

Novembre 2025

La valeur de l'olivier

Économie | Santé | Durabilité



+27%

d'augmentation par rapport à la campagne précédente. Les pays qui contribuent le plus à cette croissance sont la Turquie (+ 132 %), la Tunisie (+ 38 %), l'Espagne (+ 31 %) et l'Italie (+ 25 %).

Données provisoires de la campagne 2024/2025

3.575

production mondiale
d'huile d'olive

+13% de consommation mondiale
+ 27% d'exportations

3.318

production mondiale
d'olives de table

+5% de consommation
mondiale

Estimations de la campagne 2025/2026

3.300

production estimée
d'huile d'olive

2.988

production estimée
d'olives de table



L'économie

Le secteur oléicole est l'un des principaux moteurs du développement économique et social dans les zones rurales, où il stimule la croissance, génère des emplois stables et crée des opportunités.

Cette contribution structurelle est complétée par un commerce international en constante expansion, soutenu par des normes harmonisées - nationales et internationales - fondées sur des connaissances scientifiques. Voici quelques données récentes sur la production et la consommation d'huile d'olive et d'olives de table.

Données provisoires de la campagne 2024/2025

Huile d'olive

Dans l'attente de données définitives, la campagne 2024/2025 a enregistré un record historique de production mondiale d'huile d'olive, avec un volume estimé à 3 575 000 tonnes, soit une augmentation de 5 % par rapport au précédent record historique de 3 416 000 tonnes en 2021/2022.

La consommation mondiale affiche également une reprise de plus de 13 % par rapport à la campagne précédente, encouragée principalement par la performance des pays de l'Union européenne (+ 13 %), avec une augmentation exceptionnelle en Espagne (+ 21 %). Parmi les principaux pays importateurs, on s'attend également à une croissance significative des importations, ce qui est un indicateur de la vigueur de la demande internationale. Jusqu'au mois de juillet de cette campagne, les importations ont augmenté en Australie (+ 57 %), au Canada (+ 42 %), en Chine (+ 98 %) et aux États-Unis (+ 21 %).

Les exportations ont également atteint un record historique, avec une augmentation de 27 % par rapport à la campagne précédente. Les pays qui contribuent le plus à cette croissance sont la Turquie (+ 132 %), la Tunisie (+ 38 %), l'Espagne (+ 31 %) et l'Italie (+ 25 %).

L'importance du commerce international de l'huile d'olive se confirme dans l'ensemble du secteur. Ces dernières années, entre 35 et 40 % de la production mondiale a été destinée à l'exportation, alors qu'en 2003/2004, cette proportion atteignait à peine 20 %. Cette évolution reflète l'importance croissante du marché extérieur et confirme le rôle de l'huile d'olive en tant que produit agroalimentaire mondial de référence.

Après les niveaux exceptionnellement élevés enregistrés au cours des dernières années, les prix de l'huile d'olive vierge extra tendent à se normaliser, se situant autour de 4 €/kg. Malgré une année de production record, l'augmentation soutenue de la consommation et des importations a permis aux prix de se stabiliser.



Olives de table

La campagne 2024/2025 marque également un record historique pour la production mondiale d'olives de table, avec un volume estimé à 3 318 000 tonnes, soit une augmentation de 1 % par rapport au précédent record historique de la campagne 2017/2018 (3 284 000 tonnes).

La consommation mondiale d'olives de table a également été marquée par une reprise de 5 % par rapport à la campagne précédente, principalement encouragée par l'augmentation de la consommation en Turquie (+ 13 %) et malgré la baisse des importations de certains des principaux marchés consommateurs, comme l'Australie (- 3 %), le Brésil (- 10 %) et les États-Unis (- 6 %).

Estimations de la campagne 2025/2026

Huile d'olive

Les prévisions pour la campagne 2025/2026 indiquent un retour à des niveaux de production normaux, avec un volume estimé à environ 3,3 millions de tonnes. Bien que ce chiffre représente une légère baisse par rapport à la campagne précédente, il reste nettement supérieur à la moyenne des dernières années.

Une reprise de la production est attendue dans des pays tels que l'Italie et l'Égypte, alors qu'on observe une baisse significative de la production en Turquie, en Jordanie et en Argentine, ainsi qu'une réduction modérée en Espagne et au Portugal. Les niveaux de consommation et d'exportation devraient se maintenir au même niveau que la moyenne des dernières campagnes, ce qui permettrait de consolider la stabilité des prix, voire de les orienter légèrement à la hausse.

Olives de table

Pour la campagne 2025/2026, la production pourrait être légèrement inférieure à celle de la campagne précédente, avec 2 988 000 tonnes, un chiffre proche de la moyenne des dernières campagnes. Une reprise de la production est attendue dans des pays comme le Portugal et l'Égypte, tandis qu'une baisse significative est prévue en Espagne, en Turquie et en Argentine. Comme pour l'huile d'olive, les niveaux de consommation et d'exportation devraient se stabiliser.

+1.000

études scientifiques publiées au cours des 20 dernières années démontrent la relation entre l'huile d'olive et une meilleure santé cardiovasculaire, métabolique et cognitive.

+2,7 M

de participants en Europe, aux États-Unis et en Asie

-15%

du risque de maladie cardiovasculaire

-23%

risque de mortalité par maladie cardiovasculaire

-62%

risque de cancer du sein chez les femmes ménopausées

Alzheimer

risque plus faible de mortalité liée à la démence

Diabetes

moindre risque de diabète de type 2 et n'augmente pas le poids corporel à long terme



Santé

L'huile d'olive et les olives sont des ingrédients essentiels d'une alimentation saine, et des piliers du régime méditerranéen, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010.

Riche en acides gras monoinsaturés et en antioxydants naturels, l'huile d'olive vierge a des effets anti-inflammatoires et protecteurs contre de nombreuses maladies, ce qui en fait un élément clé pour la santé publique.

Preuves scientifiques globales

- Plus de 1 000 études scientifiques publiées au cours des 20 dernières années démontrent la relation entre l'huile d'olive - en particulier l'huile d'olive vierge extra - et une meilleure santé cardiovasculaire, métabolique et cognitive.
- Les études les plus pertinentes comprennent des recherches menées aux États-Unis, en Europe et en Asie sur des populations de plus de 2,7 millions de participants.

Maladies cardiovasculaires

- Une méta-analyse de 30 études prospectives (2 710 351 participants) a confirmé qu'une consommation élevée d'huile d'olive est associée à une réduction significative du risque cardiovasculaire et de la mortalité :
 - Réduction de 15 % du risque de maladie cardiovasculaire (RR : 0,85 ; IC à 95 % : 0,77-0,93)
 - Réduction de 15 % du risque de cardiopathie ischémique (RR : 0,85 ; IC à 95 % : 0,72-0,99)
 - Diminution de 23 % du risque de mortalité par maladie cardiovasculaire (RR : 0,77 ; IC à 95 % : 0,67-0,88)
 - Réduction de 15 % du risque de mortalité toutes causes confondues (RR : 0,85 ; IC à 95 % : 0,81-0,89).
- La protection est plus importante avec l'huile d'olive vierge extra (HOVE) en raison de sa forte concentration en polyphénols et en antioxydants.

Source : PubMed ID PubMed ID 38568797 / 40907633

- L'essai contrôlé randomisé PREDIMED, l'essai clinique espagnol le plus important en matière de nutrition, a démontré qu'un régime méditerranéen riche en huile d'olive vierge extra réduit de 30 % le risque de maladie cardiovasculaire grave et améliore la survie globale (N Engl J Med, 2018). Cet essai a également démontré un risque plus faible de



diabète, de fibrillation auriculaire (la principale arythmie cardiaque), de maladie artérielle périphérique (problèmes de circulation dans les jambes) et une réduction de 62 % du risque de cancer du sein chez les femmes ménopausées.

Troubles cognitifs

- Des études récentes (Tessier *et al.*, JAMA Net Open, 2024) montrent que la consommation régulière d'huile d'olive est associée à un risque plus faible de mortalité liée à la démence.

Inflammation

- Une analyse groupée de 30 essais cliniques (3 106 participants) confirme que la consommation d'huile d'olive a des effets anti-inflammatoires significatifs :
 - Protéine C-réactive : ↓ 0,64 mg/L (IC 95 % -0,96 à -0,31 ; $p < 0,0001$)
 - Interleukine-6 : ↓ 0,29 unité (IC 95 % -0,7 à -0,02 ; $p < 0,04$).
- Ces effets confirment son rôle d'aliment fonctionnel qui contribue à réduire l'inflammation systémique et à prévenir les maladies chroniques.

Source : PubMed ID PubMed ID 26378571

Diabète et métabolisme

- La consommation régulière d'huile d'olive est associée à une moindre incidence du diabète de type 2 (Guasch-Ferré *et al.*, Am. J. Clin. Nutr., 2015).
- Des études longitudinales menées aux États-Unis (Am. J. Clin. Nutr., 2025) confirment qu'une consommation élevée d'huile d'olive n'est pas associée à une prise de poids à long terme.

Parmi les études les plus pertinentes, on citera :

- **Martínez-González MA, et al.** Effect of olive oil consumption on cardiovascular disease, cancer, type 2 diabetes, and all-cause mortality: A systematic review and meta-analysis (Effet de la consommation d'huile d'olive sur les maladies cardiovasculaires, le cancer, le diabète de type 2 et la mortalité toutes causes confondues). *Clin. Nutr.* 2022;41(12):2659-2682.
- **Ke Y, et al.** Olive oil intake and cardiovascular disease, cancer, and all-cause mortality: a systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *Food Funct.* 2024;15(9):4668-4681.
- **Xia M, et al.** Olive oil consumption and risk of cardiovascular disease and all-cause mortality: A meta-analysis of prospective cohort studies. *Front. Nutr.* 2022;9:1041203.
- **Guasch-Ferré M, et al.** Changes in olive oil consumption and long-term body weight changes in three United States prospective cohort studies. *Am. J. Clin. Nutr.* 2025;121(5):1149-1156.



- **Tessier AJ, et al.** Consumption of Olive Oil and Diet Quality and Risk of Dementia-Related Death. *JAMA Netw Open.* 2024;7(5):e2410021.
- **Guasch-Ferré M, et al.** Consumption of Olive Oil and Risk of Total and Cause-Specific Mortality Among U.S. Adults. *J. Am. Coll. Cardiol.* 2022;79(2):101-112.
- **Guasch-Ferré M, et al.** Olive Oil Consumption and Cardiovascular Risk in U.S. Adults. *J. Am. Coll. Cardiol.* 2020;75(15):1729-1739.
- **Toledo E, et al.** Mediterranean Diet and Invasive Breast Cancer Risk Among Women at High Cardiovascular Risk in the PREDIMED Trial: A Randomized Clinical Trial. *JAMA Intern. Med.* 2015 Nov;175(11):1752-1760.
- **Estruch R, et al.** Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet Supplemented with Extra-Virgin Olive Oil or Nuts. *N. Eng. J. Med.* 2018;378(25):e34.
- **Guasch-Ferré M, et al.** Olive oil consumption and risk of type 2 diabetes in US women. *Am. J. Clin. Nutr.* 2015;102(2):479-486.
- **Martínez-González MÁ, et al.** Extravirgin olive oil consumption reduces risk of atrial fibrillation: the PREDIMED (Prevención con Dieta Mediterránea) trial. *Circulation.* 2014;130(1):18-26.
- **López-Miranda J, et al.** Olive oil and health: summary of the II International Conference on Olive Oil and Health consensus report, Jaén and Córdoba (Spain) 2008. *Nutr. Metab. Cardiovasc Dis.* 2010;20(4):284-294.

11 M

d'hectares de forêts cultivées capables d'absorber environ 4,5 tonnes de CO₂/ha/an, de l'atmosphère et de le stocker de manière stable dans leur structure végétale et leur sol.

Projet Bilan carbone

600

exploitations représentant

29

pays

400.000

d'hectares

Préserver la biodiversité

1.800

variétés d'olivier conservées dans des banques de germoplasme

8

collections internationales *ex situ* reconnues par le COI



Durabilité

Les oliveraies contribuent à la réduction de la concentration des gaz à effet de serre et au ralentissement du réchauffement climatique grâce à leur capacité à absorber le CO₂ de l'atmosphère et à le stocker de manière stable et durable.

Les oliveraies représentent plus de 11 millions d'hectares de forêts cultivées qui contribuent à la santé de la planète. Ce potentiel environnemental, ainsi que la nécessité de gérer efficacement les ressources naturelles - en particulier l'eau - renforcent l'importance de promouvoir la coopération technique et scientifique entre les pays producteurs d'huile d'olive et d'olives de table.

C'est pourquoi le Conseil oléicole international a lancé le [projet Bilan carbone](#), une initiative qui vise à mesurer et à optimiser la capacité d'absorption du carbone par les oliveraies à travers des pratiques agronomiques durables. L'outil numérique, déjà opérationnel dans sa phase pilote, intègre des données de plus de 600 exploitations représentant 400 000 hectares répartis dans 29 pays.

Avec ce projet, le COI vise à développer un système de certification des crédits carbone volontaires, dans le cadre du Règlement CRCF de l'Union européenne, applicable au reste des pays producteurs, et à devenir la référence internationale pour fournir un outil d'évaluation environnementale de l'oléiculture et permettre à de nombreux agriculteurs d'entrer sur les marchés des crédits volontaires de carbone.

Les études réalisées jusqu'à présent montrent que les oliveraies sont capables d'absorber environ 4,5 tonnes de CO₂/ha/an, de l'atmosphère et de le stocker de manière stable et permanente dans leur structure végétale et leur sol.

Préserver la biodiversité

Depuis 1994, le COI coordonne un réseau de banques de germoplasme de l'olivier, qui rassemble aujourd'hui plus de 1 800 variétés dans huit collections internationales *ex situ* (Argentine, Espagne, Grèce, Italie, Iran, Israël, Maroc et Turquie) reconnues par le COI.

Ces banques constituent de véritables dépôts vivants de biodiversité génétique de l'olivier et garantissent, à travers les plantes vivantes et les semences, la protection du patrimoine génétique de l'olivier, assurant ainsi l'avenir de cette culture millénaire qui s'est répandue sur les cinq continents.

C'est dans cette optique que le COI, en collaboration avec le ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation et l'Université de Cordoue (UCO), prépare actuellement le premier dépôt de matériel génétique d'olivier dans la Réserve mondiale de semences du Svalbard (Norvège). Cette « chambre forte », qui remplit une mission humanitaire et fait partie du système international de conservation de la diversité génétique des plantes, sous les auspices de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), contribuera à protéger



l'une des espèces les plus anciennes de la planète contre les catastrophes et les effets extrêmes du changement climatique qui pourraient entraîner la disparition massive des oliveraies.

Ressources et formation pour le secteur

Le transfert de connaissances est également essentiel pour promouvoir le développement durable du secteur, l'un des objectifs clés de cet organisme intergouvernemental énoncé dans l'Accord international qu'il est chargé d'administrer. À cet effet, le COI a procédé à la mise à jour numérique de son [Catalogue mondial des variétés d'olivier](#), un outil scientifique en libre accès qui rassemble des informations détaillées sur les variétés d'olivier (*Olea europea*) les plus représentatives dans le monde.

Plus de 90 auteurs et experts des principales universités et institutions de recherche dédiées à l'étude de l'olivier participent à ce projet. Actuellement, il dispose d'un moteur de recherche de contenu indexé et géolocalisé à travers une carte interactive et, dans les prochains mois, le catalogue intégrera plus de 400 fiches variétales supplémentaires, sera disponible dans les cinq langues officielles du COI (anglais, français, espagnol, italien et arabe) et intégrera des outils d'intelligence artificielle.

Contact avec la presse

Le COI peut faciliter les interviews d'experts, fournir des données sectorielles actualisées et proposer des informations spécifiques en fonction des besoins de chaque média. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spécifique.

Communication du COI

Juliette Cayol / Irene Lucini
+34 673 552 893
comms@internationaloliveoil.org

Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano
+34 637 999 896
ximenazambrano@prodigiosovolcan.com