



## OLÉICULTURE

Fiche filière

À retenir

- **3 500 tonnes** d'huiles d'olive produites en **2022**
- **3<sup>e</sup>** consommateur mondial

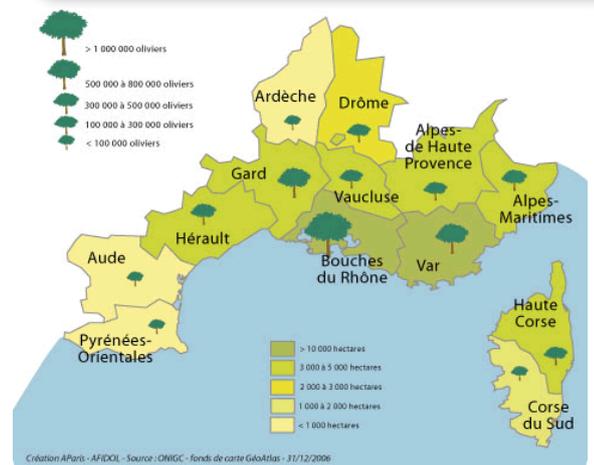
### ORGANISATION

- Une interprofession, l'**Association Française Interprofessionnelle de l'Olive France Olive** qui réunit huit familles concernées par l'oléiculture et ses produits, huiles d'olive et olives de bouche.
- Le **Centre Technique de l'Olivier (CTO)** qui travaille essentiellement sur les questions agricoles et agronomiques de la filière et de la qualité des huiles.
- Plus de **25 000 récoltants**, dont un peu moins de la moitié sont agriculteurs, qui livrent leurs olives :
  - auprès de **300 moulins** privés et coopératives pour la production d'huile d'olive ;
  - chez **60 confiseurs** pour la production d'olives de table.

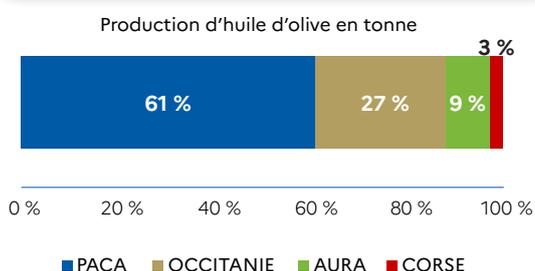
### PRODUCTION

- 5 millions d'arbres répartis sur **55 000 ha**.
- La zone oléicole traditionnelle française s'étend sur **quatre régions** : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie et la Corse, soit **13 départements**.
- Depuis quelques années, la région Nouvelle Aquitaine est devenue une nouvelle zone de production.
- Production d'huiles d'olive en 2022 :
  - France : **3 542 t**.
  - Monde : **2 729 500 t**.
- Production d'olives de table en 2022 :
  - France : **environ 650 t**.
  - Monde : **3 099 500 t**.

#### Les 13 départements français du verger oléicole



#### Production nationale d'huile d'olive répartie par région – 2022/2023



Source : FranceAgriMer

#### TRANSFORMATION

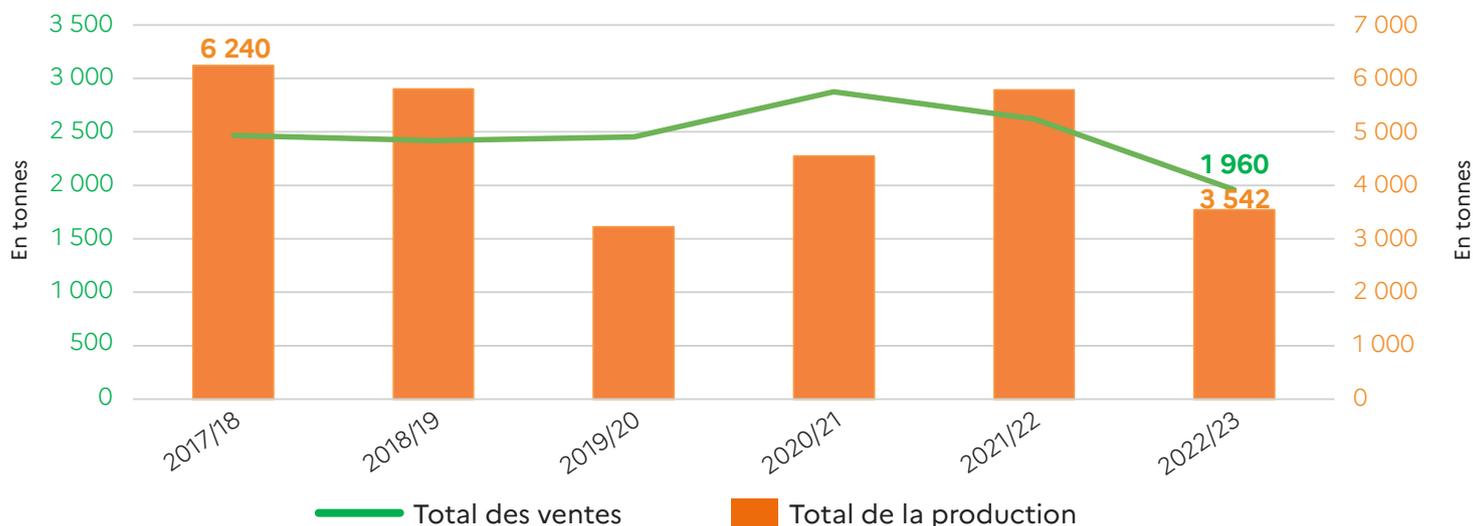
- Près de **24 millions de kg** d'olives triturés en 2022
  - ▶ **3 542 t** d'huile d'olive obtenues ;
- 1 litre d'huile d'olive = 5 à 8 Kg d'olives ;
- **9** Appellations d'Origine Protégée pour les huiles d'olives ;
- Les **650 t** d'olives de table produites sont composées de 60 % d'olives vertes et 40 % d'olives noires ;
- **6** Appellations d'Origine Protégée pour les olives de table.



## COMMERCIALISATION

- La production d'huile d'olive française, issue pour l'essentiel d'un verger traditionnel, engendre des coûts de production élevés qui la cantonnent à un marché haut de gamme.
- Sa commercialisation est donc principalement centrée sur des circuits courts à un prix de détail qui dépasse les 20 € le litre. Ces prix sont décalés par rapport aux standards de prix internationaux.

### Évolution des volumes de ventes par les moulins



Source : FranceAgriMer



## CONSOMMATION

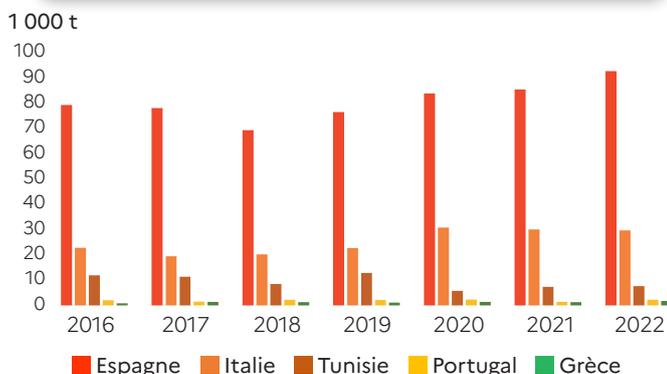
- La consommation annuelle française d'huile d'olive est passée de **44 000 t** d'huiles d'olive vierge extra il y a 25 ans à **111 400 t** en 2022, volume que l'offre française ne peut couvrir. Le marché national est donc largement approvisionné par les grands pays producteurs mondiaux comme l'Espagne, l'Italie ou la Tunisie. Ces huiles sont toutefois majoritairement conditionnées en France. Leur prix moyen est de 5 € le litre au détail.
- La France, **3<sup>e</sup> consommateur mondial**, ne représente cependant qu'une petite part de la consommation mondiale d'huile d'olive qui s'élève à environ **3 239 500 t**.
- Le marché national de consommation d'olives de table atteint en 2022 environ **91 000 t**. Le Maroc, l'Espagne et dans une moindre mesure, la Grèce, sont nos principaux fournisseurs.



## ÉCHANGES

- La France exporte de faibles quantités d'huiles d'olive, **9 000 t** par an sur la moyenne décennale (**7 796 t** en 2022) et ces exportations concernent peu la production française.
- En effet, la quasi-totalité des huiles importées (environ **130 000 t** en 2022) ajoutées à celles produites en France sont destinées à couvrir les besoins du marché national.
- Comme pour les huiles d'olive, la France est surtout importatrice d'olives de table, avec une moyenne annuelle de **95 000 t** pour des volumes exportés de l'ordre de **2 500 t**.

### Évolution des provenances d'huiles d'olive en France



Source : FranceAgriMer d'après la Douane française