



La production des fruits à coque (châtaignes, noix, amandes, noisettes)

Repères PACA

Fruits à coque (châtaignes, noix, amandes) : **220 Ha**, dont 58 Ha en conversion. 109 fermes. (Sur une surface totale de fruits frais ; fruits à coque et autres fruits de 3028 Ha).

Répartition des fruits à coque, par espèce :

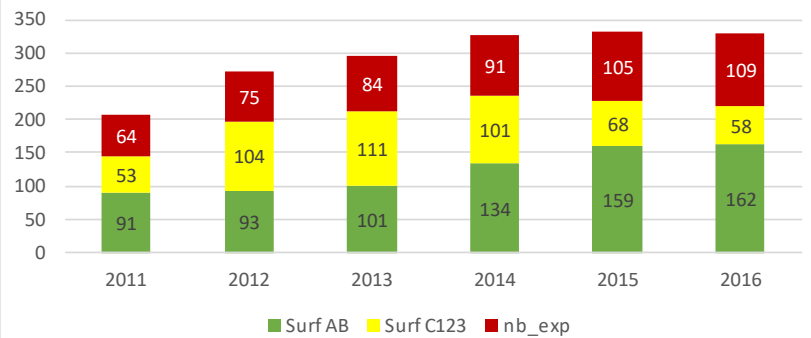
- **Châtaignes** : 58 Ha (en baisse), dont 20 Ha en conversion. 22 fermes. **Taux de SAU châtaigniers bio** : 14,5%
- **Noix** : 85 Ha, dont 14 Ha en conversion. 29 fermes. **Taux de SAU noyers bio** : 91,6%
- **Amandes** : 73 Ha, dont 23 Ha en conversion. 57 fermes. **Taux de SAU amandiers bio** : 30%.
- **Noisettes** : Culture marginale (quelques plantations en bio dans le 04), en raison de conditions pédo-climatiques peu favorables.

France

11 282 Ha de Fruits à coque, dont 3573 Ha en conversion - ↗ 918 Ha
1802 fermes - ↗ 99 fermes
Evolution Surf 2016/15 : ↗ 1024 Ha (+10%)

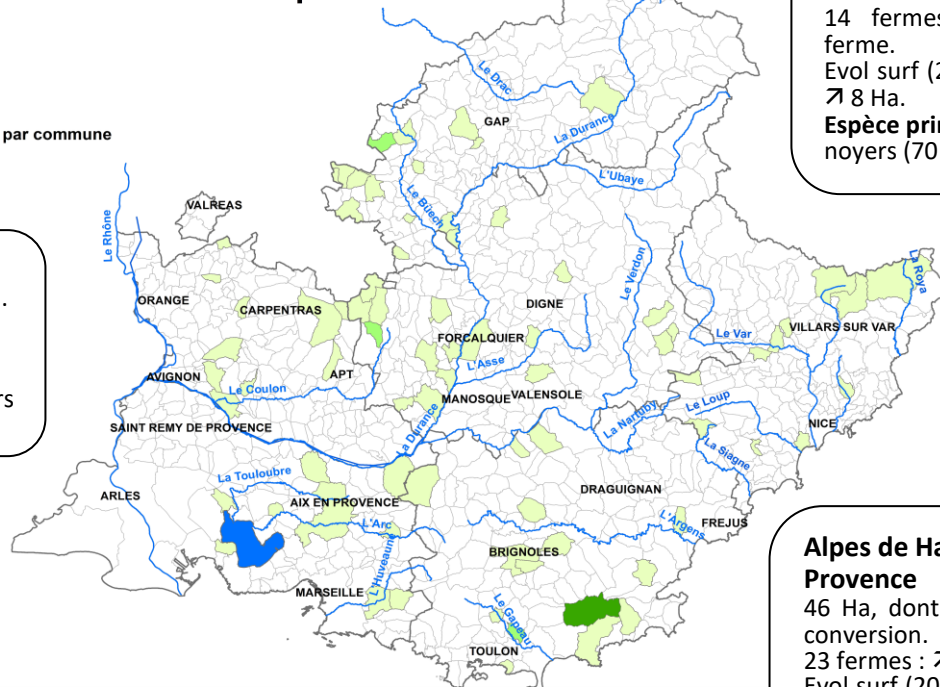


Evolution de la surface régionale (Ha) et nombre de fermes : fruits à coque (châtaignes, noix, amandes) - 2011 à 2016



Les producteurs de fruits à coques biologiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Fin 2016

Nombre d'AB par commune
 1 à 2 AB
 3 AB
 8 AB



Vaucluse

25 Ha, dont 4 Ha en conversion.
19 fermes : ↘ 1 ferme.
Evol surf (2016/15) : Stable.
Espèces diversifiées :
Amandiers (12 Ha) ; châtaigniers (7 Ha) ; noyers (5Ha).

Bouches du Rhône

29 Ha, dont 1 Ha en conversion.
21 fermes : ↗ 3 fermes.
Evol surf (2016/15) : ↘ 4 Ha.
Espèce principale :
amandiers (19 Ha).

Var

43 Ha, dont 15 Ha en conversion.
24 fermes : ↘ 2 fermes.
Evol surf (2016/15) : ↘ de 21 Ha.
Espèce principale :
châtaigniers (32 Ha).

Alpes Maritimes

7 Ha, dont 2 Ha en conversion.
8 fermes : stable.
Evol surf (2016/15) : ↘ 6 Ha.
Espèce principale :
châtaigniers (6 Ha).

Hautes Alpes

70 Ha, dont 7 Ha en conversion.
14 fermes : ↗ 1 ferme.
Evol surf (2016/15) : ↗ 8 Ha.
Espèce principale :
noyers (70 Ha).

Alpes de Haute Provence

46 Ha, dont 30 Ha en conversion.
23 fermes : ↗ 3.
Evol surf (2016/15) : ↗ 16 Ha.
Espèces diversifiées :
amandiers (23 Ha + projets de plantation) ;
châtaigniers (13 Ha) ;
noyers (18 Ha).

Analyse prospective : Les fruits à coque bio en PACA



FORCES

Au sein de la famille des fruits à coque, les vergers continuent de progresser : noyers (+ 9 Ha) et amandiers (+ 7 Ha).

❖ Amandiers :

- Bouches du Rhône : 4ème département français producteur d'amandes (28 Ha). Dynamique de nouvelles plantations en bio (Ex : Alpilles).

- Conditions pédo-climatiques, favorables à cette production.

- Culture traditionnelle en Provence (savoir-faire, technicité).

❖ **Châtaigniers** : Développement régional récent de cette culture en bio (58 Ha en 2016 vs 9 Ha en 2012).

❖ **Une forte demande des fabricants et des consommateurs finaux** sur de l'amande certifiée bio.

❖ **Bonne communication sur les effets bénéfiques** des fruits à coque consommés au naturel, **reconnus sur la santé** (bonnes matières grasses ; nutriments ; action anti-inflammatoire et anti diabète...).

FAIBLESSES

❖ Freins à la hausse, au développement des vergers :

- **Coûts élevés des investissements** (protection ; implantation...), longs à être rentabilisés (long délai de mise à fruits).

- **Faible marge par hectare.**

❖ Culture de l'amandier :

- **Insuffisance d'expérimentation** (nouvelles variétés dont résistance à l'Eurytoma).

- **Sensibilité à l'eurytoma** (absence de prédateur identifié) **et aux zones gélives.**

❖ **Manque de compétitivité économique des vergers d'amandiers**, liée aux coûts de production (main d'œuvre) vs Turquie ; au choix du système de production vs vergers intensifs en Californie.

❖ **L'offre en amandes reste limitée et bien inférieure à la demande.**

❖ **Manque actuel d'outils de pré-transformation dédiés en bio** : chaîne de tri noisettes ; écorçage châtaignes.

OPPORTUNITES/ENJEUX

❖ La volatilité des cours rend nécessaire de **construire une filière amande française** (bassin méditerranéen) pour répondre à la forte demande des opérateurs (amande & dérivés) : fabricants, nougatiers : Importance du choix de la stratégie (prix ou qualité), par rapport aux concurrents.

❖ **Poursuite d'un Plan de relance régional d'une filière amande** : un Syndicat interprofessionnel amandes créé en 2016 et une casserie dans les Alpilles, opérationnelle en septembre 2018.

❖ **Modernisation et développement soutenu des vergers** :

- **Amandiers** : modèle piéton espagnol ou verger classique ?

- **Châtaigniers** : le Syndicat des producteurs de châtaignes du Var (SPCV) accompagne les conversions en bio : création d'une SCIC qui transforme et commercialise les produits de leurs adhérents (châtaignes désydratées et farine).

❖ **Potentiel de nouvelles plantations.** Ex : châtaigniers (Massif des Maures) ; amandiers (Crau, Alpilles ; plateau de Sault ; Valensole) ; noisetiers (Manosque).

❖ **Ouverture de débouchés** ; circuits de vente **porteurs et en expansion** pour les fruits à coque en bio (secs et transformés : boisson végétale ; poudre à base d'amande, confiseurs ; crème de marrons ; pâte de noisettes...) : sur marchés forains ; en appro local des magasins spécialisés.

❖ **Consommation porteuse** de + en + forte (amande fraîche ; lait/poudre d'amande ; bière/farine et crème de châtaignes ; ...).

MENACES

❖ **Difficultés techniques sur les fruits à coque** : noisetier (Balanin) et ravageurs problématiques sur noyer (mouche du brou), châtaignier (Cynips et maladie de l'encre) ; amandier (Eurytoma).

❖ **Sur amandiers** :

- **Systèmes d'intensification des vergers** en cours, notamment en Espagne, avec importation en PACA, de matériel végétal espagnol pour vergers intensifs et risque de transmission de pathogènes.

- **Plantation de variétés très productives au détriment de variétés qualitatives**, pourrait être pénalisante à long terme.

- **Réactivité et anticipation indispensables**, en raison du délai de production des plants (peu de pépiniéristes spécialisés ; délai d'attente élevé : deux ans minimum) et de mise à fruits. De plus, l'importation de plants est à éviter à cause du risque de propagation de *Xylella fastidiosa*.

- **Forte concurrence du marché mondial et renchérissement du coût d'achat qui pénalisent les acheteurs français** : très gros volumes d'amandes des USA (Californie) ; Espagne (Valence) ; Turquie où les filières de transformation sont organisées.

- Des opérateurs qui ne trouvent **pas d'offre locale** : peu de volumes disponibles en gros ; non organisée et non planifiée, capable de répondre à leurs besoins. Risque de voir les acheteurs se détourner de notre région.

A RETENIR : Après une hausse des surfaces de fruits à coque entre 2011 et 2014 (+ 91 Ha), celles-ci sont désormais stabilisées voir en légère baisse (220 Ha en 2016 contre 235 Ha en 2014). La culture de l'amandier offre un débouché commercial intéressant, sous réserve de résoudre les freins techniques existants : insuffisance d'expérimentation et de suivi technique des agriculteurs (protection des vergers) ; manque de produits efficaces et alternatifs au Spinosad ; conditions de plantation difficiles (accès aux scions).

Contact Rédaction : Claire RUBAT DU MERAC

Chargée de commercialisation

04 90 84 03 34 - claire.rubatdumerac@bio-provence.org

Rubrique Commercialiser en bio : www.bio-provence.org

Relecture G. Libourel, Référent technique en Arboriculture bio PACA ; A.L. Dossin (Bio de PACA) et F. Warlop (GRAB).

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