



---

## Conjoncture Fruits et légumes bio Hiver 2024-2025 Circuits longs - Occitanie

---

Cette conjoncture est destinée aux conseillers en maraîchage et arboriculture bio d'Occitanie. Elle apporte des enseignements sur l'état des marchés bios en circuits longs afin de mieux orienter les maraîchers et les arboriculteurs bio et les conseiller dans un contexte économique tendu.

Cette conjoncture a été réalisée grâce à 19 entretiens qualitatifs réalisés auprès d'acheteurs et distributeurs de fruits et légumes bio pour les circuits longs basés en Occitanie, en Nouvelle Aquitaine et en PACA.

Une 2<sup>ème</sup> note de conjoncture sera publiée en octobre 2025 pour les productions d'été.

### FRUITS D'AUTOMNE

#### **Amande**

Marché très timide, peu de produit à l'offre en AB et heureusement car marché compliqué. Bonne valorisation pour les volumes écoulés mais parce que l'offre est très faible. De nombreux opérateurs sont tournés exclusivement vers l'import avec des offres à des prix nettement inférieurs et ne référencent même pas d'amande française.

#### **Châtaigne**

Dans l'est de la région, les conditions climatiques humides ont engendré des problèmes de coulure de fleurs, de pourriture et de conservation des châtaignes. Au final, cette petite année de récolte n'a pas posé de réels problèmes étant donné que la vente en frais est peu importante.

A l'inverse, plutôt dans l'ouest de la région, certains groupements de producteurs recherchent des châtaignes précoces pour pouvoir satisfaire la demande de leurs clients.

#### **Clémentine**

Première récolte avec un peu de volume. Pour le moment marché très ouvert (entrée/sortie). Nécessaire d'améliorer la qualité par une meilleure maîtrise du déclenchement de récolte (tests sucre/acidité). Des problèmes de coloration (cul vert) mais sans difficultés d'écoulement compte tenu des volumes limités pour le moment. Quelques problèmes de mouche méditerranéenne mais moins que l'an dernier malgré une pression plus forte (piégeage massif plus strict).

#### **Coing**

Il existe un marché du coing en frais dans l'est de la région, mais il est encore à l'état de niche et les besoins des clients sont satisfaits. Bonne valorisation pour un produit dont le marché est en train de se créer.

## **Figue**

Mise à part quelques cas particuliers, le marché de la figue fraîche se porte bien et est bien valorisée avec dans certains cas des prix payés producteurs de l'ordre de 5€/kg pour le frais et 1,5-2 € pour l'industrie.

Aujourd'hui l'offre est inférieure à la demande du fait notamment de la déconversion de certains producteurs qui n'arrivent pas à gérer le problème principal de la culture de la figue, à savoir la lutte contre la mouche. La mouche noire du figuier, *Silba adipata McAlpine* peut entraîner entre 50% et 80% de perte de récolte.

Dans certains départements, de jeunes vergers encore peu touchés par les attaques de mouches vont arriver en production et ainsi satisfaire une partie de la demande des clients.

Globalement, le marché est porteur mais il faut savoir gérer les attaques de mouche, ce qui n'est pas simple.

## **Grenade**

La petite récolte de cette année a permis d'équilibrer un marché de la grenade en frais qui reste un marché de niche avec une concurrence forte d'Espagne et de Tunisie. La valorisation des volumes limités a été correcte mais la demande reste très timide et le marché du jus semble saturé avec des prix pour la transformation inférieurs aux coûts de production. Arrêt des plantations dans de nombreux secteurs « historiques » et des projets d'arrachage. Seule la vente directe permet de valoriser mais sur des volumes limités. Des volumes ont dû être déclassés en conventionnel et l'écart de prix entre conventionnel et AB se réduit.

## **Kaki**

Le marché du kaki a été compliqué cette année avec notamment des récoltes anticipées et une qualité déficiente en début de saison. Puis le marché s'est amélioré avec la qualité et les faibles volumes à l'offre ont connu un écoulement et des prix corrects.

A souligner : le kaki français de type kaki pomme (variété FUYU majoritairement) souffre, de plus en plus, de la concurrence du kaki espagnol de type astringent, variété Rojo Brillante qui semble plus en adéquation avec les attentes du marché notamment au niveau qualitatif. Ce type variétal astringent nécessite des équipements post récolte (chambre à CO<sub>2</sub>), choix qui n'a pas été fait par la production française.

## **Kiwi**

La différence de prix entre les kiwis bio et conventionnels continue à se réduire, avec des prix en conventionnel élevés. Certains acteurs ont constaté un déficit de production permettant un développement de la culture chez les producteurs. Cependant, il faut rester vigilant aux exigences qualités importantes des metteurs en marché qui peuvent tirer les prix d'achat à la baisse (fruits non déformés, calibre ...).

Des opérateurs du nord de la région se différencient actuellement sur des kiwis jaunes et rouges, attractifs pour les consommateurs.

## **Noix**

Marché demandeur (surtout sur cerneau) mais une production difficile à maintenir en AB : les vergers ont été fragilisés, notamment au nord de la région et en Dordogne par plusieurs campagnes avec gel et attaques fongiques (anthracnose) contre lesquelles il existe peu de moyen de lutte en AB. Ce contexte a entraîné une importante perte de potentiel de production et des déconversions.

### **Poire**

La poire bio est un produit demandé sur le marché, globalement plutôt bien valorisé. Aujourd'hui encore déficitaire en production, il existe des opportunités liées à des départs à la retraite de certains apporteurs. Attention au choix variétal cependant : certains problèmes subsistent en bio sur la William et la Passecrane dans certains départements, et les variétés bien valorisées sont la Harrow Sweet et la Conférence.

### **Pomme**

La filière pomiculture bio est marquée par des déconversions importantes de vergers suite à l'augmentation des coûts de production combinée à des prix d'achats en circuits longs ne couvrant pas les charges des producteurs.

Malgré le recul de surfaces bio, il n'y a pas de variation de prix significative pour les producteurs, et les volumes produits restent sensiblement constants avec l'entrée en pleine production de parcelles. La récolte 2024 en termes de quantité s'est bien déroulée dans le nord du Sud-Ouest, contrairement au Roussillon où la production a été pénalisée par des problèmes à la floraison.

L'écoulement des pommes bio est long et majoritairement fait sur le circuit français, et non à l'export comme en conventionnel ce qui limite la demande.

La demande de pommes bio pour l'industrie est croissante mais avec une valorisation plus faible. Les petits calibres de pommes accusent une baisse de prix importante.

### **Raisin de table**

Les conditions météorologiques (pluie abondante à l'automne) ont engendré des problèmes de production dans plusieurs parties de la région : la mauvaise pollinisation n'a pas permis de donner dans certaines vignes de l'est, et la pluie a engendré des pertes chez les producteurs dans l'ouest. Cependant les opérateurs rapportent globalement une bonne saison avec des prix corrects, notamment sur l'AOP Moissac. D'autres variétés subissent la concurrence de l'Italie et de ses prix agressifs (Danlas et Chasselas).

## **LEGUMES D'HIVER**

---

### **Brocolis**

Des problèmes climatiques (froid, pluie...) ont pénalisé les volumes cette année et n'ont pas permis d'atteindre les objectifs prévisionnels ce qui a favorisé l'écoulement et les prix. Il faut toutefois noter que ce marché est peu élastique et soumis à des à-coups au niveau des apports et des alternances d'offre déficit/excès parfois difficiles à gérer. Mais la demande semble présente, produit qui a trouvé sa place. Produit réservé aux magasins spécialisés et grossistes, les GMS s'en détournent (en tout cas de l'origine France).

### **Céleri branche**

Le céleri branche est un produit qui se vend bien, à des bons prix, les opérateurs continuent de planifier des cultures. Léger manque de production locale notée. On note une contrainte non négligeable sur la commercialisation de ce produit qui doit être vendu emballé en raison de la contrainte allergène.

### **Chou rave**

Plutôt peu de disponibilité sur le chou rave local, l'offre s'est vendue correctement cette année.

## **Courges**

Globalement le marché de la courge est dynamique et les produits sont plutôt bien valorisés aussi bien pour le potimarron, le butternut et la musquée de Provence.

A noter notamment que dans l'est de la région, il manque certaines variétés de courges comme la musquée de Provence et que potentiellement il pourrait y avoir des opportunités de production.

A l'inverse dans d'autres cas, l'offre a bien correspondu à la demande et il n'y a pas de potentiel d'augmentation de la vente et donc de la production.

## **Fenouil**

Globalement le marché du fenouil a été plutôt bon avec généralement une bonne adéquation entre l'offre et la demande et une valorisation correcte.

A noter que dans certains cas et notamment dans l'est de la région, les marchés se sont tendus du fait d'un manque de produit. Des opportunités de production seraient potentiellement possibles.

## **Salade**

Comme souvent le marché de la salade n'est pas simple.

On note une bonne demande et donc une meilleure valorisation qu'en 2023-2024 en particulier en fin d'année. Puis l'offre est devenue déficitaire à cause, d'une part, de la forte demande de fin d'année qui a nécessité de couper de manière précoce et a engendré un creux de production et d'autre part des alternances de coups de chauds et d'humidité qui ont engendré des problèmes de maladies et de pucerons limitant ainsi la production.

Globalement, même si ce n'est pas l'euphorie, le marché est meilleur que celui de l'an dernier.

---

## **Enquêtes et rédaction**

Philippe CAILLLOL, Chambre d'agriculture du Gard

Pauline FOURNIS, Ocebio

Eric HOSTALNOU, Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Anne-Charlotte PENAS, Chambre d'agriculture du Tarn-et-Garonne

Marianne SANLAVILLE, La Coopération agricole Occitanie

## **Coordination**

Marie LARGEAUD, Chambre régionale d'agriculture Occitanie

## **Financements**

