



## OLÉICULTURE

Fiche filière

À retenir  
**3 225 tonnes**  
d'huiles d'olive  
produites en 2019

### 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 producteurs dont un peu moins de la moitié sont agriculteurs.
- Huile d'olive : 300 moulins privés et coopératives.
- Olives de table : 60 confiseurs.

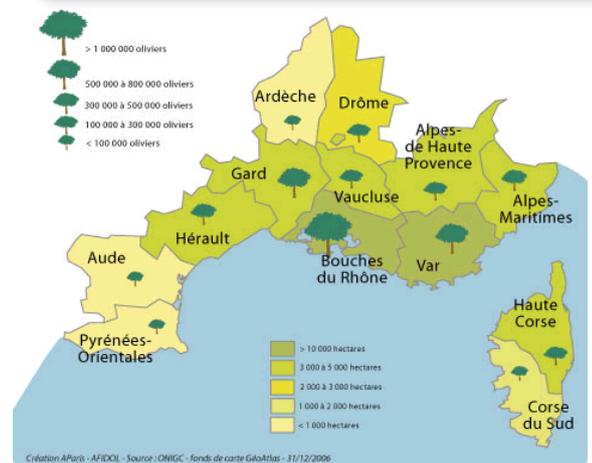
### PRODUCTION

- 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.

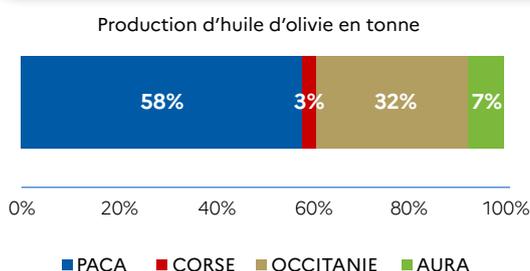
En 2019 :

- Production française d'huiles d'olive : environ 3 225 t.
- Production mondiale d'huiles d'olive : 3 207 000 t.
- Production française d'olives de table : environ 550 t.
- Production mondiale d'olives de table : 3 057 500 t.

#### Les 13 départements français du verger oléicole



#### Production nationale d'huiles d'olive répartie par région – 2019/2020



### CONSOMMATION

- Le marché national de consommation d'huiles d'olive qui en 25 ans est passé annuellement de 43 700 t d'huile d'olive vierge extra à environ 120 000 t en 2019, 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 3 234 000 t.
- Le marché national de consommation d'olives de table atteint environ 67 000 t. Le Maroc, l'Espagne et dans une moindre mesure la Grèce sont nos principaux fournisseurs.



## COMMERCIALISATION

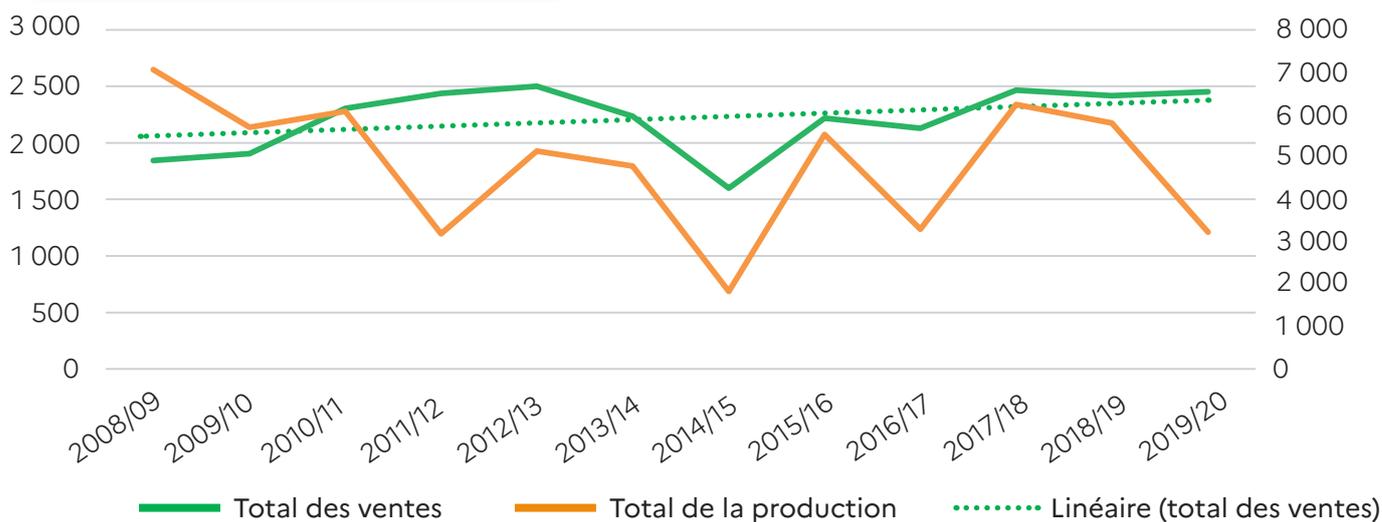
- La production française des huiles d'olive, issue pour l'essentiel d'un verger traditionnel engendre des coûts de production élevés (au minimum 8 € le litre et plus de 10 € le litre en moyenne au stade production), qui la cantonnent à un marché de niche.
- Leur commercialisation est donc principalement centrée sur des circuits courts à un prix de détail qui dépasse les 20 € le litre. Ces prix sont décalés par rapport aux standards des prix internationaux.



## TRANSFORMATION

- Près de 23 millions d'olives récoltées et triturées en 2019 ce qui correspond à 3 225 t d'huiles d'olive obtenues.
- 1 litre d'huile d'olive = 5 à 8 kg d'olives.
- Les 550 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.

### Évolution des volumes de ventes par les moulins



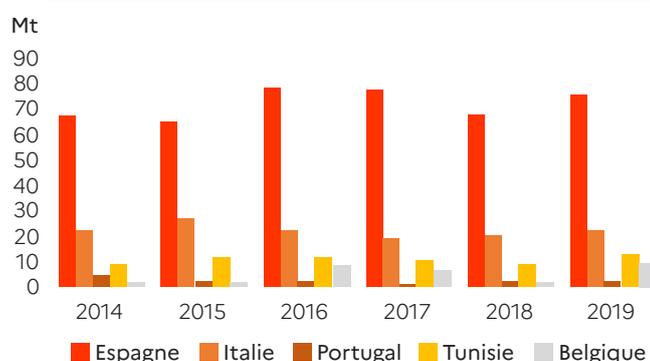
Source : FranceAgriMer



## ÉCHANGES

- La France exporte peu d'huiles d'olive, environ 7 800 t par an et ces exportations concernent peu la production française. En effet, la quasi-totalité des huiles importées (environ 100 000 tonnes) 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 1 800 t.

### Évolution des provenances d'huiles d'olive en France



Source : FranceAgriMer d'après la Douane française