

## Les oliviers en production

### La culture de l'olivier est dans le Sud

La culture de l'olivier est une production endémique du grand sud de la France. La zone clé se trouve principalement en PACA et en Corse qui sont en forte dynamique de conversion des vergers oléicoles. Notre région représente 60% des superficies nationales.

PACA est de loin, la **première région** française productrice d'olives bio destinées à la fabrication de l'huile et d'olives de bouche, avec 616 exploitations (473 en 2010) sur **près de 2400 hectares**.

### Les oléiculteurs bio en PACA

L'oléiculture - culture méditerranéenne et provençale par excellence - est bien présente dans tous les départements de notre région, sauf dans les Hautes Alpes, où les conditions climatiques ne sont pas propices à cette culture.



### France

3 945 Ha (2874 Ha en 2010)  
1154 oléiculteurs  
Surf 2011/10 : +37%

### Repères : PACA

↗ **2392 Ha** (Bio & Conversion) - 1<sup>ème</sup> région française  
1552 Ha en conversion  
↗ **616 oléiculteurs bio**  
↗ Evol surfaces (2011/2010) : +38,5%

## Répartition des oléiculteurs biologiques - Fin 2011

### Vaucluse

281 Ha (Bio & conversion)  
205 Ha en conversion  
179 oléiculteurs  
Evol surf (2011/2010) : +35,2%

### Alpes de Haute Provence

302 Ha (Bio & conversion)  
137 Ha en conversion  
83 oléiculteurs  
Evol surf (2011/2010) : +41%

### Bouches du Rhône

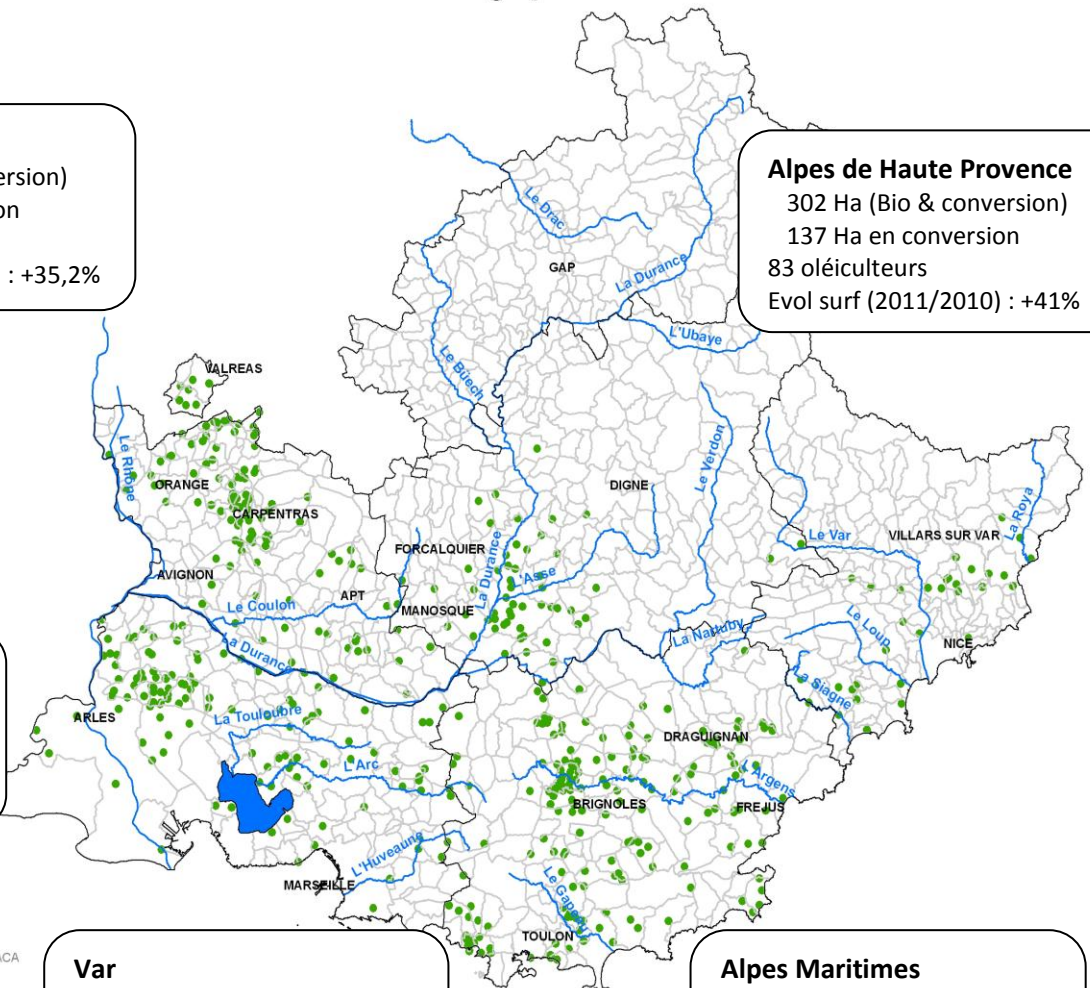
1313 Ha (Bio & conversion)  
938 Ha en conversion  
161 oléiculteurs  
Surf 2011/10 : +47,5%

### Var

366 Ha (Bio & conversion)  
212 Ha en conversion  
131 oléiculteurs  
Evol surf (2011/2010) : +19,5%

### Alpes Maritimes

131 Ha (Bio & conversion)  
60 Ha en conversion  
62 oléiculteurs  
Evol surf (2011/2010) : +19,3%



0 5 10 20 30 40 50 Kilomètres



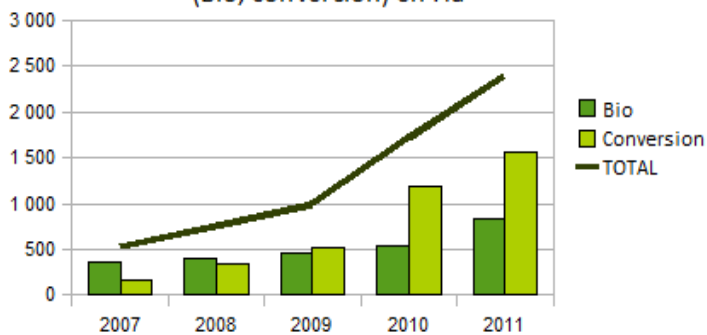
2011 - Surf oliviers/ départements (Ha)	Nbre d'expl	Surface bio	C1	C2	C3	Total surface conversion	Surf totale (bio/conversion)
Bouches du Rhône	161	375	333	429	176	938	1313
Var	131	154	53	109	51	212	366
Alpes de Haute Provence	83	165	50	80	7	137	302
Vaucluse	179	76	40	83	82	205	281
Alpes Maritimes	62	71	21	32	7	60	131
<b>TOTAL PACA</b>	<b>616</b>	<b>841</b>	<b>497</b>	<b>733</b>	<b>323</b>	<b>1 552</b>	<b>2 393</b>



### Le bond en avant des vergers oléicoles

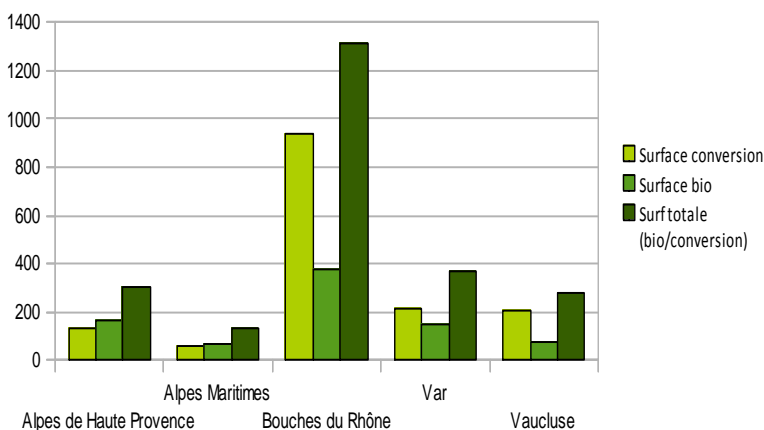
Depuis 2006, la progression des surfaces d'oliviers (bio & conversion) est régulière. Elle s'accroît à partir de 2010 où les surfaces en conversion dépassent de loin celles en bio. Fin 2011, les surfaces en conversion représentent encore **65%** de l'ensemble du verger oléicole régional.

Evolution des surfaces oléicoles  
(Bio, conversion) en Ha



Comme pour les autres productions végétales, une série de mesures d'accompagnement (CTE, CAD, MAE-CAB) ont encouragé la conversion des surfaces oléicoles. Elles semblent avoir eu un effet d'impulsion sur la dynamique de conversion des vergers oléicoles.

2011 - Répartition des vergers oléicoles par départements (en Ha)

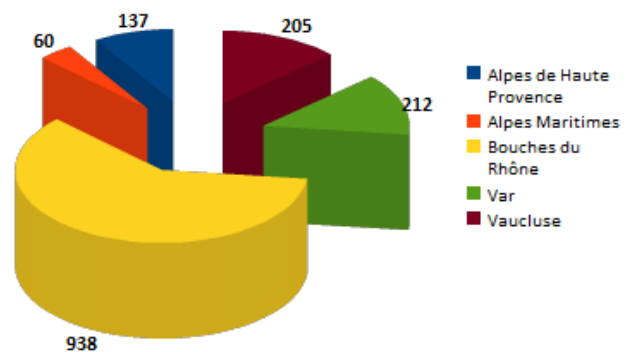


### Bon à savoir !

- *Département leader* en surfaces et volumes produits : Les Bouches du Rhône figurent toujours en tête de la production régionale d'olives avec plus de 50% des surfaces régionales.
- *Le plus grand nombre d'oliviers cultivés* se trouve dans le Var où ils sont cultivés en restanques et côteaoux.

### Les oliveraies en conversion

2011 - Répartition des surfaces oléicoles en conversion par départements (en Ha)



La progression de la SAU s'explique notamment, par le mouvement continu de conversions des oliveraies vers la bio. Au moins deux facteurs expliquent l'impulsion donnée à la conversion des oliviers.

❖ **Techniques** : La progression, maîtrise et diffusion des méthodes de protection des vergers et de lutte (l'argile contre la mouche...).

❖ **Contraintes économiques et commerciales** :

- Les difficultés rencontrées par certains oléiculteurs dans l'écoulement de leurs lots d'huiles d'olive suscitent un report sur le bio pour trouver de meilleures opportunités de vente et de valorisation.

- Les marchés nord européens (pays nordiques) sont très demandeurs d'huiles d'olives bio.

## ▪ Une grande diversité de variétés, d'appellations et d'utilisations

Dans notre région, les olives sont surtout cultivées la fabrication d'huiles d'olive (90% des surfaces). La proportion peut varier selon les départements. Les 10% de superficies restantes servent à la production d'olives de table commercialisées vertes, noires, "en saumure" ou "cassées" et en pâtes d'olives. La diversité des qualités organoleptiques des huiles est liée à chacune des différentes variétés.

### Variétés par bassins de production

Départements	AOC	Variétés
<i>Alpes de Haute Provence</i>	Haute Provence	Aglandau (80%)
<i>Alpes de Haute Provence, Var, Bouches du Rhône, Vaucluse</i>	Provence	Aglandau (80%), Bouteillan, Cayon, Salonenque
<i>Alpes Maritimes</i>	Nice	Cailletier (95% à 100%)
<i>Bouches du Rhône</i>	Vallée des Baux	Aglandau, Grossane, Salonenque, Verdale
	Aix en Provence	Aglandau, Salonenque, Cayanne (plus de 80%)
<i>Vaucluse</i>	Nyons	Tanche (95 à 100%)

Source : AFIDOL

## ▪ Les acteurs de la filière

❖ *Les pépiniéristes* multiplient les oliviers. Seul, le pépiniériste Martre (Alès) vend des oliviers, dont la technique se rapproche le plus de celle du bio.

❖ *Les oléiculteurs* cultivent les oliviers répartis dans cinq des six départements.

- Certains appelés « Domaines » élaborent leur huile et vendent eux-mêmes leur production, auprès de particuliers, magasins bio/de producteurs, à des importateurs, via Internet...

- D'autres oléiculteurs confient la fabrication et la vente de leurs huiles d'olives à une coopérative oléicole, dont ils sont adhérents. Ces coopératives commencent à lancer leur gamme en bio pour la vendre au caveau, en magasins spécialisés, épiceries fines, à l'export (pays nordiques, Asie...)

❖ *Les mouliniers* extraient l'huile des olives, dans leur moulin à huile (trituration).

Certains moulins privés fabriquent exclusivement leur propre huile issue du « Domaine ». D'autres mouliniers travaillent aussi à façon pour le compte d'oléiculteurs bio (prestation de trituration). C'est le cas d'une quarantaine de moulins certifiés bio en PACA répartis en majorité dans les Bouches du Rhône, puis en Vaucluse, dans les Alpes Maritimes, le Var et les Alpes de Haute Provence (CF. Détail dans le « Mini-Guide Oléiculture - Edition 2012 », auprès des Agribio).

❖ *Les confiseurs* préparent les olives de table (vertes, semi-mûres, mûres) dans leur confiserie selon divers modes de préparation (nature, pimentée, « cassée »...) ; ainsi que les pâtes d'olives (un seul confiseur en Vaucluse).

des assembleurs qui achètent des lots et fabriquent leurs propres produits étiquetés à leur marque. **Ex** : L'huilerie Emile NOËL (Gard).

## Les opportunités de ventes

Ce marché plutôt porteur est positionné sur la demande et la vente d'huile d'olives, comparé à celui de l'olive de table plus marginal. Toutefois, il existe aussi un réel créneau de vente pour ces dernières et pour les préparations à base d'olives (tapenades, pâtes...).

- **Vente au domaine** : la boutique à la ferme permet de valoriser une gamme d'huiles d'olives (fruitée, vert...) en lien avec d'autres produits bio locaux (vins...) : clientèle locale, touristes fidélisés ou non...

- **Magasins collectifs d'agriculteurs** : l'huile d'olive (bouteille, bidon ou bib\*) ; les olives et dérivés sont le point fort du rayon épicerie. Ce qui permet une synergie avec les produits d'autres agriculteurs.

\***Bib** : Bag in Box ou Fontaine à huile.

- **Epiceries de luxe/boutiques produits régionaux** : elles sont intéressées par 1 à 2 références en bio, comme produit d'appel dans la gamme des huiles d'olives (typicité et terroir).

- **Confiseurs/Entreprises agroalimentaires** : ils cherchent de la pâte d'olives ; des huiles d'olives en gros volumes (fûts 200 kg ; container 900 kg) pour des assemblages.

- **Export** : Les grossistes assembleurs commencent à acheter de gros volumes en huiles bio vrac pour décliner une offre en bouteilles marketées.

Dans l'ensemble, les domaines écoulent bien leur production, en vente directe et en magasins spécialisés. Les négociants y compris hors région recherchent en PACA des volumes regroupés suffisants pour répondre à la demande de leur clientèle. Toutefois, il faut compter sur la concurrence des pays méditerranéens (Sicile, Espagne, Tunisie, Turquie...), dont l'offre en huiles d'olives bio est forte et à des prix compétitifs.

Des entreprises locales cherchent à créer ou étoffer leur panel d'oléiculteurs bio et à relocaliser toute ou partie de leurs approvisionnements. C'est le cas de l'huilerie Emile NOËL. Voir la JTE oléiculture bio du 8 mars 2011 : <http://www.bio-provence.org/spip.php?article607>

*L'Information sur le produit* pour conquérir de nouveaux consommateurs : Qualité organoleptique & santé ; déclinaison des fruités (vert, mûr)... Voir la démarche de la FEMOS : <http://www.femos.org/femos-publications.php>



### OPPORTUNITES/ENJEUX

- ❖ Huile d'olive, produit « artisanal, de luxe » à démarquer.
- ❖ Un potentiel de consommation (habitants ; vacanciers).
- ❖ Forte demande sociétale : terroir, typicité, proximité, bio.
- ❖ Hausse des volumes à moyen terme (conversions) et opportunités de nouveaux débouchés commerciaux.

### FORCES

- ❖ **1<sup>ère</sup> région oléicole française** en surfaces cultivées et en nombre d'oléiculteurs bio.
- ❖ **Vivacité du secteur** : surfaces en conversion supérieures à celles en bio : 65% du verger régional.
- ❖ **Outils performants** (moulins/coopératives oléicoles) pour fabriquer les huiles.
- ❖ **Diversité et spécificité des terroirs** : Forte typicité de nos huiles d'olives bio (multiplicité des utilisations).
- ❖ **Qualité organoleptique de l'huile d'olive** : impact positif sur le goût !
- ❖ **Régime méditerranéen et bio** : favorise la consommation d'huiles d'olives.

## LES OLIVIERS BIO EN PACA

### FAIBLESSES

- ❖ Mode de conduite des vergers (haute densité / vergers « classiques ») et les incidences sur la compétitivité.
- ❖ Limite des volumes d'huiles d'olives bio françaises produits (250 tonnes/an = 2% de la consommation française), face aux besoins de consommation plus élevés (plus de 11 000 tonnes).
- ❖ Marché concurrentiel et concurrencé où les sources d'achat sont diversifiées dans le bassin méditerranéen.

### MENACES

- ❖ Culture historique et très répandue sur le bassin méditerranéen dans des pays producteurs techniquement « en pointe » (surfaces certifiées, rendements/arbres, volumes produits en bio) : Espagne (160 000 Ha), Italie (110 000 Ha), Tunisie (126 000 Ha).
- ❖ Offre (volumes, prix) en huiles d'olives bio très concurrentielle : Italie (Sicile : 59 000 T), Espagne (Andalousie : 8 000 T), Tunisie, Turquie, Grèce.

*Se convertir en bio peut être une solution économique pour la ferme qui permet de conserver la qualité des sols, le maintien de la biodiversité et des éco-systèmes.*

**Contact Rédaction** : Claire RUBAT DU MERAC  
Chargée de commercialisation

**Tél** : 04 90 84 03 34

**Mail** : [claire.rubatdumerac@bio-provence.org](mailto:claire.rubatdumerac@bio-provence.org)

*Rubrique Commercialiser en bio* : <http://www.bio-provence.org/spip.php?rubrique29>