



# Mini-Guide Arboriculture bio

De la production à la vente de fruits frais  
et transformés (jus, compotes, chips...)



Réseau **BIO** de  
Provence • Alpes • Côte d'Azur



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

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

## Table des matières

I.	Contexte et enjeux de la filière .....	3
1.	Contexte de la filière arboricole en PACA.....	3
2.	Une grande diversité de variétés, d'appellations d'origine et d'utilisations .....	4
a.	Les principales familles de fruits .....	4
b.	Des fruits spécifiques à la Provence.....	4
c.	Les fruits sous appellations d'origine en PACA .....	5
II.	Produire des fruits.....	5
1.	Pépiniéristes.....	5
2.	Conseil technique.....	5
3.	Les coûts de production.....	6
4.	Les fiches technico-économiques et cahiers techniques.....	7
5.	Les syndicats professionnels.....	7
III.	Vendre ses fruits et préparations.....	8
1.	La gestion post récolte (calibrage, conditionnement, stockage, conservation).....	8
2.	La transformation - Trouver un prestataire à façon.....	8
a.	Fabrication de jus de fruits, confitures, compotes et purées de fruits, conserves .....	9
b.	Fabrication de fruits surgelés et débouchés.....	9
c.	Fabrication de fruits séchés (moelleux ; chips) .....	9
d.	Cassage de fruits secs (amandes.....)	9
e.	Conditionnement à façon de fruits secs, fruits séchés.....	10
3.	Auto-construire son atelier de transformation.....	10
4.	Faire transformer ses productions de fruits en collectif.....	10
5.	Commercialiser et vendre (tous circuits de vente) .....	10
a.	Lire une cotation de prix.....	10
b.	Lisser son offre : exemple des fruits à pépins .....	10
c.	Les différents modes de vente .....	11
IV.	Infos réglementaires .....	13
1.	Règlement européen – Importation/Exportation.....	13
2.	Les cahiers des Charges (AB ; AOP, ...) et structures référentes .....	14
3.	Les règles d'étiquetage (Réglementation, normes commerciales).....	14
4.	Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO : INTERFEL, CTIFL).....	14
5.	L'achat et la plantation d'arbres non certifiés AB .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
V.	Liens et infos utiles .....	14

## I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIÈRE

### 1. CONTEXTE DE LA FILIÈRE ARBORICOLE EN PACA

#### Chiffres clés sur la production (ORAB 2021) :

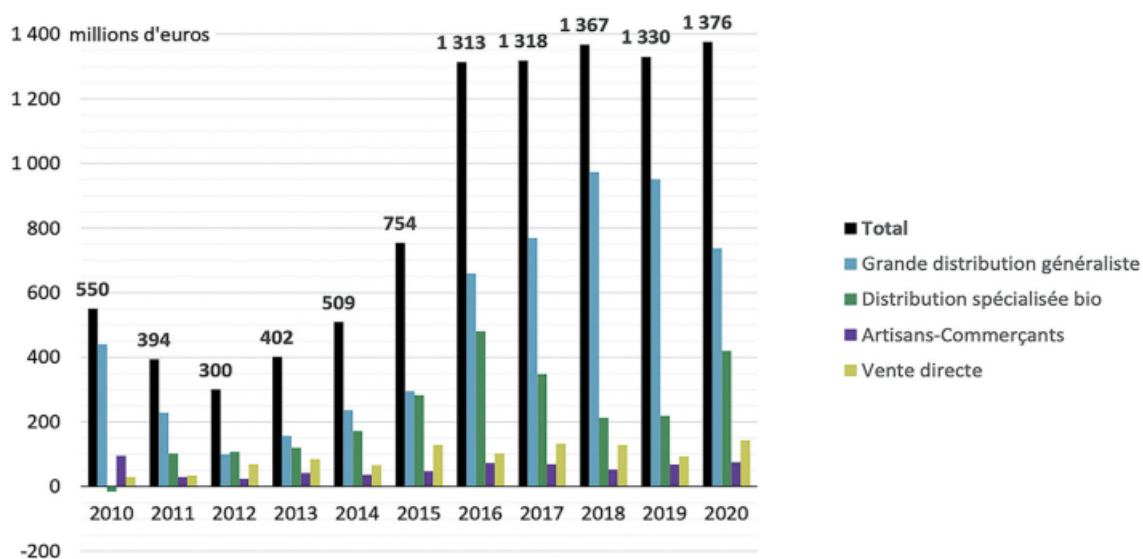
- ❖ Première région de production française de fruits à pépins : 3123 Ha (pommes : 2095 Ha - poires : 810 Ha).
- ❖ 1<sup>ère</sup> région française de production de raisin de table bio – avec 437 Ha (1086 ha en France). La culture est concentrée dans le Vaucluse qui affiche à lui seul 376 Ha (86% des surfaces régionales).
- ❖ 3<sup>ème</sup> région française, en production de fruits frais bio, avec 5216 Ha.

#### Un point sur la consommation :

En France, la consommation des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique est estimée à près de 13,2 milliards d'euros (2020). Les ventes de fruits et légumes bio sont évaluées à 2,1 milliards d'€<sup>1</sup> (↗ de 12% entre 2019 et 2020). Les ventes de fruits bio représentent un total de 1 millions d'€ en 2020, contre 937 millions d'€ en 2019 (↗ de 13%) et 896 millions d'€ en 2018.

Suivant les produits, la place de chaque circuit de distribution varie : Les grandes et moyennes surfaces génèrent le plus grand nombre d'actes d'achat de fruits et légumes bio, devant les marchés suivis par les magasins spécialisés.

#### Croissance depuis 2010 de la consommation par les ménages de produits biologiques par circuit de distribution



Source : Agence Bio – Les chiffres 2021 du secteur bio

L'augmentation des ventes en distribution spécialisée bio au 2020 est à prendre avec précaution au vu de la **baisse de la consommation globale des ventes en 2021 et 2022.**

En 2021, les achats des 15 fruits et légumes bio principaux ont reculé de 11,1 % en volume et de 9,3 % en valeur par rapport à 2020.

Dans la grande distribution (hypermarchés, supermarchés, hard discount, proximité et drive), les ventes de produits bio à poids fixe ont globalement reculé de 14,2 % en valeur au premier trimestre 2022 par rapport au premier trimestre 2021.

Au cours du premier trimestre 2022, le chiffre d'affaires des magasins spécialisé à périmètre constant a reculé de 16,56 % par rapport au premier trimestre 2021.

<sup>1</sup> Source : Agence Bio – Les chiffres 2021 du secteur bio

## 2. UNE GRANDE DIVERSITÉ DE VARIÉTÉS, D'APPELLATIONS D'ORIGINE ET D'UTILISATIONS

### A. LES PRINCIPALES FAMILLES DE FRUITS <sup>2</sup>

- Les **fruits à pépins** (pommes et poires) sont cultivés en majorité dans la plaine et la vallée de la Durance. Ils représentent 60% de la production en fruits frais de la région. Trois départements sont ainsi concernés : le Vaucluse (38%), le nord des Bouches du Rhône (36% des surfaces) et les Hautes Alpes (15%).
- Les **fruits à noyaux** (abricots, cerises, prunes, pêches) représentent 13% de la production en fruits frais. Ils sont présents à 39% dans les Bouches du Rhône et à 30% dans le Vaucluse.
- Les **fruits issus de vergers diversifiés** sont cultivés dans les départements alpins et le Vaucluse. Ils correspondent à des vergers avec plusieurs espèces, dont la diversité est nécessaire pour faire de la vente en paniers et sur les marchés.
- **La culture des fruits à coque** (châtaignes, noix, amandes, noisettes) représente 9,5% de la production en fruits frais. Cette culture se répartit dans tous les départements. Chaque département s'oriente vers une culture de fruits à coque dominante :
  - Le **Var** produit de la **châtaigne** : 65% des surfaces régionales de châtaignes.
  - Les **Hautes Alpes** sont orientées sur la **noix** : 83% des surfaces régionales de noix.
  - Les **Bouches du Rhône** cultivent des **amandes** (37% des surfaces régionales), ainsi que le Vaucluse (38%) et les Alpes de Haute Provence (16%).

### B. DES FRUITS SPÉCIFIQUES À LA PROVENCE<sup>3</sup>

- Le **raisin de table** est produit sur plus de **437 ha**, principalement dans le Vaucluse (86% des surfaces régionales) : c'est le premier département français producteur de raisin de table en AB. Les Bouches du Rhône consacrent 10% des surfaces de raisin de table AB régionales.
- La **figue** est cultivée sur **plus de 160 ha**, principalement dans le Var (79 ha - 49% des vergers). Les Bouches du Rhône en comptent 41 ha et le Vaucluse 39 ha avec un développement sur les contreforts du Ventoux. Une coopérative varoise Copsolfruit regroupe autour de Solliès-Pont, une partie des volumes commercialisés (Figue AOC Solliès bio). Globalement, les volumes produits en bio sont insuffisants pour répondre à la demande et celle-ci est alimentée par les apports de la Turquie (région d'Aydin).
- La **cerise** est cultivée sur **158 ha**, concentrés sur les Monts de Vaucluse (67% des surfaces régionales) et dans les Bouches du Rhône (28%). Les 4% restants se partagent entre les Hautes Alpes, le Var et les Alpes de Haute Provence. Comme pour la fraise, des freins techniques non résolus (*drosophila suzukii*), freinent encore son développement.
- Les **agrumes** (citrons, oranges, clémentines...) implantés sur la Côte d'Azur sont peu cultivés, y compris en bio (29 ha en bio, pour 47 fermes). Jusque-là, l'offre qui provient des Alpes Maritimes (23,7 ha - 34 fermes) et un peu des Bouches du Rhône (3,5 ha et 6 fermes) et du Var (2 ha et 7 fermes), progresse légèrement en bio. Une dynamique s'installe chez certains maraîchers et arboriculteurs qui, pour diversifier leur activité implantent de petits vergers d'agrumes sous serre. Ils sont principalement positionnés sur le littoral et sont présents jusqu'à l'ouest de Marseille. La culture du citron semble se relancer en bio depuis quelques années sur la zone de Menton. Pour les agrumes, le marché est approvisionné par la Corse et la Sicile et l'Espagne.

<sup>2</sup> Chiffres annuels Agence Bio. Elaboration ORAB PACA 2021 (Observatoire Régional de l'AB).

<sup>3</sup> Chiffres annuels Agence Bio. Elaboration ORAB PACA 2021 (Observatoire Régional de l'AB).

## C. LES FRUITS SOUS APPELLATIONS D'ORIGINE EN PACA<sup>4</sup>

4 appellations d'origine et 1 en devenir protègent des productions fruitières typiques de la région :

- **AOP Figue de Solliès** : Variété unique « Bourjassotte noire »<sup>5</sup>, protégée dans la vallée du Gapeau, sur les communes varoises suivantes : Belgentier, Carqueirane, La Crau, Cuers, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe les Maures, Pierrefeu du Var, Le Pradet, Puget Ville, Solliès Pont, Solliès Toucas, Solliès ville, La Valette du Var. A elle seule elle représente 71% de la production française de figues, avec 100 producteurs pour 306 ha de vergers<sup>6</sup>.
- **IGP Pommes des Alpes de Haute Durance** : Variétés Golden, Gala et leurs mutants, cette appellation recouvre 13 cantons des Alpes du sud (entre 450 et 900 mètres d'altitude). Département des Alpes de Haute Provence : La Motte, Le Lauzet, Noyers sur Jabron, Seyne, Sisteron, Turriers. Département des Hautes Alpes : Aspres sur Büech, Barillonnette, Chorges, Embrun, Gap, La Bâtie-Neuve, Laragne, Orpierre, Ribiers, Savines, Serres, Tallard, Veynes<sup>7</sup>.
- **AOP Muscat du Ventoux** : le cépage Muscat de Hambourg est cultivé sur 400 ha par 262 producteurs, pour 2000 tonnes de production par an. L'appellation couvre 56 communes du Vaucluse, au pied du Mont Ventoux, dans la vallée du Calavon et sur une partie du Luberon.
- **IGP Citron de Menton** : appellation qui couvre plusieurs variétés, cultivées sur les communes de Menton, Roquebrune Cap Martin, Saint Agnès, Castellar et Gorbio.

## II. PRODUIRE DES FRUITS

### 1. PÉPINIÉRISTES

La pépinière en bio est très complexe à mettre en œuvre (taux de reprise insuffisant sans hormones chimiques, problème de la gestion des adventices, etc...), d'où le fait qu'il y ai très peu de producteurs de plants d'arbres fruitiers certifiés «Agriculture biologique». De fait, la plupart des arboriculteurs bio pour le moment s'approvisionnent en plants auprès des pépiniéristes classiques (conventionnels). Ci-dessous voici les deux seuls pépiniéristes certifiés bio de notre région + limitrophe, ainsi qu'un pépiniériste non certifié mais qui a des pratiques qui s'en approchent fortement.

Pour information, en 2035 prendra fin la dérogation qui permet actuellement aux arboriculteurs bio de se fournir en plants non bio (demande de dérogation obligatoire auprès de son organisme de contrôle). D'ici là la profession des pépiniéristes doit s'organiser pour arriver à produire des plants bio en grandes quantités.

**Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>**

### 2. CONSEIL TECHNIQUE

❖ **GRAB (Groupement de Recherche en AB)** – 84000 AVIGNON

Gilles LIBOUREL - Réfèrent bio régional Arboriculture - **Tél** : 04 90 84 01 70

**Mail** : [gilles.libourel@grab.fr](mailto:gilles.libourel@grab.fr) - **Site** : [www.grab.fr](http://www.grab.fr) - **Activité** : Appui à la demande, des techniciens et animateurs bio. Pas d'intervention directe auprès des arboriculteurs bio. Voir le « Guide sur les sensibilités des variétés fruitières ».

❖ **GRCETA Basse Durance** – 13210 ST REMY DE PROVENCE

Pascal BORIOLI – Directeur / Conseiller tous fruits. **Tél** : 04 90 92 26 90 / 06 08 65 58 16 –

**Mail** : [pascal.borioli@grceta.fr](mailto:pascal.borioli@grceta.fr) - **Site** : [www.grceta.fr](http://www.grceta.fr)

<sup>4</sup> <https://www.inao.gouv.fr/produit/7149>

<sup>5</sup> <http://www.figue.org/index.html>

<sup>6</sup> <https://paca.chambres-agriculture.fr/nos-produits/nos-produits-emblematisques/fruits-et-legumes/>

<sup>7</sup> <https://www.inao.gouv.fr/produit/7149>

❖ **GDA Arbo** – Chambre d'Agriculture de Vaucluse – MIN de Cavaillon  
Tél : 04 90 71 10 31 - **Contact** : Vincent Ricaud.  
**Mail** : [vincent.ricaud@vaucluse.chambagri.fr](mailto:vincent.ricaud@vaucluse.chambagri.fr) - [gda.arbo@fr.oleane.com](mailto:gda.arbo@fr.oleane.com)

❖ **CETA de Cavaillon** – 84300 CAVAILLON  
**Contact** : Hugues REYNOLD. Tél : 06 09 18 51 76. **Mail** : [hugues.reynold@cetadecavaillon.fr](mailto:hugues.reynold@cetadecavaillon.fr)  
**Contact** : Jimmy PLANCHE. Tél : 06 13 56 03 50. **Mail** : [jimmy.planche@cetadecavaillon.fr](mailto:jimmy.planche@cetadecavaillon.fr)

❖ **Chambre d'agriculture du Var** - 83006 DRAGUIGNAN  
Tél : 04 94 50 54 50 - 06 22 16 22 49 . **Contact** : Fanny VERNIER. **Mail** : [fanny.vernier@var.chambagri.fr](mailto:fanny.vernier@var.chambagri.fr)

❖ **Interbio Occitanie (Sud & Bio)** - CIVAM bio 66 - 66000 PERPIGNAN  
**Contact** : Margaux ALLIX. Tél : 04 68 35 34 12. **Mail** : [arboriculture.bio@bio66.com](mailto:arboriculture.bio@bio66.com)

❖ **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](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org) - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>

- [Guide Aide au choix variétal - Pommes bio en PACA \(PDF - 2.7 Mo\)](#)
- [Guide Aide au choix variétal - Poires bio en PACA \(PDF - 1.5 Mo\)](#)

### 3. LES COÛTS DE PRODUCTION

❖ **La Chambre régionale d'Agriculture de PACA** établit des **marges brutes à l'hectare**, pour certaines variétés cultivées en bio (pomme gala, poire guyot...). **Contact** : Fabien BOUVARD - Tél : 06.43.80.00.90  
**Mail** : [f.bouvard@paca.chambagri.fr](mailto:f.bouvard@paca.chambagri.fr)

#### 4. LES FICHES TECHNICO-ÉCONOMIQUES ET CAHIERS TECHNIQUES

❖ La *Chambre d'Agriculture de Rhône-Alpes* a réalisé des **fiches technico-économiques** pour l'arboriculture biologique qui donnent, par espèce, les principaux ravageurs et maladies et des coûts de production détaillés : pommier, poirier, cerisier, abricotier, pêcher... Elles sont à télécharger via le lien suivant : [Publications Agriculture biologique - Chambres d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes \(chambres-agriculture.fr\)](https://chambres-agriculture.fr/publications-agriculture-biologique)

❖ **Les Cahiers Techniques ITAB** : « Création d'un verger en AB (pommier/poirier » ; « Conduite d'un verger en AB »... Télécharger : [www.itab.asso.fr/publications/fichestechniques.php#4-fiches-arbo](http://www.itab.asso.fr/publications/fichestechniques.php#4-fiches-arbo)

❖ **Fiches Technico-économiques** : Il existe une multitude de fiches, références technico-économiques, culturelles, ravageurs, protection, ... **Editées par Sud & Bio** pour plusieurs espèces fruitières (amandier, abricotier, cerisier).  
Site : <https://www.sud-et-bio.com/fruits-legumes> - Lien : <https://www.sud-et-bio.com/fruits-legumes/amont/conduite-culturelle-arbo>

❖ **Nouveau site sur le compostage et la filière composts en PACA** : très fourni en informations et contacts : <https://www.composta-paca.fr/>

❖ « Guide des produits de protection des cultures utilisables en Agriculture Biologique en France » mise à jour réalisée par l'ITAB accessible sur le site de l'INAO : [http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture\\_biologique385.php~mnu=385](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique385.php~mnu=385) Ce guide a valeur légale !

#### 5. LES SYNDICATS PROFESSIONNELS

**Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>**

### III. VENDRE SES FRUITS ET PRÉPARATIONS

#### 1. LA GESTION POST RÉCOLTE (CALIBRAGE, CONDITIONNEMENT, STOCKAGE, CONSERVATION)

Elle doit être étudiée précisément, en particulier si l'agriculteur souhaite vendre en gros et/ou à la grande distribution qui achète des fruits calibrés et pré-emballés, avec un nombre de pièces requis par emballage (Ex : Barquettes 4, 6 fruits ; sachet kilo...). Cela nécessite donc le recours à une chaîne de calibrage et de conditionnement pour répondre aux exigences de ce débouché commercial.

Par ailleurs, si besoin et pour lisser son offre en fruits, il est recommandé de recourir au stockage de courte, voire de longue durée (de quelques jours à plusieurs mois), au besoin en investissant dans un ou plusieurs frigos sur l'exploitation ou, en ayant recours à de la location de chambres froides. Les conditions de stockage (température de conservation et durée de stockage) diffèrent selon les espèces fruitières.

🔗 **Stockage et conservation** : Voir le résultat des travaux menés par la Station du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits & Légumes) à St Rémy de Provence, sur les conditions optimales de stockage et de conservation des fruits après récolte. Tél : 04 90 92 05 82 - Site : <http://www.fruits-et-legumes.net/> - Document « **Le stockage de courte durée des F&L frais** » sur demande à Bio de PACA.

😊 Extrait **Note d'info Poire bio**, éditée par la Commission Fruits de Bio de PACA : « Le recours au stockage permet d'étaler la récolte et de lisser les ventes. Le stockage de la poire est spécifique, car une bonne conservation passe par le non mélange avec de la pomme (au minimum) et l'application de froid négatif (si possible !) »

**Spécificité du raisin de table** : Des essais sont conduits sur la conservation en post-récolte (Voir les poches à atmosphère contrôlée). **Contact** : Sébastien LUROL, au CTIFL (Responsable du programme : maturation - emballage - conditionnement des fruits). **Mail** : lurol@ctifl.fr


#### 2. LA TRANSFORMATION - TROUVER UN PRESTATAIRE À FAÇON

Plusieurs solutions existent pour valoriser les fruits à l'industrie : jus, confitures, compotes, coulis, salades de fruits, préparations à base de fruits, fruits séchés... et des outils de transformation récents et agréés en bio (conserverie, prestations d'ateliers de transfo, séchoirs à fruits...) permettent aux arboriculteurs de valoriser autrement leurs fruits. Reste à savoir comment repérer les possibilités de transformation, en ayant recours à de la prestation à façon.

Nous avons identifié :

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

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive :

- **Ateliers de transformation** et de surgélation **à façon**. Identifiés par le pictogramme 
- **Entreprises agro-alimentaires** fabricant des produits transformés à base de fruits bio et locaux.



## A. FABRICATION DE JUS DE FRUITS, CONFITURES, COMPOTES ET PURÉES DE FRUITS, CONSERVES

Identification de prestataires par départements.

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

## B. FABRICATION DE FRUITS SURGELÉS & DÉBOUCHÉS

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

## C. FABRICATION DE FRUITS SÉCHÉS (MOELLEUX ; CHIPS)

Le séchage des fruits et légumes bio est une activité plutôt récente dans notre région. Face à un marché qui commence à rechercher des fruits séchés (moelleux, chips), des besoins en séchage apparaissent chez des fabricants et agriculteurs. Pour réaliser cette transformation et répondre à la demande de certains magasins spécialisés bio, quelques opérateurs<sup>8</sup> se sont équipés de séchoir(s) pour valoriser une partie de leur production. Ils proposent de la prestation de séchage à d'autres agriculteurs ou à des entreprises.

Il n'y a pas de spécificité sur le **procédé de séchage**. Les agriculteurs et les entreprises équipées d'un séchoir, doivent se conformer au Cahier des Charges bio européen et à tous les éléments concernant la transformation et l'étiquetage des produits.

+ **d'infos** : CRITT Agro-alimentaire PACA (coordonnées p.34).

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

## D. CASSAGE DE FRUITS SECS (AMANDES...)

Depuis quelques années, la culture de l'amandier est en phase de relance sur le bassin méditerranéen, notamment en PACA. Les agriculteurs qui souhaitent valoriser l'amandon peuvent faire casser leurs amandes, par une casserie.

La plupart des cassoires existant en PACA sont des façonniers<sup>(9)</sup>. Ils ne sont pas certifiés, mais contrôlés pour les opérations réalisées sur les produits biologiques de leurs donneurs d'ordre (agriculteurs bio). Ils sont dits « non engagés ». Le contrôle est à la charge de l'agriculteur. A partir de 3 producteurs, la casserie a l'obligation d'intervenir en tant que façonnier engagé<sup>(10)</sup>.

Les tarifs de cassage peuvent varier suivant :

- Le type de contrôle (façonnier engagé ou non engagé) ;
- L'activité (producteur ou transformateur) ;
- Le volume traité ;

**BON A SAVOIR !** Pour toute question relative à de la prestation de cassage, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre organisme certificateur.

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

---

<sup>8</sup> Les prestataires à façon de séchage et fabrication de chips sont identifiés par le pictogramme 

<sup>9</sup> Entreprise tierce qui fabrique, transforme, conditionne, stocke ou étiquette des produits à façon. C'est le cas pour les cassoires évoqués ici. **Source** : Ecocert.

<sup>10</sup> Dans ce cas, le façonnier est en contrat direct avec l'organisme de certification, paye directement le coût du contrôle, est contrôlé, obtient s'il est bien conforme une attestation de conformité pour la prestation réalisée. Il doit être notifié sur le site de l'Agence bio. **Source** : Ecocert.

## E. CONDITIONNEMENT À FAÇON DE FRUITS SECS, FRUITS SÉCHÉS

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

### 3. AUTO-CONSTRUIRE SON ATELIER DE TRANSFORMATION


*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

### 4. FAIRE TRANSFORMER SES PRODUCTIONS DE FRUITS EN COLLECTIF

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

## 5. COMMERCIALISER ET VENDRE (TOUS CIRCUITS DE VENTE)

### A. LIRE UNE COTATION DE PRIX

 Avant d'établir un prix de vente vis-à-vis de leur clientèle, et afin de se positionner au mieux en prix, les arboriculteurs peuvent consulter les deux cotations hebdomadaires éditées en bio, par le RNM (Réseau des Nouvelles du Marché) :

- Mercuriale F&L Bio Nationale Expédition
- Mercuriale F&L Bio Méditerranée Expédition
- Ces deux mercuriales sont consultables en ligne gratuitement sur le site : <https://rnm.franceagrimer.fr/>



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

### B. LISSER SON OFFRE : EXEMPLE DES FRUITS À PÉPINS

Pour des espèces de fruits stockables comme les pommes et poires, il est important de ne pas commercialiser en début de campagne, toutes les variétés en même temps. Ceci pour :

- Eviter de déstabiliser le marché et de l'engorger avec des volumes importants.
- Proposer aux clients, une offre de qualité (fruits à maturité), diversifiée et la plus longue possible.

Dans cette optique, la Commission Arboriculture de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) a édité un Calendrier de mise en marché des Fruits à pépins bio. Il définit le mois idéal pour démarrer la vente de chaque variété de pommes et de poires, conduites en bio.

Il précise aussi la durée de conservation possible en chambre froide pour chacune. Le respect de ce calendrier est assorti d'une Charte, visant à ce que les opérateurs qui la signent s'engagent à le respecter.

A ce jour, plusieurs opérateurs importants l'ont signé. L'objectif étant qu'un maximum d'acteurs (arboriculteurs expéditeurs, grossistes, magasins...) en fassent de même. Au final, le but étant de garantir le maintien d'un prix rémunérateur sur l'ensemble de la campagne, tout en valorisant une grande diversité variétale.

**En Savoir +** (Calendrier sur demande) : Anne-Laure DOSSIN – Chargée de mission Arboriculture à Bio de PACA -  
Tél : 04 90 84 03 34. Mail : [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org) – Site : <http://www.bio-provence.org/>

### C. LES DIFFÉRENTS MODES DE VENTE

Choisir son mode de vente est capitale pour vous permettre d'identifier différents circuits commerciaux, pouvant se combiner entre eux. Ce qui vous permettra de valoriser au mieux vos productions de fruits.

#### Vente directe par les arboriculteurs via des paniers (contractualisés ou non), à des Sociétés de vente de paniers ou à un point de vente collectif (PVC)

Des exploitations arboricoles commercialisent tout ou partie de leurs fruits frais en circuit court (vente directe et semi-directe) : sur les marchés, à la ferme, en paniers contractualisés (AMAP, Paniers Marseillais) ; auprès de sociétés de ventes de paniers<sup>11</sup>, via un Point de Vente Collectif (PVC)<sup>12</sup> de produits fermiers et bio.

Les magasins de producteurs peuvent être aussi livrés comme apporteur extérieur (statut de dépôt-vendeur), pour pallier leur manque de produits ou compléter leur gamme, avec certaines variétés de fruits plus confidentielles.

Certaines sociétés de vente de paniers de fruits bio sont intéressées pour acheter des « fruits frais à confiture ».

Quelques grossistes (fruits et légumes biologiques) proposent des paniers de fruits non contractualisés, sous marque privée (**Ex** : Naturdis et « Biocavagnou » ...). Leur contenu peut faire appel à des productions locales.

Liste non exhaustive ci-dessous (classement par départements)<sup>13</sup>

Trois profils de Points de vente collectifs<sup>14</sup> :

Les "petits" PVC	Les PVC "moyens"	Les "gros" PVC
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CA &lt; 50 000 €</li> <li>• Moins de 15 producteurs*</li> <li>• Superficie restreinte</li> <li>• Pas de salarié</li> <li>• Situation en centre-ville/village</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 000 &lt; CA &lt; 500 000 €</li> <li>• Entre 25 et 50 producteurs*</li> <li>• Superficie entre 30 et 200m<sup>2</sup></li> <li>• Entre 0 et 1 ETP salarié</li> <li>• Situation en périphérie, zone commerciale, axe passant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CA &gt; 500 000 €</li> <li>• Entre 30 et 65 producteurs*</li> <li>• Superficie entre 75 et 300m<sup>2</sup></li> <li>• Entre 1 et 8 ETP salarié</li> <li>• Situation en périphérie et en centre-ville</li> </ul>

**Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>**

#### LA VENTE SUR LE MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL (MIN)

**Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>**

<sup>11</sup> Les Sociétés de ventes de paniers non contractualisés sont identifiées par ce pictogramme ●

<sup>12</sup> Les PVC ou magasins d'agriculteurs sont identifiés par ce pictogramme ⊕

<sup>13</sup> Opérateurs qui achètent des fruits à confiture identifiés par ce pictogramme ☐

<sup>14</sup> Profils des PVC. Enquête Réseau Trame/FRGEDA. \*"Producteurs" : ils englobent les producteurs associés et les dépôts vendeurs.

### La vente via une organisation commerciale collective (Planification, commande groupée, marque commune...)

En PACA, les arboriculteurs sont peu regroupés pour vendre leurs fruits en commun. Cependant, il existe quelques regroupements économiques d'arboriculteurs et de maraîchers :

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

### 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.

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*


### La vente en coopératives/SICA

Les adhérents coopérateurs confient à leurs coopératives et SICA diverses opérations, depuis la récupération de la collecte jusqu'à la vente, en passant par le tri, calibrage, conditionnement de leurs fruits. Les Coopératives et les SICA sont spécialisées par familles de productions (pommes /poires - cerise / raisin de table - pêches / abricots - tomates / fraises - légumes d'hiver...).

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

### La vente aux expéditeurs, grossistes, plateformes de distribution (Région, France)

Plus d'une vingtaine **d'expéditeurs, grossistes et distributeurs** sont spécialisés en fruits et légumes ou multiproduits qu'ils achètent, référencent et livrent en caisses vrac 13 kg et/ou en plateaux lités (1 ou 2 rangs). Le 1<sup>er</sup> opérateur européen en F&L bio (Pronatura) et la plateforme d'achat (Biocoop sud-est - Noves) approvisionnent les magasins bio en réseau. Selon la commande (Ex : hyper et supermarchés généralistes), ils peuvent reconditionner les fruits au détail (barquettes 4/6 fruits, sachets...), pour les différencier en rayon, des fruits issus de l'agriculture conventionnelle.

Liste non exhaustive : Les opérateurs qui travaillent exclusivement en bio sont identifiés par le pictogramme **100% AB**. Parmi eux, certains achètent des fruits à confiture. Ils sont identifiés par le pictogramme .

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

### La vente aux magasins spécialisés (en réseau, indépendants) et primeurs

Les arboriculteurs, pour des raisons de proximité et de contact relationnel, peuvent également livrer en direct, certains magasins spécialisés ou primeurs. Pour les fruits et légumes bio, les magasins spécialisés bio sont le premier circuit de distribution.

En France, on recense près d'une dizaine d'enseignes de magasins spécialisés bio dits « en réseau » : Biocoop ; La Vie Claire ; Satoriz ; Bio Monde ; Naturalia ; Naturéo ; Les Nouveaux Robinsons qui ont racheté « Bio

Génération » (Région parisienne) ; L'Eau Vive (historiquement implantée sur la région lyonnaise) ; Bio C Bon.  
La valeur des ventes en magasin bio représente 35% du chiffre d'affaire en 2020.

Ci-dessous la liste (non exhaustive) de magasins spécialisés qui proposent des légumes et fruits bio à la vente :

#### Les enseignes nationales

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

#### Les enseignes régionales

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

#### Les magasins indépendants

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

**La vente aux magasins de grandes et moyennes surfaces généralistes (Hypermarchés, supermarchés et supérettes - intégrés, indépendants)**

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

#### Le débouché de la restauration commerciale et collective

Il ne faut pas négliger la vente aux *opérateurs spécialisés* (Voir contacts ci-dessous) fournissant des repas bio à la **restauration collective** (grossistes, sociétés de vente de paniers, plateformes RHD...), ainsi qu'à la **restauration privée** (restaurants, traiteurs, snacks bio). Ce sont deux créneaux en fort développement.

Par ailleurs, l'introduction de lignes de produits et de repas bio en restauration collective publique et privée (centres de vacances, restaurants d'entreprises...) - pendant la période estivale - peut représenter un débouché certain et régulier à envisager. Cela permettrait de pallier le ralentissement des ventes dans les magasins spécialisés et dans les paniers, à un moment de pleine production pour les agriculteurs, qui ont plus de difficulté à vendre.

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

## IV. INFOS RÉGLEMENTAIRES

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

**Contact** : Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture).

**Tél** : 04 90 84 43 64. **Mail** : [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org) - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>

### 1. RÈGLEMENT EUROPÉEN – IMPORTATION/EXPORTATION

FranceAgrimer, met à disposition les informations principales réglementaires relatives aux conditions d'agrément à l'exportation, vers des pays tiers et les conditions d'exportation vers ces pays.

[www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Agrement-pour-l-exportation](http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Agrement-pour-l-exportation)

Pour l'importation, les informations relatives aux certificats à obtenir, en application des règlements européens sont disponibles sur le site de FranceAgrimer :

[www.franceagrimer.fr/International/Importations/Certificats-d-importation-AGRIM](http://www.franceagrimer.fr/International/Importations/Certificats-d-importation-AGRIM)

## 2. LES CAHIERS DES CHARGES (AB ; AOP, ...) ET STRUCTURES RÉFÉRENTES

Pour les cahiers des charges des Appellations d'Origine (AOC, AOP, IGP), **se référer aux syndicats professionnels des appellations** (III.2, page 8). Ces Organismes de Défense et de Gestion des appellations sont aptes à informer sur le contenu des cahiers des charges pour les productions qui les concernent.

## 3. LES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE (RÉGLEMENTATION, NORMES COMMERCIALES)

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*

## 4. LES COTISATIONS VOLONTAIRES OBLIGATOIRES (CVO : INTERFEL, CTIFL)

*Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>*


## V. LIENS ET INFOS UTILES

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

**Contact :** Enora JACOB (Chargée de Commercialisation et développement de filières). - **Tél :** 07.56.92.22.57 - **Mail :** enora.jacob@bio-provence.org - *Chiffres, Aide à la commercialisation et mise en relation avec des entreprises...*

**Site :** [www.bio-provence.org](http://www.bio-provence.org) – **Rubrique Commercialiser en bio :**

- « Lettres Filières Fruits FNAB »
- « Mini-Guide arboriculture bio – Edition 2022 »

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

L'utilisation de toute ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur, à Bio de PACA : [contact@bio-provence.org](mailto:contact@bio-provence.org)

Document conçu et élaboré par Enora Jacob - Chargée de Commercialisation – Bio de PACA. Relecture par Gilles Libourel, RéfBio régional Arbo et Anne-Laure Dossin.

**Source :** Expertise Bio de PACA : Contacts, enquêtes téléphoniques - **site :** <http://www.magasin-de-producteurs.fr/>, prospection salons et visites entreprises.

**Autres :** Annuaire professionnel Agence Bio - CRITT – Sites professionnels.

**Mise à jour :** Mai 2022