

Exportation d'huile d'olive vers l'Europe

À long terme, l'huile d'olive devrait remplacer de plus en plus les huiles végétales, en raison de son image saine et de la popularité croissante de la cuisine méditerranéenne. Toutefois, à court terme, les ventes d'huile d'olive en Europe devraient diminuer en raison de la hausse des prix provoquée par la crise énergétique liée à la guerre en Ukraine. Les grands marchés européens tels que la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Suisse et la Suède offrent des opportunités aux nouveaux fournisseurs des pays en développement. Les nouveaux fournisseurs doivent choisir entre proposer des huiles en vrac aux transformateurs en Italie ou en Espagne ou offrir des huiles d'olive de haute qualité et à valeur ajoutée aux segments de marché haut de gamme.

Le potentiel du marché européen pour l'huile d'olive

À long terme, le marché européen de l'huile d'olive devrait connaître une croissance stable de 3 à 5 %. Cette croissance est principalement due à l'intérêt croissant pour une cuisine plus saine et pour le régime méditerranéen. La majeure partie de l'huile d'olive importée des pays en développement est utilisée comme ingrédient pour les mélanges ou pour le raffinage par les principaux transformateurs d'olives européens. Toutefois, de meilleures opportunités de prix peuvent être trouvées en offrant de l'huile d'olive de haute qualité à des pays non producteurs tels que la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Suisse et la Suède.

Description produit

L'huile d'olive est une huile végétale obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea*). Elle peut être produite par des moyens physiques et mécaniques, ou par des moyens chimiques. La plupart des huiles d'olive sont produites par des moyens physiques et mécaniques grâce à des opérations telles que le broyage, le pressage, la centrifugation et la filtration physique. L'huile d'olive peut également être produite par des moyens chimiques, à l'aide de solvants, bien que ces méthodes aient une incidence négative sur la qualité.

L'huile d'olive peut être classée en plusieurs catégories de qualité, en fonction de la méthode de production, de la composition et des caractéristiques sensorielles. Selon les [normes européennes](#), l'huile d'olive est classée en huit catégories :

L'huile d'olive pouvant être vendue directement aux consommateurs :

- **Huile d'olive extra vierge** - obtenue uniquement par des moyens mécaniques et dont l'acidité est inférieure à 0,8 %. Les tests sensoriels doivent confirmer qu'elle ne présente aucun défaut et qu'elle est fruitée.
- **Huile d'olive vierge** - obtenue uniquement par des procédés mécaniques et dont l'acidité est inférieure à 2 %. Les tests sensoriels doivent confirmer qu'elle est fruitée, bien que de légères déficiences sensorielles soient admises.
- **Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierge** - dont l'acidité est inférieure à 1 %.
- **Huile de grignons d'olive** - mélange d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierge dont l'acidité est inférieure à 1 %.

Huile d'olive qui ne peut être vendue directement aux consommateurs :

- **Huile d'olive lampante** - acidité supérieure à 2 % et défauts sensoriels. Elle doit être raffinée pour éliminer ces défauts.
- **Huile d'olive raffinée** - obtenue par raffinage de l'huile d'olive lampante. Elle présente une faible acidité (inférieure à 0,3 %) et est dépourvue d'arôme, de saveur et de couleur.
- **Huile de grignons brute** - obtenue à partir d'extraction de la pâte d'olive résiduelle.
- **Huile de grignons raffinée** - obtenue par traitement des grignons d'olive à l'aide de solvants ou d'autres traitements. Après raffinage, elle peut être mélangée à des huiles vierges et vendue aux consommateurs sous le nom d'huile de grignons d'olive.

La catégorisation susmentionnée est basée sur les [normes européennes de commercialisation de l'huile d'olive](#). La norme du Conseil oléicole international (COI) est légèrement différente en ce qui concerne la définition de la teneur chimique. Par ailleurs, la [norme du COI](#) (PDF) reconnaît la catégorie « huile d'olive vierge ordinaire ». L'huile d'olive vierge ordinaire présente une acidité inférieure à 3,3 % et des défauts sensoriels plus importants que l'huile d'olive vierge.

Les pays du bassin méditerranéen, où les oliviers poussent naturellement, produisent les plus grands volumes d'huile d'olive. Plus de 60 % de l'huile d'olive mondiale est produite en Europe. L'Espagne est le premier producteur mondial d'huile d'olive, avec plus de 40 % de la part mondiale en moyenne. Le deuxième producteur est l'Italie avec une part moyenne de 8,8 %, suivie par la Grèce (7,4 %), la Tunisie (7,4 %), la Turquie (6,6 %) et le Portugal (4,2 %). Les principaux producteurs hors du bassin méditerranéen sont l'Argentine, l'Australie, la Californie, le Chili, le Pérou et l'Afrique du Sud.

Outre les pays de première transformation, l'huile d'olive est mélangée et mise en bouteille dans de nombreux pays du monde. L'huile d'olive de qualité est produite à partir d'olives saines par le biais [d'un broyage mécanique](#) dans des conditions sûres. Le temps et la température sont des facteurs de qualité essentiels dans le processus qui va de la récolte à la mise en bouteille. L'idée que l'huile non filtrée est plus saine que l'huile filtrée [n'est pas fondée](#).

La production d'un litre d'huile d'olive nécessite en moyenne quatre à cinq kilos d'olives. Certaines variétés, comme la Taggiasca, nécessitent l'utilisation d'un plus grand nombre d'olives par kilo d'huile produite. Les méthodes de transformation ont également une incidence importante sur le rendement de l'huile d'olive.

Cette étude présente des informations générales sur le marché de l'huile d'olive en Europe qui présentent un intérêt pour les producteurs des pays en développement. Lorsque l'étude fait référence à l'« Europe », elle inclut les 27 États membres de l'Union européenne, ainsi que le Royaume-Uni, la Suisse, la Norvège, l'Islande et le Liechtenstein. Les pays en développement sont définis comme les pays figurant sur la liste des [bénéficiaires de l'aide publique au développement](#).

Pour l'analyse statistique, les codes de nomenclature combinés suivants sont utilisés :

Tableau 1 : Produits de la catégorie huile d'olive

Code du système harmonisé	Produit
15092000	Huile d'olive vierge extra (catégorie 1 de l'UE)
15093000	Huile d'olive vierge (catégorie 2 de l'UE)
15094000	Autres huiles d'olive vierges (catégorie 3 de l'UE - huile d'olive lampante)
15099000	Autres huiles d'olive non modifiées chimiquement
15101000	Huile de grignons brute (catégorie 6 de l'UE)
15109000	Autres huiles (catégories 7 et 8 de l'UE - Huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive)

À titre de référence pour la suite de ce rapport, 1 kg d'huile d'olive équivaut à environ 1,12 litre en volume. En outre, les statistiques sont présentées pour les années civiles et non pour les années de commercialisation. En Europe, la saison de la récolte et de la transformation commence normalement en octobre, ce qui est considéré comme le début de la campagne de commercialisation.

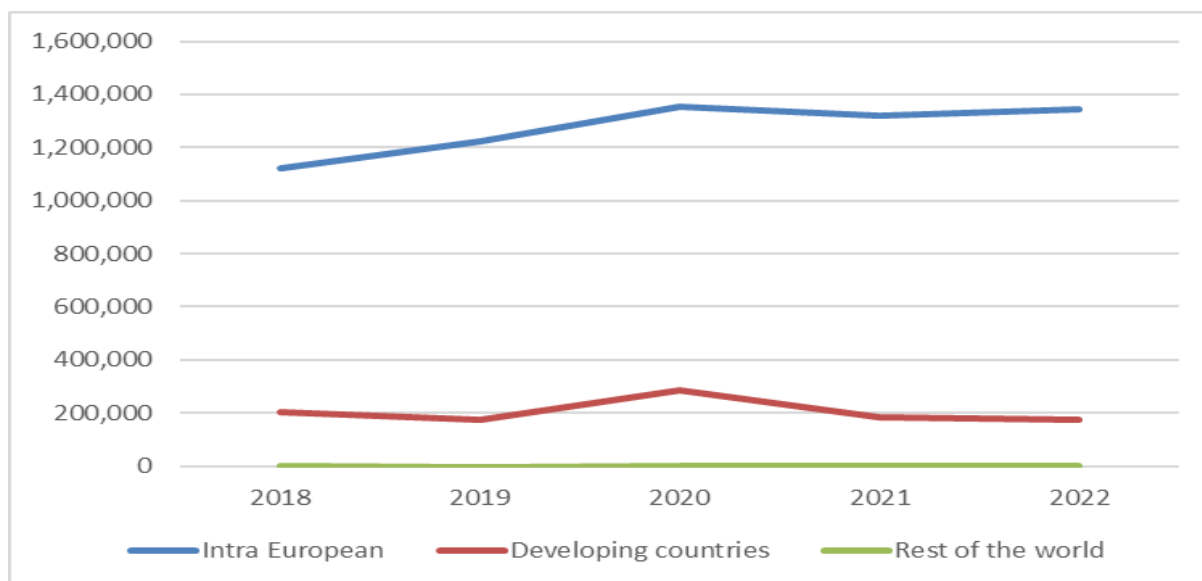
Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour l'huile d'olive ?

L'Europe est le plus grand producteur, consommateur, importateur et exportateur d'huile d'olive au monde. Le commerce européen de l'huile d'olive représente plus de la moitié du commerce mondial. Les importations européennes d'huile d'olive ont augmenté à un rythme stable au cours de la période 2018-2020. Bien que la majeure partie de l'huile d'olive commercialisée soit produite en Europe, la quasi-totalité des importations en provenance de l'extérieur de l'Europe provient des pays en développement.

La demande d'huile d'olive en Europe est stable, mais les quantités importées fluctuent en raison de la variation de la production dans les principaux pays fournisseurs. La production de la campagne 2022/2023 est inférieure de 35 % à la moyenne. Par conséquent, on s'attend à ce qu'une augmentation des importations en provenance de l'extérieur de l'Europe satisfasse la demande européenne. À court terme, la consommation devrait diminuer temporairement en raison de l'inflation des prix et de la crise énergétique provoquée par la guerre en Ukraine. L'huile d'olive est plus chère que l'huile de tournesol ou de palme, ce qui affecte négativement la consommation en période d'inflation.

Les fluctuations régulières des importations continueront à être influencées par les récoltes d'olives et la situation des prix, plutôt que par les changements de la demande. À long terme, la demande devrait augmenter.

Figure 1 : Importations européennes d'huile d'olive par origine, en tonnes



Source : Global Trade Atlas

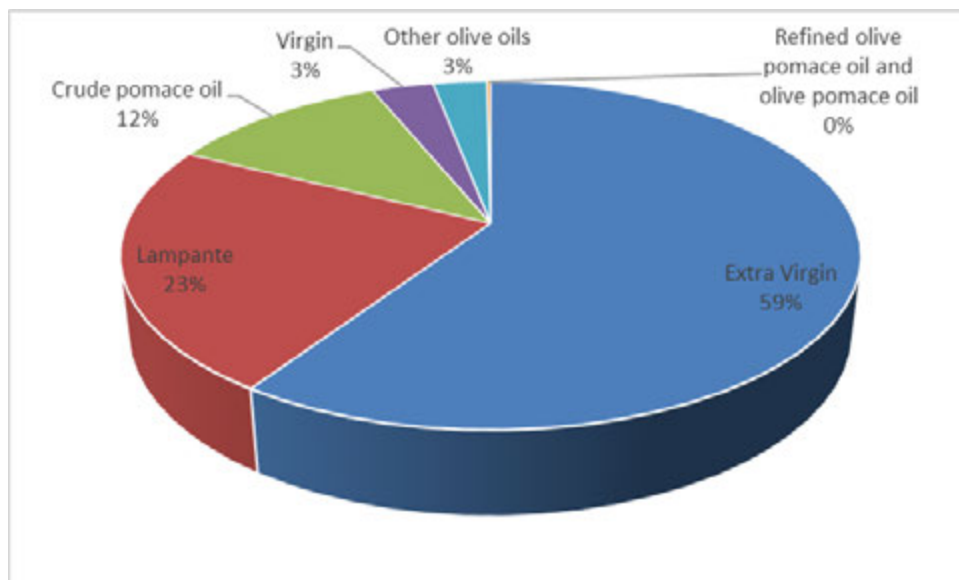
Caractéristiques des importations

Entre 2018 et 2022, les importations européennes d'huile d'olive ont augmenté à un taux de croissance annuel moyen de 3 %. Au cours de cette période, les importations en provenance des pays européens ont augmenté de 5 %, mais les importations en provenance des pays en développement ont diminué de 3 %. Cependant, les premières données pour la saison 2022/2023 montrent également une diminution des importations intra-européennes. En 2022, les volumes d'importation ont dépassé 1,5 million de tonnes pour une valeur de 5,5 milliards d'euros, y compris le commerce intra-européen. La valeur importée en 2022 est nettement plus élevée qu'en 2021 en raison de l'augmentation des prix.

L'huile d'olive vierge extra représentait 65 % de tous les volumes importés en 2022, l'huile raffinée et l'huile de mélange 13 %, l'huile lampante 7 %, l'huile de grignons brute 6 % et les autres huiles 3 % (huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive). Au cours des cinq dernières années, l'huile d'olive vierge extra a connu la plus forte croissance annuelle des volumes importés.

Les pays européens importent la majeure partie de leur huile d'olive d'autres pays européens. En 2022, seuls 12 % des importations européennes provenaient des pays en développement. La plus grande partie du commerce intra-européen est constituée d'huile d'olive en vrac mélangée par les plus grandes sociétés d'huile d'olive avant d'être mise en bouteille. D'importants volumes d'huile d'olive en vrac ne sont pas réellement vendus, mais seulement transportés au-delà des frontières par les mêmes entreprises en vue d'être transformés. Par exemple, le principal producteur européen d'huile d'olive possède des installations en Italie et en Espagne, qui échangent l'huile d'olive de l'entreprise entre elles au cours de la transformation.

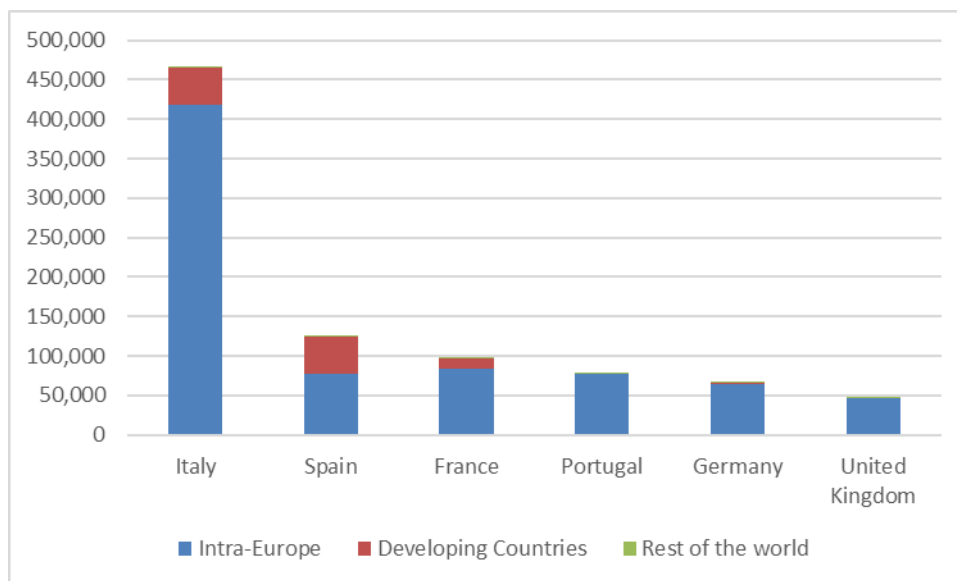
Figure 2 : Part des importations européennes d'huile d'olive en provenance des pays en développement en 2022, par type d'huile d'olive



Source : Eurostat et TradeMap d'ITC

Les importations d'huile d'olive lampante en provenance des pays en développement sont importantes et représentent près de 40 % des importations totales d'huile d'olive lampante. Par ailleurs, seuls 10 % environ de l'huile d'olive vierge extra sont importés des pays en développement. L'huile d'olive lampante présente des défauts sensoriels importants (goût et/ou odeur) et est moins chère que la vierge extra. En tant que telle, cette huile ne peut être vendue directement aux consommateurs et doit être raffinée pour en éliminer les défauts. Par conséquent, les pays en développement devraient se concentrer sur la qualité pour obtenir de meilleurs prix en Europe.

Figure 3 : Principaux importateurs de vierge extra en Europe, en tonnes, 2022



Source : TradeMap du CCI et Eurostat

Bien que l'huile d'olive vierge extra soit le type d'huile d'olive le plus populaire et le plus vendu dans le segment européen de la vente au détail, une part insignifiante est importée des pays en développement. Les principaux importateurs d'huile d'olive vierge extra en provenance des pays en développement sont l'Italie et l'Espagne. Les deux pays utilisent cette huile principalement pour la mélanger à leurs propres huiles.

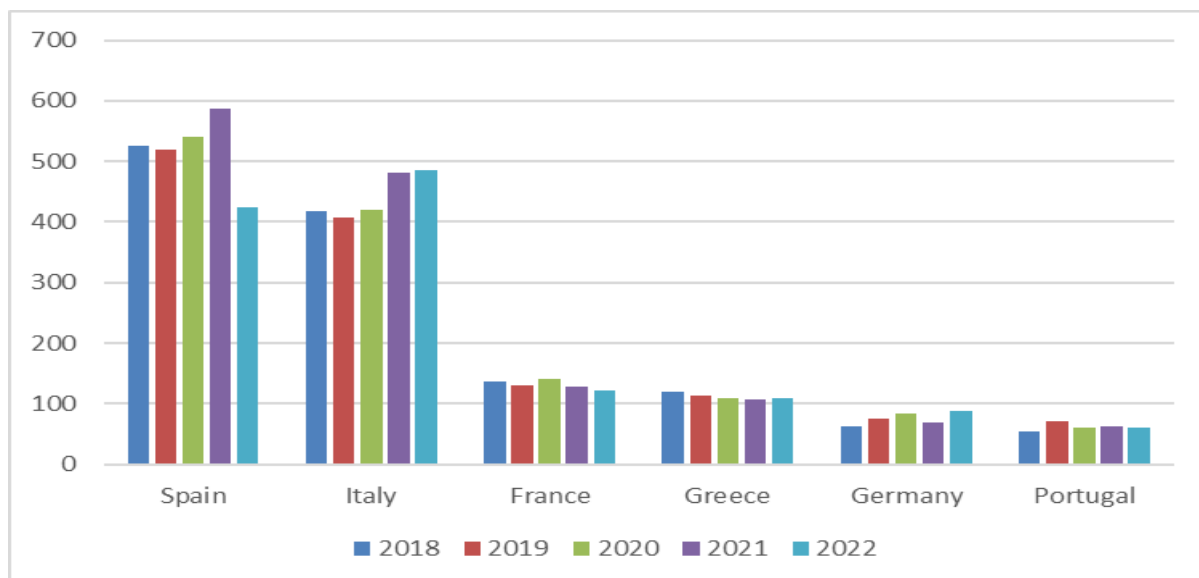
Caractéristiques de la consommation

La consommation européenne d'huile d'olive en 2022 a été estimée à plus de 1,55 million de tonnes, soit environ la moitié de la consommation mondiale totale. L'industrie représente une part importante de la consommation totale, les principaux pays producteurs et transformateurs consommant plus de 90 % du volume total. En termes de ventes au détail, les plus gros volumes vendus en Europe se trouvent en Italie et en Espagne, suivis de la France, de l'Allemagne, du Royaume-Uni, du Portugal, de la Suisse et de la Grèce.

À court terme, le marché européen de l'huile d'olive devrait connaître une baisse temporaire. La faible consommation attendue s'explique notamment par une production très lente due à un temps chaud et sec. Une autre raison est l'inflation continue des prix due à la crise énergétique provoquée par la guerre en Ukraine. En Espagne, premier producteur européen, le prix moyen de l'huile d'olive vierge extra est actuellement supérieur de 85 % à la moyenne des cinq dernières années. La consommation européenne en 2023 devrait diminuer de 15 %.

Toutefois, à long terme, le marché européen de l'huile d'olive devrait connaître un taux de croissance annuel de 3 à 5 %. Le taux de croissance de la consommation le plus élevé est attendu en Europe de l'Est (5-6 % par an), tandis qu'une croissance modérée est attendue en Europe de l'Ouest (1-3 % par an). La consommation d'huile d'olive extra vierge devrait connaître la plus forte croissance, en raison de l'image positive de l'huile d'olive extra vierge quant à ses effets bénéfiques sur la santé. La consommation par habitant d'huiles raffinées et d'huiles de grignons d'olive diminuera très probablement.

Figure 4 : Principaux pays européens consommateurs d'huile d'olive, en milliers de tonnes



Source : Conseil oléicole international

Le graphique ci-dessus représente la consommation apparente, c'est-à-dire la différence entre la production et les importations moins les exportations. Les données comprennent également la consommation industrielle, qui représente une part importante des importations. Les volumes de production varient d'une année à l'autre, ce qui donne l'impression erronée que la demande fluctue constamment.

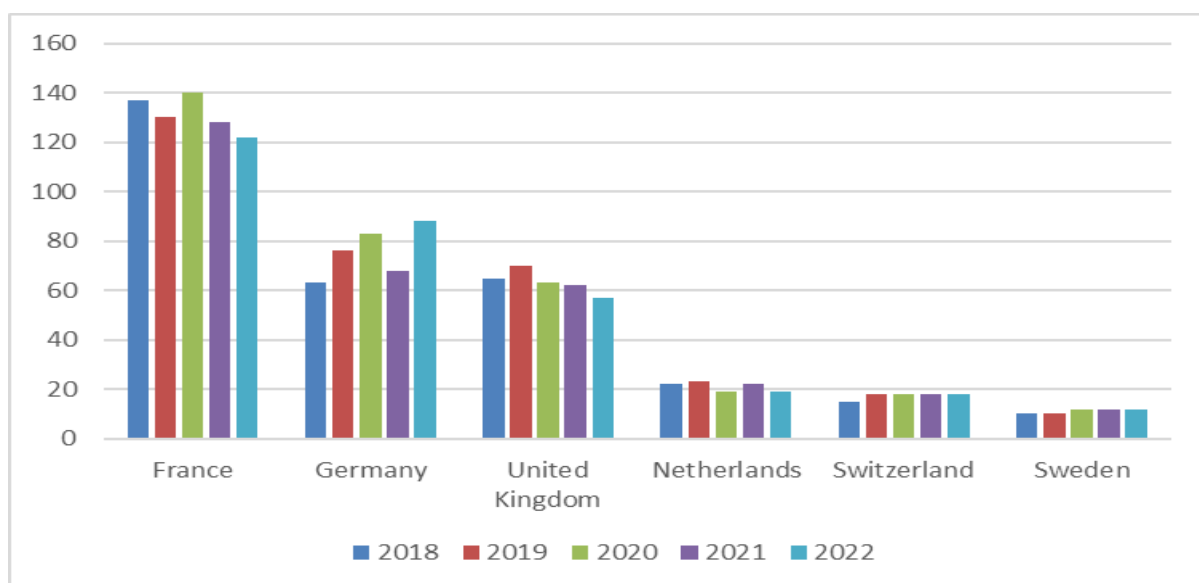
Conseils :

- Pour en savoir plus sur [l'impact de la guerre en Ukraine sur les exportations d'huiles végétales](#) vers l'Europe, pour rester informé de l'évolution récente du marché

Quels sont les pays européens qui offrent le plus de possibilités pour les exportateurs d'huile d'olive ?

Les exportateurs d'huile d'olive de haute qualité des pays en développement peuvent trouver des débouchés sur les grands marchés de consommation européens, tels que l'Allemagne et le Royaume-Uni. Ces pays ne sont pas producteurs d'olives et leur consommation dépend entièrement des importations. Il est également possible de proposer de l'huile d'olive de première qualité. L'Italie, l'Espagne et le Portugal offrent également des possibilités d'exportation d'huile d'olive en vrac. L'huile importée en vrac est souvent raffinée ou mélangée à de l'huile d'olive produite localement avant d'être mise en bouteille.

Figure 5 : Consommation d'huile d'olive dans les principaux pays européens non producteurs, en milliers de tonnes



Source : Conseil oléicole international et calculs basés sur les données de TradeMap d'ITC

Remarque : Par commodité, la France est mentionnée comme pays non producteur. En effet, la France produit et transforme des olives, mais pas suffisamment pour répondre à la demande de son marché intérieur.

France : une grande consommation et une petite production locale

La France est le quatrième importateur d'huile d'olive en Europe, après l'Italie, l'Espagne et le Portugal. Les importations françaises d'huile d'olive, tous types confondus, ont atteint 137 000 tonnes en 2022. La valeur des importations d'huile d'olive française a atteint le chiffre historiquement le plus élevé de 608 millions d'euros en 2022. Cette valeur élevée est le résultat d'une augmentation des prix et non d'une augmentation de la demande. L'huile d'olive végétale représente 70,6 % des importations françaises d'huile d'olive, suivie de l'huile d'olive vierge (22,4 %) et des autres types d'huile d'olive (32 %). Les importations françaises d'huiles de grignons sont insignifiantes, de l'ordre de 0,6 %.

En 2022, la France importait 66 % de son huile d'olive d'Espagne, suivie de l'Italie (19 %) et de la Tunisie (9 %). La Tunisie est de loin le premier pays en développement fournisseur de la France, avec une forte offre d'huile d'olive biologique. Le Maroc gagne également des parts sur le marché français. Au cours des cinq dernières années, les importations françaises en provenance du Maroc ont augmenté de 29 % par an pour atteindre 862 tonnes en 2022. Les autres fournisseurs émergents d'huile d'olive en France sont l'Algérie, la Palestine, la Turquie et le Liban, mais leur part de marché combinée n'est que de 0,2 %.

La majeure partie de l'huile d'olive importée par la France est transportée dans des emballages en vrac, puis mélangée et mise en bouteille par les principales sociétés productrices d'huile d'olive. Toutefois, certaines grandes marques sont importées en bouteille, principalement d'Italie (comme Carapelli, Bertolli et Monini). La part des marques d'huile d'olive de qualité supérieure importées et mises en bouteille en France est faible, mais en augmentation.

La France produit également de l'huile d'olive dans ses régions méridionales, à savoir en Provence, en Occitanie, en Auvergne-Rhône-Alpes et en Corse. La consommation d'huile d'olive domestique représente moins de 5 % de la consommation totale de la France et est principalement achetée directement aux producteurs. Les ventes au détail de marques locales haut de gamme sont inférieures à 0,5 %. Actuellement, 13 huiles d'olive françaises bénéficient d'une [appellation d'origine protégée](#). Une catégorie particulière d'huile d'olive en France est l'huile noire fruitée produite à partir d'olives mûres et fermentées.

En France, environ 60 % de l'huile d'olive est vendue au détail et 40 % à l'industrie et à la restauration. La première marque d'huile d'olive au détail en France est [Puget](#) (détenue par [Lesieur](#), qui fait partie du groupe [Avril](#)). Le groupe Avril dispose également d'une filiale au Maroc : Lesieur Cristal. Parmi les autres marques détenant une part de marché importante en France, citons [Carapelli](#), [Tramier](#) et [Monini](#). D'importants volumes d'huile d'olive sont également vendus sous des marques de distributeur (marques maison des chaînes de distribution), telles que [Carrefour](#), [Leclerc](#) et [Auchan](#).

La consommation d'huile d'olive en France est stimulée par la popularité du régime méditerranéen et la tendance à un mode de vie sain. La part des ventes au détail d'huile d'olive biologique en France est estimée à plus de 10 % et est en augmentation. Plusieurs marques privées sont vendues comme biologiques (la plupart d'origine tunisienne) et l'écart de prix entre l'huile biologique et l'huile conventionnelle se réduit. Toutes les grandes chaînes de distribution françaises utilisent l'étiquetage nutritionnel ([Nutri-Score](#)) pour les produits alimentaires, y compris l'huile d'olive. Une nouvelle tendance est l'étiquetage environnemental (tel que [Eco-score](#), [Eco+](#) et [Planet-Score](#)).

Figure 6 : Huile d'olive Puget (première marque française)



Source : Photo par [kiliweb](#) pour Open Food Facts, [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#) license

Figure 7 : Huile d'olives noires fruitée (Le fruité noir)



Source : Photo par [kiliweb](#) pour Open Food Facts, [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#) license

Conseil :

- Pour en savoir plus sur l'industrie et le marché français de l'huile d'olive, visitez le site web de [France Olive, l'association interprofessionnelle de l'olive française](#) (anciennement AFIDOL).

Allemagne : le premier marché de l'huile d'olive biologique en Europe

Les importations totales d'huile d'olive en Allemagne ont augmenté en moyenne de 4 % par an depuis 2018. En 2022, l'Allemagne a importé 81 000 tonnes d'huile d'olive pour une valeur de 382 millions d'euros. Sur l'ensemble des importations d'huile d'olive en Allemagne, l'EVOO représente 80 %, suivie de l'huile raffinée ordinaire et des mélanges (13 %), de l'huile d'olive vierge (4 %) et de l'huile de grignons d'olive et de l'huile de grignons d'olive raffinée (3 %).

L'Italie est le premier fournisseur d'huile d'olive de l'Allemagne (avec une part de 46 % en 2022), suivie de l'Espagne (32 %) et de la Grèce (16 %). Parmi les principaux fournisseurs d'huile d'olive à l'Allemagne, la Grèce a connu la croissance la plus rapide, doublant presque ses exportations de 6,7 milliers de tonnes en 2018 à 13 000 tonnes en 2022. Les pays en développement représentent moins de 2 % des importations allemandes d'huile d'olive. Le premier pays en développement fournisseur de l'Allemagne est la Turquie, suivie de la Tunisie, de la Syrie et du Maroc.

La majeure partie de l'huile d'olive vendue en Allemagne l'est sous des marques privées telles que Primadonna (par la chaîne de discount [Lidl](#)), Cantinelle (par [ALDI Süd](#) et [ALDI Nord](#)), Aro (par [Metro](#)), REWE Feine Welt et ja! (par [REWE](#)), et EDEKA ainsi que Gut & Günstig (par [EDEKA](#)). La plupart des huiles sous marque de distributeur sont des mélanges de différentes origines. Les marques indépendantes comprennent [Bertolli](#) et [Carapelli](#) (italienne), [Mazola](#) (origine espagnole par [Peter Kölln](#)), [Minerva](#), [Minos](#) et [Jordan](#) (grec), [Ybarra](#) (espagnol) et La Española (par [Feinkost Dittmann](#)).

En tant que premier marché européen pour les produits biologiques, l'Allemagne offre des opportunités aux fournisseurs d'huile d'olive biologique. En Allemagne, une grande partie des huiles d'olive biologiques est vendue sous les marques privées de détaillants spécialisés dans les produits biologiques, tels que [Bio Markt](#), [Alnatura](#), [Basic](#), [Bio Company](#), [ebl-naturkost](#) et [SuperBioMarkt](#). Les grandes chaînes de distribution ont également des marques privées biologiques. Les nouveaux fournisseurs doivent savoir que l'Allemagne est un marché concurrentiel en termes de prix et que de nombreuses marques d'huile d'olive biologique ne sont pas beaucoup plus chères que les marques d'huile d'olive conventionnelle.

Figure 8 : Huile d'olive Primadonna (marque distributeur du discounteur Lidl)



Source : Photo par [kiliweb](#) avec modifications supplémentaires par [sevenlives](#) pour Open Food Facts, [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#) license

Figure 9 : Huile d'olive biologique « Bio ZENTRALE »



Source : Photo par [kakao](#) pour Open Food Facts, [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#) license

Conseil :

- Pour plus d'informations sur le marché allemand de l'huile d'olive, veuillez contacter le [bureau d'information de l'Huile en Allemagne](#).

Le Royaume-Uni : la domination des marques de distributeurs

L'huile d'olive est un produit de base bien établi au Royaume-Uni. Bien que la consommation diminue temporairement, les experts du secteur estiment que le marché continuera à croître à long terme. Les prix de l'huile d'olive ont augmenté ces dernières années, sous l'effet du Brexit (sortie du Royaume-Uni de l'UE), de la pandémie de Covid-19 et de la guerre en Ukraine.

En 2022, les importations britanniques d'huile d'olive ont atteint 85 000 tonnes pour une valeur de 358 millions d'euros. Bien que le Royaume-Uni importe beaucoup moins d'huile d'olive que l'Allemagne, la valeur des importations est pratiquement la même. Ceci est une indication de la forte augmentation des prix à l'importation. La majeure partie de l'huile d'olive importée au Royaume-Uni est consommée à l'intérieur du pays, sans qu'il y ait de réexportations significatives. Les importations en provenance des pays en développement sont plutôt faibles, mais peuvent offrir des opportunités, car les commerçants sont intéressés par l'approvisionnement en provenance de nouvelles destinations.

En 2022, le Royaume-Uni a importé 55 % d'huile d'olive vierge extra, suivis par l'huile d'olive raffinée et mélangée (37 %) et l'huile de grignons d'olive (7 %). La part de l'huile d'olive vierge extra au Royaume-Uni est plus faible que sur les autres marchés principaux. La raison en est le marketing des sociétés d'embouteillage qui souhaitent offrir une huile d'olive de cuisson de moindre qualité à des prix abordables. Près de 44 % du marché britannique de l'huile d'olive est constitué d'huiles de grignons d'olive et de mélanges d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges. Ces huiles sont souvent présentées comme convenant à la cuisson, tandis que l'huile d'olive vierge extra est présentée comme une huile convenant aux plats sans cuisson.

Le marché britannique de l'huile d'olive est globalement assez concentré et dépend principalement des importations en provenance d'Espagne et d'Italie. En 2022, le Royaume-Uni a importé 61 % de son huile d'olive d'Espagne, suivi de l'Italie (33 %). Avant le Brexit, des volumes importants étaient également importés de pays commerçants tels que la Belgique, les Pays-Bas, l'Irlande et l'Allemagne. Toutefois, après le Brexit, la plupart de l'huile d'olive importée provient directement des pays producteurs, ce qui offre des opportunités aux fournisseurs des pays en développement.

Les importations d'huile d'olive en provenance des pays en développement vers le Royaume-Uni sont plutôt faibles, bien qu'une augmentation soit perceptible. En 2022, les importations en provenance des pays en développement ont atteint 479 tonnes. La Tunisie (avec 189 tonnes) a été le premier pays en développement fournisseur, suivie du Maroc (80 tonnes), de la Turquie (66 tonnes), de la Palestine (46 tonnes) et de l'Afrique du Sud (35 tonnes). Le Royaume-Uni offre des possibilités pour l'huile d'olive certifiée commerce équitable. Plusieurs marques de Palestine et de Syrie certifiées commerce équitable sont présentes sur le marché britannique.

La majeure partie de l'huile d'olive au Royaume-Uni est vendue sous des marques distributeurs telles que Tesco, Sainsbury's, ASDA et Morrisons. La première marque indépendante est [Filippo Berio](#) (par [Salvo](#) group). Filippo Berio est vendu sous la forme de différents mélanges d'huiles d'olive provenant d'Italie, d'Espagne, de Grèce et de Tunisie, bien qu'il existe également un produit d'origine 100 % italienne. La marque vend de l'huile d'olive vierge extra ainsi que des mélanges d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges (appelées « Classico »). Parmi les autres marques indépendantes, citons [Napolina](#) et Olivio ([Princes Group](#)) et Il Casolare ([Farchioni Olii S.p.A](#)).

Conseil :

- Vous trouverez des informations sur le secteur des huiles comestibles au Royaume-Uni sur le site web de [l'association nationale des distributeurs d'huiles comestibles \(NEODA\)](#).

Figure 10 : Mélange d'huiles d'olive Filippo Berio « Classico » (marque leader au Royaume-Uni)



Source : Photo par [kiliweb](#) pour Open Food Facts, [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#) license

Figure 11 : Huile de grignons sans saveur, conditionnée au Royaume-Uni



Source : [kiliweb](#) pour Open Food Facts, [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#) license

Pays-Bas : un marché stable et des consommateurs sensibles aux prix

Les importations néerlandaises d'huile d'olive ont très légèrement fluctué au cours des cinq dernières années, atteignant 25 000 tonnes et 107 millions d'euros en 2022. Plus de 6 000 tonnes ont été réexportées vers d'autres destinations, principalement vers la Belgique et les États-Unis d'Amérique. En 2022, l'huile d'olive vierge extra représentait 45 % de toute l'huile d'olive importée aux Pays-Bas, suivie de l'huile d'olive raffinée et des mélanges (43 %), de l'huile d'olive vierge (6 %), des huiles de grignons (3 %) et d'autres huiles (3 %).

En 2022, les Pays-Bas ont importé 62 % de leur huile d'olive d'Espagne, suivis par l'Italie (21 %), l'Allemagne (5 %) et la Grèce (3 %). Les importations des pays en développement aux Pays-Bas représentent 4 % des importations totales d'huile d'olive, le Maroc étant le principal fournisseur (511 tonnes en 2022), suivi de la Palestine (312 tonnes). Les autres fournisseurs émergents sont la Chine, la Turquie, le Liban, le Ghana et la Syrie, mais avec des volumes très faibles.

Les consommateurs néerlandais sont traditionnellement de grands consommateurs de beurre et d'huile de tournesol. Toutefois, ce mode de consommation est en train de changer et la consommation de graisses diminue à un rythme annuel de -9 %. En outre, en raison de la pénurie d'huile de tournesol causée par la guerre en Ukraine, l'écart de prix entre l'huile de tournesol et l'huile d'olive se réduit. Cependant, l'huile de tournesol reste moins chère et plus consommée que l'huile d'olive. Bien que les consommateurs néerlandais soient sensibles aux prix, la consommation d'huiles à prix élevé, telles que les huiles de qualité supérieure, les huiles infusées et les huiles biologiques, est en augmentation.

Plus de 60 % de l'huile d'olive vendue aux Pays-Bas l'est sous des marques privées. Les principales chaînes de magasins qui vendent de l'huile d'olive sous leur propre marque aux Pays-Bas sont [Albert Heijn](#) (AH), [ALDI](#) (LaVilla), [Jumbo](#) (Jumbo) et [Lidl](#) (Primadonna). Les ventes de marques indépendantes d'huile d'olive aux Pays-Bas sont principalement dominées par des noms italiens, tels que [Bertolli](#), Monini et [Carapelli](#).

Conseil :

- Pour en savoir plus sur le marché néerlandais de l'huile d'olive, contactez le site [Netherlands Oils and Fats Industry](#) (MVO).

Suisse : un marché dominé par les produits italiens

Les importations d'huile d'olive de la Suisse ont augmenté à un taux annuel de 4 %, atteignant 17 000 tonnes d'une valeur de 103 millions d'euros en 2022. Environ la moitié de ces importations sont effectuées dans des emballages de détail et l'autre moitié dans des emballages en vrac. Le marché suisse est axé sur les huiles de haute qualité et 86 % des importations en 2022 étaient de l'huile d'olive vierge extra. La moitié de l'huile d'olive importée était déjà conditionnée dans des bouteilles de vente au détail et prête à la vente, tandis que l'autre moitié était importée sous forme d'emballages en vrac utilisés pour la mise en bouteille, les mélanges ou pour le segment de la restauration.

Le principal fournisseur d'huile d'olive en Suisse est l'Italie, avec une part de 50 %, suivie de l'Espagne (29 %) et de la Grèce (10 %). Moins de 5 % des importations suisses d'huile d'olive proviennent des pays en développement. Le premier fournisseur des pays en développement est la Tunisie avec une part de 4,2 %, suivie de près par la Turquie avec une part de 4 %. Les autres pays en développement fournisseurs sont la Palestine, le Liban, l'Albanie et le Maroc, mais avec de faibles parts de marché.

Une grande partie de l'huile d'olive vendue en Suisse l'est sous les marques privées de grandes chaînes de distribution, telles que [Coop](#) (Coop) et [Migros](#) (Migros et Alexis). Parmi les autres grandes marques présentes sur le marché suisse, citons Monini, Bertolli, Filippo Berio et Carapelli. La plupart des huiles d'olive vendues en Suisse sont des mélanges d'huiles de différentes origines. Toutefois, les chaînes de magasins ont commencé à vendre de plus en plus d'huiles d'olive d'origine unique, telles que Picual Premium et Almazaras De La Subbética.

Les ventes d'huile d'olive biologique en Suisse augmentent et représentent actuellement environ 10 % du total des ventes au détail. L'huile d'olive biologique est principalement vendue sous les marques privées des

supermarchés, tels que Coop (naturaplan) et Migros (Migros bio). Les principales marques indépendantes d'huile d'olive biologique sont Rapunzel, Alnatura et Morga.

Conseil :

- Contactez l'[International Olive Foundation](#) (IOF) pour en savoir plus sur la qualité de l'huile d'olive en Suisse. L'IOF certifie la qualité des huiles d'olive à l'aide de son sceau.

Suède : importateur d'huiles de haute qualité

Au cours des cinq dernières années, les importations d'huile d'olive de la Suède ont été relativement stables, atteignant 11 700 tonnes en 2022, pour une valeur de 45,3 millions d'euros. La plupart des importations suédoises sont constituées d'huiles d'olive de haute qualité ne nécessitant aucun raffinage ou mélange supplémentaire. En fait, il y a très peu d'entreprises en Suède qui font des mélanges d'huiles d'olive et une grande partie des importations est constituée d'huiles prêtes à être vendues au détail. En 2022, l'huile d'olive vierge extra représentait 84 % de toute l'huile d'olive importée en Suède, suivie par l'huile raffinée et mélangée (10 %), l'huile d'olive vierge (5 %) et les autres huiles (1 %).

En 2022, la Suède a importé 54 % de son huile d'olive d'Italie, suivie de l'Espagne (28 %) et de la Grèce (13 %). Les importations en provenance des pays en développement sont très faibles et représentent 1,4 % de ses importations totales d'huile d'olive. Le Maroc est le premier pays en développement fournisseur avec 46 tonnes en 2022, suivi de la Turquie (40 tonnes), du Liban (38 tonnes) et de la Syrie (34 tonnes). Les autres fournisseurs émergents sont la Palestine, la Tunisie et la Jordanie, mais avec des volumes très faibles.

La plus grande quantité d'huile d'olive en Suède est vendue sous marque de distributeur. La chaîne de magasins [ICA](#) est le premier détaillant (marque ICA et labels I love Eco), suivie par [Coop](#) (labels Coop et Änglamark) et [Axfood](#) (labels Eldorado et Garant). La première marque indépendante d'huile d'olive en Suède est [Zeta](#), propriété de la société Di Luca & Di Luca AB, qui est un fournisseur spécialisé dans les produits alimentaires méditerranéens italiens. Di Luca & Di Luca est également distributeur agréé de la marque d'huile d'olive italienne Monini.

En raison de l'inflation des prix au cours des deux dernières années, la consommation de mélanges d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges a augmenté. Ces mélanges sont généralement étiquetés comme « huiles douces » et leurs prix de vente au détail sont inférieurs d'environ 30 % à ceux de l'huile d'olive vierge extra.

Conseil :

- Contactez [Open Trade Gate Sweden](#) pour obtenir des conseils sur l'exportation d'huile d'olive vers le marché suédois.

Quelles sont les tendances qui offrent des opportunités sur le marché européen de l'huile d'olive ?

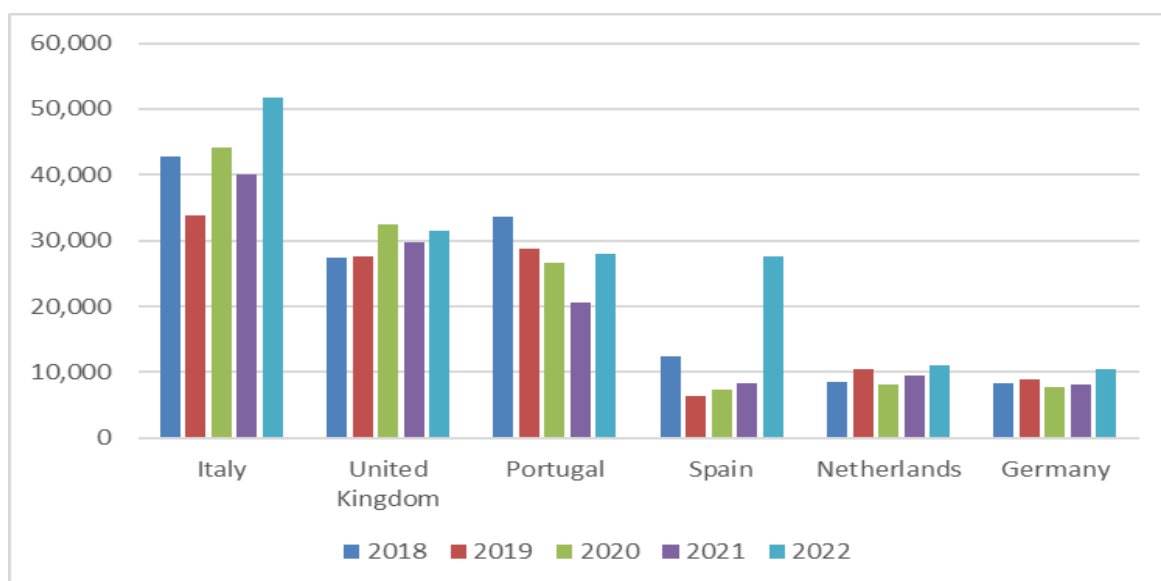
L'intérêt croissant des consommateurs pour l'huile d'olive en Europe s'explique par trois facteurs principaux : la popularité croissante du régime méditerranéen, la prise de conscience des bienfaits de l'huile d'olive pour la santé et la qualité de certains types d'huile d'olive. La promotion de l'huile d'olive de première qualité d'origine unique, ainsi que les méthodes de production durables et éthiques, sont des aspects favorables pour les fournisseurs émergents. Par ailleurs, la baisse du prix des huiles d'olive conventionnelles et biologiques constitue la principale menace pour les fournisseurs qui souhaitent positionner leurs produits dans le segment grand public.

Augmentation de la consommation de types d'huile d'olive moins chers

Le prix de l'huile d'olive en Europe a augmenté en 2022 et 2023. La crise énergétique, provoquée par la guerre en Ukraine, a augmenté les coûts de production des oléiculteurs. Outre l'inflation des prix, la Commission européenne a confirmé une [baisse record de la récolte d'olives](#) pour la saison 2022/2023. La récolte est inférieure de 40 % à celle de l'année précédente, ce qui laisse présager une nouvelle hausse des prix. Au cours de l'année dernière, le prix de l'huile d'olive en vrac en Europe est passé de 4-5 €/kg à 8-9 €/kg. Le long des chaînes d'approvisionnement, cette situation a entraîné une augmentation de près de 50 % des prix de détail de l'huile d'olive.

Afin de lutter contre les hausses de prix, les transformateurs et les embouteilleurs proposent de plus en plus d'huiles d'olive aux consommateurs à des prix plus abordables. Ces huiles d'olive sont des mélanges différents d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges. La catégorie des huiles mélangées est la seule en Europe qui montre une croissance des importations. Les importations d'huiles mélangées sont passées de 1,4 million de tonnes en 2021 à 2 millions de tonnes en 2022.

Figure 12 : Principaux importateurs d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges



Source : Conseil oléicole international et TradeMap d'ITC

Dans les supermarchés européens, les mélanges d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges sont généralement présentés comme « légers », « doux » ou « purs ». Ils sont également présentés comme adaptés à la cuisson, à la pâtisserie et à la friture. Ces mélanges d'olives ont une saveur moins intense et n'ont pas d'effet sur le goût du plat. L'huile d'olive vierge extra est davantage utilisée dans les plats froids, tels que les salades, ou pour assaisonner les plats avant de les servir.

La plupart des grandes marques européennes ont lancé des mélanges d'huiles au cours des dernières années. On peut citer les exemples suivants : [Mild & Light et Classico](#) (Fillipo Berio), [Tesco Light in Colour](#) (marque distributeur), [Extra Light et Bratolivenöl](#) (Bertoli), [REWE Beste Wahl Olivenöl raffiniert](#) (marque distributeur) et [Anfora](#) (Monini). On observe également une augmentation des lancements d'huiles d'olive mélangées à d'autres huiles, comme le [mélange d'huiles U:ME](#).

Une tendance à l'alimentation plus saine et la popularité de la cuisine méditerranéenne

L'huile d'olive, en particulier l'huile d'olive vierge extra, jouit d'une bonne réputation auprès des consommateurs européens. L'huile d'olive fait partie intégrante du régime méditerranéen. Plusieurs [études](#) indiquent qu'un régime méditerranéen peut contribuer à réduire le risque de maladies cardiovasculaires, l'incidence globale du cancer, les maladies neurodégénératives, le diabète et les décès prématurés. Selon un [rapport de l'Organisation mondiale de la santé](#), plusieurs pays européens ont déjà intégré le régime méditerranéen dans leurs lignes directrices nationales officielles en matière d'alimentation.

Outre les avantages perçus de l'huile d'olive pour la santé, la popularité croissante des plats à base d'huile d'olive contribue également à stimuler la consommation. Ces plats sont souvent issus des cuisines du sud de l'Europe, telles que les cuisines italienne, espagnole et française, mais aussi de la popularité émergente des [cuisines du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord](#). Les plats méditerranéens et l'utilisation de l'huile d'olive sont également promus par de nombreux chefs célèbres, ainsi que par des émissions de cuisine et de voyage à la télévision dans toute l'Europe. Le chef le plus célèbre d'Europe a récemment publié un livre intitulé [5 Ingrédients Méditerranéen](#).

Le Conseil oléicole international a récemment lancé le [Système d'information sur la santé des olives](#) afin de fournir une base de données actualisée de tous les rapports scientifiques relatifs aux effets des olives et de l'huile d'olive sur la santé. Plusieurs projets de la Commission européenne promeuvent également le régime méditerranéen et la consommation d'huile d'olive, notamment [SWITCHtoHEALTHY](#), le [Mediterranean Diet Virtual Museum](#) et [MedEat Research](#). Parmi les autres organisations promouvant l'alimentation méditerranéenne, citons la [Mediterranean Diet Foundation](#) et l'[International Foundation of Mediterranean Diet](#).

Plusieurs associations professionnelles nationales de l'huile d'olive s'investissent constamment dans la promotion de l'huile d'olive en Europe et à l'étranger, comme la [Spanish Olive Oil Interprofessional](#), qui a lancé la campagne [Olive Oil World Tour](#). De même, l'[Italian Consortium of Olive Oil Producers](#) (UNAPROL) a lancé le projet [The Perfect Food](#) pour promouvoir la consommation d'huile d'olive européenne. En outre, l'Union européenne encourage officiellement l'exportation de produits alimentaires européens, dont l'huile d'olive, par le biais de la campagne et du logo « [Enjoy, it's from Europe](#) ».

Selon le [rapport sur les perspectives agricoles 2022-2033](#) de l'UE, l'huile d'olive devrait remplacer de plus en plus les huiles végétales, en raison de l'image saine de l'huile d'olive et de la popularité croissante de diverses cuisines méditerranéennes.

Conseil :

- Faites la promotion des différentes utilisations et des propriétés nutritionnelles de l'huile d'olive. Toutefois, évitez les allégations nutritionnelles et de santé qui ne sont pas étayées par des preuves scientifiques. Quoiqu'il arrive, il est conseillé de vérifier la teneur en polyphénols de l'huile d'olive, qui sont spécifiquement associés à des effets bénéfiques pour la santé.

Nouvelles saveurs d'huile d'olive

La popularité des huiles d'olive infusées avec des ingrédients aromatiques, tels que le piment et l'ail, est en hausse. Certains consommateurs fabriquent des huiles d'olive aromatisées à la maison, mais pour des raisons de commodité, les fabricants d'huile d'olive ont élargi leur gamme de produits avec des huiles d'olive aromatisées. Selon MINTEL, l'ail et les piments sont désormais des saveurs bien établies, mais de nouvelles apparaissent également sur le marché, comme le citron vert, la truffe, le pesto, le curry, le romarin, le basilic et l'huile fumée.

Pour soutenir l'innovation et la qualité des huiles d'olive infusées, de nombreux concours importants, tels que [London International Olive Oil Competitions](#), [EVO International Olive Oil Contest](#), [Monte Carlo Masters International Competition](#) et [Berlin GOOA](#), ont lancé une nouvelle catégorie de prix pour les meilleures huiles d'olive infusées. En fonction des types d'arômes, les huiles d'olive infusées sont divisées en trois catégories : les arômes d'herbes et d'épices, les arômes de fruits et les autres.

Parmi les exemples de lauréats récents du concours dans la catégorie des huiles infusées, citons [Lesvos Gold](#) (truffe blanche / Grèce), [Terra Creta](#) (ail / Grèce), [Oleoastron](#) (fenouil, laurier, romarin, origan / Grèce), [Corto](#) (citron yuzu / USA), [Verde Louro Azeites](#) (vinaigre balsamique, basilic, eucalyptus, herbes aromatiques / Brésil), [Racemy](#) (amande amère, artichaut, banane verte, chicorée / Italie) et [Azeite Porca De Murça](#) (cacao / Portugal).

Conseil :

- Consultez les sites web des expositions et salons européens pour découvrir les dernières tendances. Les salons commerciaux les plus importants en Europe pour les tendances et le commerce de l'huile d'olive sont [SIAL](#), [Anuga](#), [Alimentaria](#), [TUTTOFOOD](#) et [BIOFACH](#). En vous rendant à ces événements, vous pourrez également vous renseigner sur les arômes en vogue, parfois signalés par les entreprises internationales de tendances telles que [Innova Market Insights](#).

La consommation d'huile d'olive biologique est en hausse

Selon plusieurs sources industrielles, les ventes d'huiles d'olive biologiques en Europe sont en constante augmentation. La France et l'Allemagne sont les plus grands marchés pour l'huile d'olive biologique, représentant environ la moitié de la consommation européenne totale. Les ventes au détail d'huile d'olive biologique en Europe sont estimées à plus de 300 millions d'euros. La production d'huile d'olive biologique est susceptible d'augmenter à court terme étant donné que la superficie plantée dans les pays producteurs européens augmente également. Les oliviers couvrent un tiers de la superficie des cultures biologiques permanentes en Europe.

L'augmentation de la production et de l'offre d'huile d'olive biologique, notamment en provenance de Tunisie, a entraîné une baisse des prix de l'huile d'olive biologique. La différence de prix entre les huiles d'olive conventionnelles et biologiques s'est réduite au cours des dernières années. Au cours du premier semestre 2023, on estime que la Tunisie a exporté plus de 40 000 tonnes d'huile d'olive biologique vers l'Europe. De nombreuses chaînes de distribution européennes vendent désormais de l'huile d'olive biologique à des prix inférieurs à ceux de certaines huiles d'olive conventionnelles de qualité supérieure, souvent sous des marques distributeurs.

Les producteurs indépendants d'huile d'olive biologique sont de plus en plus nombreux à participer aux principaux salons commerciaux européens. Le principal salon mondial de l'alimentation biologique, [BIOFACH](#), a lancé un concours pour l'huile d'olive biologique : le BIOFACH Olive Oil Award. D'une manière générale, le nombre d'événements consacrés à l'alimentation biologique en Europe est en augmentation. Parmi les autres manifestations consacrées à l'alimentation biologique auxquelles participent de plus en plus de producteurs d'huile d'olive biologique, citons [Natural & Organic Products Europe](#), [Organic Food Iberia](#), [Free From Food Expo](#) et [Natexpo](#) et [Nordic Organic Food Fair](#).

Conseil :

- Si vous produisez de l'huile d'olive biologique, envisagez de participer à des manifestations et à des concours consacrés à l'alimentation biologique et à l'huile d'olive. Les expositions suivantes sont intéressantes : [BioI](#) (Italie), [BIOFACH](#) (Allemagne), [Natural & Organic Products Europe](#) (Royaume-Uni), [Organic Food Iberia](#) (Espagne), [Sana](#) (Italie), [Natexpo](#) (France) et [Nordic Organic Food Fair](#) (Suède). Il est également important d'avoir un distributeur. Promouvoir l'huile d'olive sans pouvoir la distribuer sur le marché cible peut nuire aux ventes.

Des huiles d'olive de meilleure qualité arrivent sur le marché

La part de marché actuelle des huiles d'olive biologiques de qualité supérieure en Europe est faible, mais en augmentation. De nombreuses marques indépendantes d'huile d'olive de qualité supérieure apparaissent sur le marché. Jusqu'à récemment, les huiles d'olive de qualité supérieure étaient principalement vendues dans des magasins spécialisés ou directement auprès des producteurs. À l'heure actuelle, certains grands détaillants lancent également de l'huile d'olive de haute qualité. Dans les grandes villes européennes, les chaînes de

magasins disposent de stands spéciaux proposant des aliments particuliers ou raffinés, où sont vendues des huiles d'olive de qualité supérieure de marques indépendantes.

Le nombre de lancements d'huiles d'olive d'origine unique par les chaînes de vente au détail est en augmentation. Un nombre croissant de grossistes distribuent également des huiles liées à des régions de production spécifiques, voire à des domaines particuliers. L'apparition des [huiles monovariétales](#) telles que Monini, Nocellara, Frantoio et Coratina est une autre indication de la montée en gamme du marché.

Les chefs célèbres et les experts en huile d'olive incitent les consommateurs à choisir des huiles d'olive de meilleure qualité. Les cours de dégustation d'huile d'olive sont relativement récents, bien qu'ils soient de plus en plus populaires chez les consommateurs européens. Les magasins spécialisés dans l'huile d'olive informent également les consommateurs sur les différents types et qualités d'huile d'olive par le biais de dégustations internes et d'informations sur la production et l'origine. Les détaillants spécialisés en huile d'olive sont constamment à la recherche de nouvelles origines en Europe, comme la Croatie, la Slovénie et Malte, mais aussi au Maroc, en Tunisie, au Liban et en Jordanie.

Une [appellation d'origine protégée](#) (AOP) permet de promouvoir davantage les huiles d'olive de qualité supérieure. Dans l'Union européenne, près de 140 huiles d'olive différentes bénéficient d'une AOP et 20 autres ont des demandes en cours. L'Italie compte le plus grand nombre d'huiles d'olive AOP enregistrées (50), suivie de l'Espagne (34) et de la Grèce (32).

Conseils :

- Participez à des concours internationaux si vous souhaitez placer votre huile d'olive dans le segment haut de gamme. Vous trouverez ci-dessus une liste des huiles d'olive primées lors de concours internationaux.
- Lorsque vous choisissez vos concurrents, sélectionnez les organisations dont les juges sont respectés, fiables et indépendants.
- Pensez à apposer sur votre huile d'olive une étiquette indiquant où elle a été testée et par quel panel. Cela peut constituer un avantage concurrentiel important.

Cette étude a été réalisée au nom du CBI par [Autentika Global](#).

Veuillez consulter notre [clause de non-responsabilité concernant les informations sur le marché](#).

Citation :

« De nouvelles opportunités s'offrent aux pays émergents. La crise climatique mondiale entraîne une baisse des rendements dans les principales régions de production de la Méditerranée. Les acheteurs cherchent à compenser les déficits des pays émergents. Cette tendance devrait se manifester, car la demande devrait dépasser l'offre. Toutefois, la qualité et les investissements dans la technologie resteront des éléments clés pour accéder aux marchés d'exportation. »



Francesca de Ritis

Olio de Ritis

Propriétaire