



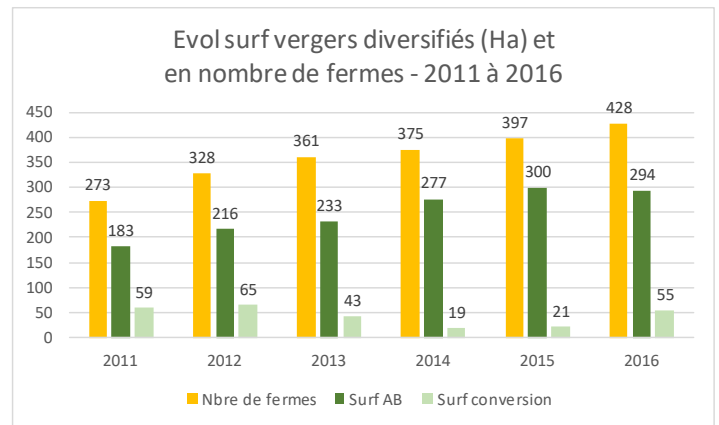
La production des autres fruits (raisin de table, vergers diversifiés, figes, fraises, petits fruits rouges, kiwis, agrumes)

France

4821 Ha (autres fruits), dont 800 Ha en conversion.

Autres fruits : 3450 fermes
Raisin de table : 631 fermes
Agrumes : 131 fermes

Surf 2016/15 : 7 411 Ha (autres fruits)



Repères PACA

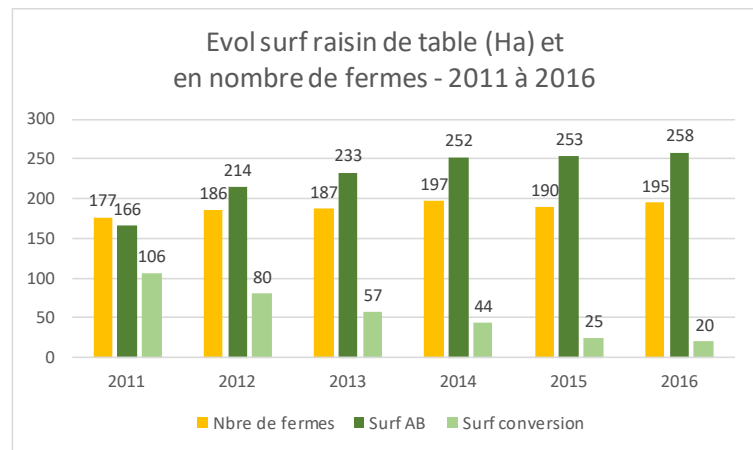
Surface autres fruits (raisin de table, vergers diversifiés, figes, fraises, kiwis, agrumes...): **636 Ha**, dont 77 Ha en conversion.

Sur une surface totale de fruits (fruits frais ; fruits à coque ; raisin de table) : **3028 Ha**.

Répartition par espèces principales :

- **Raisin de table** : **278 Ha**, dont 20 Ha en conversion. 195 fermes.

- **Vergers diversifiés*** : **349 Ha**, dont 55 Ha en conversion. 428 fermes. *Vergers multi-espèces, de diversification et/ou avec des espèces secondaires (grenade, jujube, kaki, nèfles...).



Vaucluse

Raisin de table: 251 Ha, dont 16 Ha en conversion. 118 fermes.

Vergers diversifiés : 92 Ha, dont 12 Ha en conversion. 101 fermes.

Figes : 25 Ha, dont 2 Ha en conversion. 28 fermes.

Fraises : 7 Ha en Bio. Aucune surface en conversion. 17 fermes.

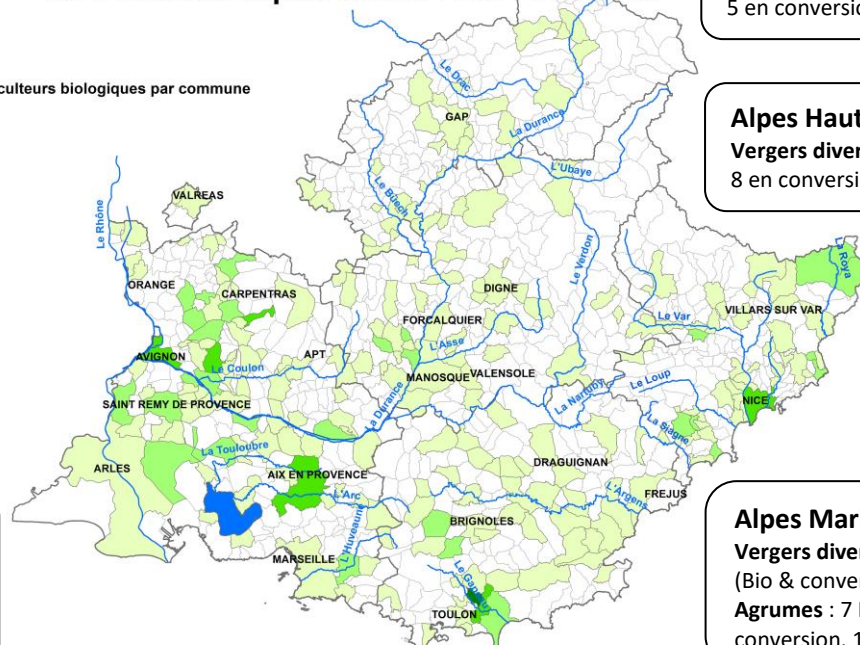
Bouches du Rhône

Vergers diversifiés : 72 Ha, dont 19 Ha en conversion. 88 fermes.

Raisin de table : 19 Ha, dont 2 Ha en conversion. 26 fermes.

Figes : 12 Ha, dont 1 Ha en conversion. 18 fermes.

Les producteurs d'autres fruits biologiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Fin 2016



Hautes Alpes

Vergers diversifiés : 41 Ha, dont 5 en conversion. 47 fermes.

Alpes Haute Provence

Vergers diversifiés : 57 Ha, dont 8 en conversion. 66 fermes.

Alpes Maritimes

Vergers diversifiés : 12 Ha (Bio & conversion). 59 fermes.
Agrumes : 7 Ha, dont 1 Ha en conversion. 18 fermes.

Var

Figes : 52 Ha, dont 5 Ha en conversion. 33 fermes.

Vergers diversifiés : 75 Ha, dont 9 Ha en conversion. 67 fermes.

Analyse prospective : Les autres fruits frais bio en PACA



FORCES

- ❖ **Des surfaces importantes dans certaines espèces spécialisées** : Raisin de table (278 Ha) ; cerises (144 Ha) ; figues (90 Ha).
- ❖ **Raisin de table** : Vaucluse, 1^{er} département producteur français (251 Ha – 38% des surfaces françaises).
- ❖ **Figue** : Var et Vaucluse, 2^{ème} et 3^{ème} départements français producteurs (77 Ha – 38% des surfaces françaises).
- ❖ **Climat favorable** à la culture de nombreuses espèces fruitières, dont certaines sont plus spécifiques à notre région : raisin de table ; figues ; agrumes (marginal).
- ❖ **Image positive des fruits** d'été et d'automne cultivés en Provence.

FAIBLESSES

- ❖ **Offre centrée sur les fruits vendus en frais** : fruits transformés insuffisants (jus raisins, fruits séchés...). Faible intérêt pour le débouché industrie car le marché du frais est très 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** : en l'absence de **techniques de conservation** sans SO₂ moins onéreuses pour étaler et prolonger la commercialisation, la vente du raisin de table sbio reste concentrée sur une courte période. Ce qui est préjudiciable à une bonne valorisation de cette production.
- ❖ **Manque d'outils dédiés en bio** : stockage post récolte ; pressoirs (jus de raisins); transformation de la figue, pour stocker et diversifier l'offre.

OPPORTUNITES/ENJEUX

- ❖ Présence de **vergers multi-espèces qui se valorisent bien**, en vente directe (sur marchés forains, magasins de producteurs...) et en paniers.
- ❖ **Potentiel de débouchés accru et 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) renforcé par la clientèle estivale qui est en demande de fruits frais.
- ❖ **Des outils récents agréés en bio** (conserverie, séchoirs à fruits ; Esat...) permettent de valoriser autrement qu'en frais (transformation et conditionnement : 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, 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). Cela risque de limiter le développement de ces productions en bio, voire pour certains, de se « déconvertir » : baisse de 5 Ha des surfaces en raisins de table en conversion, entre 2015 et 2016. Stabilité des surfaces de raisins certifiées AB.
- ❖ **Une offre de fruits bio concurrente française, européenne et méditerranéenne, qui est programmée** : Figs (Turquie, Espagne) ; raisins et kiwis (Italie) ; fruits rouges frais et surgelés (pays de l'Est...).

A RETENIR : Certaines productions (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 (106 Ha à 20 Ha) ?

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



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 Marc Chovelon (GRAB/ITAB).



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