

L'élan de conversion bio sur le département se poursuit

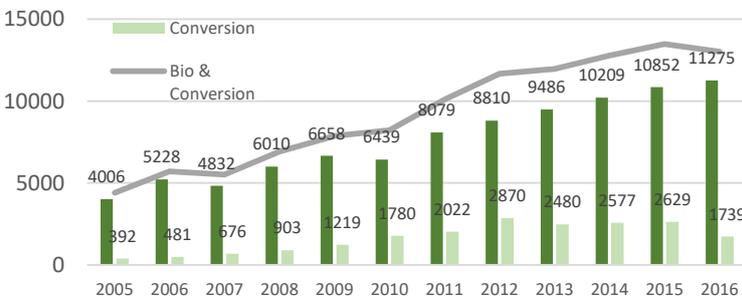
Repères PACA (fin 2016)

↗ **116 943 Ha Bio & Conversion : ↗ 6,6 %**
 ↗ **26 528 Ha en conversion : ↗ 12 %**
 ↗ **SAU bio : 19,4 %**
 ↗ **2 880 fermes bio : ↗ 6,1 %**

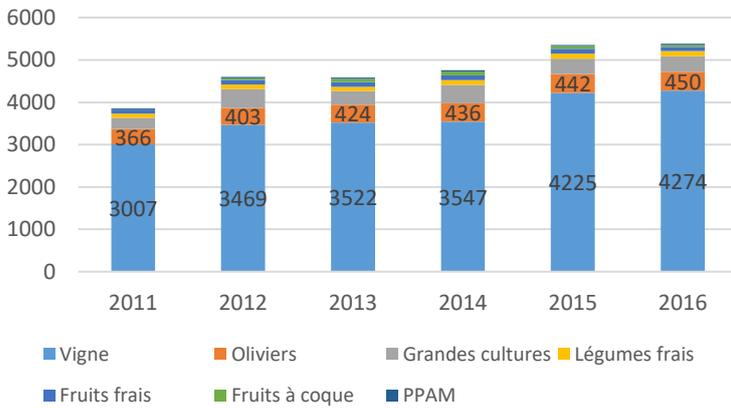
CHIFFRES CLES VAR

13 014 Ha Bio & Conversion ↘ 2,6 %
1 739 Ha en conversion : ↘ 34 %
SAU bio : 19,8 % (5^{ème} département)
498 fermes bio : ↗ 4,6%

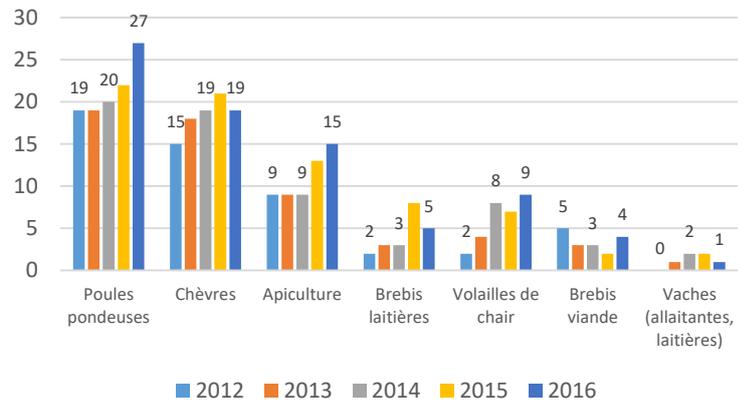
Evolution de la surface départementale (Ha) de 2005 à 2016



Evolution des surfaces de productions végétales Bio et conversion (Ha) - 2011 à 2016



Evolution du nombre de fermes en productions animales (en nombre) - 2012 - 2016

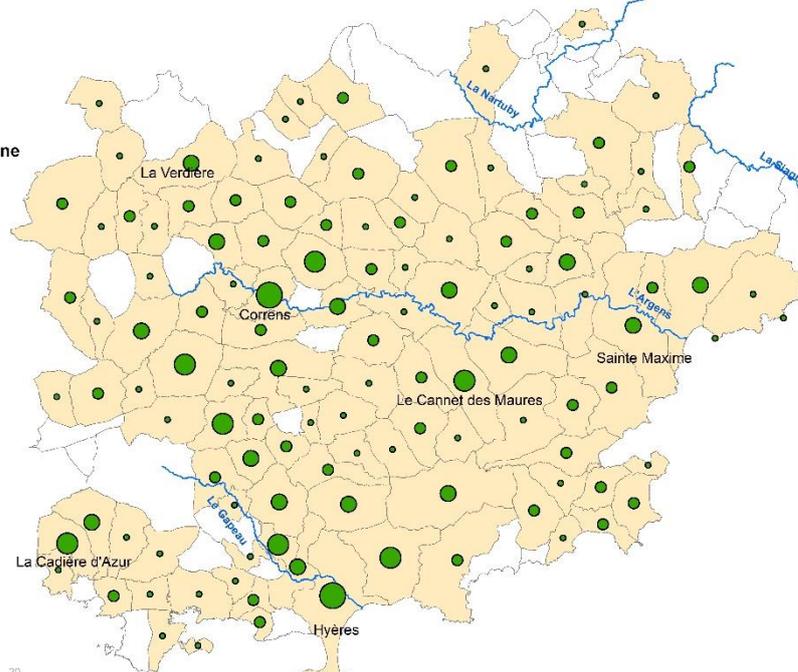


Une agriculture de vignes et d'oliviers, avec un élevage à dominante caprin et volailles

L'Agriculture Biologique dans le Var - Fin 2016

Nombre d'AB par commune

- Pas d'AB
- 1 à 2 AB
- 3 à 5 AB
- 6 à 10 AB
- 11 à 20 AB
- 20 à 36 AB



Analyse prospective : la Bio dans le Var

FORCES

- ❖ 2^{ème} département français producteur de **figues bio**, en surfaces de **vergers oléicoles bio**
- ❖ 3^{ème} département régional et 5^{ème} national en terme de SAU Bio : 19,8 %
- ❖ Un terroir propice à la production de :
 - Vins bio (4 274 Ha): **4 zones AOP** (Bandol, Côtes de Provence, Côteaux Varois, Côteaux d'Aix) + **IGP de Provence et une coopérative 100% bio** (Correns).
 - Figues de qualité, valorisées par **l'AOP Figue de Solliès**. Une coopérative Copsolfruits produit des figues et les valorise en bio.
 - Huiles d'olives : **AOP huile d'olive d'Aix en Provence, de Haute Provence et de Provence**
- ❖ **Plusieurs outils de transformation** (vins, huile d'olives) et de circuits de vente privés (moulins, caves) ou collectifs (coopératives viticoles; oléicoles; fruitières). Ils sont centrés sur quelques filières majeures.
- ❖ **Existence d'outils collectifs de valorisation des produits** : groupement de producteurs sous forme d'une coopérative pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio locaux ; légumerie ; atelier de fabrication collectif d'aliments bio pour volailles...
- ❖ **Des possibilités de conseil et d'accompagnement** dans la filière **maraîchage**, grâce à la présence d'une conseillère filière maraîchage biologique au sein d'Agribiovar.

FAIBLESSES

- ❖ En productions (végétales et animales) et dans les filières concernées :
 - **Légumes** : **Manque de fournisseurs de plants maraîchers bio**, obligés de s'approvisionner hors département.
 - **Fruits** : **Filière stagnante depuis plusieurs années**, malgré une demande croissante de la clientèle en circuits courts.
 - **Viande** (volaille/poules pondeuses) : **Absence récurrente d'outils pour cette filière** : **abattage et découpe** (volailles) ; tri des œufs (centre de conditionnement) ; coût élevé de l'alimentation (volailles) ; logistique et transport du bétail.
- ❖ **Commercialisation**:
 - **Signes de saturation** de certaines débouchés en vente directe (marchés forains, AMAP), avec la certification en bio de nouveaux producteurs.
 - **Vente en gros: difficile à faire, en l'absence de grossistes** (légumes bio) dans le Var ; du fait de filières de production atomisées et peu organisées (absence de planification stratégique pour fournir des produits répondant aux besoins aval(fabricants, magasins...))



OPPORTUNITES

- ❖ Poursuite de la **dynamique d'installation et hausse** du nombre de fermes dans certaines filières : poules pondeuses, apiculture et volailles de chair.
- ❖ **Poursuite des conversions des surfaces**: Vigne : 401 Ha en C1 ; Oliviers : 32 Ha en C1 ; Maraîchage : 6 Ha en C1
- ❖ **Commercialisation**:
 - **Demande soutenue des différents débouchés** pour des **produits bio locaux** : producteurs livrant les magasins spécialisés, circuits courts (vente à la ferme, marchés forains, via internet...) et les cantines scolaires.
 - Un **potentiel de consommation** (1 million d'habitants) avec une forte clientèle estivale et une demande sociétale en demande de bio local
- ❖ Une **politique territoriale qui reconnaît de plus en plus l'intérêt de l'AB** (CG83, PNR Verdon, PNN Port Cros, futur PNR Sainte Baume)
- ❖ Qualité de l'eau : le Var compte **6 captages prioritaires d'eau potable** dont la qualité est dégradée. L'AB peut y apporter une solution.
- ❖ **Création d'un GAL** (territoire de la Provence Verte) : financement européen sur des projets de structuration des filières et de commercialisation. Un pôle créé en 2017 regroupe déjà une légumerie, un atelier collectif de fabrication d'aliments pour volailles, et prochainement un atelier de découpe de viande et un point de vente collectif.

MENACES

- ❖ **L'accès difficile au foncier**; la pression de l'urbanisation sur la côte et le poids des investissements initiaux:
 - Limitent encore les installations d'agriculteurs en bio, toutes cultures confondues.
 - Ont de fortes incidences sur les nouveaux maraîchers bio qui enregistrent une faible rentabilité de leurs cultures.
- ❖ **La concurrence du local non bio et des produits bio importés** – plus compétitifs en terme de prix – fragilise les fermes bio varoises.
- ❖ **Nécessité de préparer l'arrivée sur le marché de gros volumes de produits issus des nouvelles exploitations certifiées bio** :
 - Vigne = 177 ha en C3, fin 2016
 - Fruits à coque : châtaigniers = 10 ha en C3, fin 2016
 - Oliviers : 18 Ha en C, fin 2016



A RETENIR :

L'agriculture biologique varoise connaît un ralentissement des conversions dans certaines productions (Fruits, Grandes cultures, Vigne et PPAM), mais les installations en maraîchage biologique sur petites surfaces s'intensifient.

Rédaction : Vincent OLIVIER

Chargé de missions- Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Relecture : Sophie DRAGON - Agribiovar

Contact AGRIBIO 83 :

Tél. : 04 94 73 24 83 **Mail** : agribiovar@bio-provence.org

Web : <http://www.bio-provence.org>

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