



MARKET *Olea*

n° 25 - Mai 2020

LA PRODUCTION D'OLIVES



EDITO
par Alexandra Paris



Malgré la qualité gustative de nos variétés, la production française d'olives reste anecdotique : 1 200 tonnes produites en moyenne en France alors que les français consomment près de 70 000 tonnes d'olives.

Moins de 2 %, voilà la part de la production française d'olives !

Pourtant les atouts de nos olives sont indéniables :

- la **diversité des variétés** (petites, grosses, charnues, croquantes, fondantes...);
- les **préparations**, différentes d'un terroir à l'autre, d'un confiseur à l'autre mais toujours dans le respect du fruit. On transforme pour mieux sublimer l'olive, on garde sa naturalité, on intensifie sa fraîcheur ou sa douceur...
- les **savoir-faire**, la préparation de l'olive est un jeu de doigté, de patience et de passion ;
- le **goût**, différent en fonction de la variété et de la préparation. Il est incomparable quelque soit l'olive dégustée, unique et doux.

Bref, malgré leurs atouts, le plus gros point faible des olives françaises, c'est la production.

Et pourtant, là encore, produire un kilo d'olives rapporte plus que produire un litre d'huile d'olive (le rapport n'est pas le même !).

Mais voilà, l'olive, comme les autres fruits, se doit d'être belle. Elle ne peut pas être bosselée, fendue, trouée... La vigilance est donc de mise tout au long de la croissance de l'olive (on fera particulièrement attention à la mouche de l'olive, principal fléau contre lequel il est de plus en plus difficile de lutter), au moment de la récolte (la récolte manuelle est encore privilégiée ce qui est contraignant car demandeur de main d'oeuvre difficile à trouver) et au cours du processus de transformation (il faut notamment trier les olives ce qui signifie perte de récolte et main d'oeuvre)...

Par ailleurs, les variétés françaises pour l'olive de table sont plutôt avariées de leur fruits. Les rendements d'olives par arbre sont bien plus bas qu'en Espagne, en Turquie ou au Maroc.

Alors voilà, l'olive ne fait pas recette, beaucoup d'oléiculteurs boudent ce travail au bénéfice de l'huile d'olive.

Et la production stagne désespérément...

Pourtant, lorsque nous faisons déguster nos olives françaises sur les salons, nombreux sont les consommateurs à

découvrir un nouvel horizon gustatif. Parmi les remarques récurrentes : "finalement, je n'avais jamais manger d'olives avant !", "je pensais ne pas aimer les olives !", "des olives, des vrais" ! Bref, que des éloges...

Le marché pourrait donc se développer d'autant que la différence de prix entre des olives importées et des olives françaises est moins important qu'au niveau des huiles. Par ailleurs, l'olive est un produit "plaisir" pour lequel les consommateurs sont prêts à reconnaître la valeur de la qualité, du goût et payer le juste prix.

Il suffirait d'avoir du produit pour qu'un vrai marché de l'olive française se développe, qu'elles sortent des frontières régionales (départementales pour certaines !) pour partir à la conquête de l'hexagone...

Pourtant, je comprends les réticences des producteurs, l'incertitude de la production, le travail de commercialisation (en représentant moins de 2 % de la consommation, c'est comme si on lançait un nouveau produit !)... Mais je trouve frustrant de me dire que nous avons des produits exceptionnels mais que faute de production suffisante, ceux-ci restent plus que confidentiel. A l'inverse de la haute couture, ils n'ont même pas droit à un défilé !

La production mondiale d'olives

Pour la campagne 2018/2019, la production d'olives est en-deçà de la moyenne de production, qui est de 2 750 000 tonnes sur les dernières années.

PRODUCTION MONDIALE

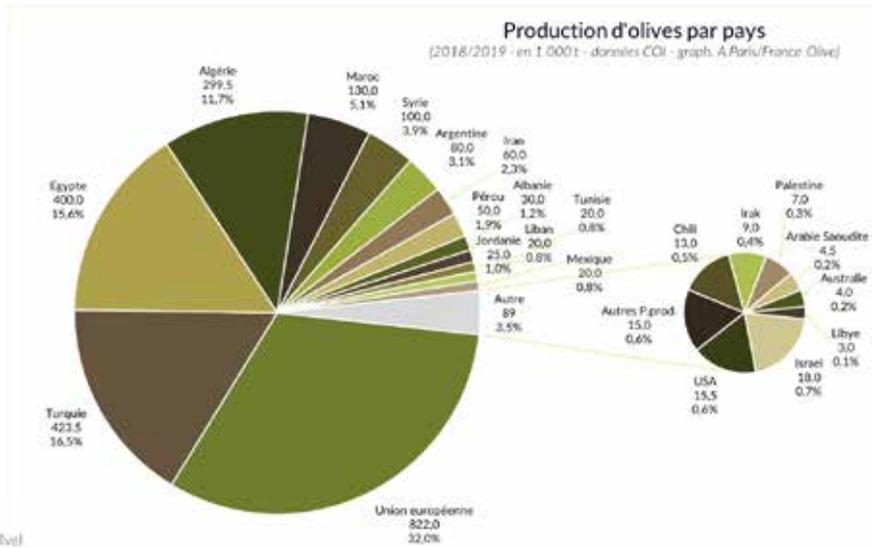
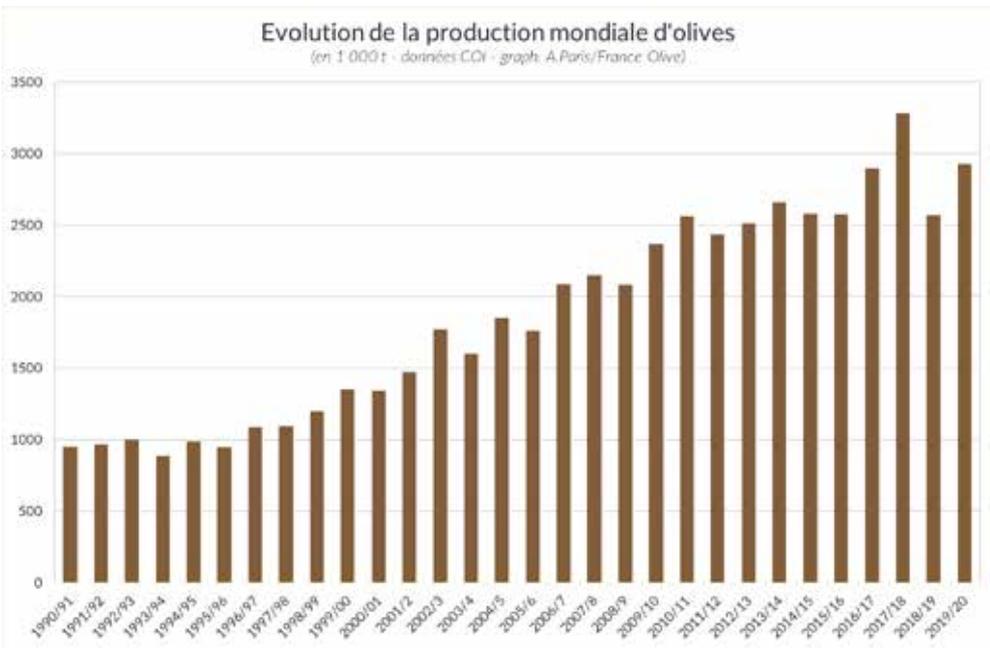
 2018/2019
2,56 m^{ns} tonnes

	Egypte 690 000 t
	Espagne 613 000 t
	Grèce 261 000 t
	Tunisie 130 000 t

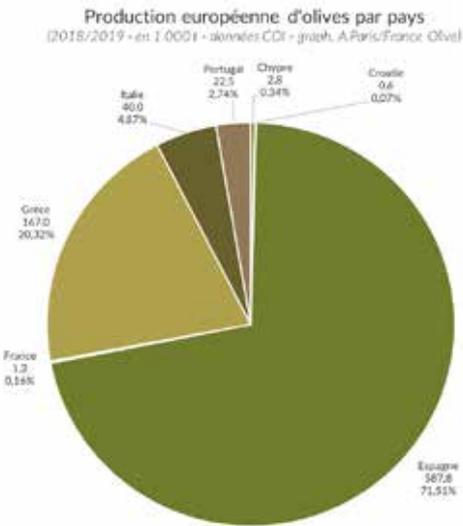
A NOTER :

l'Argentine	80 000 t
le Pérou	50 000 t
Mexique	20 000 t
Les Etats-Unis	15 500 t

**2019/2020 (prov.)
2,92 mns tonnes**



© Yulia Davidovich 123rf



UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE

Contrairement à l'huile d'olive, la répartition entre les principaux pays de production est plus équilibrée. L'Union européenne ne représente qu'à peine plus de 30 % de la production mondiale (contre 65 à 70 % pour l'huile d'olive), elle reste toutefois le 1^{er} producteur mondial. Cette production européenne est portée par l'Espagne (23 % de la production mondiale) et la Grèce (6,5 %). Parmi les gros pays producteurs, on note la Turquie, l'Egypte, l'Algérie, le Maroc mais aussi l'Argentine ou le Pérou (respectivement 80 000 tonnes et 50 000 tonnes de production écoulée sur le continent américain).

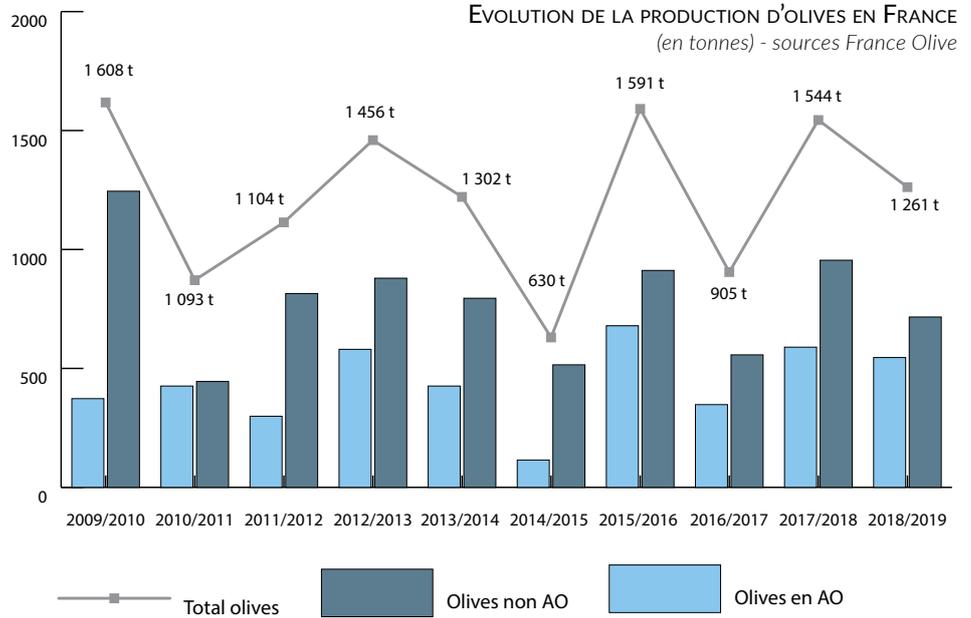
Parmi les principales variétés utilisées pour l'olive de bouche, on compte la Manzanilla (Espagne - verte), la Gordal (Espagne - grosse olive verte, parfois noire), la Gemlik (Turquie - noire), la Kalamata (Grèce - noire), l'Aggezi Shami (Egypte)...

La production française d'olives

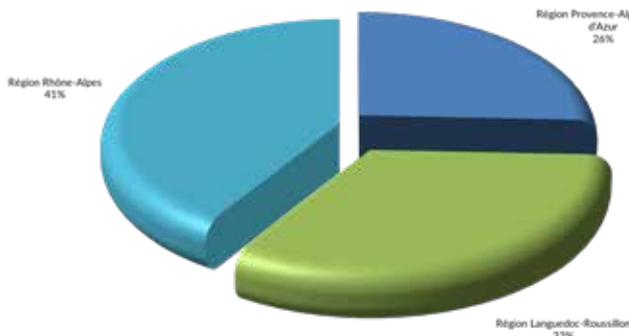
Pour la campagne 2018/2019, la production française d'olives est estimée à 1 261 tonnes dont 43 % labellisée en AOP.

AU-DESSUS DE LA MOYENNE

Comme la production d'huile d'olive, la production d'olives connaît des hauts et des bas. Pour la campagne 2018/2019, si la production a baissé, elle reste légèrement au-dessus de la moyenne des 6 dernières années à 1 205,5 tonnes. Elle est portée par la Drôme, (et l'olive noire de Nyons) qui est, sur cette campagne, le 1^{er} département français. Avec une production record de 400 tonnes en AOP et d'environ 116 tonnes hors AOP, la Drôme représente près de 41 % de la production française.

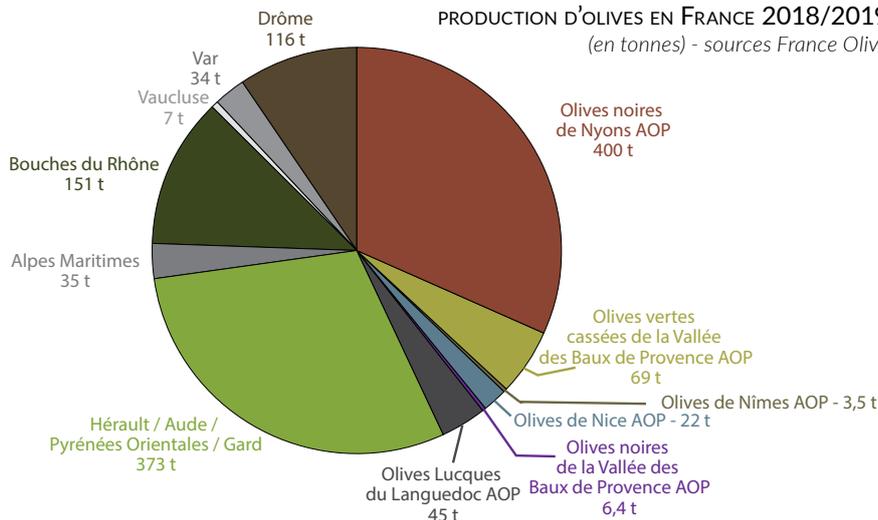


Productions régionales d'olives de table (2018/2019 - données France Olive - en tonnes)



© Valentin Volkov - 123rf

PRODUCTION D'OLIVES EN FRANCE 2018/2019 (en tonnes) - sources France Olive



RÉPARTITION DES PRODUCTIONS

La production d'olives, en France, repose, généralement sur la région Occitanie (principalement l'Aude et l'Hérault), pour les olives vertes, et le département de la Drôme, pour les olives noires. Elles représentent en général 60 à 70 % de la production nationale.

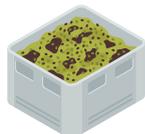
Avec 17 % de la production nationale pour 2018/2019, le département des Bouches-du-Rhône garde un rôle important dans la filière olive.

Chiffres clés de l'olive en France



8

Le nombre de variétés principalement utilisées pour l'olive de table : Lucques, Picholine, Tanche, Salonenque, Grossane, Aglandau, Cailletier, Négrette



1 200 t

La production moyenne d'olives sur les 6 dernières années.



63

Le nombre de confiseurs en France. Seulement une quinzaine traite plus de 10 tonnes d'olives.



60 %

La part des olives vertes dans la production française moyenne.



6

Le nombre d'olives reconnues en Appellations d'Origine Protégée : olives noires de Nyons, olives de Nice, olives de Nîmes, olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence, olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence et Lucques du Languedoc. Les AOP représentent environ 38 % de la production nationale.



2 %

La part de la production française d'olives dans la consommation nationale.



France Olive

Pôle communication - économie
40 place de la Libération 26110 NYONS

Contact : Alexandra PARIS - Tél. 06 08 61 15 50 / alexandra.paris@franceolive.fr

www.franceolive.fr

[franceolive](#) | [franceolivepro](#)



Travaux financés par l'Union Européenne, FranceAgriMer et France Olive, dans le cadre du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles.

