



réseau **BIO** DE
**PROVENCE-
ALPES-CÔTE
D'AZUR**

Mini-Guide oléiculture bio :
Huiles d'olive, olives de
table et pâtes d'olives

2023



Sommaire :

I. Contexte et enjeux de la filière	3
II. Produire des olives	4
1. Chiffres clés des vergers oléicoles	4
2. Appellations et utilisations « en PACA »	5
a. Variétés d'huile par appellation et bassins de production.....	6
b. Variétés d'olives de table par bassins de production.....	6
c. Quantités produites par appellation d'origine et part en bio	7
3. Conseil et références techniques	8
a. Appui et animation.....	8
b. Groupements et syndicats oléicoles professionnels.....	9
c. Référents suivi technique et données technico-économiques.....	10
d. Organisation économique des oléiculteurs (Coop et SICA).....	10
III. Transformer ses olives	11
1. Trituration des olives.....	11
a. Description du process	11
b. Trouver un prestataire à façon.....	12
2. Fabrication de produits dérivés	18
3. Construire son atelier de transformation	19
IV. Commercialiser et vendre	20
1. Vente en AMAP	21
2. Vente en points de vente collectifs	21
3. Vente en plateformes locales.....	23
4. Vente à la restauration commerciale et collective.....	23
5. Vente au commerce de gros	24
6. Vente sur les Marchés d'Intérêt National (MIN).....	25
7. Vente aux magasins spécialisés bio	26
8. Vente aux magasins de grandes et moyennes surfaces généralistes	27
V. Informations réglementaires	27
1. Règlement européen – Importation/Exportation	27
2. Cahiers des Charges et règles d'étiquetage.....	27
3. Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO)	28

I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIÈRE

La production française d'huile d'olive bio reste limitée en volume. Elle n'est pas assez compétitive en termes de coût de production pour répondre à la demande d'huile d'olive bio, majoritairement d'origine non française (bassin méditerranéen : Espagne, Sicile, Grèce, Tunisie, Turquie...).

Les enjeux

o **Production :**

- **La maîtrise technique** (en culture, conservation et transformation post-récolte), **compatible avec l'AB** en ayant recours à des méthodes de protection des vergers d'oliviers et de lutte contre la mouche de l'olivier (utilisation de l'argile, réseau de piégeage, recherches menées sur l'inule visqueuse).
- A l'heure actuelle nous ne connaissons pas de pépiniériste qui produise des plants d'oliviers certifiés AB en quantités adaptées à la plantation de vergers commerciaux.

o **Transformation :**

- **La maîtrise technique** (transformation post-récolte) : Bien maîtriser les techniques de première transformation comme la désamérisation (fabrication d'olives de table sans soude, compatible avec le Règlement européen); la fabrication de produits finis (préparations à base d'olives).
- **La qualité organoleptique des huiles d'olive bio** : ce qui suppose de bien définir le type d'huile d'olive à vendre, ses critères gustatifs (fruité, fruité vert, fruité mûr...), sa typicité; de recourir si besoin à l'analyse sensorielle pour évaluer les caractéristiques de chaque huile d'olive, afin de pouvoir communiquer dessus auprès des clients consommateurs.

o **Conditionnement :**

- **L'information sur le produit** pour conquérir de nouveaux consommateurs: Qualité organoleptique et santé; déclinaison des différents fruités (vert; mûr; noir), en fonction des utilisations culinaires...
- **La mise en avant des huiles d'olive** : choix du/des contenant(s) (type de bouteille, étiquettes et bouchons); la communication (marketing produit). L'huile d'olive certifiée AB peut être conditionnée en bouteille verre de différentes contenances, mais aussi en bidons, voire en fontaines à huile.

o **Vente :**

- **Savoir se démarquer commercialement**, en combinant la production et/ou la transformation (cas de l'oliveron), par le choix d'un conditionnement adapté à l'huile d'olive; la mise en avant et la vente de ses produits dans un marché étroit, avec un produit « artisanal et de luxe ».
- **Jouer sur la complémentarité**, la synergie entre terroirs; s'inscrire ou non dans une démarche d'appellation (AOP/AB).

II. PRODUIRE DES OLIVES

1. CHIFFRES CLÉS DES VERGERS OLÉICOLES

L'Italie, La Grèce et l'Espagne sont les marchés d'huile d'olive les plus représentatifs de l'Union européenne. Ils couvrent plus de 60% de la production mondiale d'huile d'olive.¹ La France totalise 5 millions d'oliviers sur 50 000 ha en 2020. Une des particularités Françaises est que près de 75 % des surfaces concernent des oléiculteurs amateurs. 49% des surfaces sont en région Sud, 28% en Occitanie, 13% en Corse² et 9% en Rhône Alpes. L'oléiculture est bien présente dans tous les départements, sauf dans les Hautes Alpes, où les conditions climatiques ne sont pas propices à cette culture.

Les olives sont surtout cultivées pour la fabrication d'huiles d'olive (environ 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", ainsi qu'à la fabrication de pâtes d'olives et de tapenades. Ces valeurs restent des estimations puisque certaines surfaces servent aux deux usages.

En France, les surfaces en Agriculture Biologique représentent environ 14% des surfaces d'oliviers (1340 exploitations en 2022, 3103 ha en AB et 991 ha en conversion).

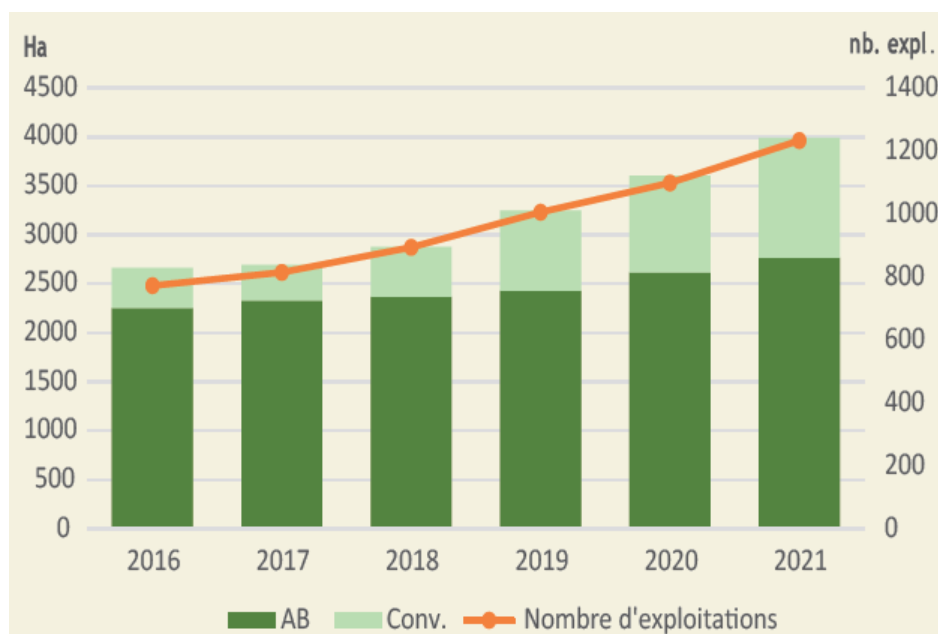


Figure 1 : Evolution du nombre de fermes oléicoles et de surfaces bio en PACA³

Rendements moyens en bio en France :
Verger en sec : 2 tonnes d'olives/Ha.
Verger irrigué : 3 tonnes /ha (maxi : 5 tonnes /Ha conduit en intensif).

¹ <https://www.internationaloliveoil.org/>

² FranceAgriMer.

³ Bio de Provence Alpes Côte d'Azur, 2022 – Fiche observatoire, les filières agricoles bio de PACA, Oléiculture.

Le détail des chiffres de la filière oléicole bio en PACA est sur notre site internet : <https://www.bio-provence.org/Chiffres-cles-de-la-bio-en-PACA-120>.

France AgriMer rédige aussi un document sur le marché de l'huile d'olive : https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/69135/document/20020630_MARCHÉ_HUILE_OLIVE_2020_2021.pdf?version=1

Et International Olive Council publie des informations sur le marché international : <https://www.internationaloliveoil.org/>

2. APPELLATIONS ET UTILISATIONS « en PACA »

La diversité des qualités organoleptiques des huiles est liée au terroir et aux variétés plantées. Ces caractéristiques permettent d'identifier des produits atypiques par bassins de production. Sur ces bassins sont calquées les Appellations d'Origine. La production française d'huile d'olive est à 27% (1150 T) en Appellation d'Origine⁴. La région PACA, compte six AOC (Provence, la plus large ; Baux de Provence ; Aix en Provence ; Haute-Provence ; Pays niçois ; Nyons).

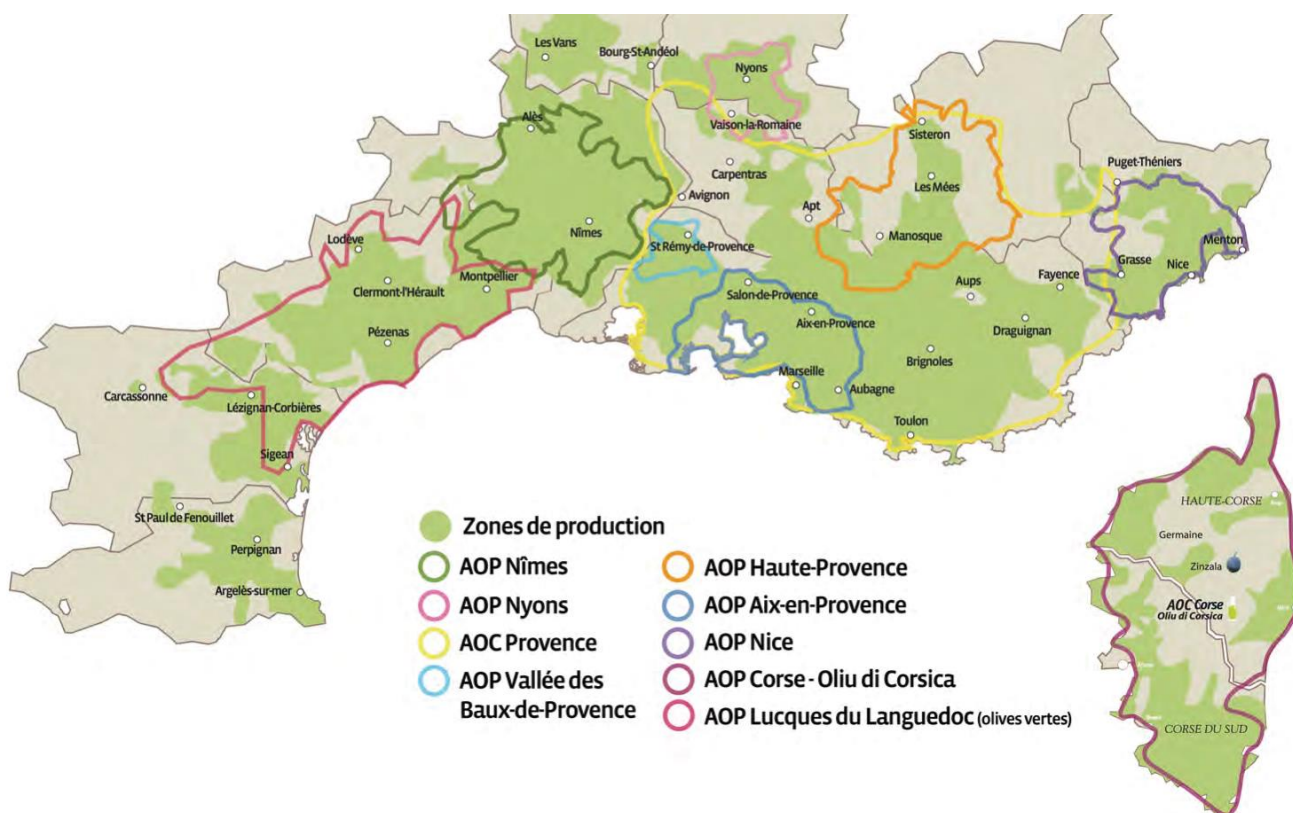


Figure 2: Carte des appellations d'origine protégée d'huile d'olive en France (AFIDOL ; 2017)

⁴ AFIDOL 2017 – Mémo AFIDOL La filière huile d'olive en France – A. Paris.

a. VARIÉTÉS D'HUILE PAR APPELLATION ET BASSINS DE PRODUCTION

Départements	AOP	Variété(s) principale(s)
Alpes de Haute Provence, Bouches du Rhône, Var, Vaucluse	Haute Provence	Aglandau (plus de 80%). Peau épaisse non adaptée à la transformation (tapenade ou pâte d'olive).
Alpes de Haute Provence, Alpes Maritimes, Bouches du Rhône, Var, Vaucluse	Provence	Variétés principales (plus de 80 %) : Aglandau , Bouteillan, Cayon (surtout produite dans le Var), Salonenque, Brun, Cayets, Ribiers, Belgentiéroise.
Alpes Maritimes	Nice	Cailletier (95% à 100%).
Bouches du Rhône	Vallée des Baux de Provence	Aglandau, Salonenque, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône (+ de 85%).
	Aix en Provence	Aglandau, Salonenque, Cayanne (plus de 80%).
Vaucluse	Nyons	Tanche (95 à 100%).

Table 1 : Appellations d'Origine Protégée d'huiles d'Olive en PACA, départements couverts par l'AOP et variétés utilisées

b. VARIÉTÉS D'OLIVES DE TABLE PAR BASSINS DE PRODUCTION

Les olives vertes

Variété	Nom commercial	Aire de production	AOP
Picholine	Picholine ou Olive de Nîmes	Bouches du Rhône - Hérault - Aude	Pas en PACA ;
Salonenque Aglandau	Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence	Bouches du Rhône	« Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence » depuis 1997
Bouteillan	Bouteillan	Var	
Belgentiéroise	Olive de Belgentier	Sud du Var	

Table 2 : Appellations d'Origine Protégée d'Olives de table vertes en PACA.

Les olives noires

Variété	Nom commercial	Aire de production	AOP
Tanche	Olive de Nyons	Vaucluse	Pas en PACA
Cailletier	Olive de Nice	Alpes Maritimes - Est du Var	« Olive de Nice » et « Pate d'Olive de Nice » depuis 2001
Grossanne	Olives noires de la Vallée des Baux de Provence	Bouches du Rhône	« Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » depuis 1997

Table 3 : Appellations d'Origine Protégée d'Olive de table noires en PACA, départements couverts par l'AO et variétés utilisées

C. QUANTITÉS PRODUITES PAR APPELLATION D'ORIGINE ET PART EN BIO

La part de la production d'huiles et olives de table biologiques n'est pas connue pour les différentes Appellations d'Origine.

Pour la production régionale 2016-2017, chaque appellation d'origine représente :

	2016/2017
Huile d'olive AOC Nyons	176
Huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence	331,9
Huile d'olive AOC Aix en Provence	102,9
Huile d'olive AOC Nice	10
Huile d'olive AOC Nîmes	49,9
Huile d'olive AOC Corse	130
Huile d'olive AOC Haute-Provence	35,8
Huile d'olive AOC Provence	146,2
TOTAL Huile d'olive AO	982,6
Total huile d'olive non AO	2103,1
Production nationale totale d'huile d'olive	3085,7

Tableau 1 : Quantités d'huile d'olive produites en tonnes, par appellation d'origine en France 2016-2017 (Source : Afidol 2018)

	2016/2017
Olives noires AOC Nyons	214
Olives vertes cassées AOC Vallée des Baux de Provence	79,46
Olives AOC Nîmes	0
Olives AOC Nice	5
Olives noires AOC Vallée des Baux de Provence	1,4
Olives Lucques du Languedoc	48
TOTAL Olives AOC	347,86

Tableau 2 : Quantités olives de table produites en tonnes, par appellation d'origine en France 2016-2017 (Source : Afidol 2018)

3. CONSEIL ET RÉFÉRENCES TECHNIQUES

a. APPUI ET ANIMATION

- **BIO DE PACA** – 84000 AVIGNON
Tél : 04 90 84 43 64. **Contact** : Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture). **Mail** : annelaure.dossin@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>
- **AGRIBIO 04** – 04300 FORCALQUIER
Tél : 04 92 72 53 95. **Contact** : Mégane VECHAMBRE. **Mail** : agribio04@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-04>
- **AGRIBIO 05** – 05000 GAP
Tél : 06 10 26 68 95. **Contact** : Victor GALLAND. **Mail** : agronomie05@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-05>
- **AGRIBIO 06** – 06296 NICE
Tél : 04 89 05 75 47. **Contact** : Angélyke DOUCEY. **Mail** : agribio06@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-06>
- **AGRIBIO 13** – 13626 AIX EN PROVENCE
Tél : 04 42 23 86 59. **Contact** : Florence PONCELET. **Mail** : agribio13@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-13>
- **AGRIBIO VAR** – 83340 LE CANNET DES MAURES
Tél : 04 94 73 24 83. **Contact** : Fanny PRACHE. **Mail** : agribiovar@bio-provence.org - **Site** : <https://www.bio-provence.org/Agribiovar>
- **AGRIBIO 84** – 84953 CAVAILLON
Tél : 04 32 50 24 56. **Contact** : Anne GUITTET. **Mail** : agribio84@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-84>

III. TRANSFORMER SES OLIVES

1. TRITURATION DES OLIVES

B. TROUVER UN PRESTATAIRE À FAÇON

.....

Moulin à Huile SAS Emile et Gaby – 06440 LUCERAM - **Certifié**  

Tél : 04 93 79 54 66 - 06 69 62 05 50. **Contact** : M. Emile TIHY. **Mail** : tihyemile@orange.fr -

Activité : Collecte d'olives et fabrication de l'huile par procédé mécanique (moulin moderne). Pour les producteurs Bio : Prestation de trituration bio, le matin sur rendez-vous. Nouveaux apporteurs sur demande.

.....

IV. COMMERCIALISER ET VENDRE

2. VENTE EN POINTS DE VENTE COLLECTIFS

.....

Unis-Verts Paysans - 04300 FORCALQUIER - **Certifié**  

Tél : 04 92 78 19 75. **Activité** : Point de vente d'agriculteurs bio situé dans le Village Vert de Forcalquier qui propose à la vente des huiles d'olives (plusieurs références : bidon 5 litres et bouteilles).

.....

3. VENTE À LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

.....

SCIC MANGER BIO EN PROVENCE – 13001 Marseille – **Certifié**  

Tél : 07 67 79 87 90

Activité : Agribio Provence, Echanges Paysans, Plateforme Paysanne Locale, Solebio et Biocoop Restauration se rassemblent à travers cette nouvelle SCIC d'ampleur régionale pour la région PACA. Cette plate-forme d'acteurs propose à la restauration collective des produits biologiques issus des différentes agricultures de PACA, complétée si besoin par une offre nationale.

.....

4. VENTE AU COMMERCE DE GROS

.....

SCOP Epice - 13014 MARSEILLE - **Certifié**  

Tél : 04 91 08 78 75. 06 87 32 55 86. **Contact** : M. HAMON. **Mail** : contact@epice.org **Site** :

www.epice.org - **Activité** : Grossiste en produits alimentaires secs biologiques. Il centralise des produits locaux d'agriculteurs bio pour livrer leur clientèle (magasins spécialisés bio et restaurants). Ils sont intéressés pour travailler en direct avec des producteurs – localement - capables de leur fournir régulièrement des produits.

.....



Ouvrage financé par :



L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur, à Bio de Provence : contact@bio-provence.org

Crédit photos : Bio de Provence ; Agribio Var ; Agribio Alpes Maritimes ; GRAB.

Sources : Annuaire professionnel de l'Agence Bio - Coop de France Alpes Méditerranée (Liste des moulins et coopératives certifiés) - AFIDOL - Sites professionnels Visites entreprises - Enquêtes & Contacts téléphoniques auprès des mouliniers/coopératives oléicoles. **MAJ** : Décembre 2023