



La production des fruits à coque (châtaignes, noix, amandes, noisettes)

Repères PACA (Fin 2015 – Bio + conversion)

Fruits à coque (châtaignes, noix, amandes) : **227 Ha**, dont 68 Ha en conversion. 105 fermes.

Sur une surface totale de fruits (pépins/noyaux, à coque, raisin de table) : **2543 Ha**.

Répartition des fruits à coque, par espèce :

- **Châtaignes** : 87 Ha, dont 43 Ha en conversion. 29 fermes.

- **Noix** : 76 Ha, dont 7 Ha en conversion. 30 fermes.

- **Amandes** : 60 Ha, dont 15 Ha en conversion. 44 fermes.

Taux de SAU amandiers Bio : 24,8%.

- **Noisettes** : Culture marginale (quelques plantations en bio dans le 04), en raison de conditions pédo-climatiques peu favorables.

France

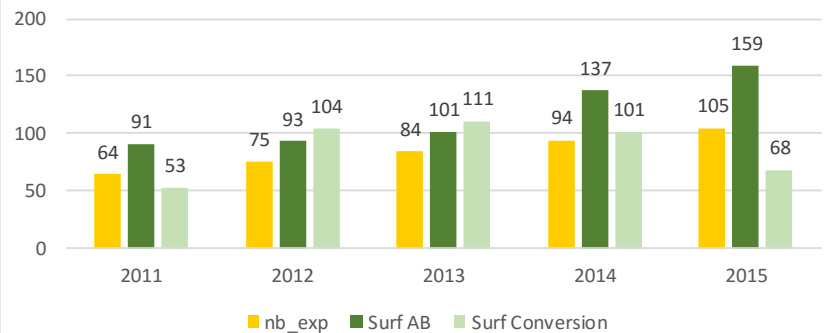
10 564 Ha de Fruits à coque, dont 2693 Ha en conversion - ↗ 451 Ha

1707 fermes - ↗ 148 fermes

Evolution Surf 2015/14 : ↗ 1239 Ha (+11,7%)



PACA : Evolution Surfaces Fruits à coque
(châtaignes, noix, amandes, noisettes) en Ha et
en nombre de fermes - 2011 à 2015



Les producteurs de fruits à coques biologiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Fin 2015

Vaucluse

26 Ha, dont 5 Ha en conversion.
20 fermes : ↗ 3 fermes.

Evol surf (2015/14) : ↘ 4 Ha.

Espèces diversifiées :

Amandiers (11 Ha) ; châtaigniers (8 Ha) ; noyers (7 Ha).

Hautes Alpes

62 Ha, dont 7Ha en conversion.

13 fermes : ↗ 1 ferme.

Evol surf (2015/14): ↗ 10 Ha.

Espèce principale : noyers (62 Ha).

Alpes de Haute Provence

30 Ha, dont 14 Ha en conversion.

20 fermes : ↗ 6.

Evol surf (2015/14): ↗ 11 Ha.

Espèces diversifiées : amandiers (12 Ha + projets de plantation) ; châtaigniers (10 Ha) ; noyers (7 Ha).

Bouches du Rhône

33 Ha, dont 4 Ha en conversion.
18 fermes : Stable.

Evol surf (2015/14): Stable.

Espèce principale: amandiers (33 Ha).

Var

64 Ha, dont 37 Ha en conversion.

26 fermes : ↗ 2 fermes.

Evol surf (2015/14): ↘ de 27 Ha.

Espèce principale : chataigniers (56 Ha).

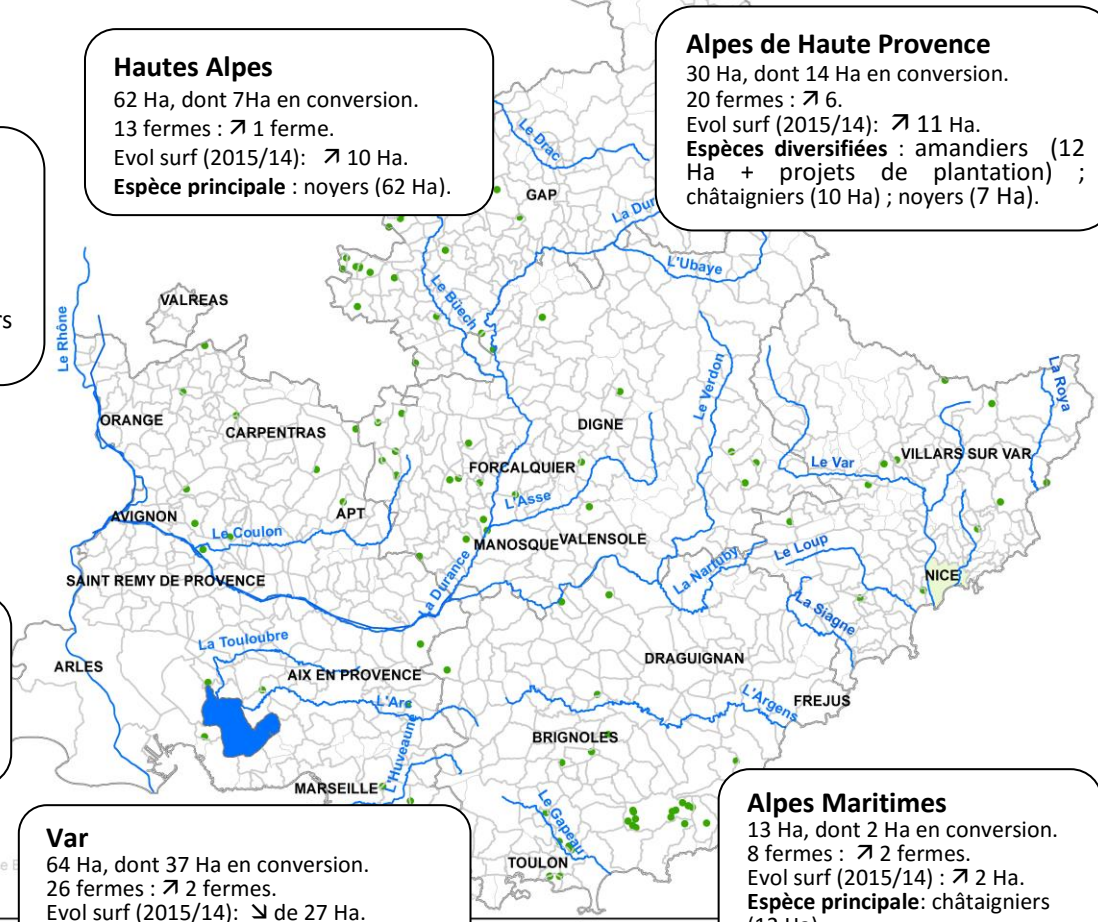
Alpes Maritimes

13 Ha, dont 2 Ha en conversion.

8 fermes : ↗ 2 fermes.

Evol surf (2015/14) : ↗ 2 Ha.

Espèce principale: châtaigniers (12 Ha).



Analyse prospective : les fruits à coque en PACA



FORCES

Au sein de la famille des fruits à coque, dynamique régionale de croissance des vergers de noyers (+ 12 Ha) ; d'amandiers (+ 10 Ha) et de châtaigniers.

❖ Amandiers :

- Bouches du Rhône : 4ème département français producteur d'amandes (33 Ha). Dynamique de nouvelles plantations en bio (Ex : Alpilles).

- Conditions pédo-climatiques, favorables à cette production.

- Culture traditionnelle en Provence (savoir-faire, technicité).

❖ **Châtaigniers** : Développement récent et soutenu de cette culture (vergers en conversion), centré dans le Var : 48 Ha (2012) à 56 Ha (2015).

❖ **Effets bénéfiques** des fruits à coque consommés au naturel, **reconnus sur la santé** (bonnes matières grasses ; nutriments ; action anti-inflammatoire et anti diabète...).

FAIBLESSES

❖ Freins à la hausse des vergers :

- **Coûts élevés des investissements** (protection ; implantation...), longs à être rentabilisés (long délai de mise à fruits).

- **Faible marge par hectare.**

❖ Culture de l'amandier :

- **Insuffisance d'expérimentation.**

- **Sensibilité à l'eurytoma** et aux zones gélives.

- **Matériel végétal à retravailler** pour l'adapter au contexte actuel (porte greffe, variétés),

❖ **Manque de compétitivité économique des vergers d'amandiers**, liée aux coûts de production (main d'œuvre) vs Turquie ; au choix du système de production vs vergers intensifs en Californie.

❖ **L'offre en amandes reste limitée.**

❖ **Manque actuel d'outils de pré-transformation dédiés en bio :**

casserie amandes ; chaîne de tri noisettes ; écorçage châtaignes.

OPPORTUNITES/ENJEUX

❖ La volatilité des cours rend nécessaire de **construire une filière amande française** (bassin méditerranéen) pour répondre à la forte demande des opérateurs (amande & dérivés) : fabricants, nougatiers : Importance du choix de la stratégie (prix ou qualité), par rapport aux concurrents.

❖ **Elaboration d'un Plan de relance régional** et création d'un Syndicat interprofessionnel amandes.

❖ **Modernisation et développement soutenu des vergers :**

- **Amandiers** : vers le modèle piéton espagnol ?

- **Châtaigniers** : le Syndicat des producteurs de châtaignes du Var (SPCV) accompagne les conversions en bio : création d'une SCIC pour transformer et commercialiser les produits de leurs adhérents.

❖ **Potentiel de nouvelles plantations.** Ex : châtaigniers (Massif des Maures) ; amandiers (Crau, Alpilles ; plateau Sault ; Valensole) ; noisetiers (Manosque).

❖ **Ouverture de débouchés** ; circuits de vente **porteurs et en expansion** pour les fruits à coque en bio (secs et transformés : lait végétal ; poudre à base d'amande, confiseurs ; crème de marrons ; pâte de noisettes...) : sur marchés forains ; en appro local des magasins spécialisés.

❖ **Consommation porteuse** de + en + forte (amande fraîche ; lait/poudre d'amande ; bière ; farine et crème de châtaignes ; ...).

MENACES

❖ **Difficultés techniques sur les fruits à coque, avec quelques solutions de lutte**, sauf pour le noisetier (Balanin) : ravageurs sur noyer (mouche du brou) ; châtaignier (Cynips et maladie de l'encre) ; amandier (Eurytoma). En amandiers, la plantation de variétés très productives au détriment de variétés qualitatives, pourrait être pénalisante à long terme.

❖ Sur amandiers :

- **Systèmes d'intensification des vergers** en cours, notamment en Espagne, avec importation de matériel végétal espagnol pour vergers intensifs et risque de transmission de pathogènes.

- **Réactivité et anticipation indispensables**, en raison du délai de fabrication des plants (peu de pépiniéristes spécialisés ; délai d'attente élevé : deux ans minimum) et de mise à fruits. De plus, l'importation de plants est à éviter avec le risque de propagation de *Xylella fastidiosa*.

- **Forte concurrence du marché mondial et renchérissement du coût d'achat mondial qui pénalisent les acheteurs français** : très gros volumes d'amandes des USA (Californie) ; Espagne (Valence), Turquie où les filières de transformation sont organisées.

- Des opérateurs qui ne trouvent **pas d'offre locale** organisée et planifiée, capable de répondre à leurs besoins. Risque de voir les acheteurs se détourner de notre région.

A RETENIR : La culture des fruits à coque se développe dans notre région (+ 91 Ha, entre 2011 et 2014). Celle de l'amandier offre un débouché commercial élevé, sous réserve de résoudre les freins techniques existants : insuffisance d'expérimentation ; suivi technique des agriculteurs (protection des vergers) ; homologation des produits phytosanitaires ; conditions de plantation (accès aux scions) ; pré-transformation (casserie).

Contact Rédaction : Claire RUBAT DU MERAC

Chargée de commercialisation

04 90 84 03 34 - claire.rubatdumerac@bio-provence.org

Rubrique Commercialiser en bio : www.bio-provence.org

Relecture Gilles Libourel, Référent technique en

Arboriculture bio PACA et François Warlop (GRAB).

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