



MINI-GUIDE MARAÎCHAGE BIO

DE LA PRODUCTION À LA VENTE DE LÉGUMES FRAIS
ET TRANSFORMÉS (JUS, SOUPES, CHIPS...)



TABLE DES MATIÈRES

I.	Contexte et enjeux de la filière	3
1.	Problématique actuelle de la filière maraîchère régionale.....	3
2.	Enjeux.....	3
3.	La production légumière en PACA : Chiffres clefs	4
4.	La gamme des légumes cultivés	4
5.	Les exploitations et leur mode de commercialisation.....	5
6.	L'offre en légumes par départements	5
II.	Produire des légumes	7
1.	Fournisseurs de plants maraîchers, semences et intrants bio.....	7
2.	Conseil et références techniques ; Appui et animation	9
a.	Appui technique et animation.....	9
b.	Espèces et variétés	10
c.	Les intrants utilisables en AB	10
d.	Le compostage en région PACA	10
e.	Les références - Fiches Technico-économiques Légumes et Cahiers en AB.....	10
3.	Les syndicats professionnels.....	11
III.	Vendre ses légumes et préparations.....	12
1.	Le marché des légumes bio	12
2.	La transformation - Trouver un prestataire à façon	12
a.	Fabrication de soupes, baby-food, coulis, conserves, plats cuisinés, ... en PACA.....	13
b.	Fabrication de soupes, coulis, conserves hors PACA.....	18
c.	Fabrication de légumes surgelés	19
d.	Fabrication de légumes séchés (moelleux ; chips de légumes, hors pommes de terre)	19
e.	Fabrication chips de pomme de terre.....	20
f.	Conditionnement à façon de légumes secs, légumes séchés	21
3.	Auto-construire son atelier de transformation.....	22
4.	Faire transformer ses productions de légumes en collectif	22
5.	La gestion post-récolte (hydrocooling, stockage...)	22
6.	Commercialiser et vendre (tous circuits de vente) : les opportunités de vente	23
a.	Lire une cotation de prix	23
b.	Choisir un mode de vente	25
7.	Consommation et lieux d'achats	39
IV.	Infos réglementaires	40
1.	Règlement européen - Importation/Exportation	40
2.	Les cahiers des Charges (AB ; AOP, ...) et structures référentes.....	40
3.	Les règles d'étiquetage (Réglementation, normes commerciales)	40
4.	Réglementation applicable aux légumes transformés bio.....	41
5.	Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO : ITINTERFEL, CTIFL).....	42
V.	Liens et infos utiles	43



Cultures de plein champ à Ventabren (Bouches du Rhône)



Culture sous serre en biodynamie à Embrun (Hautes Alpes)

I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIÈRE

1. PROBLÉMATIQUE ACTUELLE DE LA FILIÈRE MARAÎCHÈRE RÉGIONALE

PACA est la 1^{ère} région française en terme de surface agricole utile cultivée en bio (32,4%) et 4^{ème} région en nombre de fermes bio (24,4%). La demande et la consommation de légumes bio sont soutenues. 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, salades et 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 (Espagne (Andalousie) ; Italie (Sicile)...) .

Face à la hausse de la consommation de légumes et fruits bio, la production de légumes bio régionale parvient à s'écouler sans peine même face à des légumes d'autres origines.

L'augmentation des volumes est perceptible avec l'arrivée de nouvelles surfaces en conversion vers l'AB (reprise des conversions à partir de la mi-2015). Les pics de production sont élevés en période estivale et cette offre peut être difficile à commercialiser à ce moment-là, à cause de la baisse des ventes de légumes dans les magasins spécialisés (moindre activité sur les marchés de gros) et du départ en vacances des consommateurs locaux habituels : recul des ventes de paniers de légumes et interruption des repas bio en restauration scolaire.

2. ENJEUX

- **Soigner ses rotations !** Bien choisir ses rotations de légumes ; combiner la production de légumes destinés au marché du frais, avec ceux pouvant répondre au marché industrie, pour une mise en marché mieux étalée.
- **Savoir se démarquer commercialement**, en combinant plusieurs modes de vente différents.
- **Le marché du légume « industrie » : un débouché à prendre en compte !** Dans certaines exploitations (moyennes à grandes surfaces), la mise en place de cultures dédiées à la transformation et mécanisées devrait permettre de répondre aux besoins croissants de transformateurs et fabricants, à la recherche d'approvisionnements de plus grande proximité avec le souhait de développer des gammes de produits, à base de légumes bio cultivés localement. La restauration collective est très en attente de produits transformés.

ZOOM SUR LA FILIÈRE MARAICHAGE

3. LA PRODUCTION LÉGUMIÈRE EN PACA : CHIFFRES CLEFS

CHIFFRES CLES (au 31/12/2020) :

❖ **Nombre d'hectares** (Bio & conversion) : 187 136 ha, dont 39 231 ha en conversion.

France : 2 548 677 ha.

❖ **3452 entreprises bio** sont installés.

Source : Chiffres annuels Agence Bio – ORAB PACA

POINTS CLES :

❖ Une gamme de productions légumières très étendue, peu mécanisée, axée sur la vente en frais avec des légumes phares (salades, légumes méditerranéens : « ratatouille », dont la courgette...) et diversifiés (offre paniers).

❖ Les légumes frais sont cultivés partout en PACA ; même si deux départements (Bouches du Rhône ; Vaucluse) rassemblent près de **74%** des surfaces légumières bio.

Source : ORAB PACA



Légumes plein champ (Lambesc - 13)

Ces dernières années des maraîchers bio ont commencé à se regrouper. Ce qui tend à réduire l'atomisation de **l'offre en légumes**. Certains maraîchers ont fait le choix d'adhérer au réseau bio, en rejoignant un groupement départemental d'agriculteurs bio (Agribio). Les six Agribio départementaux se retrouvent au sein de Bio de PACA, qui les fédère.

Il existe quelques organisations économiques de producteurs de légumes bio, capables de vendre en gros (Frais et industrie, à terme).



4. CONSEIL ET RÉFÉRENCES TECHNIQUES ; APPUI ET ANIMATION

Plusieurs thématiques relatives au mode de conduite en maraîchage bio ; aux coûts de production en bio ; compostage ; choix et mise en place de plannings de production, sont abordées ci-après.

A. APPUI TECHNIQUE ET ANIMATION

❖ **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>.

Les Agribio, en fonction de leur expertise apportent un conseil technique direct ou orientent vers des techniciens locaux :

❖ **Agribio 04** – 04300 FORCALQUIER

Tél : 04 92 72 53 95. **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** : Mélanie DESGRANGES. **Mail** : agribio06.melanie@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-06> .

❖ **Agribio 13** – 13626 AIX EN PROVENCE

Tél : 06 95 96 16 62 - 06 23 83 49 29. **Contact** : Oriane MERTZ & Caroline BOUVIER D'YVOIRE. **Mail** : conseilmaraichage13-84@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-13> .

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

Tél : 07 83 06 40 07. **Contact** : Cécile TOURET. **Mail** : agribiovar.touret@bio-provence.org - **Site** : <https://www.bio-provence.org/Agribiovar>

❖ **Agribio 84** – 84953 CAVAILLON

Tél : 06 95 96 16 62 - 06 23 83 49 29. **Contact** : Oriane MERTZ & Caroline BOUVIER D'YVOIRE. **Mail** : conseilmaraichage13-84@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-84> .

❖ **GRAB** – 84000 AVIGNON

Catherine Mazollier - Référente bio régionale Maraichage (dont planning de production)

Tél : 04 90 84 01 70. **Mail** : catherine.mazollier@grab.fr - **Site** : <http://www.grab.fr/>

Mise en place d'un référentiel d'espèces légumières à planter selon les saisons, pour réaliser vos rotations et assurer une diversification de vos cultures maraîchères. Liste des principales sociétés de semences potagères professionnelles (sur demande).

II. VENDRE SES LÉGUMES ET PRÉPARATIONS


5. LA TRANSFORMATION - TROUVER UN PRESTATAIRE À FAÇON

Plusieurs solutions existent pour valoriser les légumes à l'industrie : jus, soupes, préparations à base de légumes, légumes séchés... Reste à savoir comment repérer les possibilités de transformation, en ayant recours à de la prestation à façon.

Ici, sont identifiés :

- des entreprises et ateliers qui peuvent pré-transformer ou fabriquer à façon pour des maraîchers bio. Dans ce cas, ces derniers récupèrent le produit fini conditionné, pour le vendre par leurs propres moyens.
- des transformateurs (fabricants, industriels) à la recherche de fournisseurs de légumes certifiés, dont la matière première brute pré-transformée est destinée à être intégrée dans la fabrication de leurs produits finis (soupes, conserves, « baby-food »...).

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive :

- **Ateliers de transformation** et de surgélation à façon recensés en région PACA. Identifiés par le pictogramme 
- **Entreprises agro-alimentaires** fabricant des produits transformés à base de légumes bio et qui cherchent de nouveaux fournisseurs de légumes bio, localement.

A. FABRICATION DE SOUPES, BABY-FOOD, COULIS, CONSERVES, PLATS CUISINÉS, ... EN PACA

B. FABRICATION DE SOUPES, COULIS, CONSERVES HORS PACA

C. FABRICATION DE LÉGUMES SURGELÉS

D. FABRICATION DE LÉGUMES SÉCHÉS (MOELLEUX ; CHIPS DE LÉGUMES, HORS POMMES DE TERRE)

E. FABRICATION CHIPS DE POMME DE TERRE

F. CONDITIONNEMENT À FAÇON DE LÉGUMES SECS, LÉGUMES SÉCHÉS

6. COMMERCIALISER ET VENDRE (TOUS CIRCUITS DE VENTE) : LES OPPORTUNITÉS DE VENTE

Les maraîchers doivent produire, pour répondre aux besoins des différents marchés de la région. Les acheteurs, transformateurs, ... sont soucieux de relocaliser leurs approvisionnements et sont à la recherche de maraîchers bio, capables de leur fournir régulièrement des volumes. Au-delà des acheteurs bio habituels (grossistes, distributeurs, magasins), quelques débouchés sont porteurs pour les légumes :

- **Expéditeurs conventionnels** : continuent de développer une gamme de légumes bio, auprès de leurs clients distributeurs.
- **Transformateurs bio** : (Industries Agro-Alimentaires (IAA), traiteurs, surgélateurs...) : recherchent des légumes industrie en volumes pour fabriquer des plats cuisinés, soupes, salades préparées, barquettes fraîcheur..., avec besoin de contractualisation (sécurisation du débouché).
- **Importateurs** : pour servir les marchés d'Europe du nord (Royaume-Uni, Allemagne, pays nordiques).
- **La restauration collective et privée** (Cantines scolaires, restaurants, traiteurs bio) apparaît comme le débouché privilégié des fruits en conversion, avec un prix intermédiaire entre celui du bio et du conventionnel et des garanties d'écoulement. Des besoins parfois d'ingrédients parés, pré-découpés...
- **Les paniers de fruits et légumes bio (contractualisés ou non)** : AMAP, Paniers Marseillais, Jardins de Cocagne, paniers de producteurs, sociétés privées de vente de paniers bio par Internet.

A. LIRE UNE COTATION DE PRIX

☛ Avant d'établir un prix de vente vis-à-vis de sa clientèle, les maraîchers peuvent consulter les cotations quotidiennes - éditées en bio - par le RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés). Certains grossistes, distributeurs et organisations économiques de producteurs établissent également leur propre mercuriale. Il existe deux Mercuriales - sur abonnement - pour les légumes et fruits en bio :

- Mercuriale Bio National Expédition
- Mercuriale Bio Méditerranée Expédition, depuis janvier 2016 (Languedoc-Roussillon-Provence).



Consulter aussi le document édité par Bio de PACA :
« Comprendre mon prix de vente F2L en fonction de mes débouchés » (sur demande).

www.RNM.franceagrimer.fr

Extrait de la mercuriale fruit et légumes bio expédition

cours semaine 33-2021 en € HT le kg*	Prix moyen	varia.	mini	maxi
ABRICOT France biologique	4.21	+0.39	3.60	4.61
AIL blanc sec France biologique	7.89	-0.23	6.95	10.90
AIL violet sec France biologique	6.95			
AUBERGINE longue-violette France biologique	1.88	+0.05	1.55	2.13
BETTE France biologique vrac	2.13	+0.30	1.80	2.42
BETTERAVE ROUGE ronde crue France avec fane biologique botte (la botte)	1.45	-0.20	1.30	1.65
BETTERAVE ROUGE ronde crue France biologique	1.66	=	1.30	2.09
CAROTTE France avec fane biologique (la botte)	1.61	-0.03	1.50	1.72

Moyen : prix moyen en Euros

Varia : variation du prix moyen par rapport à la période précédente

Extrait de la mercuriale bio fruits et légumes Bassin Sud Est

Ail sec blanc 6.95€/kg - Ail violet sec 6.95€/kg - Aubergine blanche 2.80€/kg - Betterave cru rouge 1.70€/kg - Carotte lavée 1.50€/kg - Chou rouge 1.18€/pièce - Chou Brocoli 2.14€/kg - Concombre Noa 1.50€/kg - Haricot coco plat 7.50€/kg - Haricot coco rouge 8.90€/kg - Melon canari 1.80€/kg - Oignon cebette 1.25 €/botte - Oignon jaune 1.71€/kg - Oignon rouge 2.71€/kg - Patate douce 3.00€/kg - Poivron jaune 3.85€/kg - Pomme de terre Charlotte 1.50€/kg - Pomme de terre Delicatess grenaille 3.10€/kg - Radis noir 1.80€/kg - Radis rond rouge 2.12€/botte

Courge : Patisson 1.95€/kg - Spaghetti 1.80€/kg

Herbes aromatiques : Basilic 1.08€/botte - Bouquet garni 1.08€/botte - Ciboulette 1.08€/botte - Oseille fraîche 1.08€/botte - Persil plat 0.98€/botte - Thym/romarin 1.08€/botte

Salade : Cresson 1.70€/botte - Roquette 8.24€/kg

Tomate : Cerise Allongée 4.25€/kg - Cerise cocktail 3.90€/kg

Framboises bq 125g 18.40/kg

Pastèque : Mini 1.25€/kg - Noire Sugar Baby 1.14€/kg - Tigrée 1.05€/kg

Abricot : Orangé-rouge 50-55mm plateau 4.00€/kg

Pêche plate 5.21€/kg

cours du 19/08/21 en € HT le kg*	Prix moyen	varia.	mini	maxi
ABRICOT type orangé rouge Méditerranée biologique 40-45mm plateau	4.11	+0.08		
ABRICOT type orangé rouge Méditerranée biologique 45-50mm plateau	4.31	+0.18		
AUBERGINE Graffiti Méditerranée biologique	2.10	-0.50	2.00	2.80
AUBERGINE longue Méditerranée biologique	1.80	-0.06	1.60	2.00
CONCOMBRE Méditerranée biologique (la pièce)	0.94	+0.08	0.79	1.25
COURGE Butternut Méditerranée biologique	1.70	=		
COURGE Potimarron Méditerranée biologique	1.70	+0.10		
COURGETTE Méditerranée biologique 14-21cm	1.40	+0.11	1.00	2.00
FIGUE verte Méditerranée biologique	9.63		8.00	10.00
HARICOT VERT vert Méditerranée biologique	6.50	=		
MELON Charentais jaune Méditerranée biologique	1.76	+0.17	1.60	1.82

Moyen : prix moyen en Euros

Varia : variation du prix moyen par rapport à la période précédente

B. CHOISIR UN MODE DE VENTE

Cette démarche est capitale pour vous permettre d'identifier différents circuits commerciaux, pouvant ou non, se combiner entre eux. Ce qui vous permettra de valoriser au mieux, vos productions légumières.

LA VENTE VIA UNE ORGANISATION COMMERCIALE COLLECTIVE (Planification, commande groupée, marque commune...).

En PACA, des maraîchers se sont regroupés pour vendre leurs légumes (frais, industrie), en commun. Il existe ainsi quelques organisations économiques de maraichers et/ou arboriculteurs :

LA VENTE VIA UNE PLATEFORME LOCALE

Depuis quelques années, des plateformes locales se sont créées dans plusieurs départements de notre région. Elles peuvent assurer la ramasse des fruits et légumes, localisés dans leur zone d'activité. Elles regroupent l'offre ; vendent à leurs clients qu'elles livrent. L'intérêt de ces outils est qu'ils assurent la fonction logistique qui leur permet de livrer tout type de clientèle (épiceries de quartier ; magasins spécialisés, cantines et restaurants), quelque soit le volume commandé.

LA VENTE EN COOPÉRATIVES/SICA (Liste*)

LA VENTE AUX EXPÉDITEURS, GROSSISTES ET PLATEFORMES DE DISTRIBUTION (Région, France)


III. LIENS ET INFOS UTILES

REFERENT BIO DE PACA - FILIERES ET MARCHES

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Tél : 07.56.92.22.57. Contact : Enora JACOB (Chargée de Commercialisation).

Mail : enora.jacob@bio-provence.org - Site : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>
(Chiffres, Notes de conjoncture, Aide à la commercialisation et mise en relation avec des entreprises...).

 *Plusieurs outils existent* pour vous apporter une meilleure connaissance du marché des fruits bio. Ils sont élaborés par l'ORAB (Observatoire Régional de l'AB) PACA :
« Comprendre mon prix de vente F&L en fonction de mes débouchés » ; Mercuriale F&L Bio SUD EST & ROUSSILLON EXPEDITION ... Documents sur demande, à Bio de PACA.

En production



Chez le grossiste



En rayon



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

Document élaboré par C.RUBAT DU MERAC - Chargée de Commercialisation - Bio de Provence.

Crédit Photos : Bio de Provence – Agribio – EURL La Valensolaise.

Source : Expertise Bio de Provence et Agribio (Contacts, enquêtes téléphoniques, prospection salons et visites entreprises). Annuaire professionnel et Baromètre annuel de consommation Agence Bio – Réfbio régional Maraîchage (GRAB) - CRITT - Club Bio – Commission Bio INTERFEL - Sites professionnels. **MAJ** : Décembre 2021