



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

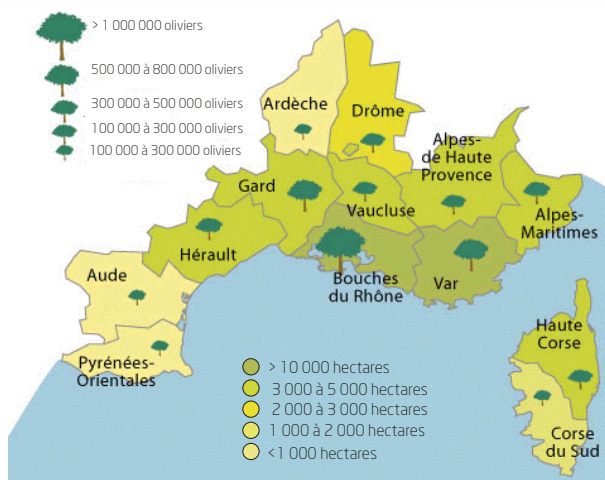
- 5 millions d'arbres répartis sur 55 000 ha.
- La zone oléicole s'étend sur quatre régions : Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie et la Corse, soit 13 départements.
- **Huiles d'olive françaises :**
Potentiel de production d'environ 5 000 t représentant environ 2 % de la consommation 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.



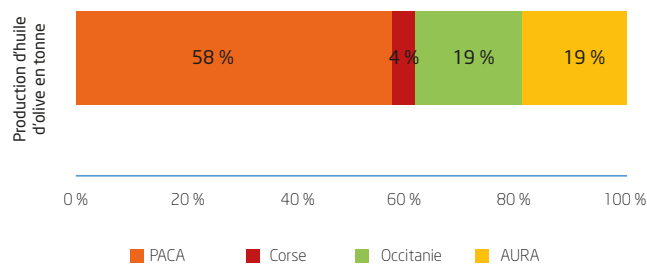
CONSOMMATION

- 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

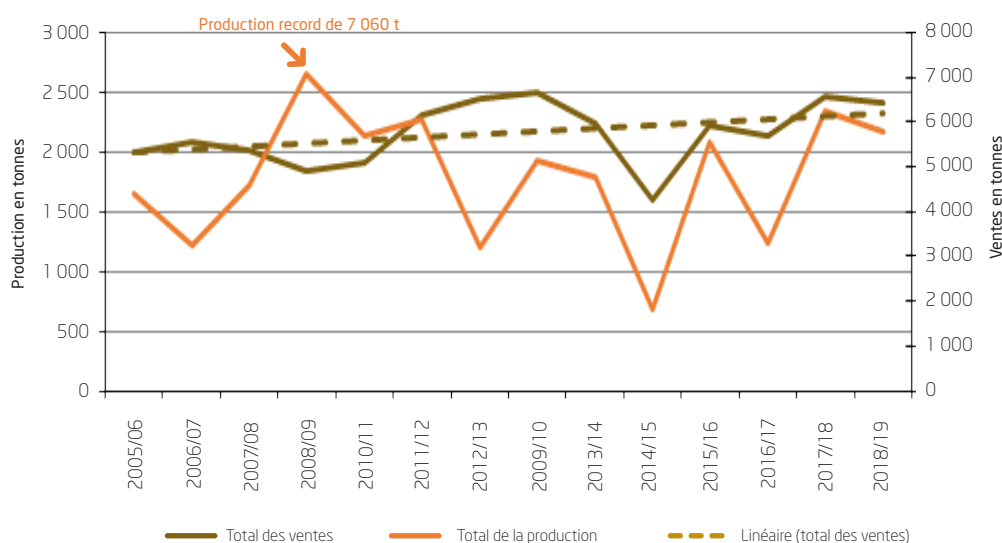
- Près de 34 millions d'olives récoltées et triturées, soit 5 800 t d'huile d'olive obtenues.
- 1 litre d'huile d'olive = 5 à 8 Kg d'olives.
- Stabilité des stocks depuis plusieurs campagnes.
- Les 1 250 tonnes d'olives de table produites sont composées de 60 % d'olives vertes et 40 % d'olives noires.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



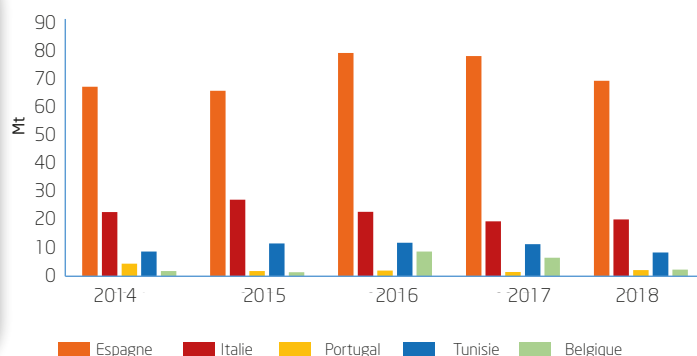
Source : FranceAgriMer



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