



OLÉICULTURE

Fiche filière

À retenir

4 550 tonnes
d'huiles d'olive
produites en 2020



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) 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 : 60 confiseurs.



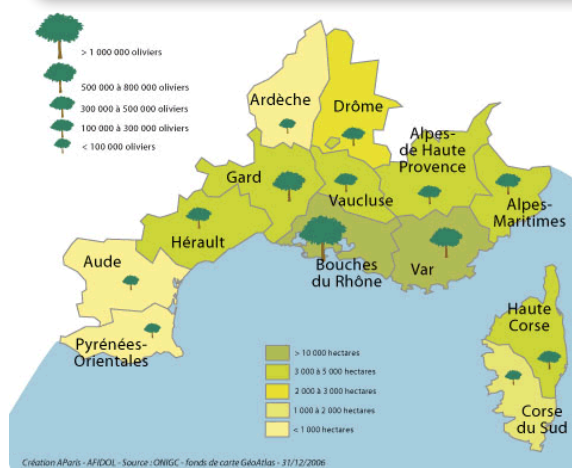
PRODUCTION

- 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.

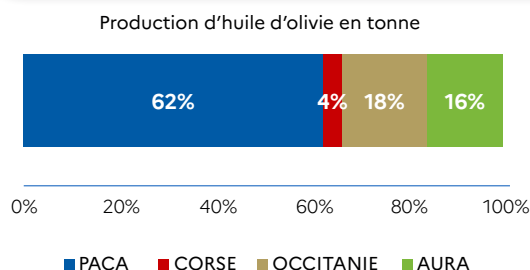
Depuis quelques années la région Nouvelle Aquitaine est une nouvelle zone de production.

- Huiles d'olive française en 2020 : environ 4 550 t.
- Production mondiale : 3 197 000 t.
- Olives de table françaises en 2020 : environ 1 200 t.
- Production mondiale : 3 134 000 t.

Les 13 départements français du verger oléicole



Production nationale d'huiles d'olive répartie par région – 2020/2021



CONSOMMATION

- Le marché national de consommation d'huile d'olive qui en 25 ans est passé annuellement de 43 700 t d'huiles d'olive vierge extra à environ 130 000 en 2020 au prix moyen de 5 € le litre au détail. Il 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 3 185 500 t.
- Le marché national de consommation d'olives de tables atteint environ 71 000 t. Le Maroc, l'Espagne et dans une moindre mesure la Grèce sont nos principaux fournisseurs.



COMMERCIALISATION

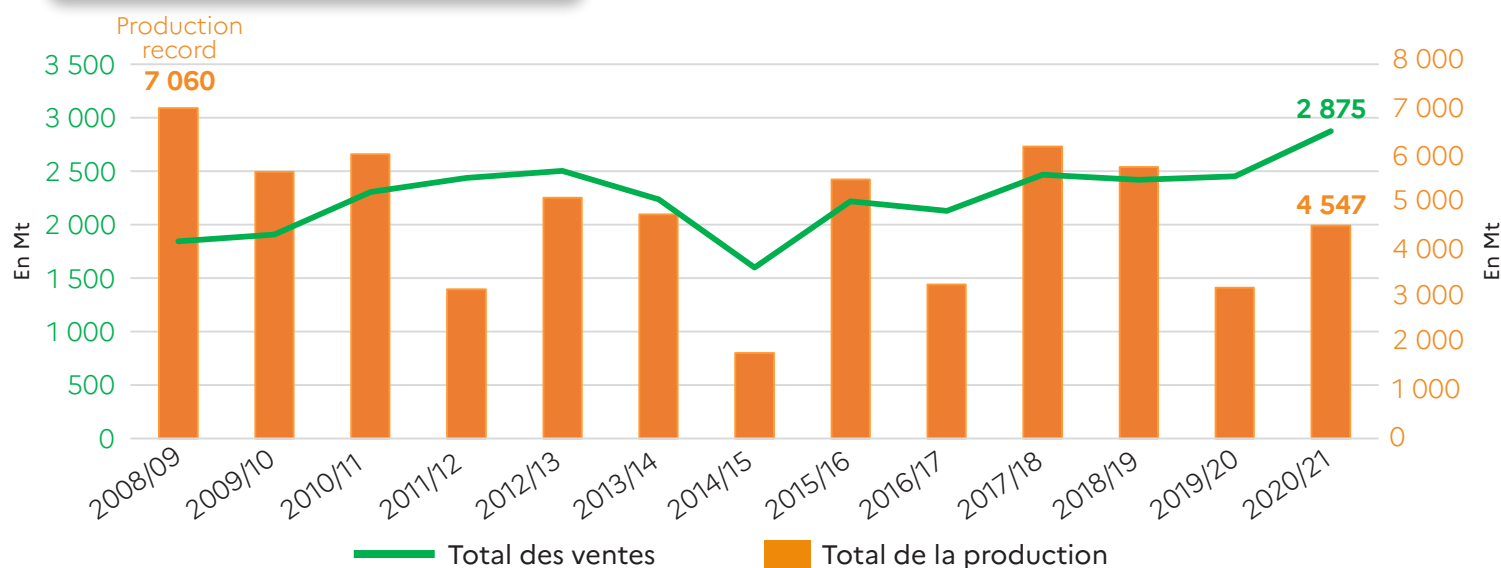
- La production des huiles d'olive française, issue pour l'essentiel d'un verger traditionnel engendre des coûts de production élevés qui la cantonne à un marché haut de gamme.
- Leur commercialisation est donc principalement centrée sur des circuits courts à un prix de détail qui dépasse les 20 € le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



TRANSFORMATION

- Près de 30 millions de kg d'olives triturées en 2020 ;
- 4 550 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'olives ;
- Stabilité des stocks depuis plusieurs campagnes ;
- Les 1 200 t 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 ;
- 3 Appellations d'Origine Protégée pour les olives de table.

Évolution des volumes de ventes par les moulins



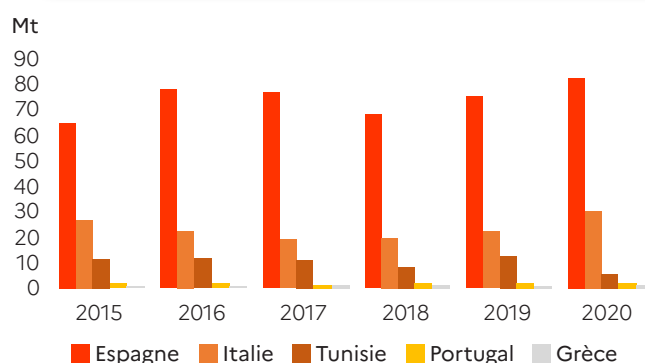
Source : FranceAgriMer



ÉCHANGES

- La France exporte peu d'huiles d'olive, environ 7 800 t par an (7 783 t en 2020) et ces exportations concernent peu la production française.
- En effet, la quasi-totalité des huiles importées (environ 130 000 t en 2020) 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 31 000 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