



Quel est le coût réel de production de l'huile d'olive en France en 2025 ?

par Eugénie COUTAGNE, Agroéconomiste indépendante.



© Matthieu Colin.

Une étude économique menée en 2025 par France Olive a permis de décortiquer les itinéraires techniques et les fonctionnements économiques de systèmes oléicoles, afin de répondre à la question : **quel est le coût de revient d'un litre d'huile d'olive produit en France ?**

MÉTHODE GÉNÉRALE ET MODÉLISATION DES SYSTÈMES

Pour approcher la diversité importante des systèmes (pluralité d'âges, densités, pratiques, terroirs, ...) il a fallu modéliser de manière très simplifiée les itinéraires techniques. 6 vergers ont ainsi été décrits :

- Le « pro » en Bio : verger conduit par un exploitant professionnel, en BIO, de 15 à 20 ha, irrigué.
- Le « pro » en conventionnel : verger irrigué conduit par un exploitant professionnel, sur une grande surface (>50 ha), très mécanisé, notamment pour la récolte, avec une nutrition minérale et un nombre de traitement limité.
- L'« amateur éclairé » : verger de petite taille, irrigué, avec une conduite rigoureuse et attentive, en bio.
- Le verger en sec : vieux verger traditionnel, en sec, de petite taille avec une approche contrainte en nutrition, et une récolte très manuelle.
- 2 vergers en haie fruitière ont été décrits : l'un en bio,

l'autre en conventionnel (au moins 30 ha), irrigués, et très mécanisés.

Contrairement à un calcul comptable de prix de revient l'étude adopte une approche **économique**. Cela signifie qu'on valorise l'intégralité des facteurs de production, y compris les « coûts cachés », notamment la valorisation du temps de travail de l'exploitant, et l'amortissement du matériel au prorata du temps d'utilisation. L'amortissement de la plantation a été intégré pour donner une « valeur » économique aux vergers, y compris pour les vergers très anciens.

Le périmètre s'arrête à la sortie du moulin : il s'agit du **coût de l'huile en vrac**, le coût de trituration et de transport sont inclus. Le conditionnement, la commercialisation et les frais de structure générale sont exclus.

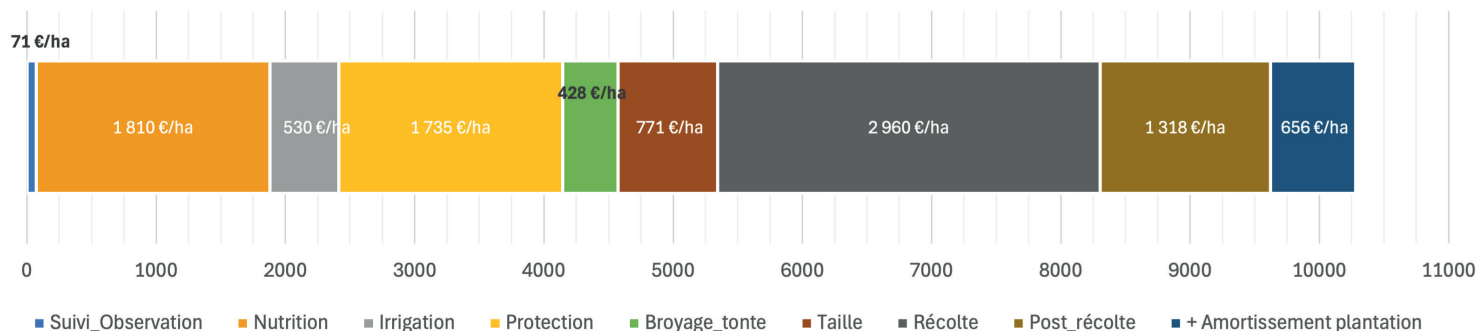
RÉSULTATS

DES CHARGES PAR HECTARE IMPACTÉES PAR LA RÉCOLTE ET LA MAIN-D'ŒUVRE

Pour notre système « Pro » conduit en agriculture biologique, les charges annuelles d'entretien s'élèvent **10 279 € par hectare** réparties comme dans la figure 1.



Figure 1 : Répartition des charges annuelles d'entretien pour le système "Pro", conduit en agriculture biologique.



Dans la majorité des systèmes hors haie fruitière, **la récolte représente environ 30 à 40 % du coût total**. C'est le facteur le plus impactant. Même avec une aide mécanique (peignes électriques, enrouleurs de filets), le besoin en main-d'œuvre reste massif. Ce poste de charges est suivi par la nutrition et la protection sanitaire.

La main-d'œuvre pèse pour environ 33 % au total. En effet l'étude révèle que l'oléiculture est extrêmement gourmande en temps. On estime que le total des heures passées (temps de l'oléiculteur compris) s'élève jusqu'à 200 heures par hectare dans son verger. Les approvisionnements, qui représentent également 30 % des charges, occupent le 2^e poste.

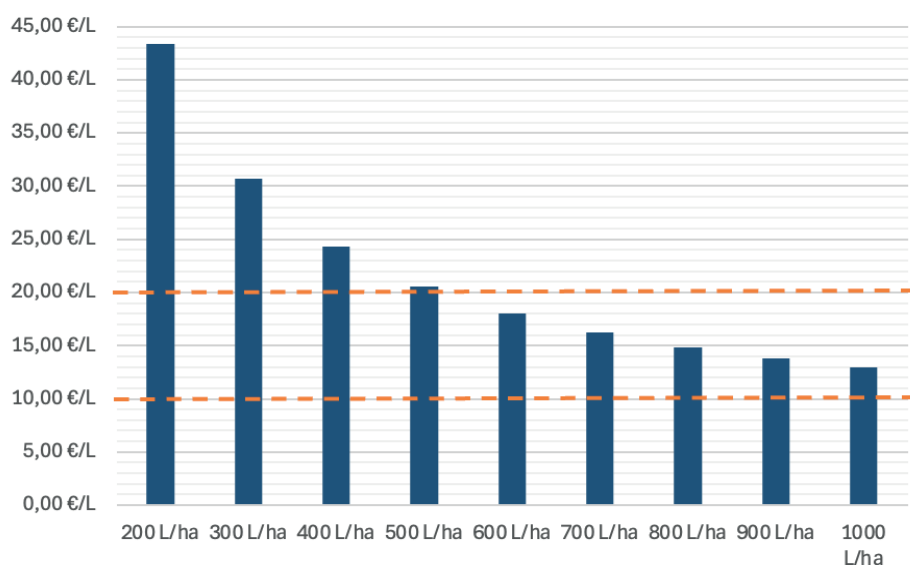
LE RENDEMENT : LE JUGE DE PAIX

Un rendement moyen par système est quasiment impossible à définir à notre échelle d'étude qui lisse les sources de variabilités les plus importantes au sein des systèmes (alternance très forte de la production, coût multifactoriel liés aux terroirs, âge, ...). Ainsi il nous est impossible de définir UN coût de production par système, mais on peut observer les variabilités et sensibilités pour chacun d'entre eux.

Sur la base d'un rendement médian de **500 litres d'huile par hectare**, le coût de production s'établit à **20,56 € par litre pour notre premier système « Pro » BIO** :

- Lors d'une **excellente année** (1 000 L/ha), le coût peut descendre à **13 €/L**.
- Lors d'une **mauvaise année** (200 L/ha), il peut s'envoler à près de **45 €/L**.

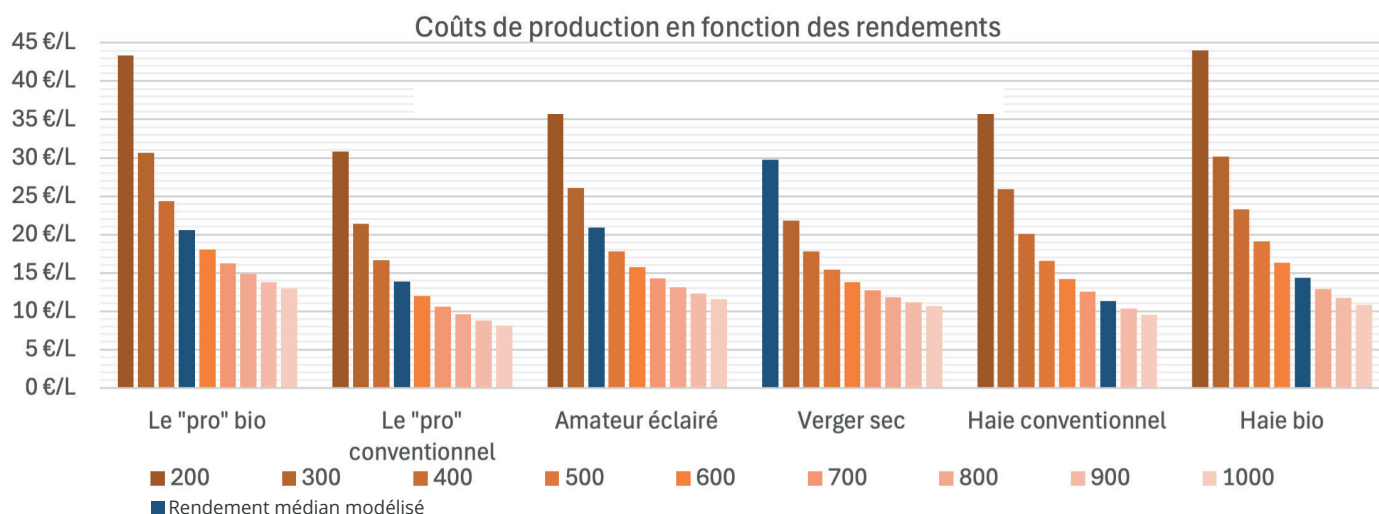
Figure 2 : Coût de production système Pro BIO en fonction du rendement.





Pour l'ensemble des systèmes on a obtenu les résultats observés en figure 3.

Figure 3 : Coût de production en fonction des rendements en huile (en L/ha).



POURQUOI DE TELLES DIFFÉRENCES AVEC NOS VOISINS ESPAGNOLS ?

L'étude a simulé les conditions économiques espagnoles sur nos systèmes de vergers français. Le résultat est frappant : en appliquant le coût de la main-d'œuvre espagnole et en divisant par deux le prix des approvisionnements, le coût de revient passerait de 20,56 €/L à **11 €/L** pour un rendement à 500 L.

Au-delà des prix, l'Espagne bénéficie d'un avantage géographique majeur : sa latitude. Plus au sud, l'ensoleillement permet d'atteindre naturellement des rendements moyens plus élevés (700 à 1200 L/ha), là où la France, située au 45^{ème} parallèle, plafonne plus bas. On comprend comment les espagnols atteignent des coûts inférieurs à 10 € de manière assez standard.

CONCLUSION : DÉFENDRE LA VALEUR DE L'HUILE FRANÇAISE !

Ces chiffres montrent que l'huile d'olive française est structurellement un produit à coût élevé. Heureusement, le marché valorise cette spécificité, avec des prix de vente moyens tournant autour de **30 € le litre** en vente directe ou en circuits spécialisés, qui permettent dans la plupart des cas de couvrir ces coûts de production et les charges fixes (non estimées ici).

Ces résultats ne doivent pas être pris comme des vérités comptables absolues pour chaque exploitation, mais comme des **ordres de grandeur** pour aider les producteurs à situer leur performance et à construire leur stratégie commerciale. L'outil développé pour ces calculs est la base d'un module économique de l'application Oléiculteur de France Olive, et peut servir dans des cas précis (territoire, système) pour mieux préciser les coûts de production.

Produire de l'huile d'olive en France s'apparente finalement à de la « haute couture » : chaque litre est le fruit d'un travail manuel intense et d'une prise de risque climatique permanente.



Pour voir la conférence d'Eugénie COUTAGNE lors du SITEVI 2025

https://www.youtube.com/watch?v=pEt_etBhFXo