



# SITEVI

Le salon international  
des filières viticole, vinicole,  
arboricole et oléicole

28>30  
NOVEMBRE  
2023

MONTPELLIER



COMEXPOSIUM



Avec le soutien de :



SUIVEZ-NOUS SUR :      #SITEVI

DOSSIER DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2023



# Filière Olive

# TENDANCES

## et perspectives de la filière olive



**LAURENT BÉLORGEY**  
Président  
de France Olive

**L'accompagnement de tous les acteurs, pépiniéristes, producteurs, mouliniers, metteurs en marché est dans l'ADN de France Olive et reste notre priorité tout en faisant connaître aux consommateurs toute la richesse de notre filière et ses produits.**

### UNE OLÉICULTURE 2.0 !

L'inquiétude soulevée l'année dernière s'est malheureusement traduite, cette année, par une production en forte baisse avec seulement 3200 tonnes d'huile d'olive. Il faut revenir trois campagnes en arrière pour retrouver un niveau identique. Depuis nous avons connu deux belles années de production mais aussi de commercialisation. L'année dernière, nous pensions que nous n'aurions pas assez de stock pour effectuer la jonction alors que la production était de 5600 tonnes... Alors que dire cette année... Les conditions climatiques (pic de chaleur pendant la floraison, sécheresse, orage à l'automne, ...) sont autant de causes pour expliquer nos difficultés actuelles mais nous ne pouvons pas nous en contenter. La production du verger français reste insuffisante alors que la valorisation de nos huiles d'olive devrait assurer à tous les acteurs de la filière, producteurs et mouliniers, une rentabilité confortable.

Ce n'est pas un hasard si des nouveaux territoires français s'intéressent à l'oléiculture avec des projets de plantation ambitieux. Pas un hasard non plus si des filières oléicoles étrangères viennent à notre rencontre pour comprendre notre modèle. Un modèle fondé sur le maillage du territoire avec nos Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine, 9 AOP/AOC pour l'huile d'olive et 6 pour les olives de table. C'est une réussite que nous avons construite au fil des années et que l'on nous envie !!!

Notre point faible : la technicité de nos oléiculteurs. Le dernier recensement agricole de 2020 fait état de 7 500 oléiculteurs professionnels exploitant 17 000 hectares. La surface moyenne, 2,2 hectares par exploitation, et le nombre de techniciens oléicoles ne permet pas de suivre individuellement chaque producteur. Par contre, la technologie nous offre une formidable opportunité de mettre dans leurs mains un technicien virtuel. C'est toute l'ambition de l'application Oléiculteur. Un véritable Outil d'Aide à la Décision, OAD pour ceux qui aiment les acronymes, disponible gratuitement, car financé par nos cotisations, pour tous les oléiculteurs. A partir des données saisies (exploitations, parcelles, observations, interventions), des données récupérées (météo et demain des images de drone ou de satellite) et des connaissances de France Olive et de toute la filière, l'application accompagnera l'oléiculteur dans la protection de son verger (œil de paon, teigne, mouche), sa nutrition (amendement et fertilisation), son irrigation et le déclenchement de la récolte en fonction de la maturité des olives. L'aspect communautaire n'est pas oublié avec la possibilité de mieux connaître son environnement et tout ce qui passe sur les vergers autour du sien en préservant l'anonymat de chacun. L'identification des maladies et des ravageurs mais aussi des variétés d'olive et leur compatibilité pour la pollinisation font aussi partie des fonctionnalités prévues. Les techniciens l'utilisent déjà depuis quelques mois et vous pouvez désormais le télécharger gratuitement sur votre smartphone ou l'utiliser depuis votre ordinateur ou tablette à l'adresse suivante : <https://oleiculteur.franceolive.fr>. Les développements sont encore en cours et de nouvelles fonctionnalités arrivent régulièrement. Nous sommes à l'écoute des propositions pour l'améliorer et l'enrichir.

Plus qu'une évolution dans notre communication avec les oléiculteurs, il s'agit d'une révolution extrêmement structurante pour les équipes de France Olive. Transformer ses connaissances

en algorithmes ou en équation, prévoir toutes les situations et savoir y apporter une solution nécessitent un travail complexe et pointent nos lacunes mais offrent aussi des opportunités pour les combler. A l'avenir, tout centime dépensé en agronomie devra aboutir à une fonctionnalité pour enrichir notre application et être immédiatement utile aux oléiculteurs. Une véritable boussole pour nos expérimentations, la recherche et les thèses que nous serons amenés à financer.

**L'agriculture de demain sera hyper technique pour répondre aux défis climatiques, sociétaux et environnementaux.** Nous devons être précis dans notre utilisation de l'eau, dans la nutrition de nos arbres et la protection de nos fruits. La filière oléicole doit prendre ce virage et ne pas se laisser distancer. France Olive doit investir pour assurer notre indépendance et maîtriser notre destin sinon des sociétés privées s'en chargeront.

Nous devons aussi conserver cette longueur d'avance sur la qualité de nos huiles d'olive et olives au fur et à mesure que la science progresse. De nombreuses analyses sont régulièrement réalisées sur chaque étape du processus d'extraction ou de préparation depuis la récolte jusqu'à la bouteille ou le bocal. Les matériaux jusqu'au plus petit joint utilisé sont aussi analysés pour établir des listes de matériel conseillé. Notre laboratoire oléicole s'est doté d'un analyseur de chromatographie en phase gazeuse pour analyser les corps gras en interne et être plus réactif. Des événements récents nous montrent à quel point nous devons disposer de compétences en interne et de moyens pour prouver que nos productions respectent leurs engagements.

Comprendre les attentes des consommateurs et les éduquer à la diversité des goûts pour accroître la notoriété de nos huiles d'olive et olives demeurent l'axe de notre communication. Cela se traduit par des participations à des Salons grand public, l'organisation de Master Class, l'animation de la Maison des huiles et Olives, la présence active sur les réseaux sociaux, ...

Enfin, la défense des intérêts de la filière à Paris comme à Bruxelles sur des sujets aussi divers que les lois Egalim, la vente en vrac, les codes des usages, la réglementation environnementale (ICPE), les financements publics de nos actions, la Cotisation Foncière des Entreprises (CFE), le goût mûri sont la partie immergée de l'iceberg, celle qui ne se voit pas mais qui est nécessaire à la pérennité de notre filière.

L'accompagnement de tous les acteurs, pépiniéristes, producteurs, mouliniers, metteurs en marché est dans l'ADN de France Olive et reste notre priorité tout en faisant connaître aux consommateurs toute la richesse de notre filière et ses produits.

#### QUID DE LA CAMPAGNE 2022/2023 ? (FRANCE)

La dernière campagne oléicole a été marquée par des conditions météorologiques défavorables qui ont grandement impacté la production d'huile d'olive : de fortes chaleurs et une faible humidité de l'air sur la floraison qui ont provoqué des brûlures sur les fleurs et ont empêché la nouaison, des chaleurs et une sécheresse importantes tout au long de l'été entraînant une chute des fruits, des pluies et un climat relativement chaud à l'automne qui ont maintenu très tard des teneurs en eau extrêmement élevées dans les olives ce qui n'a pas permis aux rendements en huile d'augmenter comme d'habitude en approche de l'hiver.

L'ensemble de ces facteurs ont induit une petite production, estimée aujourd'hui à 3850 tonnes environ.

Cette production est portée par la région Sud avec une estimation à 2200 tonnes dont 50% dans les Bouches-du-Rhône. La production de la région Occitanie se situerait à 1100 tonnes dont plus de 50% dans le Gard. La région Rhône-Alpes avec 350 tonnes et la Corse avec 150 tonnes complète ce tableau d'une production très en-deçà des moyennes.

Côté olives de table, la production prévisionnelle est très basse avec seulement 900 tonnes dont la moitié produite dans l'Aude (450t). La production prévisionnelle de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur est de 260 tonnes d'olives dont 220 tonnes dans les Bouches-du-Rhône. La région Rhône-Alpes, 1<sup>re</sup> productrice d'olives noires prévoit quant à elle environ 250 tonnes d'olives ce qui est 2 fois moins que les 2 années précédentes.

# LES CHIFFRES

## de la filière olive

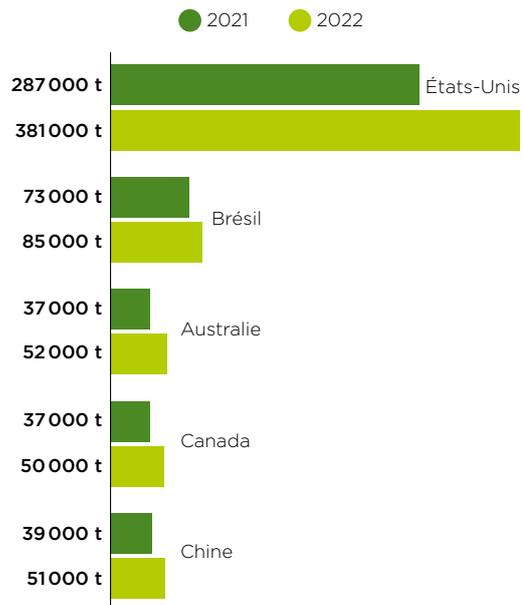
**2,73 millions**

de tonnes représentent la production d'huile d'olive mondiale sur la campagne 2022/2023. Plus basse qu'en 2017. Elle reste portée par l'Union européenne qui, avec 1 504 500 tonnes, représente 55% de la production mondiale. L'Espagne, avec 780 000 tonnes pèse pour 52% dans la production européenne. La Grèce passe à la 2<sup>e</sup> place avec 350 000 tonnes devant l'Italie avec 235 000 tonnes.

**3 055 000 tonnes**

d'huile d'olive consommées dans le monde en 2022/2023. Soit plus de 3,3 milliards de litres.

À noter, l'augmentation de la consommation en tonnes :

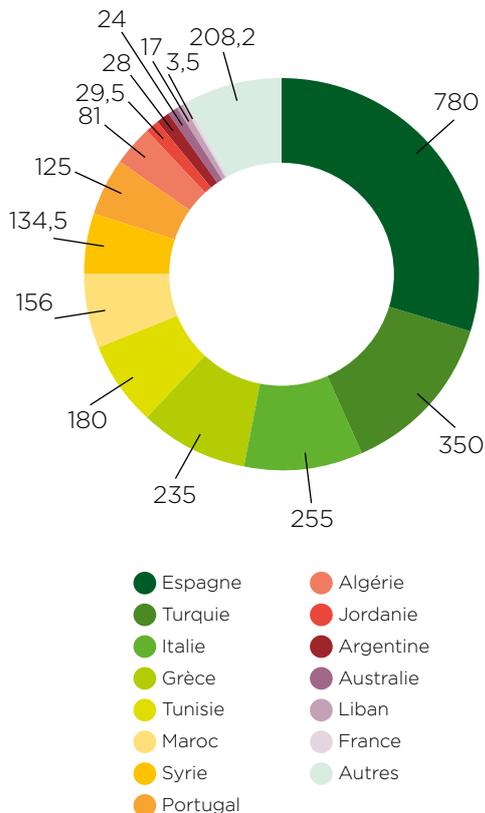


FILIÈRE OLIVE

64

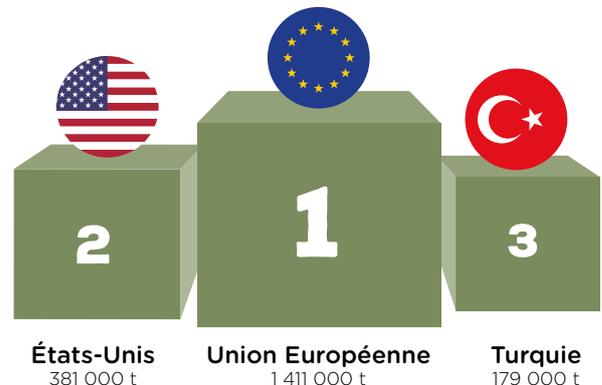
### Production mondiale d'huile d'olives campagne 2022/2023

(chiffres prévisionnels, en 1000 t données COI, graph A Paris/France Olive)



### Les principaux consommateurs d'huile d'olive

(données COI - 2022 / 2023)



#### Campagne 2021/2022 Production française

**5 863 tonnes** d'huile d'olive → dont **1 781 tonnes** en AOP → soit **31%** de la production



# L'huile d'olive française



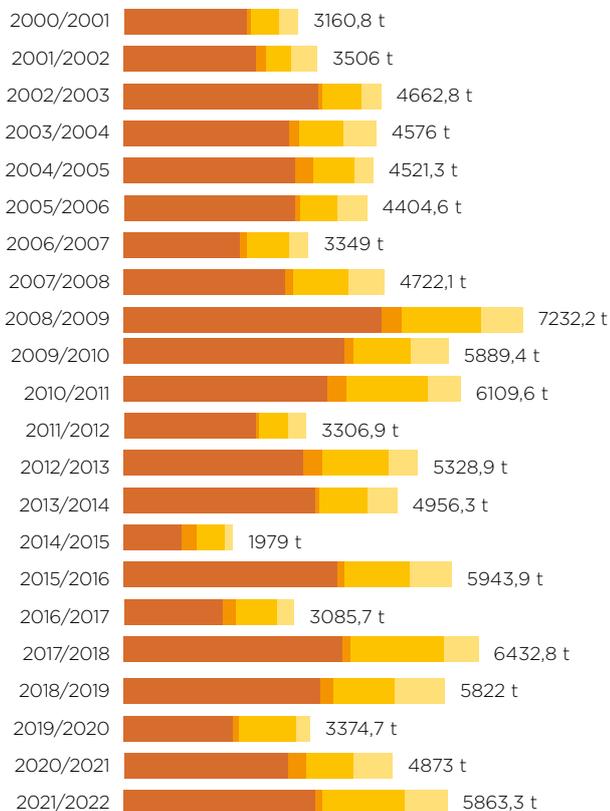
## 3 850 tonnes

d'huile d'olive produites en prévisionnel pour la campagne 2022/2023 (3700 tonnes produites sur le continent, 150 tonnes en Corse). Une production portée par les **Bouches-du-Rhône** (35% de la production nationale), le **Gard** (14%), et le **Vaucluse** (12%).

## Évolution

### de la production régionale d'huile d'olive en France

(en tonnes, données France Olive/ FranceAgriMer, graph. A.Paris)

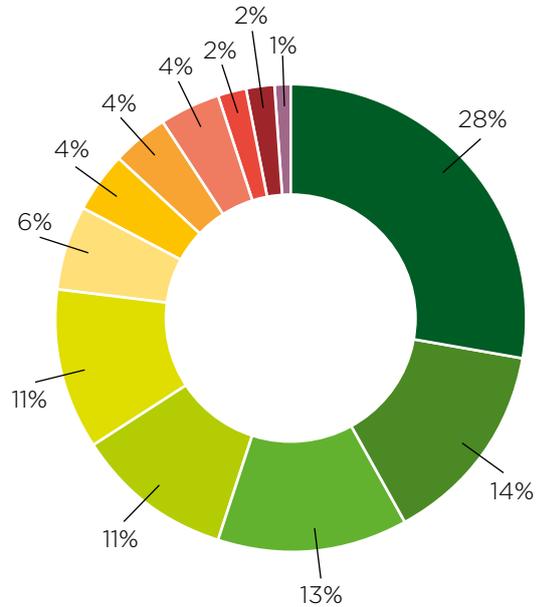


● Provence-Alpes-Côte d'Azur    ● Languedoc Roussillon  
● Corse    ● Rhône-Alpes

## Production

### d'huile d'olive par département

(2021/2022, en tonnes, données FranceAgrimer/France Olive, graph. France Olive/A.Paris)



- Bouches du Rhône **1644**
- Alpes de Haute Provence **243**
- Vaucluse **842**
- Aude **212**
- Gard **732**
- Pyrénées Orientales **201**
- Var **663**
- Ardèche **120,1**
- Drôme **652**
- Corse **116,2**
- Hérault **356**
- Alpes Maritimes **82**

## 121 500 tonnes

consommée en moyenne en France sur 5 ans, dont plus de 72 % d'huile d'olive vierge extra. La consommation d'huile d'olive a connu un boom en 2020 et en 2021 puis a diminué en 2022 tout en restant à des niveaux plus importants qu'avant Covid avec 125 000 tonnes consommées en France. Part de la production française dans la consommation française en 2022 : 4 %.

### Les principaux fournisseurs d'huile d'olive pour la France en 2022



# LES TENDANCES

## de consommation 2022

(Basées sur les ventes en hyper et supermarchés)



### 68 935 tonnes

#### Total des ventes en hyper et supermarché

1 783 t en baisse par rapport à 2021 (année exceptionnelle)

### La tendance :

#### le poids du bio en perte de vitesse

Les huiles d'olive bio qui tiraient le marché depuis plusieurs années ont régressé pour la 1<sup>re</sup> fois en 2022 avec une perte de 1689 tonnes.



La part de marché du bio reste importante à 18,5%.

### Un chiffre d'affaires (CA) qui représente plus de 48% du CA des huiles végétales



### Des prix

qui ne cessent de remonter depuis 2012

#### Un prix moyen l'huile d'olive



#### Écart entre le bio et le non bio



Le prix moyen des huiles d'olive françaises vendues en GD se situe aux environs de 27€/KG. La part des huiles françaises au sein du rayon huile d'olive reste extrêmement faible : de l'ordre de 350 tonnes soit 0,5% du marché.

### Les ventes en GD (grande distribution) peinent mais restent au-dessus des 68 900 tonnes

Une part conséquente des huiles d'olive est commercialisée en grande distribution "classique" suivi du hard discount dont les ventes en augmentée en 1 an. Pour la 1<sup>re</sup> fois, les ventes sur le circuit du e-commerce, très dynamique jusque-là, ont connu une forte baisse en 2022.

51 526

tonnes (-2,5%)  
Ventes en GD  
"classique"

12 005

tonnes (+1,27%)  
Ventes en HD

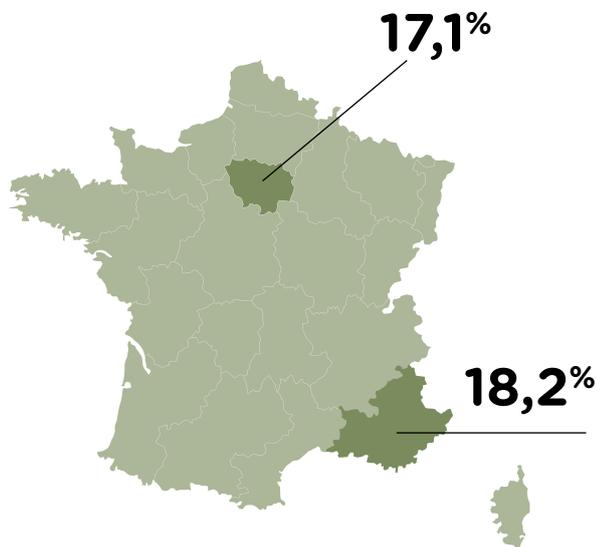
5 404

tonnes (-12%)  
Ventes e-commerce

# LES CONSOMMATEURS

## d'huile d'olive

(selon les achats réalisés en grande distribution)



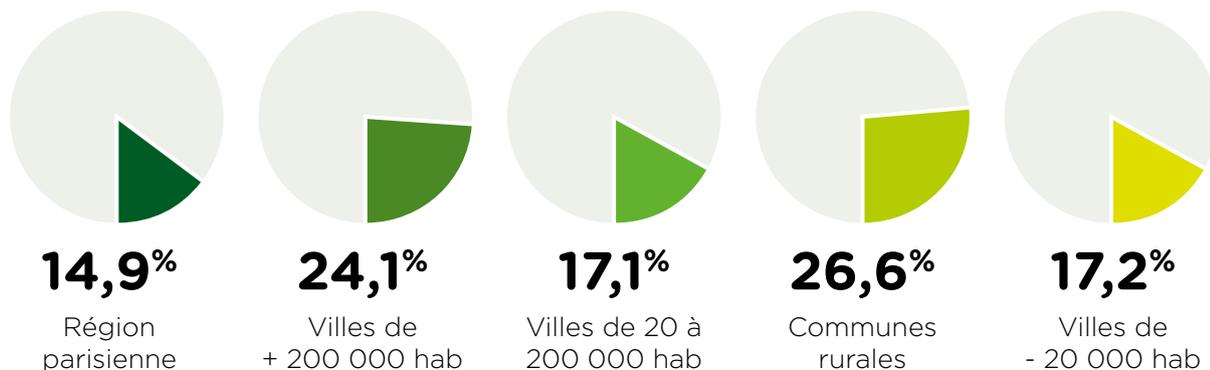
### 20,1 millions de foyers acheteurs l'huile d'olive

Taux de pénétration le plus haut des huiles végétales (70,2%). Malgré une légère diminution, le taux de pénétration reste plus élevé qu'avant Covid (66,4%).

Les régions **Île-de-France** et **Sud-Est**, avec respectivement 17,1 % et 18,2 % des foyers acheteurs sont les régions où l'**huile d'olive** est la mieux implantée.

### Poids en nombre de foyers acheteurs d'huile d'olive en France

(2020, données Nielsen, Grah. France Olive/AP)



### Profil des consommateurs

11,2%

des consommateurs ont moins de 35 ans

70,4%

des consommateurs sont des CSP+

64,6%

des consommateurs sont des foyers de 1 à 2 personnes

3,5 litres

achetés par an par foyer

25,9 €

dépensés par foyer pour acheter de l'huile d'olive



# Annexes

# LES INFOS PRATIQUES

## SITEVI 2023

### PARC DES EXPOSITIONS DE MONTPELLIER

Route de la Foire, 34470 Pérols

- Du mardi 28 novembre au jeudi 30 novembre 2023
- De 8h30 à 18h

#### Quels sont les tarifs ?

- **Visiteur individuel**

Tarifs en ligne : 20 € TTC

Tarifs à l'accueil du salon : 30 € TTC

- **Étudiant**

Gratuit (avec justificatif)

#### Comment réserver son logement ?

**BNETWORK est l'agence d'hébergement partenaire officielle du SITEVI.** Une sélection d'hôtels proches du Parc des Expositions de Montpellier ou aisément accessibles en transports en commun vous est proposée. Pour vos réservations, consulter la plateforme hôtelière sur [sitevi.com/hebergement](https://sitevi.com/hebergement) et effectuer votre réservation en temps réel. Pour toute demande spécifique vous pouvez contacter :

[client.paris@bnetwork.com](mailto:client.paris@bnetwork.com)  
33 (0)1 58 16 20 10

#### Retrouvez plus

#### d'information sur :

[sitevi.com/](https://sitevi.com/)

infos pratiques

<https://presse.sitevi.com>

<https://presse.sitevi.com>

[www.sitevi.com](https://www.sitevi.com)

## VISITEURS

### Comment se rendre au SITEVI ?



#### Navettes & parkings

Pour faciliter la venue, les parkings du Parc des Expositions de Montpellier sont gratuits. Des navettes gratuites sont également disponibles entre l'aéroport international de Montpellier Méditerranée et le Parc des Expositions de Montpellier, **Gare Sud de France / Parc des expositions et des parkings.**



#### En avion

L'aéroport se situe à 7 minutes en voiture du Parc des Expositions de Montpellier. Des tarifs préférentiels sont disponibles sur les billets Air France & KLM Global Meetings avec le code identifiant : **39595AF** (Valable pour les transports du **21/11/2023 au 07/12/2023**).



#### En tramway

Prendre la ligne 3 (ligne verte) en direction de **Pérols Étangs de l'Or** et descendre à la station **Parc Expo**. À la sortie de la gare, sur présentation d'un badge visiteur ou exposant, ou d'une carte d'invitation bénéficiez d'un ticket de tramway gratuit.



#### En train

La gare de **Montpellier-Saint-Roch** est située en centre-ville à 15 minutes du Parc des Expositions. Prendre ensuite le tramway pour y accéder. A la sortie de la gare, sur présentation d'un badge visiteur ou exposant, ou d'une carte d'invitation bénéficiez d'un ticket de tramway gratuit.



#### En voiture

Pour se rendre au Parc des Expositions de Montpellier, prendre l'Autoroute A9 - **Sortie Montpellier Est-Fréjorgues.**

## JOURNALISTES

- **L'ESPACE PRESSE**

<https://presse.sitevi.com>

- **LE FORMULAIRE D'ACCREDITATION**

Pour gagner du temps à votre arrivée sur le salon, remplissez dès aujourd'hui le formulaire d'accréditation en ligne. Vous recevrez alors votre badge directement par email.

- **LA LISTE DES PRODUITS NOUVEAUX**

Pour consulter dès à présent les produits nouveaux qui seront présentés par les exposants sur le salon.

- **LES DIFFÉRENTS ESPACES À VOTRE SERVICE SUR LE SITEVI**

Service de presse : Hall A2 - 1<sup>er</sup> étage

Club VIP & International - Hall : A2 - 1<sup>er</sup> étage

# SITEVI

## et ses partenaires



## Contacts

### CLC COMMUNICATIONS

**Jérôme SACZEWSKI**

j.saczewski@clccom.com

**Célia FOREST**

c.forest@clccom.com

**Blanche BOBIN-PARRA**

b.bobin-parra@clccom.com

**Robin GORIZIAN**

r.gorizian@clccom.com

Tél. : (33) 1 42 93 04 04  
50, avenue du Président Wilson  
Bâtiment 127  
93210 La Plaine Saint-Denis, France

### COMMUNICATION DU SITEVI

**Laura SANCHEZ**

Directrice de Communication  
laura.sanchez@comexposium.com

**Claire SCHLOSSER**

Responsable Communication  
claire.schlosser@comexposium.com

## Suivez-nous



---

### EXPOSIMA

70, avenue du Général de Gaulle  
92058 Paris La Défense cedex  
Tél. : +33 (0)1 76 77 11 11  
Fax : +33 (0)1 53 30 95 09  
sitevi@comexposium.com