



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.....	6
3.	Les coûts de production.....	7
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.....	14
c.	Fabrication de fruits séchés (moelleux ; chips)	14
d.	Cassage de fruits secs (amandes.....)	16
e.	Conditionnement à façon de fruits secs, fruits séchés.....	17
3.	Auto-construire son atelier de transformation.....	17
4.	Faire transformer ses productions de fruits en collectif.....	17
5.	Commercialiser et vendre (tous circuits de vente)	17
a.	Lire une cotation de prix.....	17
b.	Lisser son offre : exemple des fruits à pépins	18
c.	Les différents modes de vente	18
IV.	Infos réglementaires	33
1.	Règlement européen – Importation/Exportation.....	33
2.	Les cahiers des Charges (AB ; AOP, ...) et structures référentes	33
3.	Les règles d'étiquetage (Réglementation, normes commerciales).....	33
4.	Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO : INTERFEL, CTIFL).....	34
5.	L'achat et la plantation d'arbres non certifiés AB	35
V.	Liens et infos utiles	35

I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIÈRE

1. CONTEXTE DE LA FILIÈRE ARBORICOLE EN PACA

Chiffres clés sur la production (ORAB 2021) :

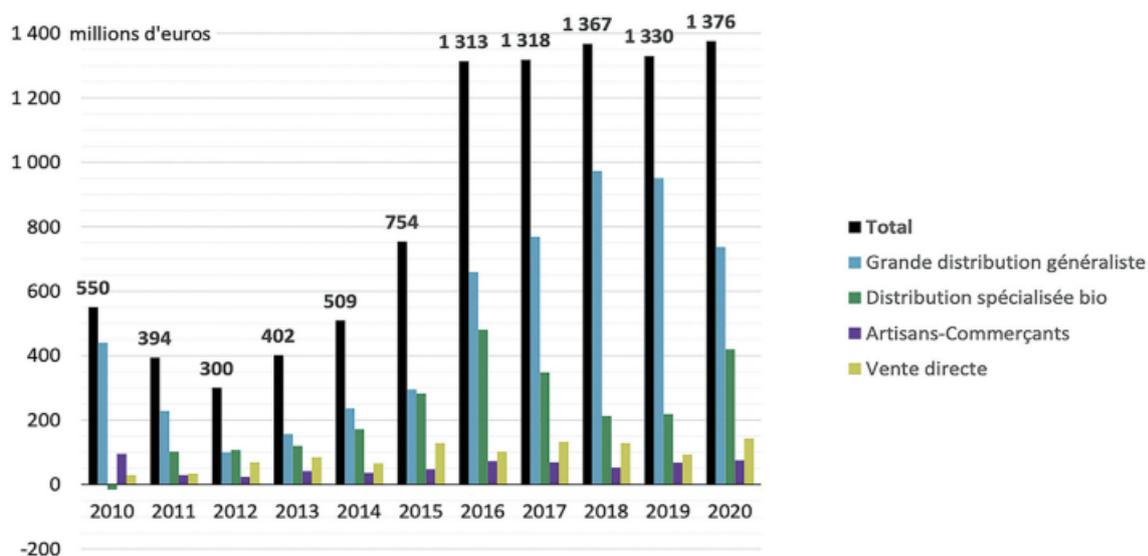
- ❖ Première région de production française de fruits à pépins : 3123 Ha (pommes : 2095 Ha - poires : 810 Ha).
- ❖ 1^{ère} région française de production de **raisin de table bio** – avec **437 Ha** (1086 ha en France). La culture est concentrée dans le Vaucluse qui affiche à lui seul **376 Ha** (86% des surfaces régionales).
- ❖ 3^{ème} 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'€¹** (↗ 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.

¹ 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 ²

- 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 PROVENCE³

- 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.

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

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

C. LES FRUITS SOUS APPELLATIONS D'ORIGINE EN PACA⁴

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

- **AOP Figue de Solliès** : Variété unique « Bourjassotte noire »⁵, 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 vergers⁶.
- **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, Veynes⁷.
- **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 rapprochent 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.

Pépinière BAUD - 84110 Vaison-La-Romaine - **Certifié AB**

Tél : 04 90 36 08 46. Mail : pepinieres@fig-baud.com - Site : <http://www.fig-baud.com> – Informations : Vente de figuiers et de grenadiers, spécialiste de ces deux espèces.

Pépinière Grange – 30360 Vézénobres - **Certifié AB**

Tél : 07 86 15 64 47. Mail : contact@pepinieregrange.fr - Site : <https://www.pepinieregrange.fr/> – Informations : majoritairement variétés anciennes : Production de plants de pommiers, poiriers, abricotiers, pruniers, pêcheurs, amandiers, fruits rouges, arbres et arbustes pour haies (micocouliers, féviers, amélanchiers, robiniers, arbres de Judée, etc...

Pépinière Frédéric Cochet – 07200 Aubenas – Non certifié AB mais s'en rapproche

Tél : 04 75 35 91 90 / 06 41 03 09 27. Mail : contact@cochetfrederic.com - Site : <https://www.cochet-pepiniere-fruitier.com/> – Informations : majoritairement variétés anciennes : Production de plants de grenadiers, muriers, feijoa, oliviers, pommiers, poiriers, amandiers et plaqueminières.

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

⁵ <http://www.figue.org/index.html>

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

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

Pépinières Delay Christophe – 38780 Estrablin– **Certifié AB et Nature & Progrès**

Tél : 04 74 57 14 42 – 06 15 48 04 80. - **Site** : <https://christophedelay.pagesperso-orange.fr/index.html>

– **Informations** : Produits une très grande diversité d'espèces et de variétés fruitières sélectionnées pour leur rusticité et leur qualité, beaucoup sont des variétés anciennes : prune, pêche, abricot, pomme, poire, cognassier, alisier, cormier, amandier, néflier, châtaigner.... Produit en petites quantités, surtout pour les petits vergers de diversification pour la vente directe.

2. CONSEIL TECHNIQUE

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

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

Mail : gilles.libourel@grab.fr - **Site** : 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 - **Site** : www.grceta.fr

❖ **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 - gda.arbo@fr.oleane.com

❖ **CETA de Cavaillon** – 84300 CAVAILLON

Contact : Hugues REYNOLD. **Tél** : 06 09 18 51 76. **Mail** : hugues.reynold@cetadecavaillon.fr

Contact : Jimmy PLANCHE. **Tél** : 06 13 56 03 50. **Mail** : 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

❖ **Interbio Occitanie (Sud & Bio)** - CIVAM bio 66 - 66000 PERPIGNAN

Contact : Margaux ALLIX. **Tél** : 04 68 35 34 12. **Mail** : 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 - **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

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 \(chambres-agriculture.fr\)](http://publications.Agriculture biologique - Chambres d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes (chambres-agriculture.fr))

❖ **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

❖ **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-culturale-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> Ce guide a valeur légale !

4. LES SYNDICATS PROFESSIONNELS

❖ **Syndicat de défense de la figue de Solliès** – 345 chemin des Laugiers, 83210 SOLLIES LE PONT - **Contact** : Frédéric GANDIN - **Tél** : 04 94 28 94 37 - **Mail** : c.kointz_aocfigue@yahoo.fr – **Site** : <http://www.figue.org>

❖ **Association pour la promotion du citron de Menton** - 38 rue Henry Greville, 06500 MENTON – **Contact** : Christophe SACCHELLI (Président) – Stéphane CONSTANTIN (Directeur) **Tél** : 04 93 57 01 08 - **Mail** : stephane.constantin@lecitrondeMENTON.org – **Site** : www.lecitrondeMENTON.org

❖ **Syndicat des vergers de haute Durance** – 16 place des Aires, 05300 LARAGNE - **Contact** : Sabine LAPAILLE - **Tél** : 04 92 63 22 56 - **Mail** : sabine.lapaille@alpunion.fr – **Site** : www.pommes-des-alpes-de-haute-durance.fr

❖ **Syndicat de défense des raisins de table du Mont Ventoux** - 8 route de Blauvac, 84380 MAZAN – **Contact** : René REYNARD (Président) - **Tél** : 04 90 69 77 41 - **Mail** : infos@aoc-muscat-du-ventoux.com – **Site** : <http://aoc-muscat-du-ventoux.com/index.php>

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.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

 2. **ESAT les Ateliers du Fournas** - 04600 SAINT-AUBAN & 04100 MANOSQUE - **Certifié AB**
Tél : 04 92 64 15 44. **Contact** : M. Gilles Maynard - **Mail** : g.maynard@unapei-ape.fr - **Site** : <http://www.adapei-04.fr/cat-les-ateliers-du-fournas.html> - **Activité** : A ST AUBAN, fabrication de jus de fruits à façon, pour le compte d'agriculteurs bio (pose d'étiquettes facultative). A ST AUBAN et MANOSQUE : Atelier de conditionnement alimentaire (cartonnage, mise en sachets, mise en pots, ...). ST AUBAN : prestation de blanchisserie

 3. **Agro'Novae** - 04 310 PEYRUIS - **Certifié AB**
Tél : 04 92 33 23 00. **Contact** : Yves FAURE (Président). **Mail** : yves.faure@agronovae.com - **Autre Contact** : Mme Sylvie Lalanne (Responsable atelier). **Tél** : 04 92 33 23 0. **Mail** : ingredients.industriels@agronovae.com, **Site** : www.comtes-de-provence.com/fr/ et www.agronovae.com - **Activité** : Développement et fabrication d'ingrédients et de spécialités à base de légumes et de fruits, de type pâteux (compote, confiture, tapenade...). Réception des matières premières nettoyées, équeutées et surgelées. Prestation sur devis. Travaux à façon en petites séries, nécessitant savoir-faire et vitesse de réalisation à partir de légumes et fruits bio. Conditionnement de petites et moyennes séries : dosage, embouteillage, marquage, étiquetage et mise en fardeaux ou box palettes. Trois formats : Pots verre (de 90g à 500g) ; boîte de 5 kg et seau de 12 kg. Réception des matières premières nettoyées, équeutées. Le tarif inclut la fabrication et la pose de l'étiquette produit.

 4. **EURL La Valensolaise** - 04210 VALENSOLE - **Certifié AB**
Tél : 06 79 84 47 93. **Contact** : M. Philippe KERLING. **Mail** : la-valensolaise@laposte.net
Activité : Transformation et fabrication de préparations de légumes divers (purées d'aubergine, poivrons, carottes, coulis de tomate et sauces tomate aromatisées...) fabrication de purée de fruits et de confitures. Prestation de fabrication à façon pour des maraîchers bio. L'entreprise travaille par lots et demande des volumes minimums : Légumes (150 kg). L'entreprise peut effectuer l'étiquetage pour ses clients. Cherche tous types de fruits et légumes.

ALPES MARITIMES

 **ESAT La Bastide** - 06740 CHATEAUNEUF DE GRASSE - **Certifié AB**
Tél : 04 92 60 33 60 (standard) - 04 92 60 33 62 (commercial). **Mail** : commercial.chateauneuf@afpjr.org - **Site** : www.afpjr.org/ - www.entreprises.afpjr.org/conserverie - **Activité** : Transformation de légumes divers, fruits et plante à parfum (comme tartinales de légumes, coulis de tomates, soupes de légumes, confitures, confit de fleurs, tapenades et pâtes d'olives). Prestations Bio et conventionnelles.

HAUTES ALPES

1. **SARL Natvit** - 05110 CLARET - **Certifié AB**
Tél : 04 92 68 31 41 - 06 81 33 44 51. **Contact** : Emmanuel CABANES. **Mail** : info@natvit.com - **Site** : www.natvit.com - **Activité** : Agriculteur spécialisé dans la culture d'argousiers ; cueillette et transformation de la baie d'argousier. Il propose des matières premières à l'argousier, cultivées dans les Alpes du Sud : pur jus, purée, concentré, extrait sec à l'argousier. Production de sève de bouleau.

 2. **Atelier du merle moqueur** - 05400 MONTMAUR -
Tél : 06 20 62 46 83. **Contact** : Alexandre Saulnier. **Mail** : atelier@merlemoqueur.fr
Activité : Conserverie artisanale. Fabrication de soupes, purées de fruits, fruits au sirop, légumes en bocaux... élaborés dans le respect du goût et du naturel !

 **3. MantAlpes** – 05118 RIBIERS - **Certifié AB**

Contact : Paola BERNARDI. **Mail** : paolabernardi@lamantafoods.com

Activité : Projet porté par la Mantafoods, société Italienne. Compotes de pommes, poires, abricots, pêches, Bio à 80%. Unité en construction à Ribiers, lancement prévu au 4^{ème} trimestre 2022.

BOUCHES DU RHÔNE

 **1. Association fruits et légumes Solidarité** – 13160 CHATEAURENARD

Tél : 04 91 98 77 56 **Contact** : Mr Troudi (Directeur d'exploitation) 07 83 28 33 35 - f.troudi@atelier-afls.com et Mr Galli (Commerciale/approvisionnement) – 06 07 13 34 88 - commercial@atelier-afls.com **Site** : <https://atelier-afls.com/> – **Activité** : La banque alimentaire vient récupérer les fruits et légumes invendables (sous forme de don) et l'association transforme ces produits en jus, coulis, confitures, soupes... Possibilité pour le donateur de recevoir un cerfa pour défiscalisation de ses dons (jusqu'à 75% de défiscalisation de la valeur du don). Possibilité de prestations de transformation à façon pour faire des compotes, jus, soupes, sauces, fresh découpe et surgélation. Les contacter pour les tarifs.

 **2. EARL « Les Sentiers de l'Abondance »** – 13810 EYGALIERES - **Certifié AB**

Contact : Marie FALQUET – **Tél** : 06 22 36 61 83 – **Mail** : info@lessentiersdelabondance.com

Activité : Site de cultures de plants (aromatiques et médicinales) et d'arbres fruitiers. Un laboratoire permet de fabriquer diverses préparations: sirops ; feuilles cristallisées ; conserves ; confitures ; macérats huileux ... Possibilité de location du laboratoire tout équipé (40m²) pour fabriquer des préparations ; proposer une formation (cosmétique bio ; aromatiques...). Possibilité de location de l'atelier.

 **3. Jardins de Cidamos** – 13990 FONTVIEILLE - **Certifié AB**

Tél: [06 20 10 13 91](tel:0620101391). **Contact**: Mathilde Reinaga-Hertz. **Mail** : jardinsdecidamos@gmail.com - **Site** : www.jardinsdecidamos.com - **Activité** : L'EARL Les Jardins de Cidamos est une exploitation agricole familiale qui produit une soixantaine de légumes. Ils se sont équipés de leur propre conserverie sur l'exploitation. Possibilité de location du laboratoire et de prestation de services pour des maraîchers bio.

4. Confit de Provence SAS - 13540 PUYRICARD - **Certifié AB**

Tél : 04 42 96 64 88. **Contact** : Mme Sagot / Mme Nathalie Richaud (Achat matières premières). M. Leroi (Responsable qualité). **Mails** : cecile.sagot@confitdeprovence.com - nathalie.richaud@confitdeprovence.com - **Site** : www.confitdeprovence.com

Activité : Fabrication de confitures et compotes, à partir d'une large gamme de fruits. Travaille avec une sélection de variétés, adaptées à la fabrication de leurs produits. Matières premières à livrer surgelées ; prêtes à la mise en chaudron. **Fruits à noyaux** à livrer **dénoyautés** ; les **autres fruits équeutés, tranchés, coupés**. Les achats de matières premières se font – pour partie en France (abricot, reine-claude et mirabelle) - ainsi qu'en Europe et hors UE (fraise "Camarossa" d'Espagne, Maroc ; fraise "Sarga" de Pologne). Achats des melons et pastèques en Provence, car le fournisseur peut épépiner et trancher les fruits.

 **5. CAPFL Provence SAS** – 13 670 SAINT ANDIOL – **Certifié AB**

Tél : 04 90 95 09 05 - 06 73 61 20 87. **Contact** : Marcel BAL. **Mail** : info@capfl-provence.fr - **Activité** : transformation et fabrication de préparations à base de fruits (compotes, confitures, jus...) et de légumes (soupes, purées, coulis, tartinables ; confits de légumes...) pour le compte de maraîchers bio et d'industries agro-alimentaires. Outil de production flexible pouvant fabriquer des petites à grosses séries (200 kg à plusieurs tonnes) et des gammes à façon avec ses propres recettes, avec une traçabilité complète des lots.

 **6. Sojufel Provence Production SA** - 13670 SAINT-ANDIOL - **Certifié AB**

Tél : 04 90 95 49 54 - **Contacts** : Maud et William Marié. **Mail** : contact@sojufel.com et producteur@sojufel.com - **Site** : <http://www.sojufel.com/> - **Activité** : Façonneur. Fabricant historique de jus de fruits et jus de légumes bio. Livraison en pallox. **Minimum requis** : tout dépend des espèces fruitières. Ex : Pommes, le minimum à livrer est de 3 à 5 tonnes. **Recherche en bio** : pommes, poires, abricots, raisin de table (gros besoin) voire de cuve, kiwi, courgette, tomate, carotte, patate douce, betterave rouge.



7. **Marius Bernard SAS** – 13250 SAINT CHAMAS - **Certifié AB**

Tél : 04 90 45 65 22. **Mail** : approvisionnement@marius-bernard.fr - **Contact Responsable qualité** : dominiquemarchi@marius-bernard.fr - **Site** : www.marius-bernard.fr - **Activité** : Fabrication de plats cuisinés à base de légumes : riste d'aubergine, ratatouille, gaspacho, caviar... Les recettes sont élaborées principalement à partir de légumes méditerranéens (aubergines, poivrons, courgettes, tomates, oignons, ail, échalotte, olives noires et vertes avec noyaux). Possibilité de fabriquer à façon, sur des volumes minimum compris entre 500 kg et 1 tonne, ce qui correspond à la capacité de leur auto-clave. L'entreprise souhaite trouver des fournisseurs certifiés de légumes méditerranéens, avec lesquels contractualiser.



8. **Longo Maï** - 13310 SAINT MARTIN DE CRAU - **Certifié AB**

Tél : 04 90 47 27 42. **Contact** (planning ; disponibilité location atelier) : Alain, Benedict. **Mail** : masdegranier@riseup.net - **Activité** : Location pour les agriculteurs, d'un atelier artisanal de fabrication de recettes cuisinées à base de fruits (conserves, coulis) - **Capacité** : 200-500 kg de légumes en poids brut par autoclave en fonction de la recette. Ce qui donne 500 bocaux de 370 ml par autoclave (format standard d'un bocal de 370 ml : poids variant de 330 g à 360 g). Entre 1 à max 3 autoclaves par jour en fonction de la recette.

Modalités d'utilisation de l'atelier (période utilisation et durée, accès, tarif de location) :

- Location à la demi-journée.
- Planning de fabrication : sur rendez-vous.
- Coût de location demi-journée (atelier seul et machines) : 140 € HT (dont 1 autoclave). Coût de location journée (atelier seul et machines) : 220 € HT (dont 1 autoclave). Compter 90 € HT par autoclave supplémentaire. Lors de la première utilisation de l'atelier, une assistance technique de 90 € HT (fonctionnement atelier et machines) s'ajoute au coût de location. L'autoclave (+ barèmes) est géré par Longo Maï.
- Mise à disposition du matériel (atelier et machines), mais pas des consommables (bocaux, couvercles, bouchons) qui restent à la charge de l'utilisateur.

Des agriculteurs bio louent l'atelier à la journée, ce qui permet de fabriquer en petites séries (< à 1000 bocaux) à moindre coût, à condition de le faire fonctionner avec plusieurs personnes. Certains agriculteurs surgèlent leurs légumes pour utiliser l'atelier en-dehors de la forte saison d'activité estivale.

VAR



1. **Conserverie mobile l'économe** – 83210 Belgentier

Tél : 06 09 22 42 79. **Mail** : contact.econome@gmail.com - **Activité** : Se déplace chez les agriculteurs du Var pour effectuer de la prestation à façon auprès des maraîchers et des arboriculteurs et mettre en conserve les invendus (sauce, tartinable, confiture...). Se déplace pour deux jours de travail si plus de 50km de Belgentier.

VAUCLUSE

1. **SARL Kookabarra Juice** - 84000 AVIGNON - **Certifié AB**

Tél : 04 32 70 20 69. **Contact** : Jérémie MARCUCCILLI. **Mail** : kooka@kookabarra.com ; m.deloche@kookabarra.com - **Site** : <http://www.kookabarra.com/> - **Activité** : Entreprise spécialisée dans la transformation de fruits frais de saison. Fabricant de fruits pressés ; fruits coupés ; nectars et jus de fruits ; confitures destinées à une clientèle de CHR (Cafés Hôtels Restaurants), avec un créneau de vente en bio.



2. **ESAT La Roumanière** – 84440 ROBION – **Certifié AB**

Tél : 04 90 76 41 46 - **Contact** : M. Virenklea - **Activité** : Fabrication de confitures à façon à partir de 2000 pots ou achat de fruits pour de la transformation. Se déplace à partir de 500kg.



3. SARL Local en Bocal - 84000 AVIGNON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 33 31 02. **Contact** : Charlotte TROSSAT (Gérante) ou Marjorie Escriva (planning production).

Mail : contact@localenbocal.fr - **Site** : <http://www.localenbocal.fr/> - **Activité** : Atelier de transformation de légumes bio, cultivés en région PACA (légumes ratatouille ; courges...) et de fabrication de recettes (soupes chaudes et froides...) pour les particuliers et la restauration scolaire. Entreprise en développement avec des besoins en légumes et fruits, en hausse. Propose une prestation de transformation en soupes, ratatouilles, sauces, tartinables, compotes, coulis et pois chiche au naturel, ... aux maraîchers.

4. Conserveries Guintrand - 84 200 CARPENTRAS – **Certifié AB**

Tél : 04 90 67 24 81 – **Contact** : Mme Cécile REINA (Achats). **Mail** : c-reina@conserves-guintrand.com – **Site** : www.conserves-guintrand.com - **Activité** : Fabriquant de conserves alimentaires, depuis plus de 100 ans. En bio, travaille l'abricot, la tomate, la poire et l'oignon.

5. SA Sud Fruits Transformation - 84460 CHEVAL-BLANC - **Certifié AB**

Tél : 04 90 74 75 30. **Mail** : sd.sudfruits@orange.fr - **Activité** : Achat de fruits bios déclassés industries pour de la vente à des transformateurs. Peut se déplacer pour venir chercher la marchandise.

6. SAS Charles Faraud/ Charles & Alice - 84170 MONTEUX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 66 95 00/17. **Contact** : M. Djiby BEYE - **Mail** : djiby.beye@charlesetalice.fr - **Site** : www.charlesetalice.fr - **Activité** : Fabrication de conserves et préparations à base de légumes (sauf haricot vert), dont une partie en bio (2 références : Ratatouille, Taboulé). L'entreprise recherche des fournisseurs de légumes en bio, capables de livrer en volumes et de s'engager (planification et volumes).



7. Ateliers Chaud d'Abrieu (ESAT) - 84110 ROAIX - **Certifié AB**

Tél : 04.90.28.93.43 **Contact** : David Ribes. **Mail** : vauclose-secretariat@itinova.org – **Activité** : Atelier de fabrication de confitures. Prestation de fabrication à façon; stérilisation et mise en pots d'olives de table ; conditionnement à façon de tapenades vrac. Possibilité de livrer toutes variétés de fruits (**Ex** : Abricot, minimum requis de 100 kg). Prestation d'étiquetage possible (étiquettes fournies par l'agriculteur).



8. Les Jardins de Solène - 84210 PERNES-LES-FONTAINES - **Certifié AB**

Tél : 04 88 84 52 76. **Contact** : Solène Espitalié. **Mail** : info@lesjardinsdesolene.com – **Mail** (commandes – achats légumes) : commande@lesjardinsdesolene.com – **Site** : www.lesjardinsdesolene.com - **Activité** : Légumerie. (Fabrication de jus, compotes, gaspachos et soupes à venir). Gamme : légumes et fruits locaux et de saison – transformation en 4ème gamme.



9. Jus Pur Lub "Pressoir mobile en Luberon" - 84220 ROUSSILLON –

Tél : 07 68 14 94 51. **Contact**: M. Lionel Tribollet. **Mail** : juspurlub@gmail.com - **Site** : <http://www.juspurlub.fr>
Presseur de fruits et légumes pour la confection de jus de fruits, destinée aux particuliers, comme aux agriculteurs.

Possibilité de ramasse chez les agriculteurs (rayon de 50 km) avec un minimum de 200 kg livré.

Pressage individualisé : entre 200 kg et 1000 kg.

Produits fabriqués : jus pasteurisés (DLUO 2 ans) mis en bouteilles fournies par l'atelier ; jus pour la congélation avant pasteurisation : bases pour la fabrication de pâtisseries, glaces ou sorbets...

Conditionnement des jus pasteurisés : bouteilles avec capsule Twist off.

10. Hubcycled - 84900 AVIGNON

Tél : 06 42 32 88 43. **Contact** : Armand Arraitz. **Mail** : aarraitz@hubcycled.com – **Site** : <https://www.hubcycled.com/> - **Activité** : Achat de produits déclassés pour revaloriser les coproduits des producteurs et des transformateurs à destination de l'agro-alimentaire et des cosmétiques. Cherchent tous produits déclassés frais ou déchets de transformation (fruits, légumes, céréales, viande, œuf...). Hubcycled achète et prend en charge le transport à partir d'1 tonne de produit.

ARDECHE



1. SARL Sanofruit – 07 200 LA CHAPELLE S/AUBENAS - Certifié AB

Tél : 04 75 93 11 31. Contact : M. François MIRABEL. Mail : sanofruit@yahoo.fr - Site : www.sanofruit.com -
Activité : Prestation de fabrication de jus, nectars et décorticage de châtaignes. Mini requis : Mini différents suivant la prestation : 600 kg pour les nectars et 2000kg pour le pressage. Jus livrés en bouteilles nues d'1 litre vissée. Pose d'étiquette possible. Livré vrac ou carton. Conditionnements : Bouteille.



2. Nectardechois - 07410 PAILHARES - Certifié AB

Tél : 04 75 06 12 18. Mail : contact@nectardechois.fr, atelier@nectardechois.fr (pressage) - Site : nectardechois.fr -
Activité : Coopérative créée pour faire transformer des fruits bio (sur rdv) et de mieux les valoriser à la vente. Fabrication de jus et nectars (purée de fruits adjointe d'eau et sucre). Les fruits pouvant être transformés : Cerise, fraise, abricot, pêche, poire, prune, mirabelle, pomme, raisin et des mélanges (pomme-poire, pomme-coing, pomme-kiwi...). Date de durabilité minimale de 3 ans. Volume minimum requis : 100 kg et 200 kg (cerise, raisin). Bouteilles de verre et capsules fournies. 3 formats au choix : 25 cl ; 50cl ou 1 litre. Etiquetage avec étiquettes fournies ou avec ses propres étiquettes. Emballage carton ou valisette possible.

3. Efelnat SAS – 07600 SAINT ANDEOL DE VALS - Certifié AB

Tél : 04 75 37 59 05. Contact : Claude TAMBOUR (Directeur) : 06 87 92 59 49. Mail : claudetambour@efelnat.fr - Julie TAMBOUR (Responsable commerciale) : 06 22 62 68 76. Mail : julietambour@efelnat.fr - Site : www.efelnat.fr -
Activité : Fournisseur de légumes et de fruits bio frais et surgelés pour des clients transformateurs (confiture, compote...). Gamme en légumes bio contractualisés (pommes de terre, carotte, panais, courgettes, courges...). Intérêt pour d'autres légumes (patate douce, haricot vert, oignon, épinard, poivron, brocolis, poireau, chou-fleur...), pouvant être fournis par des maraîchers sur ce créneau (légume industrie).

DRÔME

1. Charles et Alice (anciennement HERO France) – 26 400 ALLEX - Certifié AB

Tél : 04 75 62 71 33. Contact service achat matières premières (sourcing) : Mélanie BORDET : 04 75 62 97 44. Mail : melanie.bordet@charlesetalice.fr - Site : <http://www.charlesetalice.fr/>
Activité : Fabrication de préparations à base de fruits (compotes, « baby-food »...). Mise en place de partenariats avec des arboriculteurs bio (notamment dans la Drôme et le Vaucluse) sur des vergers dédiés à la transformation de fruits en compotes, purées de fruits... Recherche diverses matières premières (fruits rouges, coings...).



2. SARL Margerie - 26 800 PORTES LES VALENCE - Certifié AB

Tél : 04 75 57 49 98. Contact : Mary Margerie (Responsable de développement). Mail : contact@fermebiomargerief.fr - Site : www.fermebiomargerief.fr - Activité : Artisan fabricant de jus de fruits depuis 1979. Prestations de pressage, pasteurisation et conditionnement à façon en bio ou conventionnel (bouteilles). Spécialisée dans les fruits à grappe/à pépins et à noyaux). Fonctionne par lots individuels (mini 400 kg - maxi 20 tonnes) : « votre jus avec vos fruits ». Recherche des fruits transfo certifiés AB pour compléter sa production (pommes, poires, fruits rouges, raisin). Met en place des partenariats durables avec les arboriculteurs, du quart sud-est de la France. Plusieurs conditionnements possibles : Bib (5 et 10 litres) ; bouteilles (1 litre et 25 cl) ; pots de 600 g (purées de pommes et de poires).

GARD

1. SICA SA TRANSPOMMES - 30900 NIMES - Certifié AB

Tél : 04 66 84 74 25. Mail : contact@transpommes.fr - Activité : Bureau centralisateur qui fait de l'achat en vrac de fruits industrie (conventionnels et bio) et revende à des industriels. Espèces principales achetées (pommes et poires), mais aussi en moindres volumes : abricots, pêches, fraise, kiwis, melons. Achat par camion complet (20 tonnes de fruits livrés en pallox ou 25 à 30 tonnes livrés en benne). Le producteur est tenu d'indiquer à l'entreprise son disponible (espèces, variétés, lieu de collecte), la semaine précédant la vente.

HERAULT



1. **Laboratoire Label d'Oc – La Conserverie des Producteurs d'Occitanie** - 34070 MONTPELLIER - **Certifié AB et sans gluten**

Tél : 06 22 21 37 05. **Contact :** M. Sylvain Goineau (Gérant). **Mail :** contact@labeldoc.fr - **Site :** <http://labeldoc.fr> - **Activité :** conserverie artisanale créée en 2014 au service des producteurs locaux, installée sur le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier. Prestation de façonnage-transformation (légumes, fruits, produits carnés, poisson). Elle permet de valoriser – même à partir de quantités modestes - les surplus des agriculteurs ; de mettre en valeur leurs productions et de diversifier leur offre auprès des consommateurs. Prestataire de transformation en marques Blanches dans toute la France.

B. FABRICATION DE FRUITS SURGELÉS & DÉBOUCHÉS

VAUCLUSE



1. **Provence IQF /GIELLY-** 84 000 AVIGNON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 88 53 77 - **Contact :** M. Raphaël Rouvière (Directeur). **Mail :** raphael.rouviere@gielly.com - **Activité principale :** Découpe (cubes 10x10 mm, 20x20 mm, rondelles...) et surgélation de légumes et fruits. Prestation sur devis. Minimum de livraison : 12 à 20 tonnes.

Deux options :

✦ Lavage, congélation statique : légume est reçu entier (tomate... potimarron/courge vidé mais avec écorce), sans minimum requis en volume. Solution idéale en l'absence de débouché commercial immédiat. Possibilité de traiter plusieurs quantités à la fois durant une campagne et de stocker le volume congelé chez eux, puis de récupérer le tout en fin de campagne. Le produit congelé peut être cubé ensuite.

✦ Cubage, surgélation : mini requis d'1 tonne. Produits conditionnés en deux formats (cartons de 10/20 kg ou sachets kraft de 20 kg).

2. **FRDP (France Recherche Développement)** – 84 000 AVIGNON - **Certifié AB**

Tél : 04 32 73 06 60 - **Contacts :** M. Marc MONTLUCON (PDG). **Mail :** marc.m@frdp.fr - M. Vincent REVENIAULT (Commercial). **Tél :** 04 32 73 06 62. **Mail :** vincent@frdp.fr - M. Sébastien RANCHIN (Qualité). **Mail :** qualite@frdp.fr - **Site :** <http://www.bioregard.fr/> - **Activité :** Société leader dans la fabrication de légumes assemblés (types poêlés de légumes bio...) ou vrac pour les fabricants de plats préparés, vendus à des clients distributeurs. Cette entreprise travaille une large gamme de fruits et légumes bio en surgelés, dont certains sont cultivés en PACA.

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 opérateurs⁸ 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).

⁸ Les prestataires à façon de séchage et fabrication de chips sont identifiés par le pictogramme 

FABRICANT DE SECHOIRS A FRUITS SOLAIRES :

Contact : M. Henri Boon. **Tél :** 06 77 58 14 82.

Mail : kitsechoirsolaire@gmail.com - **Site :** <http://www.kitsechoirsolaire.com/>

Activité : Fabrication et vente de séchoirs à légumes et fruits solaires, en trois dimensions et capacités de séchage différentes (séchoirs de 3 kg ; 6 kg et 25 kg maximum par chargement). Légumes susceptibles d'être séchés : courgettes, oignons, carottes, céleri, poivrons, champignons, aubergines, melons et tomates (plus technique). Démonstration sur demande.

BOUCHES DU RHÔNE

 **1. Thierry Bonnafoux** - 13160 LA CRAU DE CHATEAURENARD – **Certifié AB**

Tél : 06 09 70 40 97. **Contact :** M. Thierry Bonnafoux. **Mail :** thierry.bonnafoux@orange.fr

Activité : Séchage de légumes et de fruits à l'aide d'un séchoir électrique. **Capacité de séchage :** Deux chariots complets (20 claies chacun). Tout va dépendre de l'espèce à sécher.

Ex : Tomate : capacité de traiter 600 à 700 kg en frais, ce qui donne 60 à 70 kg de tomates séchées. Séchages concluants sur courgettes, aubergines, poivrons, oignons et pépins de grenade.

Produit fini : le fruit ou le légume peut subir deux transformations :

- Mi-séché : 12 heures de séchage. Le moelleux du légume est conservé.
- Séché : 24 heures. On obtient un légume séché.

100% Bio  **2. Essence de Lumière** - 13 890 MOURIES – **Certifié Bio**

Contact : M. Aziz ZIAOLLAH. **Tél :** 06 63 45 93 36. **Mail :** ziaaziz@essence-de-lumiere.fr - **Activité :** Séchage de fruits et de légumes bio (1 séchoir solaire et 1 avec pompe à chaleur). Produits 100% Bio, et approvisionnement d'origine Provence. Capacité de séchage de quasi tous fruits et légumes (tomates ; melons ; aubergines ; poivrons et fleurs de basilic (séchées, elles conservent tout leur parfum, par rapport aux feuilles) etc...

Prestation de séchage aux agriculteurs : Capacité de séchage, augmentée avec une nouvelle installation. Apport minimum de 50 kg de produit frais (taille d'un séchoir). Possibilité de fabriquer des chips de pommes, de melons (chips originales et très parfumées), poivrons (sous forme de filaments séchés).

Les fruits et légumes doivent être fraîchement cueillis, 1^{er} choix préférentiellement, pas trop murs, pour assurer une bonne tenue au séchage, l'absence d'oxydation et donc un bon aspect. Les produits sont apportés en brut. Essence de Lumière s'occupe de les préparer pour les faire sécher. **Vente directe aux particuliers** (production propre de légumes, + achat à agriculteurs, **Recherche des figues bio**). **Vente aux professionnels**, peut fournir en demi-gros et gros fruits et légumes séchés pour préparations cuisinées.

Emballage, conditionnement à façon, en sachets ou gros format (sachet et plastique), développe l'emballage sous vide et sous atmosphère contrôlée, étiquetage possible. Conservation, au moins un an, dans un environnement sec ou hermétique. Intéressant pour stocker une quantité importante de légumes en vue de préparation, sans avoir à congeler. Des chairs de légumes réhydratées, puis cuisinées donnent un résultat proche du produit frais. Certains fruits et légumes peuvent être incorporés directement secs dans les préparations (exemple, broyage de poivron).

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 cassoirs existant en PACA sont des façonniers ⁽⁹⁾. 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 ⁽¹⁰⁾.

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.



1. Nicolas GRANGET - 84370 BEDARRIDES - **Certifié Bio**

Tél : 07 63 58 72 27. **Contact** : M. Nicolas GRANGET. **Mail** : contact@good-amande.fr - **Site** : www.good-amande.fr - **Activité** : Production, cassage et transformation d'amandes. Propose de la prestation à façon de cassage aux agriculteurs bio (campagne amandes 2019).



2. La Casserie – 83870 SIGNES - **Certifié Bio**

Contact : François Moulias - **Mail** : fm@compagniedesamandes.com –

Site : <https://compagniedesamandes.com/la-casserie/> - **Activité** : La Casserie assurera l'enlèvement de la récolte au verger, le stockage des amandes en coques, la casse, le calibrage et le stockage des amandons dans des entrepôts réfrigérés, avec un système informatique de traçabilité totale des flux de du producteur (par variété, par parcelle et par calibre) jusqu'au client final. Ouverture prévue fin 2023.

HORS PACA



1. SCA Sud Amandes – 30128 GARONS - **Certifié Bio**

Tél : 04 66 70 21 87. **Contact** (commercial) : herve.bartelt@sudamandes.com – **Contact** (technicien) herve.lagrange@sudamandes.fr – **Site** : <https://www.sud-amandes.com/> - **Activité** : Coopérative de 100 producteurs adhérents issus du bassin méditerranéen. Produit, transforme et commercialise des amandes françaises à destination des opérateurs utilisateurs (confiseurs, pâtisseries, nougatiers, chocolatiers...).



3. L'Amandon du soleil – 66600 RIVESALTES - **Non Certifié Bio**

Tél : 04 68 59 07 88. **Contact** : M. Martel. **Mail** : amandondusoleil@orange.fr – **Site** : <http://amandon-du-soleil.fr/> - **Activité** : Casserie, y compris prestation de cassage pour les amandiculteurs. La casserie reçoit plusieurs variétés d'amandes : Lauranne, Ferragnès, Ferraduel, Steliette, Ferrastar, Mandaline.

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

¹⁰ 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

Certains établissements privés ou de réinsertion, type ESAT (anciennement Centres d'Aides par le Travail : CAT) assurent par prestation, le conditionnement de fruits séchés ou secs, en sachets. Liste non exhaustive.



1. **ESAT Louis Philibert** - 13610 LE PUY SAINTE REPARADE - **Certifié Bio**

Tél : 04 42 61 77 00. **Contact :** Mme GUY (Service conditionnement). **Site :** <http://www.epd-louisphilibert.fr/> - **Activité :** conditionnement à façon pour des agriculteurs et/ou des fabricants. Prestation d'ensachage, étiquetage de légumes secs ; légumes séchés. Possibilité de prestation de services directement sur le site de l'entreprise. Plusieurs formats disponibles (6 g à 3 kg). Faisabilité sur demande.

3. AUTO-CONSTRUIRE SON ATELIER DE TRANSFORMATION

L'Atelier Paysan - Coopérative d'Auto construction - 38140 RENAGE

Tél : 04 76 65 85 98. 06 01 68 09 15. **Contact :** Mme Marie MARDON (Coordinatrice) **Mail :** m.mardon@latelierpaysan.org - contact@latelierpaysan.org - **Site :** www.latelierpaysan.org - **Activité :** Collectif national de paysan-ne-s, de structures de développement agricole, organisés en SCIC, qui œuvre pour « l'autonomisation en équipement des agriculteurs biologiques ». L'Atelier Paysan développe des outils et diffuse les plans d'auto construction de machinisme et d'infrastructures, libres de droit. **Un guide de d'auto construction d'ateliers « Transformation à la ferme et technologies appropriées », pour différentes filières est disponible sur le site :** <https://www.latelierpaysan.org/Recueils-thematiques>

4. FAIRE TRANSFORMER SES PRODUCTIONS DE FRUITS EN COLLECTIF

Atelier de Transformation Collectif (ATC) - **Site :** <http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr>

Activité : Produit du CASDAR « ATOMIC », un site internet qui rassemble l'ensemble des connaissances et informations concernant les Ateliers de Transformation Collectifs (ATC). Dispose d'une carte des ATC, documentation diverse technique et actualités, des exemples de projets. Fédère : Fédération Nationale des Cuma, Institut de l'Elevage, EPL de la Lozère, Isara Lyon, EPL de la Roque, Ecole Nationale de Formation Agronomique de Toulouse Auzeville, le réseau Trame.

5. COMMERCIALISER ET VENDRE (TOUS CIRCUITS DE VENDE)

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 – 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 paniers¹¹, via un Point de Vente Collectif (PVC)¹² 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)¹³

¹¹ Les Sociétés de ventes de paniers non contractualisés sont identifiées par ce pictogramme 

¹² Les PVC ou magasins d'agriculteurs sont identifiés par ce pictogramme 

¹³ Opérateurs qui achètent des fruits à confiture identifiés par ce pictogramme 

Trois profils de Points de vente collectifs¹⁴ :

Les "petits" PVC	Les PVC "moyens"	Les "gros" PVC
<ul style="list-style-type: none"> • CA < 50 000 € • Moins de 15 producteurs* • Superficie restreinte • Pas de salarié • Situation en centre-ville/village 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 000 < CA < 500 000 € • Entre 25 et 50 producteurs* • Superficie entre 30 et 200m² • Entre 0 et 1 ETP salarié • Situation en périphérie, zone commerciale, axe passant 	<ul style="list-style-type: none"> • CA > 500 000 € • Entre 30 et 65 producteurs* • Superficie entre 75 et 300m² • Entre 1 et 8 ETP salarié • Situation en périphérie et en centre-ville

📍 **Les AMAP de Provence** – 13660 ORGON

Tél : 04 90 73 52 06 - Mail : contact@lesamapdeprovence.com - Site : <http://www.lesamapdeprovence.org/> - Activité : Le réseau Les AMAP de Provence anime et développe le réseau des AMAP en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ils peuvent vous mettre en relation avec les AMAP de votre territoire.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

🌿 **1. Unis-Verts Paysans** - 04300 FORCALQUIER - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 92 78 19 75. Contact : - Mail : contact@unis-verts-paysans.com - Activité : Point de vente d'agriculteurs. Etudie l'intégration de nouveaux producteurs pour agrandir leur gamme et accepte le dépôt-vente.

🌿 **2. Côté Champs de Provence** - 04700 LA BRILLANNE - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 92 74 58 87. Mail : cote-champs-de-provence@orange.fr - Site : www.facebook.com/cotechampsdeprovence - Activité : Point de Vente Collectif où des agriculteurs et artisans locaux se sont réunis pour proposer leurs produits en vente directe, dont fruits.

🌿 **3. Le Panier du Verdon** - 04120 LA PALUD SUR VERDON - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 92 72 69 50. Activité : Point de vente d'agriculteurs bio, dont la vente de fruits et légumes frais ; pain, fromage, vin, miel, safran, sirops, produits cosmétiques, légumes, charcuterie bière, huile d'olive, volailles, porc, agneau, tisanes, conserves...

🌿 **4. La Belle Ferme** - 04100 MANOSQUE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 87 59 56. Site : www.labelferme.com - Activité : Point de vente d'agriculteurs bio, dont la vente de fruits frais. Toute la gamme proposée est en bio : fruits et légumes, pain, petit épeautre, pâtes, escargots, produits transformés, confitures, ...

🌿 **5. Couleurs Paysannes** - 04100 MANOSQUE , VENELLES et VALENTOLE - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 42 20 41 24. Tél coopérative : 04 92 72 14 96. Contact : Mme CHIODINI, Responsable magasin, Mail : bonjour@couleurs-paysannes.fr - Site : www.couleurs-paysannes.fr - Activité : Point de vente collectif qui regroupe une soixantaine de producteurs (éleveurs, arboriculteurs, maraîchers, céréaliers, producteurs distillateurs d'huiles essentielles) en coopérative.

🌿 **6. L'Étal des Paysans** - 04200 PEIPIN – Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 92 34 47 81. Activité : Point de vente collectif de producteurs. Cherche un producteur de beurre et de crème fraîche pour compléter la gamme.

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

 **7. Paniers de nos vallées** - 04200 SISTERON – Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 92 34 37 50. Mail : paniersdenosvallees@gmail.com – Site : www.paniersdenosvallees.com - **Activité** : magasin de 25 producteurs associés qui proposent un espace de vente où l'on retrouve les produits d'une vingtaine de fermes, dont les fruits. Les paniers peuvent être composés et commandés en ligne pour être retirés en magasin.

HAUTES ALPES

 **1. Le Panier Gapençais** - 05 000 GAP - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 86 99 07 47 – 04 13 38 04 57. Mail : paniergapençais@sfr.fr - Site : www.facebook.com/LePanierGapençais - **Activité** : Deux point de vente collectifs d'une quarantaine de producteurs qui offrent une gamme complète de produits : fruits, légumes, produits laitiers (dont fromage), volailles, pains, boissons, œufs, épicerie (légumes secs, pâtes, huile de tournesol), fleurs et plantes... Il se base sur la saisonnalité et la proximité des productions. Il y a également des producteurs bio qui travaillent en tant que dépôts vendeurs.

2. Le Panier Bio des Alpes - 05700 LA BATIE MONTSALEON - **Certifié bio**

Tél : 04 92 57 15 44. Mail : freres.francou@orange.fr - Site : www.lepanierbiodesalpes.fr - **Contact** : FRANCOU FRERES - **Activité** : Producteurs de fruits et légumes et vente de paniers à Briançon (F&L).

ALPES MARITIMES

 **1. Le Marché de Nos Collines** - 06650 LE ROURET – Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 93 77 34 21. Mail : marchedenoscollines@wanadoo.fr – Site : www.lemarchedenoscollines.fr **Activité** : Point de vente collectif constitué d'une vingtaine d'agriculteurs. Ils se sont regroupés en coopérative agricole au Rouret pour y vendre leurs productions.

 **2. Montagnes Paysannes** - 06 260 PUGET THENIERS - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 93 05 02 37. Site : www.facebook.com/montagnespaysannes - Mail : montagnespaysannes@gmail.com - **Activité** : Point de vente collectif tenu par 27 producteurs locaux associés qui propose une gamme de fruits et légumes de saison, fromages, produits oléicoles, œufs, pains d'épice, petits fruits...

 **3. Le Marchand bio** - 06130 GRASSE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 42 48 48. **Contact** : Christophe Havez. Mail : info@lemarchandbio.com - Site : www.naturdis.com - www.lemarchandbio.com - **Activité** : Le Marchand Bio est une pré commande hebdomadaire de paniers de F&L préférentiellement de productions régionales et locales. C'est aussi un site de vente en ligne de produits alimentaires, épicerie, cosmétique, ... issus exclusivement de l'AB. Cette offre de paniers émane de la Société Naturdis.

 **4. Les Paniers de Lilou** - 06270 VILLENEUVE-LOUBET - **Certifié bio**

Tél : 06 98 24 84 70 - **Contact** : Elouen ROCHER - Mail : lespaniersdelilou@gmail.com - Site : <http://lespaniersdelilou.fr/> - **Activité** : Société de vente de paniers hebdomadaires de produits bio, dont légumes et fruits, viandes, produits laitiers et œufs. Les produits sont achetés à des petits producteurs locaux. Zones de livraison (lieu de travail/domicile) : Antibes à Nice.

BOUCHES DU RHÔNE

 **1. Chez les producteurs** – 13400 AUBAGNE - Produits fermiers et **bio**

Contact: Loïc BULLONES (responsable magasin). Tel : 04 42 72 04 68. Mail : chezlesproducteurslb@outlook.fr - Site : <http://jardinsdupaysdaubagne.com/> - **Activité** : 28 producteurs se sont groupés autour de ce point de vente, la gamme de produits est diversifiée: poisson, viande, fromage, fruits, légumes, safran, spiruline, bière, pain etc... Mais le magasin est toujours à l'écoute de nouvelle candidature pour se diversifier davantage. Le dépôt/vente est accepté, sous certaines conditions.

 **2. Halle de producteurs Plan de Campagne** - 13170 LES PENNES MIRABEAU - Produits fermiers et **bio**
Contact : Coralie Ventre – Tél : 07 86 01 02 86. **Mail** : c.ventre@bouches-du-rhone.chambagri.fr
Site : <https://www.facebook.com/hallegede producteursdeterrresdeprovence> - **Activité** : Halle de producteurs, vente en demi-gros aux particuliers, ouvert de mai à octobre les lundis, mercredis et vendredis de 17h à 19h

 **3. Halle de producteurs la Barasse** – 13011 Marseille 11^{ème} - Produits fermiers et **bio**
Contact : Lauriane CHAMBON - Tél : 07 86 84 27 73 - **Mail** : l.chambon@bouches-du-rhone.chambagri.fr - **Site**: <https://www.facebook.com/HallegelaBarasse> - **Activité**: Halle de producteurs, vente en demi-gros aux particuliers, ouvert de mars à décembre les jeudis de 17h à 19h

 **4. Couleurs Paysannes** - 04100 MANOSQUE , VENELLES et VALENSOLE - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 42 20 41 24. **Tél coopérative** : 04 92 72 14 96. **Contact** : Mme CHIODINI, Responsable magasin, **Mail** : bonjour@couleurs-paysannes.fr - **Site** : www.couleurs-paysannes.fr - **Activité** : Point de vente collectif qui regroupe une soixantaine de producteurs (éleveurs, arboriculteurs, maraîchers, céréaliers, producteurs distillateurs d'huiles essentielles) en coopérative.

 **5. Paume de Terre** – 13290 AIX EN PROVENCE – **Certifié AB**
Tél : 04 42 29 54 57 – 06 27 77 30 38. **Mail** : Admin@paumedeterre.fr - **Site** : <http://www.paumedeterre.fr/> - **Activité** : Société de vente de paniers non contractualisés. Achat de légumes frais et transformés (coulis, ...) auprès d'agriculteurs locaux partenaires et vente de paniers hebdomadaires, sur commande. Achat-revente avec transparence sur la provenance exacte des produits (nom du producteur...). Zones de chalandise : Bouches du Rhône.

 **6. Du Goût dans mon Panier** - 13580 LA FARE LES OLIVIERS - Produits fermiers et **bio**
Tél : [06 14 36 21 77](tel:0614362177). **Contact** : Martine PARDIEU – **Site** : <http://www.dugoutdansmonpanier.fr/> - **Activité** : Société de vente de paniers non contractualisés et vente à la restauration. Achat de produits conventionnels et bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires. Recherche tous types de légumes.

 **7. La Bonne Saison** – 13001 MARSEILLE – **Certifié bio**
Tél : 06 69 65 86 01. **Contact** : Marianne JEAN - **Activité** : Magasin de fruits et légumes bio avec vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits et légumes. A besoin de tous fruits et légumes, particulièrement amandes.

 **8. Coquins de Bio** – 13150 ST PIERRE DE MÉZOARGUES – **Certifié bio**
Contact : 06 70 93 65 41. **Mail** : producteurs@coquinsdebio.com - **Site** : www.coquinsdebio.com - **Activité** : Association de cinq jeunes producteurs situés en Provence (Rhône et Durance) qui produisent des fruits, légumes, vin et œufs certifiés en AB. Ils se sont associés pour offrir aux consommateurs une gamme de produits frais, locaux, diversifiés et de saison. Ils travaillent avec d'autres producteurs partenaires locaux, certifiés AB, pour compléter leur gamme en légumes (carottes, choux raves, poireaux...).

- Vente de *Paniers* (légumes et fruits) : Paniers contractualisés ou non (à réserver d'une semaine sur l'autre), avec possibilités de suppléments (œufs, jus, miel et spiruline).
- *Vente et livraison* de fruits et légumes à des cantines scolaires ; épiceries et magasins spécialisés.

  **9. Ozebio** - 13210 SAINT REMY DE PROVENCE - **Certifié bio**
Tél : 04 90 90 49 70 - 06 15 40 51 40. **Contact** : Jean-Noël CROUZET. **Mail** : contact@ozebio.com
Site : <http://www.ozebio.com> **Activité** : Société de livraison hebdomadaire de paniers bio, dont les fruits et légumes. Achat de fruits et légumes frais et vente de paniers hebdomadaires, sur commande. Zones de chalandise : Avignon, Vaucluse, nord Bouches du Rhône. Peut être intéressé par les fruits "déclassés" (abricot ; variétés de saison + goûteuses que les variétés de saison).

 **10. Seconde Nature** - 13127 VITROLLES - **Certifié bio**

Tél : 04 42 79 76 14 - 06 63 36 49 52. **Contact** : Valérie Calas. **Mail** : paniers@secondenature.net

Site : www.secondenature.net - **Activité** : travaille avec 40 producteurs bio, même en années 2 et 3 de conversion. Livraison de paniers. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits et légumes.

 **11. Paniers marseillais** - 13001 MARSEILLE - **Certifié bio**

Tél : 0695459694 - **Mail** : paniers@secondenature.net - **Site** : <https://lespaniersmarseillais.org/>

Activité : Réseau d'associations de consommateurs en partenariat solidaire avec des producteurs locaux en pratique biologique et/ou agro-écologique ou en conversion vers ces pratiques. Propose chaque semaine aux 1750 adhérents des 35 Paniers de Quartier un panier de légumes bio de saison cueillis le matin même par des maraîchers locaux.

VAR

 **1. BioPaïs** - 83170 BRIGNOLES - Produits fermiers et **bio**

Contact : contact@biopais.fr - **Site** : www.facebook.com/bio.pais83/ **Activité** : Bio Païs est un espace de vente collectif installé au marché couvert de Brignoles (mercredi, samedi matin).

 **2. Natur'Halles** - 83300 DRAGUIGNAN - Produits fermiers et **bio**

Tél : 06 24 47 68 24 - **Site** : www.naturhallesdraguignan.wordpress.com - **Activité** : Point de vente collectif qui regroupe 14 producteurs (produits fermiers et bio), dont la vente de fruits et légumes.

 **3. La Grande Bastide** - 83380 ROQUEBRUNE SUR ARGENS - Produits fermiers et **bio**

Tél : 06 01 17 66 13 - 04 94 53 62 55. **Site** : www.grandebastide.com - **Activité** : point de vente qui regroupe une trentaine de producteurs et des produits variés (viandes, laitages, fruits, légumes, jus, confiseries, huiles, épicerie salée, sucrée, ...).

 **4. Le Marché paysan de la ferme du Laquet** - 83440 TOURRETTES - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 94 47 68 07 - **Site** : www.facebook.com/marchepaysantourettes - **Activité** : Point de vente collectif (42 producteurs et artisans, du Haut-Var Est, de Dracénie et l'Estérel), fruit, légumes, fleurs, poisson, ...

 **5. Le Potager du Cabanon** - 83 36 GAREOULT - **Certifié bio**

Tél : 06 12 51 72 36. **Contact** : Fabrice Ruiz. **Mail** : potagerducabanon@gmail.com - **Site** : <http://biogareoult.canalblog.com/> - **Activité** : Ventes de légumes et fruits au détail sur place ; sur commandes de légumes au détail et les paniers bio de légumes. Deux paniers bio préparés : "ponctuels" ou "réguliers".

 **6. Les Paniers Davoine** - 83000 TOULON - **Certifié bio**

Tél : 04 94 38 74 04. **Contact** : Cédric DAVOINE (Gérant) - **Site** : www.lespaniersdavoine.com - **Activité** : Société de vente de paniers de fruits et légumes bio (3 tailles de paniers composés de ¾ de légumes et ¼ de fruits). Achat de produits certifiés bio auprès de producteurs locaux (Var et PACA).

VAUCLUSE

 **1. Le Luberon paysan** - 84400 APT et 84240 LA TOUR D'AIGUES - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 90 05 88 19. **Mail** : Contact@luberon-paysan-apt.fr - **Activité** : Point de vente collectif très diversifié. 72 producteurs, dont 23 associés et 49 agriculteurs dépôt-vendeurs. Groupement toujours en quête de nouveautés afin de pouvoir élargir leur gamme de produits locaux. Recherche actuellement un producteur d'olives entières ; des produits pour bébé comme par exemple : les petits pots ; un producteur de farine de blé.

🌿 **2. Naturellement Paysan** – 84660 COUSTELET - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 90 05 59 08. **Contact** : Thierry Gueytte - 06 60 74 81 87. **Site** : www.facebook.com/naturellementpaysan - **Activité** : Point de vente collectif équipé d'une chambre froide et d'un "atelier de transformation" pour la confection de conserves, confitures et autres produits préparés à partir des produits locaux fournis par les agriculteurs.

Le tout, sous la forme d'une coopérative "*qui évoque davantage le principe du circuit court*". Propose à la vente des produits cultivés localement (fruits, légumes, pain, viande (porc de Montoux), miel, produits laitiers. Ils cherchent variétés anciennes de F&L ; viande bovine ; fromages.

🌿 **3. La Banaste** – 84800 ISLE SUR SORGUE - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 90 20 95 57 – **Site** : <http://www.la-banaste.fr/> - **Activité** : Point de vente collectif d'une douzaine de producteurs (produits fermiers et bio), dont la vente de fruits, légumes, viande et charcuterie : volailles, chapons fermiers, dindes, porc, saucisson, caillettes, pâtés fermier, bœuf, veau...

🌿 **4. Potager City** – 84300 CAVAILLON - Produits fermiers et **bio**

Contact : Maxime PAGET. **Tél** : 06 16 87 15 90 - **Mail** : maxime.potagercity@gmail.com - **Site** : www.potagercity.fr - **Activité** : Société de vente de paniers fermiers et bio (dont F&L frais) 100% en direct des producteurs. 52 salariés et 50 000 clients en France. Proposer aux citadins des F&L de leur région, auxquels ils n'ont pas forcément accès.

5. Marché du soir des producteurs – 84 Vaucluse

Tél : 04 42 23 65 62 / 06 29 83 56 65. **Contact** : Céline Cardinale **Mail** : Celine.Cardinale@vaucluse.chambagri.fr - **Activité** : Marchés des producteurs qui ont lieux dans plusieurs communes du Vaucluse : Avignon, Châteauneuf de Gadagne, Pertuis, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon, Montfavet... de 17h à 20h environ.

6. Pitchodrive – 84310 MORIERE-LES-AVIGNON - Produits locaux et **bio**

Tél : 06 84 17 32 47 – **Mail** : contact@pichotdrive.fr - **Site** : <https://www.pichotdrive.fr/> - **Activité** : Entreprise de vente de paniers bio et locaux dans des contenants réutilisables. Recherche tous types de produits frais.

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

Les MIN, Marchés d'Intérêt National, sont des marchés de gros attachés à un statut particulier délivré par l'Etat. Ils assurent un service public : la distribution et l'accessibilité locale de denrées. Ils regroupent principalement des entreprises agro-alimentaires d'achat revente (**grossistes et détaillants**), voire de plantes coupées ou en pot et aussi des **producteurs individuels ou groupés**, à travers les « **carrés de producteurs** ». Ceux-ci viennent vendre directement leur production. Les **transporteurs** sont également présents sur les MIN. En moindre proportion, peuvent être présentes des **entreprises diverses** (vente d'accessoires pour professionnels, ...), ou des sièges d'organismes (**associations, coopératives, fédérations, ...**).

Les MIN disposent également d'ateliers de transformation ouverts aux producteurs.

LES MIN DE PACA

Certains MIN disposent sur leur site internet d'un annuaire des entreprises et organismes qu'ils accueillent.

1. **MIN D'Avignon** – Mme Foliot (commerciale) **Tél** : 04 90 88 91 02

2. **MIN de Cavaillon** – **Tél** : 0490787500 – **Site** : Onglet « Entreprises » :
<http://min-cavaillon.com/min.php?page=accueil&numero=1>

3. **MIN de Châteaurenard** - **Site** : Onglet « ANNUAIRES » : <http://www.min-chateaurenard.com/>

4. **MIN de Marseille** – **Tél** : 04 91 10 11 96 - **Site** : <http://www.min-arnavaux.com/entreprises-du-min/>
Développe le carré de producteurs pour accueillir plus de stands de vente directe, ainsi que des « box » réfrigérés destinés aux producteurs. Un box fermier est dédié au bio.

5. **MIN de Nice** - **Site** : <http://www.mindazur.org/les-entreprises-des-min-dazur/>

LE MIN DE RUNGIS

Le MIN de Rungis regroupe 1200 entreprises (142 légumes, 237 fruits, épicerie, fruits secs, ...).

Annuaire en ligne : <https://www.rungisinternational.com/annuaire/?is-produit=o&is-fulltext=o&is-keywd=l%C3%A9gumes>

Annuaire complet téléchargeable : <https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2017/02/Annuaire-Book-de-Rungis.pdf>

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 :

1. **APTO 2** - 84912 AVIGNON CEDEX 9 - **Certifié bio**

Tél : 09 62 38 38 25. **Contact** : Murielle CORDOU. **Mail** : apto-2@orange.fr - **Activité** : Organisation de producteurs de tomates et tous fruits et légumes pour l'industrie. Assure la commercialisation pour le compte de leurs producteurs auprès des industriels (adéquation offre/demande). Environ 10% de l'activité en bio. Gamme proposée : coulis, jus concentrés, tomates pelées, tomates cubées, surgelées.

2. **Méditerranabio** – 84300 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 04 90 78 73 00. **Contact** : Xavier HEVIN (agriculteur et Président) - Patrick Ophèle (Planification fruits). patrick.ophele@pronatura.com - **Site** : <http://www.mediterrabio.fr/> - **Activité** : Organisation collective de 32 agriculteurs 100% bio qui regroupe l'offre de ses adhérents, arboriculteurs et maraîchers. 70 espèces de fruits et légumes de saison. Les agriculteurs de Méditerranabio fournissent 3500 tonnes/an, soit plus de 40% des approvisionnements locaux de la plateforme provençale de Pronatura. Une concertation entre les producteurs de fruits du groupe est faite avant saison (variétés ; estimations de récolte ; calendrier).

3. **Solebio SAS** – 13160 CHÂTEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 32 40 30 20 (n° direct) - **Mail** : coordonateur@solebio.fr - **Responsable commercial** : Hervé MAILLET - **Tél** : 06 36 12 63 32- **Responsable Qualité** : Maud Bretheau - **Tél** : 07 84 46 25 55 - 04 32 40 30 10 - **Mail** : m.bretheau@solebio.fr - **Site** : <http://www.solebio.fr/>

Activité : groupement de producteurs metteur en marché, avec un bureau d'achat/vente.

Le projet de Solébio est d'être un collectif solidaire de fermes 100% Bio engagés dans un commerce éthique et viable des produits de ses terroirs. 10 000 tonnes de produits sont commercialisées avec 150 producteurs. Les associés sont tous labélisés Biocoherence et Solébio est labélisé Bio Equitable en France.

4. PLB SAS (Provence Languedoc Bio) - 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 90 38 45 46 – 06 01 20 12 01. **Contact** : Alice DONATI (Responsable du site et commercial). **Mail** : a.donati@plbio.fr - **Activité** : Nouvelle organisation économique composée de 7 agriculteurs, maraîchers en majorité dont elle commercialise les produits. PLB se positionne en complément des opérateurs historiques du bio. Le groupe travaille déjà avec une quarantaine de producteurs apporteurs extérieurs non associés.

5. Verte Provence - **Certifié bio**

Mail : verteprovence@gmail.com – **Site** : <http://verte-provence.com/> - **Activité** : Association (Loi 1901), créée en 1996. Elle regroupe 18 producteurs bio (Nord Bouches-du-Rhône) qui proposent à leur clientèle une gamme de fruits et légumes bio, commercialisée dans des emballages et étiquettes achetés en communs (QR code et Logo), sous une seule marque commerciale « Verte Provence ». **Objectif** : favoriser l'échange technique et technico-économique entre les producteurs du groupe pour s'adapter au marché en constante évolution.

Gamme commercialisée : Ce regroupement d'agriculteurs bio représente les trois principales productions de la région : l'**arboriculture** (8 espèces différentes : pommes, poires, abricots, figues, cerises, prunes, raisin de table...); le **maraîchage sous abri** (tomates, aubergines, poivrons, courgettes, fraises, melons, salades...) et **de plein champ** (salades, poireaux...). Verte Provence se décline en F&L vendus en frais et en jus de fruits. Vente à des expéditeurs, grossistes et exportateurs.

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 (épicerie de quartier ; magasins spécialisés, cantines et restaurants), quelque soit le volume commandé.

1. Echanges Paysans - 05000 GAP - **Certifié bio**

Tél : 09 72 44 76 99. **Contact** : Marc Lourdaux. **Mail** : contact@echanges-paysans.fr **Site** : <http://echanges-paysans.fr/> - **Activité** : Plate-forme de distribution de produits alimentaires (légumes, fruits, produits laitiers, viande...), issus de l'agriculture locale, dont une partie sont certifiés AB, auprès des professionnels de la restauration collective (scolaire, touristique) et de magasins.

2. PPL (Plateforme Paysanne Locale) - 13014 MARSEILLE - **Certifié bio**

Tél : 06 88 34 78 39. **Contacts** : Vijay RATINEY (sourcing agriculteurs) et Fabio VILLA. **Mails** : vijay@lappl.fr - fabio@lappl.fr - **Site** : <http://lappl.fr/> - **Activité** : Plateforme d'approvisionnement en produits frais, bio, locaux. Achat de légumes, fruits, fromages, laitages, poissons, viandes, oeufs – auprès d'agriculteurs, issus du terroir local (Bouches du Rhône et départements limitrophes) - certifiés AB. Collecte, transport et livraison de produits auprès de leur clientèle : cantines scolaires (Marseille et sa région) ; commerçants de détail ; restaurateurs indépendants. La PPL recherche des producteurs bio locaux pour vendre des légumes (céleris, aromatiques...).

3. Goûtez au 13 - 13090 MARSEILLE - **Certifié bio**

Tél : 06 07 46 16 10. **Contacts** : Nathalie RAOUX. - **Mail** : n.raoux@bouches-du-rhone.chambagri.fr - **Site** : www.goutezau13.com - **Activité** : Association de producteurs, vente à destination des cuisines des établissements scolaires.

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...).

1. **COOP de France Alpes Méditerranée** (Fédération régionale des coop et SICA) - 13330 PELISSANNE

Tél : 04 86 17 79 18. **Contact** : Stéphanie COSTA (bio ; qualité ; circuits courts). **Mail** : scosta@coopdefrance-alpesmediterranee.coop - **Site** : www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop - Inventaire et localisation des coopératives Fruits et Légumes :

<http://www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop/les-cooperatives/carte-cooperatives.html>

HAUTE ALPES

1. **ALPES COOP FRUITS** – 05300 LARAGNE - **Certifié bio**

Tél : 06 86 57 54 22. **Site** : <https://www.fruiticimes.fr/> - **Mail** : contact@fruiticimes.fr - **Activité** : 16 coopérateurs cultivent 70 ha de vergers de pommes et poires certifiés bio ou en conversion

ALPES DE HAUTE PROVENCE

1. **SICA Pom'Alpes** – 04100 MANOSQUE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 87 61 50. **Contact** : Pierre CLOS (responsable commercial). **Site** : www.pomalpes.com - **Mail** : contact@pomalpes.com - **Activité** : Coopérative de pommes (variétés Gala, Golden delicious, Braeburn, Granny smith, Pink kady, Altess, Redlove, Story inored) qui regroupe 275 ha de vergers.

2. **Alp'Union** – 04200 SISTERON - **Certifié bio**

Tél : 04 92 63 22 56. **Contact** : Sabine LAPAILLE. **Site** : www.alpunion.fr/accueil-fr_FR.html - **Mail** : sabine.lapaille@alpunion.fr - **Activité** : Structure commerciale qui regroupe 4 OP et stations fruitières, dont la Coopérative ALPES COOP FRUITS (Laragne - 05), BLM FRUITS (Ribiers-05) et la SICA PROVENCE COMTAT (Le Thor - 84). Commercialise des fruits frais (**pommes et poires**). Quelques coopérateurs en bio. La structure Ecrin des Alpes transforme en compotes et jus, essentiellement Bio. **Contact** : Cédric MASSOT - **Mail** : cmassot@ecrin-des-alpes.fr

3. **SICA Soleil des Alpes** – 04210 VALENSOLE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 72 08 40. **Activité** : Coopérative commercialisant des fruits frais. Quelques coopérateurs en bio.

VAR

1. **COPSOLFRUIT** - 83 210 SOLLIES-PONT - **Certifié bio**

Tél : 04 94 28 94 37. **Contact** : Nicolas Chauvin. **Site** : www.copsolfruit.com - **Activité** : L'unique coopérative de Figues de COPSOL Solliès-Pont qui produit et vend de la figue et de la grenade fraîche ainsi que du maraîchage. Une partie des volumes est en AB.

VAUCLUSE

1. **SICA Les Vergers de Beauregard** - 84300 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 04 90 06 03 42. **Mail** : vergers.de.beauregard@orange.fr - **Activité** : Coopérative agricole qui commercialise des fruits frais (poires et pommes). Quelques coopérateurs sont en bio.

2. Coopérative Durance Luberon Fruits (DLF) - 84 460 CHEVAL-BLANC - **Certifié bio**

Tél : 04 90 71 36 81. **Contact :** Jean-Luc Clément (Responsable commercial) : 06 13 58 94 93. **Mail :** jlc.dlf@orange.fr - **Activité :** OP fruits qui commercialise les apports de ses 7 coopérateurs, dont 4 producteurs (pommes & poires). La coopérative gère un verger de 50 Ha en bio. Achète des fruits à des fournisseurs extérieurs.

3. SICA Les Vergers de la Courtoise - 84800 L'ISLE SUR LA SORGUE

Tél : 04 90 06 30 60. **Mail :** contact@courtoise.fr - **Site :** www.courtoise.fr **Activité :** organisation de producteurs, équipée d'une station de conditionnement (unité de pré-calibrage de pommes). Vergers de fruits à pépins (pommes et poires : 200 Ha) et fruits à noyaux (pêches, nectarines, abricots : 130 Ha). Conversion progressive d'une partie des vergers (pommiers, poiriers), par surgreffage, avec des variétés adaptées à la bio.

4. Paysans du Ventoux - 84 380 MAZAN - **Certifié bio**

Contact : François ROTTELEUR (Directeur), Thierry Nicolet (Commercial) - **Tél :** 04 90 69 83 24. **Site :** www.paysansduventoux.com - **Mail :** francois@paysansduventoux.com ; thierry@paysansduventoux.com - **Activité :** Regroupe 50 producteurs (plaine sud Ventoux et Baronnies). **Produits :** Asperge, Cerise, Abricot, Raisin de table, Prunes. Des adhérents certifiés AB en cerise, abricot et raisin de table. Certification Global G.A.P.

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^{er} 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 .

HAUTES ALPES

1. Sté Nouvelle Abeil - 05100 BRIANCON - **Certifié bio**

Tél : 04 92 21 01 20. **Contact :** M. Pascal REYNAUD - **Mail :** abeil@wanadoo.fr - commandes.abb@snabeil.fr - **Activité :** Grossiste multi produits qui fournit aussi la restauration collective. Membre du groupe Provence Dauphiné (HEXAGRO) avec une gamme qui se développe en fruits et légumes bio (frais et IVème gamme).

2. Confiturerie JM CHATELAIN - 05230 LA BATIE NEUVE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 50 20 92. **Contact :** Sébastien Châtelain (Gérant). **Mail :** sebastien.chatelain@confiturerie-chatelain.fr - **Site :** www.confiturerie-chatelain.fr - **Activité :** Fabricant de confitures, gelées, compotes, pur jus, spécialités sans sucre ajouté à la recherche de nouveaux fournisseurs de fruits bio. Entreprise artisanale créée en 1981, travaille déjà en direct avec des producteurs et coopératives fruitières. Capacité de transformer en fruits frais ou de surgeler. **Clientèle :** ventes via leur magasin, sur foires et marchés et auprès de la restauration collective.

ALPES MARITIMES

1. 100% AB Naturdis SNC - 06130 GRASSE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 42 48 48 - **Contact :** M. Jean FEDERZONI - **Activité :** Grossiste spécialisé en bio et multi-produits (dont fruits et légumes frais). Il livre aussi la restauration collective.

2. **Cash Fruits** - 06200 NICE - **Certifié bio**

Tél : 04 93 21 13 14 - 06 85 42 72 26. **Contact** : Valérie Grousseff. **Mail** : valeriegousseff@orange.fr ; cash-fruits@wanadoo.fr - **Site** : <http://www.cash-fruits.com/> - **Activité** : Grossiste généraliste sur marché (MIN), avec une gamme en bio, livre aussi la restauration collective.

BOUCHES DU RHÔNE

1. **MB Fruits** - 13440 CABANNES - **Certifié bio**

Tél : 04 90 95 22 16. **Contact** : William BENEDETTI (Gérant). **Mail** : contact@mbfruits.fr - **Activité** : Grossiste en fruits (pomme, poire, abricot, kiwi, coing, pêches, nectarines) principalement pour de la transformation. **Recherche pommes, poires et fruits à noyaux bio vrac industrie**. Les producteurs livrent directement au siège ou **MB fruits vient chercher sur place** (minimum 25 tonnes : bruts de cueille et vrac). Mise à disposition de leurs pallox plastiques alimentaires et de leur logistique transport. Débouché intéressant pour les écarts de tris et les fruits difficilement valorisables ainsi que pour les stations de conditionnement qui cherchent du fruit certifié pour la table. Ne dispose pas d'atelier de transformation.

2. **SARL JPS** - 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 90 94 35 14. **Contact** : M. Jean-Pierre SOUCHON. **Mail** : jps@jps.fr - **Site** : www.jps.fr - **Activité** : Expéditeur/exportateur de fruits et légumes frais, avec une gamme en bio. Fournisseur de la restauration collective.

100% AB 3. **Agrosourcing** - 13710 FUYEAU - **Certifié bio**

Tél : 04 42 58 88 06. **Contact** : Philippe SENDRAL (Gérant). **Mail** : philippe.sendral@agrosourcing.com - **Site** : <http://www.agrosourcing.com/> - **Activité** : Grossiste importateur de fruits secs et à coque.

100% AB 4. **L'orée du bio** - 13710 FUYEAU - **Certifié bio**

Tél : 06 75 64 01 38. **Contact** : Frédéric Bertrand. **Mail** : loreedubio13@orange.fr - **Activité** : Grossiste en produits secs. Recherche de nouveaux fournisseurs et en particulier des tartinables, soupes, confitures, jus et huile.

5. **La Bonne Saison** - 13001 MARSEILLE - **Certifié bio**

Tél : 06 69 65 86 01. **Contact** : Marianne JEAN. **Mail** : contact@labonnesaison.fr - **Activité** : Magasin de fruits et légumes bio avec vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits et légumes.

100% AB 6. **Bio Link** - 13140 MIRAMAS - **Certifié bio**

Tél : 04 90 73 42 25. **Contact** : Benoît Brunet. **Mail** : biolink13@gmail.com - **Activité** : Grossiste (expédition et exportation), achat vente de fruits et légumes frais Bio.

100% AB 7. **Plateforme Biocoop Sud-Est** - 13550 NOVES - **Certifié bio**

Tél : 04 90 90 31 85. **Contact** : Ludovic MAES (Directeur plateforme). Céline François (responsable régionale des ventes fruits et légumes). **Mail** : c.francois@biocoop.fr - **Surface d'entrepôt** : 28 000 m².

8. **Cardellunair export** - 84000 Avignon - **Certifié bio**

Tél : 04 90 95 28 50. **Contact** : M. GUASCH (Directeur). Emile CAYUELA (commercial). **Mail** : cayuela@cardell.fr - **Activité** : Producteur expéditeur tous fruits, spécialisé en pommes et poires.

9. **Groupe sapam** - 13670 ST ANDIOL - **Certifié bio**

Tél : 04 90 95 44 44. **Contact** : Cyril WIRRMAN (Administration et commerce), - **Mail** : sapamprovence@hotmail.fr - **Activité** : Grossistes de fruits et légumes frais et transformés pour professionnels et métiers de bouche (GMS, restauration commerciale et collective) - 4 filiales sur l'Est de la France (Muhouse, Besançon, Chalon sur Soâne, Strasbourg). Travail direct producteurs locaux. Vend fruits et légumes en vrac, mais aussi emballés en petits conditionnements.

10. Confit de Provence - 13540 PUYICARD - **Certifié bio**

Tél : 04 42 96 64 88. **Contact :** Cécile SAGOT (Achat matières premières). **Mail :** cecile.sagot@confitdeprovence.com **Contact :** Nathalie RICHAUD (Achat matières premières). **Mail :** nathalie.richaud@confitdeprovence.com **Activité :** Fabrication de confitures et compotes, à partir d'une large gamme de fruits. Travaille avec une sélection de variétés, adaptées à la fabrication de leurs produits. Matières premières à livrer surgelées.

11. BIO ALPILLES - 13150 SAINT PIERRE DE MEZOARGUES - **Certifié bio**

Tél : 04 90 91 78 30. **Contact :** Audrey CHASSEFIERE. **Mail :** commerce@bioalpillles.fr - **Activité :** Expédition de fruits bio (cerises, abricots, pommes et poires) et de légumes bio (asperges, courgette et butternut).

100% AB 12. Schramm-Naturkost - **Certifié bio**

Tél : +49 (0) 7805 9668-20 - 0049 7805 9668-50. **Contact :** Christian Kaufmann. **Site :** https://www.schramm-naturkost.com/index.php?article_id=3&clang=1 - **Activité :** Importateur de fruits et légumes bio (choux, concombres, courgettes, salades, poireaux). Achat de F&L légumes certifiés AB (pommes, fraises, kiwis...), auprès d'un regroupement d'agriculteurs bio, Verte Provence.

13. IDYL SAS - 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 90 24 20 07 - **Contact :** Felix Liomel **Mail :** liomel@idyl.fr - **Activité :** Grossiste fruits et légumes - Prestation de palettisation.

VAR

1. Dorina Sud - 83600 FREJUS - **Certifié bio**

Tél : 04 94 51 99 99. **Contact :** Frédéric Majan. **Mail** commandes.dof@dorinasud.fr - **Site :** <http://www.primsud.com/> - **Activité :** Grossiste généraliste, membre du groupe Provence Dauphiné, avec une gamme en fruits et légumes bio. Fournisseur de la restauration collective.

VAUCLUSE

100% AB 1. Relais Vert - 84200 CARPENTRAS - **Certifié bio**

Tél : 04 90 67 23 72. **Contact :** Céline Guesdon (acheteur Fruits)
Mail : celine.guesdon@relais-vert.com - **Site :** www.relais-vert.com - **Activité :** Expédition ; vente en gros de légumes, fruits, épicerie 100% bio.

100% AB 2. SARL Juste Bio - Un Air d'Ici - 84201 CARPENTRAS - **Certifié bio**

Tél : 04 90 12 36 71. **Contacts :** Franck BONFILS (Gérant). Benjamin POMIES (responsable commercial). **Mail :** bpomies@unairdici.fr - contact@justebio.bio - **Site :** www.justebio.bio - **Activité :** Spécialiste en fruits secs et séchés (arachides, céréales, graines). Marque *Juste Bio* (produits vendus en sachet & vrac) vers la GMS : Casino, Carrefour, Auchan, Système U, Intermarché, Monoprix & magasins spécialisés. L'entreprise cherche à développer son offre en amandes bio françaises.

3. Les 3 Capucins - 84200 CARPENTRAS - **Certifié bio**

Tél : 04 90 63 51 55. **Contact :** Frédéric GIRARD. **Mail :** 3capucins@wanadoo.fr - **Activité :** Expéditeur de fruits, dont la cerise (membre de l'AOP Cerise).

100% AB 4. Via Nature - 84200 CARPENTRAS - **Certifié bio**

Tél : 04 86 38 80 12. **Contact :** Nicolas CHABAS (Gérant)
Mail : nicolas@vianature.org - **Site :** <http://www.vianature.org/> - **Activité :** Expédition de légumes et fruits. L'entreprise souhaite développer - certains produits pour répondre à une partie de leur clientèle (restaurants, RHD) : légumes primeurs (légumes crudités ; baby légumes...) ; certaines variétés de courges ; fleurs de courgettes... ; herbes aromatiques/plantes médicinales (pots, barquettes, bottes). Possibilité de recevoir des colis vrac reconditionnés sur place ; autres (graines de courges grillées ; câpres, ail...).

100% AB 5. Pronatura SAS - 84303 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 04 90 78 73 00. **Mail** : achat.provence@pronatura.com **Site** : www.pronatura.com - **Activité** : Distributeur, leader européen dans l'achat et la vente de légumes, fruits frais et secs et de jus de fruits 100% bio. Fournisseur de la restauration collective.

6. AGRILocal84

Tél : 04 42 23 65 62 / 06 29 83 56 65. **Contact** : Céline Cardinale

Mail : Celine.Cardinale@vaucluse.chambagri.fr - **Site** : <https://www.agrilocal84.fr/> - **Activité** : Plateforme en ligne qui permet l'accès de tous les fournisseurs aux appels d'offres de la restauration collective, notamment pour les petits producteurs souvent éloignés de ce type de consultation.

HORS PACA

1. Terroir d'Avenir - 75002 PARIS

Tél : 01 85 09 84 09. **Mail service commercial** : commercial@terroirs-avenir.fr - **Site** : <http://www.terroirs-avenir.fr/> - **Instagram** : @terroirdavenir **Activité** : Distributeur de produits frais en direct producteurs (Fruits et Légumes, Épicerie, Boucherie, Poissonnerie, Crèmerie, Boulangerie artisanale), issus de l'agriculture paysanne et durable en France, Grèce, Italie. Vente à la clientèle professionnelle de la restauration mais également au grand public via un réseau de commerces de proximité.

2. Coopérative SCOT la Cigogne - 67720 WEYERSHEIM - **Certifié bio et Demeter**

Tél : 03 88 68 15 12. **Mail** : scotlacigogne@wanadoo.fr - **Activité** : Grossiste en produits frais : légumes et fruits bio issus de la région PAC, produits laitiers, mais aussi épicerie, conserve et confitures.

3. Agribiodrom - 26270 LORIOL-SUR-DROME - **Certifié bio**

Tél : 06.02.49.64.23. **Mail** : francois.v@agrobiodrom.fr - **Site** : <http://www.agrobiodrom.fr> - **Activité** : SARL de producteurs et grossiste en produits frais.

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

- **N°1 : Biocoop** 767 magasins en France - Marque « Biocoop » , service click&collect <http://www.biocoop.fr/magasins-bio/>
- **N° 2 : Naturalia** (groupe Monoprix/Casino - plus de 400 magasins) <http://www.naturalia.fr/>
- **N°3 : La Vie Claire** (390 magasins en France, dont 129 intégrés) : <http://www.lavieclaire.com/>
- **Biomonde** (200 magasins) : Groupement coopératif de commerçants bio indépendants. **24 magasins en PACA.** <https://www.biomonde.fr>

- **Les Comptoirs de la Bio** (Groupement de 150 magasins indépendants. Rachat partiel par Intermarché) : 10 magasins sous cette enseigne en PACA : 1 (Sisteron – 04) ; 1 (Apt – 84) ; 3 (Aubagne ; Marseille ; Plan de Cuques – 13) ; 2 (La Seyne s/Mer ; Ollioules – 83).
- **Bio C Bon** (111 magasins en France) **16 magasins en PACA.** <http://www.bio-c-bon.eu/>
- **Satoriz** (36 magasins + 4 restaurants et 1 boulangerie) : **10 magasins en PACA.** L'enseigne fonctionne avec une plateforme d'achat (Sarl Satodistri). Acheteur F&L : Steve Boisson. 04 79 385 439. Steve.boisson@satoriz.fr ou [Contact@satoriz.fr](mailto>Contact@satoriz.fr) - <http://www.satoriz.fr/>
- **L'Eau vive** (68 magasins) : **2 magasins en PACA** (Gap et Marseille) - <http://www.eau-vive.com/>
- **Naturéo** (groupe Intermarché) : 57 magasins hors PACA, dont près d'une vingtaine situés en Ile de France et alentours. Quelques fournisseurs sont issus de la région PACA, mais aucun en légumes - <http://www.natureo-bio.fr/>

Les enseignes régionales

- **Marcel & Fils Bio** (23 magasins, dont 20 en PACA) : 1 magasin (Alpes Maritimes) ; 1 (Alpes de Haute Provence) ; 8 (Bouches du Rhône) ; 8 (Var) et 2 magasins (Vaucluse). <http://marcel-et-fils.com>
- **Le Marchand Bio** (9 magasins en PACA) : 8 (Alpes Maritimes) et 1 (Var). Chaîne de magasins créés par un producteur/expéditeur (GAEC Federzoni), dont une partie de l'activité s'est orientée vers la vente en gros (Naturdis : producteur et distributeur). <http://www.lemarchandbio.com/>
- **Bio & Co** (6 magasins en PACA – Racheté par « InVivo Food & Tech ») : 4 (Bouches du Rhône), 1 Var (Toulon), 1 Alpes maritimes (Vallauris). Une plateforme d'achat régionale pour les fruits et légumes bio (Aix en Provence). <http://www.bioandcoleclub.com/>
- **La Pôz Bio** (2 magasins en PACA) : Chaîne de magasins située dans les Bouches du Rhône (1 magasin sur Marseille ; 1 à Plan de Cuques). <http://www.lapozbio.com/> - Enseigne Les Comptoirs de la Bio.

Les magasins indépendants

Voir l'**Annuaire professionnel de l'Agence Bio** : <http://annuaire.agencebio.org> – Cliquer sur Rubrique Distributeurs (Magasins spécialisés bio).

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

Depuis quelques années, les principales enseignes de la grande distribution française proposent au sein de leurs magasins généralistes, des gammes plus ou moins larges en produits alimentaires (dont les fruits et légumes), issus de l'AB. Parmi ces derniers, on trouve Auchan, Casino, Leclerc et Système U... Certaines enseignes ouvrent des magasins (type supermarchés), dédiés à la vente exclusive de produits bio.

- **Cœur de Nature** (Auchan) : Pionnier dans l'ouverture d'un 1^{er} supermarché 100% bio. Au total, deux supermarchés installés en Ile de France (Brétigny sur Orge – Paris IX^{ème} arrondissement). Ils proposent uniquement des produits bio en magasin et par Internet, dont des fruits et légumes. **Concept** : le bio de centre-ville, façon Auchan. **Site** : <http://www.coeurdenature.fr/>
- **Carrefour Bio** : Leader de la grande distribution dans le bio, avec 20% de parts de marché sur ce segment. <http://www.carrefour-bio.fr/>

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.

1. **Envie Bio** – 84300 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 06 75 44 40 59. **Contact :** M. François VIGNERON. **Mail :** service-client@envie-bio.fr - **Activité :** Achat et vente de produits et productions certifiées bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits et légumes. Ventes en paniers et auprès de la restauration collective (notamment au sein de la Communauté de Communes Pays des Sorgues Monts de Vaucluse).

2. **SCIC Manger Bio en Provence** – 13001 Marseille **Certifié bio**

Tél : 06 45 43 66 13 / 07 67 59 15 39. **Contact :** Olivier Bonneaud. **Mail :** olivier.bonneaud@mangerbioenprovence.fr - **Site :** <https://www.mangerbioenprovence.fr> - **Activité :** Agribio Provence, Echanges Paysans, Plateforme Paysanne Locale, Solebio, Biocoop Restauration, se rassemble à travers cette nouvelle SCIC d'ampleur régionale pour la région PACA. Cette plateforme d'acteurs propose à la restauration collective des produits biologiques issus des différentes agricultures de PACA, complétée si besoin par une offre nationale.

3. **SCIC SARL AGRIBIO PROVENCE** – 83170 Brignoles - **Certifié bio**

Tél : 04 94 72 03 13 / 06 76 52 14 78 **Contact :** Thibault de Chassey (Directeur), Denis Carel (Gérant producteur). **Mail :** thibault.dechassey@agribioprovence.com - **Site :** www.mangerbiopaca.fr -

Activité : Société Coopérative d'Intérêt Collectif créée en 2005. Cette organisation économique de producteurs bio approvisionne les restaurants collectifs, restaurants privés et magasins spécialisés de la région PACA en produits bio et locaux.

Les gestionnaires de restaurants passent leurs commandes en ligne via le site internet « Socleo » sur lequel est hébergé la SCIC AGRIBIO PROVENCE. Via cette plateforme internet, les clients ont accès aux produits locaux disponibles ainsi qu'aux compléments de gamme proposés par Biocoop Restauration.

Bon à savoir ! Au niveau régional, le réseau des groupements d'agriculteurs départementaux (Agribio) s'est engagé sur ce secteur de la restauration collective, depuis plus de 10 ans.

En tant qu'arboriculteur, si vous souhaitez fournir des fruits bio en restauration collective, contactez votre Agribio départemental* qui communiquera vos coordonnées aux établissements scolaires intéressés. * Site : 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 - **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

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

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)

Les Accords interprofessionnels qualité et recommandations de filière sont établis pour les fruits et légumes produits en France et arrêtés au 5/09/16. Ils viennent préciser et compléter la normalisation européenne en vigueur.

FRUITS FRAIS :

- *Liste des Accords interprofessionnels en vigueur* : ils concernent un certain nombre de fruits, tels que l'abricot « Calibrage » et « Identification de la variété » ; kiwi « Date de récolte et de commercialisation » ; melon type Charentais « Calibrage et conditionnement » ; noix fraîches « Maturité » ; pêches/nectarines « Interdiction du calibre D » ; pommes « calibrage au poids » ; pomme Granny Smith « Maturité – Qualité » ; prunes « Conditionnement » ; raisin de table « Maturité ».

- *Le calibrage des fruits* : il doit respecter la normalisation européenne qui prévoit un calibrage au diamètre de la section équatoriale (diamètre au mm) ou au poids (gramme). Un Accord interprofessionnel est en vigueur qui établit un calibrage pondéral.

Normalisation « pommes » : « calibrage au poids ». Accord signé le 7 janvier 2015 pour 3 ans, jusqu'au 31 décembre 2017. Il modifie les modalités de calibrage des pommes. Celui-ci ne correspond plus à la section équatoriale, mais au poids des pommes. La nouvelle grille de calibres se décompose en 14 fourchettes. Document détaillé sur demande à Bio de PACA ou au CTIFL.

Le cas de la *normalisation pommes* : « calibrage au poids ». Accord signé le 7 janvier 2015 pour 3 ans, jusqu'au 31 décembre 2017. Il modifie les modalités de calibrage des pommes. Celui-ci ne correspond plus à la section équatoriale, mais au poids des pommes. La nouvelle grille de calibres se décompose en 14 fourchettes. **Les pommes en catégorie II en vrac ne sont pas tenues de respecter cette nouvelle grille.** Toutefois, sur chaque colis il peut être indiqué le poids du plus petit fruit, suivi de la mention « et + » ou « et plus ».

• **Règles d'étiquetage**

Le marquage des fruits bio est *obligatoire* au stade de gros et de détail (vente en point de vente collectif, sur marché forain, à la ferme).

Les fruits biologiques vendus par des arboriculteurs au stade de gros (à des expéditeurs / grossistes / plateforme de distribution) doivent être livrés, en appliquant certaines règles d'étiquetage des produits sur tout colis (plateau, caisse, fruits pré-emballés). Cette obligation de mention concerne également la vente au détail, auprès des particuliers (Voir norme générale ci-après).

Norme spécifique : Elle concerne les sept fruits suivants : pomme, poire, raisin de table, fraise, kiwi et pêche/nectarine et agrumes (citrons, oranges et clémentines).

En Savoir + : CTIFL

➤ **Règlementation en ligne sur les fruits - CTIFL** (Centre Technique Inter professionnel des Fruits & Légumes). En savoir + : <http://www.fruits-et-legumes.net/>

FRUITS TRANSFORMES :

❖ **CRITT Agro-alimentaire PACA** – 84916 AVIGNON CEDEX 9

Tél : 04 90 31 55 08. Contact : M. Cyril BERTRAND (Directeur). Mail : critt@critt-iaa-paca.com - Site : <http://www.critt-iaa-paca.com> - **Activité** : Accompagnement des entreprises dans les projets relatifs à la transformation des produits biologiques, dont les fruits et légumes. **Prestations proposées** : Création d'une gamme de produits biologiques ; Sourcing matières premières ; Recherche de partenaires et d'expertise ; Information réglementaire et technique ; Adaptation des process industriels.

❖ **Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole**. Atelier de transformation de Florac (Lozère)

Tél : 04 66 65 65 62 - Mail : cfppa.lozere@educagri.fr - Site : www.epl-lozere.fr/metiers-et-voies-de-formation/agroalimentaire/ - **Prestations proposées** : formations sur la transformation, notamment cinq jours sur la transformation des fruits.

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

La Cotisation Volontaire Etendue (CVE) : il en existe deux en fruits.

❖ **La cotisation INTERFEL** (Interprofession des Fruits et Légumes) : Chaque année, INTERFEL appelle une CVE qui s'applique à tous les maillons de la filière des fruits & légumes frais : producteurs, expéditeurs, grossistes, détaillants (magasins spécialisés bio, GMS). Cette cotisation est **obligatoire** et décidée par l'ensemble des professionnels de cette filière, donc **volontaire**. Elle est calculée sur les ventes de F&L frais (hors pomme de terre), soit sur le chiffre d'affaires H.T réalisé par chaque agriculteur. Tous les producteurs de F&L, qu'ils soient en conventionnel ou en bio doivent s'acquitter d'une cotisation de 0,73€/1 000 €¹⁵, calculée sur le chiffre d'affaires H.T de l'année N-1. **Ex** : sur un chiffre d'affaires de 10 000 €, la cotisation s'élève à 7,3 € pour l'année. *La CVO permet de faire la promotion de l'ensemble des fruits & légumes frais.*

Pour plus d'explications : www.interfel.com/decouvrez-nous/cotisation-volontaire-etendue/

❖ **La cotisation CTIFL** (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) :

Le centre technique est financé depuis 2016 par une CVE adossée à celle d'Interfel. Interfel assure le financement du CTIFL.



En Savoir + : Consulter le document édité par Bio de Provence : « INTERFEL et la CVO » (sur demande).

¹⁵ <https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2017/10/pdf-accord-cvo-2018-2019.pdf>

5. L'ACHAT ET LA PLANTATION D'ARBRES NON CERTIFIÉS AB

A l'heure actuelle il n'y a quasiment pas de production de plants de fruitiers certifiés AB en grosses quantités. Les pépiniéristes ont jusqu'à 2035 pour adapter leurs pratiques. En attendant, les plants en arboriculture biologique demeurent en statut « Autorisation Générale », c'est-à-dire qu'ils sont considérés temporairement comme indisponibles sur le territoire. Comme pour les semences, les opérateurs peuvent donc temporairement utiliser des plants issus de l'agriculture conventionnelle, non traités après récolte avec des produits phytosanitaires non homologués au règlement UE 2021/1165. Les arboriculteurs n'ont pas à faire de demande de dérogation mais doivent obligatoirement enregistrer les quantités non bio utilisées sur le site : semences-et-plants-biologiques.org.

Une fois ces arbres fruitiers plantés,

- **Si la parcelle n'est pas certifiée AB**, le temps de conversion de 3 ans est compatible avec le délai de production des arbres.
- **Si la parcelle est certifiée AB**, elle n'est pas décertifiée. C'est la production qui est à convertir pendant 3 ans.
- **Si la parcelle est certifiée AB et est déjà plantée d'autres fruitiers**, les productions sont à séparer. Celle des arbres déjà certifiés AB est à séparer dans le processus de récolte, de transformation et de conditionnement de celle des arbres qui ne le sont pas. La production des arbres nouvellement plantés entre en période de conversion pour 3 ans.

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 – **Rubrique Commercialiser en bio** :

- « Fiches Filières et Débouchés »
- « 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

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