

**FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 1

**INDICATEURS MACROÉCONOMIQUES ET AGRICOLES <sup>1</sup>**

	<b>UNITÉ</b>	<b>2000</b>	<b>2005</b>
<b>POPULATION</b>			
Population totale	Millions	59,28	60,50
Population rurale	Millions	14,39	14,11
Pourcentage rurale / totale	%	24,30	23,30
Population active totale (PAT)	Millions	26,84	27,06
Population active agricole (PAA)	Millions	0,90	0,78
PAA / PAT	%	3,35	2,89
	<b>UNITÉ</b>	<b>2000</b>	<b>2003</b>
<b>PRODUCTION</b>			
Produit par habitant (PIB/Hbt)	\$	22 065	29 247
Produit intérieur brut agricole (PIBA) / Produit intérieur brut (PIB)	%	2,23	2,00
<b>FACTEURS DE PRODUCTION</b>			
Surfaces cultivées	1000 ha	19 582	19 585
Surfaces irriguées	1000 ha	2 634	2 600
Surfaces cultivées/tracteur	Hectares	15,49	15,49
<b>ÉCHANGES AGRICOLES</b>			
Importations agricoles	Millions \$	23 225	30 657
Exportations agricoles	Millions \$	33 390	42 051
Exp. agricoles / Exp. totales	%	10,27	10,87
Imp. agricoles / Imp. totales	%	6,96	7,85

<sup>1</sup> Source : Med Agri 2005 and U.N. Population statistics 2006.

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 2

# **L'OLÉICULTURE EN FRANCE**

La France est un petit pays producteur oléicole du pourtour de la Méditerranée. La faible dimension de cette oléiculture est essentiellement liée à des conditions climatiques qui limitent en matière de latitude le développement de l'olivier dans la zone méditerranéenne. L'olivier est présent dans 12 départements de quatre régions du Sud de la France : Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Région Corse.

## **1. Évolution historique**

Comme pour l'ensemble des pays du pourtour méditerranéen, la culture de l'olivier est liée au travail effectué par les Phéniciens et les Grecs qui amenèrent l'olivier au VI<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ, mais ce sont les Romains qui étendirent la culture de cet arbre au IV<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ.

L'apogée de la culture de l'olivier en France se situe vraisemblablement au XVIII<sup>e</sup> siècle pour se stabiliser jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. À partir de cette époque, une régression importante de la culture de l'olivier est constatée en France pour deux raisons :

- La politique coloniale de la France a conduit à l'installation et au développement de la culture de l'olivier en Afrique du Nord à partir de 1820, ce qui amène à l'obtention de produits à des prix concurrents puisque dans ces zones, la production à l'hectare est bien plus importante.
- La crise phyloxérique qui atteint le vignoble français à partir de 1870 va nécessiter l'installation de jeunes vignes sur des terrains neufs ou indemnes de phyloxera, et les agriculteurs vont arracher les oliviers au profit du vignoble.

En 1866, la France disposait de 152 000 ha de terres avec 23 millions d'oliviers cultivés.

Le déclin de cette culture a été amplifié par des gels importants, les plus récents se situent en 1929 et en 1956.

Depuis une vingtaine d'années, la culture de l'olivier en France a retrouvé un regain d'intérêt à caractère économique. Ceci est dû d'abord à l'effort de mise en place de nouveaux vergers, initiative encouragée par les pouvoirs publics français, et en deuxième lieu, à la suite des actions de promotion mises en place par la Communauté européenne pour augmenter la consommation d'huile d'olive en sensibilisant les consommateurs sur les propriétés inégalables de ce produit pour la gastronomie et pour la santé.

## **2. Le patrimoine oléicole et sa localisation**

Les plantations d'olivier occupaient en 2000 une surface de 42 755 ha, avec 3 471 445 oliviers et 26 265 exploitations. Parmi ces dernières, 19 055 (72,6% du total) étaient inférieures à un hectare et occupaient une superficie de 7 490 ha (17,5%). À l'inverse, 92 exploitations (0,35%) occupaient une surface de 10 350 ha (24,2%).

Sur le total de la superficie, 35 392 ha (82,8%) étaient cultivées en régime pluvial et 7 363 (17,2%) en régime irrigué. Aujourd'hui cette superficie peut être estimée à 46.000 ha et devrait se situer en 2010 autour des 47.000 ha.

La densité moyenne de plantation varie entre 70 et 135 arbres/ha, pour les cultures en régime pluvial et en régime irrigué respectivement.

### ***Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur***

C'est de loin la région qui dispose du plus important verger oléicole français (69%). Cette région a surtout une vocation tournée vers la production d'huile d'olive.

La production d'huile d'olive permet d'obtenir annuellement près de 2 800 t d'huile à partir de 16 000 t d'olives transformées.

Les variétés cultivées sont très adaptées à chaque secteur de production : ainsi, dans le département des Alpes-Maritimes, est cultivée la variété "Cailletier" ; dans le département du Var, compte tenu de la diversité de ses territoires consacrés à l'olivier entre la zone de bord de mer et les secteurs les plus reculés en altitude, on retrouve les variétés : "Brun" dans la région de Toulon ; "Cayon" dans le Sud du département ; "Bouteillan", au Nord, dans la région d'Aups ; les clones de "Cayet" et de "Ribier" à l'Est et les cultivars "Aglandau" et "Cayanne" à l'Ouest.

Le département des Alpes-de-Haute-Provence cultive à près de 98% la variété "Aglandau", de même que celui du Vaucluse.

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 4

Enfin, le département des Bouches-du-Rhône cultive les variétés “Grossane”, “Salonenque”, “Aglандаu” et “Picholine”.

La région de Provence-Alpes-Côte-d’Azur dispose aujourd’hui de 104 moulins et coopératives.

Cette région a largement souscrit à une démarche Appellation d’Origine Contrôlée pour ses olives, ses huiles et ses tapenades et à ce jour, elle dispose de quatre Appellations d’Origine Contrôlée.

### ***Région Languedoc-Roussillon***

Cette région concentre 19% de la surface oléicole de la France. Elle produit 850 000 kg d’huile d’olive à partir de 2 900 000 kg d’olives.

Cette région était traditionnellement à vocation viticole et la restructuration du vignoble orientée vers des produits de haute qualité a libéré des superficies sur lesquelles l’olivier retrouve peu à peu une place significative. Au départ, cette région est surtout caractérisée par sa production d’olives de table, avec deux variétés principales : la “Picholine du Languedoc” et la “Lucques”.

La “Picholine” est l’olive du bassin de Nîmes et du département du Gard, qui, avec le temps, déborde sur le département de l’Hérault, de l’Aude et des Pyrénées-Orientales. Cette olive récoltée au mois d’octobre est préparée en vert. La production de “Picholine” est également utilisée pour l’obtention d’huile d’olive. La production d’olives de table “Picholine” dans le Languedoc, se situe aux alentours de 400 t par an.

La “Lucques”, destinée à la table, est cultivée essentiellement dans la zone de Béziers et dans la région du Minervois, dans l’Aude. Cette variété est très appréciée car sa pellicule est mince et sa chair est craquante.

Avec le temps, d’autres variétés ont été retrouvées, multipliées et installées essentiellement à des fins de production d’huile d’olive.

Actuellement, la région Languedoc-Roussillon dispose de 18 moulins et coopératives et de 11 confiseries d’olives.

C’est dans cette région que la production oléicole dans son ensemble connaîtra le plus grand développement dans les années à venir.

### ***Région Rhône-Alpes***

Les deux départements oléicoles de cette région – l'Ardèche et la Drôme – sont totalement distincts l'un de l'autre en matière de climat et de culture de l'olivier.

En Ardèche, l'oléiculture occupe la partie méridionale de ce département et l'olivier y est cultivé en régime intensif. Les principales variétés sont la "Picholine" et la "Rougette". L'huile produite est caractérisée par un arôme de fruits verts. La production d'olives de table ne concerne pas ce département.

La Drôme méridionale abrite l'olivier dans le secteur de Nyons et des Baronnies, où l'olivier rentre en production complémentaire avec la vigne. La principale variété de cette zone est la "Tanche", qui est utilisée principalement dans la préparation d'olives noires.

La production annuelle d'huile est de 500 000 kg obtenus à partir de la transformation de 2 300 000 kg d'olives.

Deux des produits oléicoles de Nyons et des Baronnies ont été les premiers sur le territoire français à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée. Il s'agit de l'olive noire de Nyons et de l'huile d'olive de Nyons.

La région Rhône-Alpes dispose aujourd'hui de 11 moulins et coopératives et de 14 confiseries situées uniquement dans la Drôme.

### ***Région Corse***

L'olivier est présent dans l'ensemble de l'île, dans quatre zones distinctes :

- Balagne /Nebbio
- Centre et plaine orientale
- Dotta /Bonifacio/Muratello
- Ajaccio

Traditionnellement, deux variétés prédominent : la "Sabine", sur la partie nord de l'île, et la "Germaine", dans le Sud.

Depuis 1960, la Corse a installé de l'olivier sur la partie orientale de l'île, avec principalement la variété "Picholine", qui a aussi été implantée dans le secteur de Balagne.

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 6

Cette culture de l'olivier en plaine orientale a correspondu à l'assèchement de zones marécageuses et à l'habilitation de terres agricoles pour ces superficies sur lesquelles la vigne, la culture d'agrumes et l'olivier se sont complétés. Ces nouvelles plantations ont toutes été installées avec des réseaux d'irrigation.

La production de "Picholine", qui est à double aptitude, n'est pas destinée dans ce cas à la confiserie mais la latitude particulière de la Corse a permis de réserver ces productions pour l'huile d'olive.

La production est assurée par une vingtaine de moulins mais une coopérative et cinq moulins privés assurent l'essentiel de cette transformation d'olives en huile.

Des programmes de plantation sont actuellement en cours avec des variétés à huile et nous pouvons estimer que la production d'huile d'olive en Corse se situe à 400 tonnes par an.

### **3. Production, consommation et commercialisation**

La production moyenne d'huile d'olive au cours de la période 1998/99-2001/02 a atteint 3 600 t et la production moyenne d'olives de table a été de 2 000 t.

Le nombre de moulins était en 2000 de 168, dont plus de 50% utilisaient des systèmes continus d'extraction. Cette même année, la France comptait également 26 confiseries, 30 unités de conditionnement d'olives et table et 15 unités de conditionnement d'huiles alimentaires.

En vingt ans, la consommation française d'huile d'olive, constituée à 98% par un marché de qualité vierge extra, est passé de 20 000 tonnes par an à plus de 80 000 tonnes actuellement. Simultanément, la production française a connu une tendance à la hausse, intensifiée ces dernières années avec la constitution de nouvelles oliveraies autorisées par l'Union européenne. Cela a permis à la France de planter 3 500 hectares d'oliviers dans le cadre de l'Organisation commune de marché.

D'autre part, il convient de souligner la spécificité du marché français, constitué essentiellement d'huile d'olive vierge extra.

L'huile d'olive représentait en 2001 21% des volumes d'huiles végétales vendues en hyper et supermarchés, au second rang derrière l'huile de tournesol, dans un contexte général de diminution des ventes de corps gras.

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 7

L'augmentation régulière de la consommation provient de la progression du nombre des consommateurs. En 2001, 65% des foyers ont consommé de l'huile d'olive, alors qu'en 1990, le taux de pénétration n'était que de 31%.

Il reste encore près de 35% des foyers à convaincre de l'intérêt de l'huile d'olive. Les campagnes de promotion et d'information conduites au cours des dernières années par l'Union européenne et les professionnels français doivent être poursuivies pour atteindre cet objectif.

Ces actions d'information doivent également contribuer à faire progresser les quantités achetées par foyer. En effet, au cours des dernières années, le nombre de litres achetés par foyer est resté relativement stable, avec une augmentation annuelle de 0,1 litres, pour atteindre 3 kg/habitant en 2000.

Le niveau de consommation est également très différent selon les régions. Ainsi, le Sud-Est est de loin la première région de consommation de l'huile d'olive, devant la région parisienne et le Centre-Est. À l'inverse, les régions du Nord, de l'Est et du Sud-Ouest demeurent faibles consommatrices.

La production nationale d'huile d'olive étant limitée, (3 525 t en moyenne entre 1998/99 et 2001/02), le marché français a recours à des importations, en provenance essentiellement d'Espagne et d'Italie.

S'agissant directement des consommateurs, les tendances consommées ont tendance à augmenter avec l'âge. Ainsi, alors que l'indice de consommation est de 55 pour les jeunes âgés de moins de 35 ans, il est de 88 pour la tranche d'âge 35 à 49 ans, de 128 pour celle de 40 à 64 ans et de 132 pour les 65 ans et plus.

En ce qui concerne la relation entre consommation et classe socioéconomique, on observe que les classes moyennes-basses et modestes sont celles qui ont plus augmenté leur consommation d'huile d'olive au cours des dernières années, ces groupes sociaux participant à 51,5% de la consommation d'huile d'olive en 2002, la classe moyenne-basse est celle qui présente le pourcentage le plus élevé (39,6%) de la consommation d'huile d'olive.

Le marché français de l'huile d'olive devrait poursuivre cette dynamique d'augmentation de la consommation avec des perspectives d'évolution importantes.

Le développement de ses utilisations toute l'année et en dehors du seul assaisonnement, doit contribuer à augmenter les volumes consommés. Pour cela, les différentes actions d'information et la politique de qualité conduites par les institutions et par la profession seront déterminantes.

# FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 8

## PROFIL OLÉICOLE <sup>1</sup>

### I. Données statistiques

#### A. Données statistiques relatives à la production d'huiles d'olives, d'olives de table et des autres huiles alimentaires

##### 1. Superficie des plantations oléicoles et rendement

###### a. Évolution de la superficie oléicole (en ha) :

Années	Superficies plantées dans l'année	Superficies arrachées dans l'année	Superficie totale
	Oliviers à huile et oliviers à fruits de table		Oliviers à huile et oliviers à fruits de table
1996	132	--	41 023
1997	161	--	41 184
1998	159	--	41 343
1999	485	--	41 828
2000	927	--	42 755
2001	1 437	--	44 192
2002	1 705	--	45 897
2003	400	--	46 297
2004 (estimations)	300	--	46 597
2005 (estimations)	100	--	46 697

<sup>1</sup> Réponses au questionnaire du Secrétariat exécutif du COI.

**FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 9

**b. Superficie totale consacrée à l'oléiculture en 2000 (en ha) :**

Culture	Superficie totale (non compris les plantations abandonnées)			Superficie en production		
	En sec	En irrigué	Total	En sec	En irrigué	Total
Olives de table	--	--	--	--	--	--
Olives à huile	--	--	--	--	--	--
Olives à double fin	35 392	7 363	42 755	35 392	7 363	42 755
<b>Total</b>	<b>35 392</b>	<b>7 363</b>	<b>42 755</b>	<b>35 392</b>	<b>7 363</b>	<b>42 755</b>

**c. Densité moyenne de plantation (en nombre d'oliviers/ha) :**

Type de culture	Oliviers à huile	Oliviers à fruits de table
En irrigué	135	--
En sec	70	--

**2. Secteur productif****a. Nombre d'exploitations agricoles possédant des oliviers en 2000 :**

Superficie en oliviers dans l'exploitation	Nombre d'exploitations	Superficie totale en oliviers (ha)
Moins de 1 ha	19 055	7 490
Entre 1 et 5 ha	6 117	12 205
Entre 6 et 10 ha	591	4 085
Entre 11 et 20 ha	247	3 450
Entre 21 et 50 ha	163	5 175
Plus de 50 ha	92	10 350
<b>Total</b>	<b>26 265</b>	<b>42 755</b>

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 10

### b. Infrastructure productive :

Unités	Nombre	Capacité moyenne de production (tonnes/8 heures)
Huileries traditionnelles	0	--
Huileries avec presses ou super-presses	80	2,4
Huileries avec système continu (2 ou 3 phases)	88	5,7
<b>Total des huileries</b>	<b>168</b>	<b>4,3</b>
Unités d'élaboration d'olives de table	26	de 0,5 a 10
Unités d'extraction d'huiles de grignons	--	--
Unités d'extraction d'huiles de graines	--	--
Raffineries d'huiles alimentaires	--	--
Unités de conditionnement d'olives de table	30	de 0,5 a 25
Unités de conditionnement d'huiles alimentaires	15	--

### 3. Production nationale en huiles végétales fluides alimentaires et olives de table

#### a. Évolution de la production oléicole<sup>1</sup> (en tonnes) :

Campagne	Production d'huile d'olive vierge	Production d'olives de table
1996/97	2 480	1 800
1997/98	2 700	1 800
1998/99	3 590	1 800
1999/00	4 180	2 000
2000/01	3 161	1 800
2001/02	3 622	1 800
2002/03	4 700	2 000
2003/04 (prévisions)	4 500	2 000
2004/05 (prévisions)	5 000	2 000

<sup>1</sup> Y compris les quantités utilisées en autoconsommation.

**FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 11

**b. Production par qualité d'huiles d'olive au cours de 1998/99 et 1999/2000<sup>1</sup> (campagne du 1<sup>er</sup> novembre au 31 octobre) :**

Qualités	Campagne 1998/1999		Campagne 1999/2000	
	Quantités (tonnes)	%	Quantités (tonnes)	%
Extra, jusqu'à 1°	3 600	100	4 180	100
Vierge, de 1° à 2°	0	--	0	--
Courante de 2° à 3,3°	0	--	0	--
Lampante, plus de 3,3°	0	--	0	--
<b>Total</b>	<b>3 600</b>	<b>100</b>	<b>4 180</b>	<b>100</b>

**c. Production totale d'olives de table par type au cours des campagnes 1998/99 et 1999/00<sup>1</sup> (campagne : du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août) :**

Quantités en poids net égoutté	Campagne 1998/1999		Campagne 1999/2000	
	Quantités (tonnes)	%	Quantités (tonnes)	%
Olives de table vertes <sup>2</sup>	600	33,3	800	40
Olives de table tournantes <sup>3</sup>	200	11,1	200	10
Olives de table noires <sup>4</sup>	1 000	55,6	1 000	50
<b>Total</b>	<b>1 800</b>	<b>100</b>	<b>2 000</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> En poids net égoutté (masse propre du produit dépouillé de tous ses emballages ainsi que du milieu de conservation : saumure, sel sec, etc.).

<sup>2</sup> Préparées en saumure, confites ou au naturel, présentées entières, fractionnées, dénoyautées ou farcies.

<sup>3</sup> Concerne aussi les olives noircies par oxydation présentées entières, fractionnées, dénoyautées ou farcies, ainsi que les olives cassées, tailladées et les spécialités, qu'elles soient vertes, noires ou tournantes.

<sup>4</sup> Préparées en saumure, au sel sec ou déshydratées, présentées entières, fractionnées, dénoyautées ou farcies.

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 12

### d. Superficies et production nationale d'huiles de graines oléagineuses :

Campagne 2003/04	Tournesol	Soja	Colza	Coton	Autres	Total
Superficie (ha)	694 000	81 000	1 082 000	--	--	1 857 000
Production graines (tonnes)	1 530 000	149 000	3 420 000	--	--	5 099 000
Production huiles (tonnes)	530 700	71 200	730 100	--	--	1 332 000

### 4. Prix de revient au cours de la campagne 1999/2000 (en euro/kg)

#### a. Production et transformation des olives :

Lieu	Rubriques	Montant
Exploitation	Coût moyen de production des olives à huile	1 < 1,3
	Prix moyen payé à la production des olives à huile	1,2 < 2,2
	Aide directe ou subvention à la production	0,26
Huilerie	Coût moyen de transformation des olives à huile	0,33
	Prix moyen payé à la production d'huiles d'olive vierges	9 < 11,4
	Aide directe ou subvention à la transformation	0

#### b. Production et transformation des olives de table :

- Au niveau de l'exploitation :

Rubriques	Olives vertes	Olives tournantes	Olives noires	Tous types confondus
Coût moyen de production des olives de table	1,4	1,3	1,3	1,35
Prix moyen payé à la production des olives de table	2,8	2	3	2,75
Aide directe ou subvention à la production	0,15	0,15	0,15	0,15

**FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 13

- **Au niveau de la confiserie :**

<b>Rubriques</b>	<b>Olives vertes</b>	<b>Olives tournantes</b>	<b>Olives noires</b>	<b>Tous types confondus</b>
<b>Coût moyen de transformation des olives de table</b>	1,2	1,3	1	1,2
<b>Prix moyen payé à la production des olives de table</b>	4	4,2	4,5	4,2
<b>Aide directe ou subvention à la transformation</b>	0	0	0	0

**B. Données statistiques relatives à la consommation et au commerce****1. Consommation nationale**

- a. **Quantités consommées d'huiles d'olive, de grignons d'olive et autres huiles végétales fluides alimentaires (H.V.F.A.) :**

- **Quantités totales consommées (en tonnes) :**

<b>Rubriques</b>	<b>Campagne 1998/99</b>	<b>Campagne 1999/00</b>
<b>Huiles d'olive vierges autoconsommées</b>	1 000	860
<b>Huiles d'olive vierges vendus à la tireuse</b>	78 482	84 160
<b>Huiles d'olive conditionnées</b>		
<b>Huiles de grignons d'olive conditionnées</b>	648	1 950
<b>Huiles d'olive dans l'industrie agro-alimentaire</b>	--	--
<b>Huiles de grignons d'olive dans l'industrie agro-alimentaire</b>	0	0
<b>Total des huiles d'olive et de grignons d'olive consommées</b>	<b>80 130</b>	<b>86 970</b>

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 14

### b. Quantités totales d'olives de table consommées (en poids net égoutté) :

- Quantités totales consommées (campagne du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août) (en tonnes) :

Rubriques	Campagne 2002/03	Campagne 2003/04
Olives de table autoconsommées	--	--
Olives de table en vrac	--	--
Olives de table conditionnées	--	--
Olives de table dans l'industrie agro-alimentaire	--	--
<b>Total</b>	<b>34 800</b>	<b>25 700</b>

### c. Consommation par habitant des différentes huiles et olives de table (en kg/hab.) :

Huiles alimentaires et olives de table	Année 2003	Année 2004
Huiles d'olive	2,80	3,00
Huile de grignons d'olive	--	--
Autres huiles alimentaires (H.V.F.A.)	--	--
Olives de table	--	--

## 2. Commerce en huiles alimentaires et olives de table

### a. Commerce national

- Prix moyen dans les échanges nationaux des huiles alimentaires en 1999/00 :

H.F. : Huile française – H.I. : Huile importée

Prix moyen	H. d'olive vierge extra 1°	H. d'olive vierge lampante	Huile d'olive	Huile d'olive raffinée	H. de grignons d'olive	Huiles de graines
Au stade de gros	H.F. 11 H.I. 2,3	0	--	0	--	--
Au stade de détail	H.F. 13 H.I. 3,8	--	0	--	0	--
Droits et taxes (TVA)	5,5	--	--	--	--	--

**FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 15

- **Prix moyen dans les échanges nationaux des olives de table en 1999/00 :**  
O.F. : Olives françaises – O.I. : Olives importées

Prix moyens (par kg)	Olives vertes	Olives tournantes	Olives noires
<b>Au stade de gros :</b>			
<b>Entières</b>	O.F. 3,8 O.I. 1,2	3,5 1,3	4,6 1,3
<b>Dénoyautées</b>	O.I. 1,5	--	--
<b>Farcies</b>	O.I. 1,8	--	--
<b>Au stade de détail :</b>			
<b>Entières</b>	O.F. 9 O.I. 4,5	9 4,5	10 4,5
<b>Dénoyautées</b>	O.I. 5	--	6
<b>Farcies</b>	O.I. 6	--	--
<b>Droits et taxes (TVA, etc.)</b>			

**b. Commerce international :**

- **Commerce extra-CE des huiles d'olive (en tonnes)<sup>1</sup> :**

Importations/Exportations	2001/02	2002/03	2003/04
<b>Importations d'huiles d'olive</b>	100	400	200
<b>Importations d'huiles de grignons d'olive</b>	--	--	--
<b>Exportations d'huiles d'olive</b>	1.000	1.300	1.300
<b>Exportations d'huiles de grignons d'olive</b>	--	--	--

<sup>1</sup> Campagne oléicole : du 1<sup>er</sup> novembre au 31 octobre.

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 16

- **Commerce des autres huiles végétales fluides alimentaires (en tonnes) :**

Importations/ Exportations	Année 2002	Année 2003	Année 2004
Importation huiles de soja	47.600	48.100	56.700
Importation huiles de tournesol	208.900	149.400	123.800
Importation huiles de colza	166.900	86.100	125.800
Importation autres huiles	88.800	97.000	63.000
<b>Total des importations d' H.V.F.A.</b>	<b>512.200</b>	<b>380.600</b>	<b>369.300</b>
Exportation huiles de soja	104 600	69 700	26 500
Exportation huiles de tournesol	189 400	208 100	200 300
Exportation huiles de colza	278 300	223 100	301 700
Exportation autres huiles	43 400	47 000	50 700
<b>Total des exportation d' H.V.F.A.</b>	<b>615 700</b>	<b>547 900</b>	<b>579 200</b>

- **Commerce extra-CE des olives de table<sup>1</sup> (en tonnes) :**

Importations/ Exportations	2001/02	2002/03	2003/04
Importation d'olives de table vertes	--	--	-
Importation d'olives de table tournantes	--	--	--
Importation d'olives de table noires	--	--	--
<b>Total des importations d'olives de table</b>	<b>23 400</b>	<b>34 800</b>	<b>25 700</b>
Exportation d'olives de table vertes	--	--	--
Exportation d'olives de table tournantes	--	--	--
Exportation d'olives de table noires	--	--	--
<b>Total des exportations d'olives de table</b>	<b>1 500</b>	<b>2 300</b>	<b>1 400</b>

<sup>1</sup> Campagne olives de table : du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août.

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 17

- **Commerce des graines oléagineuses (en tonnes) :**

Importations/Exportations	Année 2002	Année 2003	Année 2004
Importation de graines de soja	925 000	761 300	420 500
Importation de graines de colza	100	300	10 900
Importation de graines de tournesol	69 500	287 900	84 900
Importation d'autres graines	33 800	28 000	44 700
<b>Total des importations de graines</b>	<b>1 028 400</b>	<b>1 077 500</b>	<b>561 000</b>
Exportation de graines de soja	2 200	1 100	1 100
Exportation de graines de colza	475 100	145 100	15 800
Exportation de graines de tournesol	15 100	2 700	25 400
Exportation d'autres graines	900	400	400
<b>Total des exportations de graines</b>	<b>493 300</b>	<b>149 300</b>	<b>42 700</b>

## II. ORGANISATION DU SECTEUR DE LA PRODUCTION

### A. Régime général

#### 1. Intervention gouvernementale concernant la capacité productive oléicole (olivier, produits et sous-produits) et sa modernisation

##### a. Organismes d'intervention publics ou privés :

- Office national interprofessionnel des oléagineux, protéagineux et cultures textiles (ONIOL).

##### b. Modalités d'intervention :

- Selon législation communautaire sur l'organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses.

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 18

**c. Programmes d'amélioration ou de restructuration de l'oliveraie en cours et/ou prévus :**

- Paragraphe plantation/restructuration du plan de rénovation oléicole (crédits d'orientation).

**d. Programmes de modernisation de l'industrie oléicole (huiles d'olive et de grignons d'olive) et de valorisation des sous-produits :**

- Aides à la modernisation des moulins dans le cadre des crédits d'orientation.

**e. Programmes de modernisation des confiseries d'olives de table :**

- Aucun

**f. Stockage des huiles d'olive et de grignons d'olive :**

**i) Organismes d'intervention publics ou privés chargés ou contrôlant le stockage des huiles d'olive et de grignons d'olive :**

- Aucun

**ii) Modalités de constitution des stocks :**

- Aucune actuellement.

**2. Intervention gouvernementale concernant la capacité productive des graines oléagineuses et de leurs huiles**

**a. Organismes d'intervention publics ou privés :**

- ONIOL.

**b. Modalités d'intervention au niveau de la production des graines oléagineuses :**

- Selon législation communautaire sur l'organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses.

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 19

### **c. Régime de soutien au niveau de la production d'huiles alimentaires de graines oléagineuses :**

- Selon législation communautaire sur l'organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses.

### **3. Appellations d'origine, Indications géographiques et autres :**

#### **a. Organismes concédant et protégeant les *Appellations d'origine* et les *Indications géographiques* :**

- Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

#### **b. *Appellations d'origine contrôlée* concédées au niveau national pour les huiles d'olive vierges :**

- (DOP) : Huile d'olive de Nyons.
- (DOP) : Huile d'olive de la Vallée des Beaux de Provence.
- (DOP) : Huile d'olive d'Aix-en-Provence.
- (DOP) : Huile d'olive de Haute Provence.
- Huile de Nice (huile, olive, tapenade).

#### **c. *Dénominations de «biologiques»* concédées au niveau national pour les huiles d'olive vierges :**

- Aucune.

#### **d. *Indications géographiques protégées* concédées au niveau national pour les huiles d'olive vierges :**

- --

#### **e. *Appellations d'origine contrôlée* concédées au niveau national pour les olives de table :**

- (DOP) : Olive de Nyons.
- (DOP) : Olive cassée de la Vallée des Beaux de Provence.
- (DOP) : Olive de Nice (huile, olive, tapenade).

#### **f. *Indications géographiques protégées* concédées au niveau national pour les olives de table :**

- --

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 20

### **III. ORGANISATION DES SECTEURS DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION**

#### **Régime général**

#### **1. Commercialisation et consommation sur le marché intérieur au cours de la campagne 2000/2001**

##### **a. Subventions ou aides directes destinées à la consommation nationale des huiles alimentaires :**

###### **i) Cas des huiles d'olive et de grignons d'olive :**

- Aucune actuellement (Règlement CE n° 1638/98 du Conseil du 20 juillet 1998).

###### **ii) Cas des autres huiles alimentaires :**

- Aucune actuellement (Règlement CE n° 1638/98 du Conseil du 20 juillet 1998).

##### **b. Régime du commerce intérieur appliqué à toutes les huiles alimentaires et aux olives de table (transport, conditionnement, étiquetage, etc.) :**

###### **i) Cas des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des autres huiles alimentaires :**

- Normes communautaires.
- INAO (pour les Appellations d'origine).

###### **ii) Cas des olives de table :**

- Normes communautaires.
- INAO (pour les Appellations d'origine).

## **FRANCE**

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 21

- c. Normes *alimentaires* applicables aux huiles alimentaires et aux olives de table :**
- i) Cas des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et autres huiles alimentaires :**
    - Normes COI.
  - ii) Cas des olives de table :**
    - Normes code d'usage.
- d. Normes *commerciales* applicables aux huiles alimentaires et aux olives de table :**
- i) Cas des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et autres huiles alimentaires :**
    - Normes internationales COI.
  - ii) Cas des olives de table :**
    - Normes spécifiques selon les pays (États-Unis – Canada)
    - Normes internationales.
- e. Dispositions générales relatives à la protection de la consommation alimentaire des huiles et des olives de table :**
- i) Cas des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et autres huiles alimentaires :**
    - Normes communautaires.
  - ii) Cas des olives de table :**
    - Normes communautaires.

## FRANCE

E.108/Doc. n° 4

Mise à jour n° 31

Réf. : 13 – page 22

**f. Actions promotionnelles entreprises ou à entreprendre *au niveau national* concernant les huiles d'olive et/ou les olives de table :**

Actions	Huiles d'olive		Olives de table	
	Organisme promoteur	Financement	Organisme promoteur	Financement
PROMOTIO GÉNÉRIQUE : <ul style="list-style-type: none"><li>• Relations presse,</li><li>• Médias,</li><li>• Nutritionnistes et secteur médical.</li></ul>	COPEXO (France)	Union européenne	--	--
PROMOTION HUILES ET OLIVES FRANÇAISES	INAO & AFIDOL	Cotisations professionnels	--	--

---