



AFIDOL

Référentiel des coûts de revient de la filière huile d'olive de France

Présentation du 25 mars 2010

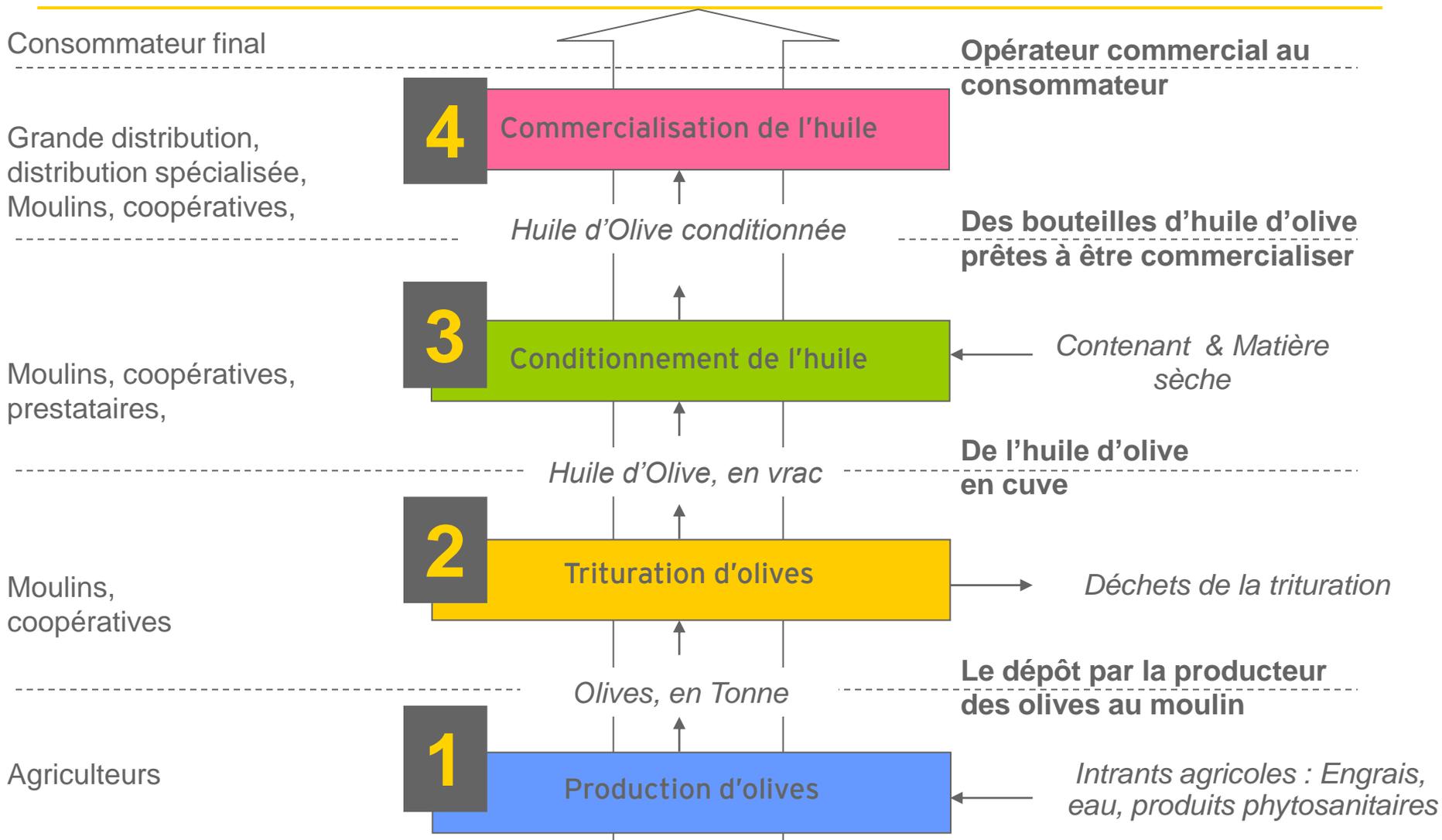
Les objectifs du référentiel et méthodologie

Les objectifs

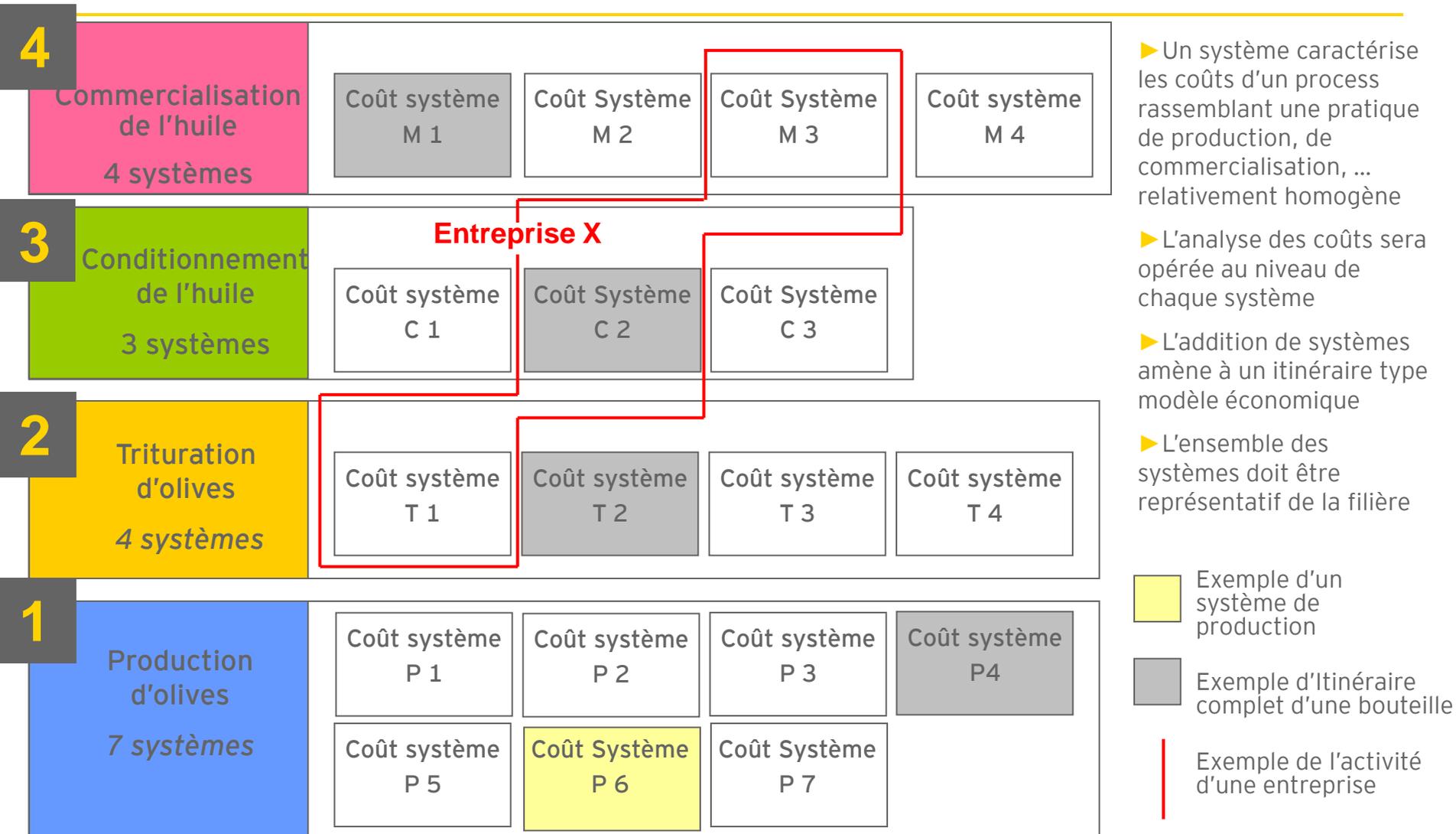
Création d'un référentiel des coûts de la filière

- ▶ Les **objectifs** du projet sont :
 - ▶ Formaliser un référentiel des coûts des acteurs de la filière huile d'olive de France qui participe à la connaissance de la chaîne de valeur de la filière et à une meilleure transparence de celle-ci.
 - ▶ Construire un référentiel qui décompose les coûts **des 4 grandes étapes de production** d'une bouteille d'huile d'olive (production d'olive, trituration, conditionnement et commercialisation)
 - ▶ Déterminer les coûts de revient de chacune de ces 4 grandes étapes en **définissant des systèmes homogènes d'acteurs**, afin d'obtenir des résultats combinatoires pour que chaque acteur puisse construire son propre référentiel.
 - ▶ S'appuyer sur des études de **cas réels**, par étape du processus et par système
 - ▶ Permettre une **actualisation du référentiel** dans le temps et assurer ainsi la pérennité de son utilisation

1^{ère} étape : Identifier le périmètre de chacune des grandes étapes du processus de fabrication de l'huile d'olive



2^{ème} Étape : Définir des systèmes homogènes d'acteurs par grande étape pour permettre la réalisation de systèmes combinatoires - 1/5



2^{ème} Étape : Les systèmes choisis pour la réalisation du référentiel

Descriptif des systèmes de production d'olives - 2/5

4

Commercialisation
de l'huile
4 systèmes

3

Conditionnement
de l'huile
3 systèmes

2

Trituration
d'olives
4 systèmes

1

Production
d'olives
6 à 8 systèmes

Système de production d'olive 1 (P1) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, irriguée et accessible

Système de production d'olive 2 (P2) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de grande surface, irriguée et accessible

Système de production d'olive 3 (P3) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, irriguée et peu accessible

Système de production d'olive 4 (P4) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, non irriguée et peu accessible

Système de production d'olive 5 (P5) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, non irriguée et accessible

Système de production d'olive 6 (P6) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de grande surface, non irriguée et accessible

Système de production d'olive 7 (P7) :

- ▶ Une plantation en haie fruitière de grande surface, irriguée et accessible

2^{ème} Étape : Les systèmes choisis pour la réalisation du référentiel

Descriptif des systèmes de trituration d'olives - 3/5

4

Commercialisation
de l'huile
4 systèmes

3

Conditionnement
de l'huile
3 systèmes

2

Trituration
d'olives
4 systèmes

1

Production
d'olives
6 à 8 systèmes

▶ *Système de Trituration 1 (T1):*

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 5 à 20 tonnes par an

▶ *Système de Trituration 2 (T2):*

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 50 à 150 tonnes par an

▶ *Système de Trituration 3 (T3):*

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 350 à 500 tonnes par an

▶ *Système de Trituration 4 (T4):*

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 1 000 à 1 500 tonnes par an

2^{ème} Étape : Les systèmes choisis pour la réalisation du référentiel

Descriptif des systèmes de production d'olives - 4/5

4

Commercialisation
de l'huile
4 systèmes

3

Conditionnement
de l'huile
3 systèmes

2

Trituration
d'olives
4 systèmes

1

Production
d'olives
6 à 8 systèmes

- ▶ **Système de Conditionnement 1 (C1):**
 - ▶ Conditionnement entièrement manuel, du remplissage à l'étiquetage

- ▶ **Système de Conditionnement 2 (C2):**
 - ▶ Conditionnement semi automatisé avec un rythme moyen de 60 bouteilles / heure et des volumes annuels inférieurs à 10 000 litres

- ▶ **Système de Conditionnement 2bis (C2bis):**
 - ▶ Conditionnement semi automatisé avec un rythme moyen de 60 bouteilles / heure et des volumes annuels supérieurs à 30 000 litres

- ▶ **Système de Conditionnement 3 (C3):**
 - ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue d'embouteillage d'une capacité moyenne de 400 bouteilles / heures

2^{ème} Étape : Les systèmes choisis pour la réalisation du référentiel

Descriptif des systèmes de production d'olives - 5/5

4

Commercialisation
de l'huile
4 systèmes

3

Conditionnement
de l'huile
3 systèmes

2

Trituration
d'olives
4 systèmes

1

Production
d'olives
6 à 8 systèmes

▶ *Système de Commercialisation 1 (M1):*

- ▶ Moulin qui commercialise sa propre production d'environ 1500 litres en vente directe uniquement marché ou magasin

▶ *Système de Commercialisation 2 (M2):*

- ▶ Moulin qui commercialise sa propre production d'environ 6000 litres en vente directe et auprès de restaurateurs locaux

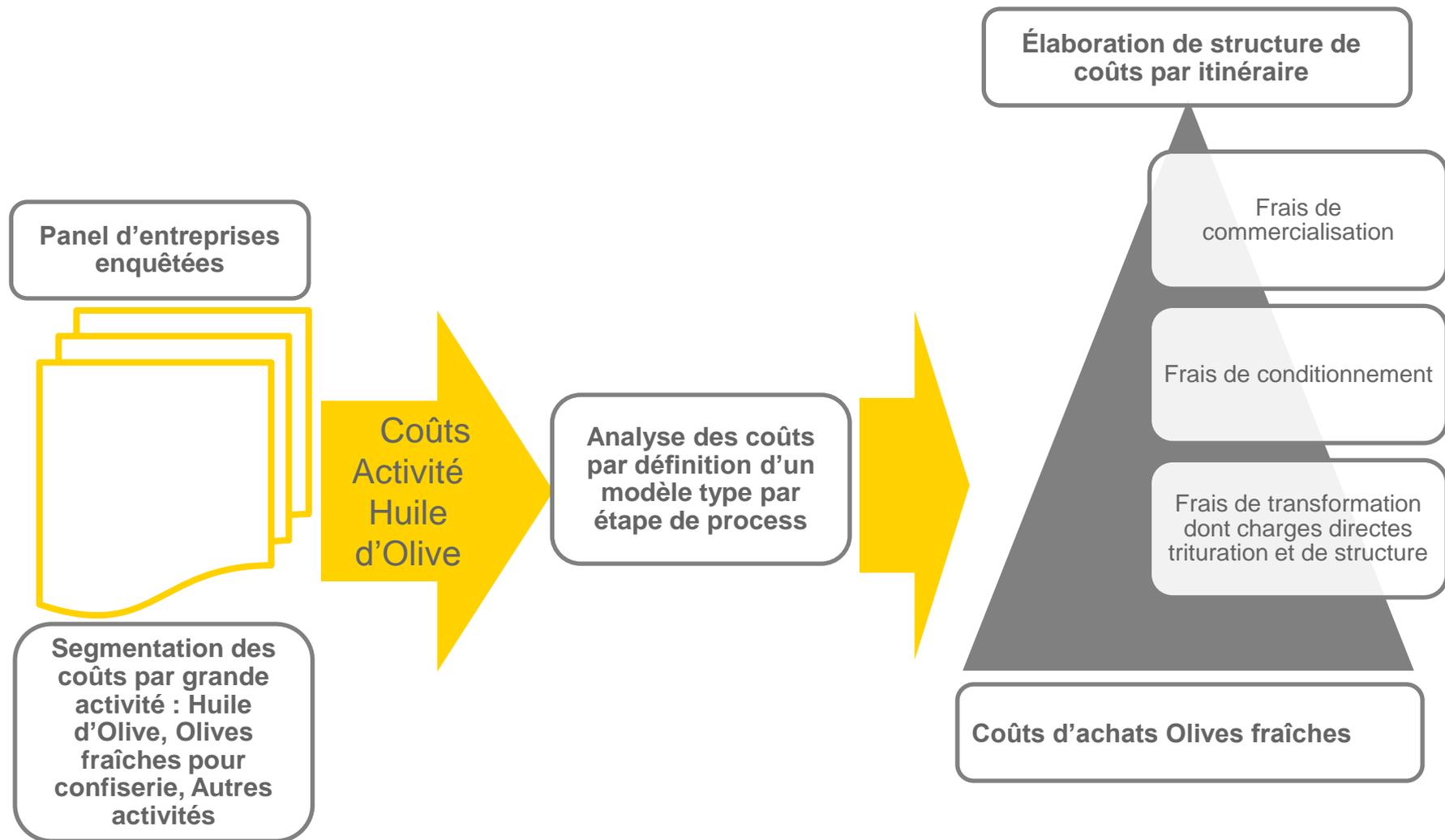
▶ *Système de Commercialisation 3 (M3):*

- ▶ Moulin qui commercialise environ 50 000 litres dont la moitié par l'intermédiaire d'un magasin important de vente directe, et l'autre moitié auprès d'épiceries fines et de restaurateurs à l'échelle nationale.

▶ *Système de Commercialisation 4 (M4):*

- ▶ Moulin qui commercialise principalement ses produits en grande distribution à l'échelle nationale, ainsi qu'à travers un magasin de vente directe important (Environ 75 000 litres).

Synopsis de la méthodologie d'analyse des coûts de la filière huile d'olive



Synthèse des résultats par étape et système

Synthèse des coûts de Production d'olives

par système d'acteur

Extraits des résultats

4

Commercialisation
de l'huile

3

Conditionnement
de l'huile

2

Trituration
d'olives

1

Production
d'olives

Fourchettes de coûts exprimées à partir
des différentes méthodes de récolte
pour un rendement hectare moyen.

Système de production d'olive 1 (P1) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, irriguée et accessible

1,12 €/kg - 1,85 €/kg

Système de production d'olive 2 (P2) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de grande surface, irriguée et accessible

0,99 €/kg - 1,72 €/kg

Système de production d'olive 3 (P3) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, irriguée et peu accessible

2,34 €/kg - 2,86 €/kg

Système de production d'olive 4 (P4) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, non irriguée et peu accessible

6,53 €/kg - 7,84 €/kg

Système de production d'olive 5 (P5) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de petite surface, non irriguée et accessible

3,08 €/kg - 4,48 €/kg

Système de production d'olive 6 (P6) :

- ▶ Une plantation traditionnelle de grande surface, non irriguée et accessible

2,68€/kg - 4,07 €/kg

Système de production d'olive 7 (P7) :

- ▶ Une plantation en haie fruitière de grande surface, irriguée et accessible

1,25 €/ kg

Synthèse des coûts de revient de Trituration d'olives par système d'acteur

4

Commercialisation
de l'huile

3

Conditionnement
de l'huile

2

Trituration
d'olives

1

Production
d'olives

*Ce coût de trituration par litre correspond au prix de
revient d'un litre de vrac, hors achat des olives*

Fourchettes de coûts exprimées à partir
des différentes méthodes de trituration
et pour des variations de rendement liés
à la nature des olives et de l'outil

▶ **Système de Trituration 1 (T1):**

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 5 à 20 tonnes par an

T 1

4,55 – 13,65 €/L

▶ **Système de Trituration 2 (T2):**

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 50 à 150 tonnes par an

T 2

1,46 – 5,46 €/L

▶ **Système de Trituration 3 (T3):**

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 350 à 500 tonnes par an

T 3

1,14 – 3,18 €/L

▶ **Système de Trituration 4 (T4):**

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue triturant de 1 000 à 1 500 tonnes par an

T 4

0,68 – 2,73 €/L

Synthèse des coûts de Conditionnement d'huile d'olive par système d'acteur

4

Commercialisation
de l'huile

3

Conditionnement
de l'huile

2

Trituration
d'olives

1

Production
d'olives

Coût global pour un col de
100 cl de gamme standard,
matière sèche comprise

▶ **Système de Conditionnement 1 (C1):**

- ▶ Conditionnement entièrement manuel, du remplissage à l'étiquetage

C 1

2,25 – 3,25 € / L

▶ **Système de Conditionnement 2 (C2):**

- ▶ Conditionnement semi automatisé avec un rythme moyen de 60 bouteilles / heure et des volumes annuels inférieurs à 10 000 litres

C 2

1,23 - 1,75 € / L

▶ **Système de Conditionnement 2bis (C2bis):**

- ▶ Conditionnement semi automatisé avec un rythme moyen de 60 bouteilles / heure et des volumes annuels supérieurs à 30 000 litres

C 2 bis

0,83 - 1,35 € / L

▶ **Système de Conditionnement 3 (C3):**

- ▶ Moulins disposant d'une chaîne continue d'embouteillage d'une capacité moyenne de 400 bouteilles / heures

C 3

0,65 - 0,75 € / L

Synthèse des coûts de Commercialisation d'huile d'olive

par système d'acteur

4

Commercialisation de l'huile

3

Conditionnement de l'huile

2

Trituration d'olives

1

Production d'olives

▶ *Système de Commercialisation 1 (M1):*

- ▶ Moulin qui commercialise sa propre production d'environ 1500 litres en vente directe uniquement marché ou magasin

M 1

12 €/L - 15 €/L

▶ *Système de Commercialisation 2 (M2):*

- ▶ Moulin qui commercialise sa propre production d'environ 6000 litres en vente directe et auprès de restaurateurs locaux

M 2

6,00 - 7,00 € / L

▶ *Système de Commercialisation 3 (M3):*

- ▶ Moulin qui commercialise environ 50 000 litres dont la moitié par l'intermédiaire d'un magasin important de vente directe, et l'autre moitié auprès d'épiceries fines et de restaurateurs à l'échelle nationale.

M 3

1,85 - 3,50 € / L

▶ *Système de Commercialisation 4 (M4):*

- ▶ Moulin qui commercialise principalement ses produits en grande distribution à l'échelle nationale, ainsi qu'à travers un magasin de vente directe important (Environ 75 000 litres)

M 4

2,50 - 2,90 € / L

▶ *Système de Commercialisation 5 (M5)*:*

- ▶ Metteur en marché de produits provenant de différents moulins français en distribution à l'échelle nationale

M 5

1,50 - 2,50 € / L

(*): Ce système n'a pas fait l'objet d'une analyse de coût par la méthode détaillée précédemment mais a fait l'objet d'une approche globale.

Les premiers résultats d'itinéraires modèles économiques

Les itinéraires

et modèles économiques étudiés

A B C D E F G sont les itinéraires étudiés

4

Commercialisation
de l'huile

Coût système
M 1

Coût Système
M 2

Coût Système
M 3

Coût système
M 4

Coût système
M 5

A

B

C

D

E

F

G

3

Conditionnement
de l'huile

Coût système
C 1

Coût Système
C 2

Coût Système
C 2 bis

Coût Système
C 3

A

B

C

D

E

F

G

2

Trituration d'olives

Coût système
T 1

Coût système
T 2

Coût système
T 3

Coût système
T 4

A

B

C

D

E

F

G

1

Production d'olive

Système traditionnel
professionnel

Système intensif
professionnel

Itinéraire A :

TPE artisan moulinier, souvent en nom propre et de petite taille

Bouteille commercialisée — — —▶

4

Commercialisation de l'huile

M 1

13 € 87

12 €/L - 15 €/L

32,22 € / L

23,35 €/L - 50,09 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 1

2,28 € / col de 1l

2,25 €/L - 3,25 €/L

16,07 € / L

9,10 €/L - 31,84 €/L

Vrac — — —▶

2

Trituration d'olives

T 1

6,97 €/L

4,55 €/L - 13,65 €/L

1

Production d'olive

(*): Rendement huile de 12%, 18% et 24%

Traditionnel professionnel

9,10 €/L

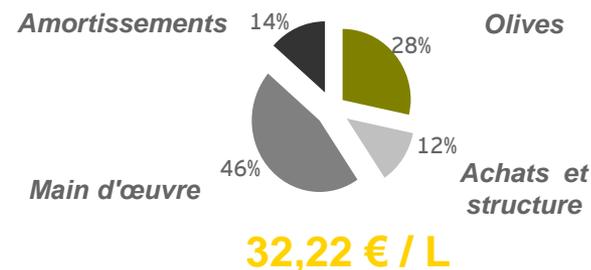
4,55 €/L - 18,20 €/L*

(1€/kg - 2€/kg)

Descriptif Modèle économique

- ▶ Entrepreneur qui s'installe à mi temps en production de ses propres olives, et mi temps sur leur transformation et commercialisation
- ▶ Entreprise qui triture sa propre production, moins de 20 tonnes/an, et conditionne en manuel,
- ▶ Elle commercialise en vente directe des produits de qualité standard

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



Rappel : les coûts de main d'œuvre sont calculés sur la base d'une rémunération de 50k€ annuel chargé. Ensemble des hypothèses détaillées

Itinéraire B :

TPE artisan moulinier, triturant, conditionnant et commercialisant sa propre production

Bouteille commercialisée — — —>

4

Commercialisation de l'huile

M 2
6,22 €/L
6,00 €/L - 7,00 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 1
2,28 € / col de 1l
2,25 €/L - 3,25 €/L

2

Trituration d'olives

T 2
2,20€/L
1,46 - 5,46 €/L

1

Production d'olive

(*): Rendement huile de 12, 18 et 24%

Traditionnel professionnel
9,10 €/L
4,55 €/L- 18,20 €/L*
(1€/kg - 2€/kg)

Vrac — — —>

19,81 € / L

14,25 €/L - 33,90 €/L

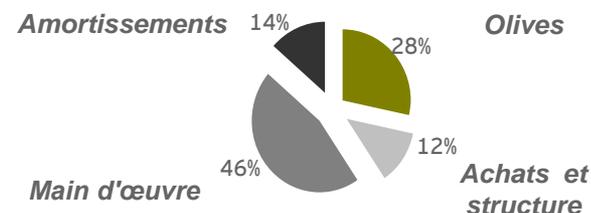
11,30 € / L

6 €/L - 23,65 €/L

Descriptif Modèle économique

- ▶ Entreprise qui triture moins de 150 tonnes/an (dont une large partie en prestation), et conditionne en manuel un volume inférieur à 6.000 Litres/An.
- ▶ Elle commercialise en vente directe et dans un réseau de détail régional ou/et inter-régional des produits de qualité standard

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



19,81 € / L

Itinéraire C : Artisan moulinier triturant, conditionnant et commercialisant sa propre production et réalisant de la prestation de trituration

Bouteille commercialisée

4

Commercialisation de l'huile

M 2
6,22 €/L
6,00 €/L - 7,00 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 2
1,26 € / col de 1L
1,23 €/L - 1,75 €/L

2

Trituration d'olives

T 3
1,76 €/L
1,14 €/L - 3,18 €/L

1

Production d'olive

(*): Rendement huile de 12, 18 et 24%

Traditionnel professionnel
9,10 €/L
4,55 €/L - 18,20 €/L*
(1€/kg - 2€/kg)

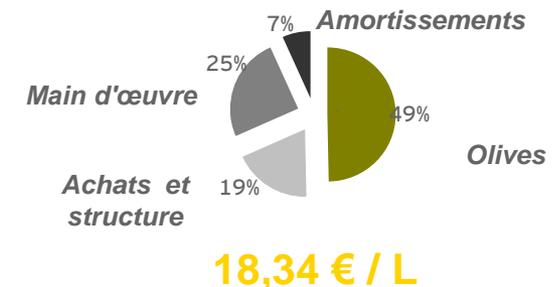
18,34 €/L
12,92 €/L - 30,13 €/L

10,86 €/L
5,69 €/L - 21,38 €/L

Descriptif Modèle économique

- Entreprise qui triture environ 500 tonnes/an issue à la fois de sa propre production et d'un volume de prestations (450 Tonnes).
- Elle conditionne en semi manuellement un volume inférieur à 6.000 Litres/an.
- Elle commercialise en vente directe et dans un réseau de détail régional ou/et inter-régional des produits de qualité standard

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



Itinéraire D : Artisan moulinier triturant, conditionnant et commercialisant une production conséquente

Bouteille commercialisée

4

Commercialisation de l'huile

M 3
2,87€/L
1,85€/L - 3,50 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 2 bis
0,86 € / col de 1L
0,83 € /L - 1,35 €/L

2

Trituration d'olives

T 3
1,76 € / L
1,14 €/L - 3,18 €/L

1

Production d'olive

(*): Rendement huile de 12, 18 et 24%

Traditionnel professionnel
9,10 € /L
4,55 €/L- 18,20 €/L*
(1€/kg - 2€/kg)

14,58 € / L
8,37 €/L - 26,23 €/L

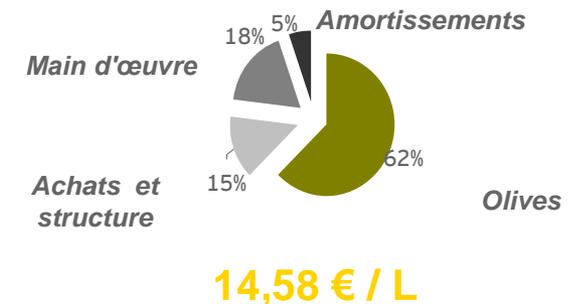
Vrac

10,86 € / L
5,69 €/L - 21,38 €/L

Descriptif Modèle économique

- ▶ Entreprise qui triture environ 500 tonnes/an issue de sa propre production et d'apports extérieurs.
- ▶ Elle conditionne en semi-automatique un volume d'environ 40.000 Litres/An.
- ▶ Elle commercialise dans un réseau de gros et des grands clients en France et à l'export des produits de qualité standard

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



Itinéraire E : Artisan moulinier d'une certaine taille (+1000T) triturant, conditionnant et commercialisant sur de grands marchés

Bouteille commercialisée — — —▶

4

Commercialisation de l'huile

M 4

2,76 € / L

2,50 €/L - 2,90 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 3

0,72 € / L

0,65 €/L - 0,75 €/L

2

Trituration d'olives

T 4

1,48 € / L

0,68 €/L - 2,73 €/L

1

Production d'olive

(*): Rendement huile de 12, 18 et 24%

Traditionnel professionnel

9,10 € / L

4,55 €/L - 18,20 €/L*

(1€/kg - 2€/kg)

14,06 € / L

8,38 €/L - 24,58 €/L

Vrac — — —▶

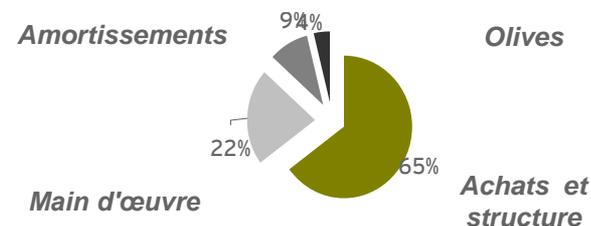
10,58 € / L

5,23 €/L - 20,92 €/L

Descriptif Modèle économique

- ▶ Entreprise qui triture plus de 1.000 tonnes/an issue de sa propre production.
- ▶ Elle conditionne en automatique un volume d'environ 60.000 Litres/An.
- ▶ Elle commercialise dans un réseau de grands clients en France et à l'export (GD, importateurs, RHF) des produits de qualité standard

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



14,06 € / L

Itinéraire F : Huile de vergers traditionnels issus des grands moulins de la filière et distribuée par un metteur en marché à l'échelle nationale

Bouteille commercialisée — — — — — ▶

4

Commercialisation de l'huile

M 5

2,00 € / L

1,50 €/L - 2,50 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 3

0,72 € / L

0,65 €/L - 0,75 €/L

2

Trituration d'olives

T 4

1,48 € / L

0,68 €/L - 2,73 €/L

1

Production d'olive

(*): Rendement huile de 12, 18 et 24%

Traditionnel professionnel

9,10 € / L

4,55 €/L - 18,20 €/L*

(1€/kg - 2€/kg)

13,30 € / L

7,38 €/L - 24,68 €/L

10,58 € / L

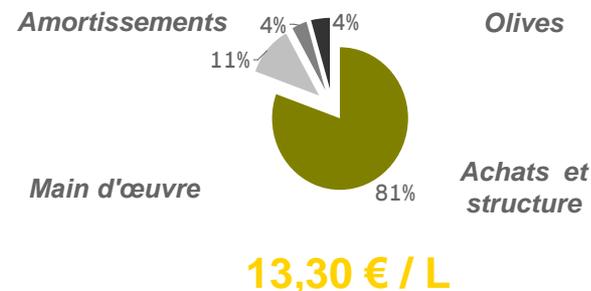
5,23 €/L - 20,92 €/L

Vrac — — — — — ▶

Descriptif Modèle économique

- ▶ Huile issue des vergers traditionnels professionnels de la filière.
- ▶ La trituration est opérée par un moulin de grande capacité et l'huile mise en bouteille par un process continue optimisée.
- ▶ Le produit est commercialisé par un structure de mise en marché vers des grands comptes de la distribution à l'échelle nationale

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



Itinéraire G : Huile provenant d'un itinéraire intensif, triturée par les grands moulins de la filière et distribuée par un metteur en marché

Bouteille commercialisée — — ▶

4

Commercialisation de l'huile

M 5
2,00 € / L
1,50 €/L - 2,50 €/L

10,72 € / L

7,32 €/L - 17,35 €/L

3

Conditionnement de l'huile

Pour un col de 100 cl de gamme standard

C 3
0,72 € / L
0,65 €/L - 0,75 €/L

Vrac — — ▶

8,00 € / L

5,17 €/L - 14,10 €/L

2

Trituration d'olives

T 4
1,48 € / L
0,68 €/L - 2,73 €/L

1

Production d'olive

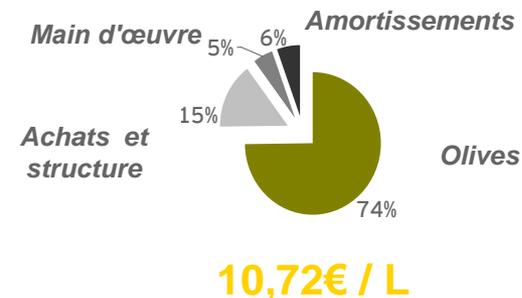
(*): Rendement huile de 12%, 15% et 18%

Intensif professionnel
6,52 € / L
4,49 €/L - 11,37 €/L*
(0,90€/kg - 1,25€/kg)

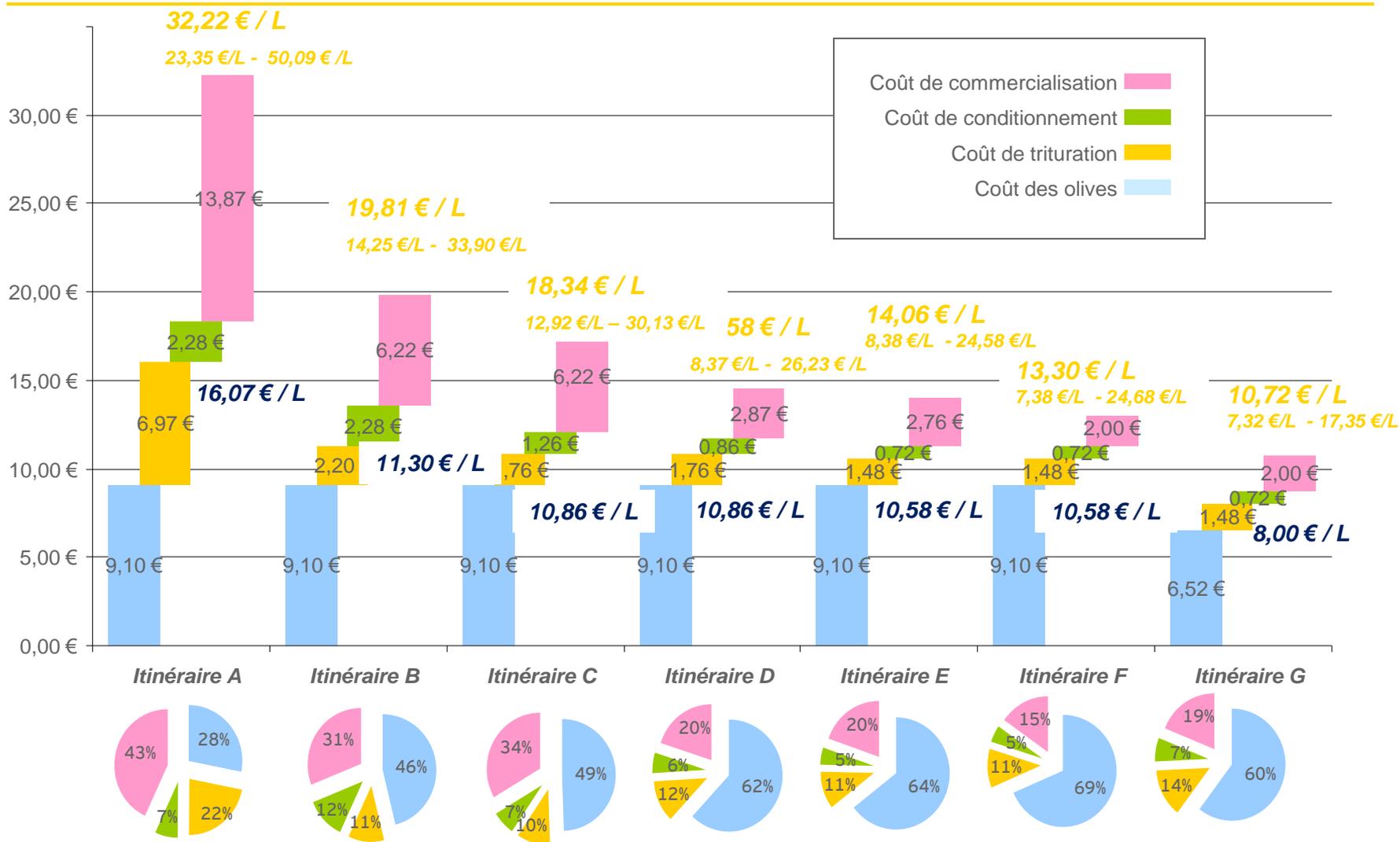
Descriptif Modèle économique

- ▶ Huile issue d'olives produites dans un itinéraire intensif de production (haie fruitière).
- ▶ La trituration et le conditionnement sont réalisés en prestation par un moulin de grande capacité.
- ▶ La mise en marché est réalisée par une société commerciale, principalement à destination de grands comptes de la distribution à l'échelle nationale ou internationale

Répartition des coûts (hors achat d'olives)



Synthèse des coûts de revient des itinéraires



Conclusion et pistes de réflexion

Conclusion & Pistes de réflexion - 1/3

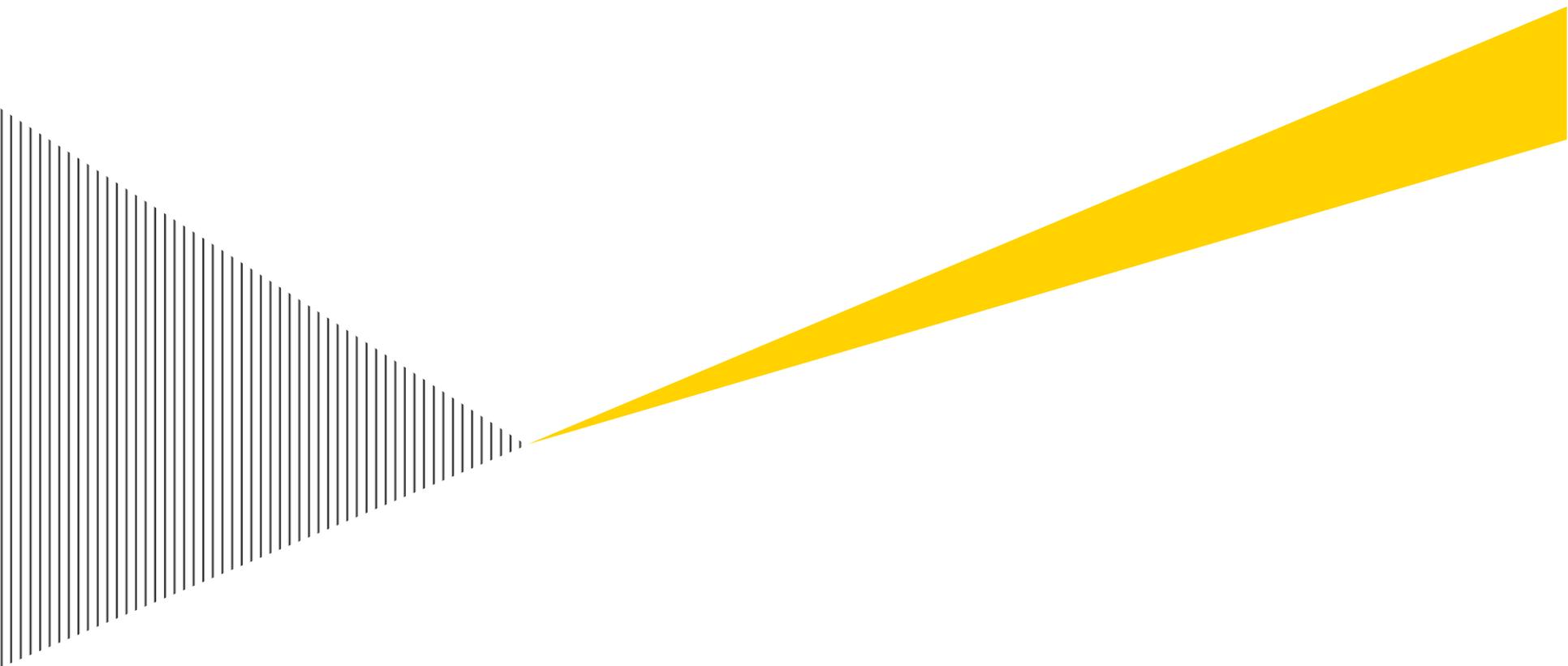
- ▶ Cette analyse des coûts de revient de l'huile d'olive révèle les points suivants, plus ou moins appréhendés par les professionnels aujourd'hui.
- ▶ L'hétérogénéité des acteurs de la filière conduit logiquement à **une hétérogénéité des coûts de revient**, puisque la modélisation conclue à des coûts de revient (hors achat des olives) variant de **5€ à 50€ pour une bouteille de 1L standard** (pour des modèles économiques représentatifs de la filière).
- ▶ **Les moulins « dits de petite taille »** (par exemple triturant moins de 150 tonnes par an), **apparaissent comme le modèle le plus critique**, dans la mesure où le temps passé par le gérant est valorisé à sa juste valeur. En effet souvent, le travail du gérant n'étant pas valorisé, les coûts de production sont fortement minimisés et cachent une perte de valeur réelle. **La marge de manœuvre pour ces acteurs passe par l'optimisation des coûts de commercialisation mais également de trituration (via la prestation notamment) et par des circuits courts.**
- ▶ Les coûts de revient calculés via ce référentiel sont de manière générale **très élevés**. Dans l'optique du développement d'une offre positionnée aux alentours de **12 à 14€ TTC/litre** consommateur en GD, cette analyse démontre clairement que **cette offre ne pourra être développée que par une catégorie très restreinte d'acteurs professionnels (itinéraire F et G).**
- ▶ Compte tenu de **l'analyse de la valeur**, cela exige en plus le **regroupement d'opérateurs** pour atteindre la taille critique avec les économies d'échelle et ceci sans parler des autres conditions exigées par ce type de mise en marché.

Conclusion & Pistes de réflexion - 2/3

- ▶ La commercialisation est le premier levier de création de valeur pour les mouliniers
 - ▶ En effet, **les coûts de commercialisation sont le premier poste de coût du coût de revient total** : entre 50% et 65% du coût de revient total, en dehors du coût des olives :
 - ⇒ Les efforts des acteurs afin de diminuer leurs coûts globaux et de proposer une offre qui reste attractive pour le consommateur, doivent donc se concentrer sur la réduction des coûts de commercialisation
 - ⇒ Les démarches de mutualisation de moyens commerciaux, de partenariats et d'alliances s'inscrivent dans cet objectif
 - ▶ Comparativement, les coûts de commercialisation en circuit court (vente directe, RHF locale) sont nettement plus élevés qu'un circuit GD par exemple
 - ⇒ La professionnalisation de ces circuits est donc également un enjeu, de manière à atteindre la masse critique en termes de volumes pour diminuer les coûts.
 - ⇒ Là encore, les partenariats entre les acteurs constituent un levier à actionner

Conclusion & Pistes de réflexion - 3/3

- ▶ **La maîtrise des coûts de trituration** (entre 10% et 25% du coût de revient global) **représente un véritable enjeu pour les « petits mouliniers »**.
 - ⇒ Pour autant, il faut rappeler que ce coût est essentiellement composé du coût de main d'œuvre, souvent non comptabilisé par ces petites structures
- ▶ En outre, de manière générale et pour une taille de moulin donnée, les coûts de trituration sont peu variables. Ainsi, le coût unitaire de trituration varie principalement en fonction du volume d'olives transformé.
 - ⇒ La prestation de trituration est donc le principal levier permettant de rentabiliser un outil de trituration
 - ⇒ Ce levier concerne également les « petits mouliniers » type A, avec une difficulté supplémentaire, qui réside dans la limite de capacité de l'outil, ne permettant pas de compresser l'intégralité des coûts



 **ERNST & YOUNG**
La Qualité par principe™



 FranceAgriMer