



La production de fruits frais : Fruits à pépins et à noyaux

Repères PACA (Fin 2015 – Bio + conversion)

Surface de fruits à pépins et à noyaux : 1645 Ha.

Sur une surface totale de fruits (à pépins/noyaux ; à coque ; autres fruits) : 2543 Ha

Répartition des fruits, par types :

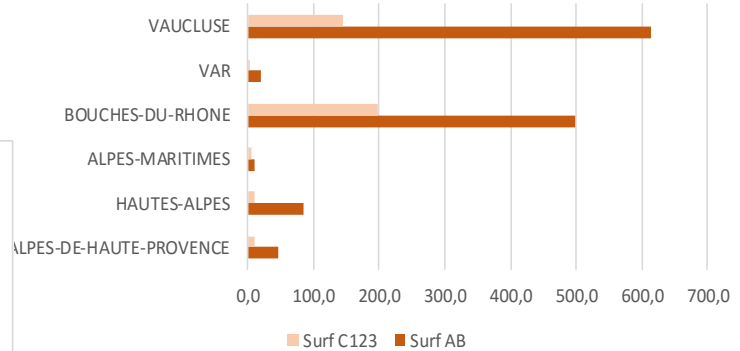
- Fruits à pépins (pommes/poires) : 1220 Ha.
- Fruits à noyaux (abricots, cerises...) : 425 Ha.

France (Bio & conversion)

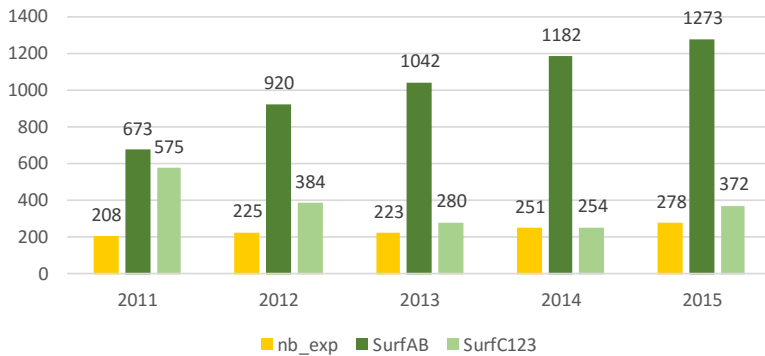
• Fruits à pépins : 5 502 Ha, dont 1 429 Ha en conversion. 1546 fermes.

• Fruits à noyaux : 4 817 Ha, dont 941 Ha en conversion. 1841 fermes.

2015 - Répartition régionale des surfaces de fruits à pépins et à noyaux (Bio & conversion)



PACA : Evolution surfaces Fruits pépins/noyaux (Ha) et nombre fermes - 2011 à 2015



Estimations de surfaces de fruits à pépins et à noyaux (Ha)	Mention AB	Mention Conversion (c2/c3)
Surfaces sur le marché en 2015	1273	155
Surfaces sur le marché en 2016	1331	314
Surfaces sur le marché en 2017	1428	

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

Vaucluse

Fruits à pépins : 540 Ha, dont 116 Ha en conversion. **70 fermes** : ↗ 4.
Evol surf (2015/14) : ↗ 70 Ha.
Fruits à noyaux : 220 Ha, dont 29 Ha en conversion. **130 fermes** : ↗ 2.
Evol surf (2015/14) : ↗ 12 Ha.

Hautes Alpes

Fruits à pépins : 68 Ha, dont 10 Ha en conversion. **30 fermes** : ↗ 4.
Evol surf (2015/14) : ↗ 7 Ha.
Fruits à noyaux : 29 Ha, dont moins d'1 Ha en conversion. **21 fermes** : ↗ 3.
Evol surf (2015/14) : ↘ 4 Ha.

Alpes de Haute Provence

Fruits à pépins : 44 Ha, dont 9 Ha en conversion. **20 fermes** : ↗ 3.
Evol surf (2015/14) : ↗ 8 Ha.
Fruits à noyaux : 11 Ha, dont d'1 Ha en conversion. **20 fermes** : ↗ 3.
Evol surf (2015/14) : ↘ 10 Ha.

Bouches du Rhône

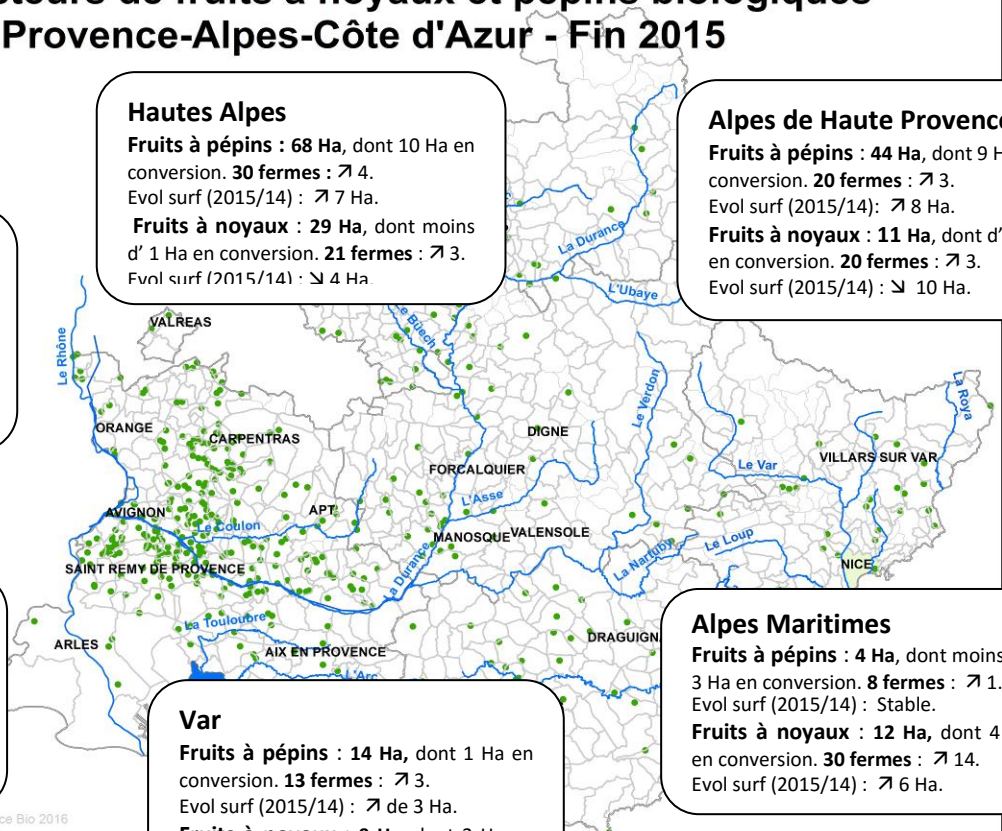
Fruits à pépins : 551 Ha, dont 188 Ha en conversion. **70 fermes** : ↗ 7.
Evol surf (2015/14) : ↗ 132 Ha.
Fruits à noyaux : 145 Ha, dont 9 Ha en conversion. **66 fermes** : Stable.
Evol surf (2015/14) : ↘ 15 Ha.

Var

Fruits à pépins : 14 Ha, dont 1 Ha en conversion. **13 fermes** : ↗ 3.
Evol surf (2015/14) : ↗ de 3 Ha.
Fruits à noyaux : 9 Ha, dont 2 Ha en conversion. **28 fermes** : ↗ 2.
Evol surf (2015/14) : ↗ 1 Ha.

Alpes Maritimes

Fruits à pépins : 4 Ha, dont moins de 3 Ha en conversion. **8 fermes** : ↗ 1.
Evol surf (2015/14) : Stable.
Fruits à noyaux : 12 Ha, dont 4 Ha en conversion. **30 fermes** : ↗ 14.
Evol surf (2015/14) : ↗ 6 Ha.



Analyse prospective : Les fruits à pépins et à noyaux en PACA



FORCES

- ❖ **1^{ère} région** française en production de **fruits à pépins bio** (pommes/poires) : vallée et plaine de la Durance.
- ❖ **2^{ème} région** française en production de **cerises bio** (nouvelles régions), derrière LRMP : 113 ha en PACA, dont 90 ha en Vaucluse (1^{er} département producteur français).
- ❖ **3^{ème} région** française en production d'**abricots bio** (204 ha, dont la moitié dans les Bouches du Rhône).
- ❖ Une **offre en pommes et poires étalée et diversifiée** (Juillet à mars), grâce à une palette étendue de variétés.
- ❖ Climat propice à la culture de nombreuses espèces fruitières, limitant la spécialisation à outrance (mono-culture).
- ❖ **Image très positive des fruits d'été** de Provence (poire Guyot, abricots...).
- ❖ **Excellent maillage commercial et logistique** (opérateurs, parmi lesquels on trouve de plus en plus de magasins spécialisés / transporteurs) ; une desserte favorisée pour l'expédition des fruits (voies de communication).



FAIBLESSES

- ❖ **Concentration géographique de la production** :
 - **Fruits à pépins** : pénurie de surfaces bio dans certains départements producteurs : Hautes Alpes et Alpe de Haute Provence.
 - **Fruits à noyaux** : Cette filière manque de volumes (notamment pour la clientèle touristique d'été) et la commercialisation est atomisée. Ce qui suscite une pénurie d'approvisionnement pour les ventes en gros ; mais aussi en local et en direct dans les grandes agglomérations (Aix/Aubagne ; Marseille ; Nice...).
- ❖ **Freins à la hausse des surfaces de vergers** :
 - **Cultures pérennes + difficiles à convertir** ; accès foncier ; parcellaire morcelé ; baisse progressive des rendements après conversion.
 - **Coûts élevés des investissements sur vergers** (implantation ; protection (filets)), longs à être rentabilisés (évolution variétale, délai mise à fruits).
 - **Absence de variétés de fruits à noyaux**, résistantes aux maladies (Moniliose...) et **adaptées à la bio**.
- ❖ **Offre centrée sur les fruits vendus en frais** : peu d'offre de fruits transformés (salades de fruits, coupelles, fruits sirop...). Encore peu d'intérêt pour le débouché industrie, pourtant très demandeur.
- ❖ **Manque de stockage (froid) dédié au bio** pour lisser l'offre ; coûts de prestation élevés.

OPPORTUNITES/ENJEUX

- ❖ **Dynamique de hausse des surfaces de fruits à pépins** :
 - Nombre élevé de 1^{ère} année de conversion en 2015 : Poiriers = 130 Ha contre 49 Ha en 2014 ; pommiers = 75 Ha, contre 52 Ha en 2014.
 - **Regroupement des surfaces dans les deux principaux départements producteurs** : Bouches du Rhône (poires) et Vaucluse (pommes).
- ❖ **Nouvelles conversions de vergers de fruits à pépins** (140 Ha) et potentiel de conversions progressives (Pommiers - Vallée de la Durance), sous réserve de diversification variétale adaptée au bio, pour une offre régionale plus conséquente.
- ❖ **Des regroupements économiques d'arboriculteurs qui vendent en gros/demi-gros** (frais, industrie) : « Solebio » (Plateforme Biocoop Sud-est) ; « Les Paysans Bio » (Marque Pronatura : vente GMS*) et « Coquins de bio » qui se développe (ventes en magasins spécialisés ; cantines). *GMS : *Grandes et Moyennes Surfaces*.
- ❖ **Une consommation porteuse** : Fort bassin de consommation régional (Vallée du Rhône, Côte d'Azur ; Alpes) ; présence d'une clientèle estivale, favorable aux fruits d'été bio et hausse soutenue du nombre de magasins spécialisés bio en recherche de fruits régionaux.
- ❖ **Des outils de transformation récents et agréés en bio** (conserverie, prestations d'ateliers de transfo, séchoirs à fruits...) permettent aux arboriculteurs de valoriser autrement les fruits (conserves de fruits, confitures, fruits séchés ; chips de fruits).

MENACES

- ❖ **Freins en culture** :
 - **Impasses techniques** : Apparition de ravageurs émergents (Drosophile suzukii ; agrile...) avec de grosses difficultés de lutte. Création variétale spécifique à l'AB inexistante en fruits à noyaux, avec le risque à terme de voir disparaître ces productions.
 - Incidences des évolutions réglementaires (cuivre...) ; inégalités entre pays pour les produits de lutte homologués en bio (contexte de différentiel de réglementation dans l'UE).
- ❖ **Difficultés de commercialisation** (incidence sur les cours), dues au(x) :
 - nouveaux producteurs bio et/ou opérateurs (mixtes) qui méconnaissent le marché des fruits bio et les prix (cas de ventes inférieures au coût de revient).
 - manque de concertation entre arboriculteurs et opérateurs : frein pour vendre en gros (France, export) ; adapter une offre pour la restauration collective, en tenant compte des coûts de production.
- ❖ **Des débouchés porteurs**, en expansion (magasins spécialisés, industrie) qui ne trouvent pas d'offre locale - organisée et planifiée - suffisante, capable de répondre à leurs besoins.
- ❖ **L'offre de fruits bio programmée concurrente et proche** (Espagne, Italie ; pays de l'Est...), y compris sur notre marché intérieur régional.

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

A RETENIR : La haute technicité de cette filière en bio requiert des investissements importants ; un suivi minutieux des vergers impliquant des besoins en formation (techniques de lutte...) et des aides à l'investissement. La complexité des marchés rend nécessaire - pour les producteurs - de développer des variétés adaptées à la bio ; de se regrouper davantage, d'échanger pour mieux commercialiser.

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