



réseau **BIO DE**
PROVENCE-
ALPES-CÔTE
D'AZUR

Mini-Guide Maraîchage bio

De la production à la vente de légumes frais
et transformés (jus, soupes, chips...)

2024



Table des matières

I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIERE MARAICHAGE.....	3
1. Présentation.....	3
2. Offre en légumes par département.....	5
II. CONSEIL ET REFERENCES TECHNIQUES.....	6
1. Appui technique et animation	6
2. Espèces et variétés	6
3. Intrants utilisables en AB	Erreur ! Signet non défini.
4. Références - Fiches Technico-économiques.....	Erreur ! Signet non défini.
5. Organisations professionnelles agricoles.....	Erreur ! Signet non défini.
6. Informations réglementaires.....	Erreur ! Signet non défini.
a. Importation/Exportation.....	Erreur ! Signet non défini.
b. Règles d'étiquetage frais	Erreur ! Signet non défini.
c. Transformation.....	Erreur ! Signet non défini.
d. Cotisations.....	Erreur ! Signet non défini.
III. FOURNISSEURS DE PLANTS MARAICHERS, SEMENCES ET INTRANTS BIO	
ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.	
IV. TRANSFORMATION - PRESTATION A FAÇON	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
1. Fabrication de soupes, coulis, tartinables.....	Erreur ! Signet non défini.
2. Fabrication de légumes surgelés.....	Erreur ! Signet non défini.
3. Fabrication de légumes séchés	Erreur ! Signet non défini.
4. Fabrication chips de pomme de terre	Erreur ! Signet non défini.
5. Conditionnement à façon de légumes secs, légumes séchés	Erreur ! Signet non défini.
6. Auto-construire son atelier de transformation	Erreur ! Signet non défini.
V. COMMERCIALISATION EN FRAIS	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
1. Lecture d'une cotation de prix.....	Erreur ! Signet non défini.
2. Gestion post-récolte (hydrocooling, stockage...)	Erreur ! Signet non défini.
3. Vente directe	Erreur ! Signet non défini.
4. Vente via une organisation commerciale collective	Erreur ! Signet non défini.
5. Vente via une plateforme locale	Erreur ! Signet non défini.
6. Vente en coopérative/SICA.....	Erreur ! Signet non défini.
7. Vente en restauration commerciale et collective	Erreur ! Signet non défini.
8. Vente aux Marchés d'Intérêt National (MIN)	Erreur ! Signet non défini.
9. Vente aux expéditeurs, grossistes et plateformes de distribution.....	Erreur ! Signet non défini.
10. Vente aux magasins spécialisés Bio.....	Erreur ! Signet non défini.
11. Vente aux magasins de grandes et moyennes surfaces généralistes	Erreur ! Signet non défini.

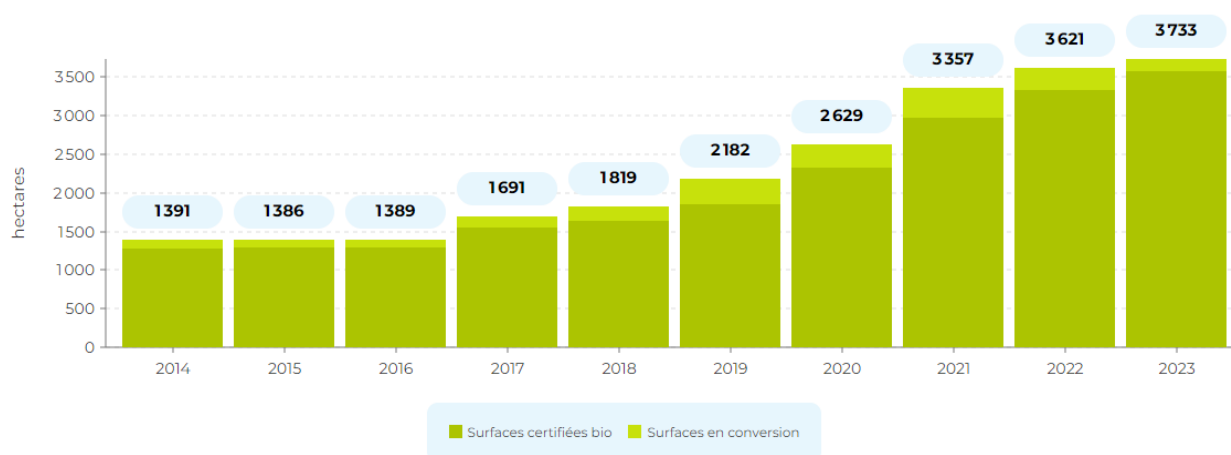
I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIÈRE MARAICHAGE

1. Présentation

La région PACA est la 1^{ère} région française en termes de surface agricole utile cultivée en bio **(34.7% avec 217 444 ha) et 4^{ème} région en nombre de fermes bio (29.8% avec 5 361 fermes).**

Malgré une régression des ventes de 2022 et 2023, toutes les surfaces en bio de la région PACA ont légèrement augmenté, il en est de même en maraichage.

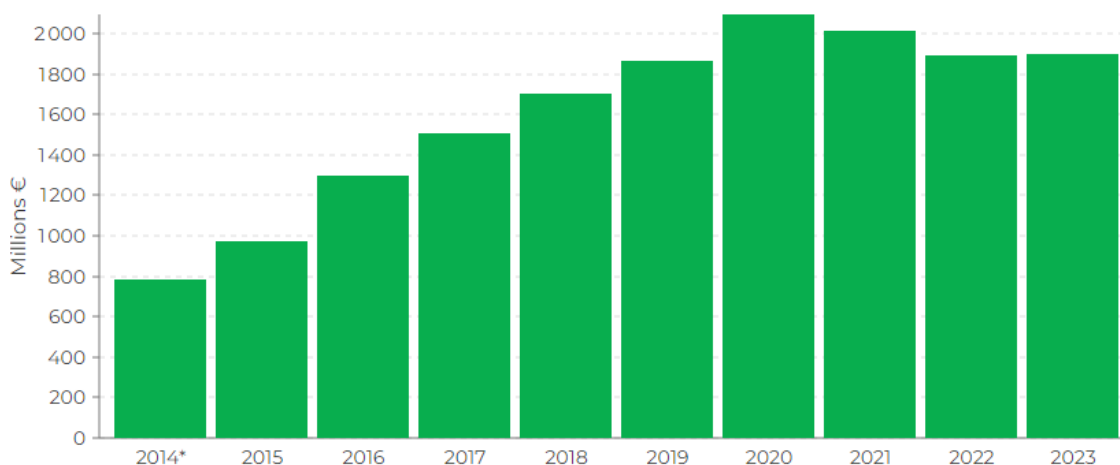
Evolution du nombre de fermes maraichères et des surfaces bio



Source : Agence Bio

Le marché des fruits et légumes bio représente 1.9 milliard d'euros en France, ce qui représente 15.7% des ventes de produits alimentaires bio. L'évolution est stable entre 2022 et 2023 en termes de chiffre d'affaires.

Evolution des ventes de fruits et légumes bio



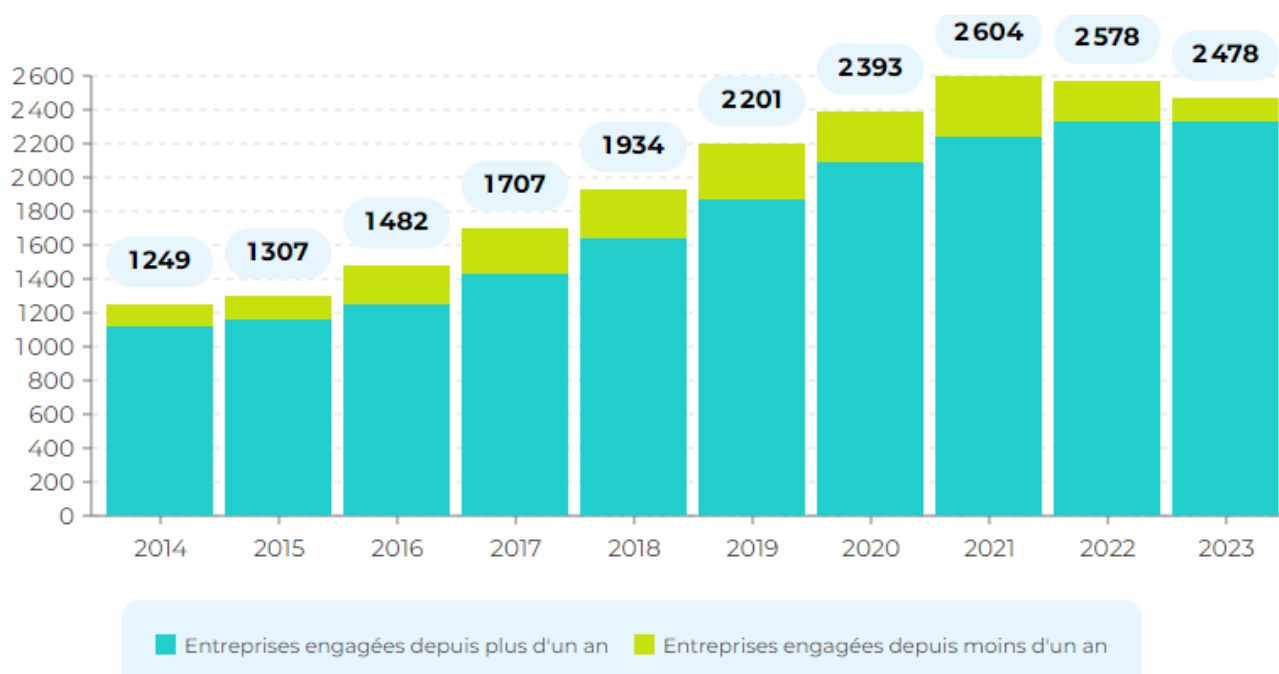
Source : Agence Bio

La demande et la consommation de légumes bio ont baissé en 2022 et 2023 et semblent repartir à la hausse depuis fin 2023 dans les magasins spécialisés. L'offre française de légumes bio est confrontée à un marché européen et mondialisé (fraise d'Andalousie, tomate du Maroc, pomme de terre d'Egypte, légumes d'Afrique du Sud...). Ce dernier est bien approvisionné par des pays fournisseurs qui proposent des offres groupées, planifiées, régulières sur l'ensemble d'une saison et très concurrentielles.

Une partie des fruits et légumes part vers l'industrie pour la transformation.

Le nombre d'entreprises de l'aval se stabilise avec les baisses de vente subies en 2022 et 2023.

Evolution du nombre d'entreprises de l'aval en région PACA



En vente directe, les baisses de ventes ont été moindre.

La consommation en fruits et légumes bio frais s'effectue sur différents circuits de distribution :

- Distribution spécialisée bio, représente 41.6% du chiffre d'affaires.
- Grande distribution généraliste (qui a fortement baissé sa gamme de produits bio depuis 2022), représente 30.8% du chiffre d'affaires.
- Vente directe : représente 26.5% du chiffre d'affaires.
- Artisans Commerçants, représentent 1.1% du chiffre d'affaires.

2. OFFRE EN LÉGUMES PAR DÉPARTEMENT

Les producteurs choisissent les espèces cultivées en fonction du type de débouchés qu'ils ont identifié :

- Cultiver un nombre restreint d'espèces (tomates, salades, courges, ...), en favorisant une production avec des volumes, pour les commercialiser en circuit long (grossistes, expéditeurs).
- Cultiver une large gamme de légumes pour les vendre en circuit court (marchés de plein vent, magasins spécialisés, paniers...).

La progression des surfaces régionales est contrastée en maraîchage bio, avec des phases de hausse et de baisse. Les productions légumières* dépendent des rotations de cultures choisies par l'agriculteur : elles varient d'une année sur l'autre.

Table 1 : Surfaces par départements en maraîchage en 2023, et évolution par rapport à 2022

Département	Surface 2023 en ha	Évolution / 2022
Alpes de Haute Provence	284	+20 %
Hautes Alpes	107	-1 %
Alpes maritimes	141	+13%
Bouches du Rhône	2244	+17 %
Var	190	+11 %
Vaucluse	767	-13 %

Alpes de Haute Provence : Environ 80 ha de maraîchage diversifié orienté vers la vente directe et environ 200 ha de légumes de plein champ (courges, melons, pomme de terre, salade), plutôt au sud-est du département (secteur Forcalquier).

Hautes Alpes : Les agriculteurs pratiquent le maraîchage diversifié. A noter, quelques espèces phares comme la pomme de terre et la courge, cultivées sur de plus grandes surfaces.

Alpes Maritimes : Les maraîchers cultivent plusieurs espèces différentes, sur de petites surfaces. Les légumes sont principalement commercialisés en frais et en direct, sur les marchés de plein vent et en paniers.

Bouches du Rhône & Vaucluse : Il est observé une belle progression des surfaces légumières, malgré les baisses de vente et suite à des conversions démarrées avant la crise Covid. Les maraîchers combinent la culture de plein champ (autour de 80% des surfaces) et celle sous abris (serres non chauffées). Certaines exploitations pratiquent un maraîchage spécialisé (salades, légumes ratatouille, courges, choux, melons, radis, ...) avec de gros volumes destinés au circuit long. D'autres font du maraîchage diversifié sur de moyennes et petites surfaces pour les circuits courts (marchés forains, paniers...).

Var : Les maraîchers pratiquent surtout un maraîchage diversifié orienté vers la vente en AMAP, paniers et sur les marchés. Certains produisent des pommes de terre, plantes aromatiques et peuvent combiner leur activité à de la production de raisins de cuve ou de table, miel, olives ou petit élevage (chèvres, volailles). Parmi les légumes cultivés dans le Var, on retrouve une grande diversité d'espèces. Quelques maraîchers se sont plutôt orientés vers la vente en gros et auprès de magasins bio.

II. CONSEIL ET RÉFÉRENCES TECHNIQUES

1. APPUI TECHNIQUE ET ANIMATION

Le réseau bio peut accompagner les producteurs sur différentes thématiques telles que : les itinéraires techniques de production (choix des espèces et variétés, plannings de production, désherbage, protection sanitaire ...) mais aussi le calcul de prix de revient, les diagnostics de sol, la bonne gestion de la fertilité (apports de matière organique, travail du sol, compostage, ...)

- **Bio de PACA** – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 64. **Contact :** Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture). **Mail :** annelaure.dossin@bio-provence.org - **Site :** <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>

- **Agribio 04** – 04300 FORCALQUIER

Tél : 06 86 17 68 62. **Contact :** Victor Frichot. **Mail :** maraichage04@bio-provence.org - **Site :** <http://www.bio-provence.org/Agribio-04>

- **Agribio 05** – 05000 GAP

Tél : 06 03 07 94 88. **Contact :** Bertille Gieu. **Mail :** maraichage05@bio-provence.org - **Site :** <http://www.bio-provence.org/Agribio-05>

- **Agribio 06** – 06296 NICE

Tél : 06 66 54 07 96. **Contact :** Manon Cozzolino. **Mail :** agribio06.maraichage@bio-provence.org - **Site :** <http://www.bio-provence.org/Agribio-06>

- **Agribio 13** – 13626 AIX EN PROVENCE et **Agribio 84** – 84953 CAVAILLON

Tél : 06 95 96 16 62 - 06 23 83 49 29. **Contact :** Fausta Gabola et Emilien Genetier. **Mail :** animationconseil13-84@bio-provence.org - conseilmaraichage13-84@bio-provence.org - **Site :** <http://www.bio-provence.org/Agribio-13> et <http://www.bio-provence.org/Agribio-84>

- **Agribio Var** – 83340 LE CANNET DES MAURES

Tél : 07 83 06 40 07. **Contact :** Laure Crova. **Mail :** agribiovar.crova@bio-provence.org - **Site :** <https://www.bio-provence.org/Agribiovar>

- **GRAB** – 84000 AVIGNON

Catherine Mazollier - Référente bio régionale Maraichage (dont plannings de production)
Tél : 04 90 84 01 70. **Mail :** catherine.mazollier@grab.fr - **Site :** <http://www.grab.fr/>

Ceci est un extrait du guide, vous pouvez vous adresser à votre conseiller Agribio pour obtenir le guide complet.

Cordialement

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

Document élaboré par Enora JACOB - Chargée de Commercialisation - Bio de Provence.

Source : Expertise Bio de Provence et Agribio (Contacts, enquêtes téléphoniques, prospection salons et visites entreprises). Annuaire professionnel et Baromètre annuel de consommation Agence Bio – **MAJ** : Décembre 2024