



## OLÉICULTURE

Fiche filière

“ **À retenir**  
**5 785 tonnes**  
**d'huiles d'olive**  
**produites en 2021**
”

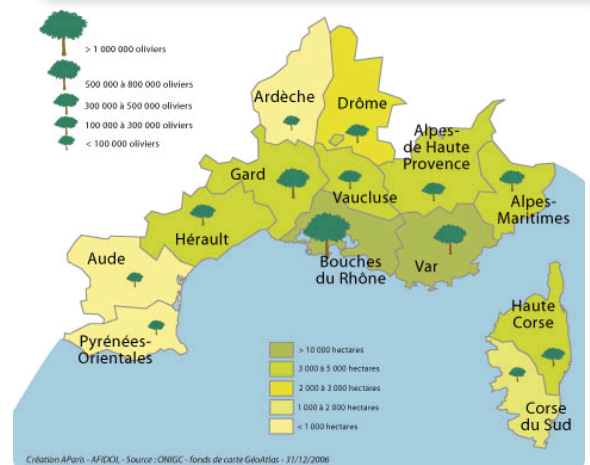
### ORGANISATION

- Une interprofession, l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (France Olive) réunit huit familles concernées par l'oléiculture et ses produits, huiles d'olive et olives de bouche.
- Le 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 apporteurs récoltants dont un peu moins de la moitié sont agriculteurs.
- Huile d'olive : près de 300 moulins privés et coopératives.
- Olives de table : environ 60 confiseurs.

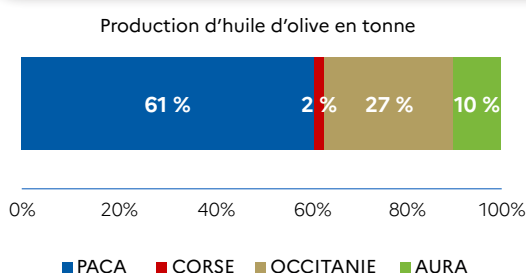
### PRODUCTION

- 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.
- Depuis quelques années la région Nouvelle-Aquitaine est une nouvelle zone de production.
- Production française huile d'olive 2021 : estimation 5 785 t.
- Production mondiale huile d'olive 2021 : estimation 3 386 000 t.
- Production française olives de table 2021 : estimation 1 100 t.
- Production mondiale olives de table 2021 : estimation 2 750 000 t.

#### Les 13 départements français du verger oléicole



#### Production nationale d'huiles d'olive répartie par région – 2021



#### CONSOMMATION

- La consommation nationale d'huile d'olive vierge extra, est passée en 25 ans de 43 700 t/an à environ 130 000 t (123 270 t en 2021), au prix moyen de 5 € le litre au détail. Ce marché est largement approvisionné par les grands pays producteurs européens comme l'Espagne, l'Italie et des pays tiers comme la Tunisie. Ces huiles sont toutefois conditionnées majoritairement en France.
- La consommation mondiale d'huile d'olive s'élève à environ 3 318 000 t.
- Le marché national de consommation d'olives de table atteint environ 89 000 t. Le Maroc, l'Espagne et dans une moindre mesure la Grèce sont nos principaux fournisseurs.



## TRANSFORMATION

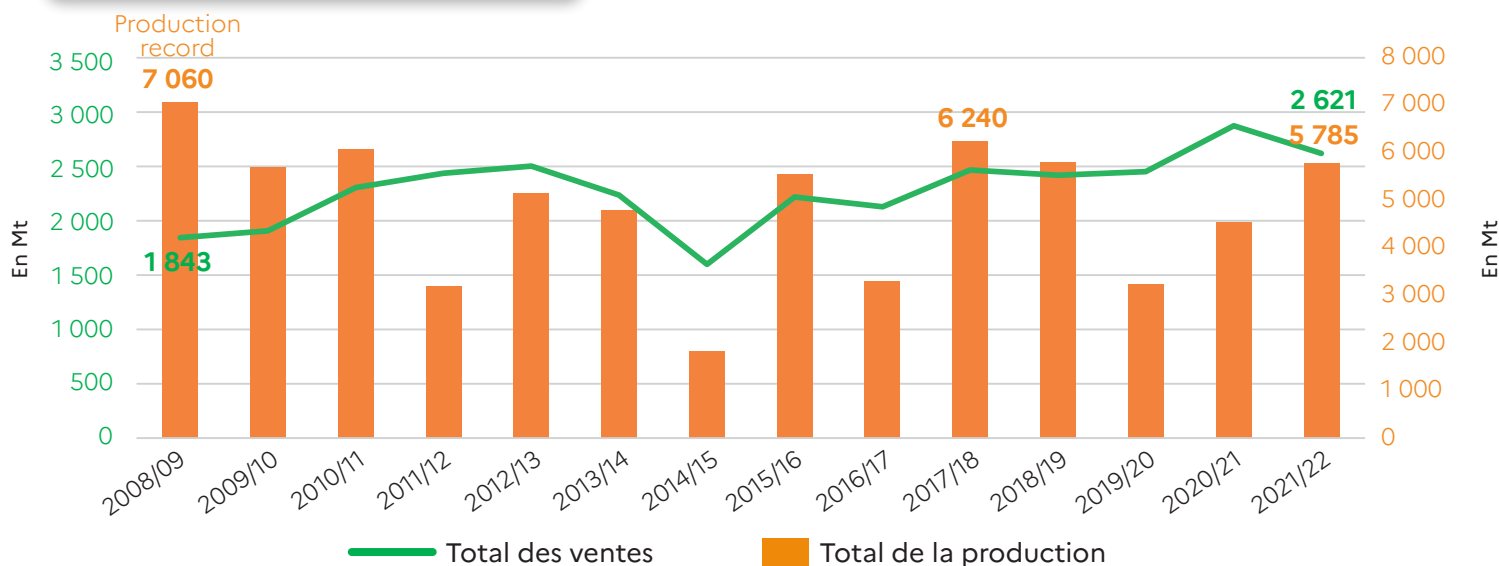
- Près de 36 millions de kg d'olives triturées en 2021 ;
  - ▶ 5 785 t d'huile d'olive obtenue ;
- 1 litre d'huile d'olive = 5 à 8 kg d'olives ;
- 9 Appellations d'Origine Protégée pour les huiles d'olive ;
- Stabilité des stocks depuis plusieurs campagnes ;
- Les 1 100 tonnes d'olives de table produites sont composées de 60 % d'olives vertes et 40 % d'olives noires ;
- Part importante des olives de table sous signe de qualité AOP ;
- 6 Appellations d'Origine Protégée pour les olives de table.



## COMMERCIALISATION

- La production des huiles d'olive française, issue pour l'essentiel d'un verger traditionnel, engendre des coûts de production élevés qui la cantonne à un marché haut de gamme.
- 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



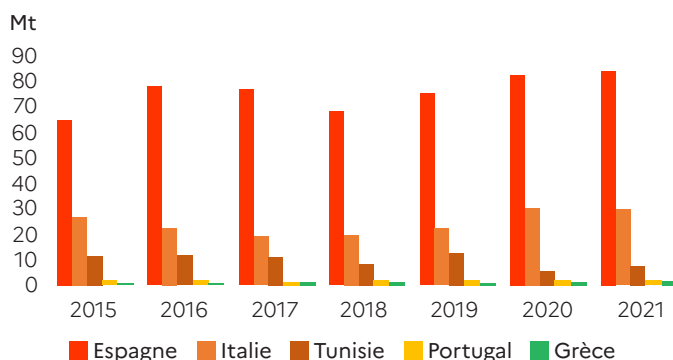
Source : FranceAgriMer



## ÉCHANGES

- La France exporte peu d'huiles d'olive, environ 7 800 t par an (9 149 t en 2021) et ces exportations concernent peu la production française.
- En effet, la quasi-totalité des huiles importées (environ 130 000 t en 2021) 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 1 700 t.

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



Source : FranceAgriMer d'après la Douane française