



# OLÉICULTURE

Fiche filière

**À retenir**  
**5 800 tonnes**  
**d'huiles d'olive**  
**produites**  
**en 2018**



## 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.
- Un Centre Technique de l'Olivier (CTO) s'occupe essentiellement des questions agricoles et agronomiques de la filière et de la qualité des huiles.
- Plus de 25 000 producteurs récoltants dont un peu moins de la moitié sont agriculteurs.
- Huiles d'olive : 300 moulins privés et coopératives.
- Olives de table : 60 confiseurs.



## PRODUCTION

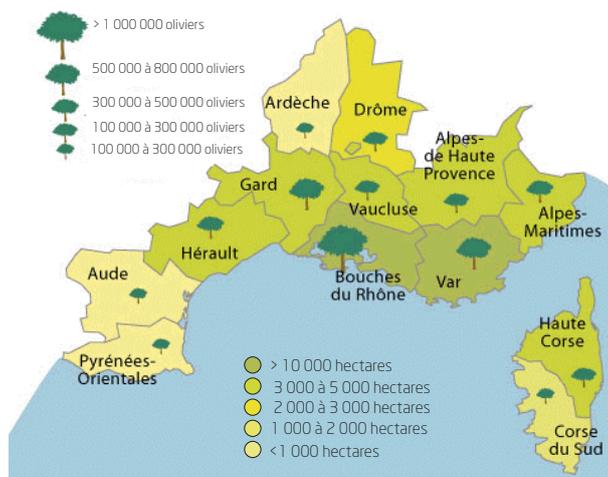
- 5 millions d'arbres répartis sur 55 000 ha.
- La zone oléicole s'étend sur quatre régions : Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie et la Corse, soit 13 départements.
- **Huiles d'olive françaises :**  
Potentiel de production d'environ 5 000 t représentant environ 2 % de la consommation française.  
Production mondiale : 3 131 000 t.
- **Olives de table françaises :** 1 250-1 400 t soit environ 2 % de la consommation française.  
Production mondiale : 2 751 500 t.



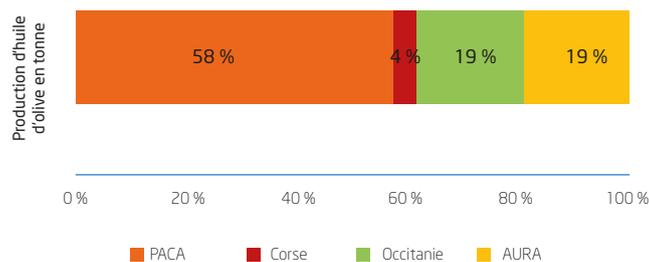
## CONSOMMATION

- Le marché national de consommation d'huiles d'olive, qui en 25 ans est passé annuellement de 43 700 t d'huiles d'olive vierge extra à environ 100 000 t au prix moyen de 5 € le litre au détail, est largement approvisionné par les grands pays producteurs mondiaux comme l'Espagne, l'Italie et des Pays tiers comme la Tunisie. Ces huiles sont toutefois conditionnées majoritairement en France.
- La consommation mondiale d'huiles d'olive s'élève à environ 2 950 500 t.
- Le marché national de consommation d'olives de table atteint environ 65 000 t. Le Maroc, l'Espagne et dans une moindre mesure la Grèce sont nos principaux fournisseurs.

## Carte des 13 départements français du verger oléicole



## Production nationale d'huile d'olive répartie par région 2018-2019



Source : FranceAgriMer



## TRANSFORMATION

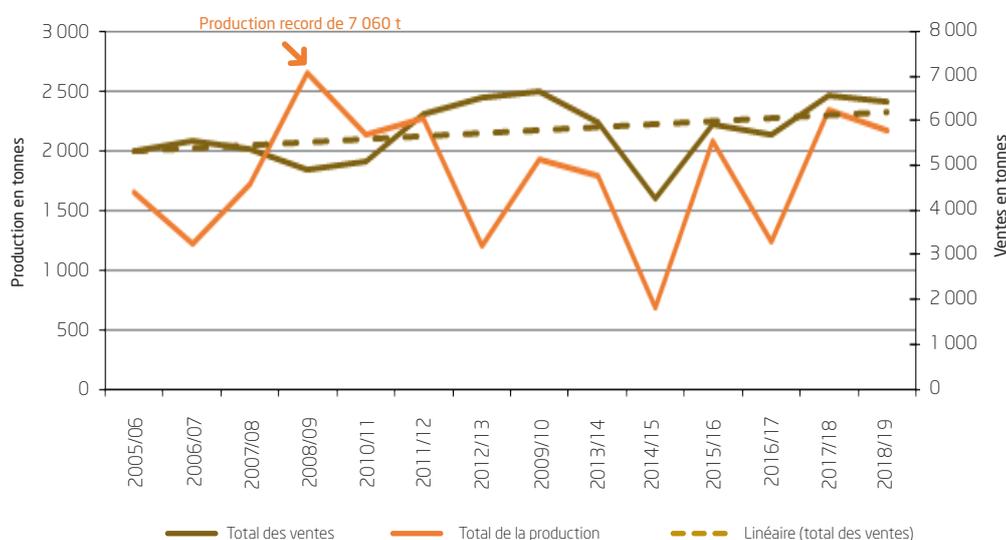
- Près de 34 millions d'olives récoltées et triturées, soit 5 800 t d'huile d'olive obtenues.
- 1 litre d'huile d'olive = 5 à 8 Kg d'olives.
- Stabilité des stocks depuis plusieurs campagnes.
- Les 1 250 tonnes d'olives de table produites sont composées de 60 % d'olives vertes et 40 % d'olives noires.
- Part importante des olives de table sous signe de qualité AOP.



## COMMERCIALISATION

- La production des huiles d'olive française, issue pour l'essentiel d'un verger traditionnel, engendre des coûts de production élevés (au minimum 8 € le litre et plus de 10 € le litre en moyenne au stade production) qui la cantonne à un marché de niche.
- Leur 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



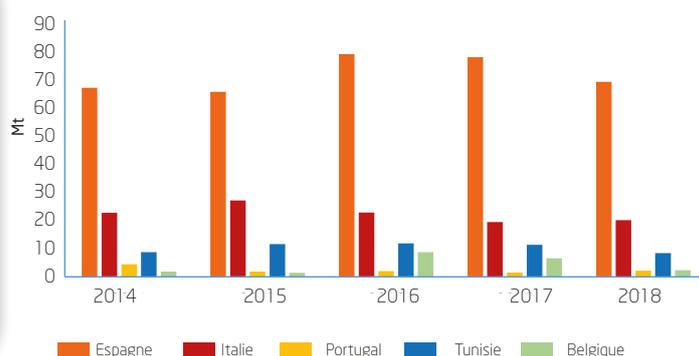
Source : FranceAgriMer



## ÉCHANGES

- La France exporte peu d'huiles d'olive, environ 9 000 t par an et ces exportations concernent peu la production française.
- En effet, la quasi-totalité des huiles importées (environ 100 000 t) 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 avec une moyenne de 31 000 t d'olives de table pour des volumes exportés de l'ordre de 1 600 t.

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



Source : FranceAgriMer d'après la Douane française