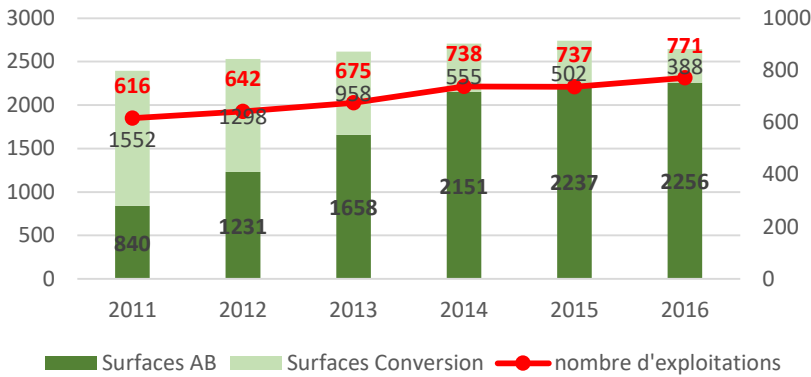


Les oliviers en production

Evolution des surfaces oléicoles biologiques régionales en ha - 2011 à 2016



Repères PACA (Fin 2016)

- **2 643 ha** (Bio&Conversion) – **1^{ère} région française**
- **2 256 ha** certifiés bio - ↗ de 19 ha
- **388 ha** en conversion - ↘ de 114 ha
- Taux de SAU Bio : 26,3 % du verger oléicole régional
- **771 oléiculteurs** bio - ↗ de 34 fermes
- **Evolution des surfaces bio (2016/15)** - ↘ 96 ha

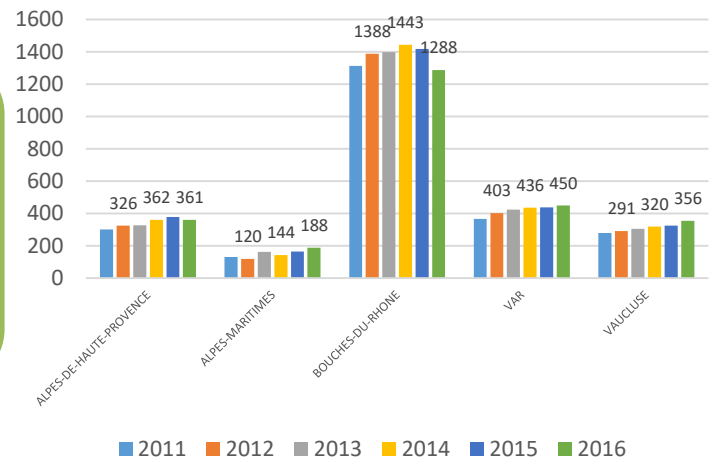
France

4 681 Ha Bio&Conversion
1461 oléiculteurs - ↗ 57 fermes
Surf 2016/15 : ↘ 48 ha

A RETENIR :

- **Conversion** : recul des conversions (-23 %) sauf dans le Vaucluse (24 %) et le var (7%)
- **48,7 %** des surfaces régionales se situent dans les Bouches du Rhône, **1^{er} département oléicole bio de France**

Evolution des surfaces oléicoles (Bio & conversion) par départements, en ha - 2011 à 2016



Les oléiculteurs biologiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Fin 2016

Alpes de Haute-Provence

361 ha (Bio & conversion)
65 ha en conversion ↘ 2 ha
Taux SAU Bio : 27,4 %
107 oléiculteurs - ↗ 3 fermes
Evol. Surf (2016/15) : ↘ 17 ha

Alpes Maritimes

188 ha (Bio & conversion)
59 ha en conversion ↘ 5 ha
Taux SAU Bio : 19,1 %
78 oléiculteurs - ↗ 8 fermes
Evol. Surf (2016/15) : ↗ 24 ha

Vaucluse

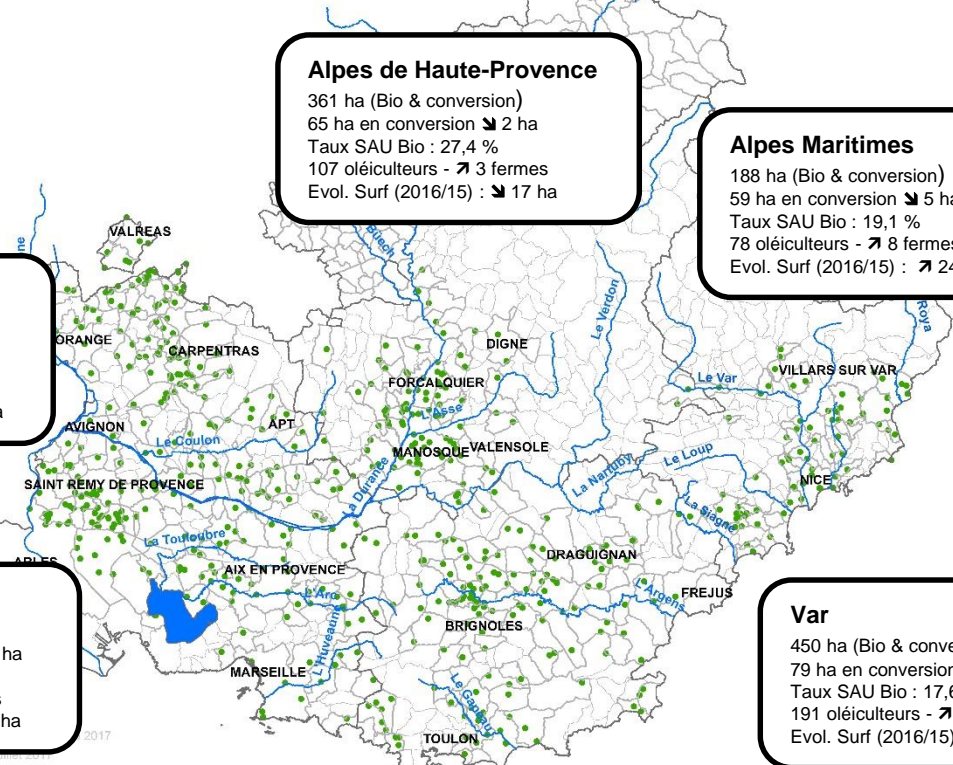
356 ha (Bio & conversion)
67 ha en conversion ↗ 13 ha
Taux SAU Bio : 32,4 %
211 oléiculteurs - ↗ 4 fermes
Evol. Surf (2016/15) : ↗ 31 ha

Bouches-du-Rhône

1 288 ha (Bio & conversion)
117 ha en conversion ↘ 109 ha
Taux SAU Bio : 31,4 %
183 oléiculteurs - ↗ 2 fermes
Evol. Surf (2016/15) : ↘ 129 ha

Var

450 ha (Bio & conversion)
79 ha en conversion ↗ 5 ha
Taux SAU Bio : 17,6 %
191 oléiculteurs - ↗ 17 fermes
Evol. Surf (2016/15) : ↗ 13 ha



Analyse prospective : les oliviers bio en PACA



FORCES

- ❖ 1^{ère} région oléicole biologique française en surfaces cultivées (2643 Ha) et en nombre d'oléiculteurs bio (771)
- ❖ Un verger oléicole certifié AB en stagnation.
- ❖ Plus d'un quart des surfaces oléicoles sont conduites en bio (26,3 %)
- ❖ Outils de transformation performants : de nombreux moulins et fabricants à façon (tapenades, pâtes d'olives) certifiés bio, répartis sur l'ensemble de la région PACA.
- ❖ Diversité et spécificité des terroirs valorisées par 6 AOC/AOP.
- ❖ Diversités des productions entretenue pas un grand nombre d'amateurs travaillant sans produits chimiques, « ambassadeurs de la filière ».
- ❖ Un patrimoine agricole conservé. Les produits de l'olive sont connus et recherchés pour leur qualité et leurs bienfaits.
- ❖ Les atouts santé de l'huile d'olive : Dotée d'anti-oxydants et de vitamine E; effets anti-cholestérol et anti-âge. Elle participe grandement aux effets bénéfiques du régime crétois.
- ❖ La demande des consommateurs en huile d'olive porte sur un produit « vrai », diététique, naturel et de terroir

FAIBLESSES

- ❖ Freins techniques :
 - Le passage d'une oliveraie en Bio demande un suivi professionnel de toutes les phases de la conduite de son verger (fertilisation, entretien du rang...)
 - Absence de méthode de désamérisation des olives en bio (soude interdite), ce qui ralentit le développement d'une gamme en olives de table et produits dérivés.
 - Des variétés d'olives phares, encore peu utilisées en transformation (Aglandau vs Grossane/Picholine).
- ❖ Freins économiques :
 - Manque de compétitivité qui nécessite de se professionnaliser: densité de plantation des vergers; coûts de production élevés; rendements moindres en bio; besoin d'équipements (désherbage mécanique), pour limiter le coût de la main d'œuvre.
 - Prix de revient élevé de l'huile d'olive française
- ❖ Déficit d'expérimentation ou de recherche en oléiculture biologique, manque d'intérêt de l'interprofession

OPPORTUNITES/ENJEUX

- ❖ Opportunités de nouveaux débouchés commerciaux (France; export: Europe du Nord; Asie (Japon)): les magasins bio sont un réel créneau, pour l'olive de table et les produits dérivés (tapenade, pâte d'olives). Ce débouché est encore marginal en bio, alors que la demande des opérateurs et des consommateurs est soutenue.
- ❖ Positionnement: la certification bio est considérée comme un attribut produit supplémentaire, en plus de son positionnement haut de gamme : produit « artisanal de luxe ».
- ❖ Forte demande sociétale (terroir, typicité, proximité, bio); potentiel de consommation dans notre région: grandes agglomérations urbaines et zones touristiques (vacanciers – massifs alpins et région côtière). Consommation annuelle en France : 1,7 kg d'huile/habitant. Qualité organoleptique et nutritionnelle reconnues de l'huile d'olive (bio et non bio), avec un impact santé fort.
- ❖ Certains pesticides utilisés en oléiculture conventionnelle sont liposolubles, ce qui accentue la différence de qualité entre les produits bio et conventionnels sur le critère des résidus de produits phytosanitaires.
- ❖ La part d'olives produites en AB ne couvre pas les besoins en consommation, de même que l'huile d'olive conventionnelle.



MENACES

- ❖ En production :
 - Problème de lessivabilité de l'argile en période pluvieuse ou venteuse, qui nécessite des applications répétées (coûts supplémentaires).
 - Besoin de pulvérisateur performant.
 - Risque potentiel lié à *Xylella fastidiosa*.
 - Depuis 2011 poursuite de la baisse régulière des surfaces oléicoles en conversion : 1552 Ha (2011) à 388 Ha (2016)
- ❖ Une production à haut niveau qualitatif à défendre (produit haut de gamme) : avec quelle mise en marché et pour quels débouchés?
- ❖ Culture traditionnelle en méditerranée dans des pays producteurs techniquement « en pointe », y compris en bio (surfaces certifiées, rendements/arbres, volumes produits) : Italie* (1^{er} producteur d'olives bio de l'Ue : 175 946 Ha en 2013) ; Espagne : 168 039 Ha en 2012) ; Tunisie (285 000 Ha*) ; Grèce (56 970 Ha) et Turquie (21 920 Ha). Bio Marché info.
- ❖ Offre élevée en olives et très concurrentielle (huiles d'olives/olives de table) bio ou non :
 - UE* : Italie (Pouilles et Sicile : 153 000 tonnes d'olives bio- 2013); Espagne (Andalousie : 148 871 tonnes – 2013) ; Grèce.
 - Hors UE : Tunisie, 1^{er} producteur mondial d'huiles d'olives : en 2015, 27 000 tonnes exportées en bio (dont 6 000 T en France) ; Turquie.

*Source : Agence Bio et AFIDOL

Se convertir en bio peut être une solution économique* pour la ferme qui permet de conserver la qualité des sols, le maintien de la biodiversité et des éco-systèmes. (*Selon la technicité et les perspectives de débouchés commerciaux).

Rédaction : Vincent OLIVIER

Chargé de missions- Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
04 90 84 03 34 – vincent.olivier@bio-provence.org

Relecture :

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



Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur - 255 Chemin de la
Castelette -BP 21284 - 84911 AVIGNON CEDEX 09
04 90 84 03 34 – contact@bio-provence.org

MAJ : Juillet 2017.

Crédit Photos : Bdpaca.

Sources : Agence Bio – Agreste.