

RAPPORT D'ACTIVITÉ

FRANCE

Olive

2025

L'OLÉICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES...



40 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.



305 MOULINS

dont 261 moulins privés et 44 moulins coopératifs.



130 CONFISEURS DÉCLARÉS

dont 15 ont traité plus de 10 tonnes d'olives.



100 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



5 147 TONNES

la production moyenne d'huile d'olive sur 6 ans.

Soit 5,6 millions de litres



1 369 TONNES

la production moyenne d'olives de table sur 6 ans.



Sommaire

Rapport moral du président	4
Pôle administratif & financier	6
Pôle conservation & recherche	9
Pôle agronomie	14
Pôle qualité & process	23
Pôle analyses sensorielles & physico-chimiques	26
Pôle communication & économie	31
Infos générales	43





Rapport moral du Président

IL FAUT VOULOIR CE QU'ON NE PEUT EMPÊCHER

Les trois dernières récoltes dépassent les **5 500 tonnes d'huile d'olive** (hors Corse) avec même une récolte 2023/2024 à plus de 6 500 tonnes d'huile d'olive. Tout le monde se souvient de la dernière fois que nous avons connu une succession de récoltes à ce niveau : cela avait commencé en 2008. Et cela avait conduit à un effondrement des prix du vrac en 2011 et des opérations de déstockage. Depuis, **nous avons appris à stocker en filtrant**, nous avons **organisé la vente d'huile d'olive en vrac entre moulins** et surtout nous avons **développé nos marchés**. De nouvelles marques liées ou non à la création de nouveaux moulins ont permis de créer de nouveaux marchés en circuit court. Le nombre de conventions d'utilisation des logos Huile d'olive 100 % France en constante augmentation en est l'illustration. Au moment où j'écris ces lignes, les **stocks** avant la période estivale sont à un **niveau normal voire légèrement inférieur aux besoins** pour enjamber la prochaine récolte.

Productivité et régularité : vous le savez c'est mon leitmotiv depuis bientôt 9 ans. Alors le pari est-il en train d'être gagné ? Je ne le pense pas, pas encore ! **Il faut continuer les efforts**. Le « **30 minutes Agro** » a été relancé : une visioconférence de 30 minutes à une heure pour échanger sur les problématiques du moment, poser vos questions aux meilleurs techniciens de la filière, ceux de France Olive mais aussi ceux du réseau bien évidemment associés. Je vous invite à y participer dès que vous pouvez et à encourager les producteurs autour de vous à faire de même... Une date à retenir : **tous les derniers mercredi du mois**. Toutes les informations complémentaires se trouvent sur notre site web. S'il le faut, ce rendez-vous mensuel deviendra hebdomadaire. Cela complète les autres outils mis à la disposition de tous : cahiers de l'oléiculteur, bulletin de santé du végétal, bulletin Infolive, bulletin Eau'Live, formations, démonstrations, application Oléiculteur, ... Nous allons aussi rajouter de l'IA pour répondre aux questions à tout moment.

Les premiers **résultats des vergers experts** mis en place donnent une première tendance. A l'heure où le prix des engrais continue d'augmenter : **oubliez les engrais complets et n'apportez que de l'azote** ! Nos sols ont déjà trop de potasse et cela conduit à des blocages. Pour ne pas m'attirer les foudres du responsable de notre pôle Agronomie, Julien Balajas, je rajoute : évidemment **à vérifier avec une analyse de sol**. Un modèle « Nutrition » est disponible dans l'application Oléiculteur pour doser les quantités à apporter. Et tous les mois, lors d'une visioconférence interactive, toutes les fonctionnalités de l'application Oléiculteur sont abordées. L'occasion aussi de venir poser vos questions et approfondir le fonctionnement de cet outil d'aide à la décision mis à la

disposition de tous grâce à vos cotisations.

Ces bonnes récoltes s'expliquent aussi par les nouvelles plantations dont l'effet commence à se faire sentir. Il y a un proverbe que j'aime bien : il faut vouloir ce qu'on ne peut empêcher. Il n'existe aucun moyen légal d'empêcher une plantation d'oliviers même en haie fruitière. C'est heureux, **la liberté d'entreprendre est fondamentale**. Par contre, il est de **notre devoir d'informer correctement les porteurs de projet** pour **éviter qu'ils ne fassent fausse route** et surtout qu'ils **entraînent toute la filière dans leur chute**. Nous connaissons la spirale : plantation, sur-production, chute des prix, arrachage. Vous pouvez retrouver sur la chaîne YouTube, la journée de conférence que France Olive a organisé au SITEVI et en particulier la table ronde avec Christophe Beaunoir, Directeur Général de Lesieur, Mariana Matos, Présidente de Fedolive, Ghislain Gaubert, un nouveau producteur en haie fruitière, et votre serviteur, animé avec maestria par Olivier Nasles. En parallèle, France Olive a mené une étude sur les coûts de production et l'a intégrée dans le modèle « Rentabilité » de l'application Oléiculteur. Il permet très simplement de simuler le prix de revient de l'huile d'olive produite dans un verger.

Il me semble important de rappeler que dans les années 1980, le constat a été fait que **l'huile d'olive produite en France ne pouvait pas s'aligner sur le cours mondial de la production espagnole**. Une **décision stratégique et brillante** a été prise : **garder nos variétés locales, créer des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)** devenues des Appellations d'Origine Protégée (AOP) pour couvrir tous les bassins de production, **construire une image sur la différenciation du goût, valoriser nos huiles d'olive comme un condiment et non une matière grasse**, se détacher du cours mondial. C'est ainsi que sont nées l'AOP Nyons en 1994 puis l'AOP Vallée des Baux-de-Provence en 1997 et jusqu'à l'AOP Languedoc en 2020 et en attendant l'AOP Roussillon prochainement. Ce n'est pas un hasard si aujourd'hui les huiles d'olive de France sont recherchées, c'est le **fruit d'une stratégie bien pensée et parfaitement mise en œuvre** par des personnalités brillantes : Christian Teulade, Olivier Nasles, André Pinatel, Jean-Pierre Lombrage pour ne citer qu'eux mais c'est bien sûr **une œuvre collective**.

En 2026, le constat n'est pas très différent : même en haie fruitière, l'huile d'olive de France ne peut pas s'aligner sur le prix de revient à 2,50€ du Portugal. Non pas parce que nous serions plus mauvais mais simplement parce que l'angle d'incidence des rayons du soleil n'est pas le même et le réchauffement climatique n'y change rien, **la productivité sera toujours plus faible et notre prix de revient sera au mieux aux alentours de 6-7€**. Nous devons **créer un nouveau marché intermédiaire entre les AOP et les huiles d'olive importées et inventer un narratif autour de ces nouvelles plantations pour l'accompagner**. C'est tout **l'enjeu des prochaines années**. France Olive y travaille quotidiennement. Certaines pistes sont connues et débattues : création d'un marché intermédiaire, partenariat avec des industriels, IGP, ... A nous de réussir collectivement ce nouveau défi sinon nous risquons de subir.

Autre grande réussite : le goût mûré aussi appelé « fruité noir ». Son succès auprès des consommateurs crée des jalousies probablement au-delà de nos frontières. La DGCCRF l'a intégré dans son plan de contrôle. France Olive agit au niveau politique, au niveau judiciaire et au niveau réglementaire avec un **objectif : modifier la réglementation européenne pour intégrer cette spécificité française**. Le combat judiciaire au tribunal administratif a commencé. Notre objectif : faire reconnaître par la cour de justice européenne que la sanction est disproportionnée : un retrait de l'alimentarité pour un goût ! Cela prendra du temps mais nous devons rester unis car nous le devons aux générations futures. Notre « fruité noir » n'est pas une préparation alimentaire à base d'olives ..., c'est une huile d'olive vierge obtenue par des moyens mécaniques après une maturation anaérobie totalement maîtrisée des olives. **Soyons fier de notre huile d'olive** et ne lui cherchons pas d'autres noms, sinon c'est admettre que nous avons déjà renoncé. Surtout nous allons perdre nos consommateurs et avec eux la valorisation de cette spécificité française.

Nous avons déjà gagné des combats alors que nous étions David contre Goliath. Souvenez-vous sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE). La plupart des moulins importants n'étaient pas en règle, l'intervention et l'ingéniosité collective de France Olive a permis d'intégrer la saisonnalité et de faire qu'aujourd'hui plus aucun moulin n'est soumis à autorisation.

Un immense merci à l'ensemble des membres du conseil administration pour leur assiduité, leur disponibilité et leur dévouement. La diversité des opinions rend nos débats riches et constructifs pour la filière. Un grand merci à toutes les équipes de France Olive pour leur implication et leur motivation à contribuer à la progression de la filière. France Olive est lauréat cette année de l'appel à projet « Enjoy it's from Europe ». Un financement européen d'un million d'euros sur trois ans pour une communication sur les Appellations d'Origine Protégée. Toujours plus de rayonnement et de notoriété pour nos huiles d'olive et Olives de France.



©Dusanzidar - 123rf

Pôle administratif & financier

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est la section spécialisée « olive » de Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, créée en 1999, pour défendre les intérêts du secteur de l'huile d'olive et des olives de table. Elle regroupe les familles représentatives des filières huile d'olive et olives de table permettant ainsi, tout en respectant les spécificités de chaque secteur professionnel, de :

- ☒ **renforcer le poids de la filière oléicole française** auprès des instances françaises et internationales,
- ☒ **œuvrer en collectif** avec des moyens d'actions et financiers plus importants,
- ☒ **valoriser** les spécificités des produits oléicoles français.

France Olive compte 18 salariés qui mettent en oeuvre les actions techniques amont et aval de la production mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi réglementaire et assurent les fonctions supports liées aux programmes mis en oeuvre et à la structure.

LES MISSIONS DE FRANCE OLIVE



La **connaissance de l'offre et de la demande** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études.



Le **suivi de la réglementation** (qualité, hygiène, traçabilité, ICPE, étiquetage...).



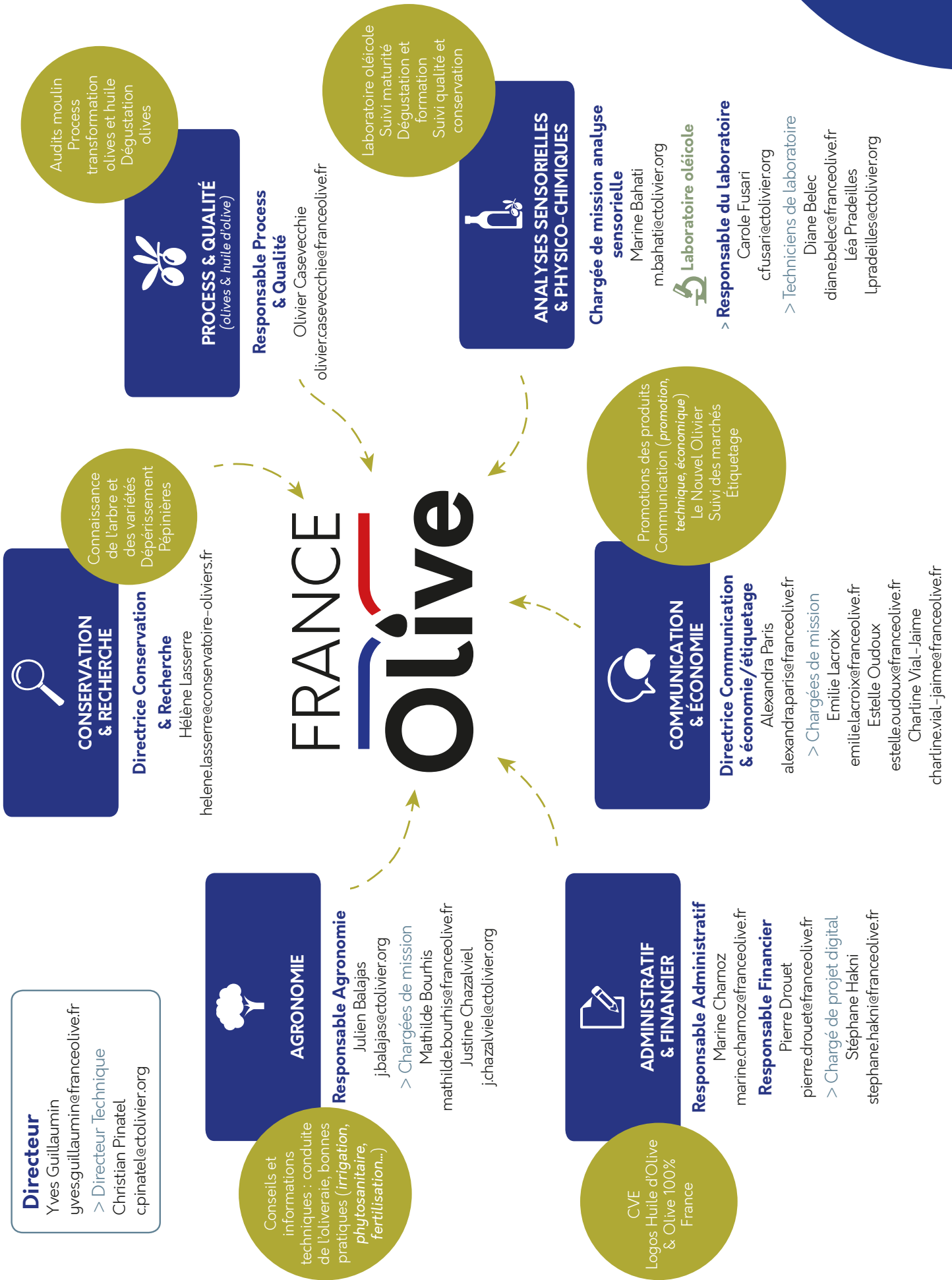
La **recherche appliquée** et **l'expérimentation technique** pour favoriser l'innovation, la production durable, la qualité, la productivité, la gestion des sous-produits issus de la transformation...



L'information et la formation des acteurs de la filière.



La **communication et la promotion** collective des huiles d'olive et des olives françaises issues des quatorze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France continentale.

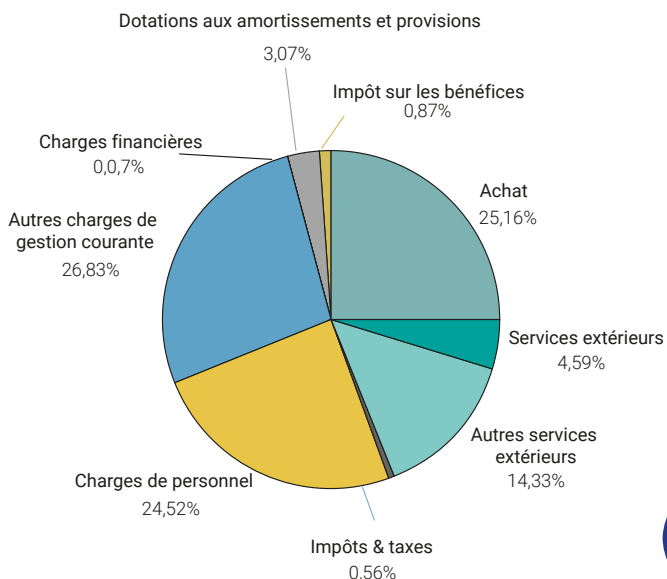


BUDGET FRANCE OLIVE 2025

RÉPARTITION DES CHARGES

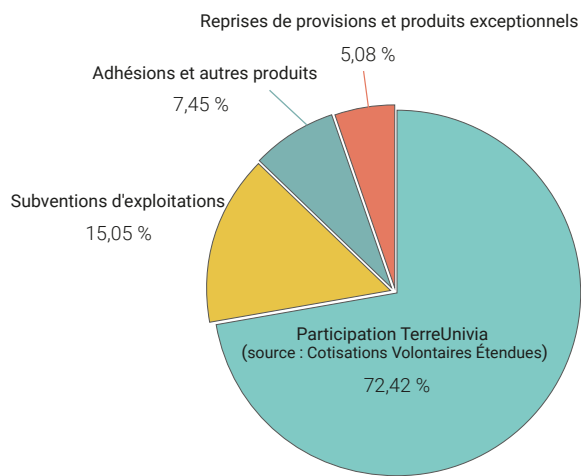
PAR POSTE

Total : 1 661 K€

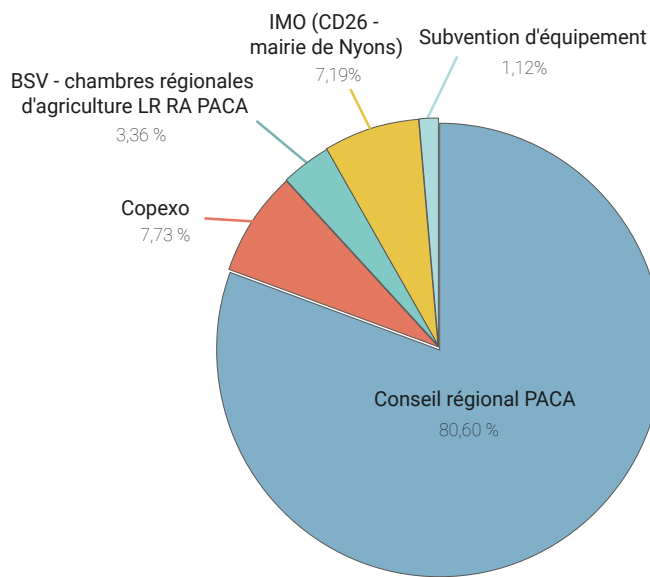


RÉPARTITION DES RESSOURCES

Total : 1 718,2 K€



RÉPARTITION DES SUBVENTIONS



Déclarations CVE 2025

Production d'huile d'olive :

5 570 tonnes

Production d'olives :

1 282 tonnes

NOS PARTENAIRES FINANCIERS & INSTITUTIONNELS



TERRES UNIVIA - Interprofession des huiles et protéines végétales



Union européenne



Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire



FranceAgriMer
(coordination : antenne de VOLX)



Conseil Régional Sud - Provence Alpes Côte d'Azur



Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive



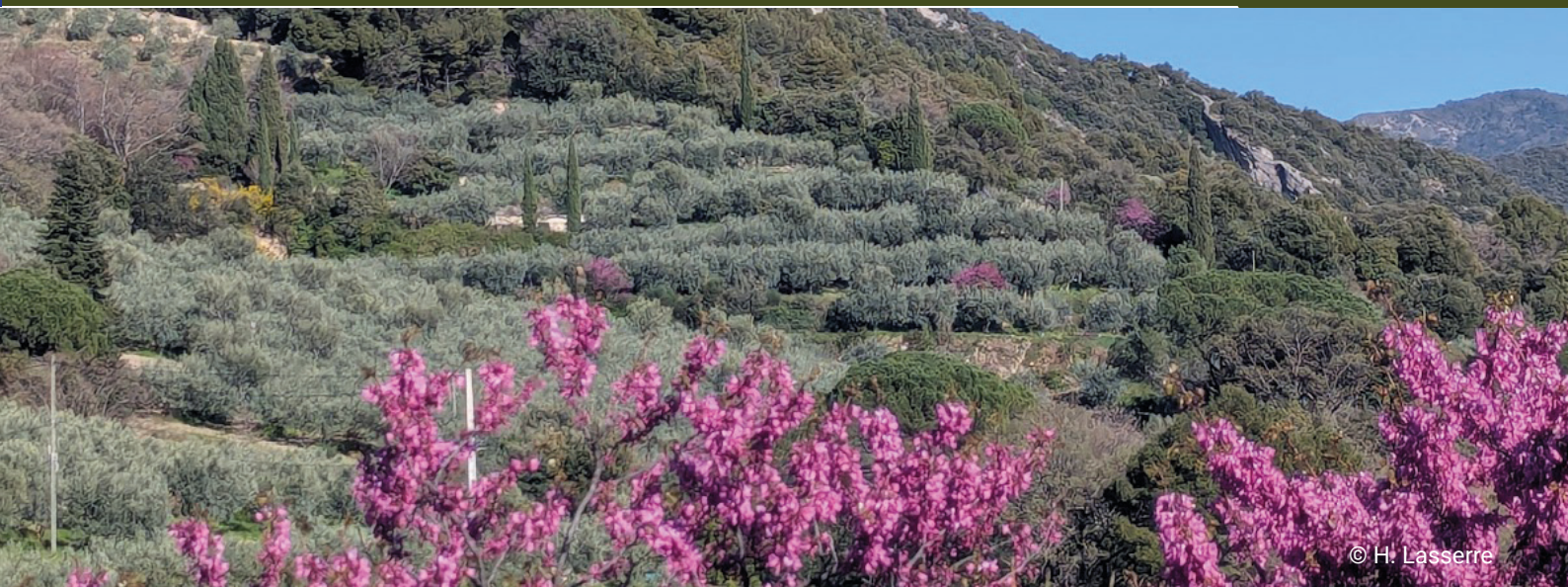
Ville de Nyons



Conseil Départemental de la Drôme



Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur



© H. Lasserre

Pôle conservation & recherche

Le pôle Conservation & Recherche travaille sur l'amélioration des connaissances fondamentales de l'olivier. En ce sens, son activité s'oriente d'une part vers l'acquisition d'informations ou de compléments d'informations sur l'ensemble des variétés françaises et d'autre part, vers une meilleure compréhension de l'arbre dans un contexte de dérèglement climatique. Depuis sa création, les actions ont permis de dresser un état des lieux sur la biodiversité oléicole française et de confirmer ou d'acquérir des connaissances sur les caractéristiques physiologiques et agronomiques des variétés les plus cultivées.

ZOOM SUR LES GROUPES DE PRÉCOCITÉ DE FLORAISON DES PRINCIPALES VARIÉTÉS DES AOP FRANÇAISES

Dans ce contexte-là, depuis 8 ans, des notations sur la phénologie de floraison ont été suivies pour déterminer les plages de floraison des variétés selon les divers territoires permettant de dresser ainsi des tendances de précocité ou de tardiveté variétale selon les aires de production.

Difficile dans un contexte de dérèglement climatique où chaque année est une année extraordinaire ! Cependant pour les principales variétés françaises nous commençons à retrouver des **traits récurrents**, mais ce n'est pas le cas pour toutes qui peuvent fluctuer selon les années.

Regardons ensemble, aire par aire AOP, la situation.



Floraison de Verdale des Bouches-du-Rhône - 29 mai 2018 (Photos AP).



Légende :

	G1
	G2
	G2 Mâle stérile

FLORAISON				
PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Lucques G2				
Olivière G2				
Argoudeil G2				
	Courbeil G2			
		Redouneil G2		
		Verdale Pyrénées-Orientales G2		
			Glory G2	

À noter : manque la Poulmal

Tableau 1 : groupes de floraison des variétés du Roussillon

LE ROUSSILLON

Dans le cas du Roussillon, ses variétés spécifiques se déclinent sur la zone littorale selon les premières tendances présentées dans le tableau 1. La particularité de cette province catalane est que toutes les variétés répertoriées sont d'une part du même groupe (G2) et d'autre part que 3 d'entre elles sont mâles stériles (= elles peuvent être fécondées et donner

des olives, mais ne peuvent féconder par leur pollen inopérant). L'absence de variétés endémiques du groupe 1 (aucune retrouvée à ce jour) oblige à compléter les vergers avec d'autres variétés adaptées à ce territoire, malgré les potentialités de pollinisation des oliviers féraux (c'est-à-dire oliviers hybrides issus de la fécondation de 2 variétés d'oliviers cultivés) ou des vrais oliviers sauvages aux alentours.

L'AOP LANGUEDOC

Dans le cas de l'aire AOP du Languedoc, les variétés présentent des précocités plutôt moyennes pour les variétés secondaires alors que l'une des principales, la Lucques, est précoce tandis que l'Olivière est plus tardive. Ces deux variétés emblématiques du groupe G2 ont besoin de variétés du groupe 1 pour être pollinisées et en ce sens Amellau, Menudel, Clermontaise apparaissent concordantes en floraison, ainsi que la Verdale de l'Hérault qui selon les années peut présenter une large plage de période de floraison. (Cf tableau 2)

FLORAISON				
PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Lucques G2				
Verdale de l'Hérault G2				
	Clermontaise G1			
		Amellau G1		
		Béchude G2		
		Ménudel G1		
		Négrette G1		
		Olivière G2		
			Picholine G1	

Tableau 2 : groupes de floraison des variétés huile d'olive du Languedoc AOP

L'AOP NÎMES

Concernant l'aire AOP de Nîmes, la variété principale offre une floraison moyenne à un peu tardive, par rapport à la Négrette mais synchronisées par un panel de variétés G2. (cf tableau 3)

FLORAISON				
PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Sauzen vert G1				
	Vermillau G2			
	Négrette G1			
	Pigale G1			
	Aglandau G2			
	Bouteillan G2			
	Broutignan G2			
	Capelen G2			
	Verdale de l'Hérault G2			
		Rougette du Gard G1		
		Picholine G1		

Tableau 3 : groupes de floraison des variétés huile d'olive de Nîmes AOP



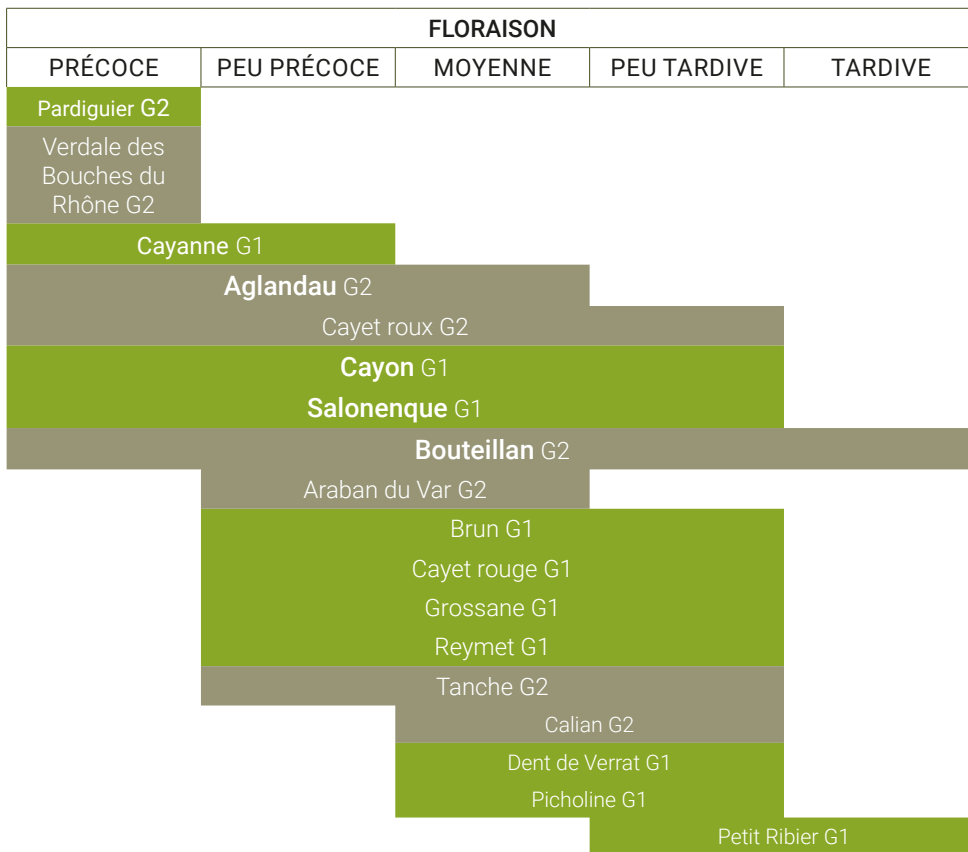


Tableau 4 : groupes de floraison des variétés huile d'olive de Provence AOP

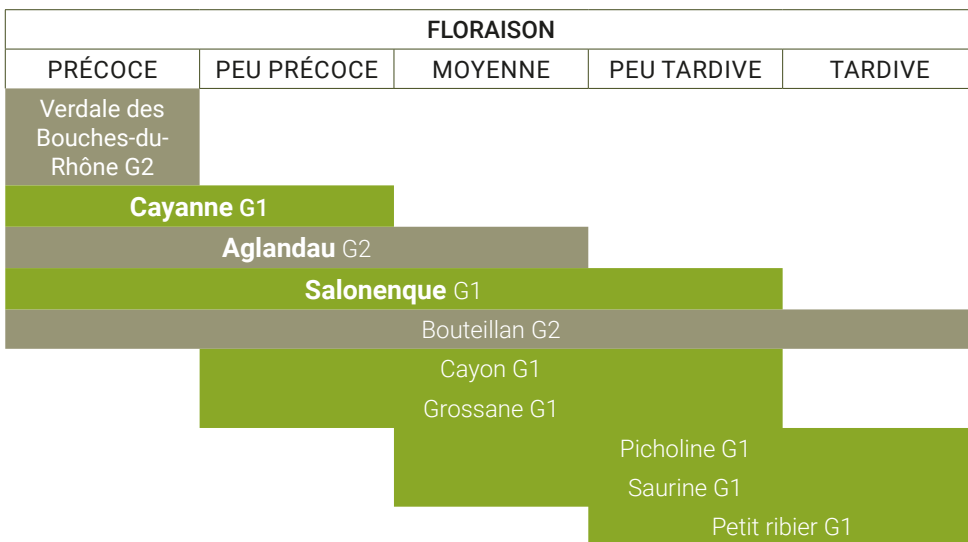


Tableau 5 : groupes de floraison des variétés huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence et Aix-en-Provence AOP

L'AOP PROVENCE

Dans le cas de l'immense zone AOP de Provence, il n'y a aucun doute sur la période de floraison de certaines variétés quel que soit le territoire comme Pardiguiier toujours très précoce ou Petit Ribier plutôt tardif à très tardif.

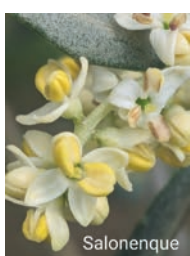
Pour la majorité d'entre elles, les précocités sont globalement moyennes avec des deltas de variation qui s'adaptent au terroir. (cf tableau 4).



Nouaison réussie pour cette inflorescence de Cayot Roux. Eygalières 4 juin 2020 (Photo HL).

LES AOP VALLÉE-DES-BAUX-DE-PROVENCE ET AIX-EN-PROVENCE

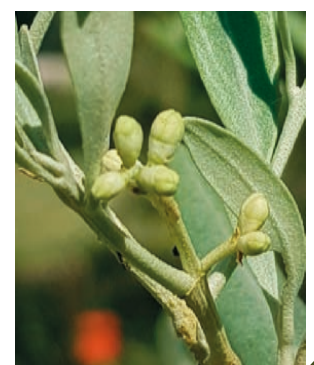
Si l'on zoome sur l'AOP huile d'Aix en Provence, (tableau 5) qui présente de grandes similitudes variétales avec l'AOP huile de la Vallée des Baux-de-Provence à quelques variétés près, on constate un gradient de précocité avec des variétés alternant G1 et G2 ce qui permet d'accompagner au mieux la nouaison des principales variétés du cahier des charges de l'AOP.



Différences de précocité de floraison : 15 mai 2024 à St Remy de Provence

Salonenque pleine floraison BBCH65 (Photos HL).

Trapue BBCH59 - boutons blancs (Photos HL).



Eygalières 28 mai 2020, différence de précocité entre 2 variétés, la Sauzen vert, précoce avec déjà les petits fruits formés, stade 70-71 et la Sanguin très tardive, encore au stade 58 boutons verts (Photos HL).

FLORAISON				
PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Aglandau G2				
Picholine G1				
		Bouteillan G2		
		Tanche G2		

Tableau 6 : groupes de floraison des variétés de Haute-Provence AOP

L' AOP HUILE DE HAUTE-PROVENCE

Pour l'aire AOP huile de Haute-Provence, sur ce secteur les principales variétés cultivées suivies attestent d'une bonne couverture sur toute la période de floraison. (Cf tableau 6)

L' AOP HUILE DE NICE

Concernant l'AOP huile de Nice, une alternance de variétés secondaires encadrent parfaitement la floraison de la variété principale Cailletier à condition qu'il y ait une belle biodiversité oléicole à la parcelle ou sur le secteur. (Cf tableau 7)



Cailletier en fleur, Eygalières 4 juin 2020 (Photos HL).

FLORAISON				
PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Petite Noire G1				
	Pignola G2			
	Arabian des Alpes-Maritime G1			
	Blavet G2			
	Cailletier G1			
	Nostral G2			
	Punchinella G2			
	Tripue G2			
		Bonsonnenc G2		
		Dent de Verrat G1		
		Marignol G2		
			Petit Ribier G1	

Tableau 7 : groupes de floraison des variétés huile d'olive de Nice AOP

L'AOP HUILE D'OLIVE DE NYONS

Pour l'AOP huile d'olive de Nyons (cf tableau 8), la diversité variétale est plus restreinte dominée par la Tanche à plus de 90-95%.

FLORAISON				
PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Sauzen noir G2				
		Tanche G2		
		Cayon G1		

Tableau 8 : groupes de floraison des variétés de Nyons AOP

Tout ce travail peut être décliné plus précisément selon les territoires où la biodiversité est beaucoup plus développée comme c'est le cas dans le Var, ou dans les Alpes de Haute-Provence, des territoires dans lesquels on continue de retrouver des variétés anciennes oubliées et qui doivent participer également à la pollinisation des vergers. C'est aussi le cas dans le sud Ardèche malgré une oléiculture plus confidentielle.

Ce travail concentré sur une période restreinte autour du mois de mai permet ainsi de **mieux cerner les variétés précoces selon les territoires, d'améliorer le choix variétal dans le cas des nouvelles plantations et d'éviter les écueils de sensibilités aux risques de gels printaniers notamment.**

Dans le cas des Nouveaux Territoires Oléicoles, un début de maillage dans le sud-ouest a été amorcé avec la mise en place de parcelles de références qui permettront à terme d'affiner les conseils de choix variétaux.

Ainsi en Gironde, vierge de toute contrainte AOP, les premières plantations de quelques pionniers permettent de découvrir les expressions des variétés sur ce département (cf tableau 9). Il en est de même en Haute Garonne (cf tableau 10).

LA GIRONDE

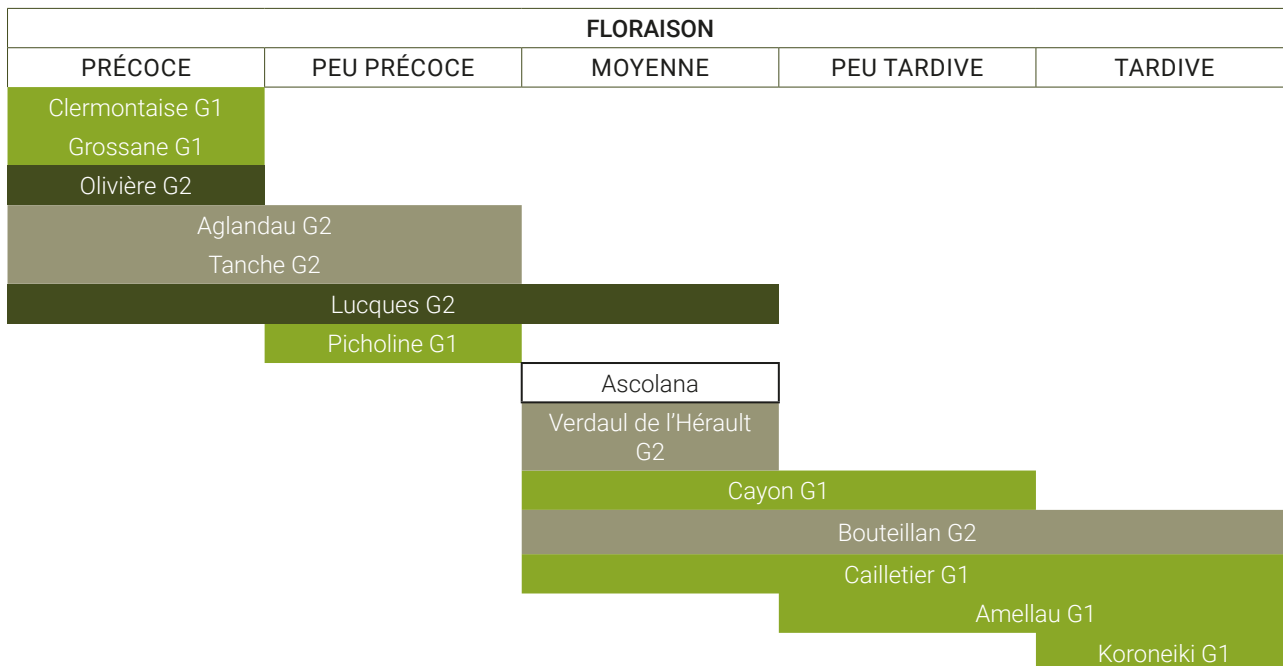


Tableau 9 : groupes de floraison des variétés en Gironde (33)

LA HAUTE-GARONNE

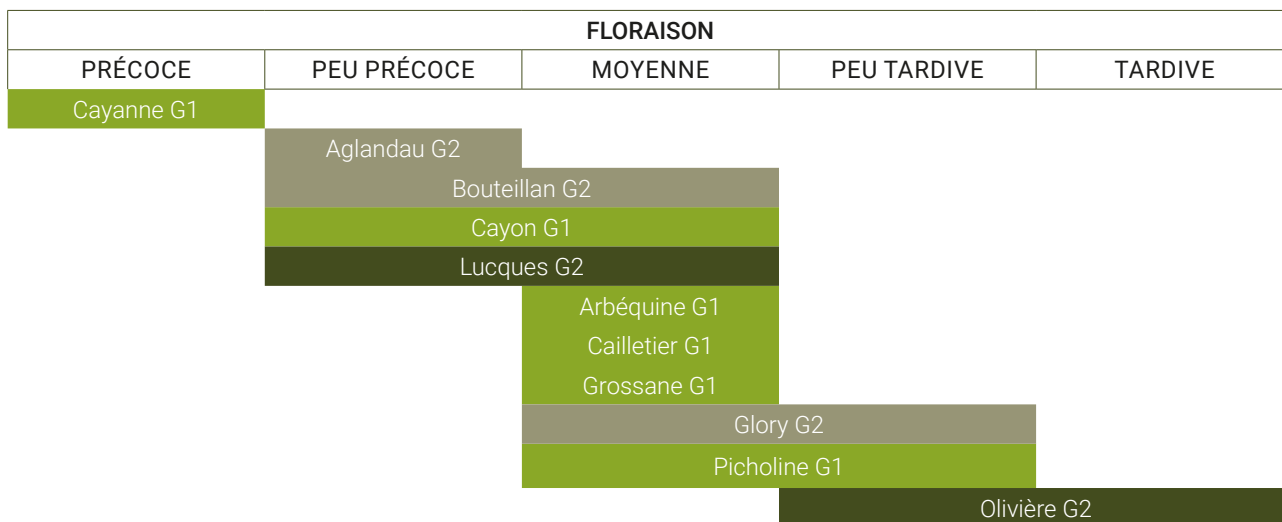


Tableau 10 : groupes de floraison des variétés en Haute-Garonne (31)



Jeune oliveraie tarnaise, Domaine Rigaud 21 mars 2023



©Mathieu Colin pour France Olive

Pôle agronomie

PRÉSENTATION ESSAI TAILLE - ANALYSE PLURIANNUELLE DES RÉSULTATS

CONTEXTE DE L'ESSAI

Dans les années 2000, de nombreux vergers traditionnels ont été plantés à des densités sans doute trop élevées (6x6m) au regard de la vigueur des variétés. Dans ces vergers, les arbres ont souvent été taillés assez classiquement c'est-à-dire avec une formation en gobelet sur une base de 4 charpentières, méthode qui, avec un peu de recul, semble relativement inadaptée à ce contexte de production. Finalement dans cette situation, les arbres, à la recherche de lumière, finissent par coloniser progressivement les espaces sur le rang et l'inter-rang, créant au bout de quelques années des charpentières ou sous charpentières surnuméraires induisant une concurrence à la lumière toujours plus forte. A terme, **ce mode de conduite engendre une surdensité de la canopée avec des répercussions sur l'ombrage des arbres, sur l'humidité du verger et sur l'efficacité des protections phytosanitaires**. Les maladies du feuillage commencent à s'installer dans le verger et leurs dégâts ne cessent de progresser générant des défoliations toujours plus importantes. La couronne productive des arbres finit par se concentrer sur le haut de la canopée, là où il y a de la lumière, la couronne basse se défolie et devient improductive, et la productivité du verger s'effondre progressivement. Au-delà de la perte de productivité, cette situation peut également avoir des répercussions sur le temps et le coût de la récolte impactant directement le coût de production. En effet, les fruits, quand il y en a, se trouvent majoritairement sur le haut des arbres, ils sont donc plus difficiles et plus longs à faire chuter surtout quand il n'y a aucune mécanisation de la récolte.

En 2023, nous disposions d'un verger expérimental confronté à cette problématique. Durant plusieurs années, (entre 2020 et 2023) nous avons profité de ce contexte favorable aux maladies du feuillage pour réaliser sur ce verger des essais phytosanitaires, avec plus ou moins de réussite d'ailleurs, ce qui malheureusement n'a fait qu'amplifier les problématiques de défoliation des arbres et induit une baisse significative de la productivité du verger. En 2023, les dysfonctionnements de la parcelle étaient tels, que la restructuration des arbres était devenue nécessaire pour limiter l'ombrage, faire pénétrer de la lumière dans la canopée, augmenter l'aération du verger, renouveler les charpentières et rabaisser la couronne productive. L'objectif final de ce travail de restructuration est bien évidemment de retrouver un niveau de productivité du verger cohérent au regard de l'itinéraire technique mis en œuvre (fertilisation et irrigation) et de l'âge des arbres. Comme de nombreux vergers se trouvent dans une situation similaire, il a été décidé de transformer ce besoin de restructuration de notre parcelle expérimentale en une véritable expérimentation sur cette thématique. De nombreux producteurs confrontés à cette situation se sont sans doute posés la question de la stratégie de restructuration à mettre en œuvre. **Faut-il intervenir fortement dès la première année de restructuration au risque d'engendrer une période de non productivité du verger ou au contraire faut-il restructurer progressivement les arbres pour essayer de maintenir une production minimum de la parcelle ?** C'est bien cette question que nous nous sommes posés et à laquelle nous allons essayer de répondre en mettant en œuvre cette expérimentation. Pour nous accompagner dans notre réflexion et nos démarches, nous

avons consulté en 2023 un spécialiste espagnol de la taille de l'olivier travaillant à l'IFAPA (centre de recherche d'expérimentation et de formation d'Andalousie). D'après son expérience et son expertise, dans cette situation, c'est-à-dire la présence de variétés vigoureuses et une densité de plantation trop importante, il convient avant tout de corriger la structure des arbres en les ramenant sur 3 charpentières pour optimiser l'accès à la lumière. C'est ce que nous avons décidé de faire en comparant deux modalités de taille de restructuration : une restructuration intense et immédiate versus une restructuration plus progressive à réaliser dans un délai que nous avons fixé au maximum à 5 ans.

DESCRIPTIF DE L'ESSAI

L'essai se déroule à Saint-Gilles dans le Gard sur une parcelle d'oliviers plantée en 2003 avec une densité de plantation de 6X6. Cette parcelle est composée principalement de deux variétés françaises la Picholine et l'Aglandau. Ce verger est également divisé en deux zones, une zone irriguée avec de la micro-aspersion (1 émetteur par arbre de 35 l/h) et une zone non irriguée.

A partir de 2023, deux stratégies de taille de restructuration ont donc été évaluées et comparées sur cette parcelle :

- **La Taille dite « progressive »** : Cette méthode vise à restructurer les arbres sur 3 charpentières mais de façon progressive sur 5 ans, en essayant de maintenir une production minimale annuelle de la parcelle.
- **La Taille dite « de 1 an »** : Cette méthode vise à restructurer les arbres sur 3 charpentières dès la première année (2023) pour favoriser une croissance de l'arbre sur du bois jeune et potentiellement plus productif. Les années suivantes la croissance des arbres est gérée par une taille annuelle dite d'entretien visant à renouveler la couronne productive. Au départ, l'inquiétude de cette méthode de taille de restructuration, forcément intense la première année (coupe de plus de 30% de la canopée), réside dans le risque de provoquer une forte réaction de l'arbre avec émission d'une grande quantité de pousses de régénération (gourmands) à caractère juvénile. Ce type de rameaux présente une croissance vigoureuse, des entrenœuds allongés, une faible réserve glucidique (métabolisme azoté orienté vers la croissance) mais surtout une absence de différenciation florale des bourgeons. Généralement ils ne fleurissent pas pendant plusieurs années, ce sont des bourgeons à bois donc ils ne contribuent pas les premières années à rétablir une production suffisante du verger.

Dans tous les cas, pour ces deux types de tailles, l'objectif principal est de corriger la structure de l'arbre sur une base de 3 de charpentières pour favoriser la pénétration de la lumière. Cette restructuration des arbres se fait en respectant malgré tout les préceptes d'une taille annuelle classique à savoir :

- Tailler les rameaux qui induisent une concurrence à la lumière et aérer le verger,
- Enlever les gourmands trop vigoureux à l'intérieur de l'arbre tout en laissant quelques rameaux souples afin de protéger les charpentières pour limiter des brûlures solaires,
- Maintenir une hauteur de récolte adaptée, et garder les rameaux qui permettront de renouveler progressivement les charpentières,
- Retirer ce qui peut gêner le passage des engins agricoles, et optimiser la pénétration des produits phytosanitaires.



Taille progressive Avant taille Taille «de 1 an» Après taille

Photo du verger avant et après la taille de 2026, source France Olive
Ces photos réalisées en 2026 n'illustrent pas la situation du verger en 2023 car les arbres ont déjà été restructurés sur la modalité taille de 1an ou sont en cours de restructuration sur l'autre modalité. On peut d'ailleurs constater sur cette photo que la lumière pénètre bien à l'intérieur du verger contrairement à la photo ci-contre prise avant la mise en œuvre du programme de restructuration des arbres (2023).



COMPILATION PLURIANNUELLE DES RÉSULTATS

Seuls les résultats des modalités Picholine en zone irriguée seront présentés dans ce document. Toutefois cette expérimentation a également été réalisée sur la variété Aglandau et sur la zone non irriguée car elle dispose également des deux variétés.

Caractérisation des types de taille

Sur les deux modalités de taille, des mesures du temps et du poids des bois de taille ont été réalisées sur des arbres représentatifs (entre 5 et 10 selon les années) de la parcelle (ici la variété Picholine sur la zone irriguée). Le poids des bois de taille comprend le bois (diamètre > 15 cm), les branches (diamètre <15 cm), les rameaux et le feuillage c'est-à-dire la totalité de ce qui est coupé lors d'un chantier de taille classique.

Poids des bois de taille

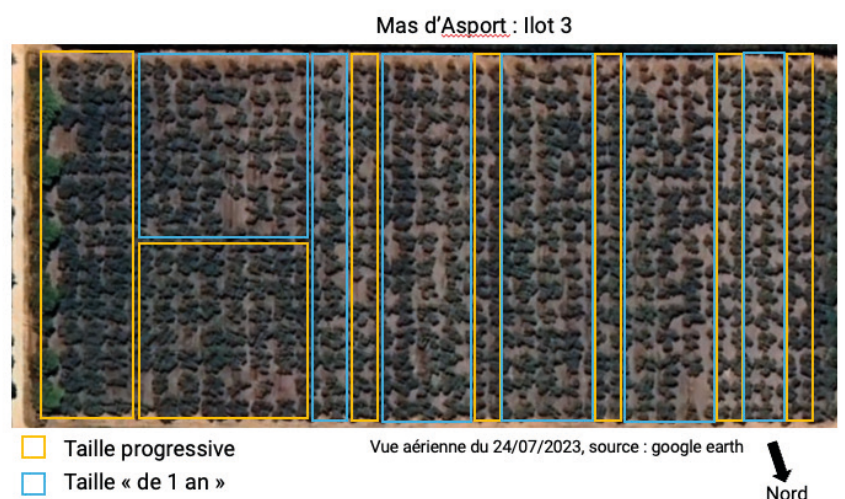
En adéquation avec les consignes, les arbres de la modalité « taille de 1 an », ont été fortement taillés la première année

Taille	/ : données manquantes		Poids des bois de taille			
	2023		2024		2025	
	Kg/arbre	T/ha	Kg/arbre	T/ha	Kg/arbre	T/ha
1 an	108	30	/	/	20	6
Progressive	69	19	44	12	29	8

(2023) avec en moyenne 108 kg de bois de taille/arbre (correspondant à la suppression des charpentières et sous charpentières surnuméraires pour former directement les arbres sur 3 charpentières). Les années suivantes seule une taille d'entretien a été nécessaire sur cette modalité. Les tailles suivantes ont donc forcément été plus légères, avec uniquement 20 kg de bois de taille/arbre en 2025 et seulement 8% de grosses coupes (caractérisées par du bois d'un diamètre supérieur à 15 cm).

Sur la modalité « taille progressive », lors de la première année de taille (2023), le tailleur n'a coupé en moyenne que 69 kg de bois de taille/arbre. Cette valeur montre bien la différence de stratégie de taille puisque globalement le poids de bois de taille supprimé sur cette modalité est deux fois moins important que sur la modalité « taille de 1 an ». Les mesures de 2024 et 2025 confirment également que sur la modalité « taille progressive » la restructuration des arbres n'est pas achevée. Les poids de bois de taille supprimé, avec respectivement 44 et 29 kg/arbre, sont nettement plus importants que ceux de la modalité « taille de 1 an ». Même si ce poids de bois de taille/arbre diminue progressivement, en 2025 il contient encore un taux important de branches d'un diamètre supérieur à 15 cm (21%). Comparé à la modalité « taille de 1 an » ce taux confirme que la restructuration des arbres sur cette modalité « taille progressive » n'est pas terminée. D'ailleurs, nos observations récentes témoignent que la taille sur la modalité progressive a sans doute été trop « douce » jusqu'à présent, et qu'il faudra certainement intensifier les coupes les prochaines années, pour respecter le protocole initial c'est à dire une restructuration des arbres sur 3 charpentières au bout de 5 ans maximum.

Cette vue aérienne du verger prise environ 5 mois après la taille de la première année d'essai (2023) illustre parfaitement les différences entre les modalités de taille. Les arbres de la modalité « taille de 1 an » présentent, sur cet ortho-photoplan, un volume foliaire qui paraît nettement inférieur à celui de la modalité « taille progressive ». Cette illustration confirme bien une intensité de taille à priori plus importante sur la modalité « taille de 1 an ».

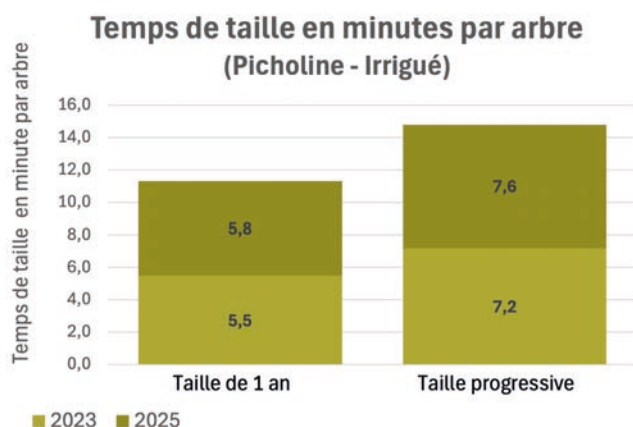


Temps de taille

Les mesures du temps de taille effectif*, réalisées en 2023 et 2025, montrent :

- Un temps de taille plus important sur la modalité « taille progressive » aussi bien en 2023 qu'en 2025.
- Une durée moyenne de taille, sur chaque modalité, relativement équivalente entre les deux années d'évaluation (2023 et 2025) malgré des poids de bois de taille très différents.
- Comme la taille est effectuée chaque année par la même personne, le facteur « tailleur » ne peut donc pas expliquer les différences mesurées.

Il faut donc analyser les données collectées chaque année et sur chaque modalité pour expliquer ou comprendre



les différences observées à savoir :

- Une différence de temps de taille entre les modalités quelle que soit l'année d'observation.
- Une différence de poids de bois de taille coupé entre année quelle que soit la modalité observée.

En 2023, la taille de restructuration « en 1 an », caractérisée par une sélection de trois charpentières à conserver et la suppression des autres charpentières et sous charpentières, a nécessité très clairement un temps de taille effectif inférieur à la taille progressive. Sur la modalité « taille progressive » la première phase de restructuration a nécessité certainement plus de réflexion pour sélectionner les branches à conserver ou à supprimer, sans doute plus de petites coupes à réaliser

et donc un temps de taille effectif très logiquement plus important.

En 2025, sur la modalité taille « en 1 an », c'est-à-dire la deuxième année après la restructuration, la taille réalisée est principalement une taille d'entretien. Cette taille nécessite un certain temps de réflexion et la réalisation de petites coupes pour supprimer les branches inutiles et ne conserver que celles qui permettront un renouvellement optimal de la couronne productive des arbres. Le temps de taille effectif mesuré et nécessaire à ce travail a été relativement équivalent voire très légèrement supérieur au travail de restructuration initial des arbres. Sur l'autre modalité la restructuration est toujours d'actualité. Les plus grosses coupes ont sans doute déjà été réalisées mais il reste encore du travail de sélection ou de suppression de branches surnuméraires. Même s'il y a moins de gros bois à supprimer, il reste sans doute beaucoup de coupes à réaliser nécessitant encore un travail de réflexion sur les choix de branches à conserver ou à supprimer pour renouveler la couronne productive des arbres. Ce travail, qui n'est finalement pas très différent de la première année de restructuration, est en terme de temps très logiquement presque équivalent.

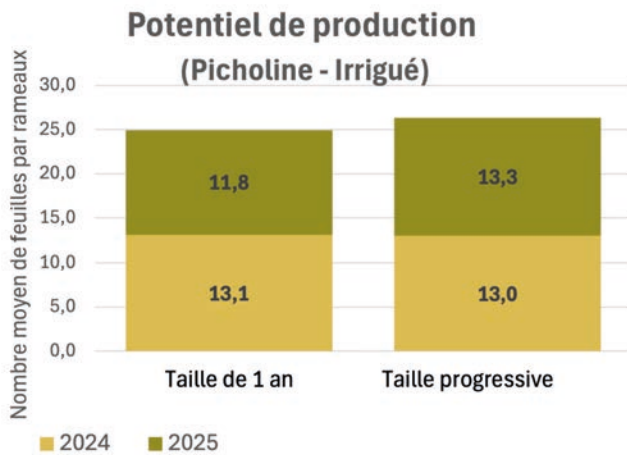
En résumé, la taille de restructuration progressive a nécessité, sur les deux années de mesure, un temps de taille effectif supérieur à la taille de restructuration « sur 1 an ». Rapporté à l'hectare ce temps de taille effectif* annuel, est de 33 à 36 heures/ha sur la modalité taille progressive contre seulement 25 à 27 heures/ha sur la taille de restructuration « de 1 an ». Au tarif actuel de la main d'œuvre, ¼ de temps de travail supplémentaire par an sur la modalité taille progressive, représente une charge économique supplétive non négligeable à l'échelle de l'exploitation.

En ce qui concerne le poids de bois de taille, pour les raisons expliquées précédemment il est logique que sur la modalité taille « de 1 an » il y ait une très forte différence entre la première année, date de restructuration des arbres, et les années suivantes. **Sur la modalité taille « progressive » il y a moins de différence interannuelle mais le poids de bois de taille est logiquement dégressif d'une année sur l'autre ; les coupes les plus importantes ayant été réalisées les premières années de restructuration.** Si l'on compare maintenant les modalités de taille entre elles par un calcul du cumul de bois de taille supprimé sur les trois années de suivi (2023 à 2025) on obtient 142 kg/arbre sur la modalité taille « progressive » et 128 kg/arbre sur la modalité taille « de 1 an ». Mais, sur cette dernière, il n'y a pas eu de mesure en 2024. A cette période, des absences non prévues au sein du personnel du pôle agronomie n'ont pas permis la réalisation de toutes les mesures de pesée de bois de taille notamment celles de cette modalité. Toutefois d'après le tailleur, qui a été questionné à ce sujet, les arbres de la modalité taille « de 1 an » ont plutôt bien réagi à la restructuration. Il n'a pas constaté en 2024 de vigueur excessive des arbres qui aurait nécessité une forte taille et donc un poids potentiel de bois de taille important. Si on part du principe que la taille d'entretien de 2024 est sans doute relativement similaire à celle de 2025, on peut estimer que les suppressions de bois de taille entre les modalités sont globalement équivalentes à la différence que la restructuration des arbres est terminée sur la modalité taille « de 1 an » alors qu'elle est toujours en cours sur la modalité restructuration progressive.

*Chronométrage du temps de taille par arbre sans prise en compte de l'andainage, du déplacement entre chaque arbre et des temps nécessaires pour le réglage ou l'entretien du système de coupe.

Vigueur des arbres

La vigueur des arbres a d'abord été mesurée par un comptage du nombre de feuilles sur 200 à 300 rameaux par modalité. Les rameaux comptabilisés ont été sélectionnés de façon aléatoire mais sur l'ensemble de la frondaison (NSEO) des arbres à raison d'environ 30 rameaux par arbres sur 10 arbres. Cette mesure permet d'évaluer la



croissance des arbres, non pas en longueur, mais plutôt par la mesure de l'estimation du potentiel de production des pousses l'année suivante (N+1). En effet, à chaque insertion du pédoncule d'une feuille sur le rameau se trouve un bourgeon latent qui peut se développer l'année suivante en grappe florale puis en fruits, si les conditions agronomiques et climatiques sont favorables. Globalement plus il y a de bourgeons et donc de feuilles par pousse plus la croissance productive des arbres est importante. Cette mesure permet de bien différencier la croissance d'un rameau juvénile (croissance vigoureuse, entrenœud long, peu de feuilles par rameau donc peu de bourgeons) d'une croissance productive (pousse peut-être plus courte mais plus de feuilles et donc plus de bourgeons). Ces mesures ont débuté en 2024 et sont réalisées à la fin de la

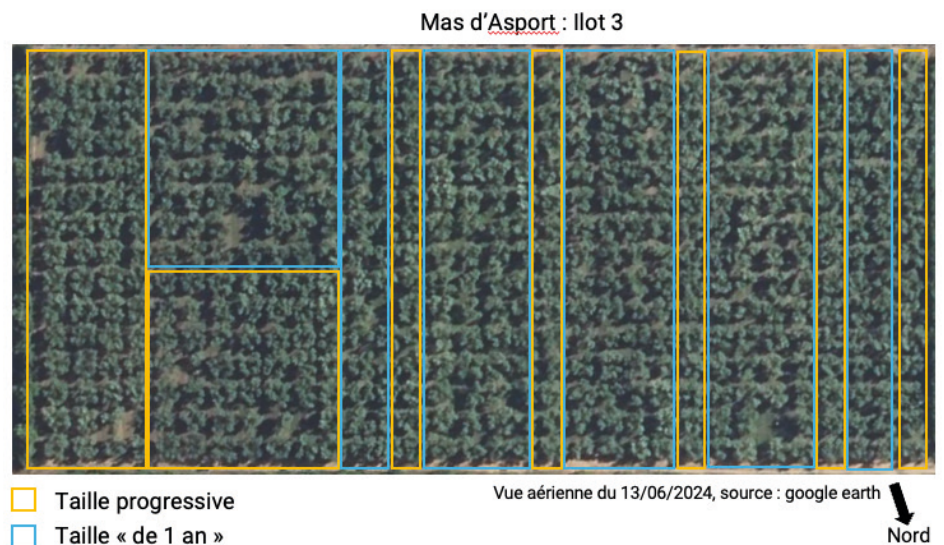
pousse printanière et avant la récolte (pousse d'automne).

Comme l'illustre parfaitement le graphique ci-dessus, le potentiel de production des rameaux est très similaire aussi bien entre les modalités de taille qu'entre les périodes de mesure. Il n'y a qu'en 2025 où le potentiel de production de la modalité « taille de 1 an » est très légèrement inférieure sans que cette différence soit réellement significative.

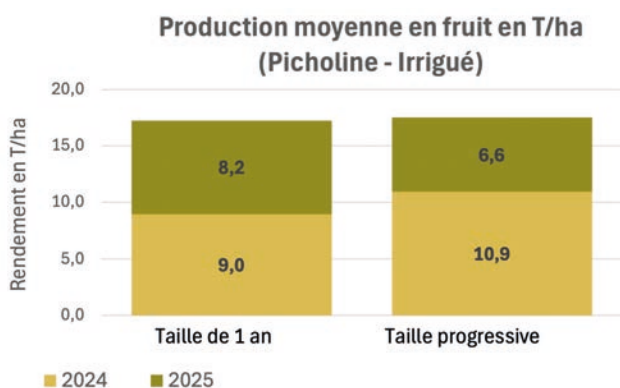
Pour compléter cette observation, des mesures de longueur de la pousse printanière ont été réalisées en 2025 sur 20 à 30 rameaux sélectionnés au hasard par modalité toujours selon le même protocole. Ces mesures ne montrent pas de différence entre les modalités de taille puisque les rameaux mesurés font en moyenne 10,3 cm sur la modalité « taille de 1 an » et 10,6 cm sur la modalité « taille progressive ».

Finalement ces deux mesures, potentiel de production et longueur de pousse, réalisées en 2024 et/ou 2025, montrent qu'il n'y a pas eu, sur la modalité « taille de 1 an », de développement végétatif anormal des arbres avec une forte réaction régénérative de la couronne productive. Ainsi, dans notre contexte de production, la taille de restructuration sur 1 an n'a pas engendré de déséquilibre des arbres lié à une juvénilité de la canopée.

Sur la vue aérienne ci-contre, prise 11 mois après la première année de taille, nous remarquons toutefois un étoffement important des arbres restructurés en 1 an allant jusqu'à atteindre des volumes foliaires presque équivalents à ceux taillés progressivement. Ce constat purement visuel, sans caractérisation précise, semble indiquer que les arbres restructurés en 1 an ont réussi à renouveler leur couronne productive par une croissance végétative importante sans symptôme de juvénilité de la canopée. Encore une fois dans notre contexte de production, la stratégie de restructuration des arbres sur 1 an semble avoir bien fonctionné en terme de renouvellement de la couronne productive. Sur les trois charpentières restantes, le bois semble plus jeune, plus vigoureux et on l'espère devrait permettre à terme d'optimiser la production des arbres. Il faudra toutefois se poser la question de la lumière car en moins d'un an les arbres de cette modalité semblent avoir recolonisés l'espace rendu disponible après la taille de restructuration (rang et inter-rang) au risque d'être confronté de nouveau aux problématiques de départ (ombrage, développement de maladies foliaires...). En termes de croissance et de renouvellement de la couronne productive, la restructuration des arbres « sur 1 an » semble pour l'instant intéressante mais peut-être pas suffisante pour régler définitivement le problème de densité de plantation en lien avec la vigueur de la variété.



Production en olives

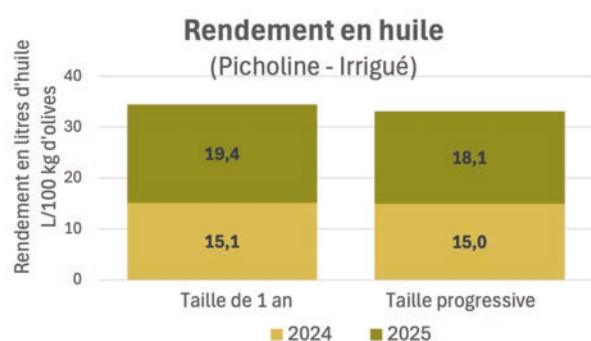


En 2023, c'est-à-dire l'année de mise en œuvre de cette expérimentation, il n'y a eu aucune production sur la parcelle expérimentale aussi bien sur la modalité « taille de 1 an » que sur la modalité « taille progressive ». Cette non production du verger a été constatée sur d'autres parcelles de Picholine du même secteur. A priori, le travail de restructuration des arbres n'est donc pas à l'origine de cette absence de récolte sur notre essai. Les conditions climatiques en lien avec la physiologie des arbres sont sans doute à l'origine de ce problème de non production des vergers du secteur même si les causes précises de ce phénomène n'ont pour l'instant pas clairement été identifiées. Finalement, ce contexte particulier

ne nous a pas permis d'évaluer l'impact d'une taille de restructuration importante sur la productivité du verger l'année de sa réalisation en la comparant à une taille de restructuration plus douce et progressive.

Les années suivantes, c'est-à-dire en 2024 et 2025, le niveau de production des deux modalités est assez équivalent même si l'on peut observer une production légèrement supérieure en 2024 sur la modalité « taille progressive » et légèrement inférieure en 2025 par rapport à la modalité « taille de 1 an ». Au final en cumul sur les deux années, la production est équivalente sur les deux modalités avec 17,2 T/ha pour la modalité « taille de 1 an » et 17,5 T/ha sur la modalité « taille progressive ». Il est important toutefois de constater que le niveau de productivité du verger s'est nettement amélioré après la mise en œuvre de ce travail de restructuration des arbres du verger. Ce constat est bien évidemment lié à la taille qui a permis d'améliorer la situation agronomique du verger en termes de lumière, de renouvellement de la canopée... Mais il ne faut pas oublier que ce travail de taille a aussi été accompagné d'autres mesures agronomiques (fertilisation, irrigation, traitements phytosanitaires...) permettant d'optimiser la croissance et la productivité des arbres.

Rendement en huile



Les rendements en huile ont été mesurés sur un échantillon d'olives prélevées juste avant la récolte. Les analyses ont été réalisées par le laboratoire de France Olive Process. Les rendements en huile sont très proches entre les deux modalités de taille même si on peut constater sur les deux années de récolte des rendements toujours légèrement supérieurs sur la modalité « taille de 1 an ».

Du point de vue organoleptique les huiles des deux modalités de taille sont parfaitement conformes à la typicité d'une huile de variété Picholine (surtout en 2024) mais les huiles issues des arbres de la « taille de 1 an » ont une légère tendance au déséquilibre.

CONCLUSION

Les résultats de ces trois premières années d'essais ne mettent pas en évidence de différences importantes de croissance des arbres entre les deux modalités de taille de restructuration. Toutefois, nos observations sur la parcelle d'essai tendent à démontrer que la couronne productive des arbres de la modalité « taille sur 1 an » s'est reconstruite sur du bois plus jeune qui sera peut-être plus productif à terme. En tous les cas, pour l'instant **les mesures réalisées sur la parcelle ne mettent pas en évidence de différence entre les deux types de taille de restructuration.**

En termes de **productivité** maintenant, là encore, **aucune différence** n'a pu être mise en évidence entre les deux modalités de taille de restructuration testées. En revanche, **la réalisation d'un travail de restructuration du verger a permis très clairement de retrouver un niveau de productivité cohérent au regard de l'itinéraire technique mis en œuvre (fertilisation et irrigation) et de l'âge du verger. Ce constat confirme l'importance de la lumière et de l'aération des arbres dans le potentiel de production d'un verger.**

Ce travail va continuer les prochaines années pour voir si les deux modalités de taille de restructuration engendrent à terme des réactions différentes des arbres aussi bien au niveau de leur croissance que de la productivité. Des mesures complémentaires seront également réalisées afin de caractériser la floraison et la nouaison et de voir si des différences s'expriment entre les deux modalités de taille.

Il convient également de préciser que les résultats de cette expérimentation sont spécifiques aux conditions de l'essai et ne sont pas transférables en l'état dans d'autres contextes de production. Il faut se rappeler que l'année de mise en œuvre de l'essai les conditions de production sur le secteur de la parcelle expérimentale ont inhibé la production du verger. Cette situation n'a pas permis de vérifier l'impact de la taille restructuration des arbres sur 1 an sur la productivité du verger l'année de sa réalisation. Il convient également de préciser que sur Aglandau ou sur la zone non-irriguée, les résultats obtenus sont différents et en cours d'analyse.

LE MATERIEL VÉGÉTAL : SON IMPACT SUR LE VERGER A COURT, MOYEN ET LONG TERME

Contrairement à d'autres filières fruitières, la production de plants d'oliviers par les pépiniéristes ne s'est pas construite autour d'un programme de sélection de matériel végétal basé sur des critères agronomiques (tolérance ou résistance à des bioagresseurs, productivité,...). Seul l'axe variétal a été choisi au départ pour répondre aux besoins de la filière liés au développement et à l'importance des appellations (AOC puis AOP). Mais là encore, comme aucune « certification » des plants d'oliviers n'a été construite et mise en œuvre par les pépiniéristes il y a eu parfois quelques dérives involontaires liées à la multiplication de plants d'oliviers par prélèvements de boutures sur des pieds mères qui n'étaient pas de la bonne variété. Depuis quelques années, la filière a mis en œuvre un programme d'analyse génétique des pieds-mères chez les pépiniéristes qui permet d'éviter ce type d'erreur et de s'assurer que les arbres multipliés sont de la bonne variété. C'est déjà un premier pas important, mais par rapport à d'autres filières, comme la viticulture par exemple, qui a réalisé de nombreux programmes de sélection de clones de leur cépages, il y a encore une marge de progression.

C'est pourquoi pour apporter des pistes de réflexion aux pépiniéristes, aux producteurs et plus largement à l'ensemble de la filière, le pôle agronomie a mis en œuvre un suivi sur un verger d'Olivière planté dans l'Aude, dont les plants provenaient de différentes pépinières. Ces plants étaient issus de boutures prélevées sur différents arbres-mères (avec ou sans dégâts de gel, avec ou sans dégâts d'incendie, etc), sur différents types de matériel végétal et ont été multipliés selon différentes techniques et périodes de bouturage. L'objectif poursuivi est de vérifier si l'origine du matériel végétal peut avoir un impact sur la productivité du verger à court, moyen et long terme ?

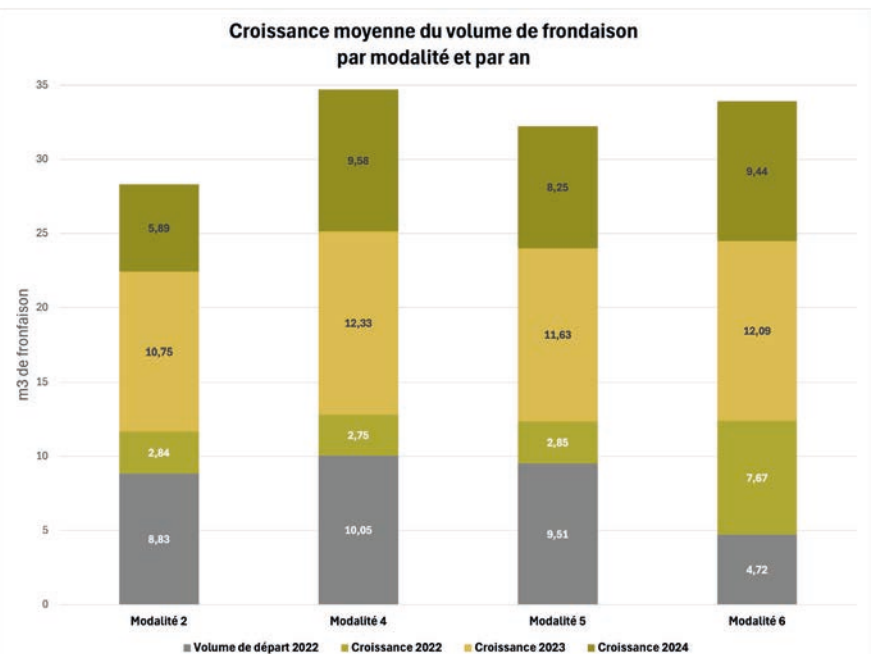
Le suivi de cette première parcelle ayant débuté lorsque les arbres étaient déjà installés, une seconde parcelle dans les Bouches-du-Rhône a été ajoutée dès sa plantation en 2023 pour avoir plus de traçabilité sur l'origine des plants.

Dès le départ de ces expérimentations un état des lieux agronomique des parcelles a été réalisé pour vérifier si les dispositifs expérimentaux étaient homogènes et permettaient une comparaison des modalités entre elles. Parmi les observations et mesures mises en œuvre une cartographie des sols par résistivité électrique a été effectuée pour vérifier les hétérogénéités de sol qui pourraient expliquer des différences d'expression des arbres de chaque modalité (notamment réserve utile des sol).

Très clairement aucune différence entre les modalités n'a pu être constaté sur les deux parcelles expérimentales.

Sur la parcelle dans l'Aude, le suivi a commencé en 2022 mais les arbres étaient déjà plantés depuis longtemps puisque lors du commencement de l'essai les oliviers rentraient en production. Finalement cette année (2025) nous avons continué les observations réalisées depuis le début à savoir : statut nutritionnel des arbres par analyse foliaire, suivi des volumes de frondaison par photogrammétrie (1 seul passage après taille en mai 2025), suivi de la production par analyse de fruits et pesée à la récolte des différentes modalités.

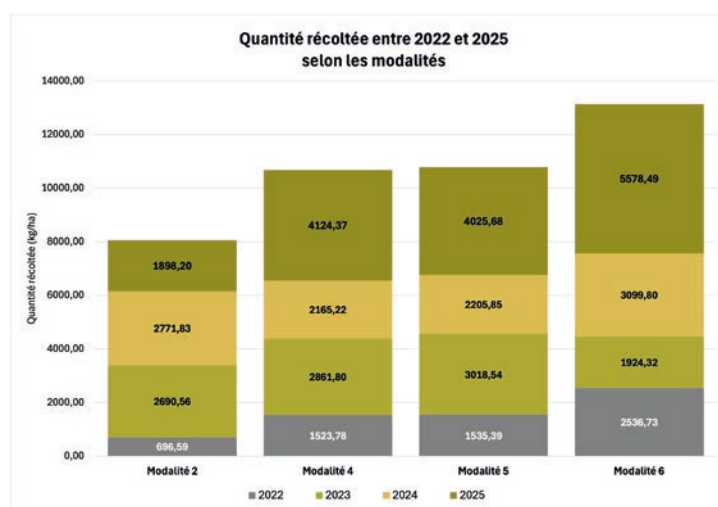
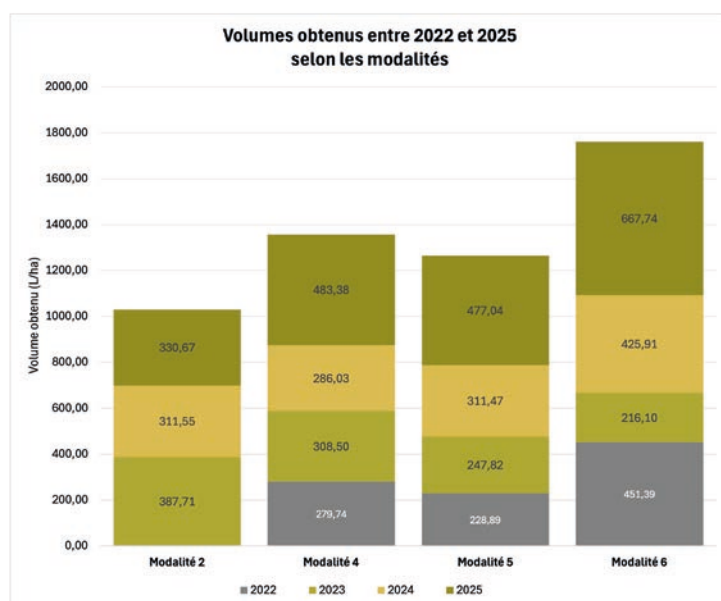
Des tendances commencent à se confirmer



avec une modalité qui sort du lot alors que les itinéraires techniques de fertilisation et d'irrigation sont similaires entre les modalités. Les plants de cette modalité, très petits au départ par rapport aux autres, ont rattrapé rapidement leur retard. (voir graphique en page 20) et finalement cette modalité présente la croissance interannuelle la plus importante juste derrière la modalité 4. En 2022, comme l'intensité de la taille a été homogène entre les modalités, la forte croissance des arbres sur la modalité 6 n'est pas liée à cette intervention. Il faut noter également que la taille a été plus sévère sur les modalités 2 et 4 en 2024 par rapport aux autres modalités.

Sur toute la période de suivi depuis 2022, la modalité 6 présente l'alternance la plus faible et la production la plus haute. En cumul interannuel (entre 2022 et 2025), elle a produit 1761 L d'huile/ha, soit 500 L d'huile supplémentaire/ha par rapport à la deuxième modalité la plus productive (modalité 4) et 731 L d'huile supplémentaire/ha par rapport à la modalité la moins productive (modalité 2). Les rendements en huile oscillent entre 11% et 18% selon

les modalités et les années mais la modalité 6 présente chaque année le 2^{ème} meilleur rendement en huile par rapport aux autres modalités.



Résultats de production entre les différentes modalités de 2022 à 2025 dans le verger audois.

Finalement, les résultats obtenus jusqu'à présent ne sont certainement pas liés au hasard. Ils permettent de démontrer que la sélection du matériel végétal et que la technique de bouturage peut avoir un impact sur le comportement des arbres et in fine sur leur productivité. Cette perspective est très intéressante pour la filière oléicole et le suivi de la deuxième parcelle évoquée en introduction permettra de conforter (ou non) ces premières conclusions.

L'année 2025 n'a été que la deuxième année de suivi : le travail doit donc se poursuivre au moins jusqu'à l'entrée en production pour pouvoir vérifier ces premières conclusions.

LUTTE CONTRE LA MOUCHE DE L'OLIVE : ESSAI AUTOUR DE LA MÉTHODE DE PIÉGEAGE MASSIF

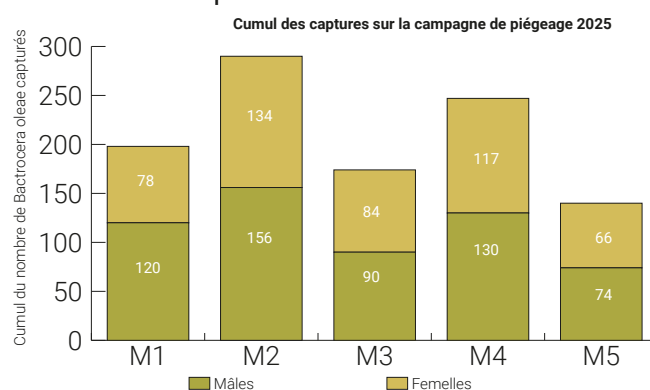
La mouche de l'olive est sans doute le ravageur dont l'activité a le plus fort impact économique sur la production oléicole. Nous disposons actuellement de plusieurs méthodes de lutte contre ce ravageur aussi bien chimiques (conventionnelle) que biologiques (AB), mais globalement avec l'objectif national de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, la situation des usages reste relativement tendues avec des risques de disparition de certaines matières actives dans les prochaines années. D'ailleurs, l'usage mouche de l'olive est bien concerné par cette situation car très prochainement la lambda cyhalothrine (Karaté) devrait perdre ses homologations sur les filières de l'arboriculture fruitière dont les oliviers.

Il est donc important pour notre filière de continuer à travailler, à prospecter et à tester de nouvelles méthodes de lutte pour permettre aux oléiculteurs de disposer d'outils suffisamment efficaces pour protéger leur récolte des bioagresseurs. Pour la mouche de l'olive, le piégeage massif est une technique d'avenir qui est travaillée depuis plusieurs années dans tous les pays producteurs, y compris en France, et qui commence à se développer en oléiculture chez nos voisins européens. Conscient des enjeux et de l'intérêt de cette méthode, le pôle agronomie travaille depuis 2021 sur ces systèmes et réalise des essais d'efficacité en prestation et collaboration avec

certaines sociétés comme la SEDQ par exemple. Malheureusement, pour l'instant, contrairement à d'autres pays européens avec des surfaces parcelaires plus importantes, les résultats d'efficacité des systèmes de piégeage testés sont très décevants et ne permettent pas à court terme d'envisager leur développement sur des parcelles de producteurs. Sur notre territoire, le morcellement des parcelles oléicoles, les petites surfaces parcelaires, la forte attractivité des variétés françaises sont autant de paramètres qui nivellent vers le bas l'efficacité des dispositifs de piégeage massif testés. Il est donc nécessaire de continuer à travailler et à collaborer avec des sociétés pour trouver des solutions pour les oléiculteurs. En collaboration avec la SEDQ, pour essayer d'optimiser l'efficacité des dispositifs de piégeage un essai de screening d'attractifs a été réalisé en 2025. L'objectif principal de l'essai était d'évaluer le gain d'efficacité d'une phéromone sélectionnée spécifiquement pour attirer plus de femelles (celles qui occasionnent les dégâts). Pour cela, des pièges ont été positionnés dans un verger situé à proximité de Nîmes. Ils ont été relevés pendant 13 semaines consécutives à partir de mi-septembre (la pression est généralement plus importante dans cette région à cette période). L'année 2025 a été très favorable à l'activité de la mouche de l'olive. 5 modalités ont été mises en place avec 4 répétitions par modalité et une rotation à chaque relevé pour éviter l'effet bloc. A chaque relevé de piège, le nombre de mouches mâles, de mouches femelles et les autres insectes capturés étaient comptabilisés.



Les résultats de ce travail sont présentés sur le graphique ci-contre. La modalité M5 correspond à l'attractif présent dans tous les dispositifs de piégeage massif vendus : il s'agit d'un attractif alimentaire composé de phosphate diammonique en poudre dans un sachet. Les pièges M1 correspondent au système de piégeage massif homologué sur la mouche de l'olive en France et actuellement commercialisé par la SEDQ. Les systèmes M2 et M4 sont de nouveaux attractifs ayant pour objectif de capturer plus de mouches et notamment plus de femelles.



L'analyse des résultats de cet essai montre que :

- La modalité 5 est la moins efficace. C'est d'ailleurs la seule qui ne contient qu'un attractif alimentaire. Les autres modalités disposent en complément de l'attractif alimentaire d'une phéromone spécifique de la mouche de l'olive.
- La modalité 1 correspond au système de piégeage actuellement homologué en France et actuellement distribué par la SEDQ. Si on compare avec la modalité 6 on peut constater le bénéfice de la phéromone sur le niveau de capture du piège.
- Les modalités 2 et 4 correspondent à des dispositifs avec une nouvelle phéromone censée capturer plus de femelles. Comme on peut le voir sur le graphique ci-dessus, c'est effectivement le cas pour les deux pièges (M2 : 134 femelles, M4 : 117 femelles et M1 référence : 78 femelles). La modalité 2 semble malgré tout la plus intéressante car non seulement elle a capturé presque 2 fois plus de femelles que la référence mais elle a capturé également plus de mâles (156 au lieu de 120).
- La modalité 3 : elle capture globalement moins de mouches que la référence donc cette modalité ne présente actuellement aucun intérêt

Les résultats de cet essai screening ouvrent des **perspectives intéressantes pour optimiser l'efficacité de captures des dispositifs de piégeage**. Il serait intéressant d'évaluer la modalité 2 dans un dispositif de piégeage massif en situation de production. Cependant ces résultats doivent être pondérés car en réalité les quantités de mouches piégées sur l'ensemble des pièges ne semblent pas très importantes par rapport à des quantités de mouches capturées dans des pièges chromatiques à phéromone (les mêmes que celle de la modalité 1) utilisés pour le monitoring des populations de mouche de l'olive. Depuis le départ, le pôle agronomie insiste auprès de la société sur la nécessité de travailler également sur le dispositif de piégeage pour améliorer l'efficacité de capture des pièges.

En 2026, des essais sont prévus pour tester, cette fois en stratégie de lutte, au moins un des deux types d'attractifs M2 et M4. Le pôle agronomie travaille également à tester d'autres dispositifs de piégeage massif avec d'autres sociétés qui arrivent sur le marché.



©Céline de Cérrou pour France Olive

Pôle qualité & process

CONTAMINANTS DANS L'HUILE D'OLIVE ET LES OLIVES DE TABLE

L'interprofession mène depuis plusieurs années un programme rigoureux de veille sur la présence de contaminants dans la filière oléicole. Ce dispositif poursuit un double objectif fondamental : il s'agit avant tout de protéger la santé des consommateurs, car ces molécules peuvent occasionner des dommages sur l'organisme selon les doses ingérées, mais aussi d'accompagner au mieux les producteurs. Les efforts collectifs de la filière portent leurs fruits, comme en témoigne l'augmentation constante de la proportion d'échantillons conformes et présentant des niveaux de résidus faibles ou non détectables.

VOIES DE CONTAMINATION

Les voies d'introduction des contaminants diffèrent selon la nature du produit fini, exigeant des mesures de maîtrise distinctes pour l'huile et pour les olives de table.

Dans le cas des **huiles d'olive**, la **contamination** peut se produire à **quatre stades spécifiques** de la production. **Au verger**, elle est liée à l'application de traitements phytosanitaires et aux émissions liées au fonctionnement du matériel agricole (carburants, lubrifiants et gaz d'échappement). **Au moulin**, le risque provient du contact avec des matériaux plastiques non inertes, l'utilisation de produits de nettoyage ou de lubrifiants. Enfin, les phases de **transport** et de **conditionnement final** constituent les derniers points critiques.

Les contaminants les plus fréquemment rencontrés dans les **olives de table** concernent les métaux lourds, dont l'origine peut être multiple. Bien que ces métaux puissent provenir du verger (cuivre des fongicides, cadmium des engrais) ou des contenants (bocaux et couvercles), les investigations incriminent plus directement les **intrants du procédé de confiserie**. Les ingrédients indispensables à la préparation, tels que l'eau, la soude et le sel (ce dernier étant le principal vecteur de plomb), constituent les sources de transfert les plus probables.

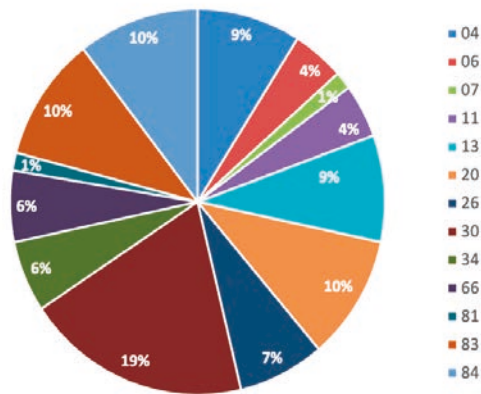
Sur le plan méthodologique, notamment pour les analyses phytosanitaires (pesticides), les échantillons prélevés sont rigoureusement répartis afin d'être les plus représentatifs possible de la production par aire géographique. Cela permet de prendre en compte, de la manière la plus représentative possible, la diversité des pratiques culturales et des contextes agroclimatiques rencontrés sur le territoire.

La sélection des échantillons pour l'analyse des phtalates et des huiles minérales s'appuie sur les bases de données et les connaissances des moulins et de leur matériel. Voir page suivante.

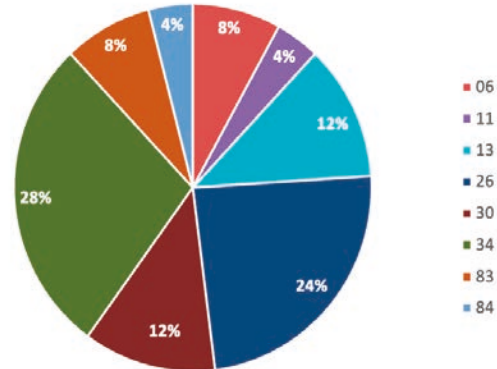


	Produits phytosanitaires	Métaux lourds	Huiles minérales	Phtalates
Molécules recherchées	90 molécules homologuées et non homologuées sur olivier	Arsenic Étain Plomb Cadmium Chrome Cuivre	Total des MOAH C10-C50 Total des MOSH C10-C50	BBP (Benzylbutyl phtalate) DBP (Dibutyl phtalate) DEHP (Bis(2-ethylhexyl)phtalate) DEHT (Bis(2-ethylhexyl)terephthalate) DEP (Diethyl phtalate) DiBP (Di-iso-butyl phtalate) DiDP (Di-iso-decyl phtalate) DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) DMP (dimethyl phtalate)
Nombre de lots d'olives analysés en 2025	25	25	31	31
Nombre de lots d'huile d'olive analysés en 2025	67	0	29	37

RÉPARTITION DE LA PROVENANCE DES ÉCHANTILLONS D'HUILE D'OLIVE ANALYSÉS EN PESTICIDES EN 2025



RÉPARTITION DE LA PROVENANCE DES ÉCHANTILLONS D'OLIVES DE TABLE ANALYSÉS EN PESTICIDES EN 2025



CADRE RÉGLEMENTAIRE ET BILAN PAR FAMILLE DE CONTAMINANTS

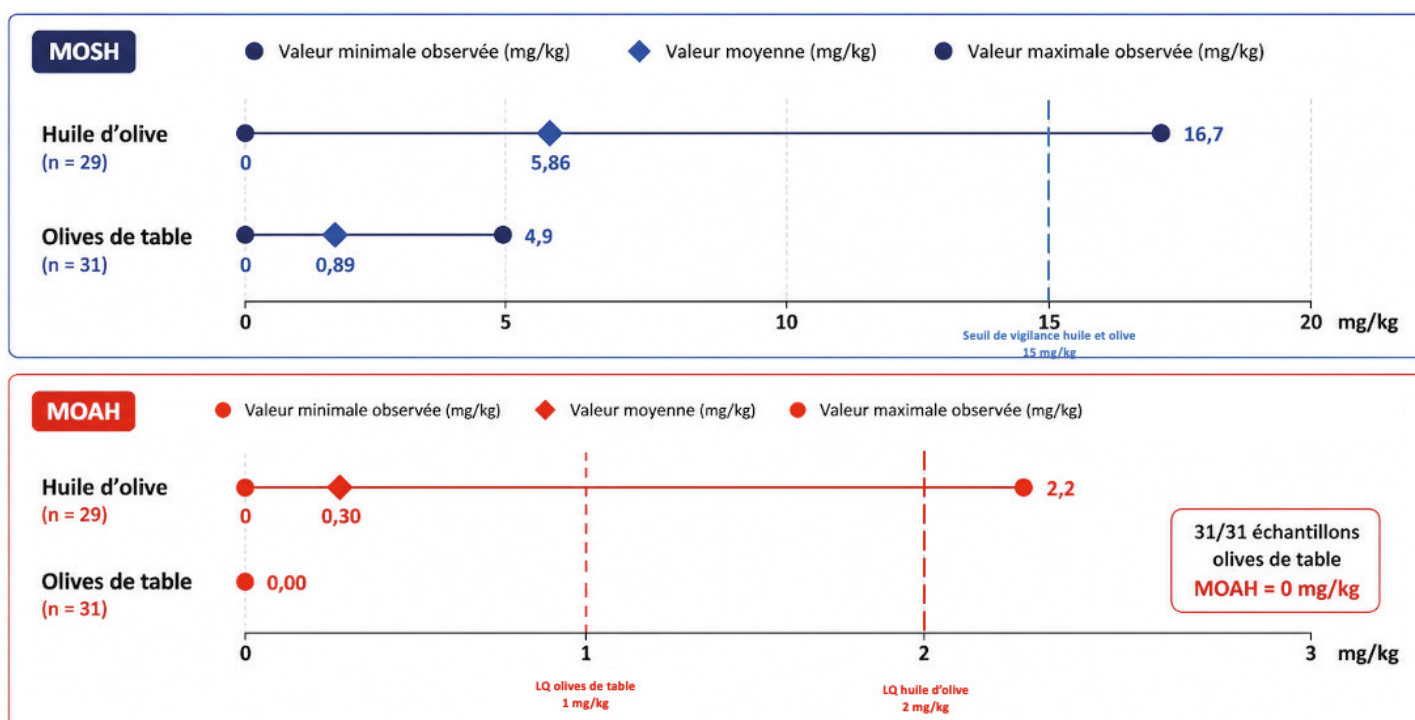
L'Union Européenne adapte continuellement ses seuils réglementaires en fonction des données toxicologiques récentes, ce qui impose une **mise en conformité régulière** de la filière.

Les **pesticides** sont encadrés par les **Limites Maximales de Résidus (LMR)**, spécifiques à chaque molécule. Une évolution majeure a eu lieu en 2024 avec l'interdiction du phosmet, qui a entraîné une baisse immédiate de sa LMR (de 3 mg/kg à 0,01 mg/kg). Cette situation illustre l'importance d'un accompagnement technique permanent des producteurs afin d'anticiper les évolutions réglementaires européennes et d'adapter les stratégies de protection des cultures. Les résultats confirment également la pertinence des actions engagées depuis plusieurs années en faveur d'une utilisation raisonnée des produits phytopharmaceutiques et du respect des délais avant récolte.

Parmi les substances analysées, la deltaméthrine, le fluazifop-P-butyl et la lambda-cyhalothrine sont les plus fréquemment détectées. La lambda-cyhalothrine, en particulier, est parfois retrouvée dans l'huile et la chair de l'olive en raison de sa forte liposolubilité. Toutefois, les **teneurs observées demeurent très inférieures aux limites maximales de résidus** fixées par la réglementation européenne, sans qu'**aucun dépassement** n'ait été observé lors de la campagne 2025.

Les **phtalates** sont soumis à une **Limite de Migration Spécifique (LMS)**. Leur présence est directement imputable aux équipements du moulin depuis lesquels ils migrent facilement vers le produit. Cette année, les phtalates ont été détectés dans la majorité des échantillons d'huiles et d'olives de table, ce qui démontre la nécessité d'investiguer précisément les causes de ces transferts. Cette vigilance est accentuée par le durcissement réglementaire de 2023, qui a fortement abaissé les LMS : celle du BBP (Benzylbutyl phtalate) est passée de 30 à 6 mg/kg, et celle de la somme DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) et du DiDP (Di-iso-decyl phtalate) a chuté de 9 à 1,8 mg/kg. Toutefois, certaines détections récurrentes soulignent la **nécessité de poursuivre les investigations sur les flexibles, joints, convoyeurs, bâches, revêtements et autres équipements susceptibles de contribuer aux phénomènes de migration**. Cette thématique apparaît désormais comme un **enjeu majeur de compétitivité et de conformité** pour la filière.

Les **huiles minérales** (MOSH, MOAH) proviennent généralement de sources externes (combustibles, fumées, gaz d'échappement, lubrifiants mécaniques, agents anti-poussière). Elles regroupent deux grandes familles de composés : les MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) et les MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons). Les MOAH constituent aujourd'hui la principale préoccupation sanitaire en raison de la présence potentielle de composés aromatiques pouvant présenter des propriétés génotoxiques et cancérigènes. Les discussions réglementaires européennes convergent vers une exigence de non-détection pratique, correspondant à une **limite de quantification (LQ)** de 2 mg/kg dans les huiles d'olive et 1 mg/kg sur les olives de table. À l'inverse, les MOSH sont considérés comme moins préoccupants sur le plan toxicologique, même si leur accumulation dans certains tissus fait encore l'objet d'évaluations scientifiques. Les **valeurs de référence** actuellement discutées au niveau européen se situent généralement entre 15 et 20 mg/kg selon les matrices alimentaires considérées. Le **bilan sur 5 ans** montre une **situation saine pour les olives de table** (aucun MOAH détecté et une faible teneur en MOSH). Pour les **huiles**, la majorité des échantillons présente de **faibles teneurs** en MOAH et en MOSH.



PERSPECTIVES ET AXES DE TRAVAIL FUTURS

Les résultats obtenus ne révèlent pas de dérive généralisée, mais mettent en évidence quelques situations ponctuelles nécessitant des investigations ciblées. Cette approche permet progressivement de transformer les données analytiques en véritables **outils de diagnostic technique**, capables d'orienter les audits, les plans d'action correctifs et les choix d'investissement des opérateurs.

Au-delà des résultats eux-mêmes, l'enseignement majeur de cette campagne est l'évolution du rôle de l'analyse chimique au sein de la filière. Les contaminants ne peuvent plus être appréhendés uniquement sous l'angle agricole. Leur maîtrise implique désormais une vision intégrée couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur, depuis la parcelle jusqu'au conditionnement final. Cette évolution ouvre de nouvelles perspectives d'accompagnement pour France Olive, notamment dans les domaines de l'évaluation des matériaux au contact des denrées alimentaires, de l'audit des procédés, de la maîtrise des risques de contamination croisée et de l'anticipation des évolutions réglementaires européennes.

Dans cette dynamique, les travaux engagés en 2025 constituent une base solide pour le développement d'un **programme renforcé en 2026**. Les priorités identifiées concernent notamment l'**amélioration de la traçabilité des sources potentielles de contamination**, la **caractérisation de l'inertie chimique des équipements de transformation** et le **renforcement des actions de sensibilisation auprès des adhérents**. Ainsi, la **surveillance des contaminants** ne se limite plus à une démarche de contrôle ; elle **devient un véritable levier de pilotage technique, de sécurisation réglementaire et de création de valeur pour l'ensemble de la filière oléicole française**.

La veille interprofessionnelle élargira ses horizons en se focalisant sur l'étude des contaminants émergents, au premier rang desquels figurent désormais les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS).



©Jérôme Liegeois pour France Olive

Pôle analyses sensorielles & physico-chimiques

FORMATIONS À LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE

Chaque année, France Olive déploie un programme de formations dédiées à la dégustation des huiles d'olive. Ces formations répondent à un enjeu clé : former des dégustateurs aptes à intervenir efficacement dans les **jurys de contrôle des Appellations d'Origine Protégées (AOP)** ainsi que dans les différents **concours oléicoles**.

Le parcours de formation est construit de manière progressive, sur 3 sessions, afin d'accompagner les participants du niveau débutant au niveau perfectionnement.

Historiquement, la demande principale émane des Organismes de Défense et de Gestion des appellations (ODG) et des groupements d'oléiculteurs locaux. Toutefois, le cursus s'adresse à un public très large :

- passionnés désireux de découvrir les bases de la dégustation,
- professionnels et producteurs du secteur,
- personnes ayant vocation à intégrer un jury officiel.

L'année 2025 a confirmé le fort intérêt des acteurs de la filière pour ces sessions, avec la réalisation de **23 séances de formation** comptabilisant au total **276 participants**.

Pour élargir les horizons et moderniser l'accès à ces compétences, deux grandes évolutions sont prévues pour 2026 :

- la création de séances accessibles à tout public,
- le réalisation de sessions en visioconférence pour toucher un public géographiquement plus étendu.



ASSAINISSEMENT DES MARCHÉS : FRANCE OLIVE VEILLE À L'AUTHENTICITÉ DES HUILES D'OLIVE PROPOSÉES SUR LES MARCHÉS PROVENÇAUX

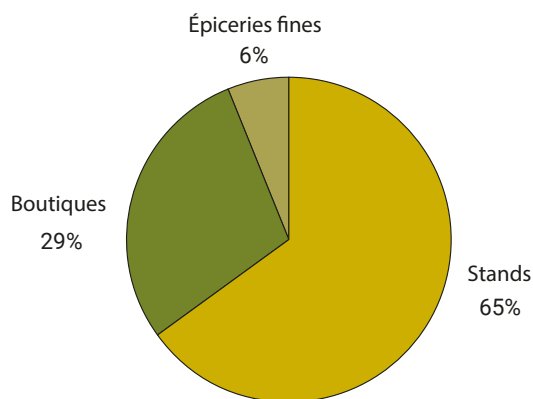
Sous le chant des cigales et l'ombre des platanes, l'huile d'olive vendue sur les marchés du Sud n'est pas toujours celle qu'elle prétend être. Chaque année, France Olive déploie une **opération de terrain pour traquer les pratiques commerciales trompeuses qui exploitent la notoriété des huiles provençales** – et 2025 n'a pas fait exception.

UN DISPOSITIF DE TERRAIN RODÉ

Depuis plusieurs années, France Olive mandate des enquêtrices qui se présentent en consommatrices ordinaires – le plus souvent en touristes en quête d'une huile locale – pour **observer les pratiques commerciales en situation réelle**.

En 2025, ce sont **89 points de vente qui ont été visités en région Provence-Alpes-Côte d'Azur** : **58 stands de marchés, 26 boutiques** et **5 épicerie fines**, sélectionnés selon leur fréquentation touristique, leur identité régionale affichée et les signalements des années précédentes.

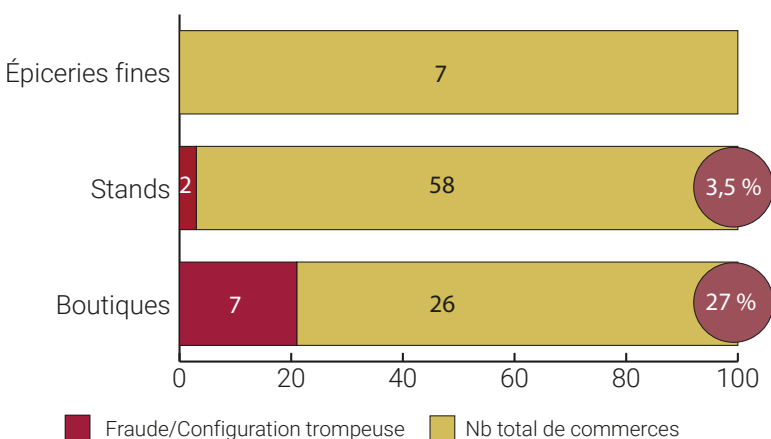
Lorsqu'un discours trompeur est identifié, il est enregistré. Une huile peut être achetée pour analyse, constituant ainsi un dossier susceptible d'être transmis aux services de répression des fraudes.



DES PRATIQUES QUI ÉVOLUENT, MAIS PERSISTENT

Dans la grande **majorité des cas, l'étiquetage reste conforme à la réglementation**. C'est **davantage le contexte de vente** – décoration provençale, discours suggestif, présentation soignée – qui entretient la confusion sur l'origine réelle des produits. Au total, **9 dossiers ont été constitués en 2025** : 2 concernant des stands de marché et 7 des boutiques.

Si les cas les plus flagrants ont nettement diminué au fil des années, **les pratiques observées se font plus subtiles** : elles reposent désormais sur une mise en scène implicite plutôt que sur un discours explicitement mensonger, ce qui rend la caractérisation juridique plus complexe.



DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS SUR LE SUIVI

Les commerces déjà signalés en 2024 ont été revisités en 2025. Des évolutions positives ont été constatées : disparition de certains produits litigieux, meilleure cohérence entre discours et étiquetage. Ces progrès témoignent d'un effet dissuasif réel du programme sur les opérateurs concernés.

UNE VIGILANCE QUI RESTE NÉCESSAIRE

L'opération d'assainissement des marchés illustre **l'engagement** de France Olive dans la **protection de l'image** et de **l'authenticité des huiles françaises**. Dans un contexte touristique où la confiance du consommateur est facilement captée par une esthétique provençale soignée, cette présence de terrain demeure un levier indispensable pour préserver la crédibilité de la filière.



INNOVER POUR PRÉSERVER : L'ACCOMPAGNEMENT DES PRODUCTEURS D'HUILES D'OLIVE EN FRUITÉ NOIR EN 2025

CONTEXTE ET ENJEUX

Les huiles d'olive «olives mûrées» (communément appelées «fruité noir»), issues d'un processus historique de maturation préalable à la trituration, représentent un patrimoine unique de la filière française. Pourtant, leur classification réglementaire actuelle (règlement UE 2022/2104) les place souvent en limite de la catégorie « Huile d'Olive Vierge », voire en « Lampante », en raison d'un défaut de chôme détecté lors des analyses organoleptiques. Ce paradoxe résulte d'une incompatibilité entre une tradition valorisée par les consommateurs (et les Chefs) et des normes conçues pour des processus modernes, excluant les fermentations historiques.

En 2025, France Olive a renforcé son engagement pour concilier ces deux visions, en combinant soutien juridique, accompagnement technique et recherche appliquée.

BILAN 2025 : UNE PRODUCTION EN PROGRESSION, DES DÉFIS PERSISTANTS

1. Dynamique de production

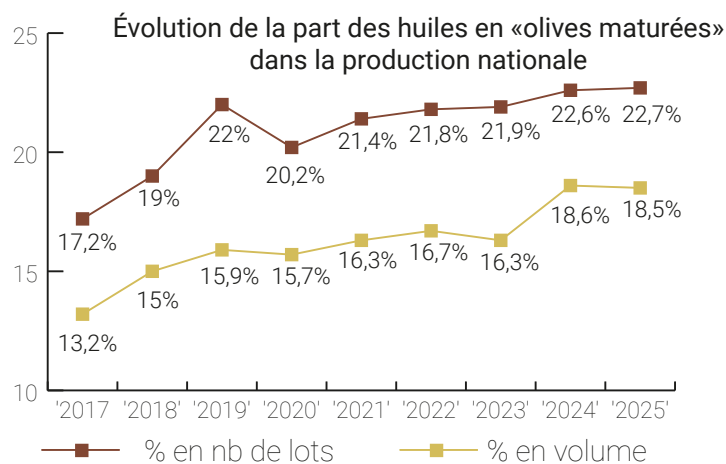
Les données du Concours Général Agricole révèlent une progression constante de la part des huiles «olives mûrées» dans la production française, avec une parité quasi atteinte entre fruité noir et fruité mûr en nombre de lots. En région Sud, cette tendance est encore plus marquée, grâce à un cadre favorable (AOP provençales autorisant la déclinaison fruité vert/olives mûrées).

2. Qualité : un défi majeur

L'acidité moyenne des «fruités noirs» a dépassé le seuil de 0,8% (limite Vierge/Vierge Extra) en 2025, avec plus de 50% des échantillons au-dessus de ce seuil. Plusieurs facteurs expliquent ces résultats :

- Fermentations accélérées (températures initiales élevées en 2025) ;
- Manque de maîtrise des paramètres par certains producteurs (durée, température) ;
- Découragement face à des évaluations organoleptiques encore basées sur des références obsolètes (amertume/ardence nulles) dans les concours et les agréments AOP.

> Point de vigilance : continuer la sensibilisation, accroître la formation.



ACTIONS CLÉS EN 2025

1. Recherche et innovation

Analyse des composés volatils : identification des arômes spécifiques du fruité noir sur 3 variétés (Salonenque, Aglandau, Picholine), avec une catégorisation claire entre fruités noirs maîtrisés et non maîtrisés.

Expérimentations : étude de 120 lots (3 variétés × 3 températures × 3 durées) révélant que :

- Les températures élevées (35°C) ne dégradent pas la qualité ;
- Une durée minimale de 5 jours de fermentation est nécessaire pour un résultat optimal ;
- Identification de 10 souches fermentaires (ex. *Saccharomyces cerevisiae*, *Leuconostoc mesenteroides*), ouvrant des pistes pour le contrôle du microbiote.

2. Outils pour la filière

Fiche de dégustation spécifique : adaptée aux «olives mûrées», indépendante du système COI (incompatible avec ces huiles).

Bulletin d'analyse expert : permettant une évaluation qualitative objective et valorisante.

3. Accompagnement des producteurs

Soutien juridique : Défense systématique des producteurs sanctionnés.

Assistance technique : Conseils personnalisés (mail/téléphone) pour optimiser les processus.

PERSPECTIVES 2026

Les résultats de 2025 offrent des leviers concrets pour :

- Améliorer la maîtrise des fermentations (température, durée, souches) ;
- Harmoniser les critères de qualité via des outils dédiés ;
- Poursuivre le plaidoyer pour une reconnaissance réglementaire adaptée.

L'enjeu : préserver un savoir-faire historique tout en répondant aux exigences modernes – un équilibre que la filière française est déterminée à atteindre.

BILAN ANNUEL 2025 : LES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES ENTRE EXCELLENCE ET DÉFIS

UNE QUALITÉ GLOBALE EN PROGRESSION, MAIS DES DISPARITÉS PERSISTANTES

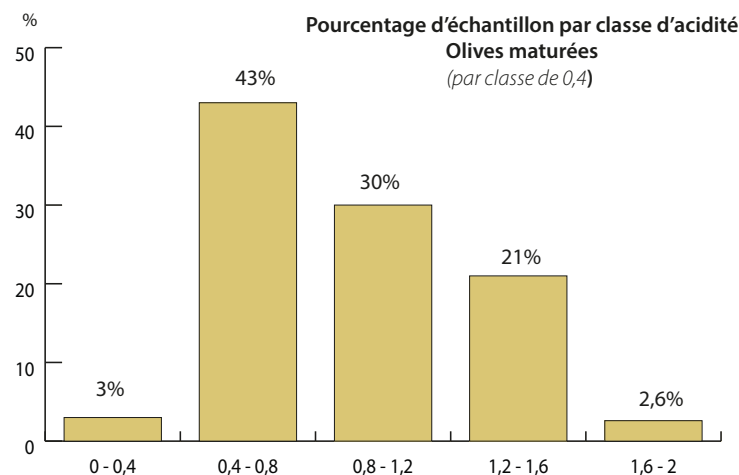
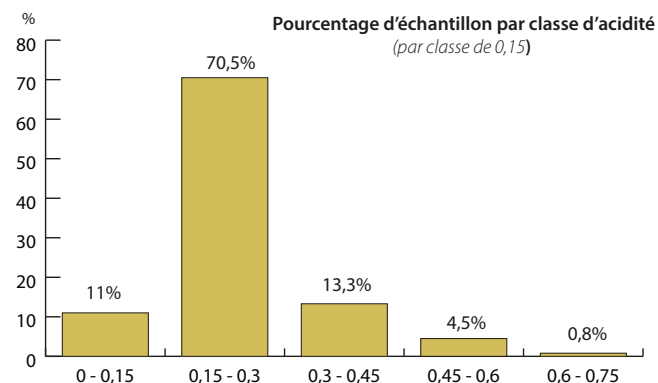
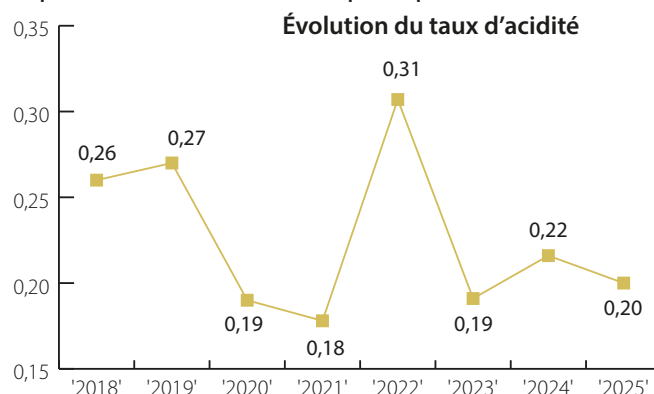
Le bilan 2025, établi à partir des échantillons de la production 2025 présentés lors des concours nationaux et régionaux, révèle une **année contrastée** pour les huiles d'olive françaises. Si les indicateurs chimiques globaux confirment une amélioration continue pour la majorité des productions, certaines pratiques traditionnelles, comme celles des huiles à fruité noir, appellent à une vigilance accrue.

L'ACIDITÉ : UN INDICATEUR CLÉ SOUS SURVEILLANCE

Des huiles standards toujours aussi performantes

L'acidité, marqueur historique de la qualité, reste stable à un niveau excellent pour les huiles issues de processus standards. Après le pic de 2022 (dépassant 0,30 % en raison d'une attaque tardive de mouche), les campagnes 2023, 2024 et 2025 confirment une maîtrise optimale, avec une moyenne proche de 0,20 %.

Cette performance s'explique par l'absence de dégâts majeurs liés à la mouche et par des récoltes précoces, favorisées par de bons rendements. La répartition des échantillons (265 au total) montre d'ailleurs une concentration rassurante : 80 % des huiles se situent entre 0,15 % et 0,30 % soit bien en dessous de la limite de 0,8.



Les huiles «olives mûrées» : vigilance accrue

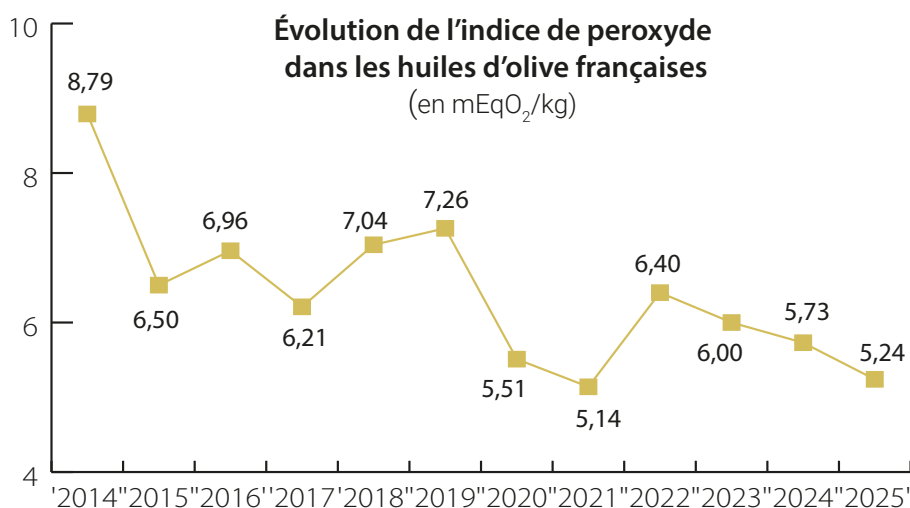
Représentant plus de 20 % de la production française (jusqu'à 35 % en AOP Provence), les huiles «olives mûrées» affichent des résultats beaucoup plus contrastés sur cette campagne.

Une partie des huiles analysées en 2025 passe dans la catégorie «vierge» comme d'ailleurs le veut dans tous les cas la réglementation au regard de l'analyse sensorielle. Cependant, ces résultats contrastés nécessitent une vigilance accrue de la part des professionnels notamment sur la maîtrise des

températures et durées de fermentation avec une adaptation de celles-ci en fonction du profil des olives lié aux conditions climatiques changeantes.

Plusieurs hypothèses expliquent cette tendance :

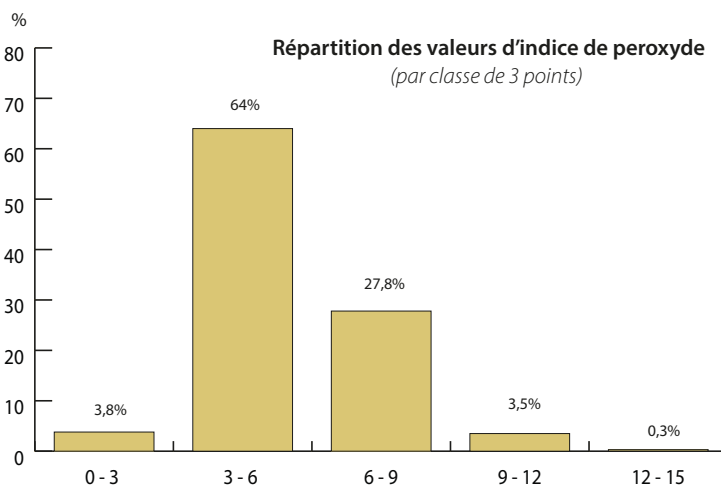
- Des **fermentations accélérées en raison de températures plus élevées** lors de la récolte précoce.
- Un **manque de contrôle des paramètres de fermentation pour certains producteurs**, encore attachés à des méthodes empiriques.
- Une **désillusion face aux résultats en concours**, où des lots de qualité mais présentant une légère amertume ou ardeur ont été pénalisés. Certains producteurs auraient alors abandonné les efforts d'amélioration, revenant à des fermentations plus poussées.



L'INDICE DE PÉROXYDE : UNE RÉUSSITE COLLECTIVE

Contrairement à l'acidité, l'indice de peroxyde (reflet de l'oxydation et de la conservation) est analysé globalement, sans distinction entre fruité vert et «olives mûres». Les données, organisées en cohortes sur 5 à 30 ans, révèlent une **amélioration spectaculaire** : la moyenne 2025 s'établit à 5,24 mEqO₂/kg, soit un niveau plancher après trois années de baisse consécutive.

Cette performance s'explique par une **meilleure gestion des risques de gel** (de plus en plus de producteurs évitent les récoltes tardives après fin novembre) et **par des progrès techniques** (centrifugeuses, limitation des prises d'air). Les deux tiers des échantillons se situent d'ailleurs sous la barre des 6,0 mEqO₂/kg, seuil au-delà duquel des dysfonctionnements (olives trop mûres, gel, oxydation) sont suspectés.



PERSPECTIVES : ENTRE FIERTÉ ET MOBILISATION

Le bilan 2025 dessine le **portrait d'une filière globalement vertueuse**, portée par des progrès techniques et une prise de conscience collective des enjeux de qualité. Pourtant, le décrochage des huiles à fruité noir rappelle que la tradition ne doit pas rimer avec immobilisme. L'enjeu ? **Concilier héritage et innovation**, en accompagnant les producteurs vers des méthodes de fermentation mieux maîtrisées, plus précises et en réévaluant les critères de dégustation pour éviter les effets contre-productifs. Un défi à relever pour que l'excellence française des huiles d'olive reste une référence.





Pôle communication & économie

LA CAMPAGNE « GOÛTEZ L'EXTRAORDINAIRE » : UNE STRATÉGIE DE PROMOTION STRUCTURÉE AU SERVICE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP FRANÇAISES

UN PROGRAMME RETENU PAR L'UNION EUROPÉENNE

C'est une reconnaissance majeure pour la filière oléicole française. Le programme de promotion « Goûtez l'EXTRAordinaire, huiles d'olive et olives AOP, authenticité & excellence », déposé en avril 2025, a été retenu par l'Union européenne dans le cadre du dispositif « Enjoy, it's from Europe » – mécanisme de soutien à la promotion des produits agricoles européens fondé sur le règlement (UE) n° 1144/2014 du Parlement européen et du Conseil, relatif à des actions d'information et de promotion concernant les produits agricoles réalisées sur le marché intérieur et dans les pays tiers. Ce dispositif vise à améliorer la sensibilisation et la reconnaissance des systèmes de qualité européens, à renforcer la compétitivité du secteur agricole et à accroître la consommation des produits agricoles européens tant sur le marché domestique qu'international.

Le programme débutera le 1er février 2026 pour se terminer le 31 janvier 2029, soit un **déploiement sur trois années pleines**, avec un **budget d'environ 1 million d'euros**.

UN CONTEXTE ET DES OBJECTIFS CLAIRS

Dans un contexte de concurrence accrue et de multiplication des labels, cette initiative répond à un paradoxe persistant : si les consommateurs manifestent un intérêt croissant pour les produits authentiques et traçables, le label AOP reste encore insuffisamment reconnu et compris. S'appuyant sur une analyse approfondie, la campagne s'articule autour de deux piliers stratégiques complémentaires : la notoriété et la pédagogie.

Les objectifs sont précis : **augmenter de 15 % le taux de reconnaissance du logo AOP sur l'ensemble des cibles consommateurs en trois ans**, et **améliorer de 10 % le taux de compréhension des valeurs et spécificités associées à ces produits d'exception**. Il s'agit non seulement de renforcer la visibilité du logo européen AOP, mais également d'expliquer ce qu'il garantit concrètement : origine contrôlée, traçabilité rigoureuse, savoir-faire artisanaux, respect des terroirs et naturalité des produits – une seule matière première pour l'huile d'olive, deux à trois pour les olives préparées.

CINQ CIBLES, DES MESSAGES SUR MESURE

Pour maximiser son impact, le programme a identifié **cinq cibles distinctes**, dont trois relevant du grand public

COMMUNICATION GRAND PUBLIC

et deux relevant des prescripteurs professionnels, chacune associée à un message spécifique.

Parmi les consommateurs, les CSP+ – gastronomes et épicuriens, représentant quelque 6,6 millions de personnes – sont invités à découvrir « une signature gustative d'exception ». Les jeunes adultes de 25 à 40 ans (12 millions de personnes), sensibles à l'authenticité et aux valeurs de durabilité, sont interpellés à travers les usages du quotidien et les réseaux sociaux : les huiles d'olive AOP y sont présentées comme « des essentiels du quotidien, l'EXTRA en plus ». Enfin, les consommateurs d'huile d'olive non encore sensibilisés aux AOP – près de 13,5 millions de personnes – constituent la cible la plus large, à qui il convient d'expliquer simplement et efficacement la valeur ajoutée du label : « L'origine et la qualité certifiées ». Au total, ce sont quelque 24 millions de consommateurs que le programme ambitionne de toucher.

Du côté des prescripteurs, médias, journalistes et influenceurs sont mobilisés pour crédibiliser le discours et amplifier la portée des messages, tandis que les acheteurs spécialisés – épicerie fines, magasins bio, grande distribution premium – sont formés et outillés pour devenir de véritables ambassadeurs en point de vente.

UNE APPROCHE MULTICANALE ET DURABLE

Pour atteindre ces publics diversifiés, le programme déploie un mix media équilibré associant presse, digital, événementiel et influence, réparti tout au long des trois années pour garantir une présence continue et cohérente auprès des consommateurs.

Au-delà de la qualité gustative et de l'authenticité, la campagne intègre également la dimension du développement durable comme axe de communication à part entière : protection des territoires, rémunération équitable des producteurs et consommation responsable – autant de valeurs qui résonnent particulièrement auprès des jeunes générations.

Structuré, ciblé et désormais officiellement soutenu par l'Union européenne, le programme « Goûtez l'EXTRAordinaire » s'affirme comme un levier déterminant pour redonner aux AOP françaises une place qu'elles méritent dans les choix alimentaires des Français – et au-delà.



UN ARTICLE DANS LE POINT : LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE RAYONNENT DANS LA PRESSE NATIONALE

Le 23 décembre 2025, un article consacré aux huiles d'olive françaises a été publié sur lepoint.fr, dans la rubrique « Plaisirs et Papilles ». Fruit d'un partenariat éditorial avec France Olive, ce contenu d'environ 800 mots s'adresse au lectorat CSP+ et épicurien du magazine.

L'article adopte une approche pédagogique : il rappelle que la France produit quelque 5 000 tonnes d'huile d'olive par an, à travers plus de 100 variétés d'oliviers et une vingtaine de terroirs, et explique les trois grandes familles de goût (subtil, intense, mûré). Il met en avant le label AOP, qui représente 30 % de la production nationale, et s'ouvre sur l'oléotourisme avec une mention de la Maison des Huiles d'olive et Olives de France à Nyons.

Au-delà de la visibilité immédiate, cette publication constitue un actif éditorial durable : droits intégralement rétrocédés à France Olive et diffusion en ligne à durée illimitée.



Le Point

Huiles d'olive françaises : France Olive valorise le savoir-faire des oléiculteurs et moutiniers français

Vieille de plus de 2 000 ans dans le Sud de la France, la culture de l'olivier a donné naissance à une filière de passionnés. Producteurs, moutiniers (...) sont réunis au sein de France Olive, association interprofessionnelle de l'olive.

Publié le 23/12/2025 à 10h11



LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025 : FRANCE OLIVE AU CŒUR DU STAND DE LA RÉGION SUD

Rendez-vous incontournable de la filière agricole française, le Salon International de l'Agriculture a accueilli, du 22 février au 2 mars 2025, le stand de la Région Sud, vitrine de l'excellence régionale et scène privilégiée pour la promotion des huiles d'olive et olives AOP.

Durant les **9 jours** du salon, France Olive a pleinement investi l'espace mis à sa disposition par la Région en y déployant une présence active sur **6 jours (du 25 février au 2 mars)**, à travers dégustation, animation et pédagogie (les 3 premiers jours étant ouverts aux AOP régionales).

UN BAR À HUILES D'OLIVE AOP AU SERVICE DE LA DÉCOUVERTE

Pièce maîtresse du dispositif, le bar à huiles d'olive a permis aux visiteurs de découvrir en continu la diversité et la richesse des huiles d'olive AOP de la région Sud, déclinées selon leurs trois grandes familles de goûts. Complété par des dégustations ponctuelles d'olives, cet espace sensoriel a constitué une porte d'entrée idéale vers l'univers des AOP oléicoles françaises. Des livrets recettes ont également été distribués, offrant aux visiteurs des clés concrètes pour intégrer ces produits d'exception à leur quotidien.

Pour renforcer l'attractivité du stand, des animations ludiques – avec jeux et goodies à gagner – ont rythmé les journées, créant de la convivialité et favorisant l'engagement du public. En parallèle, un partenariat a été noué avec les chefs du pôle cuisine du salon, à qui France Olive a fourni des huiles d'olive AOP pour leurs recettes, générant ainsi des interventions ponctuelles à forte valeur de recommandation.

UNE MOBILISATION COLLECTIVE DES AOP DE LA RÉGION

Au-delà de la présence France Olive, le stand institutionnel a accueilli les quatre syndicats AOP de la région Sud sur des créneaux dédiés – soit 4 jours supplémentaires répartis entre les AOP Nice, Vallée des Baux-de-Provence, Provence et Aix-en-Provence. Cette organisation coordonnée a permis à chaque appellation de bénéficier d'une visibilité propre tout en s'inscrivant dans une démarche collective cohérente.

France Olive a également contribué à la valorisation de l'usage des huiles d'olive et des olives en cuisine en animant, durant le dernier week-end du salon, l'espace cuisine du stand du département de la Drôme.

Cette présence au Salon International de l'Agriculture illustre la stratégie de France Olive : faire du terrain un levier de notoriété, en allant à la rencontre des consommateurs là où l'engouement pour les produits du terroir est le plus fort.

DE NOUVELLES RECETTES ET 2 NOUVEAUX LIVRETS RECETTES

Plus de **soixante nouvelles recettes à base d'huiles d'olive et d'olives françaises** ont été créées en 2025. Diffusées sur le site web (rubrique « cuisine ») et les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Pinterest) au fil des saisons et des temps forts, seize ont également été traduites en anglais, allemand et néerlandais. Ces contenus valorisent la diversité des goûts et des usages des huiles d'olive et des olives tout en proposant au grand public des idées simples et des recettes « clés en main ».

Deux nouveaux livrets recettes ont aussi été réalisés : l'un consacré aux « Recettes du Sud », l'autre aux « Inspirations d'ailleurs ». L'ensemble des livrets est disponible gratuitement en téléchargement sur le site web (espace « bonus » ou « cuisine » > « livrets recettes ») et diffusé en version imprimée lors des salons, événements et à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France.



900
recettes
sur le site
huiles-et-olives.fr



SAINT-TROPEZ CÉLÈBRE L'EXCELLENCE OLÉICOLE : FRANCE OLIVE MET À L'HONNEUR LES MÉDAILLÉS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2025

C'est dans l'écrin ensoleillé de la Place des Lices à Saint-Tropez que France Olive a choisi de mettre à l'honneur les producteurs d'huiles d'olive de la région Sud, le lundi 5 mai 2025, à l'occasion de la 5^{ème} édition du festival culinaire « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs et les savoir-faire régionaux », présidée par le chef triplement étoilé Glenn Viel.

UNE MASTERCLASS POUR CÉLÉBRER L'EXCELLENCE

Au cœur de cet événement grand public et convivial, France Olive a organisé une Masterclass de dégustation des huiles d'olive médaillées au Concours Général Agricole 2025 – moment rare alliant initiation sensorielle et célébration des producteurs lauréats. Sur scène, devant un public de visiteurs et de professionnels, les diplômés ont été remis en direct aux oléiculteurs récompensés, dans une atmosphère chaleureuse et festive, à la hauteur de leur engagement.

Ce format – dégustation guidée couplée à une remise de récompenses – incarne parfaitement la double mission de France Olive : valoriser l'excellence de la filière oléicole française et éduquer les consommateurs à la richesse et à la diversité des huiles d'olive de terroir.

127 MÉDAILLES QUI TÉMOIGNENT DE LA VITALITÉ DE LA FILIÈRE

L'édition 2025 du Concours Général Agricole a été particulièrement faste pour les produits oléicoles français : 127 médailles ont été décernées, dont 112 pour des huiles d'olive, 11 pour des olives de table et 4 pour des tapenades et pâtes d'olive. Ces distinctions illustrent la remarquable diversité des terroirs oléicoles français – de la Provence aux contreforts des Cévennes, en passant par la Corse et le Languedoc – et la maîtrise technique et artisanale des oléiculteurs et mouliniers qui en sont les gardiens.



En choisissant le festival des Chefs à Saint-Tropez comme cadre de cette remise de diplômes, France Olive s'inscrit dans une dynamique territoriale vivante, au carrefour de la gastronomie, du tourisme et de la valorisation des produits locaux.

HUILES-ET-OLIVES : DES HUILES ET DES OLIVES 100% CONNECTÉES !

Vitrine grand public de France Olive, la plateforme Huiles-et-Olives a traversé l'année 2025 avec une vitalité digitale confirmée. Des réseaux sociaux à la newsletter, du podcast au moteur de recherche, chaque canal a contribué à renforcer la visibilité et l'ancrage de l'huile d'olive française dans le quotidien des consommateurs. Le site a enregistré une audience particulièrement soutenue, portée par un fort volume de trafic issu du référencement naturel, tandis que les réseaux sociaux ont montré une nette progression de l'engagement et de la visibilité.

Au-delà des chiffres – et ils sont éloquentes –, c'est une stratégie de contenu cohérente qui se dessine : pédagogique, saisonnière, ancrée dans les usages culinaires réels. Une communication qui ne se contente pas d'informer, mais qui engage, fidélise et donne envie.

«Huiles et Olives»
 Instagram : **10 918** abonnés
 (+ 2 749 abonnés)
 Facebook : **18 458** abonnés
 (+ 855 abonnés)
 Site web : **821 000**
 utilisateurs

Tour d'horizon des performances 2025, canal par canal.

LE SITE WEB HUILES-ET-OLIVES.FR

Le site web confirme son rôle central dans l'écosystème digital avec **821 K** utilisateurs actifs, 808 K nouveaux utilisateurs et une acquisition majoritairement issue de la recherche organique (85,98%).

L'engagement moyen de 43 secondes reste mesuré, mais le volume très élevé d'événements, à 3 661 175, montre une consultation active de nombreux contenus.

Les **recettes constituent l'un des principaux points d'entrée**, ce qui confirme l'appétence du public pour des contenus pratiques, utiles et directement exploitables en cuisine.

La forte proportion de visiteurs français (87,98%) montre également l'ancrage national du site, tout en laissant une place à des audiences belges et canadiennes.

LA PAGE FACEBOOK HUILES & OLIVES

Sur Facebook, la dynamique est restée soutenue avec **4,9 M de vues**, **15,3 K interactions** avec le contenu, 39,3 K clics sur lien et **19,9 K visites du profil**.

Les indicateurs progressent par rapport à 2024, notamment les interactions (+34,1%) et les clics sur lien (+21,5%), ce qui traduit une audience réceptive aux contenus diffusés.

La page a également gagné **855 abonnés**, en hausse de 17,8%, sur 159 publications, soit environ 13 publications par mois.

Le pic de performance observé entre le 30 juin et le 15 juillet confirme l'existence de temps forts éditoriaux ou saisonniers particulièrement efficaces.

LE COMPTE INSTAGRAM HUILES & OLIVES

Instagram s'est imposé comme un canal très performant en matière d'engagement, avec **139,1 K vues**, **4,3 K interactions**, 319,1 K de couverture et 13,6 K clics sur lien.

Les progressions sont particulièrement marquées sur les interactions (+213,3%) et les clics sur lien (+76,9%), ce qui témoigne d'un contenu à forte capacité d'adhésion.

Le compte a généré 10,4 K visites du profil et **2 749 nouveaux abonnés**, soit +17,8%, avec 161 publications, environ 13 par mois.

Les pics de performance de fin août-début septembre, début novembre et fin novembre-début décembre montrent que les contenus saisonniers et les temps forts éditoriaux jouent un rôle structurant dans la portée des publications.

LE PODCAST GLOUP

Le podcast Gloup poursuit sa montée en puissance avec 12 épisodes, **1 192 écoutes sur 2025** et **8 145 écoutes depuis son lancement**. Les épisodes les plus écoutés portent sur des thématiques très accessibles et fédératrices : les traditions de fin d'année, l'alimentation et la santé, puis les bases de fabrication de l'huile d'olive.

Ces résultats confirment l'intérêt du public pour les contenus pédagogiques, concrets et incarnés, qui contribuent à faire connaître l'univers de l'huile d'olive autrement.

LA NEWSLETTER HUILES-ET-OLIVES

Enfin, la newsletter mensuelle affiche de très bons résultats avec un **taux d'ouverture de 24,27%**, un **taux de clic moyen de 11,69%** et un taux de désabonnement très faible de 0,27%. Ces performances confirment la qualité de la base de contacts et la pertinence des contenus envoyés, dans une logique de fidélisation et de conversion vers les contenus du site.

Dans l'ensemble, l'année 2025 témoigne d'une communication digitale grand public cohérente, performante et bien positionnée, capable de conjuguer visibilité, pédagogie et engagement.



COMMUNICATION AUX OPÉRATEURS

LES MOYENS DE SE TENIR INFORMÉ

PAGE FACEBOOK «FRANCEOLIVEPRO»

3 629 followers (+ 478 abonnés en 1 an)
127 posts en 2025, concernant principalement le relais des publications des Bulletins de Santé du Végétal, des bulletins InfOlive et des bulletins Eau'live. Couverture sur l'année : **303 453** soit une moyenne **2 400 vues par post**, des chiffres en très nette hausse, grâce à des partages de nos visiteurs dans des groupes. Soulignons que nous n'avons pas recours à la publicité payante.

Le top 3 des posts ayant eu la meilleure couverture :

- 1 – Vigilance mouche (25/8/25) : 32 096
- 2 – Risque de contamination Œil de paon (9/04/25) : 16 757
- 3 – France Olive au SITEVI (26/11/25) : 15 401

CHAÎNE YOUTUBE «FRANCE OLIVE PRO»

2 920 abonnés (+ 340 en 1 an)
 57 vidéos / **36 394 vues**

La plus vue (depuis création chaîne) : **52 083 vues** sur la fertilisation.

DOCUMENTS TECHNIQUES AUTRES

Réalisés conjointement par les Pôles agronomie (contenu) et communication (mise en page et diffusion).

• **CAHIER DE L'OLÉICULTEUR** avec et sans certiphyto : diffusés à **40 000** exemplaires **pour le «sans certiphyto»** et **10 000** exemplaires **pour le «avec certiphyto»**, disponibles en téléchargement gratuit via le site web.

• BULLETIN DE SANTÉ DU VÉGÉTAL (BSV) et INFO LIVE

Les Bulletins de Santé du Végétal et les bulletins InfOlive sont complémentaires, ils ont pour objectif d'accompagner les producteurs dans leurs itinéraires techniques :

- Le BSV décrit la situation des oliviers, évalue le risque lié aux bioagresseurs et permet de raisonner les itinéraires techniques de protection dans le but d'optimiser et de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (PPP)
- InfOlive présente les principales préconisations agronomiques ou phytosanitaires pour répondre aux problématiques soulevées par le BSV.

En **2025**, on totalise **21 parutions** et **un numéro bilan** pour le BSV. Pour le bulletin InfOlive, tous les numéros sont édités en une double parution : l'une spécifique pour les détenteurs du Certiphyto et l'autre pour les producteurs qui ne disposent pas de ce certificat.

Les clics sur les BSV et InfOlive de l'année 2025 sur le site franceolive.fr atteignent les **97 940** (vs 79 000 en 2024).

• BULLETIN EAU' LIVE

Le bulletin de gestion hydrique vient compléter les autres bulletins techniques. Réalisé en collaboration avec la Société Canal de Provence (SCP) et BRL Exploitation, il est conçu pour aider les oléiculteurs dans la gestion hydrique de leurs vergers tout au long de la saison de production. Ce bulletin est disponible pour chacune des 3 régions oléicoles (Provence Alpes Côte d'Azur, Occitanie et Auvergne Rhône-Alpes). En 2025, France Olive a diffusé **15 bulletins** et **1 vidéo** et environ **13 600 clics** sur les bulletins Eau'live.

SITE WEB WWW.FRANCEOLIVE.FR

140 374 utilisateurs (vs 160 250 en 2024).

353 000 vues (vs 375 500 en 2024).

Origine des visites : recherche organique (66%), direct (24%), réseau social.

Pays : France, Etats-Unis, Maroc, Tunisie, Algérie...

Pages les vues (hors page d'accueil) : préparation des olives vertes, la fumagine, bulletins et documentation, bulletin InfOlive 2025, mouche de l'olive, application Oléiculteur...

NEWSLETTER FRANCE OLIVE

31 newsletters envoyées à **plus de 15 600 abonnés**

Taux d'ouverture : de **31** à **42%**



Moulins : pensez à commander les cahiers de l'oléiculteur avec et sans certiphyto, en fonction de vos besoins, dès début septembre.

FRANCE OLIVE AU SITEVI 2025 : UNE PRÉSENCE FORTE AU CŒUR DE LA FILIÈRE

Partenaire de l'édition 2025 du SITEVI, France Olive a pleinement investi ce rendez-vous professionnel incontournable, tenu du 25 au 27 novembre au Parc des expositions de Montpellier. Ce salon international des filières viti-vinicoles, arboricoles et oléicoles, qui se tient tous les deux ans, a constitué une occasion privilégiée pour France Olive de déployer ses expertises, de rayonner auprès des professionnels et de contribuer activement aux débats structurants de la filière oléicole française.

UNE JOURNÉE DE L'OLIVE DÉDIÉE AUX CHOIX D'AVENIR

Le cœur de la participation de France Olive au SITEVI 2025 a pris la forme d'une journée thématique complète, organisée le mardi 25 novembre en salle C, autour d'une question centrale : **L'oléiculture, un choix d'avenir ? Entre mirages, opportunités ou opportunisme.**



Face à l'engouement croissant pour la plantation d'oliviers en France, notamment en provenance du secteur viticole en reconversion, cette journée a **posé un cadre rigoureux pour accompagner les porteurs de projet.** L'ambition affichée : répondre à l'enthousiasme du marché avec des **repères concrets, des données solides et un regard lucide sur les réalités économiques et agronomiques de la filière.**

La matinée a été consacrée aux **fondamentaux techniques.** Des experts internationaux – notamment issus des groupes espagnols Todolivo et Agromillora – ont présenté les conditions de réussite d'une plantation en haie fruitière, système de culture à haute densité qui suscite un intérêt grandissant en France. Julien Balajas, responsable du pôle agronomie de France Olive, a ensuite apporté un éclairage pratique sur l'adaptation des itinéraires techniques aux différents contextes de production nationaux.

L'après-midi a abordé les **dimensions économiques et de marché.** Alexandra Paris, directrice communication & économie de France Olive, a présenté une analyse approfondie du marché français de l'huile d'olive : production nationale, consommation, spécificités des filières AOP, segmentation qualité-prix. Une étude sur les coûts de production – en conduite traditionnelle et en haie fruitière – a complété ce panorama, avant une table ronde rassemblant producteurs, metteurs en marché et représentants européens, dont Mariana Matos, directrice de Casa do Azeite (Portugal) et secrétaire générale de FEDOLIVE, et Christophe Beaunoir, directeur général de Lesieur. La journée s'est conclue par une synthèse de France Olive sur les enjeux de filière et les responsabilités collectives dans le développement de l'oléiculture française.

La suite ? Toutes les interventions sont visibles sur le site de France Olive en vidéo et en pdf.

UNE CONFÉRENCE SUR LES VARIÉTÉS

Le mercredi 26 novembre, France Olive a également animé une **conférence dédiée au choix variétal**, animée par Hélène Lasserre, directrice du pôle conservation & recherche. Ce sujet, technique mais déterminant pour la réussite d'un projet oléicole, a permis d'explorer le panorama des variétés cultivées en France sous l'angle du comportement agronomique, de l'adaptabilité climatique et de la valorisation commerciale.



DES MASTERCLASSES DE DÉGUSTATION

Tout au long des trois jours, France Olive a animé des **masterclasses de dégustation d'huiles d'olive**, ouvertes aux professionnels du salon sur inscription. Ces séances, à la fois conviviales et pédagogiques, ont permis d'explorer la diversité aromatique des huiles d'olive françaises – avec notamment une masterclass dédiée aux « nouvelles variétés » - et de faire valoir leur richesse gustative auprès d'un public professionnel varié.

UN STAND OUVERT À L'ÉCHANGE

L'équipe technique de France Olive était disponible tout au long du salon pour répondre aux questions des visiteurs : culture de l'olivier, plantation, bonnes pratiques agronomiques. Cette présence directe, documentée et accessible, a incarné la vocation d'accompagnement de la filière que France Olive porte au quotidien.

> En combinant expertise technique, analyse économique et valorisation sensorielle, France Olive a contribué à faire du SITEVI un espace de réflexion sérieux et utile pour tous les acteurs de la filière, qu'ils soient producteurs confirmés, porteurs de projet ou professionnels de l'aval.



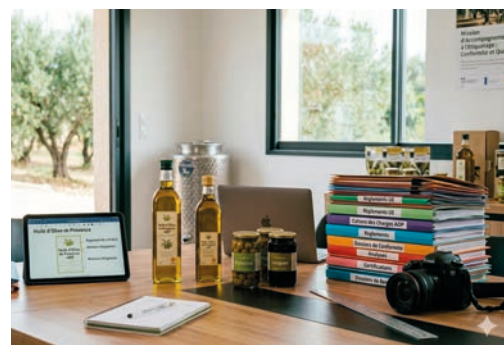
ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

RÉGLEMENTATION COMMERCIALISATION & ÉTIQUETAGE

La réglementation pour les produits alimentaires en général est en mouvement perpétuel, il est donc important de veiller aux nouveautés et d'en informer les opérateurs.

Pour répondre au mieux aux demandes des opérateurs, nous réalisons des documents pour synthétiser les obligations réglementaires liées à ces sujets. Sur 2025, nous avons notamment :

- mis à jour les fiches pratiques pour l'étiquetage des huiles d'olive vierges et vierges extra et des huiles d'olive en AOP ;
- mis à jour la fiche pratique pour l'étiquetage des olives de table
- mis à jour les pages étiquetage de l'huile d'olive et celle pour les olives de table sur le site web de France Olive.



Nous avons rédigé une note, à destination des administrateurs, sur la question de l'étiquetage des produits AOP dans les produits cosmétiques qui a été présentée en juillet 2025.

Nous avons également rédigé un article sur la perception des mentions et labels en France (sur la base d'une étude de Kantar achetée dans le cadre du programme opérationnel) qui est paru dans Le Nouvel Olivier n°139.

Nous avons rédigé une note sur le Plan de prévention et d'éco-conception, présenté au conseil d'administration en octobre et dont les éléments ont été diffusés via la rédaction d'une page web.

Le service étiquetage / commercialisation est par ailleurs régulièrement sollicité par les opérateurs pour des conseils, des corrections d'étiquettes, des demandes d'informations... Rappelons que ce service est gratuit et ouvert à tous les opérateurs oléicoles français.

Conseil étiquetage & commercialisation 2025

Huile d'olive : **93**

Olives de table : **14**

SUIVI DE LA PRODUCTION ET DES MARCHÉS

Le suivi de la production et du marché de l'huile d'olive et des olives est une mission structurante pour France Olive. En lien étroit avec les organismes de défense et de gestion des AOP, la Fédération des syndicats d'appellation d'origine, les syndicats de bassins et FranceAgriMer, nous maintenons à jour régulièrement les données économiques de la filière — production et consommation aux échelles mondiale, européenne et française.

Ce travail d'analyse nous permet de répondre aux nombreuses sollicitations d'information émanant d'organismes nationaux et internationaux, ainsi que de la presse spécialisée et généraliste.

En parallèle, en lien avec France Olive Production et dans le cadre du programme opérationnel, nous assurons un suivi régulier de l'évolution des marchés des huiles alimentaires — huile d'olive et olives en particulier —, portant notamment sur les ventes en grande distribution et les profils des consommateurs.

Ces données sont partagées à l'occasion de diverses interventions et publications, notamment :

- auprès des étudiants du Diplôme Universitaire en œnotourisme de l'Université de Toulon (mars 2025), du Master de droit rural et des produits du terroir d'Aix-en-Provence (janvier-février 2025) et de l'UCARE oléicole du CFPPA de Nyons (avril 2025) ;
- lors de l'Assemblée générale de France Olive (juin 2025) ;
- lors de l'assemblée générale du Syndicat de l'olive noire de Nyons et des Baronnie (octobre 2025) ;
- devant la commission oléicole du Sénat (novembre 2025) ;
- dans le rapport d'activité de Terre Univia ;
- dans le cadre de réponses aux journalistes traitant des aspects économiques de la filière.

Retrouvez quelques données dans les pages suivantes...

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

COÛTS DE PRODUCTION

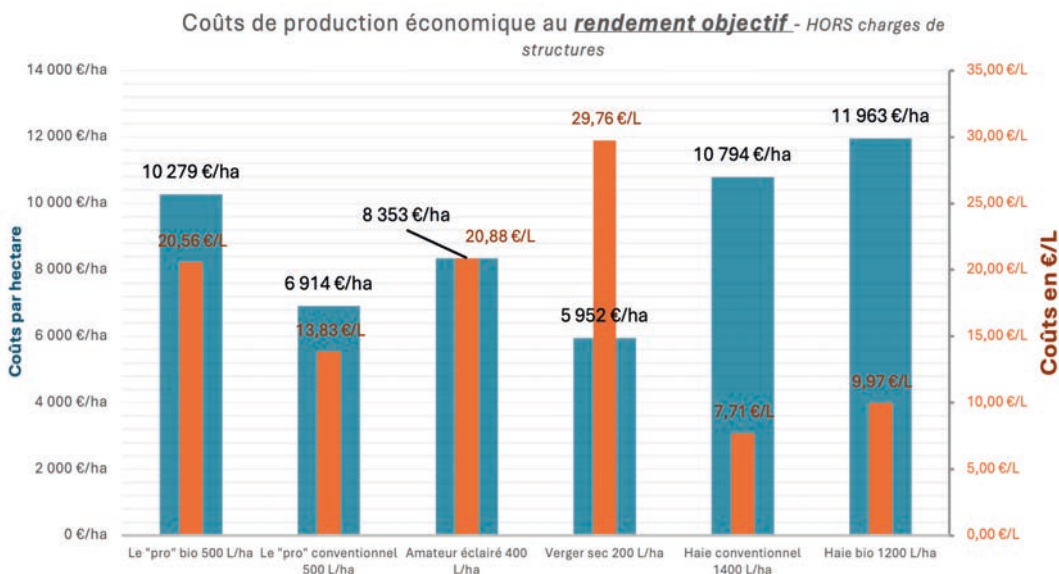
Une étude a fait l'analyse du coût de production agricole de l'huile d'olive en France, en mettant en avant les variabilités dans la diversité des systèmes existants.

La méthodologie suivante a été mise en place :

- Définition des «SYSTEMES». Ils ont été définis pour illustrer de manière discriminante la variabilité au verger ; ils ne reflètent aucunement des moyennes représentatives. 6 systèmes ont ainsi été retenus.
- Définition des itinéraires techniques détaillés de chaque système sur la base de l'expertise des agronomes de France Olive, et des suivis de vergers-experts.
- Enquête spécifique sur la récolte auprès d'une vingtaine d'exploitations pour affiner les résultats sur ce poste très important.
- Calculs économiques des indicateurs, basés sur le principe de la marge nette, en faisant varier le rendement.

Le coût de production calculé :

- Est un coût au verger, intégrant les amortissements, jusqu'à la trituration ;
- Intègre les approvisionnements, le coût de la main-d'oeuvre (dont une valorisation du travail de l'exploitation), les charges liées à l'utilisation du matériel (entretien, fluides et amortissement) ;
- N'intègre pas les charges liées au foncier (fermage, accès à l'irrigation), ni les charges de structure d'exploitation (emprunts, hangar, impôts et taxes, ...), n'intègre pas les coûts aval de mise en bouteille, commercialisation, ...



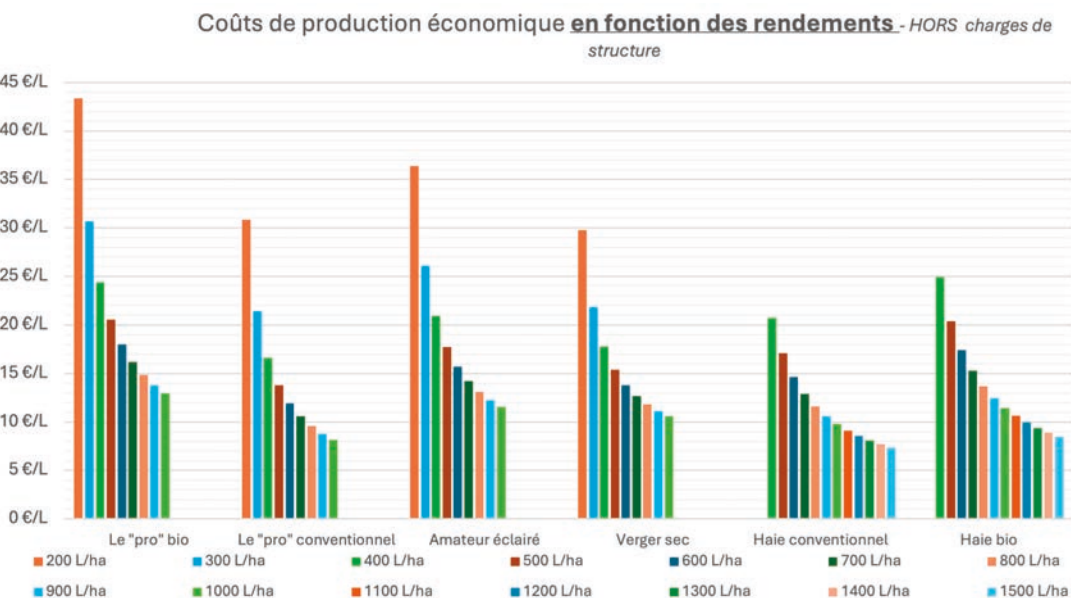
On retient les principaux résultats suivant :

- Le **coût par hectare** oscille selon les systèmes entre **6000 et 12 000€/ ha**.
- Au rendement objectif, les **systèmes classiques et irrigués** oscillent entre **14€** pour les vergers professionnels et **21 € /L** pour le verger dit « artisan » ou en bio.
- En **haie fruitière**, la récolte mécanisée permet d'abaisser le coût sous **10 €/L**.

- En **sec** du fait de faibles rendements le coût dépasse les **29 €/L**.

On retient la grande dépendance du coût à la récolte, phase la plus chronophage en densité classique, et couteuse en haie fruitière.

Le graphique ci-contre illustre pour chaque système la variabilité du coût en fonction du rendement.



ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

RELEVÉ DE PRIX DES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES – 2025

Afin de mieux appréhender le positionnement tarifaire des huiles d'olive françaises auprès des consommateurs, France Olive a conduit en 2025 un **relevé de prix** couvrant l'ensemble des principaux circuits de distribution. Au total, **75 références** ont été recensées et analysées, offrant une photographie représentative du marché.

Ce travail d'observation a porté sur **trois canaux distincts** : la **vente directe** (producteurs, marchés, moulins...), la **vente en ligne** et la **grande distribution**. Cette approche multicanal permet de **mettre en évidence les écarts de positionnement selon les circuits**, et d'appréhender la diversité des stratégies commerciales adoptées par les producteurs et distributeurs.

Les données ainsi collectées constituent une base de référence précieuse pour l'interprofession. Elles permettent d'alimenter la réflexion sur la valorisation des huiles d'olive françaises, de disposer d'éléments objectifs pour répondre aux questions, et de mieux comprendre la perception de la valeur de ces produits par les consommateurs selon le point de vente.

Ce relevé a vocation à être renouvelé afin de suivre l'évolution des prix dans le temps et d'enrichir progressivement la connaissance économique du secteur.

Le prix moyen constaté – toutes certifications (AOP, bio) et tous circuits confondus (web, grande distribution et vente en boutique producteur ou moulin) – s'établit à **35,90 € le litre** pour les huiles d'olive françaises. Ce chiffre

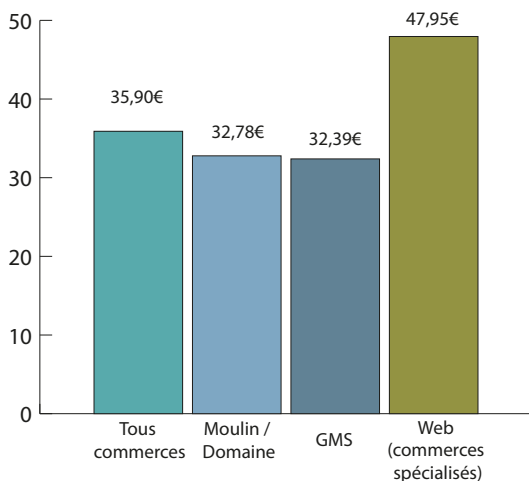
appelle cependant plusieurs nuances : d'une part, les commerces spécialisés en ligne tirent sensiblement la moyenne vers le haut, avec un prix moyen de 47,95 € sur ce circuit, en raison d'une offre orientée vers les petits contenants ; d'autre part, les références d'huile d'olive de Nice, dont les prix sont exceptionnellement élevés en raison d'une situation de pénurie et qui mathématiquement font augmenter la moyenne. Enfin, l'étude porte sur des contenants de formats variés : 1 L, 75 cl et 50 cl.

Depuis 2016, le prix des huiles d'olive françaises a progressé de **42 %**, hausse imputable principalement au renchérissement des intrants (fertilisants, etc.) et des matières d'emballage (bouteilles, étiquettes), dans le sillage de la crise du COVID-19 et du conflit en Ukraine.

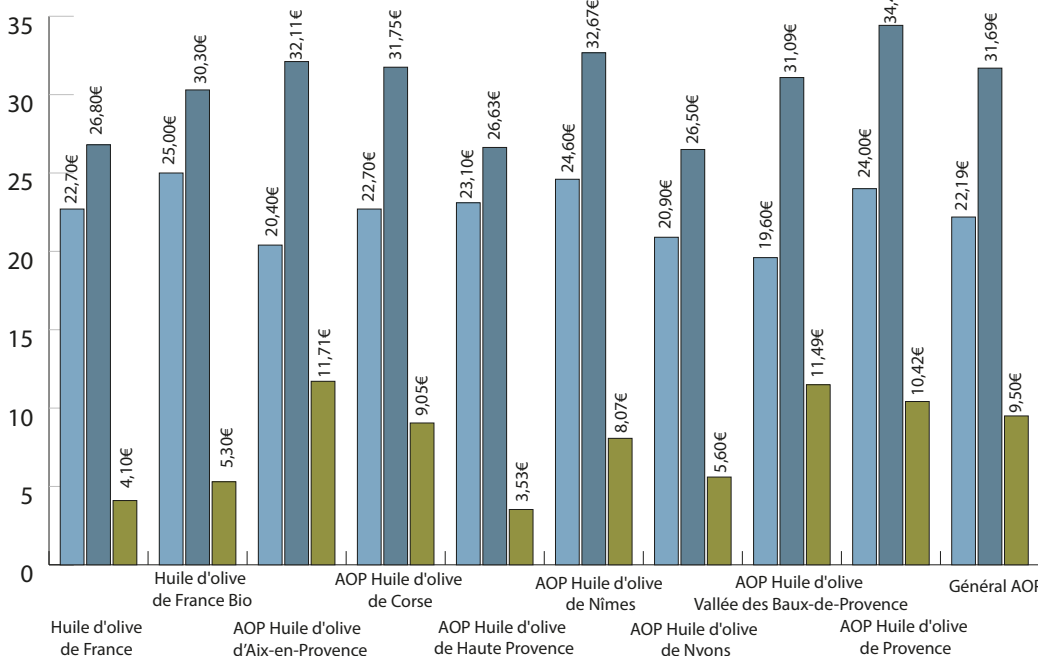
Sur la même période, les huiles d'olive vendues en grande distribution – majoritairement importées – ont connu une inflation bien plus marquée, atteignant le niveau historique de **12,05 €/l**, soit une hausse de **+92,5 %**. Cette flambée s'explique en grande partie par les pénuries consécutives aux baisses importantes de production espagnole (sécheresses de 2022 et 2023), auxquelles s'ajoutent les mêmes pressions sur les coûts que pour les huiles françaises.

Relevé de prix Huiles d'Olive de France

(France Olive - sources : sites web - 2 octobre 2025 - €/l)



€/l



2016 > 2025

Huiles d'olive vendues GMS (toutes origines confondues) :
2016 : 6,26 € / 2025 : 12,05€
+ 92,5%

Augmentation huiles d'olive françaises : **+ 42 %**

Évolution cumulée des prix des denrées alimentaires :
+ 32,5%

Évolution des prix des huiles d'olive de France (France Olive - web et boutiques)

Légende : ■ 2016 ■ 2025 ■ Écart

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE : CHIFFRES-CLÉS

PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE

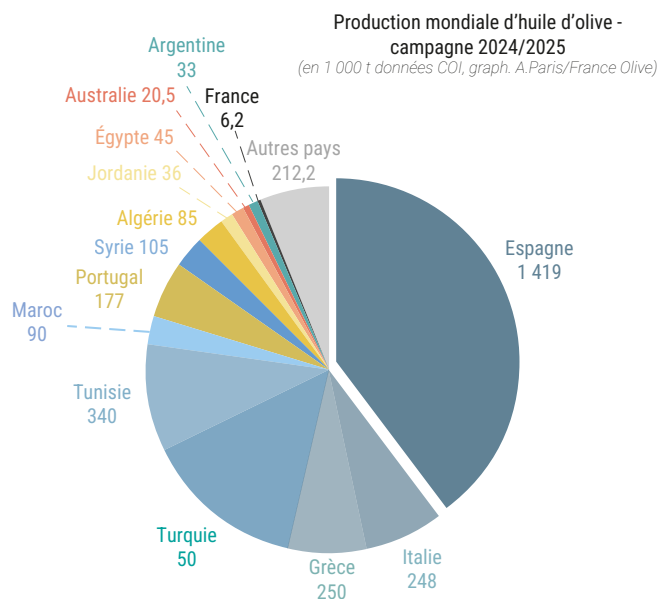
En 2024/2025, la production mondiale d'huile d'olive est estimée à **3,57 millions de tonnes**, soit une hausse de près de 1 millions de tonnes par rapport à l'année précédente et ce principalement grâce à une production espagnole revenue «à la normale» (voire plus) avec 1,41 millions de tonnes. La Turquie arrive en 2^{ème} position avec 505 000 tonnes suivie de la Tunisie avec 340 000 tonnes.

Part dans la production mondiale

Espagne : **39,7%**

Italie / Grèce : **6,9 %**

France : **0,17%**



LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

Après une très belle récolte 2023/2024 à 6 808 tonnes, la campagne oléicole 2024/2025 reste au-delà des prévisions avec **5 890 tonnes** d'huile d'olive produite sur l'ensemble du territoire oléicole.

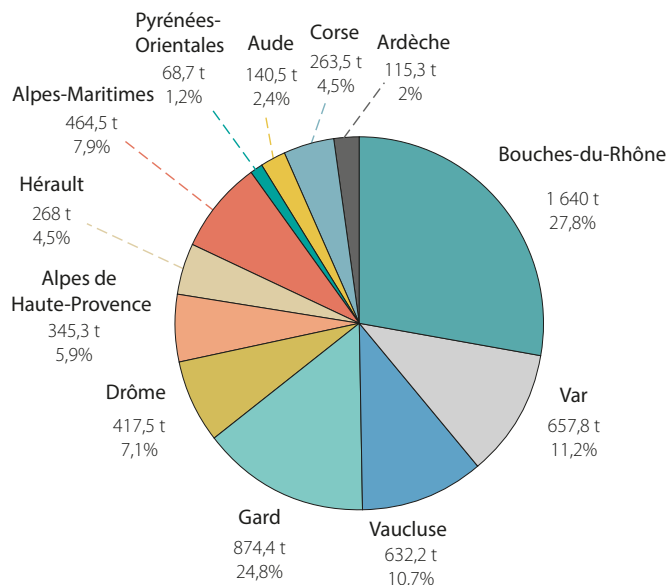
La **région Sud** Provence-Alpes-Côte d'Azur, premier bassin de production national, enregistre une production de **3 740 tonnes** soit 501 tonnes de moins que l'année précédente. Contrairement à la plupart des autres départements, les Bouches-du-Rhône ont vu leur production très légèrement augmenter avec 1 639 tonnes (contre 1 635 t en 2023/24). L'**Occitanie** affiche également un bon maintien avec **1 352 tonnes** (1 535 t l'année précédente).

La **région Auvergne-Rhône-Alpes**, après son record historique, revient «à la normale» avec **532,8 tonnes**.

La production corse a bien performé avec une production annuelle de **263,5 tonnes**.

1 519 tonnes ont été labellisées en **AOP** soit **25,7%** de la production nationale.

Production d'huile d'olive - 2024/2025
(sources : France Olive & FranceAgriMer)



PRODUCTION D'OLIVES DE TABLE

La production mondiale d'olives de table est estimée à **3,3 millions de tonnes** soit une augmentation de plus de 500 000 tonnes par rapport à l'année précédente avec en top 3 : l'Union européenne (888 000 t), la Turquie (750 000 t) et l'Égypte (600 000 t).

La production française s'élève à **1 412 t** (soit 0,043% de la production mondiale !) pour la campagne 2024/2025, portée par la région Occitanie (652 t) et le département de la Drôme (476 t).

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

MARCHÉ DES HUILES ALIMENTAIRES - SYNTHÈSE 2025

+ 4,1%

Croissance 2024-2025

- 4,4%

Érosion sur 10 ans

**2,05 €/l**

Prix moyen huile de tournesol 2025

Parts de marché en grande distribution des principales huiles végétales - 2025 (source IRI)

Huile de tournesol

39%

vs 40% en 2015

Huile d'olive

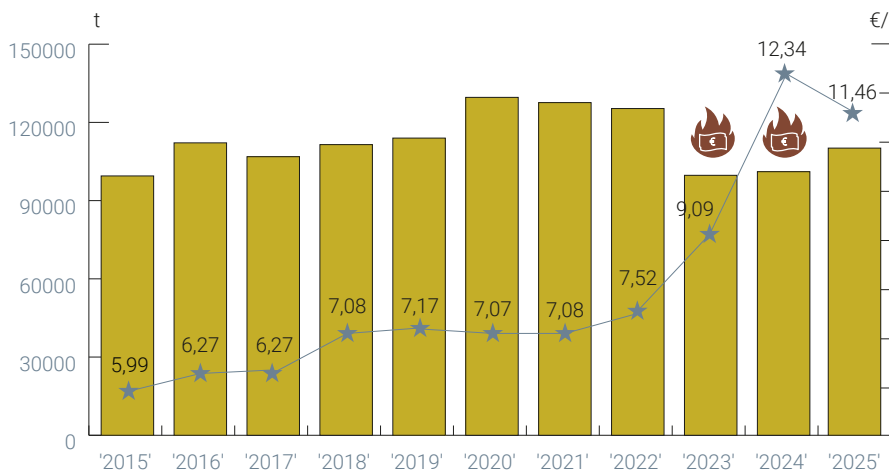
25%

= 2015 / vs 28 % en 2023

Autres

36%

CONSOMMATION D'HUILES D'OLIVE - FRANCE

**11,46 €/l**Prix moyen 2025
-0,88 € vs 2024**110 142 t**Consommation France 2025
Croissance vs 2024 : + 8,9%

VENTE DES HUILES D'OLIVE - PARTS DE MARCHÉ 2025

64,5 %Total grande distribution (GD)
vs 56,5% en 2024
40,8% en GD «classique»**20,1%**Hard discount
+ 7,4% vs 2024
> circuit dynamique**15,4%**Autres circuits
Proximité, bio, e-commerce

FAITS MARQUANTS

**Flambée des prix 2022-2024** : + 4,40 €/l sur 2 ans soit près de +70% vs la campagne 2019/2020. Légère détente en 2025.**Adaptation des consommateurs** : reports vers le format 2l, croissance du hard discount et des circuits de proximité malgré des prix records.

Les trois sites de France Olive :

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

SIÈGE SOCIAL
PÔLES ADMINISTRATIF & FINANCIER,
PROCESS & QUALITÉ,
ANALYSES SENSORIELLES &
PHYSICO-CHIMIQUES

Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92
Mail : contact@franceolive.fr

OCCITANIE

PÔLES AGRONOMIE,
CONSERVATION & RECHERCHE,
PROCESS & QUALITÉ

Nîmes
Mail : contact@franceolive.fr

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

PÔLE COMMUNICATION & ÉCONOMIE
MAISON DES HUILES D'OLIVE ET
OLIVES DE FRANCE

Nyons
Tél. 04 75 26 90 90
Mail : contact@franceolive.fr

Le site web des professionnels de l'olivier

www.franceolive.fr

Informations techniques (production, transformation, économie, réglementation...)

Possibilité d'abonnement gratuit : alertes SMS, InfOlive, BSV...

Téléchargements gratuits : cahier de l'oléiculteur, guides pratiques (phytosanitaire...)



Le site grand public


huiles-et-olives.fr

Informations générales sur les produits, recettes,


où acheter (carte des moulins et domaines), oléotourisme, documents en téléchargement...

Et aussi :

 /HuilesetOlives et /FranceOlivePro

 /huilesetolives

 /Huilesetolives

 /Huiles et Olives et /FranceOlivePro



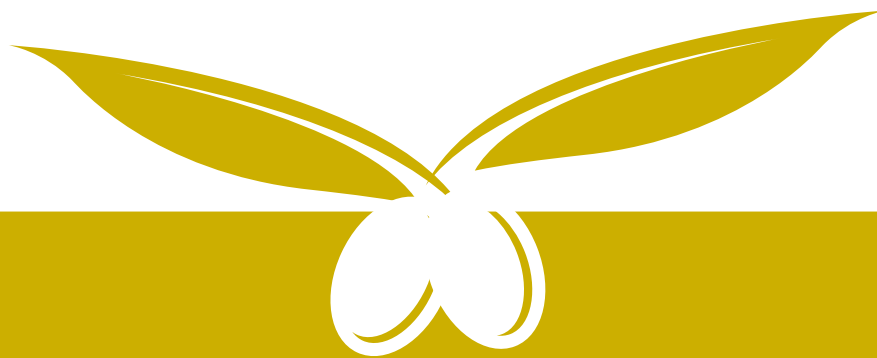
France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive ...
... au service des Huiles d'Olive et Olives de France
... au service des professionnels de la filière oléicole française



Une partie des travaux réalisés est financée par l'Union Européenne, FranceAgriMer et France Olive, dans le cadre du Règlement (UE) n) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant sur l'organisation commune des marchés des produits agricoles mené par France Olive Production.



Partenaires privilégiés :



*Nous tenons à remercier, pour leur soutien sans faille,
l'ensemble de nos partenaires, financeurs et tous ceux
qui s'impliquent dans la réussite des actions menées
pour la filière oléicole.*

*Ce rapport d'activité présente une partie des actions réalisées par France Olive,
il n'est en aucun cas une vision exhaustive des projets réalisés.*

Siège Social :

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence cedex 1
Tél. : 04 42 23 01 92
@ : contact@franceolive.fr

Antenne Auvergne-Rhône-Alpes :

40 place de la Libération
26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 90 90
@ : contact@franceolive.fr

Antenne Occitanie :

Mas de l'agriculture
1120 route de St Gilles
30932 Nîmes
Tél. : 04 66 08 19 34
@ : contact@franceolive.fr