	1,1 à 3	-	5	11	14	11	30	8	21	25	66	49	131	66	49	131	49	131	
	3,1 à 6	1	21	28	102	28	135	16	79	29	142	95	464	142	95	464	95	464	
	6,1 à 10	1	7	14	82	14	119	2	14	5	41	32	263	41	32	263	32	263	
	10,1 à 20	-	1	1	12	1	15	-	-	1	18	3	45	1	3	45	3	45	
Total		2	13	37	210	54	299	27	115	60	267	180	904	267	180	904	180	904	
<u>Huilleries privées</u>	≤ 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	1,1 à 3	1	3	15	41	4	136	38	101	111	261	26	542	20	26	542	26	542	
	3,1 à 6	3	15	35	165	53	222	33	147	37	161	157	710	37	157	710	157	710	
	6,1 à 10	1	10	3	28	4	32	2	15	3	27	13	112	3	13	112	13	112	
	10,1 à 20	-	-	-	-	1	12	-	-	-	-	1	12	-	1	12	1	12	
Total		5	28	55	236	111	406	73	263	171	469	415	1.402	171	469	415	1.402		
<u>Huilleries coopératives</u>	1,1 à 3	-	-	-	-	3	9	1	3	8	20	12	32	8	12	32	12	32	
	3,1 à 6	-	8	6	42	12	55	6	31	9	43	35	171	9	35	171	35	171	
	6,1 à 10	1	7	6	55	8	66	3	22	5	41	23	191	5	23	191	23	191	
	10,1 à 20	-	-	-	-	3	45	5	69	1	14	9	128	1	9	128	9	128	
	Total		1	7	14	97	26	175	15	125	23	118	79	522	23	118	79	522	
<u>Huilleries industrielles</u>	1,1 à 3	-	-	2	6	11	30	3	9	16	41	32	86	16	41	86	32	86	
	3,1 à 6	-	17	167	82	28	145	24	125	23	110	92	462	23	110	462	92	462	
	6,1 à 10	-	9	16	75	16	141	8	63	4	35	37	314	4	35	314	37	314	
	10,1 à 20	-	3	3	35	5	63	3	47	1	15	12	160	1	15	160	12	160	
	20,1 à 30	-	-	-	-	1	22	-	-	-	-	1	22	-	-	22	1	22	
Total		-	31	198	198	61	401	38	244	44	201	174	1.044	44	201	174	174	1.044	
<u>Huilleries mixtes</u>	≤ 1	-	-	-	-	2	2	-	-	20	20	22	22	20	22	22	22	22	
	1,1 à 3	3	9	42	115	89	238	100	262	217	542	451	1.166	217	542	451	1.166	451	1.166
	3,1 à 6	12	94	167	818	169	809	174	852	172	779	701	3.352	172	779	701	3.352	701	3.352
	6,1 à 10	1	8	32	266	63	518	30	239	22	171	148	1.202	22	171	148	1.202	148	1.202
	10,1 à 20	2	27	12	155	9	126	10	132	4	57	37	497	4	57	37	497	37	497
Total		25	138	253	1.354	332	1.693	314	1.485	435	1.569	1.359	6.239	435	1.569	1.359	6.239		
Toutes formes d'exploitations	≤ 1	-	-	2	2	6	6	1	1	40	40	49	49	40	40	49	49	49	
	1,1 à 3	4	12	64	176	167	443	150	396	377	930	762	1.957	377	930	762	1.957	762	1.957
	3,1 à 6	23	115	248	1.209	286	1.366	253	1.234	270	1.235	1.080	5.159	270	1.235	1.080	5.159	1.080	5.159
	6,1 à 10	4	23	60	506	105	876	45	353	39	315	253	2.082	39	315	253	2.082	253	2.082
	10,1 à 20	2	27	16	202	19	261	18	248	7	104	62	842	7	104	62	842	62	842
Total		33	186	390	2.095	584	2.974	467	2.232	733	2.624	2.207	10.111	733	2.624	2.207	10.111		

(1) sont reprises uniquement les huileries qui procèdent à la séparation par centrifugation (voir tableau 5) et qui avaient indiqué la capacité potentielle de travail de cette installation
 (2) la capacité potentielle de séparation exprimée en hectolitre de moëts par heure a été convertie en quintaux d'olives en la multipliant par le coefficient 1,43 afin d'en permettre la comparaison avec la capacité potentielle de pression et d'extraction.

Tableau 18 a - RAPPORT EXISTANT ENTRE LA CAPACITE POTENTIELLE DE LA PREPARATION DES PATES ET LA CAPACITE EFFECTIVE DE TRAVAIL

(nombre d'huileries et qx d'olives/heure)

Régions	Classes de capacité effective	Toutes huileries		Huileries dont la capacité potentielle de préparation des pâtes est de :														
		Nombre	Capacité totale	90 %				121 à 150 %				151 à 200 %				201 % et plus		
				Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale			
Puglia	1	74	73,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1,1 à 3	923	2.371,0	12	361,0	121	348,0	5	4,5	69	4,5	430	1.160,0	21	13,5	360	1.160,0	69,0
	3,1 à 6	1.125	5.314,0	304	1.480,0	448	2.070,0	303	1.456,0	67	292,0	303	1.456,0	76	176,0	23	52,0	827,0
	6,1 à 10	241	1.985,0	85	729,0	109	877,0	40	326,0	5	36,0	40	326,0	9	39,0	3	14,0	292,0
	10,1 à 20	60	829,0	27	385,0	26	349,0	4	49,0	1	14,0	4	49,0	1	4,5	1	4,5	36,0
20,1 à 30	1	22,0	-	-	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,0
Total		2.424	10.594,5	7	65,0	428	2.630,0	705	3.666,0	782	2.995,5	502	1.240,0	502	1.240,0			1.240,0
Lucania	1	68	46,3	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1,1 à 3	160	387,0	14	39,0	47	120,0	21	13,5	46	13,5	21	13,5	21	13,5	46	13,5	32,8
	3,1 à 6	127	599,0	93	448,0	22	98,0	9	39,0	23	52,0	76	176,0	23	52,0	3	14,0	52,0
	6,1 à 10	23	185,0	17	138,0	5	38,0	1	9,0	3	14,0	9	39,0	3	14,0	3	14,0	14,0
	10,1 à 20	2	27,0	2	27,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total		380	1.244,3	-	-	127	652,0	74	256,0	107	237,5	72	98,8	72	98,8			98,8
Molise	1	30	26,4	-	-	3	0,9	1	0,2	1	0,2	1	0,2	1	0,2	1	0,2	24,3
	1,1 à 3	151	349,0	24	72,0	108	236,0	19	41,0	25	24,3	19	41,0	25	24,3	1	0,2	24,3
	3,1 à 6	49	223,0	38	176,0	6	24,0	4	19,0	1	4,0	4	19,0	1	4,0	1	4,0	4,0
	6,1 à 10	4	32,0	1	8,0	2	16,0	1	8,0	-	-	1	8,0	-	-	-	-	8,0
	Total		234	630,4	-	-	66	256,9	117	276,2	25	69,0	26	28,3	26	28,3		
Zone d'enquête	1	172	146,2	4	0,9	1	0,2	1	0,2	1	0,2	1	0,2	1	0,2	1	0,2	126,1
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	50	147,0	276	704,0	525	1.377,0	140	126,1	525	1.377,0	140	126,1	383	881,0	881,0
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	435	2.104,0	476	2.192,0	316	1.514,0	71	310,0	316	1.514,0	71	310,0	5	36,0	310,0
	6,1 à 10	268	2.202,0	103	875,0	116	931,0	42	343,0	5	36,0	42	343,0	5	36,0	5	36,0	36,0
	10,1 à 20	62	856,0	29	412,0	26	349,0	4	49,0	1	14,0	4	49,0	1	14,0	1	14,0	14,0
20,1 à 30	1	22,0	-	-	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,0
Total		3.038	12.469,2	7	65,0	896	4.198,2	914	3.302,0	600	1.367,1	600	1.367,1					1.367,1

Tableau 18 b - RAPPORT EXISTANT ENTRE LA CAPACITE POTENTIELLE DE LA PREPARATION DES PATES ET LA CAPACITE EFFECTIVE DE TRAVAIL SELON LA FORME D'EXPLOITATION

(nombre d'huileries et qx d'olives/heure)

Formes d'exploitation	Classes de capacité effective	Toutes huileries		Huileries dont la capacité potentielle de préparation des pâtes est de :											
		≤ 90 %		91 à 120 %		121 à 150 %		151 à 200 %		201 % et plus					
		Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale
<u>Huilleries agricoles</u>	1	20	16,8	-	0,3	-	-	-	5	4,0	14	12,5	-	-	
	1,1 à 3	122	306,0	-	-	25	70,0	50	131,0	47	105,0	-	-		
	3,1 à 6	122	576,0	35	168,0	50	234,0	31	148,0	6	26,0	-	-		
	6,1 à 10	36	292,0	17	144,0	15	118,0	3	22,0	1	8,0	-	-		
	10,1 à 20	3	45,0	1	12,0	2	33,0	-	-	-	-	-	-		
Total		303	1.235,8		324,3	92	455,0	89	305,0	68	151,5				
<u>Huilleries privées</u>	1	56	48,0	-	-	1	0,2	15	9,0	40	38,8	-	-		
	1,1 à 3	298	742,0	24	70,0	95	226,0	130	342,0	49	104,0	-	-		
	3,1 à 6	203	907,0	96	439,0	70	304,0	27	123,0	10	41,0	-	-		
	6,1 à 10	13	112,0	8	69,0	4	33,0	1	10,0	-	-	-	-		
	10,1 à 20	1	12,0	1	12,0	-	-	-	-	-	-	-	-		
Total		571	1.821,0		590,0	170	563,2	173	484,0	99	183,8				
<u>Huilleries coopératives</u>	1	2	1,5	-	-	-	-	1	0,5	1	1,0	-	-		
	1,1 à 3	14	38,0	-	-	5	1,0	5	13,0	3	8,0	-	-		
	3,1 à 6	36	175,0	13	69,0	8	40,0	9	25,0	5	21,0	-	-		
	6,1 à 10	24	198,0	1	7,0	9	65,0	3	27,0	3	21,0	-	-		
	10,1 à 20	9	128,0	4	59,0	4	55,0	-	-	1	14,0	-	-		
Total		85	540,5		209,0	26	174,0	18	81,5	13	69,0				
<u>Huilleries industrielles</u>	1	5	5,0	-	-	-	-	-	-	5	5,0	-	-		
	1,1 à 3	99	251,0	2	6,0	19	53,0	48	126,0	30	66,0	-	-		
	3,1 à 6	133	648,0	29	144,0	62	296,0	38	188,0	4	20,0	-	-		
	6,1 à 10	44	374,0	13	114,0	22	189,0	8	64,0	1	7,0	-	-		
	10,1 à 20	12	160,0	5	74,0	6	75,0	1	11,0	-	-	-	-		
20,1 à 30	1	22,0	-	-	1	22,0	-	-	-	-	-	-			
Total		294	1.460,0		338,0	110	635,0	95	389,0	40	98,0				
<u>Huilleries mixtes</u>	1	89	74,9	-	0,6	-	-	6	5,5	81	68,8	-	-		
	1,1 à 3	701	1.770,0	23	68,0	132	341,0	291	763,0	255	598,0	-	-		
	3,1 à 6	807	3.830,0	262	1.284,0	285	1.318,0	211	1.014,0	46	198,0	-	-		
	6,1 à 10	151	1.226,0	56	470,0	67	526,0	27	220,0	-	-	-	-		
	10,1 à 20	37	511,0	2	25,0	14	186,0	3	38,0	-	-	-	-		
Total		1.785	7.411,9		2.077,6	498	2.371,0	538	2.040,5	382	864,8				
<u>Toutes formes d'exploitation</u>	1	172	146,2	-	0,9	1	0,2	27	19,0	140	126,1	-	-		
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	50	147,0	276	704,2	525	1.377,0	383	881,0	-	-		
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	435	2.104,0	476	2.192,0	316	1.514,0	71	310,0	-	-		
	6,1 à 10	268	2.202,0	103	875,0	116	931,0	42	343,0	5	36,0	-	-		
	10,1 à 20	62	856,0	29	412,0	26	349,0	4	49,0	1	14,0	-	-		
20,1 à 30	1	22,0	-	-	1	22,0	-	-	-	-	-	-			
Total		3.038	12.469,2		3.538,9	896	4.198,2	914	3.302,0	600	1.367,1				

Tableau 19 a - RAPPORT EXISTANT ENTRE LA CAPACITE POTENTIELLE DE LA PRESSION ET EXTRACTION ET LA CAPACITE EFFECTIVE DE TRAVAIL

(nombre d'huileries et qx d'olives/heure)

Régions	Classes de capacité effective de travail	Total général		Huileries dont la capacité potentielle de pression ou d'extraction est de :											
		Nombre	Capacité effective totale	≤ 90 %		91 à 120 %		121 à 150 %		151 à 200 %		201 % et plus			
				Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale		
<u>Puglia</u>	≤ 1 1,1 à 3 3,1 à 6 6,1 à 10 10,1 à 20 20,1 à 30	74 923 1.125 241 60 1	73,5 2.371,0 5.314,0 1.985,0 829,0 22,0	- - 8 8 7 -	- - 38,0 67,0 98,0 -	- 80 324 105 26 -	- 206,0 1.591,0 880,0 366,0 -	- 201 247 65 13 1	- 519,0 1.123,0 521,0 185,0 22,0	26 317 289 34 5 -	26,0 829,0 1.385,0 289,0 63,0 -	48 325 257 29 9 -	47,5 817,0 1.177,0 228,0 117,0 -		
Total		2.424	10.594,5	23	203,0	535	3.043,0	527	2.370,0	671	2.592,0	668	2.386,5		
<u>Lucania</u>	≤ 1 1,1 à 3 3,1 à 6 6,1 à 10 10,1 à 20	68 160 127 23 2	46,3 387,0 599,0 185,0 27,0	- - - - -	- - - - -	11 77 38 16 1	9,0 186,0 178,0 127,0 12,0	- 56 53 5 1	- 134,0 246,0 41,0 15,0	35 22 16 1 -	27,5 55,0 79,0 8,0 -	22 5 20 1 -	9,8 12,0 96,0 9,0 -		
Total		380	1.244,3	-	-	143	512,0	115	436,0	74	169,5	48	126,8		
<u>Molise</u>	≤ 1 1,1 à 3 3,1 à 6 6,1 à 10	30 151 49 4	26,4 349,0 223,0 32,0	- - - -	- - - -	4 70 34 1	1,2 163,0 153,0 8,0	1 42 11 1	0,2 95,0 51,0 8,0	24 32 4 2	24,0 76,0 19,0 16,0	1 7 - -	1,0 15,0 - -		
Total		234	630,4	-	-	109	325,2	55	154,2	62	135,0	8	16,0		
<u>Zone d'enquête</u>	≤ 1 1,1 à 3 3,1 à 6 6,1 à 10 10,1 à 20 20,1 à 30	172 1.234 1.301 268 62 1	146,2 3.107,0 6.136,0 2.202,0 856,0 22,0	- - 8 8 7 -	- - 38,0 67,0 98,0 -	15 227 396 122 27 -	10,2 555,0 1.420,0 1.015,0 378,0 -	1 299 311 71 14 1	0,2 748,0 1.420,0 570,0 200,0 22,0	85 371 309 37 5 -	77,5 960,0 1.483,0 313,0 63,0 -	71 337 277 30 9 -	58,3 844,0 1.273,0 237,0 117,0 -		
Total		3.038	12.469,2	23	203,0	787	3.880,2	697	2.960,2	807	2.896,5	724	2.529,3		

Tableau 19 b - RAPPORT EXISTANT ENTRE LA CAPACITE POTENTIELLE DE LA PRESSION ET EXTRACTION ET LA CAPACITE EFFECTIVE DE TRAVAIL, SELON LA FORME D'EXPLOITATION

(nombre d'huileries et qx d'olives/heure)

Formes d'exploitation	Classes de capacité effective de travail	Toutes huileries		Huileries dont la capacité potentielle de pression ou d'extraction est de :											
		Nombre	Capacité effective totale	90 %		91 à 120 %		121 à 150 %		151 à 200 %		201 % et plus			
				Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale	Nombre	Capacité effective totale		
<u>Huilleries agricoles</u>	≤ 1	20	16,8	-	-	1	0,3	-	-	-	-	5	4,0	14	12,5
	1,1 à 3	122	306,0	-	-	17	43,0	-	-	25	62,0	44	117,0	36	84,0
	3,1 à 6	122	576,0	-	-	43	210,0	-	-	23	99,0	35	166,0	21	101,0
	6,1 à 10	36	292,0	-	-	15	124,0	-	-	11	87,0	6	50,0	4	31,0
	10,1 à 20	3	45,0	-	-	1	15,0	-	-	1	18,0	-	-	1	12,0
Total		303	1.235,0	-	-	77	392,3	-	-	60	266,0	90	337,0	76	240,5
<u>Huilleries privées</u>	≤ 1	56	48,0	-	-	5	4,3	-	-	1	0,2	41	35,0	9	8,5
	1,1 à 3	298	742,0	-	-	78	181,0	-	-	71	178,0	97	249,0	52	134,0
	3,1 à 6	203	907,0	-	-	61	278,0	-	-	40	172,0	55	254,0	47	203,0
	6,1 à 10	13	112,0	-	-	7	59,0	-	-	3	25,0	2	18,0	1	10,0
	10,1 à 20	1	12,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	12,0	-	-
Total		571	1.821,0	-	-	151	522,3	-	-	115	375,2	196	568,0	109	355,5
<u>Huilleries coopératives</u>	≤ 1	2	1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,5	1	1,0
	1,1 à 3	14	38,0	-	-	5	11,0	-	-	5	15,0	1	3,0	3	9,0
	3,1 à 6	36	175,0	-	-	7	38,0	-	-	10	48,0	8	38,0	11	51,0
	6,1 à 10	24	196,0	-	-	10	82,0	-	-	3	24,0	2	16,0	9	76,0
	10,1 à 20	9	128,0	-	-	3	41,0	-	-	3	43,0	-	-	3	44,0
Total		85	540,5	-	-	25	172,0	-	-	21	130,0	12	57,5	27	181,0
<u>Huilleries industrielles</u>	≤ 1	5	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3,0	2	2,0
	1,1 à 3	99	251,0	-	-	20	49,0	-	-	18	45,0	36	95,0	25	62,0
	3,1 à 6	133	648,0	-	-	43	214,0	-	-	36	173,0	36	183,0	17	74,0
	6,1 à 10	44	374,0	-	-	20	184,0	-	-	15	120,0	6	49,0	3	21,0
	10,1 à 20	12	160,0	-	-	5	75,0	-	-	3	36,0	2	24,0	1	11,0
Total		294	1.460,0	-	-	88	522,0	-	-	73	396,0	83	354,0	48	170,0
<u>Huilleries mixtes</u>	≤ 1	89	74,9	-	-	8	5,6	-	-	-	-	36	35,0	45	34,3
	1,1 à 3	701	1.770,0	-	-	107	271,0	-	-	180	448,0	193	496,0	221	555,0
	3,1 à 6	807	3.830,0	-	-	242	1.182,0	-	-	202	928,0	175	842,0	181	844,0
	6,1 à 10	151	1.226,0	-	-	70	566,0	-	-	39	314,0	21	180,0	13	99,0
	10,1 à 20	37	511,0	-	-	18	247,0	-	-	7	103,0	2	27,0	4	50,0
Total		1.785	7.411,9	-	-	445	2.271,6	-	-	428	1.793,0	427	1.580,0	464	1.582,3
<u>Toutes formes d'exploitations</u>	≤ 1	172	146,2	-	-	15	10,2	-	-	1	0,2	85	77,5	71	58,3
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	-	-	227	555,0	-	-	299	748,0	371	960,0	337	844,0
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	-	-	396	1.922,0	-	-	311	1.420,0	309	1.483,0	277	1.273,0
	6,1 à 10	268	2.202,0	-	-	122	1.015,0	-	-	71	570,0	37	313,0	30	237,0
	10,1 à 20	62	856,0	-	-	27	378,0	-	-	14	200,0	5	63,0	9	117,0
Total		3.038	12.469,2	-	-	787	3.880,2	-	-	697	2.960,2	807	2.896,5	724	2.529,3

Tableau 20 - NOMBRE D'HUILLERIES ET CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE DE CELLES-CI REPARTIES SELON LE NOMBRE D'OUVRIERS ET LA CLASSE DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE

Ce tableau fournit les renseignements concernant le nombre et les capacités des huilleries selon la classe de capacité effective de travail et le nombre d'ouvriers.

Tabella 20 - NUMERO E CAPACITA' ORARIA EFFETTIVA DEGLI OLEIFICI RIPARTITI SECONDO IL NUMERO DI OPERAI E SECONDO LA CATEGORIA DE CAPACITA' ORARIA EFFETTIVA

In questa tabella sono indicate le informazioni relative al numero e alla capacità degli oleifici secondo la categoria di capacità effettiva di lavorazione e secondo il numero di operai.

Regio- ni operai (a)	CATEGORIE DI CAPACITA' ORARIA EFFETTIVA DI LAVORAZIONE											
	≤ 1 q/ora	1,1 - 3 q/ora	3,1 - 6 q/ora	6,1 - 10 q/ora	10,1 - 20 q/ora	20,1 - 30 q/ora	Tutti gli oleif.					
	Numero di oleifici	Capacità totale	Numero di oleifici	Capacità totale	Numero di oleifici	Capacità totale	Numero di oleifici	Capacità totale	Numero di oleifici	Capacità totale	Numero di oleifici	Capacità totale

(a) Non sono indicate le categorie per le quali non vi é alcun oleificio.

Tableau 20a - NOMBRE D'HUILLERIES ET CAPACITE HORAIERE EFFECTIVE DE CELLES-CI REPARTIES SELON LE NOMBRE D'OUVRIERS ET LA CLASSE DE CAPACITE HORAIERE EFFECTIVE

Formes d'exploitation	Nombre d'ouvriers (a)	CLASSE DE CAPACITE HORAIERE EFFECTIVE DE TRAVAIL												Toutes huilleries		
		≤ 1 q/H		1,1 à 3 qx/H		3,1 à 6 qx/H		6,1 à 10 qx/H		10,1 à 20 qx/H		20,1 à 30 qx/H		Nombre d'huil.	Capacité totale	
		Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale			
Huilleries agricoles	≤ 2	8	5,3	4	10,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	15,3
	3 à 5	12	11,5	6	279,0	94	424,0	5	424,0	-	-	-	-	-	223	751,5
	6 à 10	-	-	6	17,0	26	140,0	26	140,0	1	18,0	-	-	-	59	387,0
	11 à 15	-	-	-	-	2	12,0	5	12,0	-	-	-	-	-	7	55,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	27,0
Total		20	16,8	122	306,0	122	576,0	36	292,0	3	45,0	-	-	-	303	1.235,8
Huilleries privées	≤ 2	26	20,2	42	91,0	3	12,0	-	-	-	-	-	-	-	71	123,2
	3 à 5	31	27,8	247	629,0	155	674,0	4	33,0	-	-	-	-	-	437	1.363,8
	6 à 10	-	-	9	21,0	44	217,0	9	79,0	1	12,0	-	-	-	63	330,0
Total		57	48,0	298	742,0	202	903,0	13	112,0	1	12,0	-	-	-	571 (1)	1.817,0 (1)
Huilleries coopératives	≤ 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3 à 5	2	1,5	13	35,0	21	103,0	6	47,0	-	-	-	-	-	42	186,5
	6 à 10	-	-	1	3,0	15	72,0	10	83,0	3	39,0	-	-	-	29	197,0
	11 à 15	-	-	-	-	-	-	8	68,0	3	42,0	-	-	-	11	110,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	-	-	3	47,0	-	-	-	3	47,0
Total		2	1,5	14	38,0	36	175,0	24	198,0	9	128,0	-	-	-	85	540,5
Huilleries industrielles	≤ 2	1	1,0	2	5,0	3	14,0	-	-	-	-	-	-	-	6	20,0
	3 à 5	4	4,0	91	228,0	84	386,0	5	14,0	-	-	-	-	-	186	683,0
	6 à 10	-	-	6	18,0	46	248,0	34	293,0	6	77,0	-	-	-	92	636,0
	11 à 15	-	-	-	-	-	-	4	33,0	3	44,0	-	-	-	7	77,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	-	7,0	1	15,0	-	-	-	2	29,0
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	1	15,0	-	-	-	1	15,0
Total		5	5,0	99	251,0	133	648,0	44	374,0	12	160,0	1	22,0	-	294	1.460,0
Huilleries mixtes	≤ 2	42	31,6	57	127,0	5	22,0	-	-	-	-	-	-	-	104	180,6
	3 à 5	46	43,3	630	1.602,0	584	2.685,0	44	349,0	2	24,0	-	-	-	1.306	4.703,3
	6 à 10	-	-	13	39,0	214	1.099,0	97	783,0	23	306,0	-	-	-	347	2.227,0
	11 à 15	-	-	-	-	3	18,0	1	84,0	12	181,0	-	-	-	24	283,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	-	10,0	-	-	-	-	-	1	10,0
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10,0
Total		88	74,9	700	1.768,0	806	3.824,0	151	1.226,0	37	311,0	-	-	-	1.782 (2)	7.403,9 (2)
Toutes formes d'exploitations	≤ 2	77	58,1	105	233,0	11	48,0	-	-	-	-	-	-	-	193	339,1
	3 à 5	95	88,1	1.093	2.773,0	938	4.272,0	62	507,0	4	48,0	-	-	-	2.194	7.688,1
	6 à 10	-	-	35	99,0	345	1.776,0	176	1.450,0	34	452,0	-	-	-	590	3.777,0
	11 à 15	-	-	-	-	5	30,0	26	228,0	18	237,0	-	-	-	49	492,0
	16 à 20	-	-	-	-	6	17,0	2	17,0	3	47,0	-	-	-	6	86,0
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	3	15,0	-	-	-	3	15,0
Total		172	146,2	1.233	3.105,0	1.299	6.126,0	268	2.202,0	62	799,0	1	22,0	-	3.035 (3)	12.400,2 (3)

(a) Les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises

(1) Il manque 1 huilerie qui n'a pas répondu à la question "nombre d'ouvriers" et 1 huilerie qui n'a pas répondu à la question "capacité effective". (2) Il manque 2 huilleries qui n'ont pas répondu à la question "nombre d'ouvriers" et 2 huilleries qui n'ont pas répondu à la question "capacité effective". (3) Il manque 3 huilleries qui n'ont pas répondu à la question "nombre d'ouvriers" et 3 huilleries qui n'ont pas répondu à la question "capacité effective".

Tableau 20 - NOMBRE D'HUILERIES ET CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE DE CELLES-CI REPARTIES SELON LE NOMBRE D'OUVRIERS ET LA CLASSE DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE

Regions	Nombre d'ouvriers	CLASSE DE CAPACITE HORAIRE EFFECTIVE DE TRAVAIL												Toutes huileries	
		≤ 1 qz/H		1,1 à 2 qz/H		3,1 à 6 qz/H		6,1 à 10 qz/H		10,1 à 20 qz/H		20,1 à 30 qz/H		Nombre d'huil.	Capacité totale
		Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale	Nombre d'huil.	Capacité totale		
<u>Puglia</u>	≤ 2	23	22,5	35	84,0	8	36,0	-	-	-	-	-	-	66	142,5
	3 à 5	51	51,0	861	2.209,0	812	3.698,0	48	399,0	4	48,0	-	-	1.776	6.405,0
	6 à 10	-	-	27	78,0	300	1.550,0	167	1.358,0	33	440,0	-	-	527	3.436,0
	11 à 15	-	-	-	-	4	24,0	24	211,0	17	222,0	-	-	45	457,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	2	17,0	3	47,0	1	22,0	6	86,0
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	3	15,0	-	-	3	15,0
Total	74	73,5	923	2.371,0	1.124	5.308,0	241	1.985,0	60	772,0	1	22,0	2.423 ⁽¹⁾	10.511,5 ⁽¹⁾	
<u>Lucania</u>	≤ 2	40	25,5	46	101,0	1	4,0	-	-	-	-	-	-	87	130,5
	3 à 5	27	20,8	110	277,0	83	383,0	12	92,0	-	-	-	-	232	772,8
	6 à 10	-	-	3	7,0	41	202,0	10	84,0	1	12,0	-	-	55	305,0
	11 à 15	-	-	-	-	1	6,0	1	9,0	1	15,0	-	-	3	30,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	67	46,3	159	385,0	126	595,0	23	185,0	2	27,0	-	-	377 ⁽²⁾	1.238,3 ⁽²⁾	
<u>Molise</u>	≤ 2	14	10,1	2	48,0	2	8,0	-	-	-	-	-	-	40	66,1
	3 à 5	17	16,3	122	287,0	43	191,0	2	16,0	-	-	-	-	184	510,3
	6 à 10	-	-	5	14,0	4	24,0	1	8,0	-	-	-	-	10	46,0
	11 à 15	-	-	-	-	-	-	1	8,0	-	-	-	-	1	8,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	31	26,4	151	349,0	49	223,0	4	32,0	-	-	-	-	235	630,4	
<u>Zone d'enquête</u>	≤ 2	77	58,1	105	233,0	11	48,0	-	-	-	-	-	-	193	339,1
	3 à 5	95	88,1	1.093	2.773,0	938	4.272,0	64	507,0	4	48	-	-	2.194	7.688,1
	6 à 10	-	-	35	99,0	345	1.776,0	176	1.450,0	34	452,0	-	-	590	3.777,0
	11 à 15	-	-	-	-	5	30,0	26	228,0	18	237,0	-	-	49	495,0
	16 à 20	-	-	-	-	-	-	2	17,0	3	47,0	1	22,0	6	15,0
	21 à 25	-	-	-	-	-	-	-	-	3	15,0	-	-	3	15,0
Total	172	146,2	1.233	3.103,0	1.299	6.126,0	268	2.202,0	62	799,0	1	22,0	3.035 ⁽³⁾	12.400,2 ⁽³⁾	

(1) Il manque: 1 huilerie qui n'a pas répondu à la question "nombre d'ouvriers"
1 huilerie qui n'a pas répondu à la question "capacité horaire effective"
(2) Il manque: 2 huileries qui n'ont pas répondu à la question "nombre d'ouvriers"
2 huileries qui n'ont pas répondu à la question "capacité horaire effective"
(3) Il manque: 3 huileries qui n'ont pas répondu à la question "nombre d'ouvriers"
3 huileries qui n'ont pas répondu à la question "capacité horaire effective"

Tableau 21 - POSSIBILITES DE STOCKAGE DES OLIVES DANS LES HUILERIES : SUPERFICIE ET TYPE DE L'EMPLACEMENT

Les conditions de stockage à l'huilerie des olives entre la livraison et leur traitement, constituent un facteur important pour la qualité des olives au moment de ce traitement et dès lors pour la qualité de l'huile obtenue. L'autre part, la capacité de stockage doit être proportionnée à la capacité de transformation. Une absence de possibilité de stockage est un facteur défavorable d'un point de vue d'un fonctionnement rationnel de l'huilerie.

Tabella 21 - POSSIBILITA' DI DEPOSITO DELLE OLIVE NEGLI OLEIFICI : SUPERFICIE E TIPO DELL'OLIVAIO

Le condizioni di deposito delle olive all'oleificio tra la consegna e la lavorazione sono un fattore importante per la qualità delle olive al momento nel quale vengono lavorate e di conseguenza per la qualità dell'olio ottenuto. D'altra parte, la capacità di deposito deve essere proporzionale alla capacità di lavorazione. La mancanza di possibilità di deposito è un elemento sfavorevole dal punto di vista del funzionamento razionale dell'oleificio.

Regioni e province	Numero totale di oleifici	Senza possibilità di deposito (numero)	Oleifici con possibilità di deposito (1)						
			in ambiente coperto		in piazzale				
			Numero	Superficie m2	Numero	Superficie m2			

(1) Alcuni oleifici dispongono delle due possibilità di deposito

Tableau 21a - POSSIBILITES DE STOCKAGE DES OLIVES DANS LES HUILLERIES : SUPERFICIE ET TYPE DE L'EMPLACEMENT

Régions et Provinces	Nombre total d'huilleries	Sans possi- bilité de stockage (nombre)	Huilleries avec possibilité de stockage (1)								
			couvert			non couvert					
			Nombre	superficie m2	dont exten- sible(nombre)	Nombre	superficie m2	dont exten- sible(nombre)			
<u>Puglia</u>											
Bari	735	28	554	99.010	262	430	104.495	286			
Brindisi	432	90	332	34.733	213	60	14.265	50			
Foggia	304	45	254	43.387	138	28	11.410	20			
Lecce	665	161	479	52.156	299	138	26.984	104			
Taranto	289	100	181	15.750	118	49	6.795	41			
Total	2.425	424	1.800	245.036	1.030	705	163.949	501			
<u>Lucania</u>											
Matera	171	92	80	9.434	41	5	690	4			
Potenza	210	88	122	10.115	62	6	520	3			
Total	381	180	202	19.549	103	11	1.210	7			
<u>Molise</u>											
Campobasso	235	166	68	4.387	32	3	170	2			
Total	235	166	68	4.387	32	3	170	2			
Zone d'enquête	3.041	770	2.070	268.972	1.165	719	165.329	510			

(1) Certaines huilleries disposent des deux possibilités de stockage

Tableau 21b - POSSIBILITE DE STOCKAGE DES OLIVES DANS LES HUILLERIES : SUPERFICIE ET TYPE DE L'EMPLACEMENT SELON LA FORME D'EXPLOITATION

Régions et formes d'exploitation	Nombre total d'huilleries	Sans possibilité de stockage (nombre)	Huilleries avec possibilité de stockage (1)								
			couvert			non couvert					
			Nombre	Superficie m2	dont extensible (nombre)	Nombre	Superficie m2	dont extensible (nombre)			
<u>Puglia</u>											
Agricoles Privées	283	51	209	29.842	142	81	20.250	64			
Coopératives Industrielles Mixtes	142 70 285 1.445	77 3 56 237	239 61 217 1.074	29.578 16.374 29.413 139.834	129 33 123 605	66 24 90 444	15.045 7.295 24.680 96.679	43 19 67 308			
Total	2.425	424	1.800	245.036	1.030	705	163.949	501			
<u>Lucania</u>											
Agricoles Privées	15	6	10	888	5	1	300	-			
Coopératives Industrielles Mixtes	125 11 6 224	60 4 - 110	65 7 6 114	4.374 1.200 1.605 11.482	30 3 1 64	- 1 1 8	50 40 820	- - 1 6			
Total	381	180	202	19.549	103	11	1.210	7			
<u>Molise</u>											
Agricoles Privées	5	2	3	350	1	-	-	-			
Coopératives Industrielles Mixtes	106 4 3 117	85 3 1 75	21 1 2 41	896 50 360 2.731	14 - 1 16	1 - 1 1	20 - 100 50	1 - 1 -			
Total	235	166	68	4.387	82	3	170	2			
<u>Zone d'enquête</u>											
Agricoles Privées	303	59	222	31.175	147	82	20.550	64			
Coopératives Industrielles Mixtes	573 85 294 1.786	222 10 57 422	325 69 225 1.229	34.848 17.624 31.378 154.047	173 36 125 685	67 25 92 453	15.065 7.345 24.820 97.549	44 19 69 314			
Total	3.041	770	2.070	268.972	1.165	719	165.329	510			

(1) Certaines huilleries disposent des deux possibilités de stockage

Tableau 22 - L'AGE, L'ETAT DES BATIMENTS ET L'EQUIPEMENT HYGIENICO-SANTAIRE DES HUILERIES D'OLIVES

L'âge des bâtiments utilisés par les huileries, leur état, leur équipement hygienico-sanitaire, constituent des éléments qui, parmi d'autres - tout le matériel utilisé et la gestion - permettent d'apprécier la situation des huileries du point de vue de la rationalisation et des conditions de qualité du processus de transformation.

Tabella 22 - ETA' E STATO DEI FABBRICATI, NONCHE' ATTREZZATURA IGIENICO-SANITARIA DEGLI OLEIFICI

L'età dei fabbricati degli oleifici, il loro stato e la loro attrezzatura igienico-sanitaria costituiscono elementi che, unitamente ad altri - tutto il macchinario utilizzato e la gestione - permettono di valutare il grado di razionalizzazione degli oleifici e le condizioni qualitative del processo di lavorazione.

Regioni e province	Fabbricato costruito						Attrezzatura igienico-sanitaria conforme alle vigenti norme di legge					
	prima del 1945			a partire dal 1945			Fabbricato costruito prima del 1945			Fabbricato costruito a partire dal 1945		
	in buono stato	in cattivo stato	in buono stato	in cattivo stato	in buono stato	in cattivo stato	si	no	si	no	si	no
	Totale		Totale		Totale		Totale		Totale		Totale	

Tableau 22a - L'AGE, L'ETAT DES BATIMENTS ET L'EQUIPEMENT HYGIENICO-SANITAIRE DES HUILLERIES D'OLIVES

Régions et provinces	Bâtiment construit :						Equipement hygienico-sanitaire conforme à la loi									
	avant 1945			à partir de 1945			Total			Bâtiment construit avant 1945		Bâtiment construit à partir de 1945		Total		
	en bon état	en mau- vais état	en mau- vais état	en bon état	en mau- vais état	en mau- vais état	en bon état	en mau- vais état	en mau- vais état	oui	non	oui	non	oui	non	
<u>Puglia</u>																
Bari	453	80	2	200	653	82	358	175	176	26	534	201				
Brindisi	240	58	3	131	371	61	177	121	99	35	276	156				
Foggia	143	51	4	106	249	55	113	81	89	21	202	102				
Lecce	367	108	12	178	545	120	91	384	56	134	147	518				
Taranto	136	81	5	67	203	86	35	182	26	46	61	228				
Total	1.339	378	26	682	2.021	404	774	943	446	262	1.220	1.205				
<u>Lucania</u>																
Matera	64	72	3	32	96	75	22	114	13	22	35	136				
Potenza	131	44	-	35	166	44	24	151	12	23	36	174				
Total	195	116	3	67	262	119	46	265	25	45	71	310				
<u>Molise</u>																
Campobasso	97	96	3	39	136	99	2	191	3	39	5	230				
Total	97	96	3	39	136	99	2	191	3	39	5	230				
<u>Zone d'enquête</u>	1.631	590	32	788	2.419	622	822	1.399	474	346	1.296	1.745				

Tableau 22b - L'AGE, L'ETAT DES BATIMENTS ET L'EQUIPEMENT HYGIENICO-SANITAIRES DES HUILERIES D'OLIVES

Régions et formes d'exploitation	Bâtiment construit à partir de 1945				Bâtiment construit avant 1945				Équipement hygiénico-sanitaire conforme à la loi					
	avant 1945		à partir de 1945		avant 1945		à partir de 1945		avant 1945		à partir de 1945		Total	
	en bon état	en mauvais état	en bon état	en mauvais état	en bon état	en mauvais état	en bon état	en mauvais état	oui	non	oui	non	oui	non
<u>Puglia</u>														
Agricoles Privées	185	39	58	1	243	40	95	129	36	23	131	152	131	152
Coopératives Industrielles	193	67	76	6	269	73	118	142	46	36	164	178	164	178
Mixtes	27	8	35	-	62	8	22	13	27	8	49	21	49	21
Total	164	48	72	1	236	49	113	99	53	20	166	119	166	119
	770	216	441	18	1.211	234	426	560	284	175	710	735	710	735
	1.339	378	682	26	2.021	404	774	943	446	262	1.220	1.205	1.220	1.205
<u>Lucania</u>														
Agricoles Privées	7	3	5	-	12	3	1	9	2	3	3	12	3	12
Coopératives Industrielles	67	37	21	-	88	37	9	95	7	14	16	109	16	109
Mixtes	6	1	4	-	10	1	1	6	3	1	4	7	4	7
Total	4	1	1	-	5	1	2	3	-	1	2	4	2	4
	111	74	36	3	147	77	33	152	13	26	46	178	46	178
	195	116	67	3	262	119	46	265	25	45	71	310	71	310
<u>Molise</u>														
Agricoles Privées	2	1	2	-	4	1	-	3	1	1	1	4	1	4
Coopératives Industrielles	37	58	10	1	47	59	1	94	-	11	1	105	1	105
Mixtes	1	3	-	-	1	3	-	4	-	-	-	4	-	4
Total	1	2	-	-	1	2	1	2	-	-	1	2	1	2
	56	32	27	2	83	34	-	88	2	27	2	115	2	115
	97	96	39	3	136	99	2	191	3	39	5	230	5	230
<u>Zone d'enquête</u>														
Agricoles Privées	194	43	65	1	259	44	96	141	39	27	135	168	135	168
Coopératives Industrielles	297	162	107	7	404	169	128	331	53	61	181	392	181	392
Mixtes	34	12	39	-	73	12	23	23	30	9	53	32	53	32
Total	169	51	73	1	242	52	116	104	53	21	169	125	169	125
	937	232	504	23	1.441	345	459	800	299	228	758	1.028	758	1.028
	1.631	590	788	32	2.419	622	822	1.399	474	346	1.296	1.745	1.296	1.745

TABLEAU 23a - NOMBRE ET AGE DES BATIMENTS QUI NE PEUVENT ETRE ADAPTES A UNE MODERNISATION DE L'EQUIPEMENT OU UNE AUGMENTATION DE LA CAPACITE PAR UNE AUGMENTATION DE MATERIEL

Regions et Provinces	Nombre total d'huileries	En cas de modernisation de l'équipement						En cas d'augmentation de capacité									
		Bâtiment construit avant 1945		Bâtiment construit à partir de 1945		Total		Bâtiment construit avant 1945		Bâtiment construit à partir de 1945		Total					
		Utilisable avec modifications importantes	Non	Utilisable avec modifications importantes	Non	Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble	Utilisable avec modifications importantes	Non	Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble				
<u>Puglia</u>																	
Bari	735	172	87	18	15	190	102	292	166	105	23	17	189	122	311		
Brindisi	432	50	38	2	11	52	49	101	58	57	4	17	62	74	136		
Foggia	504	43	49	11	8	54	57	111	44	57	12	12	56	69	125		
Lecce	665	122	76	26	18	148	94	242	112	98	32	28	144	126	270		
Taranto	289	57	73	16	11	73	84	157	69	73	17	14	86	87	173		
Total	2.425	444	323	73	63	517	386	903	449	390	88	88	537	478	1.015		
<u>Lucania</u>																	
Matera	171	33	54	4	4	37	58	95	21	69	5	9	26	78	104		
Potenza	210	46	25	1	-	47	25	72	42	40	2	-	44	40	84		
Total	381	79	79	5	4	84	83	167	63	109	7	9	70	118	118		
<u>Molise</u>																	
Campobasso	235	65	57	7	1	72	58	130	36	103	7	3	43	106	149		
Total	235	65	57	7	1	72	58	130	36	103	7	3	43	106	149		
Zone d'enquête	3.041	588	459	85	68	673	527	1.200	548	602	102	100	650	702	1.352		

TABLEAU 23b - NOMBRE ET AGE DES BATIMENTS QUI NE PEUVENT ETRE ADAPTEES A UNE MODERNISATION DE L'EQUIPEMENT OU UNE AUGMENTATION DE LA CAPACITE PAR UNE AUGMENTATION DE MATERIEL

Regions et formes d'exploitations	Nombre total d'huileries	En cas de modernisation de l'équipement						En cas d'augmentation de capacité								
		Bâtiment construit avant 1945			Bâtiment construit à partir de 1945			Bâtiment construit avant 1945			Bâtiment construit à partir de 1945			Total		
		Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble	Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble	Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble	Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble	Utilisable avec modifications importantes	Non	Ensemble
<u>Puglia</u>																
Agricoles Privées	283	54	31	1	5	91	55	36	36	43	4	7	56	50	106	
Copératives Industrielles	342	72	59	11	10	152	83	69	69	65	12	14	89	79	168	
Mixtes	285	13	4	3	4	24	16	8	8	5	4	5	17	10	27	
Total	1.445	31	35	5	5	76	36	40	40	50	6	7	38	57	95	
	2.425	274	194	53	39	560	327	233	233	227	62	55	337	282	619	
		444	323	73	63	903	517	386	386	449	88	88	537	478	1.015	
<u>Lucania</u>																
Agricoles Privées	15	5	2	1	1	9	6	3	3	4	1	1	5	4	9	
Copératives Industrielles	125	33	20	2	-	55	35	20	20	27	3	2	30	31	61	
Mixtes	6	-	2	-	-	2	-	-	-	-	1	-	1	3	4	
Total	224	2	-	-	-	2	2	-	-	1	1	-	2	1	3	
	381	39	55	2	3	99	41	58	58	31	1	6	32	79	111	
		79	79	5	4	167	84	83	83	63	7	9	70	118	186	
<u>Molise</u>																
Agricoles Privées	5	-	1	1	-	2	1	1	1	-	1	-	1	1	2	
Copératives Industrielles	106	36	32	2	1	71	38	33	33	17	2	1	19	60	79	
Mixtes	4	-	3	-	-	3	-	3	3	1	-	-	1	3	4	
Total	117	1	1	-	-	2	1	1	1	-	-	-	-	2	2	
	235	28	20	4	-	52	37	20	20	18	4	2	22	40	62	
		65	57	7	1	130	72	58	58	36	7	3	43	106	149	
<u>Zone d'enquête</u>																
Agricoles Privées	303	59	34	3	6	102	62	40	40	56	6	8	62	55	117	
Copératives Industrielles	573	141	111	15	11	278	156	122	122	121	17	17	138	170	308	
Mixtes	85	13	9	3	4	29	16	13	13	14	5	5	19	16	35	
Total	294	-	36	5	5	80	39	41	41	33	7	7	40	60	100	
	1.766	341	269	59	42	711	400	311	311	324	67	63	391	401	792	
	3.041	588	459	85	68	1.200	673	527	527	548	102	100	650	702	1.352	

Tableau 24 - HUILERIES DONT LES BATIMENTS NE PEUVENT ETRE UTILISES DANS LE CAS D'UNE MODERNISATION DE L'EQUIPEMENT, SUBDIVISEES SELON L'EPOQUE D'INSTALLATION DE L'EQUIPEMENT DE PRESSION OU D'EXTRACTION

Ce tableau indique pour les huileries dont les bâtiments s'opposent à une modernisation de l'équipement (tableau 24) l'époque d'installation de l'équipement actuel. Ainsi apparaissent des huileries dont la modernisation de l'équipement peut être rendue difficile ou impossible à cause des bâtiments.

Tabella 24 - OLEIFICI I CUI FABBRICATI NON POSSONO ESSERE UTILIZZATI IN CASO DI AMMODERNAMENTO DELL'IMPIANTO, SUDDIVISI SECONDO L'EPOCA D'INSTALLAZIONE DELL'IMPIANTO DI PRESSIONE O DI ESTRAZIONE

In questa tabella è indicata, per gli oleifici i cui fabbricati non si prestano ad un ammodernamento dell'impianto (tabella 24), l'epoca d'installazione dell'impianto attuale. Si individueranno così gli oleifici nei quali l'ammodernamento dell'impianto può essere reso difficile o impossibile a causa dei fabbricati.

Regioni	Categoria di capacità effettiva (a)	Tutti gli oleifici		Oleifici il cui fabbricato non si presta ad un ammodernamento (b)			
		Numero	Capacità q/ol/ora	Di cui oleifici nei quali tutto l'impianto è stato installato		Di cui oleifici nei quali gran parte dell'impianto è stato installato	
				Numero	Capacità totale	Numero	Capacità totale
				prima del 1955	dopo l'1/1/1955	prima del 1955	dopo l'1/1/1955
				Numero	Capacità totale	Numero	Capacità totale

(a) Non sono indicato le categorie per le quali non vi è alcun oleificio.

(b) Insieme degli oleifici per i quali la risposta alla domanda circa l'adattabilità dei fabbricati ad un ammodernamento dell'impianto è stata: "No, in nessun caso (o soltanto mediante una ricostruzione quasi totale)" e "Sì, ma mediante modifiche molto importanti" (vedasi tabella 23).

Tableau 24a - HUILERIES DONT LES BATIMENTS NE PEUVENT ETRE UTILISES DANS LE CAS D'UNE MODERNISATION DE L'EQUIPEMENT, SUBDIVISEES SELON L'EPOQUE D'INSTALLATION DE L'EQUIPEMENT DE PRESSION OU D'EXTRACTION

Régions	Classe de capacité effective (a)	Toutes huileries sources à l'extraction		Capacité		HUILERIES AVEC BATIMENT NON SUSCEPTIBLE DE MODERNISATION (b)		(Nombre d'huileries et qz.olives/heure)					
		Nombre	Capacité	Nombre	Capacité	Dont huileries dont l'équipement a été installé en grande partie		avant 1955		après le 1/1/1955			
						Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale
<u>Puglia</u>	1	75	73,5	45	44,5	23	22,5	18	18,0	2	2,0	2	2,0
	1,1 à 3	923	2.371,0	449	1.138,0	271	674,0	91	236,0	36	90,0	51	136,0
	3,1 à 6	1.125	5.314,0	365	1.687,0	173	788,0	95	434,0	36	168,0	61	297,0
	6,1 à 10	241	1.985,0	37	303,0	7	64,0	16	127,0	5	39,0	9	73,0
	10,1 à 20	60	829,0	7	100,0	2	28,0	3	45,0	-	-	2	27,0
20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total		2.425	10.594,0	903	3.272,5	476	1.576,5	223	862,0	79	299,0	125	535,0
<u>Lucania</u>	1	69	46,3	56	34,7	49	28,5	3	3,0	3	2,2	1	1,0
	1,1 à 3	160	387,0	72	175,0	35	86,0	22	55,0	11	23,0	4	11,0
	3,1 à 6	127	599,0	37	165,0	17	76,0	11	49,0	6	28,0	3	12,0
	6,1 à 10	23	185,0	2	15,0	-	-	2	15,0	-	-	-	-
	10,1 à 20	2	27,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total		381	1.244,3	167	389,7	101	190,5	38	122,0	20	53,2	8	24,0
<u>Molise</u>	1	31	26,4	28	23,4	24	19,4	3	3,0	1	1,0	-	-
	1,1 à 3	151	349,0	80	176,0	58	126,0	14	34,0	7	14,0	1	2,0
	3,1 à 6	49	223,0	22	99,0	10	48,0	9	39,0	3	12,0	-	-
	6,1 à 10	4	32,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	10,1 à 20	235	630,4	130	298,4	92	193,4	26	76,0	11	27,0	1	2,0
Total		470	1.360,8	240	597,8	186	486,8	52	162,0	22	53,0	3	7,0
<u>Zone d'extrac-tion</u>	1	175	145,2	129	102,6	96	70,4	24	24,0	6	5,1	3	3,0
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	601	1.489,0	364	886,0	127	327,0	54	127,0	56	149,0
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	424	1.951,0	200	912,0	115	522,0	45	208,0	64	309,0
	6,1 à 10	268	2.202,0	39	318,0	7	64,0	18	142,0	5	39,0	9	73,0
	10,1 à 20	62	856,0	6	80,0	2	28,0	2	25,0	-	-	2	27,0
20,1 à 30	1	22,0	1	20,0	-	-	1	20,0	-	-	-	-	
Total		3.041	12.469,2	1.200	3.960,6	669	1.960,4	287	1.060,0	110	379,2	134	561,0

(a) Les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises.

(b) Ensemble des huileries pour lesquelles il fut répondu à la question sur la possibilité qu'offraient les bâtiments à une modernisation de l'équipement: "non en aucun cas (ou moyennant une reconstruction quasi totale)" et "oui, mais moyennant des modifications très importantes (voir tableau 23)".

Tableau 24b - HUILIERIES DONT LES BATIMENTS NE PEUVENT ETRE UTILISES DANS LE CAS D'UNE MODERNISATION DE L'EQUIPEMENT SUBDIVISEES SELON L'EPOQUE D'INSTALLATION DE L'EQUIPEMENT DE L'INSTALLATION DE L'EQUIPEMENT DE PRESSION
OU D'EXTRACTION
(Nombre d'huileries et qx.olives/Heure)

Formes d'exploitation	Classe de capacité effective (a)	Toutes huileries soumises à l'enquête		HUILIERIES AVEC BATIMENT NON SUSCEPTIBLE DE MODERNISATION (b)		(Nombre d'huileries et qx.olives/Heure)							
		Nombre	Capacité	Dont huileries dont la totalité de l'équipement a été installée après le 1/1/1955		Dont huileries dont l'équipement a été installé en grande partie avant 1955		Dont huileries dont l'équipement a été installé après le 1/1/1955					
				Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale	Nombre	Capacité totale				
Huileries agricoles	1, 1 à 3, 3, 1 à 6, 6, 1 à 10, 10, 1 à 20	20 122 122 36 3	16,8 306,0 576,0 292,0 45,0	14 59 25 4 -	10,8 148,0 117,0 31,0 -	11 40 10 1 -	7,8 102,0 47,0 10,0 -	2 11 8 -	2,0 25,0 37,0 -	1 1 5 2 -	1,0 2,0 24,0 14,0 -	- 19,0 9,0 7,0 -	
Total		303	1.235,8	102	306,8	62	166,8	21	64,0	9	41,0	10	35,0
Huileries privées	1, 1 à 3, 3, 1 à 6, 6, 1 à 10, 10, 1 à 20	58 298 203 13 573	48,0 742,0 907,0 112,0 1.821,0	42 156 79 1 278	32,5 385,0 349,0 9,0 775,5	35 94 39 1 169	25,5 226,0 171,0 9,0 431,5	4 36 19 -	4,0 94,0 85,0 -	2 15 10 -	2,0 35,0 44,0 -	1 11 11 -	1,0 30,0 49,0 -
Total		85	540,5	29	142,5	8	27,5	12	71,0	3	9,0	6	35,0
Huileries industrielles	1, 1 à 3, 3, 1 à 6, 6, 1 à 10, 10, 1 à 20, 20, 1 à 30	5 99 133 44 12 1 294	5,0 251,0 648,0 324,0 160,0 22,0 1.460,0	3 37 34 3 3 80	3,0 89,0 162,0 25,0 35,0 314,0	3 27 17 2 1 50	3,0 62,0 82,0 17,0 12,0 176,0	- 8 10 1 1 20	- 22,0 46,0 8,0 11,0 87,0	- 1 3 -	- 2,0 14,0 -	- 1 4 -	- 3,0 20,0 -
Total		90	74,9	69	55,8	46	33,6	18	18,0	3	2,2	2	2,0
Huileries mixtes	1, 1 à 3, 3, 1 à 6, 6, 1 à 10, 10, 1 à 20	701 807 151 37 1.786	1.770,0 3.830,0 1.226,0 511,0 7.421,9	340 275 23 4 711	844,0 1.271,0 186,0 65,0 2.421,8	200 131 2 1 380	490,0 599,0 20,0 16,0 1.158,6	70 73 12 2 175	180,0 329,0 94,0 34,0 655,0	35 26 3 -	83,0 122,0 25,0 -	35 45 6 1 89	91,0 221,0 47,0 12,0 376,0
Total formes d'exploitation	1, 1 à 3, 3, 1 à 6, 6, 1 à 10, 10, 1 à 20, 20, 1 à 30	175 1.234 1.301 268 62 3.041	146,2 3.107,0 6.136,0 2.202,0 856,0 12.469,2	129 601 424 39 7 1.200	102,6 1.489,0 1.951,0 318,0 100,0 3.960,6	96 364 200 7 2 669	70,4 886,0 912,0 64,0 28,0 1.960,4	24 127 115 18 3 287	24,0 327,0 522,0 142,0 45,0 1.060,0	6 54 45 5 -	5,2 127,0 208,0 39,0 -	3 56 64 9 2 134	3,0 149,0 309,0 73,0 -
Total		3.041	12.469,2	1.200	3.960,6	669	1.960,4	287	1.060,0	110	379,2	134	561,0

(a) Les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises.

(2) Ensemble des huileries pour lesquelles il fut répondu à la question sur la possibilité qu'offraient les bâtiments à une modernisation de l'équipement: "non en aucun cas (ou moyennant une reconstruction quasi totale)" et "oui, mais moyennant des modifications très importantes (voir tableau 23).

Tableau 25 - HUILERIES DONT LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT SE TROUVENT INSUFFISAMMENT EQUILIBREES ET DONT LES BATIMENTS NE PERMETTENT PAS UNE AMELIORATION PAR UNE AJOUTE DE MATERIEL

De nombreuses huileries présentent un rapport peu satisfaisant entre la capacité potentielle de préparation de la pâte d'olives et la capacité potentielle de pression ou d'extraction (voir tableau 15). Ce sont là les deux parties essentielles de la chaîne de travail. Une amélioration de cette situation pourrait être obtenue par l'ajoute d'équipement dans l'une ou l'autre de ces parties. Mais un certain nombre de ces huileries se trouve dans l'impossibilité de le faire, les bâtiments ne le permettant pas, soit de façon absolue, soit parce qu'une telle ajoute nécessiterait des modifications importantes. Le tableau 25 donne le nombre et la capacité des huileries qui se trouvent dans ce cas, comparées au nombre et à la capacité totale.

Tabella 25 - OLEIFICI NEI QUALI MANCA UN SUFFICIENTE EQUILIBRIO TRA LE DIVERSE PARTI DELL'IMPIANTO E I CUI FABBRICATI NON PERMETTONO UN MIGLIORAMENTO DELLA SITUAZIONE TRAMITE AGGIUNTA DI MACCHINARI SUPPLEMENTARI

In numerosi oleifici si constata un rapporto poco soddisfacente tra la capacità potenziale di preparazione della pasta di olive e la capacità potenziale di pressione o di estrazione (vedasi tabella 15), entrambi elementi essenziali della catena di lavorazione. Un miglioramento della situazione sarebbe forse possibile tramite l'aggiunta di macchinari supplementari all'una o all'altra delle due parti. Ma in diversi oleifici qualsiasi miglioramento in tal senso è impossibile per il fatto che la situazione dei fabbricati lo esclude o perchè una tale aggiunta richiederebbe modifiche importanti. Nella tabella 25 sono indicati il numero e la capacità degli oleifici che si trovano in questa situazione, comparati al numero e alla capacità totale.

Regioni	Categorie di capacità effettiva a) q ol/ora	Tutti gli oleifici		Oleifici non sufficientemente equilibrati b)			
		Numero	Capacità q ol/ora	Numero	Capacità q ol/ora	i cui fabbricati non permettono aggiunta di macchinari suppl.c)	
						Numero	Capacità q ol/ora

- a) Non sono indicate le categorie per le quali non vi sono oleifici
- b) Nei quali il rapporto tra le parti dell'impianto destinate alla preparazione della pasta e quelle destinate alla pressione o all'estrazione non è cioè compreso tra il 91 e il 120 % (vedasi tabella 15)
- c) Gli oleifici per i quali la risposta alla domanda circa la possibilità di aumentare la capacità mediante aggiunta di macchinari supplementari è stata : "No, in nessun caso (o soltanto mediante una ricostruzione quasi totale)" e "Si, ma mediante modifiche molto importanti".

Tableau 25 a - HUILERIES DONT LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT SE TROUVENT INSUFFISAMMENT EQUILIBREES ET DONT LES BATIMENTS NE PERMETTENT PAS UNE AMELIORATION PAR UNE AJOUTE DE MATERIEL

Régions	Classes de capacité effective a) qx ol/heure	Toutes huileries		Huileries insuffisamment équilibrées b)			
		Nombre	Capacité qx ol/h.	Nombre	Capacité	dont les bâtiments ne permettent pas une ajoute de matériel c)	
						Nombre	Capacité qx ol/h.
<u>Puglia</u>	≤ 1	75	73,5	64	63,0	44	43,5
	1,1 à 3	923	2.371,0	654	1.671,0	368	921,0
	3,1 à 6	1.125	5.314,0	858	4.074,0	348	1.622,0
	6,1 à 10	241	1.985,0	157	1.282,0	34	276,0
	10,1 à 20	60	829,0	35	476,0	6	81,0
	20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-
Total		2.425	10.594,5	1.768	7.566,0	800	2.943,5
<u>Lucania</u>	≤ 1	69	46,3	45	33,0	33	23,7
	1,1 à 3	160	387,0	122	282,0	59	138,0
	3,1 à 6	127	599,0	89	428,0	31	143,0
	6,1 à 10	23	185,0	10	82,0	3	24,0
	10,1 à 20	2	27,0	1	15,0	-	-
Total		381	1.244,3	267	840,0	126	328,7
<u>Molise</u>	≤ 1	31	26,4	25	24,0	24	23,3
	1,1 à 3	151	349,0	110	249,0	70	154,0
	3,1 à 6	49	233,0	25	115,0	16	73,0
	6,1 à 10	4	32,0	3	24,0	-	-
Total		235	630,4	163	412,0	110	250,3
<u>Zone d'enquête</u>	≤ 1	175	146,2	134	120,0	101	90,5
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	886	2.202,0	497	1.213,0
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	972	4.617,0	395	1.838,0
	6,1 à 10	268	2.202,0	170	1.388,0	37	300,0
	10,1 à 20	62	856,0	36	491,0	6	81,0
	20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-
Total		3.041	12.469,2	2.198	8.818,0	1.036	3.522,5

- a) les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises
- b) c'est-à-dire où le rapport entre les parties de l'équipement destinées à la préparation des pâtes et celles destinées à la pression ou l'extraction se situe en dehors du groupe 91 à 120 % (voir tableau 15)
- c) les huileries pour lesquelles il fut répondu à la question sur la possibilité d'augmenter la capacité par l'ajoute de matériel : "non en aucun cas (ou seulement moyennant une reconstruction quasi totale)" et "oui, mais seulement moyennant des modifications importantes".

Tableau 25 b - HUILERIES DONT LES DIFFERENTES PARTIES DE L'EQUIPEMENT SE TROUVENT INSUFFISAMMENT EQUILIBREES ET DONT LES BATIMENTS NE PERMETTENT PAS UNE AMELIORATION PAR UNE AJOUTE DE MATERIEL

Formes d'exploitation	Classes de capacité effective a) qx ol/heure	Toutes huileries		Huileries insuffisamment équilibrées b)			
		Nombre	Capacité qx ol/h	Nombre	Capacité	dont les bâtiments ne permettent pas une ajouté de matériel c)	
						Nombre	Capacité qx ol/h
Huileries agricoles	≤ 1	20	160	11	10,0	3	7,2
	1,1 à 3	122	306,0	91	227,0	46	112,0
	3,1 à 6	122	576,0	82	390,0	24	114,0
	6,1 à 10	36	292,0	25	201,0	5	39,0
	10,1 à 20	3	45,0	1	12,0	1	12,0
Total		303	1.235,0	210	840,0	84	284,2
Huileries privées	≤ 1	58	48,0	44	39,0	32	28,3
	1,1 à 3	298	742,0	22	543,0	127	309,0
	3,1 à 6	203	907,0	147	657,0	71	315,0
	6,1 à 10	13	112,0	6	55,0	-	-
	10,1 à 20	1	12,0	1	12,0	-	-
Total		573	1.821,0	419	1.306,0	230	652,3
Huileries coopératives	≤ 1	2	1,5	-	-	-	-
	1,1 à 3	14	38,0	9	23,0	7	18,0
	3,1 à 6	36	175,0	26	129,0	9	45,0
	6,1 à 10	24	198,0	16	129,0	7	57,0
	10,1 à 20	9	128,0	3	46,0	-	-
Total		85	540,5	54	327,0	23	120,0
Huileries industrielles	≤ 1	5	5,0	4	4,0	3	3,0
	1,1 à 3	99	251,0	72	184,0	34	85,0
	3,1 à 6	133	648,0	104	506,0	35	166,0
	6,1 à 10	44	374,0	23	189,0	6	48,0
	10,1 à 20	12	160,0	7	91,0	2	23,0
	20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-
Total		294	1.460,0	210	974,0	80	325,0
Huileries mixtes	≤ 1	90	74,9	75	67,0	58	52,0
	1,1 à 3	701	1.770,0	493	1.225,0	288	689,0
	3,1 à 6	807	3.830,0	613	2.935,0	256	1.198,0
	6,1 à 10	151	1.226,0	100	814,0	19	156,0
	10,1 à 20	37	511,0	24	330,0	3	46,0
Total		1.786	7.411,9	1.305	5.371,0	619	2.141,0
Toutes formes d'exploitation	≤ 1	175	146,2	134	120,0	101	90,5
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	886	2.202,0	497	1.213,0
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	972	4.617,0	395	1.838,0
	6,1 à 10	268	2.202,0	170	1.388,0	37	300,0
	10,1 à 20	62	856,0	36	491,0	6	81,0
	20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-
Total		3.041	12.469,2	2.198	8.818,0	1.036	3.522,5

- a) les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises
- b) c'est-à-dire où le rapport entre les parties de l'équipement destinées à la préparation des pâtes et celles destinées à la pression ou l'extraction se situe en dehors du groupe 91 à 120 % (voir tableau 15)
- c) les huileries pour lesquelles il fut répondu à la question sur la possibilité d'augmenter la capacité par l'ajouté de matériel : "non en aucun cas (ou seulement moyennant une reconstruction quasi totale)" et "oui, mais seulement moyennant des modifications importantes"

Tableau 26. - HUILERIES DONT LES BATIMENTS SONT EN MAUVAIS ETAT ET NE PERMETTENT PAS UNE AUGMENTATION DE LA CAPACITE POTENTIELLE

Parmi les huileries, dont les bâtiments ne permettent pas une augmentation de la capacité potentielle de travail par l'ajoute de matériel, il y en a dont les bâtiments se trouvent en mauvais état. Le tableau 26 donne le nombre d'huileries qui sont confrontées avec cette double difficulté et qui semblent être celles qui devraient être traitées les premières par une amélioration structurelle.

Tabella 26.- OLEIFICI I CUI FABBRICATI NON PERMETTONO UN AUMENTO DELLA CAPACITA' POTENZIALE E CHE SI TROVANO IN CATTIVO STATO.

Tra i fabbricati di oleifici che non permettono un aumento della capacità potenziale di lavorazione mediante aggiunta di macchinari ve ne sono di quelli che per di più si trovano in cattivo stato. Nella tabella 26 sono indicati il numero degli oleifici che si trovano dinanzi a questa duplice difficoltà e che dovrebbero essere i primi a beneficiare di un miglioramento strutturale.

Regioni e Province	Categoria di capacità effettiva (a) q.oli/ora	Tutti gli oleifici		Oleifici i cui fabbricati non permettono aggiunta di macchinari supplementari e che si trovano in cattivo stato	rispetto all'insieme degli oleifici		
		Numero	Capacità q.oli/ora		Numero	Capacità q.oli/ora	% del numero

(a) Non sono indicate le categorie per le quali non vi sono oleifici

(1) Cioè gli oleifici che hanno risposto che "i fabbricati non si prestano in alcun caso" o " mediante modifiche molto importanti", ad un aumento della capacità potenziale di lavoro (vedi tabella n° 24)

Tableau 26a - HUILERIES DONT LES BATIMENTS NE PERMETTENT PAS UNE AUGMENTATION DE LA CAPACITE POTENTIELLE PAR UNE AJOUTE DE MATERIEL ET SE TROUV NT EN MAUVAIS ETAT

Régions et provinces	Huileries soumises à l'enquête		Huileries dont les bâtiments ne permettent pas une ajoute de matériel				
			et se trouvant en mauvais état				
	Nombre	Capacité qx ol./h	Nombre (1)	Nombre	Capacité qx ol./h	% par rapport aux huileries visitées	
% du nombre						% de la capacité	
<u>PUGLIA</u>							
Bari	735	3.911,0	311	75	272,0	10,2	7,0
Brindisi	432	1.767,0	136	55	135,0	12,7	7,6
Foggia	304	1.498,0	125	50	216,0	16,4	14,4
Lecce	665	2.329,0	270	80	234,0	12,0	10,0
Taranto	289	1.089,5	173	86	277,5	29,8	25,5
Total	2.425	10.594,5	1.015	346	1.134,5	14,3	10,7
<u>LUCANIA</u>							
Matera	171	597,8	104	72	157,4	42,1	26,3
Potenza	210	646,5	84	43	86,0	20,5	13,3
Total	381	1.244,3	188	115	243,4	30,2	19,6
<u>MOLISE</u>							
Campobasso	235	630,4	149	99	213,1	42,1	33,8
Total	235	630,4	149	99	213,1	42,1	33,8
TOTAL ZONE ENQUETE	3.041	12.469,2	1.352	560	1.591,0	18,4	12,8

(1) c'est-à-dire les huileries qui ont répondu que "les bâtiments ne se prêtaient en aucun cas" ou "moyennant une modification très importante", à une augmentation de la capacité potentielle de travail par l'ajoute de matériel (voir tableau n° 23)

Tableau 26b - HUILERIES DONT LES BATIMENTS NE PERMETTENT PAS UNE AUGMENTATION DE LA CAPACITE POTENTIELLE ET SE TROUVANT EN MAUVAIS ETAT

Formes d'exploitation	Classes de capacité effective (a) qx ol./h	Huileries soumises à l'enquête		Huileries dont les bâtiments ne permettent pas une ajoute de matériel et se trouvant en mauvais état			
		Nombre	Capacité qx ol./h	Nombre	Capacité qx ol./h	% par rapport à toutes les huileries	
						% du nombre	% de la cap.
Huileries agricoles	jusque 1	20	16,8	7	5,0	35,0	29,8
	1,1 à 3	122	306,0	21	52,0	17,2	17,0
	3,1 à 6	122	576,0	9	40,0	7,4	6,9
	6,1 à 10	36	292,0	1	10,0	2,8	3,4
	10,1 à 20	3	45,0	-	-	-	-
Total		303	1.235,8	38	107,0	12,5	8,7
Huileries privées	jusque 1	58	48,0	34	26,5	58,6	55,2
	1,1 à 3	298	742,0	93	225,0	31,2	30,3
	3,1 à 6	203	907,0	29	127,0	14,3	14,0
	6,1 à 10	13	112,0	-	-	-	-
	10,1 à 20	1	12,0	-	-	-	-
Total		573	1.821,0	156	378,5	27,2	20,8
Huileries coopératives	jusque 1	2	1,5	1	0,5	50,0	33,3
	1,1 à 3	14	38,0	6	15,0	42,9	39,5
	3,1 à 6	36	175,0	2	10,0	5,6	5,7
	6,1 à 10	24	198,0	3	23,0	12,5	11,6
	10,1 à 20	9	128,0	-	-	-	-
Total		85	540,5	12	48,5	14,1	9,0
Huileries industrielles	jusque 1	5	5,0	2	2,0	40,0	40,0
	1,1 à 3	99	251,0	28	66,0	28,3	26,3
	3,1 à 6	133	648,0	17	79,0	12,8	12,2
	6,1 à 10	44	374,0	1	12,0	2,3	3,2
	10,1 à 20	12	160,0	-	-	-	-
	20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-
Total		294	1.460,0	48	159,0	16,3	10,9
Huileries mixtes	jusque 1	90	74,9	49	36,0	54,4	48,1
	1,1 à 3	701	1.770,0	155	379,0	22,1	21,4
	3,1 à 6	807	3.830,0	96	434,0	11,9	11,3
	6,1 à 10	151	1.226,0	6	49,0	4,0	4,0
	10,1 à 20	37	511,0	-	-	-	-
Total		1.786	7.411,9	306	898,0	17,1	12,1
Toutes formes d'exploitation	jusque 1	175	146,2	93	70,0	53,1	47,9
	1,1 à 3	1.234	3.107,0	303	737,0	24,6	23,7
	3,1 à 6	1.301	6.136,0	153	690,0	11,8	-
	6,1 à 10	268	2.202,0	10	82,0	3,7	3,7
	10,1 à 20	62	856,0	1	12,0	1,6	11,2
	20,1 à 30	1	22,0	-	-	-	-
Total		3.041	12.469,2	560	1.591,0	18,4	12,8

(a) les classes dans lesquelles ne figure aucune huilerie ne sont pas reprises

A N N E X E I V

ENQUETE DANS DEUX PETITES ZONES DES PROVINCES DE
BARI ET MATERA

ENQUÊTE BARI - MATERNA

RENDEMENT et VALEUR

Campagne 1962 / 1963

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kgs d'olives		
	No	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire	Classement
BARI	1	IND	70	10 050	6		21,34	13	18 325	13
BITONTO	2	MX	60	4 100	5		21,21	16	18 217	17
	3	IND	70	6 500	8		19	134	16 340	128
	4	MX	63	3 600	5		19	134	16 340	128
	5	PRIV	60	5 500	5		20,90	37	17 974	30
	6	EX	60	4 500	6		20,88	38	17 956	31
	7	IND	69	4 500	6		21	23	18 060	22
	8	IND	68	8 200	6		20,21	54	17 380	53
	9	EX	50	2 700	5		19	134	16 340	128
	10	EX	55	3 300	5		19	134	16 340	128
	11	A G	53	1 200	5		21,50	11	18 490	11
	12	EX	70	7 600	6		18,94	155	16 286	155
	13	EX	58	3 200	5		19	134	16 340	128
	14	PRIV	56	3 400	5		21,02	22	18 077	27
	15	EX	51	2 300	4		20,30	50	17 458	48
	16	A G	50	1 350	5		20,44	46	17 578	44
	17	EX	65	7 500	6		19	134	16 340	128
	18	EX								
	19	IND								
	20	EX	60	5 250	6		18,99	153	16 331	152
	21	EX	60	3 100	6		19	134	16 340	128
	22	IND								
	23	IND	70	8 100	9		19,01	133	16 348	150
	24	PRIV	62	3 250	5		19,07	128	16 400	126
	25	EX	76	5 500	8		19	134	16 340	128
	26	A G	55	1 800	5		21,11	18	18 154	18
	27	IND	50	3 500	5		19	134	16 340	128
	28	MX	65	4 250	5		18,98	154	16 322	153
	29	EX	65	4 200	5		19	134	16 340	128

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : Système moderne.

(suite Annexe IV/1)

Province Commune	Huilleries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire
BARI									
BLTOMTO	30	MX	50	2 700	5	19	134	16 340	128
	31	MX	75	8 000	6	19	134	16 340	128
	32	PRIV	75	4 500	5	19,11	126	16 434	124
	33	MX	51	2 680	5	18,99	153	16 331	152
	34	A G	50	3 500	4	19	134	16 340	128
	35	A G	53	2 000	5	19,25	123	16 555	120
	36	MX							
	37	A G	50	1 500	5	19,33	119	16 623	118
	38	MX	55	2 000	5	19	134	16 340	128
	39	MX	60	3 000	5	20	71	17 200	68
	40	MX	51	1 800	5	19	134	16 340	128
	41	A G	32	1 500	5	19,33	119	16 623	118
	42	MX	40	2 000	5	19	134	16 340	128
	43	A G	26	900	5	20	71	17 200	68
	44	MX	60	6 500	10	22	4	18 920	4
	45	MX							
	46	MX	50	4 500	6	22	4	18 920	4
	47	IND	65	8 000	6	21	23	18 060	22
	48	COOP							
	49	IND	65	6 500	10	19,07	130	16 400	126
	50	IND	50	5 000	5	20	71	17 200	68
	51	MX	40	1 500	5	19	134	16 340	128
	52	A G	20	1 100	5	19	134	16 340	128
	53	MX							
	54	MX	70	3 000	5	19	134	16 340	128
	55	PRIV							

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves en q x olives/h	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire
BARI ANDRIA	1	COOP		14 784	14	19,19	124	16 488	122
	2	MX	SYS.M. + P	5 080	6	20,29	52	17 449	50
	3	MX	D.P.	8 100	10	20	71	17 200	68
	4	MX	D.P.L	5 200	7	20,19	56	17 363	55
	5	MX	D.P.	5 330	7	20,35	48	17 501	46
	6	MX	D.P.	5 500	6	20	71	17 200	68
	7	MX	D.P.	9 700	15	19,48	117	16 752	114
	8	A G	D.P.	4 560	8	19,47	118	16 744	115
	9	MX	D.P.	13 700	14	21,60	10	18 576	10
	10	IND	D.P.	3 150	6	20	71	17 200	68
	11	AG	D.P.	5 000	9	20	71	17 200	68
	12	FX	D.P.	6 000	16	20,16	58	17 337	57
	13	AG	D.P.	7 000	6	20	71	17 200	68
	14	COOP	D.P.L	10 400	14	22,19	3	19 083	3
	15	MX	D.P.	7 000	14	20	71	17 200	68
	16	MX	D.P.	4 000	5	19,50	113	16 770	110
	17	MX	D.P.	12 900	18	20,07	68	17 260	65
	18	MX	D.P.	9 300	12	20,16	58	17 337	57
	19	MX	D.P.	3 750	5	19,33	119	16 623	116
	20	MX	D.P.	6 850	6	18,83	156	16 193	156
	21	A G	D.P.	3 100	7	19,77	105	17 002	102
	22	MX	D.P.	4 500	7	21,04	20	18 085	20
	23	MX	D.P.	13 640	16	20,08	66	17 268	64
	24	MX	D.P.	3 500	5	20	71	17 200	68
	25	FX	D.P.	5 000	5	20	71	17 200	68
	26	MX	D.P.	3 800	7	20	71	17 200	68
	27	MX	D.P.						
	28	MX	D.P.	724	4	20,44	46	17 578	44
	29	MX	D.P.	3 600	4	20	71	17 200	68
	30	MX	D.P.	3 900	8	20	71	17 200	68

(1) A G huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.
(2) PU : pression unique - DP - double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire	
BAKI	31	MX	60	11 500	14	20,02	70	16 076	157	
ANDRIA	32	MX	45	4 520	7	20,13	61	17 311	59	
	33	AG	35	3 280	8	21,05	21	18 085	20	
	34	MX	50	2 500	4	18	160	15 480	162	
	35	MX	60	6 850	6	20,29	52	17 449	50	
	36	MX	70	4 500	5	19,04	130	16 365	147	
	37	MX	50	5 550	7	20	71	17 200	68	
	38	IND	70	6 850	8	20,51	43	17 638	41	
	39	IND	35	6 850	14	20,09	63	17 277	61	
	40	MX	60	4 500	5	21	23	18 060	22	
	41	MX	70	8 200	6	19,29	121	16 509	119	
	42	MX	50	7 200	8	19,72	107	16 959	104	
	43	AG	35	1 730	4	21,27	14	18 292	14	
	44	MX	70	1 200	8	20,83	39	17 915	32	
	45	MX	55	4 000	4	20,50	44	17 630	42	
	46	IND	35	3 800	8	20	71	17 200	68	
	47	MX	37	3 800	7	20	71	17 200	68	
	48	MX	50	4 680	5	21,22	15	18 249	15	
	49	MX	45	3 150	8	19,08	127	16 402	125	
	50	MX	50	5 500	8	19,49	115	16 754	113	
	51	AG	50	5 600	6	20,09	63	17 277	61	
	52	MX	40	2 750	6	20,18	57	17 354	56	
	53	MX	52	4 600	6	19,70	109	16 942	106	
	54	MX	60	5 100	6	20	71	17 200	68	
	55	PRIV	62	2 680	4	20,97	35	18 034	28	
	56	MX	51	3 800	4	21	23	18 060	22	
	57	MX	63	5 350	6	21,62	9	18 593	9	
	58	MX	40	2 000	4	20	71	17 200	68	
	59	MX	45	3 500	5	20	71	17 200	68	
	60	MX	60	7 150	10	18,13	139	15 586	160	

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

(suite Annexe IV/1)

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		Classement	
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire		Classement
BARI	61	M X									
ANDRIA	62	M X	58	4 600	8	D.P.	19,67	111	16 916	108	
	63	M X	57	6 300	6	D.P.	19,29	121	16 589	119	
	64	M X	57	4 200	7	D.P.	19,17	125	15 486	123	
	65	M X	50	6 700	14	D.P.	19,03	131	16 365	148	
	66	M X	35	2 090	4	D.P.	20,34	49	17 492	47	
	67	A G	30	1 500	4	D.P.	20,66	42	17 767	40	
	68	M X				D.P.					
	69	M X				D.P.					
	70	M X	60	7 300	6	D.P.	20,21	54	17 388	53	
	71	M X	60	8 540	8	D.P.	20,96	36	18 025	29	
	72	M X	62	5 500	6	D.P.	18,04	158	15 507	161	
	73	M X	45	3 200	3	D.P.	19,84	102	17 062	99	
	74	M X	50	5 500	12	D.P.	21	23	18 060	22	
	75	PRIV	62	6 000	8	D.P.	20	71	17 200	68	
	76	M X	55	6 200	8	D.P.	19,68	110	16 924	107	
	77	M X	70	4 500	6	D.P.	19,49	115	16 761	112	
	78	M X	70	5 150	6	D.P.	19,03	131	16 358	149	
	79	M X	65	4 550	6	D.P.	19,01	133	16 340	127	
	80	M X	48	4 100	5	D.P.	20,12	62	17 905	33	
	81	M X	45	3 700	6	D.P.	20,08	66	17 268	64	
	82	A G	18	450	5	P.U.	18,22	157	15 669	158	
	83	A G	30	1 400	3	D.P.	19,64	112	16 890	109	
	84	M X	45	2 970	6	D.P.	20,03	69	17 225	67	
	85	M X	68	8 250	9	D.P.	20	71	17 200	68	
	86	M G	60	4 000	4	P.U.	20	71	17 200	68	
	87	M X	35	2 000	5	D.P.	20	71	17 200	68	
	88	M X	50	4 100	6	D.P.	19,5	113	16 770	110	
	89	IND	55	6 740	6	D.P.	21,09	19	18 137	19	

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie cooperative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement %	Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		
	No	Forme d'ex- ploitation(1) Type (2)					Classe- ment	Brute Lire	
			48	6 710	6	20,09	63	17 277	61
		D.P.	62	3 200	6	21,19	17	18 225	16
		D.P.	65	4 650	4	20,30	50	17 458	48
		D.P.	48	4 160	5	20,79	40	17 879	34
		D.P.	64	6 720	8	20,68	41	17 784	39
		D.P.	45	4 500	5	20	71	17 200	68
		D.P.							
		D.P.	60	4 630	14	19,75	106	16 985	103
		D.P.	56	4 000	8	20,50	44	17 630	42
		D.P.	48	2 350	5	22,30	1	19 178	1
		D.P.	43	3 860	6	19,82	103	17 045	100
		D.P.	40	2 500	4	20	71	17 200	68
		D.P.	65	6 580	8	20,14	60	17 320	60
		D.P.	54	3 450	8	20	71	17 200	68
		D.P.	58	6 180	6	19,71	108	16 950	105
		D.P.	70	7 840	6	19,80	104	17 028	101
		D.P.	60	5 000	6	20	71	17 200	68
		D.P.	40	3 500	5	20	71	17 200	68
		D.P.	50	6 150	7	20	71	17 200	68
		D.P.	62	5570	8	21,36	12	18 369	12
		D.P.	65	6 700	6	17,16	159	14 381	165

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) FU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SIS.M. : système moderne.

(suite ANNEXE IV/1)

Province Commune	Huilleries		Journées de tra- vail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x Olives/ heures	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		
	N°	Forme d'ex- ploitation				Type(2)	%	Classe- ment	Brute Lire	Classement
MATERA ALIANO	1	MX	30	1.100	8	22,27	2	19.152	2	
	2	MX								P.U.
	3	MX								P.U.
	4	MX								P.U.
	5	PRIV MX								P.U.
MATERA SALANDRA	1	MX	30	320	3	18	134	15.480	162	
	2	MX								P.U.
	3	PRIV								P.U.
	4	MX								P.U.
	5	PRIV								P.U.
MATERA FERRANDINA	1	MX	28	1.100	4	21	23	15.612	158	
	2	PRIV								D.P.
	3	IND								D.P.
	4	PRIV								D.P.
	5	MX								D.P.
	6	MX								D.P.
	7	A G								D.P.
	8	A G								D.P.
	9	COOP								D.P.
	10	PRIV								D.P.
	11	COOP								P.U.
	12	MX								D.P.
	13	IND.								D.P.
			65	4.000	4	22	4	18.686	7	

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

ENQUÊTE B - BARI - MATERA

RENDEMENT et VALEUR

Campagne 1965 / 1964

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail g x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	Classe- ment	Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%			
BARI										
BILTONTO	1	IND	70	9 500	6	19,73	120	16 938		117
	2	MX	60	4 090	5	21,14	29	18 157		30
	3	IND	70	5 800	8	18,9	167	16 254		165
	4	MX	60	3 600	5	20	91	17 200		90
	5	PRIV	68	5 000	5	22	9	18 920		6
	6	MX	50	4 500	6	21,77	14	18 722		9
	7	IND	75	4 700	6	22,97	6	19 754		3
	8	IND	60	7 850	9	20,76	62	17 853		57
	9	MX	43	2 300	5	19	136	16 340		134
	10	MX	50	2 800	5	19	136	16 340		134
	11	AG	37	1 350	5	21,18	26	18 214		24
	12	MX	65	7 000	6	19	136	16 340		134
	13	MX	61	3 350	5	18,98	165	16 322		163
	14	PRIV	50	3 250	5	21,07	36	18 120 "		34
	15	MX	45	2 100	4	20	91	17 200		90
	16	AG	50	1 300	5	20,30	82	17 458		81
	17	MX	73	7 100	6	19,01	135	16 348		133
	18	MX	65	7 000	8	19,11	132	16 413		130
	19	IND	75	8 200	7	19,02	133	16 357		131
	20	MX	60	5 600	6	19	136	16 340		134
	21	MX	65	3 350	6	18,98	165	16 322		163
	22	IND	75	8 000	9	19	136	16 340		134
	23	IND	75	8 200	9	19,02	133	16 357		131
	24	PRIV	64	3 100	5	19,23	130	16 357		127
	25	MX	70	4 700	8	19	136	16 340		134
	26	AG	55	1 720	5	20,93	56	17 999		50
	27	IND	45	3 000	5	21	40	18 069		37
	28	MX	60	3 900	5	19	136	16 340		134
	29	MX	60	4 000	5	19	136	16 340		134

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

(suite ANNEXE IV/2)

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	
	N°	Forme d'exploitacion				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire
BARI BITONTO	30	MX	50	2 500	5	19	136	16 340	134
	31	MX	64	7 000	6	19	136	16 340	134
	32	MX	68	4 000	5	20	91	17 200	90
	33	MX	50	2 500	5	19	136	16 340	134
	34	AG	45	3 000	4	20	91	17 200	90
	35	AG	52	2 000	5	20,5	71	17 630	68
	36	MX	72	6 500	6	19	136	16 340	134
	37	AG	30	1 000	5	21,5	15	18 490	13
	38	MX	48	1 800	5	19	136	16 340	134
	39	MX	52	2 500	5	20	91	17 200	90
	40	MX	45	1 500	5	20	91	17 200	90
	41	PRIV	38	1 200	5	20,8	59	17 888	53
	42	PRIV	30	1 500	5	19	136	16 340	134
	43	AG	28	800	5	21,25	23	18 275	21
	44	MX	70	7 000	10	23	2	19 780	2
	45	MX	44	4 000	6	21	40	18 060	37
	46	MX	70	9 000	6	21,11	33	18 154	31
	47	IND	45	5 598	18	18,27	169	16 034	167
	48	Coop	70	7 200	10	20,14	86	17 320	85
	49	IND	45	4 800	5	19	136	16 340	134
	50	IND	25	900	5	20	91	17 200	90
	51	MX	65	2 700	5	19	136	16 340	134
	52	AG							
	53	MX							
	54	MX							
55	PRIV								

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huilleries		Journées de travail	Tonnage d'olives qx	Capacité effective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	
	N°	Forme d'exploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire
BARI ANDRIA	1	COOP		8 834	14	20,55	69	17 592	69
	2	N X	SYS.M.+P	5 280	6	19,69	121	16 933	118
	3	M X	D.P	4 950	10	20,98	52	18 042	46
	4	M X	D.P	4 350	7	21,14	29	18 180	27
	5	M X	D.P	3 750	7	19,78	119	17 010	115
	6	M X	D.P	4 200	6	19	136	16 340	134
	7	M X	D.P	6 200	15	20,32	80	17 475	78
	8	A G	D.P	6 500	8	20	91	17 200	90
	9	M X	D.P	9 850	14	20,26	84	17 425	83
	10	IND	D.P	2 200	6	20	91	17 200	90
	11	A G	D.P	5 500	9	20,36	78	17 509	76
	12	M X	D.P	4 000	16	21,25	23	18 275	21
	13	A G	D.P	5 000	6	19	136	16 340	134
	14	COOP	D.P	8 990	14	22,65	7	19 479	4
	15	M X	D.P	5 500	14	19,45	126	16 727	123
	16	M X	D.P	3 000	5	19,50	125	16 770	122
	17	M X	D.P	11 600	18	20,94	55	18 008	49
	18	M X	D.P	7 200	12	21,38	19	18 386	17
	19	M X	D.P	2 300	5	20,43	73	17 569	71
	20	M X	D.P	5 400	6	19,44	127	16 718	124
	21	A G	D.P	2 200	7	21,13	31	18 171	28
	22	M X	D.P	3 500	7	23,02	1	19 791	1
	23	M X	D.P	12 100	16	21,19	25	18 223	23
	24	M X	D.P	2 800	5	19	136	16 340	134
	25	M X	D.P	3 200	5	20,93	56	17 999	50
	26	M X	D.P	2 500	7	19,60	122	16 856	119
	27	M X	D.P						
	28	M X	D.P	620	4	20	91	17 200	90
	29	M X	D.P	3 200	4	20,93	56	17 999	50
	30	M X	D.P	3 100	8	21	40	18 060	37

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte
(2) PU : pression unique - DP double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

(suite ANNEXE IV/2)

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves q x	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives			
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire	Classement	
Bani ANDRIA	31	MX	D.P	50	10 000	14	21,03	39	17 827	58	
	32	MX	D.P	35	3 050	7	18,68	168	16 064	167	
	33	AG	D.P	30	2 320	8	21,12	32	18 163	29	
	34	MX	D.P	40	2 000	4	20	91	17 200	90	
	35	MX	D.P	75	8 360	6	19,79	118	17 019	114	
	36	MX	D.P	55	3 270	5	20,03	90	17 219	89	
	37	MX	D.P	70	4 150	7	20,96	54	18 025	48	
	38	INT	D.P	70	5 560	8	19,6	122	16 856	119	
	39	IND	D.P	40	4 780	14	21,48	17	18 472	15	
	40	MX	D.P	45	3 000	5	19	136	16 340	134	
	41	MX	D.P	70	7 450	6	19,8	116	17 028	112	
	42	MX	D.P	35	5 400	8	20,27	83	17 432	82	
	43	AG	P.U								
	44	MX	D.P	65	11 000	8	20	91	17 200	90	
	45	MX	D.P	40	2 500	4	19	136	16 340	134	
	46	IND	D.P	30	2 700	8	20,7	63	17 802	59	
	47	FX	D.P	35	2 700	7	21,3	21	18 318	19	
	48	MX	D.P	40	2 930	5	19,28	129	16 580	126	
	49	MX	D.P	35	2 350	8	20,04	89	17 226	88	
	50	MX	D.P	45	3 550	8	20,17	85	17 340	84	
	51	AG	D.P	40	4 800	6	20,69	64	17 797	30	
	52	MX	D.P	35	2 400	6	21,17	27	18 206	25	
	53	MX	D.P	58	3 100	6	20,65	66	17 759	63	
	54	MX	D.P	50	3 000	6	21	40	18 060	37	
	55	PRIV	D.P	45	1 550	4	20,52	70	17 647	67	
	56	MX	D.P	45	2 700	4	20	91	17 200	90	
	57	MX	D.P	52	3 800	6	20	91	17 200	90	
	58	MX	D.P	35	1 500	4	19	136	16 340	134	
	59	MX	D.P	40	3 000	5	21	40	18 060	37	
	60	MX	D.P	55	5 550	10	19	136	16 336	162	

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) FU : pression unique - DP:double pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/H	Rendement		Classe- ment	Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%		Classe- ment	Brute Lire	
BARI ANDRIA	61	MX	D.P.	5 000	8	20	91	17 200	90		
	62	MX	D.P.	3 200	8	20,63	68	17 741	65		
	63	MX	D.P.	4 700	6	20,42	75	17 561	73		
	64	MX	D.P.	3 100	7	20,64	67	17 750	64		
	65	MX	D.P.	4 500	14	20,45	72	17 587	70		
	66	MX	D.P.	1 915	4	20,31	81	17 466	79		
	67	AG	D.P.	1 000	4	20	91	17 200	90		
	68	MX	D.P.								
	69	MX	D.P.								
	70	MX	D.P.								
	71	MX	D.P.	4 800	6	19,37	128	16 658	125		
	72	MX	D.P.	5 650	8	20	91	17 200	90		
	73	MX	D.P.	3 450	6	19,59	124	16 841	121		
	74	MX	D.P.	1 900	3	21,15	28	18 189	26		
	75	MX	D.P.	3 200	12	20	91	17 200	90		
	76	PRIV	D.P.	3 500	8	21	40	18 060	37		
	77	MX	D.P.	4 600	8	20,43	73	17 569	71		
	78	MX	D.P.	3 000	6	19	136	16 340	134		
	79	MX	D.P.	4 250	6	20,05	88	17 235	87		
	80	MX	D.P.	3 850	6	20,30	91	17 195	111		
	81	MX	D.P.	2 700	5	21,48	17	18 472	15		
	82	MX	D.P.	2 450	6	20,98	52	18 042	46		
	83	AG	P.U.	300	5	19	136	16 340	134		
	84	AG	D.P.	1 000	3	20,8	59	17 888	53		
	85	MX	D.P.	2 700	6	21,07	38	18 120	34		
	86	MX	D.P.	7 600	9	21,09	34	18 137	32		
	87	AG	P.U.	2 500	4	20	91	17 200	90		
	88	MX	D.P.	1 000	5	19	136	16 340	134		
	89	MX	D.P.	3 100	6	15,48	174	13 312	173		
	90	IND	D.P.	3 430	6	19,8	116	17 028	112		
	MX	D.P.	5 890	6	21,29	22	18 309	20			

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	
	No	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire
BARI	91	MX	47	2 150	6	20,37	77	17 518	75
ANDRIA	92	MX	50	3 180	4	21,38	19	18 386	17
	93	MX	43	3 130	5	16,65	172	14 319	172
	94	MX	48	4 500	8	20,33	79	17 483	77
	95	MX	42	3 000	5	19	136	16 340	134
	96	MX	45	4 250	6	20,10	87	17 296	86
	97	MX	50	10 950	14	20,68	65	17 784	62
	98	MX	35	2 000	8	19	136	16 340	134
	99	AG	33	1 280	5	20,39	76	17 535	74
	100	HX	32	2 140	6	21,07	36	18 120	34
	101	MX	30	1 500	4	20	91	17 200	90
	102	MX	96	8 400	8	20,99	51	18 051	45
	103	AG	42	2 150	8	14,32	175	12 315	174
	104	MX	45	4 360	6	20,78	61	17 870	55
	105	MX	60	6 125	6	21,09	34	18 137	60
	106	IND	45	3 500	6	19,14	131	16 460	129
	107	MX	60	4 000	5	19	136	16 340	134
	108	IND	45	4 550	7	20	91	17 200	90
	109	AG	40	2 450	8	21,5	15	18 490	13
	110	AG	60	5 850	6	17,94	171	14 920	171

(1) A G : Huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huilleries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Classe- ment	Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives Brute Lire	Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%			
<u>MATERA</u> ALIANO	1	MX	P.U.	2 300	3	22	9	18 920	6	
	2	MX	P.U.	4 450	8	22,02	8	18 937	5	
	3	MX	P.U.	3 160	2	20	51	16 466	128	
	4	MX	P.U.	4 500	7	18	170	15 480	169	
	5	PRIV MX	P.U. (400	3	21	40	18 060	37	
<u>MATERA</u> SANLANDRA	1	MX	P.U.	720	3	20	91	15.000	170	
	2	MX	P.U.							
	3	PRIV	P.U.	1.200	4	23	2	16.100	166	
	4	MX	P.U.							
	5	PRIV	P.U.							
<u>MATERA</u> FERRANDINA	1	MX	D.P.	2.500	4	21	40	17.733	66	
	2	PRIV	D.P.	2.000	2	22	9	18.670	12	
	3	IND	D.P.	2.150	4	16	173	13.081	175	
	4	PRIV	D.P.	1.200	3	22	9	18.691	11	
	5	MX	P.U.	3.400	4	21	40	17.858	56	
	6	MX	D.P.	1.025	3	20	91	16.995	116	
	7	A G	D.P.	1.080	4	22	9	18.920	6	
	8	A G	D.P.	1.715	7	21	40	17.791	61	
	9	COOP	D.P.	3.139	4	23	2	18.700	10	
	10	PRIV	D.P.	1.800	3	21	40	18.060	37	
	11	COOP	P.U.	5.150	4	23	2	17.462	80	
	12	MX	D.P.							
	13	IND	D.P.							

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SY3.M. : système moderne.

ENQUÊTE B - BARI - MATERA

RENDEMENT et VALEUR

Campagne 1964 / 1965

Province Commune	Huilleries		Journées de travail qx	Tonnage d'oli- ves	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives Brute Lire	Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%		
BARI BITONTO	1	IND		6 400	6	14,12	127	10 075	162
	2	MX	D. P. U.	2 300	5	14,13	125	11 529	105
	3	IND	D. P. U.	4 500	8	14,13	125	11 290	116
	4	MX	P. U. U.	1 800	5	14	130	10 966	128
	5	PRIV	P. U. U.	4 500	5	15	98	11 453	110
	6	MX	P. U. U.	2 000	6	16	77	12 300	85
	7	IND	D. P. U.	2 800	6	14	126	10 544	154
	8	IND	D. P. U.	5 000	9	13	167	14 527	21
	9	MX	D. P. U.	1 000	5	14	130	10 849	135
	10	MX	P. U. U.	2 300	5	13,91	159	11 345	113
	11	A	P. U. U.	700	5	13,57	165	10 784	142
	12	MX	D. P. U.	5 500	6	14	130	11 236	117
	13	MX	P. U. U.	1 800	5	14	130	10 966	128
	14	PRIV	P. U. U.	1 800	4	14	130	11 013	126
	15	MX	P. U. U.	800	4	14,37	121	11 370	112
	16	A G	P. U. U.	1 120	5	14,28	123	10 935	132
	17	MX	D. P. U.	4 500	6	14	130	11 200	122
	18	MX	D. P. U.	6 000	8	14,15	124	11 407	111
	19	IND	D. P. U.	7 500	7	13	167	10 006	165
	20	MX	D. P. U.	4 300	6	13,95	158	11 113	124
	21	MX	P. U. U.	2 000	6	14	130	10 849	135
	22	IND	D. P. U.	3 500	9	14	130	10 960	130
	23	IND	D. P. U.	4 500	9	13,77	163	10 387	157
	24	PRIV	P. U. U.	2 300	5	13,91	159	10 649	149
	25	MX	D. P. U.	5 000	8	14	130	10 960	130
	26	A G	P. U. U.	1 830	5	17,48	25	13 907	33
	27	IND	P. U. U.	2 000	5	19	11	14 065	26
	28	MX	P. U. U.	1 500	5	14	130	10 675	146
	29	MX	P. U. U.	3 000	5	14	126	10 666	148
	30	MX	P. U. U.	1 500	5	14	130	10 706	143

(1) AG : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.
 (2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M.: système moderne.

(suite Annexe IV/3)

Province Commune	Huilleries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h.	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olive Brute Lire	Classement	
	No	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%			Classe- ment
BARI BITONTO	31	MX	D. P.	6 000	6	14	130	10 583	152	
	32	PRIV	P. U.	3 000	5	13,33	166	10 564	153	
	33	MX	P. U.	2 000	5	14	130	10 849	135	
	34	A G	P. U.	3 000	4	14	130	10 500	156	
	35	A G	D. P.	1 500	5	14,33	122	10 031	164	
	36	MX	D. P.	5 000	6	14	130	10 639	150	
	37	A G	P. U.	800	5	13,75	164	10 674	145	
	38	MX	P. U.	1 000	5	14	130	10 140	158	
	39	MX	D. P.	2 000	5	14	130	10 849	135	
	40	MX	P. U.	800	5	14	130	10 987	127	
	41	A G	P. U.							
	42	PRIV	P. U.							
	43	A G	P. U.	16	500	5	14	130	11 080	125
	44	MX	D. P.	45	6 000	10	14	130	10 583	151
	45	MX	P. U.	38	2 100	5	13,81	162	10 666	147
	46	MX	D. P.	50	4 200	6	8,23	177	6 816	176
	47	IND	D. P.	60	7 500	6	19,20	8	14 995	16
	48	COOP	SYS.M.	35	5 486	18	8,42	176	6 245	177
	49	IND	D. P.	45	5 000	10	13	167	10 055	163
	50	IND	D. P.	40	4 000	5	19,50	7	14 742	18
	51	MX	P. U.							
	52	A G	P. U.	15	800	5	14	130	10 874	134
	53	MX	D. P.	40	3 000	6	14	130	10 501	155
	54	MX	P. U.	50	2 000	5	14	130	10 849	135
	55	PRIV	P. U.	40	1 200	5	14	130	10 674	144

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx.	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		Classe- ment	Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation:				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire		
BARI ANDRIA	1	COOP	60	11 701	14	15,05	37	12 260	84		
	2	MX	50	3 960	6	14,89	119	12 805	66		
	3	MX	60	8 100	10	15	98	11 714	96		
	4	MX	45	4 800	7	16,45	54	13 872	36		
	5	MX	42	4 915	7	16,09	71	12 523	76		
	6	MX	50	3 750	6	14,98	115	11 766	95		
	7	MX	22	7 500	15	15,10	168	13 478	44		
	8	AG	40	4 100	8	19,07	10	16 400	7		
	9	MX	70	12 140	14	16,39	57	12 790	67		
	10	IND	35	2 750	6	14,90	118	11 651	101		
	11	AG	50	6 000	9	15	98	11 826	91		
	12	MX	40	5 400	16	16,94	39	14 568	20		
	13	AG	60	6000	6	15	98	11 220	119		
	14	COOP	60	8 300	14	24	2	19 600	1		
	15	MX	70	8 000	14	20,37	5	17 518	4		
	16	FX	50	3 500	5	15	98	11 697	97		
	17	MX	70	10 800	18	16,99	35	13 448	47		
	18	MX	75	8 700	12	16,78	42	13 658	40		
	19	MX	54	2 900	5	16,89	40	13 899	34		
	20	MX	75	6 700	6	16,19	65	13 250	57		
	21	AG	60	3 500	7	16,08	73	12 898	59		
	22	MX	65	4 300	7	20,51	4	17 629	3		
	23	MX	95	15 250	16	16,40	55	12 838	63		
	24	MX	50	4 200	5	15	98	11 300	114		
	25	MX	45	4 500	5	16	77	12 693	72		
	26	MX	50	4 100	7	16,07	74	12 651	73		
	27	MX	50	5 000	4	15	98	11 300	114		
	28	MX	30	1 052	4	14,92	117	11 994	88		
	29	MX	50	3 400	4	16,02	76	12 366	79		
	30	MX	60	4 500	8	17	31	13 321	51		

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huilleries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		
	No	Forme d'exploit- ation (1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire	Classement
BARI ANDRIA	31	MX		10 540	14	18	17	14 890	17	
	32	MX	D. P.	4 100	7	12,68	171	9 578	166	
	33	A G	D. P.	3 960	8	18,05	16	15 439	11	
	34	MX	D. P.	3 000	4	16	77	13 283	53	
	35	MX	D. P.	7 380	6	15,69	87	12 337	80	
	36	MX	D. P.	4 550	5	17,05	30	14 042	29	
	37	MX	D. P.	5 250	7	16	77	12 725	71	
	38	IND	D. P.	6 380	8	16,77	45	13 244	55	
	39	IND	D. P.	8 100	14	17,35	26	13 972	31	
	40	MX	D. P.	4 000	5	14,5	120	10 882	133	
	41	MX	D. P.	6 600	6	16,70	47	12 730	70	
	42	MX	D. P.	6 600	8	16,97	37	13 963	32	
	43	A G	P. U.							
	44	MX	D. P.		12 500	8	15,20	94	11 790	93
	45	MX	D. P.		4 000	4	15,50	90	11 610	104
	46	IND	D. P.		4 100	8	16,46	53	13 458	46
	47	MX	D. P.		3 500	7	16,71	45	14 040	30
	48	MX	D. P.		3 850	5	15,90	84	12 302	82
	49	MX	D. P.		2 850	8	18,10	15	15 160	14
	50	MX	D. P.		3 650	8	17,56	25	14 700	19
	51	A G	D. P.		5 700	6	17,89	20	15 385	12
	52	MX	D. P.		2 800	6	19,70	6	16 942	6
	53	MX	D. P.		3 900	6	16,54	51	13 307	52
	54	MX	D. P.		4 000	6	18	17	13 479	43
	55	PRIV	D. P.		2 250	4	15,33	92	11 463	108
	56	MX	D. P.		3 500	4	17,49	24	15 041	15
	57	MX	D. P.		4 700	6	18,40	13	15 824	9
	58	MX	D. P.		2 000	4	15	98	11 220	119
	59	MX	D. P.		4 200	5	17	31	13 476	45
	60	MX	D. P.		8 750	10	17,10	23	13 870	37

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.
(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives	
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire
BARI	61	MX	65	6 000	8	17	31	13 233	56
ANDRIA	62	MX	62	4 100	8	16,34	59	14 052	28
	63	MX	45	5 400	6	16,76	44	14 413	24
	64	MX	62	3 800	7	16,32	60	12 375	78
	65	MX	42	5 540	14	17,00	31	13 343	48
	66	MX	40	1 830	4	17,09	129	12 817	65
	67	AG	32	1 600	4	18,13	14	15 591	10
	68	EX	40	2 650	5	16,79	41	14 439	23
	69	MX	50	3 450	5	16,29	61	13 179	58
	70	MX	55	6 750	6	15,10	95	11 835	90
	71	MX	50	6 950	8	16,04	75	11 466	107
	72	MX	50	4 550	6	16,50	52	14 190	25
	73	MX	60	2 800	3	15	98	11 920	87
	74	EX	45	4 900	12	21	3	16 959	5
	75	PRIV	48	5 000	8	16,29	61	13 327	50
	76	MX	60	5 100	8	15,50	90	11 613	103
	77	EX	55	4 000	6	17,1	28	14 509	22
	78	MX	55	3 750	6	16,99	35	14 058	27
	79	MX	65	4 250	6	16,71	45	15 863	38
	80	MX	42	3 800	5	16,28	64	13 636	41
	81	MX	50	3 200	6	16	77	13 760	39
	82	AG	16	500	5	17,66	22	15 187	13
	83	AG	30	1 500	3	16,97	37	13 884	35
	84	MX	47	3 100	6	13,83	161	11 893	89
	85	MX	70	8 100	9	15	98	12 180	86
	86	AG	50	30 00	4	15	98	11 225	118
	87	MX	30	1 500	5	15,71	86	11 682	98
	88	MX	45	3 500	6	16,4	55	12 871	60
	89	IND	50	5 860	6				

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

(suite ANNEXE IV/3)

Province Commune	Huileries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail q x olives/h	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		Classement
	N°	Forme d'ex- ploitation(1)				Type (2)	%	Classe- ment	Brute Lire	
BARI	90	MX	45	5 430	6	16,39	57	12 401	71	
ANDRIA	91	MX	61	3 150	6	15,5	93	11 446	109	
	92	FX	50	2 950	4	16,10	68	12 583	75	
	93	MX	48	3 940	5	16,19	55	12 197	85	
	94	MX	60	6 250	8	15,60	88	11 662	99	
	95	MX	52	4 000	5	15,00	98	11 659	100	
	96	MX	60	6 820	6	16,60	49	13 254	54	
	97	MX	60	13 780	14	16,10	68	12 586	74	
	98	MX	52	3 500	8	25,34	1	18 966	2	
	99	AG	40	2 160	5	17,18	27	12 848	62	
	100	MX	40	3 210	6	16,29	61	12 748	69	
	101	MX	60	4 000	4	15	98	11 220	119	
	102	MX	82	7 710	8	17,83	21	13 341	49	
	103	AG	51	3 150	8	14,98	115	11 118	123	
	104	MX	55	5 400	6	16,58	50	12 851	61	
	105	MX	68	7 050	6	16,70	47	12 783	68	
	106	IND	50	4 500	6	15,55	89	11 631	102	
	107	MX	70	6 000	5	15	98	11 780	94	
	108	IND	50	5 900	7	15	98	11 815	92	
	109	AG	45	2 050	8	15,75	85	13 542	42	
	110	AG	45	3 400	6	19,12	9	16 065	8	

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression - SYS.M. : système moderne.

(suite ANNEXE IV/3)

Province Commune	Huilleries		Journées de travail	Tonnage d'oli- ves qx	Capacité ef- fective de travail σ x olives/	Rendement		Valeur de l'huile obtenue de 100 kg d'olives		Classe- ment	Classement
	No	Forme d'ex- ploitation 1)				Type(2)	%	Classe- ment	Brute Lire		
<u>MATERA</u> ALIANO	1	MX		450	3	12	173	8 100	173	173	
	2	MX	P.U.	1 480	8	12,16	172	8 390	172	172	
	3	MX	P.U.	515	2	15,10	95	7 950	95	175	
	4	MX	P.U.	1 700	7	12	173	8 400	173	171	
	5	PRIV	P.U.								
<u>MATERA</u> SALANDRA	1	MX		530	3	12	173	8.100	173	173	
	2	MX	P.U.	3.600	5	17	31	11.475	31	106	
	3	PRIV	PRIV	500	4	13	167	8.775	167	170	
	4	MX	P.U.								
	5	PRIV	P.U.	360	2	15	98	10.125	98	159	
<u>MATERA</u> FERRANDINA	1	MX		900	4	16	77	10.800	77	140	
	2	PRIV	D.P.	800	2	14	130	9.450	130	167	
	3	IND	D.P.	1.315	4	15	98	10.125	98	159	
	4	PRIV	D.P.	600	3	15	98	10.125	98	159	
	5	MX	P.U.	1.600	4	14	130	9.450	130	167	
	6	MX	D.P.	360	3	14	130	9.450	130	167	
	7	AG	D.P.	460	4	16	77	10.800	77	140	
	8	AG	D.P.	1.285	7	19	11	12.825	11	64	
	9	COOP	D.P.								
	10	PRIV	D.P.								
	11	COOP	P.U.	3.050	4	18	17	12.315	17	81	
	12	MX	D.P.								
	13	IND	D.P.								

(1) A G : huilerie agricole - PRIV : huilerie privée - COOP : huilerie coopérative - IND : huilerie industrielle - MX : huilerie mixte.

(2) PU : pression unique - DP : double pression - P : pression -

Informations internes sur L'AGRICULTURE

		Date	Langues
N° 1	Le boisement des terres marginales	juin 1964	F (1) D(1)
N° 2	Répercussions à court terme d'un alignement du prix des céréales dans la CEE en ce qui concerne l'évolution de la production de viande de porc, d'œufs et de viande de volaille	juillet 1964	F(1) D(1)
N° 3	Le marché de poissons frais en république fédérale d'Allemagne et aux Pays-Bas et les facteurs qui interviennent dans la formation du prix du hareng frais	mars 1965	F(1) D(1)
N° 4	Organisation de la production et de la commercialisation du poulet de chair dans les pays de la CEE	mai 1965	F(1) D(1)
N° 5	Problèmes de la stabilisation du marché du beurre à l'aide de mesures de l'Etat dans les pays de la CEE	juillet 1965	F D
N° 6	Méthode d'échantillonnage appliquée en vue de l'établissement de la statistique belge de la main-d'œuvre agricole	août 1965	F(1) D(2)
N° 7	Comparaison entre les « trends » actuels de production et de consommation et ceux prévus dans l'étude des perspectives « 1970 » 1. Produits laitiers 2. Viande bovine 3. Céréales	juin 1966	F(1) D
N° 8	Mesures et problèmes relatifs à la suppression du morcellement de la propriété rurale dans les Etats membres de la CEE	novembre 1965	F(1) D
N° 9	La limitation de l'offre des produits agricoles au moyen des mesures administratives	janvier 1966	F D
N° 10	Le marché des produits d'œufs dans la CEE	avril 1966	F(1) D(1)
N° 11	Incidence du développement de l'intégration verticale et horizontale sur les structures de production agricole – Contributions monographiques	avril 1966	F(1) D
N° 12	Problèmes méthodologiques posés par l'établissement de comparaisons en matière de productivité et de revenu entre exploitations agricoles dans les pays membres de la CEE	août 1966	F(1) D
N° 13	Les conditions de productivité et la situation des revenus d'exploitations agricoles familiales dans les Etats membres de la CEE	août 1966	F D
N° 14	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « bovins – viande bovine »	août 1966	F D
N° 15	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « sucre »	février 1967	F D(1)
N° 16	Détermination des erreurs lors des recensements du bétail au moyen de sondages	mars 1967	F(1) D(3)

(1) Epuisé.

(2) La version allemande est parue sous le n° 4/1963 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

(3) La version allemande est parue sous le n° 2/1966 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

		Date	Langues
N° 17	Les abattoirs dans la CEE I. Analyse de la situation	juin 1967	F D
N° 18	Les abattoirs dans la CEE II. Contribution à l'analyse des principales conditions de fonctionnement	octobre 1967	F D
N° 19	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « produits laitiers »	octobre 1967	F D(1)
N° 20	Les tendances d'évolution des structures des exploitations agricoles – Causes et motifs d'abandon et de restructuration	décembre 1967	F D
N° 21	Accès à l'exploitation agricole	décembre 1967	F D
N° 22	L'agrumiculture dans les pays du bassin méditerranéen – Production, commerce, débouchés	décembre 1967	F D
N° 23	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE – Partie I	février 1968	F D
N° 24	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « céréales »	mars 1968	F D
N° 25	Possibilités d'un service de nouvelles de marchés pour les produits horticoles non-comestibles dans la CEE	avril 1968	F D
N° 26	Données objectives concernant la composition des carcasses de porcs en vue de l'élaboration de coefficients de valeur	mai 1968	F D
N° 27	Régime fiscal des exploitations agricoles et imposition de l'exploitant agricole dans les pays de la CEE	juin 1968	F D
N° 28	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE – Partie I	septembre 1968	F D
N° 29	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE – Partie II	septembre 1968	F D
N° 30	Incidence du rapport des prix de l'huile de graines et de l'huile d'olive sur la consommation de ces huiles	septembre 1968	F D
N° 31	Points de départ pour une politique agricole internationale	octobre 1968	F D
N° 32	Volume et degré de l'emploi dans la pêche maritime	octobre 1968	F D
N° 33	Concepts et méthodes de comparaison du revenu de la population agricole avec celui d'autres groupes de professions comparables	octobre 1968	F D
N° 34	Structure et évolution de l'industrie de transformation du lait dans la CEE	novembre 1968	F D
N° 35	Possibilités d'introduire un système de gradation pour le blé et l'orge produits dans la CEE	décembre 1968	F D
N° 36	L'utilisation du sucre dans l'alimentation des animaux – Aspects physiologiques, technologiques et économiques	décembre 1968	F D

(1) Epuisé.

		Date	Langues
N° 37	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE – Partie II	février 1969	F D
N° 38	Examen des possibilités de simplification et d'accélération de certaines opérations administratives de remboursement	mars 1969	F D
N° 39	Evolution régionale de la population active agricole – I : Synthèse	mars 1969	F D
N° 40	Evolution régionale de la population active agricole – II : R.F. d'Allemagne	mars 1969	F D
N° 41	Evolution régionale de la population active agricole – III : Bénélux	avril 1969	F D
N° 42	Evolution régionale de la population active agricole – IV : France	mai 1969	F
N° 43	Evolution régionale de la population active agricole – V : Italie	mai 1969	F D
N° 44	Evolution de la productivité de l'agriculture dans la CEE	juin 1969	F D en prép.
N° 45	Situation socio-économique et perspectives de développement d'une région agricole déshéritée et à déficiences structurelles – Etude méthodologique de trois localités siciliennes de montagne	juin 1969	F I(4)
N° 46	La consommation du vin et les facteurs qui la déterminent – RF d'Allemagne	juin 1969	F D
N° 47	La formation de prix du hareng frais dans la Communauté économique européenne	août 1969	F D en prép.
N° 48	Prévisions agricoles I Méthodes, techniques et modèles	septembre 1969	F D
N° 49	L'industrie de conservation et de transformation de fruits et légumes dans la CEE	octobre 1969	F D
N° 50	Le lin textile dans la CEE	novembre 1969	F D
N° 51	Conditions de commercialisation et de formation des prix des vins de consommation courante au niveau de la première vente – Synthèse, R.F. d'Allemagne, G.D. de Luxembourg	décembre 1969	F en prép. D
N° 52	Conditions de commercialisation et de formation des prix des vins de consommation courante au niveau de la première vente – France, Italie	décembre 1969	F D en prép.
N° 53	Incidences économiques de certains types d'investissements structurels en agriculture – Remembrement, irrigation	décembre 1969	F D en prép.
N° 54	Les équipements pour la commercialisation des fruits et légumes frais dans la CEE – Synthèse, Belgique et G.D. de Luxembourg, Pays-Bas, France	janvier 1970	F D en prép.
N° 55	Les équipements pour la commercialisation des fruits et légumes frais dans la CEE – R F d'Allemagne, Italie	janvier 1970	F D en prép.

(*) Cette étude n'est pas disponible en langue allemande.

		Date	Langues
N° 56	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale I. Autriche	mars 1970	F D
N° 57	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale II. Danemark	avril 1970	F D
N° 58	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale III. Norvège	avril 1970	F D
N° 59	Constatation des cours des vins de table à la production I. France et R.F. d'Allemagne	mai 1970	F D en prép.
N° 60	Orientation de la production communautaire de viande bovine	juin 1970	F D en prép.
N° 61	Evolution et prévisions de la population active agricole	septembre 1970	F D en prép.
N° 62	Enseignements à tirer en agriculture d'expérience des «Revolving funds»	octobre 1970	F D
N° 63	Prévisions agricoles II. Possibilités d'utilisations de certains modèles, méthodes et techniques dans la Communauté	octobre 1970	F D
N° 64	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale IV. Suède	novembre 1970	F D
N° 65	Les besoins en cadres dans les activités agricoles et connexes à l'agriculture	décembre 1970	F D
N° 66	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale V. Royaume-Uni	décembre 1970	F D
N° 67	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VI. Suisse	décembre 1970	F en prép. D
N° 68	Formes de coopération dans le secteur de la pêche I. Synthèse, R.F. d'Allemagne, Italie	décembre 1970	F D en prép.
N° 69	Formes de coopération dans le secteur de la pêche II. France, Belgique, Pays-Bas	décembre 1970	F D en prép.
N° 70	Comparaison entre le soutien accordé à l'agriculture aux Etats-Unis et dans la Communauté	janvier 1971	F D en prép.
N° 71	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VII. Portugal	février 1971	F D
N° 72	Possibilités et conditions de développement des systèmes de production agricole extensifs dans la CEE	avril 1971	F D en prép.
N° 73	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VIII. Irlande	mai 1971	F en prép. D en prép.
N° 74	Recherche sur les additifs pouvant être utilisés comme révélateurs pour la matière grasse butyrique	mai 1971	F (1) D en prép. (1)
N° 75	Constatation des cours des vins de table II. Italie, G.D. de Luxembourg	mai 1971	F D en prép.

(1) Etude adressée uniquement sur demande.

	Date	Langues
N° 76	juin 1971	F D en prép. I en prép.
N° 77	août 1971	F D en prép.
N° 78	octobre 1971	F I en prép.

