

ΟΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ

ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΑΓΟΡΑ



ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΠΑΡΙΣΙΩΝ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	1
2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ.....	2
2.1. ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	3
2.2. ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ.....	4
3. ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ - ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ.....	5
4. ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ - ΤΙΜΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ	7
5. ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ.....	11
6. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....	15

1. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η παραγωγή επιτραπέζιων ελιών στη Γαλλία είναι μικρή και υπολείπεται σημαντικά της εσωτερικής ζήτησης. Η καλλιέργεια της ελιάς, για προφανείς κλιματολογικούς λόγους, περιορίζεται στην περιοχή της μεσογειακής Γαλλίας. Οι γαλλικοί ελαιώνες εκτείνονται κυρίως στη περιοχή μεταξύ της Νίκαιας και της Μασσαλίας.

Τις τελευταίες δύο δεκαετίες, παρατηρείται στη Γαλλία ένα ενδιαφέρον, για την καλλιέργεια ελιάς. Το φαινόμενο αυτό ερμηνεύεται από τις επιδοτήσεις των νέων ελαιώνων, που υποστηρίζονται από τη γαλλική κυβέρνηση και ευνοούνται από τις εκστρατείες προώθησης της Ε.Ε. Εντούτοις, η εγχώρια παράγωγή εξακολουθεί να είναι ιδιαίτερος μικρή και για αυτό το λόγο οι εισαγωγές που πραγματοποιούνται είναι πολλαπλάσιες των παραγόμενων ποσοτήτων. Οι κύριοι προμηθευτές της γαλλικής αγοράς είναι παραδοσιακά η Ισπανία και το Μαρόκο.

Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών στη Γαλλία, συγκριτικά με τις μεσογειακές χώρες, δεν είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη καθώς αποτελεί προϊόν το οποίο παραδοσιακά διαφοροποιείται από την βασική γαλλική διατροφική παράδοση και μαγειρική η οποία χαρακτηρίζεται από συστατικά ζωικής κυρίως προέλευσης υψηλής θερμιδικής αξίας.

Όμως, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αύξηση της ζήτησης τους εξαιτίας του γεγονότος ότι θεωρούνται προϊόντα μεσογειακής διατροφής και κατά συνέπεια προϊόντα υγιεινής διατροφής. Στις τελευταίες δύο δεκαετίες η κατανάλωση έχει σχεδόν υπερδιπλασιαστεί. Το μέγεθος της αύξησης αυτής είναι εντυπωσιακό για ένα παραδοσιακό αγροτικό προϊόν. Σε πανευρωπαϊκό επίπεδο η Γαλλία ευρίσκεται στη 3η θέση μαζί με την Γερμανία και πίσω μόνο από την Ισπανία και την Ιταλία.

Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών δεν είναι ομοιογενής στο σύνολο της χώρας, καθώς υπάρχει μεγαλύτερη ζήτηση του προϊόντος στις νότιες, μεσογειακές περιοχές οι οποίες διαθέτουν την παράδοση της μεσογειακής διατροφής.

Οι ελληνικές επιτραπέζιες ελιές χαίρουν εκτιμήσεως από τους Γάλλους καταναλωτές κυρίως για την ποικιλία “**ελιά Καλαμών**”¹. Το προϊόν ανευρίσκεται κυρίως στις υπεραγορές αλλά και σε πολύ-καταστήματα (π.χ Grande Épicerie de Paris, Galeries Lafayette, Marks & Spencer) που εξειδικεύονται στη πώληση υψηλής ποιότητας προϊόντων, στις λαϊκές αγορές και τα μικρά παντοπωλεία. Οι ελιές διατίθενται είτε συσκευασμένες, είτε χύμα.

Επισημαίνεται ότι στη Γαλλία είναι επίσης πολύ γνωστές οι ελιές με την ονομασία “**Olives à la grecque**”², οι οποίες είναι συνήθως από την ποικιλία **θρουμποελιάς**.

¹ Η ξενόγλωσση εμπορική ονομασία βάσει της οποίας έγινε γνωστή η συγκεκριμένη ποικιλία στο εξωτερικό επί σειρά πολλών δεκαετιών και με την οποία απέκτησε διεθνή αναγνώριση στο ξένο καταναλωτικό κοινό, ήταν (και είναι) η φράση “**Calamata / kalamata olives**”.

² Η συνταγή παρασκευής τους συνίσταται στην αποξηράνσή τους, το αλάτισμα τους και την εισαγωγή τους σε μολ με ελαιόλαδο. Αναλυτικότερα, η πλήρης περιγραφή της συνταγής ευρίσκεται στο <http://www.cuisineorientale.com/2010/08/05/olives-noires-a-la-grecque-zitoun-mtammer>. Οι ελιές που χρησιμοποιούνται δεν είναι κατ' ανάγκη ελληνικής προέλευσης.

2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ

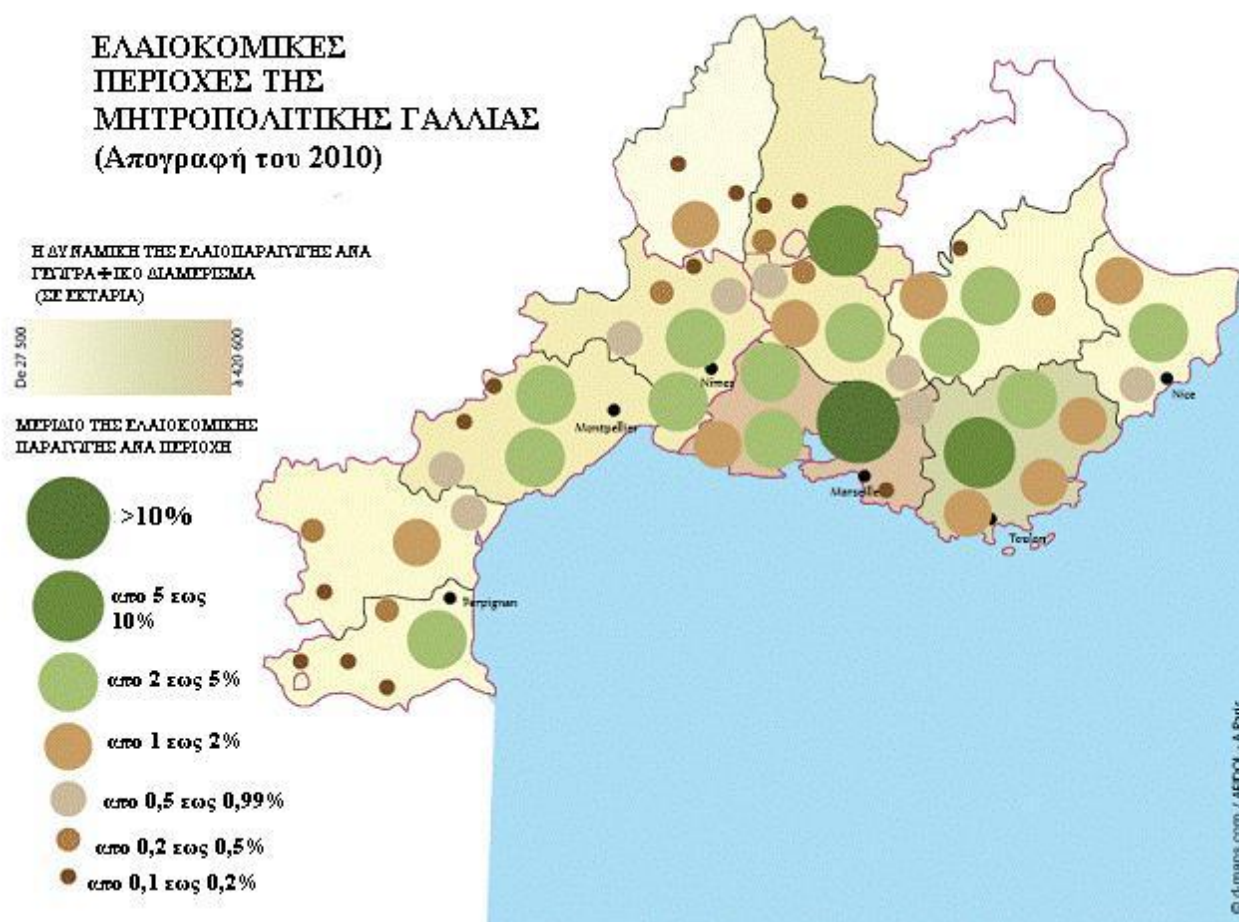
Η παραγωγή επιτραπέζιων ελιών στη Γαλλία είναι γενικά πολύ μικρή. Οι παραγόμενες ποσότητες κυμαίνονται τις τελευταίες δύο δεκαετίες μεταξύ 1100 και 2000 τόνων σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (**Πίνακας 1**), η δε παρατηρούμενη τάση της παραγωγής είναι πτωτική. Από την άλλη πλευρά, η κατανάλωση αυξάνεται με γοργούς ρυθμούς με αποτέλεσμα η κάλυψη των καταναλωτικών αναγκών να μη ξεπερνά σήμερα το 2%. Το μεγαλύτερο ποσοστό κάλυψης των καταναλωτικών αναγκών από την τοπική παραγωγή σημειώθηκε την εμπορική περίοδο 1994/5 με 6,5%. Έκτοτε, το ποσοστό αυτό βαίνει συνεχώς μειούμενο για να φθάσει τη περίοδο 2013/14 το 1,8%.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 Παραγωγή επιτραπέζιων ελιών (σε χιλ. τόνους)

Έτη	1994/95	2000/01	2005/06	2010/11	2014/15 ³
Ποσότητες	2,0	1,8	1,2	1,4	1,1

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Η καλλιέργεια της ελιάς, για προφανείς κλιματολογικούς λόγους, περιορίζεται στην περιοχή της μεσογειακής Γαλλίας. Οι γαλλικοί ελαιώνες εκτείνονται, επομένως, στις περιοχές που βρίσκονται ανάμεσα στη Νίκαια και την Banyuls - sur – Mer στα σύνορα με την Ισπανία.



³ πρόβλεψη

Η Γαλλία αποτελεί παραγωγό επιτραπέζιων ελιών, με περιορισμένη παραγωγική δυνατότητα. Τα ελαιόδεντρα καταλαμβάνουν περίπου 500.000 στρέμματα (2011) σε 13 διαφορετικά διαμερίσματα στο νότιο-ανατολικό τμήμα της χώρας. Ο συνολικός αριθμός των 5.100.000 ελαιόδεντρων καλύπτει μόνο το 0,2% της χρησιμοποιημένης γεωργικής έκτασης. Η μέση πυκνότητα αντιστοιχεί σε 86 δένδρα ανά 10 στρέμματα και ποικίλλει ανάλογα με την τοποθεσία από 50 δένδρα ανά 10 στρέμματα στην Κορσική σε 110 δένδρα στο Λανγκτόκ-Ρουσιγιόν⁴.

Οι παραδοσιακές καλλιέργειες (μη οικολογικές) αντιπροσωπεύουν το 82% της συνολικών ελαιοκομικών εκτάσεων της Γαλλίας. Εξ αυτών, το 75% καλλιεργείται σε μη αρδευόμενα εδάφη, ενώ το 25% σε αρδευόμενα.

Την τελευταία δεκαετία εντοπίζεται μια σταδιακή μείωση στον τομέα της παράγωγης. Τοιουτοτρόπως, την εμπορική περίοδο 2004/05 η παραγωγή έφθασε στο υψηλότερο σημείο της ήτοι 2000 τόνους και το 2009/10 τους 1900 τόνους. Έκτοτε, υπάρχει, μέσω των παρουσιαζόμενων αυξομειώσεων, μία μείωση των παραγόμενων ποσοτήτων, οι οποίες στις δύο τελευταίες εμπορικές περιόδους (20013/14, 2014/15) έφθασαν μόλις τους 1100 τόνους. Το τελευταίο αυτό μέγεθος είναι και το μικρότερο που παρατηρήθηκε τις τελευταίες δύο δεκαετίες.

Ως είναι επόμενο, η ικανοποίηση της εσωτερικής ζήτησης βασίζεται πλέον ουσιαστικά στις εισαγωγές καθώς η εγχώρια παραγωγή δεν μπορεί να ικανοποιήσει παρά ένα ελάχιστο ποσοστό της κατανάλωσης.

Ο μέσος όρος κάλυψης της εγχώριας ζήτησης από την παραγωγή για τη δεκαετία 1994/95-2003/04 ήταν 5,25% ενώ για τη τελευταία δεκαετία 2004/05-2013/14 ήταν μόλις 2.6%. Η μείωση της κάλυψης της κατανάλωσης από την παραγωγή είναι εμφανής και μάλιστα στο τελευταίο εξεταζόμενο έτος το ποσοστό κάλυψης φθάνει στα κατώτατο επίπεδο των δύο εξεταζόμενων δεκαετιών, ήτοι 1.83%.

Η κύρια αιτία της μεγάλης μείωσης του ποσοστού κάλυψης της κατανάλωσης δεν είναι η φθίνουσα εξελικτική πορεία της παραγωγής, αλλά η συνεχής άνοδος της εσωτερικής ζήτησης.

2.1. ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Περιγραφή των κυριότερων γαλλικών ποικιλιών ελιάς:

Aglandau

Είναι μια ποικιλία, που χαρακτηρίζεται από την ικανότητα της να αναπτύσσεται γρήγορα. Η παραγωγικότητά της δεν είναι αντίστοιχη με το εύρος της εύκολης ριζοβολίας της. Οι ελιές αυτές, προσφέρουν ένα **λάδι υψηλής ποιότητας** που διατηρείται εξαιρετικά καλά. Παρά ταύτα, έχει μικρή περιεκτικότητα σε έλαιο και ο πυρήνας της είναι δύσκολο να διαχωριστεί από τη σάρκα. Είναι ανθεκτική στη βερτισιλλίωση και ευαίσθητη στην κοχενίλλη.

Bouteillan

Η συγκεκριμένη ποικιλία απαιτεί ηλιοφάνεια. Ξεκινά την καρποφορία της πρώιμα, ενώ η παραγωγικότητά της είναι εξαιρετικά υψηλή και σταθερή. Καλλιεργείται κατά κύριο λόγο σε αρδευόμενες εκτάσεις. Χαρακτηρίζεται από την ταχεία ανάπτυξη της και την **υψηλή της απόδοση σε λάδι**. Το μέγεθος του καρπού είναι ακανόνιστο και η σάρκα είναι σχεδόν αποκομμένη από τον πυρήνα. Εξαιρετικά ανθεκτική στο κρύο αλλά ευαίσθητη σε επιθέσεις από αρρώστιες όπως ο δάκος.

⁴ Περιοχή της Γαλλίας που συνορεύει με την Ισπανία, την Ανδόρρα και βρέχεται από τη Μεσόγειο θάλασσα

Grossane (εμπορική ονομασία *Olives noires de la Vallée des Baux de Provence*)

Η παραγωγικότητα της είναι μεσαίου βαθμού. Ο συγκεκριμένος τύπος ελιάς χρησιμοποιείται κυρίως για τη παραγωγή **αρωματικών ελαίων** καθώς η απόδοση της είναι χαμηλή (16%) και η ανθεκτικότητα της το ίδιο.

Lucques

Εξαιρετικά απαιτητική ποικιλία τόσο σε ποιότητα εδάφους όσο και στις κλιματολογικές συνθήκες και την αρδευόμενη υποστήριξη της. Η παραγωγικότητα της είναι μεσαίου βαθμού, ενώ οι καρποί της, αν και συλλέγονται πρώιμα, είναι αρκετά μεγάλοι. Χρησιμοποιούνται κατά κύριο λόγο στην **επιτραπέζια παραγωγή των πράσινων ελιών**.

Picholine Languedoc (εμπορική ονομασία *Olive de Nîmes*)

Η κυρίαρχη γαλλική ποικιλία είναι ικανή να προσαρμόζεται σε διαφορετικά περιβάλλοντα, ενώ η παραγωγικότητα της είναι σταθερά υψηλή ανάλογα και με την δυνατότητα άρδευσης. Κατά κύριο λόγο, χρησιμοποιείται στην παραγωγή **επιτραπέζιων πράσινων ελιών**, αλλά και ελαιολάδου εξαιρετικής ποιότητας, το οποίο απαιτεί ειδική διαδικασία εκχύλισης.

Salonenque (εμπορική ονομασία *Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence*)

Εξαιρετικά ανθεκτική ποικιλία, ικανή να προσαρμόζεται στα φτωχότερα εδάφη και να ανταποκρίνεται καλά σε διάφορες πρακτικές καλλιέργειας. Η παραγωγικότητά της είναι υψηλή και σταθερή. Οι καρποί της συλλέγονται πριν την πλήρη ωρίμανση τους και χρησιμοποιούνται στην παράγωγη ελαιολάδου με απόδοση μέτρια προς υψηλή. Κατά κύριο λόγο προορίζονται για την κονσερβοποίηση **των πράσινων επιτραπέζιων ελιών κομμένων σε λεπτές φέτες**.

Tanche (εμπορική ονομασία *Olives noires de Nyons*)

Η λιγότερο ανθεκτική ποικιλία, απαιτεί πολλή προσοχή και μαλακό χώμα. Η σάρκα διαχωρίζεται εύκολα από τον πυρήνα, ενώ το μέγεθος του καρπού είναι ακανόνιστο. Καλλιεργούνται για την παρασκευή τουρσί επιτραπέζιων μαύρων ελιών, και στην παραγωγή ελαιολάδου λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε έλαιο και την ποιότητα του τελευταίου μετά την εκχύλιση. **Το λάδι και οι ελιές εντάσσονται στην κατηγορία Π.Ο.Π. με ονομασία προέλευσης «Nyons».**

2.2. ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ

Οι δυο βασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών είναι οι **Picholine** στην κατηγορία των πράσινων και οι **Tanche** στην κατηγορία των μαύρων. Κατά μέσο όρο, και με περίοδο αναφοράς τη τελευταία πενταετία, το μερίδιο των πράσινων ελιών κυμαίνεται περίξ του 70% και των μαύρων ελιών στο 30%.

Υπάρχουν πέντε προστατευμένες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) οι οποίες σύμφωνα με το κοινοτικό ηλεκτρονικό αρχείο DOORS είναι:

- | | |
|---|--|
| 1. Olive de Nice | Η ονομασία έχει καταχωρισθεί στις 11.06.2005 |
| 2. Olive de Nîmes | Η ονομασία έχει καταχωρισθεί στις 05.11.2010 |
| 3. Olive cassée de la Vallée des Baux de Provence | Η ονομασία έχει καταχωρισθεί στις 20.02.1999 |
| 4. Olive noire de la Vallée des Baux de Provence | Η ονομασία έχει καταχωρισθεί στις 20.02.1999 |
| 5. Olive noire de Nyons | Η ονομασία έχει καταχωρισθεί στις 21.06.1996 |

3. ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ - ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ

Αντίθετα με τη παραγωγή, η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών τις τελευταίες δύο δεκαετίες εμφανίζει συνεχή άνοδο (**Πίνακας 2**). Η κατώτερη επίδοσή της για το εξεταζόμενο διάστημα σημειώθηκε τη εμπορική περίοδο 1995/96 με 28.000 τόνους ενώ η ανώτερη τη εμπορική περίοδο 2012/13 με 67.300 τόνους. Η σωρευτική άνοδος αυτής στο διάστημα των είκοσι ετών ανέρχεται στο 94% που αντιπροσωπεύει μία μέση ετήσια αύξηση της τάξεως του 9,4%.

Το μέγεθος της αύξησης είναι ιδιαίτερα υψηλό για ένα παραδοσιακό αγροτικό προϊόν.

Τη δεκαετία 1994/95-2003/04 η μέση ετήσια συνολική κατανάλωση έφθασε τους 37.340 τόνους και τη δεκαετία 2004/05-2013/14 τους 56.690 τόνους.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2 Κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών (σε χιλ. τόνους)

Έτη	1994/95	2000/01	2005/06	2010/11	2014/15 ⁵
Ποσότητες	30,9	39	53,9	58	60

Πηγή: Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Η κατά κεφαλή ετήσια κατανάλωση το 2013 έφθασε τα 0,92 κιλά από 0,52 κιλά που ήταν το 1994, έχοντας μία σωρευτική αύξηση της τάξεως του 77% (**Πίνακας 3**).

ΠΙΝΑΚΑΣ 3 Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών (σε κιλά)

Έτη	1994/95	2000/01	2005/06	2010/11	2013/14
Ποσότητες	0.52	0,64	0,85	0,89	0.92

Πηγή: INSEE (Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών), Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

Η μεγάλη αύξηση της κατανάλωσης παρατηρήθηκε για πρώτη φορά το 2004 όπου από ένα μέσο όρο της συνολικής ετήσιας κατανάλωσης των προηγούμενων ετών που δεν ξεπερνούσε τους 37000 τόνους, εκτινάχθηκε στους 54.000 τόνους. Έκτοτε, είχαμε, εν μέσω μικρών διακυμάνσεων, ανόδους που έφθασαν στην ανώτερη τιμή τους το 2012/2013.

Είναι φανερό ότι η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών τα τελευταία έτη στη Γαλλία έχει ανοδική τάση σε αντίθεση με τη τάση της παραγωγής που είναι καθοδική.

Οι Γάλλοι καταναλώνουν τις επιτραπέζιες ελιές καθ' όλη την διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες. Οι βρώσιμες ελιές καταναλώνονται, επί το πλείστον, ως ορεκτικό (88%), αλλά και κατά την διάρκεια του γεύματος και του δείπνου. Επίσης, η χρήση των ελιών ως συστατικό στην παρασκευή φαγητών αρχίζει να αποτελεί τα τελευταία έτη ιδιαίτερα διαδεδομένη συνήθεια.

Η εισαγωγές, που καλύπτουν πέραν του 95% των αναγκών της εσωτερικής ζήτησης, για μεν το διάστημα Μαρτίου–Αυγούστου φθάνουν έως τους 8000 τόνους μηνιαίως, ενώ για το διάστημα Σεπτεμβρίου–Φεβρουαρίου υποχωρούν περίπου στους 6000 τόνους. Ο Ιούλιος είναι ο μήνας αιχμής της κατανάλωσης και κατ' επέκταση των εισαγωγών.

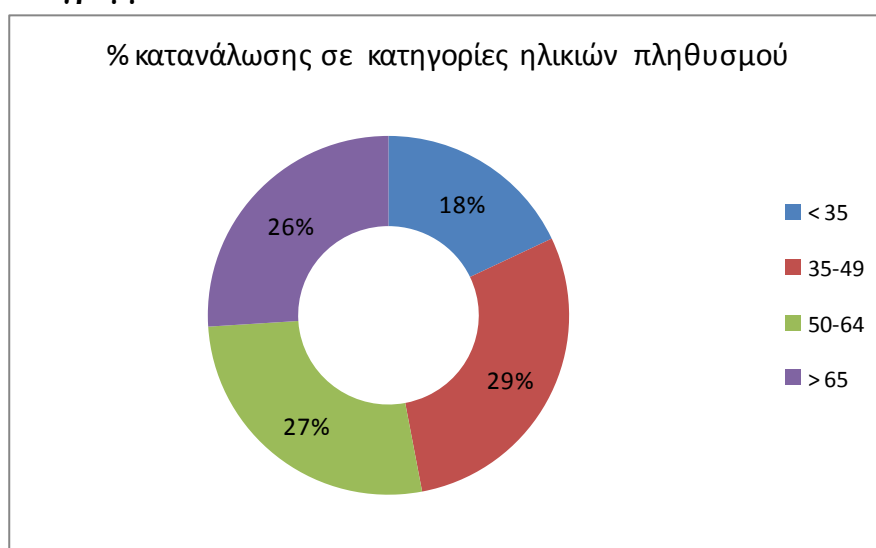
⁵ πρόβλεψη

Ο βαθμός διείσδυσης των επιτραπέζιων ελιών στα γαλλικά νοικοκυριά έχει αυξηθεί τα τελευταία έτη. Ο αριθμός των νοικοκυριών που αγοράζει επιτραπέζιες ελιές φθάνει σήμερα τα 15,3 εκατομμύρια καταλαμβάνοντας το 59,6% του συνόλου αυτών. Εξ αυτών των νοικοκυριών, η κατανομή που υπάρχει μεταξύ των διαφόρων ηλικιών⁶ (**Διάγραμμα 1**), μας δείχνει ότι η μεγαλύτερη κατανάλωση επιτυγχάνεται στα νοικοκυριά που ευρίσκονται στο εύρος ηλικιών 35-49 με 29%, ενώ οι μικρές ηλικίες κάτω των 35 ετών παρουσιάζουν τη μικρότερη κατανάλωση με 18%.

Σύμφωνα με τις στατιστικές έρευνες του Εθνικού Ινστιτούτου Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών Γαλλίας (Insee), που αφορούν το μερίδιο των τεσσάρων κατηγοριών ηλικιών στο συνολικό πληθυσμό, η ομάδα 35-54⁷ κατατάσσεται στη 1^η θέση με 34%, η ομάδα κάτω των 35 ετών στη 2^η θέση με 30%, η ομάδα άνω των 65 ετών με 21% στη 3^η θέση και τέλος η ομάδα 55-64 με 15% στη 4^η θέση.

Αυτό σημαίνει ότι η μέση κατανάλωση ανά νοικοκυριό στις δύο ομάδες των μεγαλύτερων ηλικιών είναι αρκετά υψηλότερη εκείνης των μικρότερων ηλικιών.

Διάγραμμα 1



Πηγή : INSEE

Οι μαύρες ελιές χρησιμοποιούνται περισσότερο στη μαγειρική (55%) σε σύγκριση με τις πράσινες (47%) που καταναλώνονται νωπές. Σημειώνεται ότι οι επιτραπέζιες ελιές γαλλικής προέλευσης καταναλώνονται κυρίως νωπές, ενώ σπανίως χρησιμοποιούνται στην παρασκευή φαγητού, καθώς χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης από τους καταναλωτές.

Η αγορά των επιτραπέζιων ελιών κρίνεται ως ώριμη και για αυτό τα δεδομένα του ανταγωνισμού δεν μεταβάλλονται ευκόλως. Εντούτοις, η εμφάνιση τελευταίως ορισμένων νέων προϊόντων ή και νέων συσκευασιών έχει επιτρέψει την ανανέωση και διεύρυνση των συνθηκών ανταγωνισμού του προϊόντος. Τα προϊόντα « snacking » και « apéritif dînatoire » έχουν προσδώσει ένα νέο δυναμισμό στη συγκεκριμένη αγορά.

Το βασικό κριτήριο κατανάλωσης επιτραπέζιων ελιών αποτελεί η γεύση, χωρίς να παραβλέπεται ο διακοσμητικός και συμπληρωματικός τους χαρακτήρας, ως συνοδευτικό έδεσμα κατά την διάρκεια του γεύματος ή του δείπνου. Οι καταναλωτές εμμένουν ιδιαίτερα στη διάσταση της υγιεινής διατροφής που χαρακτηρίζει τις βρώσιμες ελιές και τις συνδέουν συνειρμικά με το ελαιόλαδο και την μεσογειακή διατροφή. Οι γεμιστές ελιές με καρυκεύματα αποτελούν καινοτόμα μορφή εξέλιξης του προϊόντος, είναι κυρίως εισαγόμενες και διαθέτουν το κίνητρο της λογικής τιμής.

⁶ Σύμφωνα με τη μελέτη της Γαλλικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Ελιάς (Afidol)

⁷ Υπάρχει μία μικρή διαφοροποίηση του εύρους της ηλικίας της 2ης ομάδος μεταξύ στατιστικών νοικοκυριών στο συνολικό πληθυσμό του Insee και στατιστικών νοικοκυριών του Συνδέσμου Ελαιοπαραγωγών Γαλλίας

Σε πρόσφατη έρευνα του Συνδέσμου Ελαιοπαραγωγών Γαλλίας σε αντιπροσωπευτικό δείγμα 835 Γάλλων καταναλωτών (εκ των οποίων οι 604 ήταν συστηματικοί καταναλωτές ελιών) προέκυψε ότι το 40% συμπεριλαμβάνουν στην κατανάλωσή τους, κατά την διάρκεια του έτους, επώνυμες εμπορικές ονομασίες και τουλάχιστον μια ποικιλία γαλλικών ελιών. Το ποσοστό αυτό είναι ενδεικτικό μίας τάσης που διαμορφώνεται στην αγορά η οποία ως κριτήριο αγοράς λαμβάνει υπόψη της την προέλευση του προϊόντος, τη αναγνωρισιμότητα της εμπορικής ονομασίας και τις ενδείξεις πιστοποίησης ποιότητας του προϊόντος (ελιές ΠΟΠ).

Οι καταναλωτές που επιλέγουν τις ποιοτικές ελιές αποτελούν πληθυσμιακή ομάδα μεταξύ 50-75 ετών, είναι ως επί το πλείστον συνταξιούχοι ή κάποιου ανωτέρου επαγγέλματος και εισοδήματος, κατάγονται κυρίως από τη Νοτιοανατολική Γαλλία ή από την περιοχή του Παρισιού. Συγκεκριμένα, το 29% των νοικοκυριών κατοικούν στη νότια Γαλλία, το 17% στην περιοχή των Παρισίων, το 12% στη περιοχή Rhône-Alpes και το υπόλοιπο 42% στις υπόλοιπες περιοχές της Γαλλίας.

Σύμφωνα με τα στοιχεία της έρευνας και επί του δείγματος των 604 ατόμων που δήλωσαν ότι καταναλώνουν συστηματικά ελιές, το 30,65% προτιμούν ελιές Γαλλίας, το 20,22% Ισπανίας, το 18,24% Ελλάδας, το 12,03% Ιταλίας, το 9,18% Μαρόκου, το 4,84% Τυνησίας, το 3,47% Τουρκίας και το 1,12% Αιγύπτου. Προφανώς οι απαντήσεις επηρεάζονται από τα επώνυμα προϊόντα και όχι από εκείνα της ιδιωτικής ετικέτας.

Οι προτιμήσεις των Γάλλων καταναλωτών απέναντι στις ελιές διαφοροποιούνται επίσης ανάλογα με τον τόπο διαμονής/καταγωγής τους: η γεωγραφική εγγύτητα ή μη σε ελαιοπαραγωγικές περιοχές ευνοεί την κατανάλωση με την άμεση προμήθεια του προϊόντος από τις τοπικές αγορές ή και τους τοπικούς παραγωγούς. Αντίθετα σε μη ελαιοπαραγωγικές περιοχές οι καταναλωτές αποδίδουν ιδιαίτερη προσοχή στις τιμές και καταναλώνουν μικρότερες ποσότητες.

4. ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ - ΤΙΜΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ

Οι επιτραπέζιες ελιές διανέμονται σε ένα ευρύ φάσμα της αγοράς, που καλύπτει : α) τις μεγάλες αλυσίδες τροφίμων (marchés de grande surface), β) τα παντοπωλεία (épiceries), γ) τα εξειδικευμένα καταστήματα, δ) τις λαϊκές αγορές.

Τα δίκτυα διανομής των επιτραπέζιων ελιών διαφοροποιούνται από περιοχή σε περιοχή. Παρατηρείται μια μεγαλύτερη ευρύτητα των σημείων πώλησής τους στις περιοχές της Ν. Γαλλίας, ενώ αυτή περιορίζεται στις βόρειες περιοχές της χώρας. Στις μεγάλες αλυσίδες τροφίμων και ειδικότερα στις υπεραγορές, υπάρχει μεγάλη ποικιλία στην προσφορά τους. Ειδικότερα, υπάρχουν συσκευασίες ιδιωτικής ετικέτας, επώνυμες (κυρίως ξένες) αλλά και ανώνυμες με χαμηλής ποιότητας ελιές. Όλα τα προϊόντα εμφανίζονται με συσκευασίες πολλών τύπων και διαφορετικής χωρητικότητας.

Στην πλειονότητα των προϊόντων που τοποθετούνται στα σημεία λιανικών πωλήσεων (καταστήματα delicatessen, χώροι πώλησης εκλεκτικών προϊόντων στις αλυσίδες τροφίμων, λαϊκές αγορές, καταστήματα βιολογικών τροφίμων και ορισμένα παντοπωλεία) εμφανίζεται η γεωγραφική καταγωγή χωρίς όμως να αναγράφεται πάντοτε επακριβώς το όνομα της ποικιλίας. Ειδικότερα για τις ελιές που εμφανίζεται η ποικιλία τους και που ευρίσκεται στους καταλόγους των καταχωρημένων προστατευμένων ονομασιών προέλευσης, δεν εμφανίζεται πάντοτε το κοινοτικό σήμα του ΠΟΠ⁸. Επίσης η αναγραφόμενη ονομασία δεν είναι ταυτόσημη με εκείνη που έχει εγκριθεί και εμφανίζεται στους επίσημους κοινοτικούς καταλόγους.

⁸ Η πλειονότητα των προστατευμένων ονομασιών επιτραπέζιων ελιών είναι ΠΟΠ ήτοι ποικιλίες των οποίων όλα τα στάδια της παραγωγής πραγματοποιούνται εντός μίας οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η διανομή τους χαρακτηρίζεται από έντονη διαφοροποίηση, καλύπτοντας όλο το φάσμα των προτιμήσεων των καταναλωτών όπως φυσικές ολόκληρες μαύρες ή πράσινες ή και ανάμικτες, με ή χωρίς πυρήνα, σε ροδέλες, γεμιστές (κυρίως με πιπεριές, αντζούγιες, αμύγδαλα αλλά και με βασιλικό με σκόρδο), σε αλοιφή μόνο με ελιά ή και με καρυκεύματα.

Από το σύνολο της ετήσιας κατανάλωσης, το 39% πραγματοποιείται στις μεγάλες αλυσίδες τροφίμων, το 14% στα παντοπωλεία και άλλα εξειδικευμένα καταστήματα τροφίμων, το 14% στις λαϊκές αγορές, το 7% στην εστίαση, το 1% στις απευθείας πωλήσεις των παραγωγών, το 19% απορροφάται από τη βιομηχανία τροφίμων, και το 6% κατευθύνεται στις εξαγωγές.

Εκ των πωλήσεων στις αλυσίδες τροφίμων βάσει της αξίας αυτών, το 83% πραγματοποιείται στα παραδοσιακά σουπερμάρκετ και τις υπεραγορές και το 17% στις εκπωτικές αλυσίδες. Όμως, βάσει του πραγματοποιούμενου όγκου των πωλήσεων το μερίδιο των εκπωτικών αλυσίδων ανεβαίνει στο 32%.

Η άνοδος των πωλήσεων επιτυγχάνεται πρωτίστως μέσω των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας τα οποία και κατέχουν περίπου το 50% των συνολικών πωλήσεων. Οι ελιές με ιδιωτική ετικέτα είναι σχεδόν στο σύνολό τους από την Ισπανία και το Μαρόκο. Άλλωστε, το μερίδιο των εμφανιζόμενων συσκευασιών στα σημεία λιανικών πωλήσεων με εμπορική ονομασία Ισπανικής (κυρίως) ή Μαροκινής εταιρείας είναι πολύ μικρό (κάτω από 5%).

Οι απαιτητικοί καταναλωτές προτιμούν την προμήθεια του προϊόντος από τις λαϊκές αγορές, τα καταστήματα delicatessen, τα σημεία πώλησης εκλεκτικών προϊόντων στις αλυσίδες τροφίμων και τα τοπικά μικρά καταστήματα (épiceries), καθώς στους χώρους αυτούς διαμορφώνονται σχέσεις εμπιστοσύνης μεταξύ αγοραστή-πωλητή, αλλά και εξαιτίας της κυρίαρχης αντίληψης ότι οι επιτραπέζιες ελιές στα συγκεκριμένα σημεία πώλησης είναι ποιοτικότερες.

Η μέση ποσότητα αγοράς ανέρχεται περίπου σε 320 γραμμάρια την φορά και αφορά κυρίως συσκευασίες των 200 και 250 γραμμαρίων. Η μέση ποσότητα κατανάλωσης που επιτυγχάνουν τα καταστήματα μεγάλης επιφάνειας ευρίσκεται στα 280 γραμμάρια. Οι ερωτηθέντες καταναλωτές ανέφεραν ότι επιλέγουν για τις αγορές τους κατά 77% τα μεγάλα και μεσαία καταστήματα.

Όσον αφορά τις υπεραγορές και ιδίως εκείνες που είναι εκπωτικές, θεωρούνται ότι προσφέρουν περιορισμένες επιλογές και χαμηλότερη ποιότητα συγκριτικά με τα εναλλακτικά σημεία λιανικών πωλήσεων, ενώ η πελατεία τους είναι μη απαιτητικοί καταναλωτές με βασικό κριτήριο αυτό της τιμής. Οι καταναλωτές αυτοί αγοράζουν το προϊόν λιγότερο συχνά και κατά μέσο όρο από μία (59%) έως και μερικές φορές (2-3) το μήνα (29%). Η κατά μέσο όρο ποσότητα αγοράς, στην περίπτωση των υπεραγορών, κυμαίνεται γύρω στα 280 γραμμάρια την φορά.

Πολύ μικρή μερίδα καταναλωτών προμηθεύεται επιτραπέζιες ελιές από τους ίδιους του παραγωγούς (κυρίως κατά την διάρκεια επισκέψεων σε ελαιοπαραγωγικές περιοχές). Στην περίπτωση αυτή η ποσότητα αγοράς είναι μεγαλύτερη και ανέρχεται κατά μέσο όρο στα 870 γραμμάρια.

Οι **συσκευασίες** είναι ως επί το πλείστον γυάλινες. Έχουν διάφορες διαστάσεις με επικρατούσα αυτή των 350 γραμμαρίων (μικτού βάρους). Απαντώνται επίσης συσκευασίες μέσου μικτού βάρους 250, 500 και 700 γραμμαρίων.

Άλλες συσκευασίες που ανευρίσκονται είναι οι παραδοσιακές μεταλλικές (κυτία) που ξεκινούν από 50 γραμμάρια καθαρού βάρους (συσκευασία των τριών), συνεχίζουν δε στα 120-150 καθαρού βάρους. Στις συσκευασίες μικτού βάρους μπορεί να φθάνουν στα 300-350 γραμμάρια. Τέλος, έχουν εμφανισθεί οι σακούλες κενού από ειδικό πλαστικό, μικτού βάρους που ξεκινούν από 100 γραμμάρια και συνεχίζουν στα 150, 200, 300 και 650 γραμμάρια. (**Πίνακες 4α, 4β και 5**).

Από την έρευνα του Γραφείου ΟΕΥ σε μία υπεραγορά (Auchan), ένα σουπερμάρκετ (Carrefour) και ένα κατάστημα delicatessen (Marks & Spencer), η πλέον ποιοτική γυάλινη συσκευασία ήταν αυτή του Marks & Spencer με ελληνικές ελιές⁹.

Γενικότερα, οι **ελληνικές ελιές**¹⁰ παρουσιάζονται κυρίως ανά ποικιλία με προεξάρχουσα αυτή της “ελιάς Καλαμών¹¹” αλλά και την “κονσερβολιάς Αμφίσσης¹²” με ή χωρίς πυρήνα με ή χωρίς προσμίξεις. Οι επώνυμες ελιές ανευρίσκονται είτε στις συνηθεις συσκευασίες είτε σε μεγάλα ανοικτά πλαστικά κυτία με πληροφόρηση για τη γεωγραφική προέλευση και την τιμή. Επίσης υπάρχουν πράσινες και μαύρες ελιές χωρίς όμως να εμφανίζεται η ποικιλία και ο τόπος προέλευσης¹³.

Στις **ετικέτες** των συσκευασιών, για τις ελιές ανωτέρας ποιότητας αναγράφεται η γεωγραφική τους προέλευση και σε ορισμένες των περιπτώσεων και οι προστατευμένες ονομασίες προέλευσης. Στις υπόλοιπες (που αποτελούν την πλειοψηφία στα ράφια) αναφέρεται το είδος του προϊόντος και οι τυχόν προσμίξεις.

Η διαμόρφωση **των τιμών** στις μεγάλες **αλυσίδες τροφίμων** εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Οι συσκευασίες **ιδιωτικής ετικέτας** με ανώνυμο προϊόν χωρίς κατεργασία ή προσμίξεις προσφέρονται σε τιμές που κυμαίνονται μεταξύ 7€-8,5€/κιλό. Οι ελιές χωρίς πυρήνα επιτυγχάνουν λίγο καλύτερες τιμές, ενώ με προσμίξεις οι τιμές τους ανεβαίνουν αρκετά. Η υψηλότερη τιμή στο Auchan ήταν τα 13,13€/κιλό για ελιές γεμιστές με αντζούγιες ενώ στο Carrefour οι ελιές γεμιστές με αμύγδαλα προσφέρονταν στα 17,5€/κιλό.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4α Τιμές ελιών στο κατάστημα Marks & Spencer

MARKS & SPENCER								
ΜΑΡΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΕΛΙΑΣ			ΒΑΡΟΣ (σε γραμμάρια)		ΤΙΜΗ (σε ευρώ)		
				ΚΑΘΑΡΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΚΙΛΟΥ	
MARKS & SPENCER	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΣΕ ΑΛΜΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ+ΣΚΟΡΔΟ		140	250	3,19	22,79
			ΜΗ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΣΕ ΑΛΜΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ		200	330	2,39	11,95
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΚΑΛΑΜΩΝ + ΑΜΦΙΣΣΑΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ		120	250	3,19	26,58
			ΚΑΛΑΜΩΝ ΣΕ ΑΛΜΗ (ΕΥΔΙ + ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ)		140	250	3,19	22,79

Πάντα στις αλυσίδες τροφίμων, οι ελιές με όνομα γνωστής εταιρείας ή γνωστής εμπορικής επωνυμίας, απολαμβάνουν καλύτερων τιμών ανεξαρτήτως ποικιλίας, εμφανίσεως και προστιθέμενης αξίας (**Πίνακες 4α, 4β και 5**). Οι υψηλότερες τιμές στο Auchan για τις ολόκληρες ελιές (Ελιά Καλαμών) τις είχε η εταιρεία DEAS με 18,23€/κιλό. Για αυτές χωρίς πυρήνα (πράσινες) της TRANIER με 20.54€/κιλό. Αυτές με προσμίξεις (αμύγδαλο + πιπεριά) της DEAS με 18.86€/κιλό.

Τέλος, για την αλοιφή ελιάς, γαλλική εταιρεία με εμπορική επωνυμία “à la table de Mathilde” πρόσφερε το κιλό για μεν τις μαύρες με 56,11€ για δε τις πράσινες με 43,67€. Από τις ξένες εταιρείες, η ιταλική CASA RINALDI πρόσφερε την αλοιφή μαύρης ελιάς με 34,67€/κιλό.

Στο σουπερμάρκετ του γνωστού αγγλικού ομίλου Marks & Spencer, όπου προσφέρονται κατά τεκμήριο ποιοτικότερα προϊόντα από εκείνα μίας αλυσίδας τροφίμων, υπήρχαν τέσσερις συσκευασίες με την επωνυμία της εν λόγω εταιρείας. Οι τρεις εξ αυτών, που ήταν όλες ιδιαίτερες προσεγμένες, περιείχαν ελληνικές ελιές. Η υψηλότερη τιμή ήταν στη συσκευασία με δύο ποικιλίες (Καλαμών και Αμφίσσης - με ρίγανη χωρίς πυρήνα) με 26,58€/κιλό.

⁹ Τα γυάλινα βάζα περιείχαν είτε ελιές Καλαμών είτε ελιές Καλαμών και Αμφίσσης

¹⁰ Ισχύουν και για τις ελληνικές ελιές τα αναγραφόμενα τελευταίας παραγράφου σελίδας 9

¹¹ Στην αγγλική Greek Kalamata Olives, στη γαλλική Grecques de Kalamata του πλέον γνωστού αλλά και αμφιλεγόμενου ελληνικού ΠΟΠ για ελιές, “**Ελιά Καλαμάτας**”

¹² Στην αγγλική Amphissa olives

¹³ Μία περίπτωση είναι, όπως διαπιστώσαμε σε υπεραγορά, από την εταιρεία DEAS με εμπορική επωνυμία “elita”

ΠΙΝΑΚΑΣ 4B Τιμές ελιών στην υπεραγορά Carrefour

CARREFOUR								
ΜΑΡΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΕΛΙΑΣ			ΒΑΡΟΣ (σε γραμμάρια)		ΤΙΜΗ (σε ευρώ)		
				ΚΑΘΑΡΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΚΙΛΟΥ	
CARREFOUR (Private Label)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		160	320	1,35	8,44
			ΣΕ ΡΟΝΔΕΛΕΣ		110	230	0,88	
		ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ		120		2,10	17,50
			ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ		150		1,07	7,13
TRANIER (Ισπανίας)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ		200	355	1,89	9,45
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		160	335	2,19	13,69
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ ΚΑΙ – 25% ΑΛΑΤΙ		160	335	2,37	14,81
		ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ			100	1,05	10,50
	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ ΤΥΠΟΥ GORDAL DE SEVILLE			100	1,96			
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ A LA GRECQUE		125		1,27	10,18
MENGYU	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ	ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ		150	3,01	20,07
				ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ Piment d'espelette		150	2,09	
	ΠΡΑΣΙΝΕΣ + ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		200	2,30		
CRESPO	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		180	387	1,94	11,41
ΧΩΡΙΣ ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ			320	1,31	
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ		200	350	0,81	4,05

ΠΙΝΑΚΑΣ 5 Τιμές ελιών στην υπεραγορά AUCHAN

AUCHAN									
ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΤΥΠΟΣ ΕΛΙΑΣ			ΒΑΡΟΣ (σε γραμμάρια)		ΤΙΜΗ (σε ευρώ)			
				ΚΑΘΑΡΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΚΙΛΟΥ		
AUCHAN (Private Label)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		180		0,99	6,19	
		ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		400	650	0,79		
		ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ	ΜΕ ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ	3x50		1,97	13,13	
	ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ			150	350	1,39	9,27		
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ A LA GRECQUE			235	1,16	4,94	
ΠΡΑΣΙΝΕΣ + ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		150	350	1,67	11,13		
ΕΛΙΤΑ	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΣΕ ΑΛΙΦΗ	ΜΟΝΟ ΜΕ ΕΛΙΑ		190	2,46	12,95	
				ΜΕ ΕΛΙΑ + ΜΕ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΩΝ		180	2,44	13,56	
			ΓΕΜΙΣΤΕΣ	ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ		215	360	3,77	17,14
				ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ + ΠΙΠΕΡΙΑ		215	360	4,15	18,86
				ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ		215	360	4,15	18,86
				ΜΕ		215	360	4,01	18,23
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ		215	360	3,92	17,82	
			ΣΕ ΑΛΙΦΗ			180	2,53	14,06	
ΜΑΑΥΑΝΝΕ (ΜΑΡΟΚΟ)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		310	700	3,61	11,22	
			ΣΕ ΡΟΝΔΕΛΕΣ		360	700	2,90	8,06	
			ΣΕ ΑΛΙΦΗ			190	4,22	22,21	
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ A LA GRECQUE		460		3,30	7,33	
ΣΕ ΑΛΙΦΗ				190	4,08	21,47			
SERPIS (Ισπανίας)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ARBEQUINA		200	350	1,80	9,00	
		ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ	ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ		150	350	1,99	13,27
				ΜΕ ΤΥΡΙ		130	300	2,05	15,77
TRANIER (Ισπανίας)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ		200	355	1,95		
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		180	335	1,89		
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ ΚΑΙ – 25% ΑΛΑΤΙ		260	535	5,34	20,54	
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ ΚΑΙ – 25% ΑΛΑΤΙ		200	340	2,33		
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ A LA GRECQUE ΜΕ			250	3,00		
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		150		2,64		
CASA RINALDI (Ιταλίας)	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΣΕ ΑΛΙΦΗ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ			90	3,12	34,67	
LE BRIN D'OLIVIER (Γαλλίας)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ		150	270	1,28	8,53	
			ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		150	270	1,22	10,17	
			ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ + ΣΚΟΡΔΟ		150	230	1,5	10	
A LA TABLE DE MATHILDE (Γαλλίας)	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ			150	2,57	17,18	
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΣΕ ΑΛΙΦΗ			90	3,93	43,67	
FRUIT	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΑΟΠ – OLIVES DE NYONS			210	1,27	10,16	
ΧΩΡΙΣ ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΜΙΚΡΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ		335	550	1,21	3,61	
			ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ		200	350	1,09	5,45	
	ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΤΑΠΕΡ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ		200		2,36	11,8	
		ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ A LA GRECQUE			250	0,97	3,88	
ΠΡΑΣΙΝΕΣ + ΜΑΥΡΕΣ	ΣΕ ΤΑΠΕΡ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ		250		3,36			

5. ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Το εμπορικό ισοζύγιο είναι σταθερά πολύ ελλειμματικό καθώς η παραγωγή είναι πολύ μικρή για να ικανοποιήσει τις ανάγκες της τοπικής αγοράς με συνέπεια οι εισαγωγές να ευρίσκονται σε πολύ υψηλό επίπεδο (**Πίνακες 6α-6β**). Το εύρος του εμπορικού ελλείμματος έχει αυξητική τάση καθώς η κατανάλωση αυξάνεται σε σταθερή βάση, ενώ η τοπική παραγωγή είναι καθηλωμένη σε μικρά μεγέθη. Μάλιστα, το τελευταίο εξεταζόμενο έτος σημειώθηκε και η υψηλότερη τιμή του εμπορικού ελλείμματος μετρούμενη είτε σε όγκο είτε σε αξία.

Οι εξαγωγές, μετρούμενες σε αξία, καλύπτουν κατά μέσο όρο την τελευταία πενταετία ένα ποσοστό μεταξύ 8%-9,5% των εισαγωγών. Το ποσοστό δε αυτό παρουσιάζει πτωτική τάση. Από την άλλη πλευρά, εάν λάβουμε υπόψη τον όγκο ως μονάδα μέτρησης, το ποσοστό κάλυψης μειώνεται στο ήμισυ, ήτοι μεταξύ 3,7%-4,7%.

Αυτό σημαίνει ότι οι εξαγόμενες επιτραπέζιες ελιές σε σχέση με τις εισαγόμενες απολαμβάνουν υψηλότερης τιμής πώλησης.

ΠΙΝΑΚΑΣ 6α Εξωτερικό εμπόριο της Γαλλίας στις επιτραπέζιες ελιές (εκατ. €)

Έτη	2010	2011	2012	2013	2014
Εξαγωγές	9,1	8,2	8,4	8,9	8,4
Εισαγωγές	96,7	85,9	84,8	92,3	104,8
Ισοζύγιο	-87,6	-77,7	-76,4	-83,4	-96,4

Πηγή: Eurostat

ΠΙΝΑΚΑΣ 6β Εξωτερικό εμπόριο της Γαλλίας στις επιτραπέζιες ελιές (τόνοι)

Έτη	2010	2011	2012	2013	2014
Εξαγωγές	3469	2851	3074	3210	2993
Εισαγωγές	72073	74546	72816	77846	81634
Ισοζύγιο	-68604	-71695	-69742	-74636	-78641

Πηγή: Eurostat

Αναλυτικότερα και όσον αφορά τις εισαγωγές από τις κοινοτικές χώρες (**Πίνακας 7**), παρατηρούμε ότι το ποσοστό τους (η σύγκριση γίνεται σε ευρώ), σε σχέση με το σύνολο των εισαγωγών που πραγματοποιούνται, κυμαίνεται την εξεταζόμενη πενταετία από 50% (2011) έως 56,5% (2012).

Η Ισπανία, μακράν των υπολοίπων κοινοτικών χωρών, είναι η κυριότερη προμηθεύτρια χώρα της γαλλικής αγοράς. Οι εξαγωγές της, μετρούμενες σε όγκο, ξεπερνούν το 90% του συνόλου των κοινοτικών χωρών ενώ σε αξία ευρίσκονται μεταξύ 80%-90%.

ΠΙΝΑΚΑΣ 7 Εισαγωγές από χώρες της Ε.Ε

Γαλλικές Εισαγωγές Ελιών από χώρες Ε.Ε παρασκευασμένες ή διατηρημένες όχι με ξύδι ή οξικό οξύ (Σ.Ο. 20057000) σε αξία (εκατ. €) και ποσότητες (τόνους)											
Α/Α	Χώρες/έτη	2010		2011		2012		2013		2014	
		Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες
1	Ισπανία	48,5	27.253,5	37,6	29.137,3	38,4	32.654,5	40,5	37.111,5	43	35.246,5
2	Ελλάδα	1,9	686	2,3	864	2,5	960	5,2	3271	3,9	1190
3	Πορτογαλία	0,6	309,5	0,8	526,7	0,6	372,1	0,7	426,6	1,3	722,8
4	Βέλγιο	1,6	471,3	1,9	369,2	3,4	612,3	6	1166,5	6,7	1742,1
5	Ιταλία	0,8	295,3	0,6	222,3	0,9	251,9	1,1	351,3	1,4	339,4
6	Ε.Ε - 28	53,3	29061	42,9	30.822,6	45,5	34.598,9	52,2	41.119,5	55,2	38.924,3

Πηγή: Eurostat

Αντιστοίχως η Ελλάδα κατείχε το 2014 το 3% του όγκου των κοινοτικών εξαγωγών προς τη Γαλλική αγορά και το 7% της αξίας αυτών προς την ίδια αγορά. Το υπερδιπλάσιο ποσοστό επί της αξίας, δείχνει ότι οι ελληνικές ελιές απολαμβάνουν πολύ υψηλότερη τιμή εξαγωγής από το μέσο όρο των κοινοτικών και ουσιαστικά από την τιμή εξαγωγής των ισπανικών ελιών.

Όσον αφορά τις εισαγωγές στη γαλλική αγορά από τις τρίτες χώρες (Πίνακας 8), αυτές μετρούμενες σε αξία είναι κατώτερες εκείνων που προέρχονται από τον κοινοτικό οικονομικό χώρο. Συγκεκριμένα, η αναλογία στα πέντε εξεταζόμενα έτη ήταν **2010: 0,81, 2011: 1 2012: 0,86, 2013: 0,77** και **2014: 0,9**. Όμως, οι εισαγωγές των τρίτων χωρών, όταν μετρούνται σε όγκο, είναι αρκετά μεγαλύτερες των κοινοτικών, δηλαδή **2010: 1,48, 2011: 1,42, 2012: 1,1, 2013: 0,89** και **2014: 1,1**.

Αυτό σημαίνει ότι η μέση τιμή εισαγωγής των κοινοτικών επιτραπέζιων ελιών είναι αρκετά υψηλότερη εκείνης των επιτραπέζιων ελιών των οποίων η προέλευση είναι από τις τρίτες χώρες και ειδικότερα από το Μαρόκο. Αυτό εξηγείται καθώς οι εισαγωγές από αυτή τη χώρα μετρούμενες σε αξία καταλαμβάνουν μερίδιο που ξεπερνά κατά μέσο όρο το 95% του συνόλου των εισαγωγών από τις τρίτες χώρες και αντιστοίχως σε όγκο το 97%.

ΠΙΝΑΚΑΣ 8 Εισαγωγές από τρίτες χώρες

Γαλλικές εισαγωγές Ελιών από τρίτες χώρες παρασκευασμένες ή διατηρημένες όχι με ξύδι ή οξικό οξύ (Σ.Ο. 20057000) σε αξία (εκατ. €) και ποσότητες (τόνους)											
Α/Α	Χώρες/έτη	2010		2011		2012		2013		2014	
		Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες
1	Μαρόκο	41,5	41991,7	40,5	42518	37,2	37104,8	37,3	35194,2	47,2	41685
2	Τουρκία	1	391	1,5	560	1,2	429,2	1,5	550	1,6	508
3	Αίγυπτος	0,2	104,6	0,024	16	0,08	75,4	0,6	610	0,2	197,6
4	Σύνολο	43,4	43012,6	43	43724,4	39,3	38216	40	36727,7	49,6	42710,3

Πηγή: Eurostat

Κατά συνέπεια, μπορούμε να συνάγουμε ότι η ποιότητα των επιτραπέζιων ελιών προέλευσης Μαρόκου είναι υποδεέστερη εκείνης των κοινοτικών.

Η Ελλάδα, παρόλο τις μεγάλες εξαγωγές που πραγματοποιεί σε πολλές αγορές του εξωτερικού, δεν έχει να επιδείξει αξιοσημείωτες επιδόσεις στη γαλλική αγορά. Στις γαλλικές εισαγωγές από τις κοινοτικές χώρες οι ελληνικές εξαγωγές ευρίσκονταν στη 2η θέση για τα έτη 2010, 2011 και 2012 υποχωρώντας στην 3η για τα επόμενα δύο έτη. Εντούτοις, η χώρα μας σημείωσε το 2013 την καλύτερη επίδοσή των τελευταίων τριών δεκαετιών με 5,2 εκατ. € ή 3271 τόνους.

Οι ελληνικές εξαγωγές επιτραπέζιων ελιών στη γαλλική αγορά κατείχαν, σε σχέση με το σύνολο των ελληνικών εξαγωγών που πραγματοποιούνταν για τα έτη 2010-2012 στον κοινοτικό οικονομικό χώρο, ένα μερίδιο της τάξεως του 2%. Το μερίδιο αυτό αυξήθηκε το 2013 στο 3,8% για να μειωθεί στο 2,6% το 2014.

Σε σχέση με τις άλλες κοινοτικές αγορές υποδοχής των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών η Γαλλία κατέλαβε το 2013 την 8η θέση που είναι και η καλύτερη που έχει να επιδείξει.

Όσον αφορά τις τιμές εξαγωγής λαμβάνοντας το πρώτο και το τελευταίο έτος της εξεταζόμενης περιόδου παρατηρούμε ότι η μέση τιμή των ελληνικών ελιών είναι πολύ ανώτερη των ισπανικών, των μαροκινών και των κοινοτικών ελιών (Πίνακας 9).

ΠΙΝΑΚΑΣ 9 Μέση τιμή εξαγωγής ανά κιλό των επιτραπέζιων ελιών στη Γαλλία (€)

Χώρες/έτη	2010	2014
Ισπανία	1,78	1,22
Μαρόκο	0,99	1,13
Ελλάδα	2,77	3,28
Ε.Ε - 28	1,83	1,42

Το μέγεθος των γαλλικών εξαγωγών επιτραπέζιων ελιών είναι παραδοσιακά πολύ μικρό (**Πίνακας 10**). Κατά τη διάρκεια της εξεταζόμενης πενταετίας, οι γαλλικές εξαγωγές παρουσιάζουν μία φθίνουσα πορεία. Οι εξαγωγές προς τις τρίτες χώρες υπολογιζόμενες είτε σε όγκο είτε σε αξία, είναι σταθερά μεγαλύτερες εκείνων προς την κοινοτική αγορά.

Η αγορά των ΗΠΑ απορροφά τον μεγαλύτερο όγκο των γαλλικών εξαγωγών. Το μερίδιο των ΗΠΑ στο σύνολο των γαλλικών εξαγωγών ευρίσκεται περίξ του 35% ενώ πλησιάζει το 60% για τις γαλλικές εξαγωγές που κατευθύνονται προς τις τρίτες χώρες.

Από τις κοινοτικές χώρες τα μεγαλύτερα μερίδια κατέχουν το Ηνωμένο Βασίλειο, η Ιταλία και η Γερμανία.

ΠΙΝΑΚΑΣ 10 Εξαγωγές

Γαλλικές Εξαγωγές Ελιών παρασκευασμένες ή διατηρημένες όχι με ξύδι ή οξικό οξύ (Σ.Ο. 20057000) σε αξία (εκατ. €) και ποσότητες (τόνους)											
Α/Α	Περιοχές- Χώρες/έτη	2010		2011		2012		2013		2014	
		Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες	Αξία	Ποσότητες
1	Ε.Ε - 28	3,7	1755	3,1	1075	3,4	1238	3,8	1377	3,6	1299
2	Τρίτες χώρες	5,4	1698	5,1	1764	5	1823	5,1	1816	4,7	1673
3	Ην. Βασίλειο	0,7	385	0,7	246	0,7	272	0,8	351	0,7	319
4	Γερμανία	0,7	358	0,5	244	0,6	293	0,6	223	0,7	237
	Ιταλία	0,2	59	0,3	128	0,4	176	0,7	296	0,8	319
5	ΗΠΑ	3,3	942	3	1026	2,8	1025	3	1012	2,8	954
6	Ελβετία	0,8	222	0,7	205	0,6	134	0,7	153	0,6	131

Πηγή: Eurostat

6. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Η δομή της γαλλικής αγοράς επιτραπέζιων ελιών έχει χαρακτηριστικά που θα μπορούσαν να ευνοήσουν την άνοδο των ελληνικών εξαγωγών του εν λόγω προϊόντος υπό ορισμένες προϋποθέσεις. Τα χαρακτηριστικά αυτά που εμπεριέχουν αρνητικά και θετικά στοιχεία για τις ελληνικές εξαγωγές είναι τα ακόλουθα:

1. Η γαλλική παραγωγή είναι πολύ ελλειμματική σε σχέση με τις ανάγκες της αγοράς με αποτέλεσμα να πραγματοποιούνται μεγάλες εισαγωγές.
2. Η παραγωγική δυνατότητα της χώρας είναι περιορισμένη και ο όγκος της παραγόμενης ποσότητας βαίνει μειούμενος.
3. Η κατανάλωση επιτραπέζιων ελιών έχει αυξητική τάση.
4. Οι εισαγωγές κυριαρχούνται από τις ισπανικές και τις μαροκινές ελιές. Το συνδυαστικό μερίδιο των δύο αυτών χωρών καλύπτει το 94% των συνολικών εισαγωγών που πραγματοποιούνται.
5. Μεγάλο ποσοστό των πραγματοποιούμενων εισαγωγών από τις δύο αυτές χώρες διοχετεύεται στις μεγάλες αλυσίδες τροφίμων ως προϊόν ιδιωτικής ετικέτας.
6. Οι τιμές πώλησης (ex-factory) των ισπανικών και μαροκινών ελιών είναι πολύ χαμηλές.

Οι παράγοντες 1, 2 και 3 δημιουργούν ένα ευνοϊκό περιβάλλον το οποίο όμως δεν είναι από μόνο του ικανό να βελτιώσει σημαντικά τις εξαγωγικές μας επιδόσεις καθώς οι υπόλοιποι τρεις παράγοντες περιορίζουν σημαντικά το εύρος της αγοράς που μπορούμε να απευθυνθούμε βάσει της σχέσης τιμής/ποιότητας που έχουν οι ελληνικές ελιές.

Οι παράγοντες 4, 5 και 6 που είναι εμφανώς περιοριστικοί, μας κατευθύνουν στη ανεύρεση του μεριδίου της αγοράς που καλύπτουν οι απαιτητικοί καταναλωτές. Το μερίδιο αυτό, που ευρίσκεται μεταξύ 14% και 20%, καλύπτεται κυρίως από τα καταστήματα *delicatessen*, τους χώρους πώλησης εκλεκτικών προϊόντων στις αλυσίδες τροφίμων, τα καταστήματα βιολογικών τροφίμων και ορισμένα παντοπωλεία.

Η ελληνική ελιά έχει κατακτήσει τις διεθνείς αγορές και μάλιστα εκείνες με το πλέον ανταγωνιστικό περιβάλλον στο τομέα των λιανικών πωλήσεων, χάρις στην εξαιρετική της ποιότητα αλλά και τις συνεχείς και αποτελεσματικές προσπάθειες που κατέβαλαν οι ελληνικές εξαγωγικές εταιρείες για την προωθήσουν στο εξωτερικό.

Το γεγονός αυτό έχει προσδώσει στο προϊόν μία εξαιρετική εμπορική φήμη που του επιτρέπει να απευθύνεται με άνεση στους απαιτητικούς καταναλωτές. Δηλαδή αυτούς που αναζητούν ποιοτικά προϊόντα ενώ συγχρόνως αποδέχονται εύκολα τα νέα προϊόντα στο βαθμό που αυτά μπορούν να εκπληρώνουν δημιουργούμενες ανάγκες από τον μεταβαλλόμενο τρόπο ζωής.

Για την περίπτωση της γαλλικής αγοράς ο κύριος στόχος θα πρέπει να είναι το καταναλωτικό κοινό που ανήκει στα ανώτερα εισοδηματικά στρώματα, καταναλώνει συστηματικά ελιές, λαμβάνει υπόψη του την προέλευση του προϊόντος, τη αναγνωρισιμότητα της εμπορικής ονομασίας, τις ενδείξεις πιστοποίησης της ποιότητας και λαμβάνει σοβαρά υπόψη τη διάσταση της υγιεινής διατροφής που το χαρακτηρίζει.