



La production des autres fruits (raisin de table, vergers diversifiés, figes, fraises, petits fruits rouges, kiwis, agrumes)

France

4728 Ha en autres fruits, dont 546 Ha en conversion - ↘ 71 Ha
5170 fermes - ↘ 143 fermes
Surf 2015/14 : ↗ 141 Ha



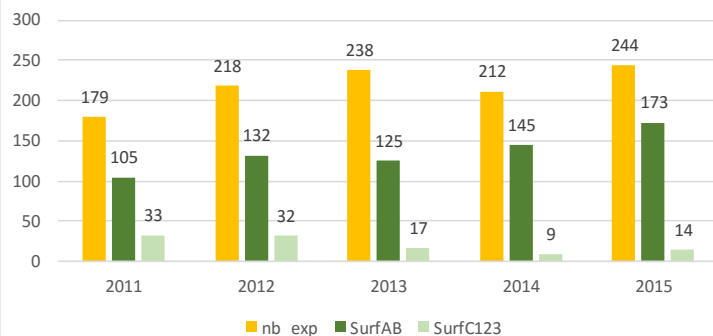
Repères PACA (Fin 2015 – Bio + conversion)

Surface totale de fruits (à pépins/noyaux ; à coque, autres fruits) : **2543 Ha**, dont **autres fruits** (raisin de table, vergers diversifiés, figes, fraises, petits fruits rouges, kiwis, agrumes) : **621 Ha**, dont **48 Ha en conversion**.

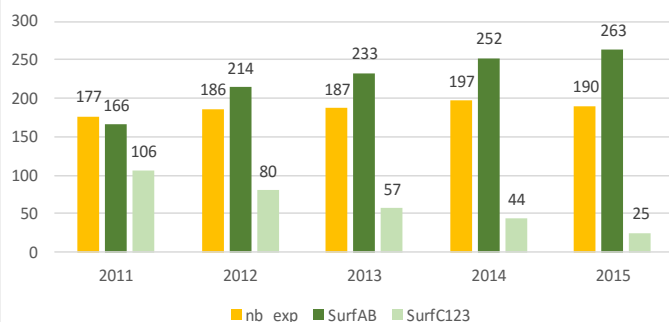
Répartition des principaux autres fruits frais, par espèces :

- Raisin de table : **288 Ha**, dont 25 Ha en conversion. 190 fermes.
 - Vergers diversifiés* : **186 Ha**, dont 14 Ha en conversion. 244 fermes. *Vergers multi-espèces, de diversification ou avec des espèces secondaires (grenade, jujube, kaki, nèfles...).
 - Figes : **109 Ha**, dont 5 Ha en conversion. 80 fermes.
- Taux de SAU figue bio : **39,5%**.

PACA : Evolution Surfaces Vergers diversifiés (Ha) et nombre de fermes - 2011 à 2015



PACA : Evolution surfaces de Raisin de table (Ha) et nombre de fermes - 2011 à 2015



Les producteurs d'autres fruits biologiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Fin 2015

Vaucluse

Raisin de table: 265 Ha, dont 22 Ha en conversion. 125 fermes.
Vergers diversifiés : 52 Ha, dont 4 Ha en conversion. 69 fermes.
Figes : 25 Ha, dont 2 Ha en conversion. 27 fermes.
Fraises : 5 Ha en Bio. Pas de surfaces en conversion. 23 fermes.

Hautes Alpes

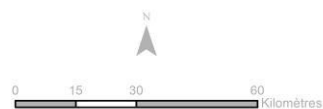
Vergers diversifiés : 46 Ha, dont 4 en conversion. 30 fermes.

Alpes Haute Provence

Vergers diversifiés : 32 Ha, dont moins d'1 Ha en conversion. 43 fermes.

Alpes Maritimes

Vergers diversifiés : 6 Ha (Bio & conversion). 28 fermes.
Agrumes : 7 Ha, dont 2 Ha en conversion. 9 fermes.

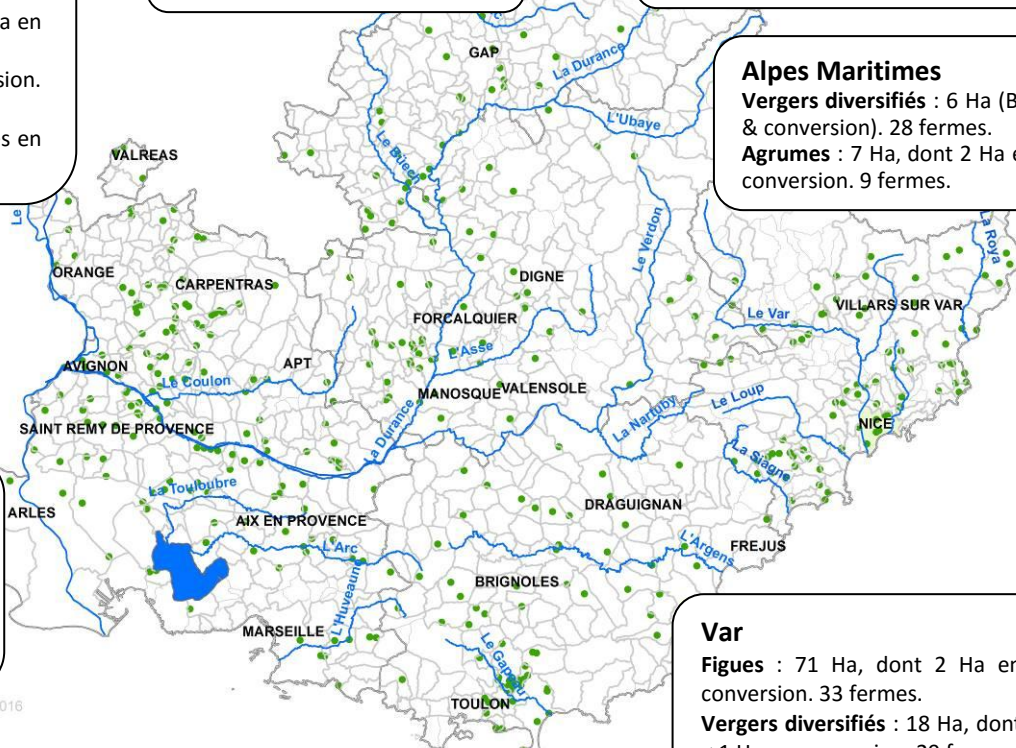


Bouches du Rhône

Vergers diversifiés : 33 Ha, dont 5 Ha en conversion. 45 fermes.
Raisin de table : 17 Ha, dont 2 Ha en conversion. 23 fermes
Figes : 11 Ha, dont 1 Ha en conversion. 15 fermes.

Var

Figes : 71 Ha, dont 2 Ha en conversion. 33 fermes.
Vergers diversifiés : 18 Ha, dont < 1 Ha en conversion. 29 fermes.



Analyse prospective : les autres fruits frais en PACA



FORCES

- ❖ **Raisin de table** : Vaucluse, 1^{er} département producteur français (265 Ha – 43% des surfaces françaises).
- ❖ **Figue** : Var, 1^{er} département français producteurs (71 Ha – 31% des surfaces françaises).
- ❖ **Biodiversité fruitière** : Près de 30% des surfaces d'autres fruits frais sont des vergers diversifiés plus adaptés au mode de production en AB.
- ❖ **Climat favorable** à la culture de nombreuses espèces fruitières, dont certaines sont spécifiques à notre région : raisin de table ; figues ; agrumes.
- ❖ **Image positive des fruits** d'été et d'automne de Provence.

FAIBLESSES

- ❖ **Offre centrée sur les fruits vendus en frais** : peu de fruits transformés (jus raisins, fruits séchés...). Faible intérêt pour le débouché industrie car le marché du frais est porteur et bien rémunérateur.
- ❖ **Ventes en gros** : **Manque de volumes sur certaines espèces** (fruits rouges...); problème de débouchés pour d'autres (raisin de table).
- ❖ **Raisin de table** : les **techniques de conservation sans SO₂** sont au **point, mais restent coûteuses**.
- ❖ **Manque d'outils dédiés en bio** : stockage post récolte ; pressoirs (raisin de table); transformation de la figue, pour étaler et diversifier l'offre.

OPPORTUNITES/ENJEUX

- ❖ Présence de **vergers multi-espèces qui se valorisent bien**, en vente directe (sur marchés forains, magasins de producteurs...).
- ❖ **Potentiel de débouchés en hausse** : magasins spécialisés en recherche d'appro local en fruits de saison (raisins de table, fraises, figues...).
- ❖ **Consommation porteuse** : Fort bassin de consommation régional (Vallée du Rhône, Côte d'Azur ; grandes villes ; massifs alpins); clientèle estivale en demande de fruits frais.
- ❖ **De nouveaux outils agréés en bio** (conserverie, séchoirs à fruits; Esat...) pour valoriser autrement qu'en frais (confitures et conserves de fruits, fruits séchés, chips de fruits...).

MENACES

- ❖ **Freins techniques** :
 - **Ravageurs majeurs** avec de grosses difficultés de maîtrise, notamment sur la fraise et le figuier (*Drosophila suzukii...*).
 - Solution pour la conservation post-récolte des raisins de table, encore peu répandue.
- ❖ **Insuffisante valorisation de certaines espèces en bio** (raisin de table, figue ?) notamment pour des agriculteurs regroupés (coop/Sica), ce qui risque de limiter le développement de ces productions en bio, voire pour certains, de se « déconvertir » (baisse de 8 Ha de surfaces en raisins de table, entre 2014 et 2015).
- ❖ **Une offre de fruits bio concurrente européenne et méditerranéenne qui est programmée** : Figues (Turquie, Espagne) ; kiwis (Italie) ; fruits rouges frais et surgelés (pays de l'Est)...

A RETENIR : Certaines productions (Ex : raisin de table) requièrent une haute technicité en bio (palissage ; maîtrise du stockage en longue conservation...) et une gestion minutieuse des plantations. La difficulté récurrente de vente du raisin de table peut expliquer la baisse régulière des surfaces en conversion depuis 2011 ?

La spécificité des marchés (marché français et export) rend le regroupement des agriculteurs de + en + nécessaire, pour mieux se coordonner et commercialiser, notamment en gros.



Contact Rédaction : Claire RUBAT DU MERAC
Chargée de commercialisation
Tél : 04 90 84 03 34
Mail : claire.rubatdumerac@bio-provence.org
Rubrique Commercialiser en bio : www.bio-provence.org
Relecture Gilles Libourel, Référent technique en Arboriculture bio PACA et M.Chovelon (GRAB/ITAB)



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