

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE EN FRANCE



Figure 1. Situation géographique de la France (Source : NU)

### 1.1. Introduction

En termes économiques, la France compte un peu plus de 5 100 000 oliviers répartis sur plus de 55 000 ha (2011) et 13 départements, uniquement situés dans le Sud-est du pays. Ils couvrent un peu moins de 0,18 % de la surface agricole utile (SAU).

La densité moyenne est de 86 arbres/ha bien que cette dernière varie d'une région à l'autre (de 50 arbres/ha en Corse à 110 en Languedoc-Roussillon)

Plus de 15 000 ha sont irrigués, soit plus d'un quart de la surface oléicole en France. Toutefois, l'irrigation d'un département à l'autre est très variable, passant de 9 % pour l'Ardèche à 34 % pour les

Bouches-du-Rhône.

L'olivier est l'emblème de la Provence où 75 % des oléiculteurs ne sont pas des producteurs professionnels.

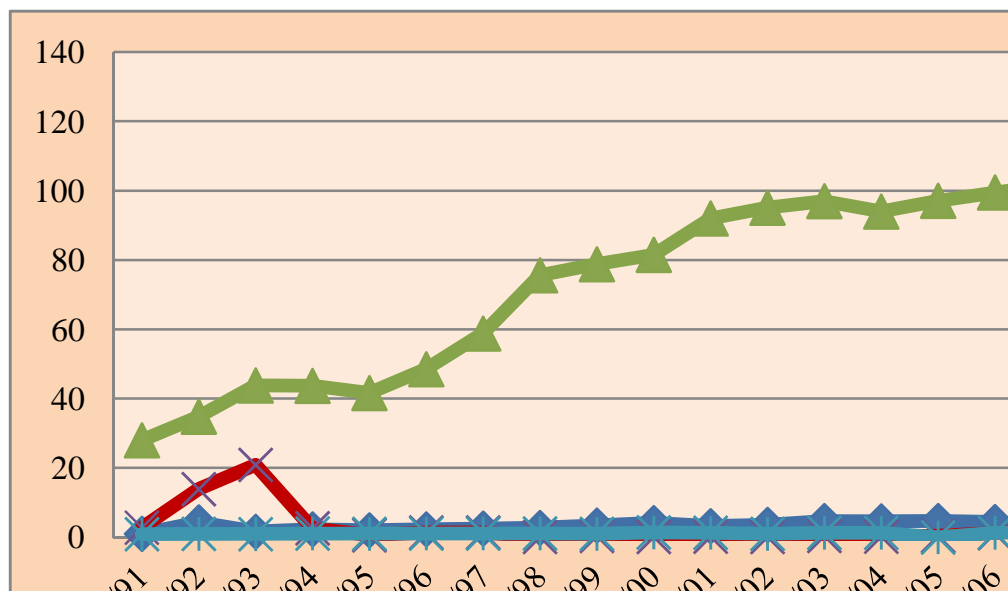
La culture de l'olivier et les produits qui en sont dérivés ont donné lieu à un véritable phénomène culturel. L'ordre des Chevaliers a juré de défendre le symbole de paix qu'est l'olivier, de nombreux événements sont consacrés à l'olivier ou à ses produits, de nombreux musées, routes touristiques et initiatives diverses se sont formés autour de l'olivier. (Source : questionnaire du COI)

### 1.2. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 551 500 km<sup>2</sup> (NU, 2008)
- Capitale : Paris (NU)
- Monnaie : Euro (EUR) (NU, 2009)
- Population: 62 616 488 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population urbaine : 78 % (Banque mondiale, 2010)
- Population rurale : 22 % (Banque mondiale, 2010)
- Taux de croissance de la population : 0,4 % (NU, 2005/10)
- Espérance de vie : 78,6 ans (hommes) et 85,1 ans (femmes) (NU, 2010/15)
- Principales exportations (en volume) : blé (FAOSTAT, 2009)
- Principales importations (en volume) : tourteaux de soja (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 34 440 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 33 820 (Banque mondiale, 2010)
- Emploi dans agriculture : 2,9% (Banque mondiale, 2008)
- Femmes employées dans l'agriculture : 2 % (Banque mondiale, 2008)
- Hommes employés dans l'agriculture : 4 % (Banque mondiale, 2008)

## 2. DONNÉES

### 2.1. Huile d'olive



**Figure 2.** Production, consommation, importations et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

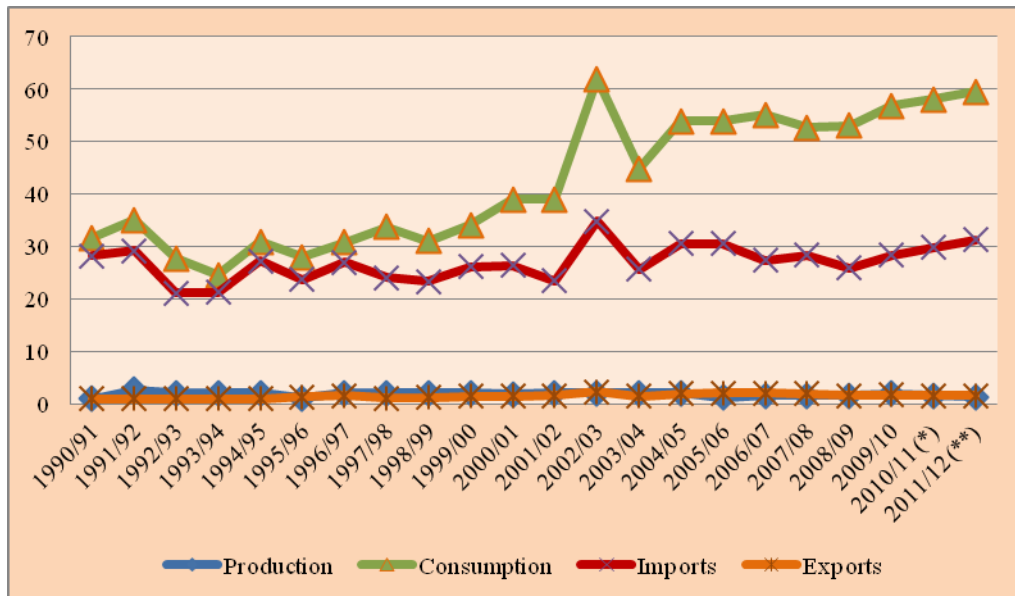
\* Estimations

\*\* Prévisions (Source : COI)

**Table 1.** Huile d'olive (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures> )

	2000/ 01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
<b>Production</b>	3,2	3,6	4,7	4,6	4,7	4,4	3,3	4,7	7,0	5,7
<b>Consommation</b>	92,0	95,1	97,0	94,0	97,1	99,5	101,8	101,6	113,5	114,8
<b>Importations</b>	0,2	0,1	0,4	0,2	0,4	1,2	2,5	3,7	4,4	4,7
<b>Exportations</b>	1,3	1,0	1,3	1,3	0,0	1,3	1,6	1,5	1,6	1,4

## 2.2. Olives de table



**Figure 3.** Production, consommation, importations et exportations d'olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

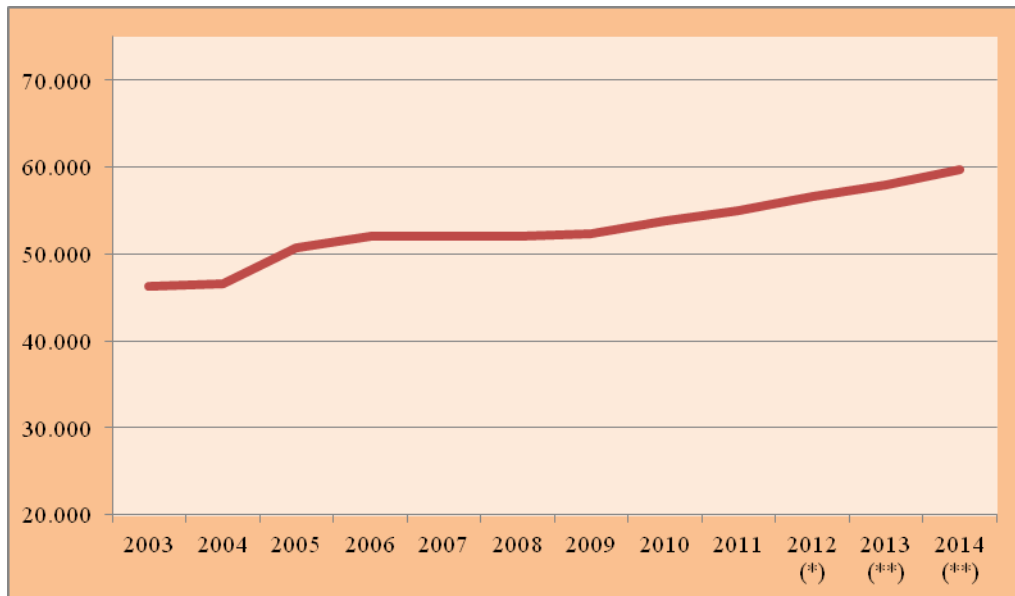
\* Estimations

\*\* Prévisions (Source : COI)

**Table 2.** Olives de table (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/132-world-table-olive-figures>)

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
<b>Production</b>	1,8	2,0	2,0	2,0	2,0	1,2	1,5	1,5	1,6	1,9
<b>Consommation</b>	39,0	39,0	62,0	44,9	53,9	53,9	55,1	52,7	53,0	56,8
<b>Importations</b>	26,4	23,4	34,8	25,7	30,5	30,5	27,3	28,3	25,9	28,3
<b>Exportations</b>	1,4	1,5	2,3	1,4	1,9	2,1	2,1	1,9	1,6	1,7

### 2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture



**Figure 4.** Évolution de la superficie consacrée à l'oléiculture (ha)

\* Estimations

\*\* Prévisions

(Source : COI)

### 3. LE SECTEUR OLÉICOLE EN FRANCE

#### 3.1. Historique

Au XIXe siècle, deux facteurs ont fortement participé au déclin de l'oléiculture en France :

- La politique coloniale française avait conduit à l'établissement et au développement de l'oléiculture en Afrique du Nord à partir de 1820. En raison d'une plus grande productivité par hectare dans ces régions, leurs huiles d'olive et leurs olives ont contribué à la hausse du prix des produits français ;
- Lorsque que le phylloxéra a ravagé les vignobles en 1870, les vignerons ont dû replanter les jeunes pieds de vigne dans de nouvelles parcelles saines. Par conséquent, ils ont arraché de nombreux oliviers au profit de la vigne.

Au cours des deux dernières décennies, la France a vu croître un regain d'intérêt, notamment économique, pour l'oléiculture. Ce phénomène s'explique par l'implantation de nouvelles oliveraies, soutenue par les subventions émanant du gouvernement français et favorisée par les campagnes de promotion de l'UE visant à encourager la consommation d'huile d'olive par le biais d'actions éducatives sensibilisant le consommateur aux incomparables propriétés gastronomiques et thérapeutiques de l'huile d'olive.

#### 3.2. Ressources oléicoles

En 2009, campagne de référence utilisée dans le questionnaire du COI, la France comptait 52 400 ha d'oliviers. En 2012, ces derniers couvrent 56 600 ha, et les estimations prévoient une croissance continue jusqu'à avoisiner les 59 700 ha d'ici 2014.

En 2009 toujours, les plantations traditionnelles (non écologiques) représentaient 43 004 ha de l'ensemble de la surface oléicole française. De ces oliveraies, 75 % (32 254 ha) étaient cultivés en régime sec et 25 % en régime irrigué.

Les olives sont produites dans 29 423 exploitations oléicoles dont la surface est variable : 24 866 exploitations (soit 84,5 %) font moins de 2 ha ; 2 912 exploitations comptent entre 2 et 5 ha ; 921 entre 5 et 10 ha ; 424 entre 11 et 20 ha ; 201 entre 21 et 50 ha et 99 exploitations couvrant plus de 50 ha.

Par tranches d'âge, la superficie oléicole en France se répartit en trois catégories :

- les jeunes plantations (< 5 ans) : 2 100 ha (4 %);
- les plantations en pleine production (5–50 ans) : 16 700 ha (32 %);
- les plantations âgées (> 50 ans): 33 600 ha (64 %).

(Source : questionnaire du COI)

#### 3.3. Situation géographique des plantations

La France produit des olives et de l'huile d'olive à petite échelle. Pour des raisons évidentes de latitude et de climat, l'oléiculture se cantonne à la zone méditerranéenne du pays, qui inclut notamment quatre régions du Sud de la France : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et la Corse.

(Source : questionnaire du COI)

##### Provence-Alpes-Côte d'Azur

C'est de loin la plus importante région oléicole française, avec 69 % des plantations, principalement orientée vers la production d'huile d'olive.

Les variétés cultivées sont très adaptées à chaque région. La *Cailletier*, par exemple, est cultivée dans les Alpes-Maritimes. Dans le département du Var, où les plantations s'étendent de la côte aux zones montagneuses, on trouve plusieurs variétés : la *Brun* dans la région de Toulon ; la *Cayon* dans le sud ; la *Bouteillan* au nord, dans la commune d'Aups ; les clones de la *Cayet* et la *Ribier* à l'est, et l'*Aglandau* et la *Cayanne* à l'ouest.

Dans les départements des Alpes-de-Haute-Provence et du Vaucluse, l'*Aglandau* est la variété majoritairement implantée (98 %).

Enfin, la *Grossane*, la *Salonenque*, l'*Aglandau* et la *Picholine* sont cultivées dans les Bouches-du-Rhône.

Cette région est fortement engagée dans le programme d'appellation d'origine contrôlée (AOC) pour ses olives, ses huiles et ses tapenades. À ce jour, il existe quatre appellations d'origine contrôlée.

### Languedoc-Roussillon

Cette région représente 19 % de la surface oléicole française. Au début, elle était principalement destinée à la production de deux variétés d'olives de table : la *Picholine Languedoc* et la *Lucques*.

La *Picholine*, cultivée dans la région de Nîmes et dans le département du Gard, bien qu'elle se soit répandue au fil du temps dans les départements de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales, se récolte en octobre et s'utilise autant pour la production d'huile d'olive que pour la préparation en vert.

La *Lucques* est principalement présente dans la région de Béziers et dans le Minervois (Aude). Elle est très appréciée pour sa peau fine et sa chair ferme.

### Rhône-Alpes

Les deux départements oléicoles de cette région – l'Ardèche et la Drôme – présentent des climats et un système de culture très différents.

En Ardèche, l'oléiculture est pratiquée dans le sud du département de manière intensive. Les principales variétés, la *Picholine* et la *Rougette*, sont destinées à la production d'une huile à la saveur verte et fruitée.

Dans le sud de la Drôme, les plantations sont situées dans les secteurs de Nyons et des Baronnies où les oliviers sont cultivés conjointement avec la vigne. La principale variété, la *Tanche*, s'utilise principalement pour la préparation d'olives noires.

### Corse

Les oliviers sont exploités dans quatre zones distinctes de l'île :

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

Traditionnellement, deux variétés prédominent : la Sabine au nord de l'île et la Germaine dans le sud.

Depuis 1960, des oliviers ont été implantés dans la partie ouest de l'île, principalement la *Picholine*, qui est également présente dans le secteur de Balagne.

Cette implantation a eu lieu suite à l'assèchement des marais de la plaine orientale et l'habilitation de terres agricoles où les cultures de la vigne, des agrumes et de l'olivier sont complémentaires. Tous ces vergers sont irrigués.

La *Picholine*, bien qu'étant une variété à double emploi, est principalement destinée à la production d'huile d'olive en raison de la latitude particulière de la Corse.

### 3.4. Variétés

Voici une description des principales variétés :

#### Aglандаu

C'est une variété rustique, caractérisée par une capacité rhizogène, une entrée en production et une époque de floraison moyennes. Elle est autocompatible. Sa productivité est moyenne et alternante. Ses olives offrent une huile d'excellente qualité qui se conserve remarquablement bien.

Sa tendance à l'alternance peut être maîtrisée grâce à une taille adéquate. Elle présente une teneur en huile moyenne et sa pulpe se sépare difficilement du noyau.

Elle est résistante à la verticilliose, moyennement résistante à la maladie de l'œil de paon et sensible à la cochenille. Elle s'accommode aussi des rigueurs climatiques, du froid comme de la sécheresse.

#### Bouteillan

Variété rustique, elle exige cependant des tailles légères mais fréquentes. Elle entre tôt en production, sa productivité est élevée et constante, et elle se cultive principalement dans des zones irriguées. Elle se caractérise par une croissance rapide, un rendement en huile élevé et une époque de maturation moyenne. Le calibre des fruits est irrégulier et leur pulpe se détache difficilement du noyau.

Elle présente une bonne résistance au froid mais est sensible aux attaques de la mouche de l'olive, de la cochenille et de la teigne de l'olivier. Elle tolère la sécheresse et est moyennement résistante à la maladie de l'œil de paon.

#### Grossane

Cette variété rustique se caractérise par une capacité rhizogène moyenne à faible. En raison de cette difficulté d'enracinement, elle est multipliée par greffe. Son entrée en production est généralement moyenne, mais sur des sols irrigués, l'entrée en production est plus précoce.

Son époque de floraison et de maturation sont moyennes, le pourcentage d'avortement ovarien et la production de pollen sont également moyens. Sa productivité est moyenne et régulière. Les fruits, dont la pulpe se sépare facilement du noyau, sont principalement utilisés pour la préparation d'olive noires à la saveur douce. Ces olives produisent une huile très parfumée, dont le rendement est faible (16 %) et qui ne se conserve pas très bien.

Cette variété résiste au froid, à la sécheresse, à la verticilliose mais elle est moyennement résistante à la maladie de l'œil de paon, et sensible à la cochenille, à la teigne de l'olivier et à la mouche de l'olive.

#### Lucques

Variété peu rustique et sensible au froid, elle est très exigeante en ce qui concerne la nature du sol et les pratiques culturales, notamment l'irrigation.

Son entrée en production est moyenne mais son époque de floraison très précoce. C'est une variété ando-stérile avec un pourcentage d'avortement ovarien moyen. Sa productivité est moyenne et alternante.

Les fruits, qui sont récoltés tôt, sont assez gros et présentent de bonnes caractéristiques organoleptiques et un rendement en huile faible. La pulpe se sépare facilement du noyau. Ils sont exclusivement utilisés pour la préparation en vert bien que sensibles aux procédés de confiserie.

C'est une variété sensible à la cochenille, à la mouche de l'olive et à la verticilliose mais moyennement résistante à la maladie de l'œil de paon.

#### Picholine Languedoc

Principale variété française, rustique et capable de s'adapter à différents environnements, elle n'en est pas moins exigeante en ce qui concerne certaines pratiques culturales. Sa capacité rhizogène est moyenne.

Son entrée en production est précoce. En régime irrigué, la productivité est élevée et constante. Son époque de floraison est moyenne et la capacité germinative de son pollen est élevée. La maturation des fruits est tardive.

Ces derniers sont principalement utilisés pour la préparation d'olives de table confites en vert. L'huile est d'excellente qualité mais d'extraction difficile avec un rendement moyen. La pulpe se détache facilement du noyau.

C'est une variété résistante à la maladie de l'œil de paon et moyennement tolérante à la verticilliose, au froid et à la sécheresse.

#### Salonenque

Variété très rustique, capable de s'adapter aux sols les plus pauvres, elle répond bien à diverses pratiques culturales. Sa capacité rhizogène est faible, et elle présente une entrée en production moyenne, une époque de floraison précoce et une maturation des fruits tardive. Elle est autocompatible et son pourcentage d'avortement ovarien est faible. Sa productivité est élevée et constante.

Ses fruits sont récoltés avant d'atteindre leur véraison totale, c'est-à-dire avant qu'ils n'aient complètement changé de couleur. Leur rendement en huile est moyen à élevé et la pulpe se sépare facilement du noyau. Ils sont principalement destinés à la préparation d'olives vertes cassées.

C'est une variété résistante à la verticilliose, moyennement résistante au froid et à la sécheresse, et sensible au mistral. Tolérante à la maladie de l'œil de paon, elle est également peu susceptible aux attaques de la mouche de l'olive.

#### Tanche

Variété peu rustique, elle exige beaucoup de soins et des sols souples. Elle se caractérise par une entrée en production tardive, une époque de floraison moyenne et un pourcentage élevé d'avortement ovarien. Elle est partiellement autocompatible et ses pollinisateurs habituels sont les variétés *Cayon* et *Rougeon*. Sa productivité est moyenne et alternante.

Ses fruits mûrissent tard et sont récoltés en une seule fois. La pulpe se sépare facilement du noyau mais le calibre des fruits est irrégulier. Ils sont appréciés pour la préparation d'olives de table confites en noir, leur forte teneur en huile et la qualité de cette dernière après extraction. L'huile et les olives bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée « Nyons ».

C'est une variété moyennement résistante à la sécheresse et au froid, et peu tolérante au vent et à la verticilliose. Elle est sensible à la maladie de l'œil de paon et à la mouche de l'olive.

(Source : Catalogue mondial des variétés d'oliviers, COI)

### **3.5. Huile d'olive : production et rendement**

Pour la campagne 2009/10, la France a produit 5 700 t d'huile d'olive dont 250 t ont été classées dans la catégorie « biologique ». Bien que cette proportion soit faible, le nombre d'exploitations qui se convertissent à l'agriculture biologique est en très forte croissance et la production d'olives biologiques devraient se multiplier d'ici cinq ans.

D'après le tableau 2, la production de la campagne 2008/09 se distingue avec 7 000 t grâce à d'excellentes conditions climatiques (précipitations et température).

La comparaison des données relatives à la production d'huile d'olive en France montre une envolée de la production de 75,19 % entre les deux décennies, passant d'une moyenne de 2 620 t/an à 4 590 t/an.

Il est à noter que le rendement des récoltes varie énormément d'une plantation traditionnelle à une plantation biologique. Selon les données de la campagne 2009/10, le rendement est beaucoup moins important dans les oliveraies biologiques (320 kg/ha) que dans les autres oliveraies (1 000 kg/ha).

Les pratiques culturales et de récolte sont partiellement mécanisées sur 44 540 ha (85 %) et entièrement mécanisées sur seulement 1 310 ha (2,5 %), les 6 550 ha restants (12,5%) présentant une inadéquation à la mécanisation.



### 3.6. Huile d'olive : le secteur de la transformation

Il y avait 254 huileries au total en 2009, avec une capacité moyenne de production de 21 t/an et 650 unités de conditionnement de l'huile d'olive.

En France, les huileries sont de taille petite à moyenne, souvent des entreprises familiales qui ne comptent pas plus de 1 à 3 personnes, et généralement de deux types : des huileries privées ou des coopératives.

(Source : questionnaire du COI)

### 3.7. Huile d'olive : consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

Il existe deux catégories d'huileries en France : celles qui ne font que de la prestation (extraction à façon) et celles qui font du travail à façon et de la commercialisation, ce qui conduit à une différence notable dans les prix pratiqués par les huileries.

Au cours de la dernière décennie, la consommation d'huile d'olive en France est passée de 92 000 t en 2000/01 à presque 115 000 t en 2009/10 (tableau 1). Toutefois, les modèles de consommation régionaux diffèrent grandement : le sud-est est de loin le plus important consommateur d'huile d'olive, devant la région parisienne et le centre-est, contrairement au nord, à l'est et au sud-ouest dont la consommation demeure assez faible. La consommation d'huile d'olive par habitant était de 1,66 kg/an en 2010.

Les moyennes des deux dernières décennies (tableau 3) montrent que la consommation d'huile d'olive s'établissait autour de 100 640 t/an pour la période 2000/01-2009/10, laquelle présente une croissance entre la première et la seconde moitié de la décennie, les moyennes étant respectivement de 95 040 t/an et 106 240 t/an. En bref, la productivité au cours de la période 2000/01-2009/10 confirme la progression de la consommation d'huile d'olive en France.

**Table 3. HUILE D'OLIVE** (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	2 620	4 590	75,19
Consommation	53 510	100 640	88,07
Importations*	4 410	1 780	- 59,63
Exportations*	1 060	1 230	16,03

\* Hors échanges intra UE.

La France fait peu de commerce extérieur dans le secteur de l'huile d'olive. Ses importations ont chuté fortement (- 59,63 %) entre les deux décennies présentées dans le tableau 3, tombant de 4 410 t à 1 780 t. La France exporte de l'huile d'olive à petite échelle, en moyenne 1 230 t/an au cours des années 2000.

Selon les dernières données d'EUROSTAT (2010), au sein de l'UE, la Belgique est le principal importateur des huiles françaises avec 2 304 t, suivie par l'Italie (1 856 t). Cette même année, l'Espagne a été le principal fournisseur des importations françaises d'huile d'olive (84 387 t) suivie par l'Italie (28 832 t).

(Source : questionnaire COI)

### 3.8. Olives de table

Deux variétés sont principalement cultivées pour la préparation d'olives de table : la *Picholine* pour la confiserie en vert et la *Tanche* pour la confiserie en noir.

En 2009, la France disposait de 70 unités d'élaboration pour les olives de table, avec une capacité de 500 kg à 1 t/an et d'un nombre équivalent d'unités de conditionnement.

Pour la campagne de référence de 2009/10, la France a produit un total de 1 858 t d'olives de table, ainsi réparties :

- Oléiculture traditionnelle :
  - 71 % pour les olives de table vertes (1 310 t);
  - 9 % pour les olives de table noires (175 t).
- Indications géographiques :
  - 7 % pour les olives de table vertes (139 t);
  - 13 % pour les olives de table noires (234 t).

L'étude des principales variables économiques pour ce sous-secteur en termes de moyennes sur les deux dernières décennies, montre une légère diminution de la moyenne annuelle de la production qui est passée de 1 880 t à 1 750 t, soit une baisse de 6,91 %.

En revanche, la consommation des olives de table a grimpé de 65,89 % entre les deux décennies, sa moyenne annuelle passant de 30 760 t à 51 030 t. La consommation d'olives de table par habitant était de 0,80 kg en 2010. En conséquence, les importations ont augmenté de 11,94 % entre les deux décennies présentées dans le tableau ci-dessous.

**Table 4. OLIVES DE TABLE (Source : COI)**

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	1 880	1 750	- 6,91
Consommation	30 760	51 030	65,89
Importations*	25 110	28 110	11,94
Exportations*	1 140	1 790	57,02

\*Hors échanges intra UE.

### 3.9. Mesures récentes

Il existe actuellement en France plusieurs types d'aides et de subventions destinées au secteur oléicole :

- Aides en faveur des mesures agro-environnementales pour encourager la conversion des oliveraies à la culture biologique : montant forfaitaire de 900 €/ha pendant cinq ans sous réserve de remplir certaines conditions. Cependant, les régions appliquent des plafonds différents :
  - Corse : 9 000 €/an/exploitation
  - Languedoc-Roussillon : 9 000 €/an/exploitation
  - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 10 000 €/an/exploitation
  - Rhône-Alpes : 15 200 €/an/exploitation

- Aides pour encourager l'agriculture biologique (conversion et entretien) : depuis 2010, une subvention (590 €/ha) est accordée sous réserve de remplir certaines conditions pour soutenir l'entretien des exploitations agricoles biologiques.
- La loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 qui introduit un crédit d'impôt pour les agriculteurs, sous réserve de remplir certaines conditions.
- Mise en œuvre de la mesure N° 132 du Programme de développement rural hexagonal (PDRH) et possibilité pour les autorités régionales de défrayer les frais de certification lorsque les conditions d'éligibilité sont remplies. Les modalités de paiement varient selon les régions.

#### **4. SOURCES**

##### **Questionnaire du COI**

##### **Base de données du COI**

<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/130-survey-and-assessment-division>

##### **Nations Unies**

<http://data.un.org/Default.aspx>

##### **Banque mondiale**

<http://data.worldbank.org/country>

##### **FAOSTAT**

<http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>

##### **EUROSTAT**

[http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/international\\_trade/data/database](http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/international_trade/data/database)