

**LES
ÉTUDES**



**Étude sur l'utilisation des huiles
végétales dans l'industrie
agroalimentaire : quelles huiles
pour quels usages ?**

Synthèse



L'utilisation des huiles végétales dans l'industrie agroalimentaire : quelles huiles pour quels usages?

SYNTHESE
Juillet 2025

Contact :

Alice de Bazelaire – alice.debazelaire@ceresco.fr

Pauline Delpech – pauline.delpech@ceresco.fr

PÉRIMÈTRE ÉTUDIÉ

Le marché des huiles végétales a connu, au fil des décennies, de profondes mutations, tant dans la diversité des produits proposés que dans les volumes consommés et les usages auxquels ils répondent. Il est segmenté en trois grands circuits :

- **La consommation directe des ménages (consommation directe à domicile)**, historiquement dominante mais aujourd'hui en recul en volume ;
- **La restauration hors domicile**, en mutation, notamment sous l'effet de la montée en puissance de la restauration rapide ;
- **Les industries agroalimentaires**, qui utilisent les huiles pour leurs nombreuses fonctionnalités techniques, sensorielles et nutritionnelles.

C'est sur ce dernier segment que se concentre ce travail. Il a pour objectif de fournir une vision actualisée et opérationnelle des usages industriels des huiles végétales en France, à un moment où la filière est confrontée à de nouveaux défis (guerre en Ukraine, enjeux climatiques, pression sur l'image des matières grasses) mais également à de réelles opportunités d'innovation et de création de valeur.

QUANTIFICATION GLOBALE DE L'UTILISATION D'HUILES VÉGÉTALES ALIMENTAIRES

Un premier travail de cadrage a permis de **quantifier les volumes d'huiles alimentaires consommés en France**. La méthodologie pour estimer ces volumes s'est principalement appuyée sur la base des données européennes Prodcum, qui recense annuellement les volumes d'huile raffinée mis sur le marché par les acteurs français. Les échanges internationaux ont bien été intégrés dans le calcul.

L'analyse a ensuite mobilisé des éléments issus de la littérature technique et scientifique pour estimer les volumes utilisés par grand circuit.

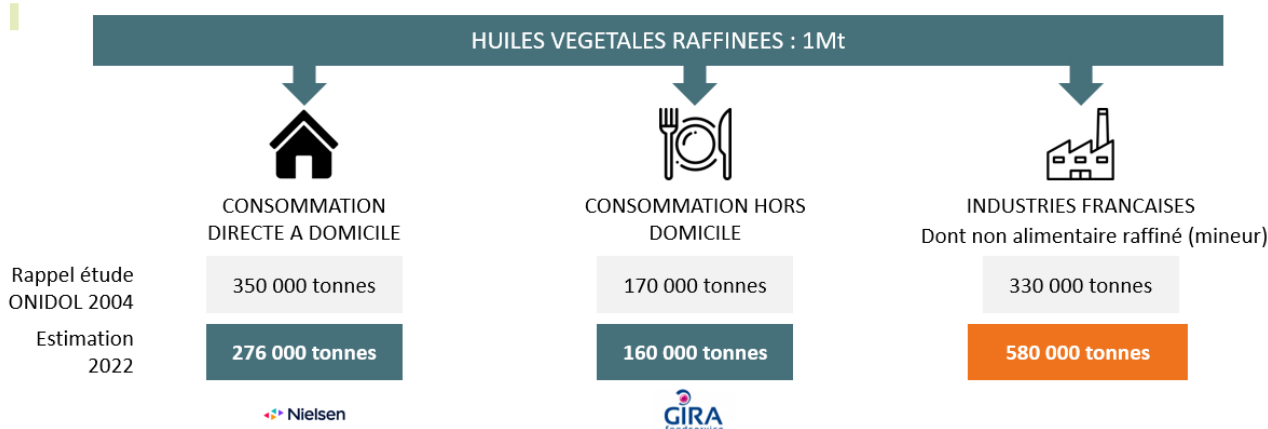


Figure 1 – Arborescence des débouchés des huiles alimentaires à destination du marché français en 2022

Ainsi, sur une **consommation d'huiles raffinées de 1 018 000t** en 2022, la consommation à domicile représente 27 % du total (consommation estimée à 276 000 t, source NielsenIQ) tandis que les acteurs professionnels de la consommation hors domicile (CHD) en représentent un peu plus de 16 % (consommation estimée à 160 000 t – données Gira Foodservice).

La consommation des Industries Agroalimentaires (IAA) présentes sur le sol français est ainsi estimée à **580 000 t en 2022**, soit 57 % du marché.

A noter : on considère que les débouchés non alimentaires des huiles raffinées sont faibles ; les imports/exports d'huiles raffinées pour des usages techniques (hors alimentaire) n'ont d'ailleurs pas été pris en compte.

RÉPARTITION DES UTILISATIONS D'HUILES VÉGÉTALES PAR LES IAA PAR SECTEUR

Au sein du marché destiné aux IAA (Industries Agroalimentaires), un panorama des volumes d'huiles utilisés par les grandes catégories d'IAA en France a été établi. Ce travail de quantification s'appuie sur des hypothèses de ratios d'incorporation d'huiles par catégorie de produit basées sur l'analyse de la composition des produits, croisées avec les estimations de volumes de production française.

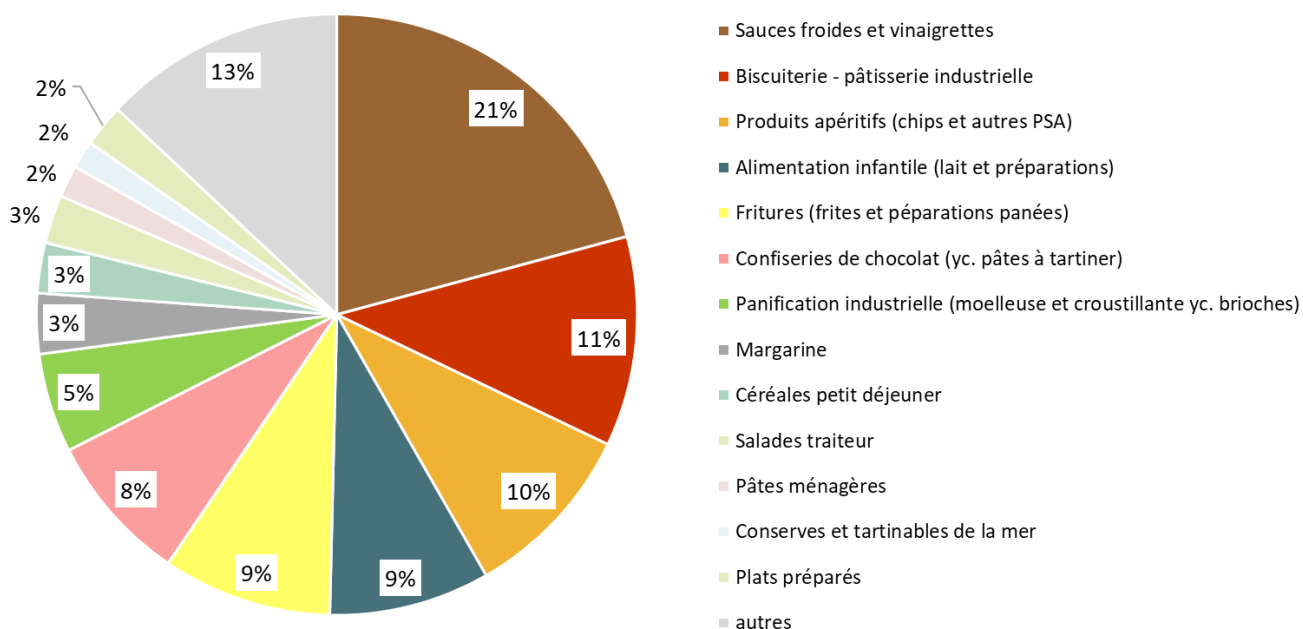


Figure 2 – Répartition de la consommation d'huile par les grands secteurs industriels identifiés (part de la consommation en volumes)

Une analyse sectorielle complète, disponible dans le rapport d'étude caractérise les usages des huiles végétales dans chacune des différentes catégories de produits alimentaires ci-dessus (élaboration de 13 fiches secteurs, dont 6 fiches approfondies).

Ces analyses de marché sont issues de ressources bibliographiques mais également des entretiens qui ont été conduits auprès de professionnels du secteur afin d'éclairer les segmentations, les pratiques concrètes et les arbitrages opérés par les industriels. Ces échanges ont également permis d'identifier les grandes tendances à l'œuvre dans les formulations et les besoins futurs.

ANALYSE ET ENSEIGNEMENTS

Globalement, quatre grands **registres d'utilisation** se dégagent :

- Les huiles de friture, utilisées pour leur résistance à l'oxydation et leur stabilité thermique, avec une exigence de neutralité gustative et de durabilité du bain de friture. Le tournesol high-oleic est privilégié, parfois mélangé avec de l'huile de colza ;
- Les huiles d'incorporation, qui interviennent dans des recettes où la texture et la tenue des produits sont primordiales (plats cuisinés, pâtisserie/panification, confiseries etc.). Elles sont sélectionnées pour leurs fonctions technologiques (stabilité à la cuisson, à la pasteurisation), souvent sans incidence sur le goût. L'huile de colza est privilégiée ainsi que des huiles tropicales (palme, coprah, palmiste) pour certains usages captifs (feuilletage). Elles représentent **la majorité des usages** industriels ;
- Les huiles dites « de goût », principalement l'huile d'olive ou de sésame, intégrées dans les recettes pour leur profil aromatique distinctif (sauces, plats préparés « méditerranéens » ou « asiatiques ») ;

- Enfin, certaines huiles sont recherchées pour leurs bénéfices nutritionnels, et peuvent être valorisées notamment dans le cadre du respect des allégations nutritionnelles ou de santé (ex. : riches en acides oméga-3).

De manière transversale, quatre principaux enseignements se dégagent de l'étude :

1/ L'huile est un **produit de commodité, invisibilisé** dans les recettes : à l'image du sucre, l'huile est un ingrédient indispensable mais peu valorisé, ce qui freine les possibilités de différenciation marketing ou narrative. Cette situation rend plus difficile le développement de projets innovants, en maintenant l'huile dans une logique de matière première standardisée.

2/ **L'usage industriel des huiles est croissant (+ 75 % en 20 ans)**, principalement lié à deux tendances :

- Une évolution des modes de vie (baisse des repas pris et cuisinés à domicile, augmentation du snacking) qui favorise l'apparition/le développement de gammes de produits consommables d'huile ;
- Une substitution totale ou partielle des Matières Grasses Animales (MGA) comme le beurre par des Matières Grasses Végétales (MGV) principalement pour des raisons de prix mais également dans une moindre mesure : pour leur disponibilité sur les marchés, en raison d'engagements RSE des acteurs (bilan carbone moindre des MGV) ou encore pour des considérations liées à la santé (concentration en acides gras insaturés).

3/ **L'approvisionnement** en huile est considéré comme **stratégique** par la plupart des acteurs. La majorité d'entre-eux priorise la sécurisation de leurs approvisionnements, y compris des petits acteurs qui appréhendent – malgré leurs besoins limités - un risque de rupture. Plusieurs facteurs expliquent cette situation :

- La guerre en Ukraine qui a mis en lumière la dépendance des acteurs vis-à-vis du tournesol (linoléique) de la mer Noire, avivait des tensions liées à la disponibilité de la matière ;
- Beaucoup soulignent **la concentration du secteur de la trituration des graines oléagineuses**, qui les incite à chercher des approvisionnements à l'étranger pour diversifier leurs fournisseurs

4/ La **consommation fait miroir aux priorités des consommateurs**. Ainsi, l'huile de palme, fortement décriée, a été progressivement remplacée par des huiles alternatives comme le tournesol ou le colza lorsque cela est possible, ou des équivalents exotiques pour les usages captifs (coprah, karité).

Si des dispositifs d'étiquetage nutritionnel volontaire comme le Nutriscore et une attention accrue portée à la santé ont conduit les fabricants à améliorer le profil nutritionnel de leurs recettes, les matières grasses végétales sont relativement peu impactées par ces évolutions, afin de ne pas altérer la texture et l'image gourmande des produits.

Enfin, en lien avec le développement des stratégies RSE des entreprises, certaines entreprises commencent à s'intéresser à des approvisionnements français ou à des pratiques agricoles plus durables, mais ces initiatives ne sont pas encore inscrites de manière formelle dans les cahiers des charges, les décisions restant largement dictées par des considérations économiques et marketing.



FranceAgriMer

ceresco.
Alimentation, filières & territoires

CERESCO (ex. BLEZAT Consulting)
18, rue Pasteur - 69007 Lyon - FRANCE
Tel : +33 (0)4 78 69 84 69 | contact@ceresco.fr | ceresco.fr
SAS au capital de 7622 euros | SIRET 423 106 756 00012 | RCS Lyon | NAF 7022Z

LES ÉTUDES

Étude sur l'utilisation des huiles végétales dans l'industrie agroalimentaire :
quelles huiles pour quels usages ? Synthèse
édition septembre 2025



Directeur de la publication : Martin Gutton
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

 FranceAgriMer
 FranceAgriMer FR