



OLÉICULTURE

Fiche filière

“ **À retenir**
 • **6 600 tonnes**
d'huiles d'olive
produites en 2023
 • **5^e consommateur**
mondial ”

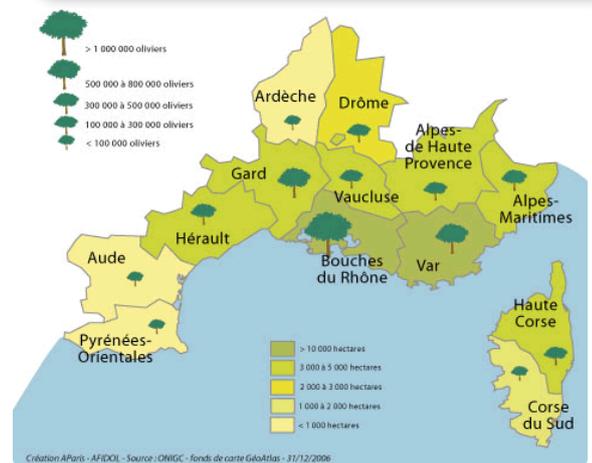
ORGANISATION

- **L'association française interprofessionnelle de l'olive France Olive**, section spécialisée « olive » de l'interprofession reconnue des huiles et protéines végétales Terres Univia, réunit huit familles concernées par l'oléiculture et ses produits, huiles d'olive et olives de table.
- **Le Centre Technique de l'Olivier (CTO)** travaille sur les questions agricoles et agronomiques de la filière et sur la qualité des huiles et des olives de table.
- 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.

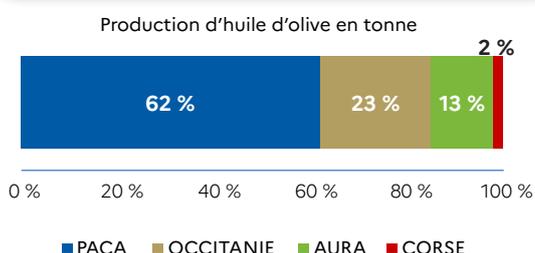
PRODUCTION

- 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 2023/24 :
 - France : **6 622 t**.
 - Monde : **2 564 500 t**.
- Production d'olives de table en 2023/24 :
 - France : **environ 900 t**.
 - Monde : **2 829 500 t**.

Les 13 départements français du verger oléicole



Production nationale d'huile d'olive répartie par région – 2023/2024



Source : FranceAgriMer

TRANSFORMATION

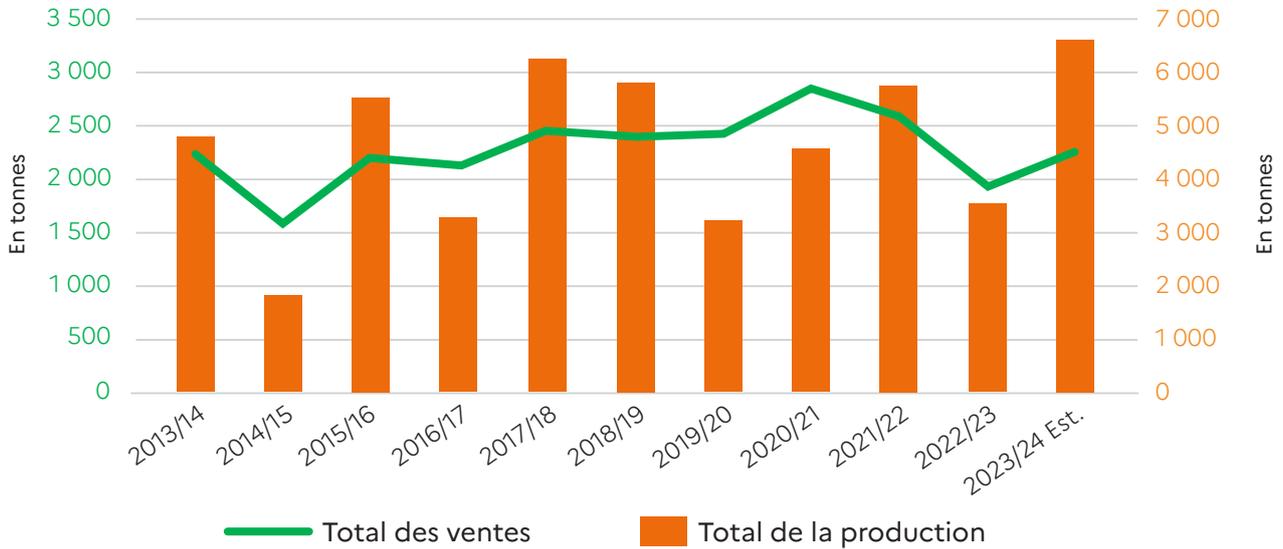
- Près de 41 millions de kg d'olives triturés en 2023/24 et 6 622 t d'huile d'olive obtenues ;
- 1 litre d'huile d'olive = 5 à 8 kg d'olives ;
- 9 Appellations d'Origine Protégée pour les huiles d'olives ;
- 900 t d'olives de table produites en 2023/24 : composées de 60 % d'olives vertes et 40 % d'olives noires ;
- 3 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

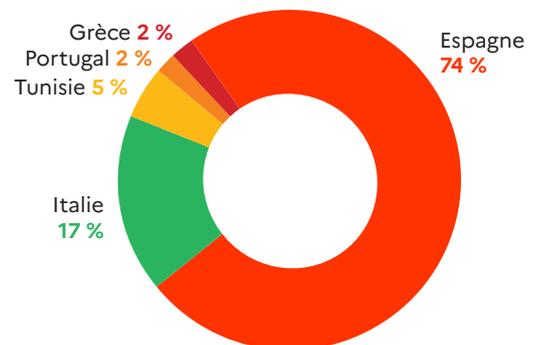
- La consommation annuelle française d'huile d'olive est passée de **44 000 t** d'huiles d'olive vierge extra il y a 25 ans à **110 000 t** en 2023/24, volume que l'offre française ne peut couvrir. Le marché national est donc largement approvisionné par les grands pays producteurs mondiaux comme l'Espagne, l'Italie ou la Tunisie. Ces huiles sont toutefois majoritairement conditionnées en France. Leur prix moyen est de 9 € le litre au détail.
- La France, bien que **5^e consommateur mondial**, ne représente cependant qu'une petite part de la consommation mondiale d'huile d'olive qui s'élève à environ **2 794 000 t**.
- Le marché national de consommation d'olives de table atteint en 2023/24 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 (**14 000 t** en 2023/24) principalement des huiles réexportées, qui ne concernent donc que très peu la production française.
- En effet, la quasi-totalité des huiles importées (environ **115 000 t** en 2023/24) 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 **90 000 t** pour des volumes exportés de l'ordre de **3 200 t**.

Plus de 70 % des importations françaises proviennent d'Espagne



Source : FranceAgriMer d'après la Douane française