



Focus sur le marché...

... de l'amande bio

Journée Technico-économique Amandes
Mardi 15 novembre 2016 - Salle Paul Faraud – Plan d'Orgon

Claire RUBAT DU MERAC
Chargée de commercialisation – Bio de PACA



• **BIO DE PROVENCE** •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs **BIO** de PACA

La filière amande bio : Chiffres clés et marché

- 1/. Photographie de l'offre : production (surfaces ; nombre de fermes)
- 2/. Les freins au développement de cette culture en AB
- 3/. Photographie de la demande : marché de l'amande ; besoins des opérateurs ; consommation

1/ Photographie de l'offre : les producteurs d'amandes bio en France

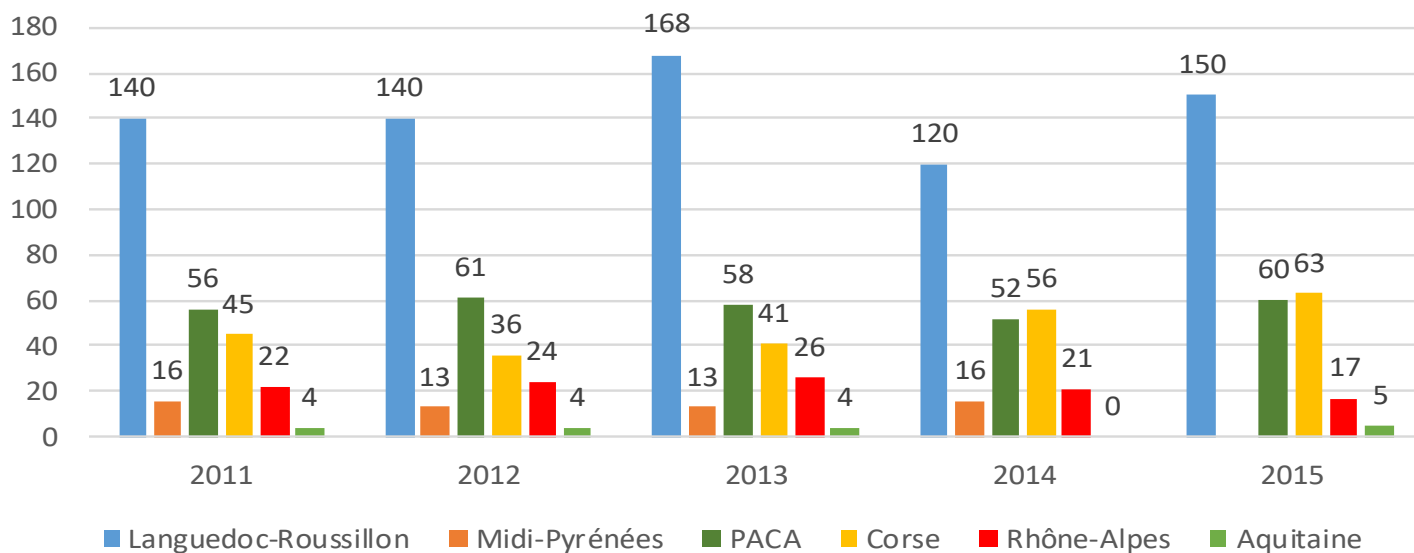
- Trois bassins de production majeurs (bassin méditerranéen) : LR-MP (51% des surfaces françaises) ; Corse et PACA. Ces 3 régions = 93% des surfaces françaises d'amandiers bio.
- Peu de vergers professionnels dédiés ; vergers peu productifs, extensifs et non irrigués.
- Production encore marginale : située en 4^{ème}, voire en 5^{ème} position des espèces fruitières, cultivées sur une exploitation.

Nombre de fermes		Surfaces		Volume récolté d'amandons (6)	
Bio & conversion (1)	Total (2)	Bio & conversion	Total	Bio & conversion	Total
154 fermes (2%)	7930 fermes	295 Ha	2 300 Ha	100 T (3) (moy : 340 kg/ha)	800 (4) /1500 T (5) (moy : 650 kg/ha)

Sources : (1) Chiffres annuels Agence Bio (Fin 2015). (2) RGA 2010. (3) Sud et Bio. (4) Agreste : Moy 2010 - 2014. (5) CTIFL. (6) Volume d'amandons, à multiplier par trois pour obtenir le volume en coques. Elaboration ORAB PACA.

1/. L'amont : les surfaces d'amandiers (Bio & conversion) en France

Evol Surf vergers d'amandiers Bio & conversion (Ha) par régions - 2011 à 2015



Surf totale française de vergers d'amandiers :

284 Ha (2011)
 279 Ha (2012)
 311 Ha (2013)
 265 Ha (2014)
 295 Ha (2015)

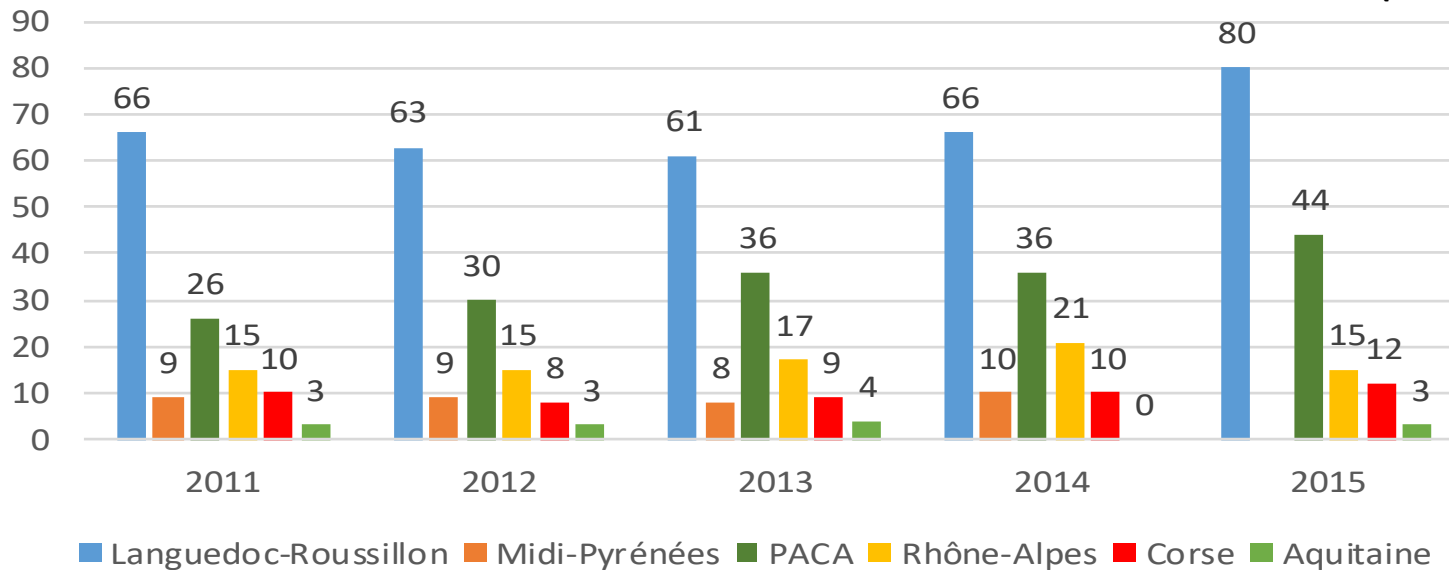
Source : Chiffres annuels
 Agence Bio. Elaboration
 ORAB PACA.

Petite évolution du verger d'amandiers en France : + 4% (2011/15).

PACA : 3^{ème} région de production d'amandes, soit **20,5%** des surfaces françaises d'amandiers (Bio & conversion).

1/. Evolution du nombre de fermes en amandiers (Bio & conversion) en France

Evol nombre de fermes (Bio & conversion) par régions - 2011 à 2016



Nombre de fermes françaises (Bio & conversion) :

129 fermes (2011)
 128 fermes (2012)
 135 fermes (2013)
 143 fermes (2014)
 154 fermes (2015)

Source : Chiffres annuels Agence Bio. Elaboration ORAB PACA

Progression du nombre de fermes : + 19,4% (2011/15). Voir LR (fusion avec Midi-Pyrénées) ; PACA où le chiffre progresse (+ 65% entre 2011 et 2015) : près de 30% des fermes françaises.

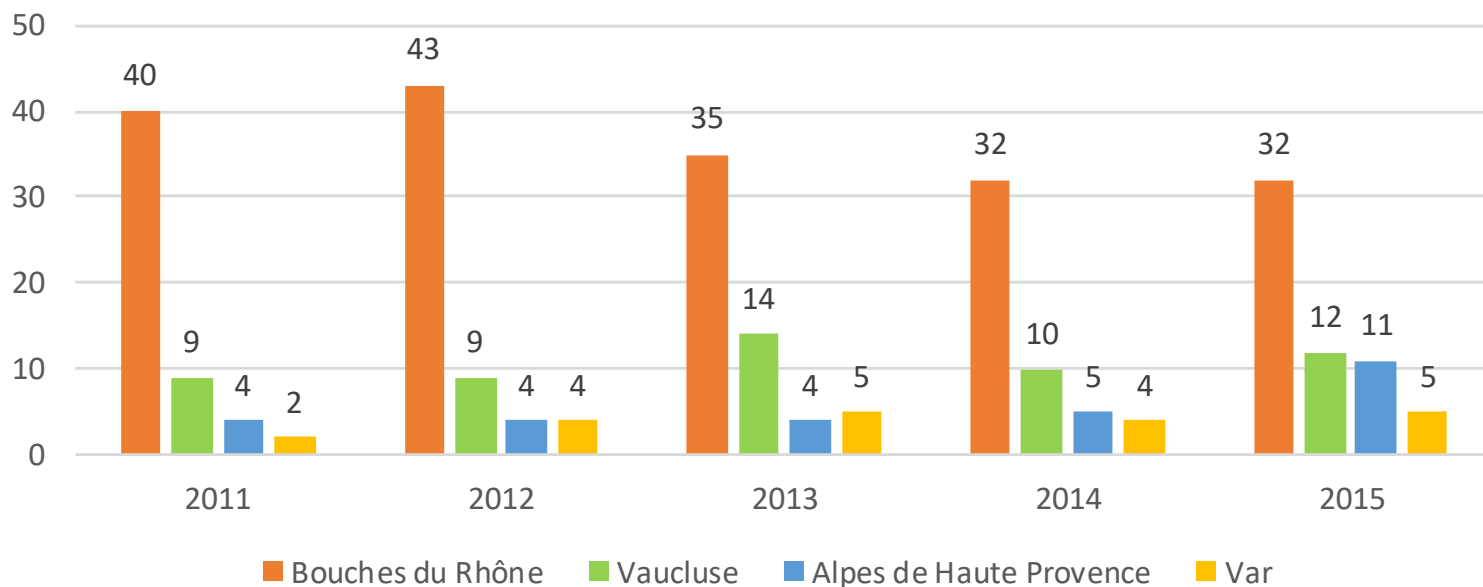
1/. Points clés sur les producteurs d'amandes AB en PACA

- Des amandiculteurs peu nombreux en bio, sur de petites surfaces. **Ratio** : 1,5 Ha en moyenne/ferme bio. Rentabilité à minima à partir de 5 Ha, pour vente en gros.
- Des agriculteurs non spécialisés sur cette culture.
- Progression du nombre de producteurs d'amandes (+ 65%. 2011/2015), plus forte que celle des surfaces (+ 9%. 2011/2015).
- **Intérêt grandissant** chez certains agriculteurs bio (dont oléiculteurs) d'implanter des vergers d'amandiers ; développer des vergers existants y compris, chez des candidats à l'installation (introduire l'amandier dans des vergers multi-espèces, pour VD).

Nombres fermes	Surfaces		SAU	Volume récolté	
Bio & conversion (1)	Bio & conversion (1)	Total (2)	Taux SAU Bio	Bio & conversion (1)	Total
40 fermes	60 Ha	245 Ha	24,5%	20 Tonnes	150 T (3)/230 T (2)

1/. PACA : Les surfaces en amandes AB

PACA : Evol surf (bio & conversion) en Ha par départements - 2011 à 2015



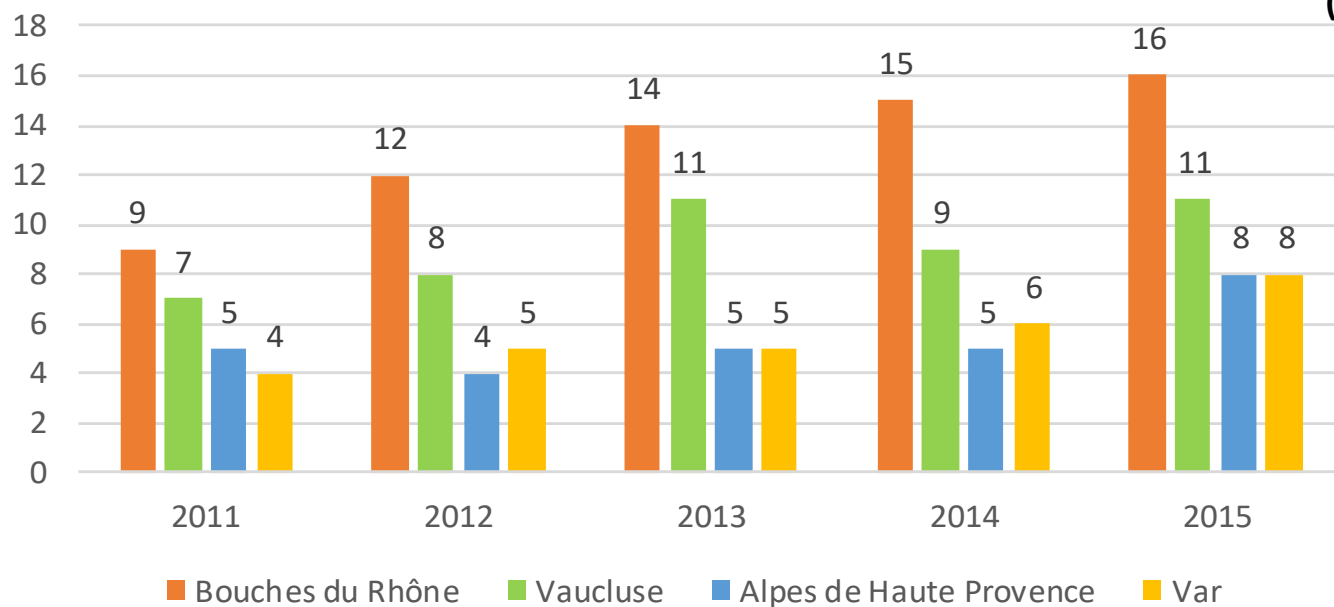
PACA - Surfaces (Bio & conversion) :

55 Ha (2011)
 61 Ha (2012)
 58 Ha (2013)
 52 Ha (2014)
 60 Ha (2015)

Bouches du Rhône : 1er département en surfaces d'amandiers (53% des surfaces régionales) ; suivi du Vaucluse (plateau de Sault – 20% des surfaces régionales). Progression du 04 à suivre (4 Ha à 11 Ha) qui se rapproche du Vaucluse.

1/. PACA : Les producteurs d'amandes AB

PACA - Evolution du nombre de fermes en production d'amandiers (Bio & Conversion) - 2011 à 2014



PACA : Nombre de fermes (Bio & conversion) :

26 fermes (2011)
 30 fermes (2012)
 36 fermes (2013)
 36 fermes (2014)
 43 fermes (2015)

Bouches du Rhône : 1er département en nombre de fermes consacrées aux amandiers (37% du nombre de fermes) ; suivi du Vaucluse (26% du nombre de fermes). Progression du 04 et du Var à suivre, notamment si poursuite tendance.

2/. Les freins au développement de la production et en post-récolte

- *Plantation* :
 - Disponibilité en scions difficile : deux pépiniéristes en France. Commande au moins avec 1 an d'avance, voire 2.
 - Coûts d'achats élevés des plants & différentiels entre pays : Coût du plant* : 4,50 € à 6 € (Espagne) vs 9 à 10 € ; voire 12 à 14 €** en France.
 - Pollinisation : 6 à 10 ruches sont nécessaires par Ha.
 - Délai de mise à fruits : à la 3^{ème} feuille et à partir de 5 ans*** en pleine production (début de récolte normale).
- *Culture* :
 - Arrêt ; absence de programmes d'expérimentation sur l'amandier.
 - Pas de moyen de lutte agréé en bio, contre Eurytoma
- *Absence de casserie certifiée AB en PACA.*

* Prix du conventionnel. ** Source : Pépinière Lafond (Valréas). ***GRAB.

3/ Le marché de l'amande dans le monde et en France

- L'amande est une production mondiale. Même problématique de spéculation, que celle des céréales. Tendance à la hausse du cours mondial (pb d'irrigation en Californie). La demande ne faiblit pas ; les plantations d'amandiers progressent.
- Californie : 80% du marché mondial des amandes.
- Marché très spéculatif, en bio comme en conventionnel. Le négoce, avec une marge de 3% est une activité très lucrative. Toutes les PME de la filière Amande Bio en font un peu, en plus de l'importation pour leur besoins propres de transformation.
- En France, l'importation bio provient principalement d'Espagne (60%) et de Sicile.
- Les transformateurs/fabricants passent ainsi des contrats directement avec des casseries.

3/ L'environnement concurrentiel des opérateurs amandes en bio

- Vente, deux débouchés principaux :
 - Amande de bouche (amandon entier), souvent vendue en circuit court, au détail.
 - Amande pour la transfo (amandon entier ; poudre ; morceaux...).
- Un réseau d'entreprises spécialisées (amande ; 100% bio) ; fabricants et négociants :
 - *LR* : Senfas (Gard. Crèmes de fruits secs) ; Accent bio (Aude. Négoce) ; Alterbio (Pyrénées Orientales. Grossiste F&L bio).
 - *PACA* : Perlamande/SOFALIP (AHP. Purées fruits secs ; pâte d'amandes, à tartiner, boissons végétales).
 - *Autres régions* : Jean Hervé (Indre. Purées d'amandes, pâtes tartiner...) ; La Mandorle (Sarthe. Lait, poudre d'amandes...).
- Perlamande et la Mandorle produisent du lait d'amandes, en plus de la pâte d'amandes bio. Rappel : composition du lait d'amandes : 10%.

3/ Le marché de l'amande dans le monde et en France

- Baisse du cours des amandes bio en 2016 : environ 8 € à 8,5 € vs 2015, où le cours atteignait 10,5 € à 11 €.
- **Perspectives** : Malgré les fluctuations, les cours risquent à terme de se maintenir à un prix assez élevé.
- Incidence de la variabilité des cours sur le produit fini, en fonction du taux d'amande :
 - Variabilité forte pour des produits type pâte d'amandes, à tartiner (80%).
 - Variabilité négligeable sur le lait d'amande (10%).
- Une société Senfas anticipe en travaillant sur des conditionnements petit format, permettant un prix UVC modéré. *Source* : Sud et Bio - ORAB PACA.

3/ Photographie de la demande : Besoins des opérateurs

- **Marché bio** : Les besoins estimés sont proches des 1000 Tonnes /an : Perlamande 200/250 T ; Mandorle 200 T ; Senfas 200 T ; Accent Bio 150 T ; Jean Hervé... ; Biocoop (achats annuels autour de 16 à 18 T/an) ; Alterbio (il a acheté de 11 à 45 tonnes d'amandes).
- **Focus PACA** : Des entreprises en recherche d'amandes, ce sont près d'une vingtaine d'entreprises certifiées AB, recensées en PACA (transformateurs, fabricants) qui utilisent l'amande comme ingrédient dans leurs produits, avec une petite gamme en bio. Enquête ORAB PACA.

Répartition/ départements	Alpes Haute Provence	Hautes Alpes	Bouches du Rhône	Var	Vaucluse
Nombre d'entreprises	8	1	5	2	3

3/ Photographie de la demande : Marché et consommation

- Les débouchés de l'amande sont nombreux et variés. La demande des opérateurs (nougatiers ; calissoniers ; confiseurs ; miellerie...) en forte évolution : transformation de fruits secs bio et conventionnels (Purées, pâtes à tartiner, pâtes d'amandes, calissons et nougats bio ; laits végétaux à base d'amandes ...).
- L'amande française offre une saveur spécifique qui en fait l'une des préférées des chocolatiers et confiseurs.
- Consommation française annuelle d'amandes : 30 000T, dont 5% (1500 tonnes de coques*) est produit en France. **Besoins du marché en bio estimés à 1000 tonnes, pour un volume récolté 10 fois moindre (100 T).**

* Source : CTIFL.



• **BIO DE PROVENCE** •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs **BIO** de PACA

Merci de votre attention ! 😊

Contact Observatoire Régional de l'AB (ORAB) PACA :

Claire RUBAT DU MERAC – 04 90 84 43 62

Claire.rubatdumerac@bio-provence.org