5

FOCUS SUR LES **FILIERES BIO VEGETALES**

Les grandes cultures biologiques en France

Céréales, oléo-protéagineux (COP) et légumes secs

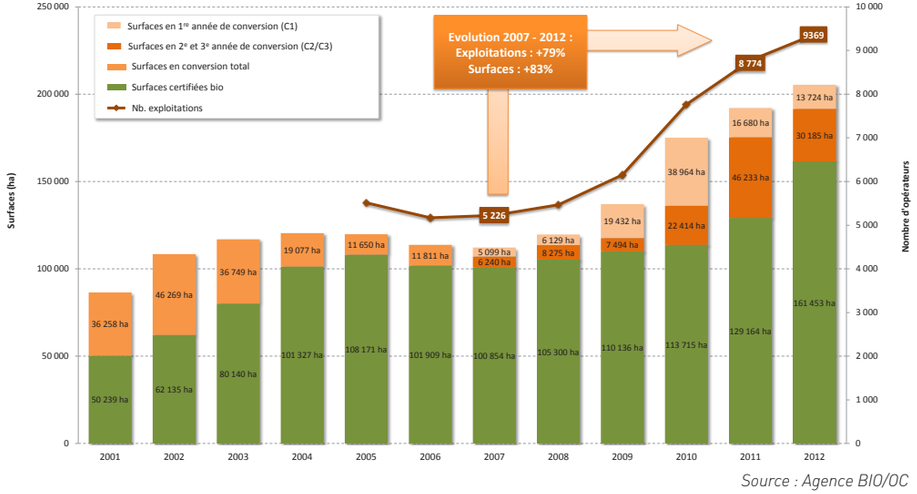
9 369 fermes ont cultivé 205 362 ha de grandes cultures selon le mode biologique en 2012

La dynamique de conversion a été très soutenue ces dernières années (+ 93 300 ha entre 2007 et 2012, soit une augmentation de 83%). Néanmoins, seulement **1,7% des surfaces nationales de grandes cultures** étaient cultivés en bio fin 2012 (contre 3,8% pour l'ensemble des filières).

En y ajoutant les 27 103 ha de luzerne bio cultivés en 2012, le nombre d'exploitations avec des grandes cultures au sens large s'est élevé à 10 033.

21% des surfaces de grandes cultures bio étaient **en conversion** fin 2012 (globalement 17% des surfaces engagées en bio étaient en conversion).

Evolution des surfaces et du nombre d'exploitations de grandes cultures bio



Source : Agence BIO/OC

Les spécificités bio concernent tous les stades de la filière de la ferme aux produits finis :

- fermes : rotations longues et grande variété d'espèces produites
- Stockage : cellules beaucoup plus nombreuses qu'en conventionnel, relativement petites et spécialement ventilées
- Transformateurs : utilisation de techniques traditionnelles ou innovantes, préservant les qualités intrinsèques des matières premières.

De nombreux produits bio se distinguent par leur recette mettant en valeur la naturalité et l'authenticité des ingrédients.

La période de conversion des terres étant de 2 ans à compter de la période d'ensemencement, l'ajustement de l'offre et de la demande nécessite du temps.

Les contrats de filières contribuent au développement le plus harmonieux possible de l'offre et de la demande avec un lien au territoire. Les filières régionales spécifiques, comme celle du petit épeautre de Haute-Provence, visent à conserver un patrimoine et à développer des démarches solidaires.

Les exploitations productrices de grandes cultures bio ont des profils variés

En moyenne, dans les 9 369 exploitations produisant des grandes cultures bio, **30% de l'assolement étaient consacrés aux grandes cultures en 2012,** soit en moyenne 21,9 ha par exploitation, et 63% aux surfaces fourragères. Comparé aux années précédentes, cet assolement est globalement stable.

- **25%** de ces exploitations consacraient **plus de la moitié de leur SAU bio** aux grandes cultures. Elles rassemblaient la moitié des surfaces nationales de grandes cultures bio ;
- **11%** de ces exploitations consacraient **plus des trois quarts de leur SAU bio** aux grandes cultures représentant près du tiers des surfaces nationales de grandes cultures bio ;
- **50%** de ces exploitations avaient au moins un atelier d'élevage.

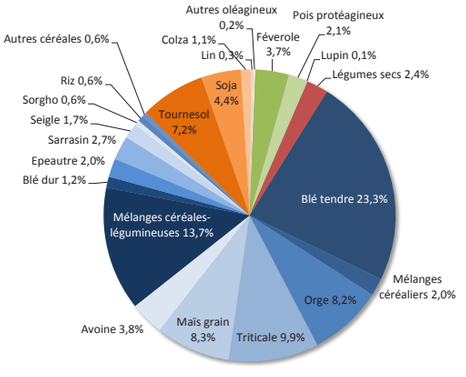
Au vu des nouvelles exploitations notifiées au 1er octobre 2013, le nombre de fermes cultivant des grandes cultures selon le mode biologique continue sa progression en 2013. Celle-ci est estimée à +8% pour les 9 premiers mois de 2013 par rapport à 2012.

Une grande diversité d'espèces de grandes cultures bio

Les systèmes agricoles biologiques sont notamment **fondés sur l'alternance des cultures au sein des rotations.** Dans le cadre de rotations longues, des cultures issues de différentes familles de plantes se succèdent, améliorant ainsi la qualité des sols et limitant la pression des ravageurs et maladies. Une grande variété de céréales (blé, maïs, orge, triticale, épeautre…) sont produites en alternance, ou en association, avec des oléo-protéagineux comme les féveroles, le pois, le tournesol, le soja.

En 2012, **85% des surfaces de grandes cultures bio ont été emblavés avec 10 cultures :** blé tendre, mélanges céréales-légumineuses, triticale, orge, tournesol, maïs grain, féveroles, soja, avoine et pois protéagineux. Pour mémoire, en conventionnel 85% des surfaces de grandes cultures ont été emblavés avec 5 espèces (blé tendre, maïs grain, orge, colza et tournesol).

Répartition des surfaces de grandes cultures bio par espèce en 2012 (hors luzerne)



Source : Agence BIO/OC

Les légumes secs, un développement reflétant les spécificités de l'agriculture biologique

En 2012, l'assolement de légumes secs a continué de progresser fortement (+24%), et atteint 4 896 ha cultivés dans 856 fermes.

L'intégration des légumineuses dans l'assolement permet un apport azoté dans le système cultural. **Il s'agit à 90% de lentilles et de pois chiches,** surtout en **Midi-Pyrénées, Bourgogne** et en **Poitou-Charentes.** En Rhône-Alpes et PACA, les légumes secs cultivés en bio sont principalement des pois chiches. D'autres espèces sont cultivées comme les haricots secs et demi-secs (coco de Paimpol, haricot blancs) et les fèves.

Les cultures de légumes secs sont spécialement développées en mode de production biologique : **près du quart de la surface nationale de légumes secs est cultivé en bio.**

Le lin fibre : la filière du textile bio « Made in France » lancée le 16 juin 2013

Depuis 2012, l'association « Lin et Chanvre bio » réunit les acteurs de la filière : producteurs de lins, teilleurs, filateurs, tisseurs et Biotissus, une entreprise brestoise, spécialiste des tissus bio.

Le lin bio textile (dont la graine est aussi utilisée dans l'alimentation du bétail) est cultivé sur 100 ha par 16 producteurs normands, picards et franciliens. Comme il est préconisé de laisser sept ans entre deux cultures de lin, la plante a trouvé sa place dans les assolements biologiques. Les premiers vêtements seront disponibles en 2014.

Des évolutions contrastées selon les espèces

Les surfaces de grandes cultures bio ont progressé en moyenne de 7% en 2012 par rapport à 2011, avec une arrivée importante de surfaces au terme de leur période de conversion (+32 300 ha) :

- Les surfaces de **céréales** ont progressé de 29% en un an, soit 28 000 ha supplémentaires dont 8 000 ha de blé tendre bio ;
- Les surfaces d'**oléagineux** ont augmenté de 27%, soit 4 600 ha supplémentaires dont 2 500 ha de soja bio français presque exclusivement valorisé en alimentation humaine ;
- Les surfaces de **protéagineux** ont reculé dans l'emblavement de 2012 avec une baisse de 12% par rapport à 2011 des surfaces certifiées bio et de 25% en tenant compte des surfaces en conversion.

Répartition des surfaces de grandes cultures et des surfaces fourragères bio par espèce en 2012

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion			Surfaces certifiées + conversion	
					C1	C2/C3	Total C123		
	2012	Evol. /11	2012	Evol. /11	2012	2012	2012	2012	Evol. /11
Avoine	1 526	3%	6 108	22%	563	1 065	1 628	7 736	10%
Blé dur	254	6%	1 423	-17%	680	419	1 099	2 522	-14%
Blé tendre	4 345	12%	37 527	27%	3 981	6 320	10 300	47 827	14%
Epeautre	850	14%	3 900	7%	67	229	296	4 196	6%
Maïs grain	1 646	15%	14 425	42%	1 029	1 580	2 609	17 034	14%
Orge	2 561	-2%	11 551	19%	1 896	3 394	5 290	16 841	1%
Riz	33	-3%	1 304	3%	4	0	4	1 307	-4%
Sarrasin	772	24%	4 924	46%	205	315	520	5 444	32%
Seigle	862	14%	2 858	16%	46	502	548	3 406	11%
Sorgho	243	-20%	1 067	16%	138	85	223	1 290	-22%
Triticale	2 578	14%	13 668	42%	1 099	5 657	6 755	20 423	19%
Mélanges céréales-légumineuses	2 955	5%	22 596	33%	680	4 865	5 545	28 141	10%
Mélanges céréaliers	605	-1%	3 485	21%	112	424	537	4 021	7%
Autres céréales	179	37%	925	82%	132	90	222	1 147	21%
Céréales	**8 965**	**8%**	**125 759**	**29%**	**10 632**	**24 946**	**35 577**	**161 336**	**11%**
Colza	295	6%	1 263	11%	696	239	935	2 198	4%
Lin	134	15%	576	-1%	23	44	66	642	-2%
Soja	691	10%	8 096	45%	211	696	907	9 003	10%
Tournesol	1 335	-1%	11 631	20%	1 566	1 565	3 131	14 761	-3%
Autres oléagineux	124	-11%	461	16%	21	12	32	493	-7%
Oléagineux	**2 007**	**3%**	**22 027**	**27%**	**2 517**	**2 555**	**5 071**	**27 098**	**1%**
Féverole	1 059	-22%	5 743	-18%	192	1 638	1 831	7 574	-31%
Lupin	49	-27%	148	6%	7	24	31	179	-19%
Pois protéagineux	518	-4%	3 131	2%	263	834	1 096	4 228	-11%
Autres protéagineux	20	-17%	32	-38%	2	18	20	52	-42%
Protéagineux	**1 467**	**-17%**	**9 054**	**-12%**	**464**	**2 514**	**2 978**	**12 032**	**-25%**
Céréales Oléo-Protéagineux	**9 226**	**7%**	**156 840**	**25%**	**13 612**	**30 014**	**43 626**	**200 466**	**7%**
Lentilles	566	10%	3 372	17%	32	101	133	3 505	16%
Pois chiches	195	2%	723	38%	79	34	113	836	53%
Autres légumes secs	238	6%	518	54%	1	35	36	555	55%
Légumes secs	**856**	**10%**	**4 614**	**23%**	**112**	**171**	**283**	**4 896**	**24%**
GRANDES CULTURES	**9 369**	**7%**	**161 453**	**25%**	**13 724**	**30 185**	**43 909**	**205 362**	**7%**
Parcours herbeux	2 664	-34%	88 181	-2%	5 664	3 039	8 704	96 885	-5%
Prairie permanente	10 603	7%	249 220	20%	12 912	20 944	33 856	283 076	5%
Surfaces toujours en herbe	**11 602**	**4%**	**337 402**	**13%**	**18 576**	**23 984**	**42 560**	**379 961**	**2%**
Betterave fourragère	334	5%	438	25%	24	39	64	502	8%
Choux fourrager	34	89%	32	50%	0	1	1	33	10%
Colza fourrager	26	136%	49	170%	17	7	24	73	61%
Luzerne	2 569	3%	20 600	53%	2 079	4 425	6 503	27 103	11%
Maïs fourrage	1 134	1%	7 557	56%	781	1 234	2 014	9 571	5%
Mélanges fourragers	414	-5%	2 453	25%	175	605	780	3 233	-5%
Prairie temporaire	9 691	12%	189 926	33%	14 355	20 421	34 777	224 703	11%
Ray-grass	34	26%	96	5%	39	8	47	143	18%
Trèfle	379	-9%	2 279	18%	119	297	416	2 694	-13%
Autres cultures fourragères	994	-14%	11 366	-31%	952	1 556	2 509	13 874	-30%
Cultures fourragères	**11 407**	**9%**	**234 796**	**29%**	**18 541**	**28 592**	**47 134**	**281 930**	**7%**
SURFACES FOURRAGERES	**15 617**	**7%**	**572 198**	**19%**	**37 117**	**52 576**	**89 693**	**661 891**	**4%**

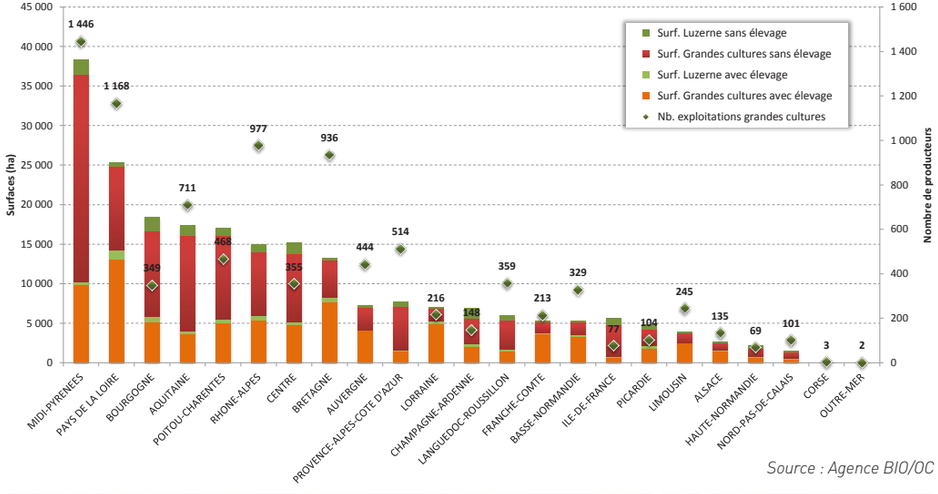
Source : Agence BIO/OC

Une place importante pour la luzerne au sein des systèmes de grandes cultures biologiques

En 2012, **27 103 ha de luzerne** (+11% *vs* 2011) étaient cultivés en bio au sein de **2 569 fermes.** Les trois quarts de ces surfaces étaient intégrés dans des systèmes de grandes cultures bio.

En revanche, seulement **un quart des exploitations** productrices de grandes cultures bio avaient également des surfaces de luzerne, avec de fortes différences régionales. La présence d'élevages ou d'unités de déshydratation à proximité des fermes conditionnent l'importance de la luzerne dans les rotations.

Répartition et caractéristiques des exploitations de grandes cultures bio en 2012



Source : Agence BIO/OC

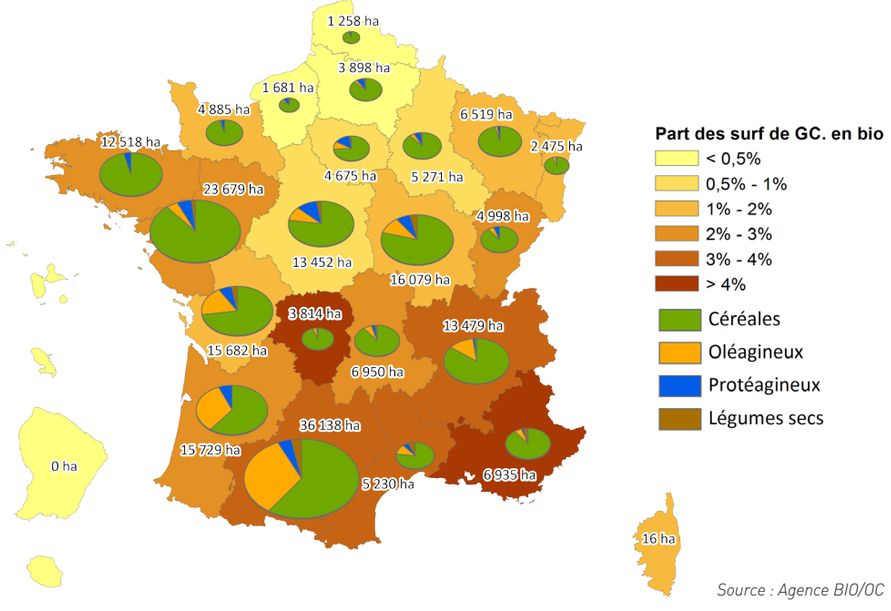
Des spécificités régionales marquées

En 2012, plus de la moitié des surfaces de grandes cultures bio était localisée dans cinq régions : **Midi-Pyrénées** (18% du total), **Pays de la Loire** (12%), **Bourgogne, Aquitaine, Poitou-Charentes** (8% chacune). Les augmentations de surfaces les plus importantes ont été enregistrées en Bourgogne (+2 199 ha), Midi-Pyrénées (+2 150 ha), Poitou–Charentes (+1 719 ha) et Aquitaine (1 630 ha). Certaines régions se distinguent par l'importance relative des espèces avec :

- **La moitié des surfaces de céréales bio dans cinq régions** (Midi-Pyrénées, Pays de la Loire, Bourgogne, Bretagne et Poitou-Charentes). La plupart des espèces de céréales sont cultivées dans l'ensemble du territoire français, mises à part certaines espèces qui sont traditionnellement cultivées dans des régions précises : le maïs grain en Aquitaine et en Pays de la Loire, le blé dur en PACA et Languedoc-Roussillon, le sarrasin en Bretagne.
- **Les deux tiers des surfaces d'oléagineux bio dans le Sud-Ouest** (Midi-Pyrénées, Aquitaine et Poitou-Charentes). Les surfaces de tournesol représentaient en 2012 plus de la moitié des surfaces en oléagineux dont plus du tiers en Midi-Pyrénées. Les trois quarts du soja français étaient cultivés en Midi-Pyrénées et en Aquitaine. La région Midi-Pyrénées rassemblait également le quart des surfaces de lin oléagineux bio fin 2012.
- **Les deux tiers des surfaces de protéagineux bio dans six régions** (Midi-Pyrénées, Centre, Pays de la Loire, Aquitaine, Bourgogne et Poitou-Charentes), dont deux tiers des surfaces de féverole (près de 90% en Midi-Pyrénées). En PACA, Languedoc-Roussillon, Auvergne et Bourgogne, le pois protéagineux était cultivé préférentiellement à la féverole.
- **La moitié des surfaces de légumes secs bio en Midi-Pyrénées, Bourgogne et Poitou-Charentes,** où elles représentaient environ 4% de la sole régionale de grandes cultures (contre 2% en moyenne à l'échelle nationale).

Entre 2007 et 2012, les surfaces de grandes cultures bio ont progressé de 83%. Les augmentations les plus importantes ont été observées en Midi-Pyrénées (+18 000 ha), Pays de la Loire (+ 10 500 ha), Aquitaine et en Bourgogne (+ 7 500 ha chacune).

Répartition régionale des surfaces de grandes cultures bio en 2012 et part des surfaces de grandes cultures conduites en bio



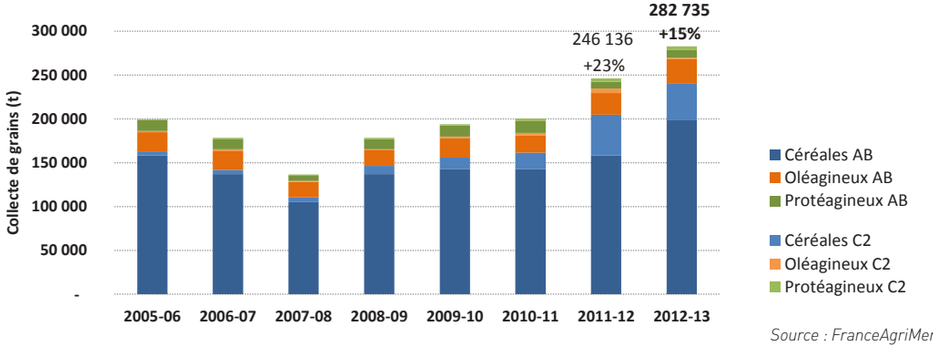
Source : Agence BIO/OC

Une collecte 2012/2013 de céréales et oléo-protéagineux marquée par l'augmentation de la collecte de blé tendre biologique

La collecte de grandes cultures (bio et C2) réalisée par **147 collecteurs** (dont un tiers sont des coopératives et un quart des moulins) s'est largement développée lors de la campagne précédente (+23%). En 2012/2013, malgré un **assolement réduit en protéagineux** (-25% de surfaces par rapport à 2011), la collecte totale a atteint 281 886 tonnes (+15%), surtout portée par la progression du triticale (+45%), du blé tendre (+20%) et des orges (+35%).

Cette campagne 2012/2013 a été marquée par une augmentation de la collecte certifiée bio qui a atteint 234 510 tonnes en bio (+23%) alors que la collecte C2 s'est située à 48 225 tonnes (-13%).

Evolution de la collecte de grandes cultures



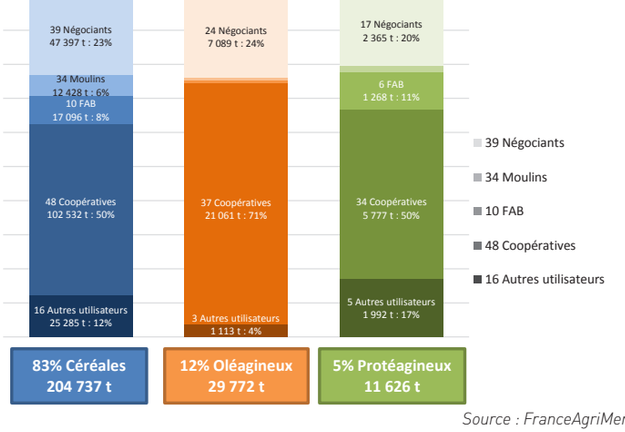
Source : FranceAgriMer

Près de la moitié de la collecte des produits des grandes cultures bio assurée par 48 coopératives dont une dizaine spécialisées en bio

Durant la campagne 2011/2012, la moitié des volumes de céréales a été collectée par 48 coopératives, 23% par **39 négociants,** 6% par **34 meuniers,** 8% par **10 fabricants d'aliments du bétail** et 12% par **16 autres utilisateurs (industriels).**

Concernant les oléo-protéagineux, les coopératives ont collecté les deux tiers des volumes.

Collecte des produits de grandes cultures bio durant la campagne 2011/2012 selon la catégorie d'opérateurs



Source : FranceAgriMer

Un développement contrasté de la collecte selon les espèces

La collecte de **céréales** s'est développée en 2012/2013 (+17%), dépassant les 240 000 tonnes. L'augmentation était portée principalement par les céréales à paille.

En 2011/2012, la collecte d'**oléagineux** était en forte progression (+37%) avec le développement des surfaces de tournesol et de soja. Cette évolution s'est stabilisée pour la campagne qui s'achève en 2013 (-3%), avec une collecte d'oléagineux de 28 851 tonnes.

La collecte de **protéagineux,** était en net recul en 2011/2012, en raison de la baisse des rendements protéagineux, résultat de la sécheresse printanière. Pour la campagne 2012/2013, la tendance s'est inversée (+13%), malgré une baisse importante des surfaces emblavées en féverole.

Evolution des volumes de grains collectés par espèce de grandes cultures biologiques

Collecte en tonnes	Campagne 2006/07	Campagne 2007/08	Campagne 2008/09	Campagne 2009/10	Campagne 2010/11		Campagne 2011/12		Campagne 2012/13		Evol 2012/13 - 2011/12	
					totale	dont C2	totale	dont C2	totale	dont C2	%	tonnes
Avoine	5 000	4 072	7 760	8 097	6 049	568	5 782	376	8 041	570	+ 39%	+2 259
Blé dur	2 651	2 720	4 562	2 302	3 807	93	2 708	1	2 276	133	- 16%	-432
Blé tendre	71 423	49 604	59 094	60 516	68 858	4 342	79 845	14 107	96 188	14 300	+ 20%	+16 343
Epeautre	2 658	2 192	3 977	4 211	4 216	-	3 635	-	3 548	-	- 2%	-87
Maïs	30 136	30 973	37 994	41 134	37 466	6 986	55 311	15 295	55 540	5 596	+ 0%	+229
Millet	36	1	10	10	3	-	2	-	1	-	- 50%	-1
Orge	9 530	6 693	10 458	12 738	11 028	1 225	13 974	3 585	18 878	4 891	+ 35%	+4 904
Riz	3 825	3 507	6 782	6 152	4 822	-	6 715	-	6 771	-	+ 1%	+56
Sarrasin	1 139	1 811	1 900	2 930	942	14	2 129	70	1 278	6	- 40%	-851
Seigle	2 323	1 379	2 127	2 878	3 825	180	3 527	129	3 509	129	- 1%	-18
Sorgho	63	207	465	1 333	1 709	276	1 484	129	1 553	-	+ 5%	+69
Triticale	13 108	7 227	11 234	13 481	18 706	4 867	29 625	12 720	43 152	16 639	+ 46%	+13 527
Total céréales	141 890	110 386	146 362	155 780	161 431	18 551	204 738	46 413	240 735	42 264	+ 18%	+35 997
Colza	1 449	1 319	1 002	765	641	28	720	55	1 027	49	+ 43%	+307
Lin oléagineux	202	76	102	263	223	-	191	4	297	-	+ 55%	+106
Soja	11 787	8 456	6 841	10 171	11 809	1 349	13 836	2 627	13 611	981	- 2%	-225
Tournesol	9 931	9 015	11 054	12 888	9 735	1 124	15 025	2 380	13 916	534	- 7%	-1 109
Total oléagineux	23 369	18 865	18 999	24 087	22 408	2 501	29 772	5 065	28 851	1 564	- 3%	-921
Fèves et fèveroles	8 024	4 097	9 018	8 732	10 620	2 048	6 651	2 385	7 121	2 572	+ 7%	+470
Lupin	191	120	74	78	110	8	110	-	102	-	- 7%	-8
Pois	4 868	2 992	3 968	5 278	5 702	866	4 865	1 456	5 926	1 826	+ 22%	+1 061
Total protéagineux	13 083	7 209	13 060	14 087	16 432	2 921	11 626	3 841	13 149	4 397	+ 13%	+1 523
Grandes Cultures	**178 342**	**136 460**	**178 421**	**193 954**	**200 271**	**23 973**	**246 136**	**55 319**	**282 735**	**48 225**	+ 15%	+36 599

Source : FranceAgriMer

Une utilisation accrue des produits de grandes cultures biologiques par les meuniers et les fabricants d'aliments du bétail

Les utilisations de produits de grandes cultures sous forme de grains ont continué de progresser en 2012/2013, notamment pour la fabrication d'aliments du bétail. Les utilisations de céréales ont augmenté de 9% entre les campagnes 2011/2012 et 2012/2013.

Les utilisations de protéagineux étaient en net recul chez les fabricants d'aliments du bétail du fait de leur faible disponibilité. Cette évolution ne fait pas apparaître les incorporations de tourteaux estimées à 40 000 tonnes en 2011/2012 *(source : Coop de France - Synabio).*

Les utilisations en alimentation humaine, principalement pour la meunerie et les préparations de produits à base de soja ont progressé à un rythme plus modéré (+2%).

L'utilisation des produits de grandes cultures biologiques (y compris de produits importés) était répartie à quasi parité entre l'alimentation humaine et l'alimentation animale jusqu'en 2009/2010. En 2012/2013, les utilisations en alimentation animale représentaient 60% des utilisations de produits de grandes cultures. La progression des tonnages de grains utilisés en 2012/2013 est visible pour l'ensemble des filières avec une prépondérance des céréales en alimentation animale (+9%).

L'alimentation animale premier débouché des produits de grandes cultures biologiques (60%)

Aux fins d'alimentation animale, **les 19 fabricants d'aliments du bétail** (FAB) ont utilisé plus de 141 700 tonnes de produits de grandes cultures bio durant la campagne 2012/2013 (+2% par rapport à la campagne précédente). La croissance concerne principalement le triticale avec un doublement des tonnages (+14 800 tonnes). La campagne 2012/2013 est également marquée par le recul des utilisations de graines d'oléo-protéagineux par les FAB qui se reportent sur les tourteaux, notamment pour le soja et le tournesol dont les graines dès lors qu'elles ne sont plus en conversion, sont valorisées prioritairement en alimentation humaine. Cette progression des mises en œuvre par les FAB accompagne la croissance des cheptels monogastriques (+5% par rapport à 2011), ces derniers étant les principaux consommateurs d'aliments du bétail.

Note :
Les utilisations présentées ici ne tiennent compte que des utilisations répertoriées chez les fabricants d'aliments du bétail et les meuniers. Une part significative des grains est utilisée en industrie agroalimentaire, par les semenciers ou vendue après collecte directement aux éleveurs.

Utilisation des produits des grandes cultures par les fabricants d'aliments du bétail depuis la campagne 2007/08

Utilisations FAB (en tonnes)	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	Evolution %	Evolution tonnes
Avoine	627	1 628	2 790	2 796	1 863	2 366	+ 27%	+503
Blé tendre	12 517	12 177	14 082	17 047	25 856	21 485	- 17%	-4 371
Maïs	32 327	38 166	45 186	47 805	52 908	51 111	- 3%	-1 797
Orge	7 705	8 024	9 731	9 959	10 605	10 820	+ 2%	+215
Triticale	4 476	6 843	9 112	12 090	17 035	31 845	+ 87%	+14 810
Autre céréales	1 202	990	1 296	4 669	2 075	2 883	+ 39%	+808
Céréales	58 854	67 828	82 197	94 366	110 342	120 510	+ 9%	+10 168
Soja	4 058	3 294	3 294	4 524	13 501	9 047	- 33%	-4 454
Tournesol	131	255	255	1 354	2 039	738	- 64%	-1 301
Oléagineux	4 189	3 549	3 549	5 878	15 540	9 785	- 37%	-5 755
Fèves et fèveroles	5 243	6 530	6 530	8 344	10 559	8 272	- 22%	-2 287
Lupin	1	75	75	238	101	93	- 8%	-8
Pois	2 070	1 395	1 395	3 047	3 061	3 105	+ 1%	+44
Protéagineux	7 314	8 000	7 999	11 629	13 721	11 470	- 16%	-2 251
Total	**70 357**	**79 377**	**93 745**	**111 873**	**139 603**	**141 765**	+ 2%	+2 162

Le développement des cheptels bio génère de la demande

Le développement des élevages bio est accompagné par l'augmentation de la production d'aliments du bétail de 16% en 2012 notamment pour les élevages de monogastriques et la pisciculture. Les élevages de ruminants souvent associés à la polyculture sont nettement plus autonomes grâce à la fabrication d'aliments à la ferme.

Avec le développement des cheptels monogastriques certifiés, la demande en oléo-protéagineux et plus particulièrement en soja biologique, est escomptée à la hausse dans les prochaines années.

En France, près de 20 millions de tonnes d'aliments du bétail ont été fabriquées au cours de l'année civile 2012 (conventionnel et bio). Les aliments bio représentaient plus de 1% du volume total produit (250 000 tonnes sur 2012/2013 d'après Coop de France Nutrition Animale/SNIA), principalement à destination des élevages de volailles bio (plus des 3/4 de la production d'aliments bio).

Pour la campagne 2012/2013, le marché de l'alimentation animale reste tributaire des approvisionnements extérieurs en oléo-protéagineux bio que ce soit sous forme de tourteaux (21 000 tonnes importées dont 17 000 tonnes de tourteaux de soja en 2011/2012) ou de graines (7 500 tonnes de graines de soja importées en 2011/2012).

Une part importante stockée à la ferme et valorisée directement par l'agriculteur

Des céréales et oléo-protéagineux **produits à la ferme** sont utilisés pour nourrir les animaux afin de compléter les rations de fourrages et le pâturage. Les mélanges céréaliers ou céréales-protéagineux, très utiles dans les rotations pour leur rusticité et leur bon effet en tant que précédent cultural, sont très largement autoconsommés dans les exploitations.

Dans les ateliers avec des monogastriques, les éleveurs fabriquent eux-mêmes l'aliment dans de nombreux cas et complètent les rations, si besoin est, avec des aliments riches en protéines fournis par les Fabricants d'Aliments du Bétail.

La fabrication d'aliments à la ferme représente une part significative, mais encore difficilement quantifiable de l'utilisation des céréales et des oléo-protéagineux bio produits.

Production nationale d'aliments composés bio au cours de l'année civile*

(en tonnes)	Sortie au cours de l'année civile 2009	2010	2011	2012	Evolution	Part des aliments bio dans la fabrication nationale en 2012
BOVINS	13 232	12 319	14 756	19 155	+ 30%	0,4%
OVINS	1 856	2 643	3 701	3 856	+ 4%	0,9%
CAPRINS	270	265	183	449	+ 145%	0,2%
PORCINS	16 507	18 006	20 162	24 458	+ 21%	0,4%
VOLAILLES	106 439	132 687	159 500	184 573	+ 16%	2,2%
dont pondeuses	*63 887*	*85 091*	*110 793*	*127 622*	*+ 15%*	*5,8%*
dont poulets de chair	*38 893*	*43 393*	*46 273*	*55 502*	*+ 20%*	*1,7%*
AUTRES ANIMAUX	ND	1 868	2 853	7 558	+ 165%	0,6%
dont poissons		*1 692*	*2 581*	*7 310*	*+ 183%*	*6,4%*
MASH*	1 228	1 451	3 256	869	- 73%	0,1%
TOTAL	139 532	170 931	206 992	240 918	+ 16%	**1,1%**

*Source : SNIA/Coop de France NA - *hors fabrication d'aliments à la ferme*

Tourteaux et mélanges céréales-légumineuses

Les tourteaux sont indispensables à la satisfaction des besoins protéiques et en acides aminés essentiels des monogastriques bio. Une première estimation de leur utilisation en alimentation animale biologique fait état de 40 000 tonnes utilisées durant la campagne 2011/2012 dont près de la moitié importée.

Les **mélanges céréales-légumineuses,** principalement représentés par l'association de pois et de triticale, sont très largement autoconsommés dans les exploitations. Grâce au matériel de tri à la collecte, il est possible d'associer un blé de force à destination de l'alimentation humaine avec une légumineuse destinée à l'alimentation animale.

La consommation de pains bio et autres produits à base de céréales bio se développe à des rythmes variés suivant les produits

107 moulins ont écrasé 91 102 tonnes de grains en 2012/2013 (+2% par rapport à 2011/2012), le blé tendre représentait 93% des tonnages. Il existe un fort développement des autres céréales (notamment épeautre et seigle) et du sarrasin. En 2011/2012, il s'agissait de 84 979 tonnes de blé tendre dont la farine est principalement utilisée pour la fabrication de pains et pâtisseries fraîches ainsi qu'en industrie de panification fine.

Evolution des sorties de farines de blé tendre biologique et répartition par utilisation (hors cessions à moulins*)

	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	Evolution %	Evolution tonnes
Panification	**22 511**	**22 662**	**25 140**	**26 853**	**30 104**	**32 378**	*+ 8%*	*+2 275*
Boulangerie et pâtisserie artisanale	12 814	12 511	13 609	15 639	18 251	18 984	*+ 4%*	*+733*
Boulangerie et pâtisserie industrielle	3 278	4 083	5 397	5 669	6 970	8 821	*+ 27%*	*+1 850*
Atelier GMS	6 397	6 066	6 126	5 538	4 876	4 568	*- 6%*	*-308*
Secteur public	22	3	9	7	6	6	*+ 2%*	*+0*
Sachets	**8 442**	**9 604**	**9 825**	**10 109**	**8 534**	**7 772**	*- 9%*	*-762*
Conditionneurs en sachets	1 707	1 755	2 262	2 585	376	73	*- 81%*	*-304*
Ventes de sachets	6 735	7 849	7 564	7 524	8 158	7 700	*- 6%*	*-458*
Autres secteurs	**14 136**	**17 292**	**21 303**	**23 505**	**23 704**	**22 796**	*- 4%*	*-908*
Industries utilisatrices alimentaires	7 916	10 127	13 979	16 039	17 023	16 500	*- 3%*	*-523*
Utilisations diverses alimentaires	2 787	3 305	3 400	3 674	3 636	3 670	*+ 1%*	*+34*
Fabricants de mixes ou pré-mixes	167	189	128	170	74	68	*- 8%*	*-6*
Fabrications de mixes ou de pré-mixes	614	662	699	752	454	462	*+ 2%*	*+8*
Négociants en farine	2 653	3 009	3 097	2 869	2 516	2 095	*- 17%*	*-421*
Autres	**2 069**	**711**	**892**	**1 218**	**1 915**	**1 746**	*- 9%*	*-169*
Alimentation animale	17	41	32	79	98	148	*+ 51%*	*+50*
Amidonneries	0	0	6	15	33	0	*- 100%*	*-33*
Livraison UE et exportations Pays tiers directes	1 384	532	652	1 050	1 648	1 498	*- 9%*	*-150*
Ventes à exportateurs	669	138	203	74	137	101	*- 26%*	*-36*
TOTAL	47 159	50 269	57 159	61 686	64 257	64 693	*+ 1%*	*+436*

Source : FranceAgriMer

** les cessions de farines à d'autres moulins ne sont pas décomptées dans ce descriptif. Elles sont estimées à 15 377 t en 2012/2013.*

La moitié de ce volume est utilisée pour la fabrication de pain et de pâtisseries :

- plus de la moitié par les artisans-boulangers,
- plus d'un quart par les boulangers dits industriels ou semi artisanal,
- 15% par les ateliers de GMS.

Le reste du volume est incorporé dans les biscuits, biscottes, etc. (25%) ou vendu en sachets aux consommateurs.

Des farines plus diversifiées qu'en conventionnel

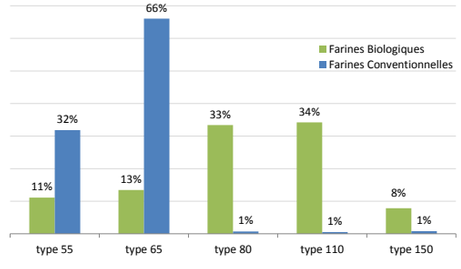
En filières conventionnelles, la grande majorité (98%) des farines est de type 55 et 65. En filières biologiques, ces deux types de farine ne représentent que 24% du total des sorties de farine. La meunerie bio privilégie les farines de type 80 et 110 qui représentent 67% des utilisations.

Les ateliers de boulangerie des grandes surfaces utilisent essentiellement de la farine biologique de type 110 (78%) alors que les boulangeries artisanales et industrielles utilisent majoritairement (respectivement 54% et 40%) de la farine biologique de type 80.

Les exportations et les expéditions vers d'autres pays de l'Union Européenne constituent un débouché non négligeable à présent avec une croissance de 59% entre 2010/2011 et 2011/2012.

En 2012, au total, **plus de 5 200 entreprises fabriquant des produits à base de céréales bio ont eu une activité certifiée bio** (pain, biscuits, pâtes, viennoiseries, pains pré-emballés, préparations pour petits-déjeuners...) **dont 1 800 boulangers-pâtissiers et 3 200 terminaux de cuisson.**

Types de farines utilisées dans le secteur de la panification



Source : FAM enq. 2010

Les ventes de produits à base de céréales estimées à 545 millons d'euros en 2012

En 2012, la valeur des **achats de pains et farines par les consommateurs a été estimée à 341 millions d'euros,** en croissance de 1% par rapport à 2011 en raison d'une baisse importante des ventes de farines en sachet. Le développement des autres produits à base de céréales bio (biscuits, petits déjeuner et plats préparés...) est nettement plus marqué (+9% pour les produits de l'épicerie sucrée).

Le marché de la panification fine, de pain préemballé, de la biscuiterie et pâtisserie se développe substantiellement (+25% en deux ans). De l'ordre des deux tiers de ces produits sont distribués en GMS et un tiers en magasins spécialisés bio (la vente directe et les artisans ne réalisant que 4% des ventes de ces produits).

Les ventes de produits céréaliers pour petit déjeuner, de type muesli, continuent de croître (estimées à 25 millions d'euros en 2011).

La valeur totale des ventes de tous les produits bio à base de céréales en 2012 approche 545 millions d'euros, le marché ayant doublé en 5 ans.

L'utilisation d'oléo-protéagineux en alimentation humaine se développe rapidement

En 2012, **les graines d'oléagineux biologiques ont été triturées en France par une quinzaine d'huileries.** Les volumes d'huiles à destination de l'alimentation humaine lors de la campagne 2011/2012, ont été estimés à plus de 3 000 tonnes dont 1 900 tonnes d'huile de tournesol et 1 200 tonnes d'huile de colza.

95% des volumes d'huiles bio produits puis conditionnés en France sortent de 6 entreprises. Celles-ci sont essentiellement situées dans la Vallée du Rhône, dans le Sud-Est, le Sud-Ouest et en région Centre. Quelques entreprises fabriquent des produits à base d'huile : margarine, mayonnaise, sauces, etc.

Les utilisations de soja pour l'alimentation humaine ont été estimées à près de 9 000 tonnes pour la campagne 2011/2012. En alimentation humaine, le soja biologique est utilisé pour fabriquer du filtrat de soja (tonyu) et ses dérivés, comme le tofu l'ensemble de ces produits étant appelé «*soy food*». *Source : enquête Coop de France / Synabio 2012*

Les exportations des produits de grandes cultures biologiques

L'exportation de céréales françaises dans l'Union européenne reste marginale malgré un développement en 2012 (évaluée à 7 000 tonnes, dont moitié de maïs, contre 3 000 tonnes en 2011).

De plus en plus d'entreprises de transformation de céréales déclarent vendre une partie de leur production à l'étranger (principalement dans des pays de l'Union européenne). Il s'agit de spécialités comme les biscuits, le pain pré-emballé, la biscotterie (ou assimilés) et les pâtes alimentaires (produites en grande partie à base de blé dur venant d'Italie).

Les stocks et les échanges extérieurs comme facteurs d'ajustement entre l'offre et la demande

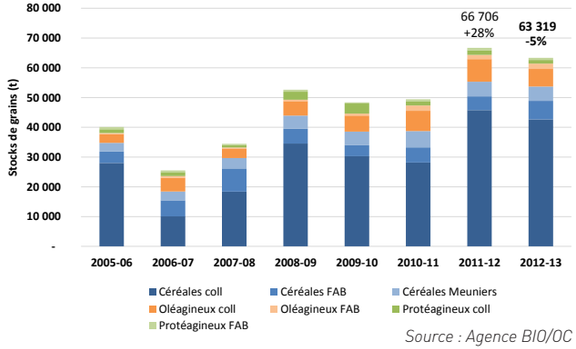
Les stocks de produits de grandes cultures bio étaient en baisse au 30 juin 2013 (-5%). Cette tendance reflète les besoins croissants de la filière en produits de grandes cultures biologiques face à une collecte encore insuffisante notamment en protéagineux pour lesquels les stocks sont historiquement bas.

En fin de campagne 2011/2012, les stocks de grains de grandes cultures bio étaient en forte augmentation en lien avec développement de l'activité. Pour une grande partie des espèces, il s'agit d'un stock minimal pour assurer une bonne gestion des activités. Cependant, la collecte de céréales de 2e année de conversion en 2011/2012 a été relativement élevée expliquant en partie l'augmentation des stocks de fin de campagne.

Concernant les protéagineux, les faibles volumes collectés depuis plusieurs campagnes face à un besoin croissant en alimentation animale, n'ont pas permis de reconstituer les stocks qui sont à leur niveau minimal.

Après s'être situé **en 2007 à son niveau le plus bas depuis 8 ans,** le stock physique de fin de campagne en grandes cultures bio et C2 a été multiplié par deux entre 2007 et 2009.

Evolution des stocks de fin de campagne en grandes cultures bio



Source : Agence BIO/OC

La gestion des stock

La gestion des stocks en cours et en fin de campagne permet d'étaler les approvisionnements et de disposer mensuellement, d'une campagne à l'autre, des quantités nécessaires pour répondre aux besoins du marché. Un stock de fonctionnement équivalent à deux mois d'utilisation est nécessaire pour gérer la jointure estivale avec l'entrée de la nouvelle collecte et la poursuite des expéditions clients en début de campagne, sachant que les meuniers ont plutôt tendance à constituer leurs stocks rapidement après la récolte alors que les FAB les constituent de manière plus étalée tout au long de la campagne.

Plus des trois quarts des stocks chez les collecteurs

Les collecteurs gérent plus des trois quarts des stocks de grandes cultures biologiques de fin de campagne. L'analyse des évolutions par espèce chez ces opérateurs permet de caractériser le marché.

Avec 54 909 tonnes en fin de campagne 2011/2012, les stocks de grains issus de grandes cultures bio chez les collecteurs avaient augmenté de 27% par rapport à la campagne 2010/2011. Cette hausse des stocks était principalement due au développement de la collecte de céréales en conversion. La tendance s'est inversée lors de la campagne 2012/2013, avec une diminution sensible des stocks chez les collecteurs, chez les fabricants d'aliment du bétail et les meuniers.

Evolution des stocks de graines de grandes cultures par espèce

Stock chez les collecteurs	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	Evolution %	Evolution tonnes
Blé tendre	14 900	15 245	11 150	13 617	17 804	*+31%*	*+4 187*
Maïs	11 898	12 234	11 696	15 409	10 172	*-34%*	*-5 237*
Orge	1 587	1 920	2 032	1 909	1 743	*-9%*	*-166*
Triticale	767	2 440	1 804	4 644	3 097	*-33%*	*-1 547*
Avoine	2 559	2 250	823	1 111			
Blé dur	91	16	427	403			
Epeautre	695	1 479	1 221	1 728			
Riz	966	1 385	1 355	3 903	9 858	*-3%*	*-292*
Sarrasin	349	395	65	745			
Seigle	678	1 070	1 218	1 372			
Sorgho	51	131	655	889			
Céréales	34 541	38 564	32 445	45 728	42 674	*- 16%*	*-6 119*
Colza	151	148	97	70	176	*+ 44%*	*+54*
Lin oléagineux	41	77	40	53			
Soja	1 765	2 807	5 744	3 086	3 321	*+ 8%*	*+235*
Tournesol	2 903	2 994	2 689	4 415	2 386	*- 46%*	*-2 029*
Oléagineux	4 860	6 026	8 570	7 623	5 883	*- 23%*	*-1 740*
Fèves et fèveroles	2 078	2 206	1 364	1 266	719	*- 43%*	*-547*
Lupin	4	23	63	2	17	*+ 673%*	*+15*
Pois	619	1 546	650	289	481	*+ 67%*	*+192*
Protéagineux	2 701	3 774	2 077	1 557	1 217	*- 22%*	*-340*
Total collecteurs	**42 102**	**48 365**	**43 092**	**54 909**	**49 774**	*-9%*	*-5 135*
	43 943	38 564	38 742	55 310	53 708	*-3%*	*-1 602*
Stock tous opérateurs	5 339	6 026	8 570	9 007	7 684	*- 15%*	*-1 323*
	3 324	3 774	2 077	2 389	1 927	*- 19%*	*-462*
	52 606	**48 364**	**49 389**	**66 706**	**63 319**	*-5%*	*-3 387*

Source : FranceAgriMer

Concernant les oléo-protéagineux, les stocks de fin de campagne 2012/2013 étaient très faibles et ne couvraient pas les stocks de fonctionnement.

Le « made in France » gagne du terrain

La campagne 2012/2013 est marquée par une baisse importante des importations y compris de céréales par les fabricants d'aliment du bétail (-80%), expression de l'autosuffisance croissante de ce marché. Cependant l'alimentation animale biologique reste dépendante d'importations de matières riches en protéines telles que les tourteaux de soja.

En alimentation humaine, la même tendance se dessine, avec une baisse de l'ordre de 15% des volumes de céréales importés par les meuniers et une progression de la production de soja bio.

Perspectives de développement du secteur : une augmentation significative, mais globalement insuffisante, des volumes mis sur le marché d'ici 2013/2014

Au vu des surfaces en conversion, les surfaces de grandes cultures certifiées bio devraient augmenter de 9% pour la récolte 2013 puis de 4% pour 2014 et ainsi **dépasser les 216 000 ha cultivés en bio et en deuxième année de conversion** lors de la collecte 2014/2015.

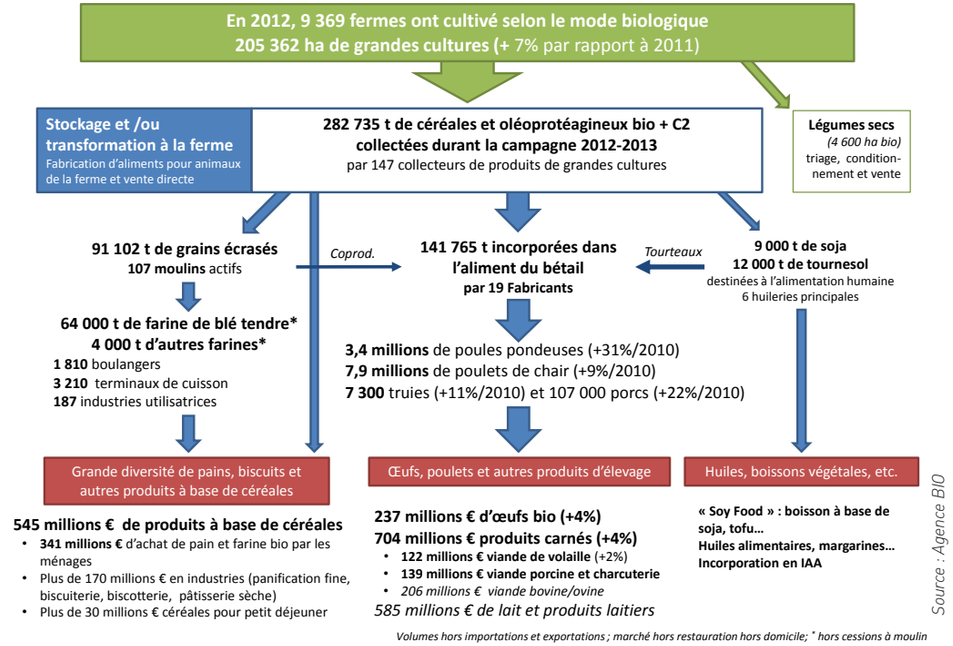
Par contre, la diminution des surfaces de grandes cultures en 2e année de conversion a commencé lors de la campagne 2012/2013. Elle devrait s'accentuer durant la campagne 2013/2014 (division par deux *a minima*), limitant les approvisionnements des fabricants d'aliments du bétail en produits de conversion et augmentant sensiblement la part de la collecte de blé tendre disponible pour l'alimentation humaine.

- Concernant les céréales à paille, « la chute des rendements constatés a été partiellement compensée par une progression générale des emblavements et une qualité panifiable au rendez-vous. Les taux de protéines satisfaisants des blés meuniers devraient permettre de subvenir en grande partie aux besoins de la meunerie en volumes et en qualité sur 2013/2014. En céréales fourragères, la disponibilité s'est réduite de façon très significative : blé majoritairement en qualité panifiable, collecte de triticale en baisse et diminution des céréales en C2. » *(source : Coop de France)*
- De même, la collecte de soja devrait rester relativement stable malgré une augmentation importante des surfaces engagées. L'alimentation humaine étant le débouché préférentiel lorsque la qualité des grain le permet, la nutrition animale restera largement déficitaire en soja bio.
- La collecte de protéagineux (féverole et pois) est escomptée en nette hausse, spécialement pour le pois, avec une place croissante réservée aux mélanges céréales/protéagineux.

(sources: Commission bio Intercéréales/Onidol, conjoncture Coop de France)

Pour l'alimentation humaine et notamment le blé tendre certifié bio, la campagne 2013/2014 sera marquée par d'importantes surfaces arrivant au terme des deux années de conversion, qui malgré des rendements à la baisse devrait offrir à la meunerie l'opportunité de valoriser l'« origine France ». La production de soja bio devrait permettre de couvrir les besoins en alimentation humaine et de répondre un peu plus à la demande à l'exportation.

Repère sur les filières des grandes cultures biologiques en 2012



Source : Agence BIO

*Volumes hors importations et exportations ; marché hors restauration hors domicile; * hors cessions à moulin*

Le secteur des fruits et légumes biologiques

10 334 producteurs de fruits ou légumes biologiques en France en 2012

En 2012, **42% des exploitations bio françaises** produisaient des fruits et/ou des légumes selon le mode biologique, sur **45 101 ha**, dont 25% en période de conversion.

- **6 502 fermes** ont produit des **légumes** selon le mode biologique, **essentiellement des légumes frais,** sur **20 053 ha.**
- La production **fruitière** engagée en bio couvrait **25 048 ha** dans **6 367 exploitations.** La majorité de ces exploitations produisait des fruits frais. Les surfaces étaient réparties entre la production de fruits à coque (31%), de fruits destinés à la transformation (28%) et de fruits frais (42%).
- **Les fruits frais et les légumes frais** représentaient environ 60% des surfaces de fruits et légumes cultivées en bio (25 530 ha) et 80% des fermes.

Dans l'ensemble des surfaces dédiées à la production de fruits et/ou légumes, la part en bio était de 7,6%.

Les surfaces de fruits et/ou légumes cultivées en bio ont plus que **doublé en cinq ans.**

		Nb. exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion (ha)		Surfaces certifiées + conversion (ha)	
		2012	Evol. /11	2012	Evol. /11	2012	Evol. /11	2012	Evol. /11
LEGUMES	Légumes secs	856	10%	4 614	23%	283	41%	4 896	24%
	Légumes frais	6 015	6%	14 028	13%	1 129	-35%	15 157	7%
	Tous légumes	**6 502**	**7%**	**18 641**	**15%**	**1 412**	**-27%**	**20 053**	**11%**
FRUITS	Fruits à coque	1 366	6%	4 626	12%	3 048	12%	7 674	12%
	Fruits transformation (1)	1 714	8%	3 727	49%	3 274	-16%	7 001	9%
	Fruits frais	4 304	10%	7 047	22%	3 326	-13%	10 373	8%
	Tous fruits	**6 367**	**9%**	**15 400**	**24%**	**9 648**	**-8%**	**25 048**	**10%**
Fruits frais et/ou légumes frais		**8 129**	**7%**	**21 075**	**16%**	**4 455**	**-20%**	**25 530**	**7%**
FRUITS et/ou LEGUMES		**10 334**	**8%**	**34 041**	**19%**	**11 060**	**-11%**	**45 101**	**10%**

(1) Fruits dédiés à la transformation (olives et pommes à cidre ou jus)
Source : Agence Bio/OC

Crédit Adocom

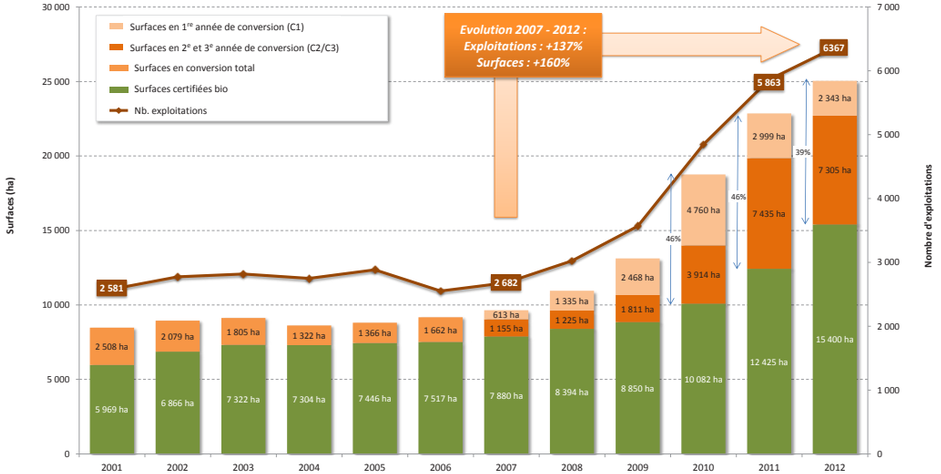
Le seuil de 25 000 ha de cultures fruitières bio dépassé en 2012

En 2012, **6 367 exploitations** cultivaient des fruits selon le mode biologique sur **25 048 ha.**

36% des exploitations engagées dans la production de fruits bio avaient comme **orientation principale la production fruitière.** Ces exploitations cultivaient 64% des surfaces fruitières bio. 44% des exploitations produisant des fruits bio avaient d'autres productions végétales comme activité principale, principalement la viticulture et le maraîchage. Ces exploitations représentaient 18% des surfaces fruitières bio.

Les cultures fruitières figurent parmi l**es secteurs les plus dynamiques de la bio.** Depuis 2007, le nombre d'exploitations et les surfaces ont augmenté plus fortement que dans l'ensemble de la bio (respectivement +137% et +160%). Grâce à un rythme de conversion très soutenu, la **part des surfaces de fruits bio dans les surfaces fruitières nationales** est passée de 4,6% en 2007 à **12,7% en 2012.**

Evolution du nombre d'exploitations et des surfaces fruitières bio et en conversion



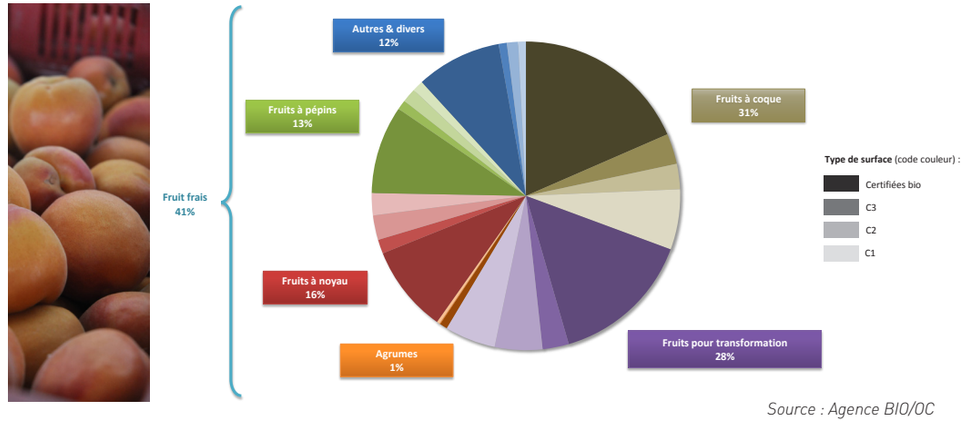
Source : Agence BIO/OC

39% des surfaces fruitières en mode de production bio étaient en conversion en 2012

Depuis 2010, chaque année, **deux cinquièmes des surfaces fruitières bio ont été en période de conversion.** En 2012, toutes catégories de fruits confondues, 9% des surfaces en mode de production bio étaient en 1re année de conversion, 13% en 2e année et 16% en 3e année de conversion. Cependant, par rapport à 2011, les surfaces engagées en première année de conversion ont diminué.

- Les **fruits frais** occupaient **41% des surfaces de fruits bio.** Parmi ces surfaces, **32% étaient en conversion.** Cette part était plus importante pour les fruits à noyau (41% en conversion), spécialement pour les prunes et les nectarines (plus de la moitié en conversion).
- Dans le secteur des **fruits à coque** (châtaignes, noix, noisettes et amandes) qui représentait **31% des surfaces fruitières bio** en 2012, **40% des surfaces étaient en conversion** dont la moitié en 3e année.
- Les surfaces de **fruits dédiés à la transformation** (olives et pommes à cidre ou à jus) représentaient **28% des surfaces fruitières bio,** dont **47% en conversion.**

Répartition des surfaces fruitières bio et en conversion en France en 2012 par catégorie de fruits

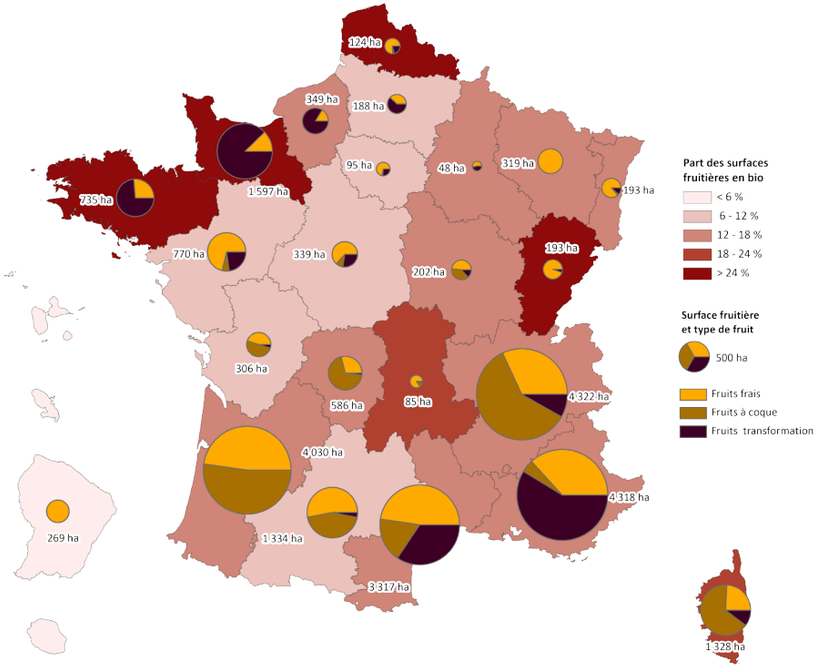


Source : Agence BIO/OC

Répartition des surfaces fruitières bio et en conversion en France en 2012 par espèce

	Nb. exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion				Surfaces certifiées + conversion	
					C1	C2/C3	Total C123			
	2012	Evol. /11	2012	Evol. /11	2012	2012	2012	Evol. /11	2012	Evol. /11
Amandes	129	-1%	172	-2%	2	105	107	-2%	279	-2%
Châtaignes	499	8%	2 580	7%	340	354	694	33%	3 274	11%
Noisettes	74	7%	86	24%	12	11	23	-28%	109	8%
Noix	730	6%	1 788	23%	446	1 769	2 215	8%	4 002	14%
Autres fruits à coque	14	-13%	0	-98%	0	9	9	472%	9	1%
Fruits à coque	**1 366**	**6%**	**4 626**	**12%**	**800**	**2 248**	**3 048**	**12%**	**7 674**	**12%**
Olives	1 202	4%	2 205	53%	465	1 485	1 950	-22%	4 155	5%
Pommes à cidre et jus	512	20%	1 522	43%	225	1 100	1 324	-6%	2 846	15%
Fruits transformation	**1 714**	**8%**	**3 727**	**49%**	**690**	**2 584**	**3 274**	**-16%**	**7 001**	**9%**
Clémentines	28	4%	93	32%	7	28	36	-30%	128	6%
Oranges et citrons	35	13%	24	90%	1	5	6	-56%	29	14%
Pamplemousses et pomelos	21	31%	61	33%	6	3	9	-49%	70	10%
Autres agrumes	26	44%	21	135%	1	48	50	-3%	71	17%
Agrumes	**80**	**19%**	**198**	**44%**	**16**	**85**	**101**	**-25%**	**299**	**10%**
Abricots	531	3%	816	41%	53	268	322	-40%	1 138	2%
Cerises	583	0%	273	13%	48	87	135	-9%	408	5%
Nectarines et brugnons	61	5%	52	63%	38	61	99	20%	151	32%
Pêches	262	11%	281	34%	40	93	134	8%	415	24%
Prunes	449	4%	856	5%	187	711	898	12%	1 754	8%
Autres fruits à noyau	20	-66%	11	-46%	2	6	7	-9%	19	-36%
Fruits à noyau	**1 235**	**0%**	**2 290**	**21%**	**369**	**1 226**	**1 595**	**-7%**	**3 885**	**8%**
Poires	363	4%	410	26%	42	121	163	-28%	573	4%
Pommes de table	765	-1%	1 702	19%	155	498	654	-28%	2 355	1%
Pommes divers	326	74%	136	46%	55	29	84	36%	220	42%
Autres fruits à pépins	44	-12%	68	16%	2	15	18	-39%	85	-3%
Fruits à pépins	**1 173**	**6%**	**2 315**	**22%**	**254**	**664**	**919**	**-25%**	**3 234**	**3%**
Ananas	3	-63%	1	-69%	0	0	0	-80%	1	-74%
Bananes	13	-19%	18	80%	1	0	1	-37%	20	58%
Cassis	167	22%	60	16%	8	29	37	2%	96	10%
Figues	208	3%	122	10%	7	59	66	1%	188	6%
Fraises	531	15%	137	57%	9	6	15	14%	152	51%
Framboises	385	18%	55	17%	11	13	24	25%	79	19%
Kiwis	269	7%	517	27%	40	109	149	-38%	666	3%
Myrtilles	62	15%	46	-38%	1	9	10	4%	56	-33%
Autres fruits	1 998	14%	1 289	22%	136	273	409	15%	1 698	20%
Fruits divers	**2 934**	**14%**	**2 244**	**21%**	**214**	**498**	**712**	**-4%**	**2 956**	**14%**
Fruits frais	**4 304**	**10%**	**7 047**	**22%**	**854**	**2 472**	**3 326**	**-13%**	**10 373**	**8%**
TOUS FRUITS	**6 367**	**9%**	**15 400**	**24%**	**2 343**	**7 305**	**9 648**	**-8%**	**25 048**	**10%**

Répartition régionale des surfaces fruitières bio et en conversion
et part des surfaces fruitières totales conduites en bio en 2012



Source : Agence BIO/OC ; Agreste 2012

Près des deux tiers des surfaces fruitières bio localisés dans quatre régions en 2012 : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Aquitaine et Languedoc-Roussillon

En 2012, **62% des surfaces de fruits frais étaient localisés dans 4 régions : Aquitaine, PACA, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes** (respectivement 19%, 15%, 15%, 13%). En Aquitaine, la majorité de ces surfaces était dédiée à la production de prunes et de kiwis (69% des surfaces de pruniers bio nationales et 42% des surfaces d'actinidiers bio nationales). La région Provence-Alpes-Côte d'Azur rassemblait plus du quart des surfaces de fruits à pépins bio nationales avec 879 ha de pommes à couteau et poires. Cependant, la production provençale de fruits frais était assez diversifiée (55% fruits à pépins, 27% fruits à noyau, 18% autres fruits frais dont notamment la figue). L'essentiel des surfaces de fruits frais bio languedociennes était consacré aux abricots (47% de la production nationale), et aux pêches et nectarines (57% de la production nationale). En Rhône-Alpes, ces surfaces étaient aussi orientées majoritairement vers les fruits à noyau.

Près des **trois quarts des surfaces** destinées à la production de fruits à coque bio se situaient en **Rhône-Alpes** (34%), en **Aquitaine** (27%) et en Corse (11%). Ces trois régions ainsi que le Limousin consacrent plus de la moitié de leurs surfaces fruitières bio aux fruits à coque. En **Rhône-Alpes** les surfaces sont réparties entre **châtaigneraie** (1/2 des surfaces nationales bio) et **noyeraie** (1/4 des surfaces nationales bio). **L'Aquitaine** cultivait pratiquement la moitié des surfaces nationales de **noyers** bio. Environ 2/3 des noyers aquitains étaient en période de conversion, essentiellement en 3e année. La production **Corse** est dédiée aux **châtaignes** (1/4 des surfaces nationales).

Près des **3/4 des surfaces dédiées aux fruits destinés à la transformation** se trouvaient **dans trois régions :**

- pour la production d'olives : **Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon** représentaient respectivement 61% et 27% des surfaces d'oliviers conduits selon le mode biologique. Le verger d'oliviers bio constitue **1/4 des surfaces d'oliviers en France.**
- pour la production **de pommes à cidre :** la **Basse-Normandie** cultivait la moitié des surfaces cidricole bio françaises, ce qui représentait 88% des surfaces fruitières bio de la région.

La pommeraie : des surfaces équivalentes pour les deux vergers

En 2012, 1 494 exploitations cultivaient des pommiers selon le mode biologique. En excluant les surfaces de « production mixte », où des pommiers sont cultivés avec d'autres essences fruitières, **3 359 ha de pommeraies étaient certifiés bio.** Entre 2011 et 2012, cette surface a progressé de 30%. Elle a été multipliée par 2,6 depuis 2007, un des plus forts développements dans le verger bio français. 2 062 ha de pommiers en conversion s'ajoutent à cette surface (38% du verger de pommiers engagé en bio), essentiellement en fin de période de conversion (21% en C1, 37% en C2 et 42% en C3). Ainsi, la pommeraie, hors production mixte, couvrait 22% des surfaces fruitières bio nationales (25% en incluant les vergers mixtes).

Le verger certifié bio de **pommes de table couvrait 1 702 ha** (765 fermes), légèrement plus que **le verger cidricole certifié bio** qui occupait 1 522 ha (512 fermes), 136 ha supplémentaires constituant un verger à vocation non précisée.

- Le verger bio de **pommes de table,** principalement destiné à la consommation à l'état frais, se situe pour **moitié dans 3 régions :** en 2012, la région **PACA** rassemblait **26% du verger bio national,** avec une dynamique de développement forte reflétée par une part en conversion de 42% (717 ha certifiés bio et 524 ha en conversion), suivie des **Pays de la Loire** et de **Rhône-Alpes** qui cultivaient respectivement 14% et 11% du verger national dont 29% en conversion (Pays de la Loire : 465 ha certifiés bio, 186 ha en conversion ; Rhône-Alpes : 378 ha certifiés bio, 154 ha en conversion).

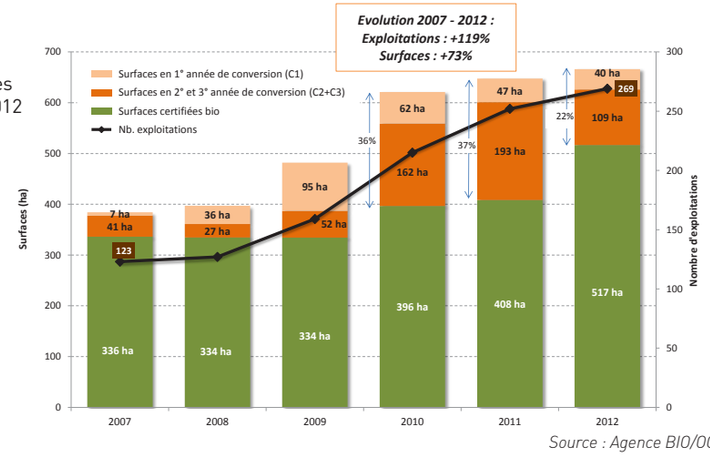
- Le verger bio de **pommiers cidricoles,** destiné à la transformation en cidre ou en jus, se situe pour **moitié en Basse-Normandie** (1 298 ha certifiés bio, 1 377 ha en conversion), et au **1/5 en Bretagne** (633 ha certifiés bio et 405 ha en conversion).

Le kiwi, une production du sud de la France

En 2012, 269 fermes produisaient des **kiwis sur 666 ha selon le mode biologique** (17% des surfaces nationales de kiwis). Le **fort accroissement (+73%) des surfaces entre 2007 et 2012,** s'atténue maintenant avec une évolution de +3% de 2011 à 2012. L'essentiel des surfaces était certifié bio en 2012, avec 517 ha certifiés et 149 ha en conversion (22% des surfaces engagées).

42% du verger d'actinidiers bio national (277 ha) se trouvait en Aquitaine, notamment dans la zone de production du « kiwi de l'Adour », sous le double label rouge/IGP. Les signes de qualité sont bien ancrés dans ce terroir. Les régions **Languedoc-Roussillon** et **Rhône-Alpes** cultivaient chacune 18% du verger de kiwis bio national avec environ 120 ha, malgré une diminution en Languedoc-Roussillon de 10% entre 2011 et 2012. Les 56 ha de vergers engagés en bio en **Midi-Pyrénées** ont connu par contre une bonne croissance (+21% par rapport à 2011) grâce aux conversions qui concernent 50% du verger bio régional.

Evolution du nombre de fermes et des surfaces de kiwis bio de 2007 à 2012



Source : Agence BIO/OC

Pour plus d'information sur la consommation des fruits et légumes, vous pouvez consulter le baromètre Agence BIO/CSA : http://www.agencebio.org/comprendre-le-consommateur-bio

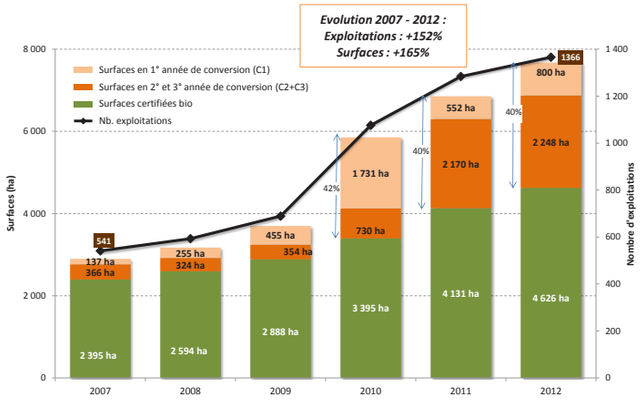
Les fruits à coque bio ancrés dans leurs terroirs

Les surfaces destinées à la production de fruits à coque bio ont connu un développement important passant de 2 899 ha en 2007 à **7 674 ha en 2012** (24% du verger de fruits à coque national), soit une multiplication par 2,7 des surfaces (+12% par rapport à 2011). En 2012, 1 366 fermes en produisaient.

La **vague de conversions de 2010** arrive à son terme en 2013. Elle devrait contribuer à hauteur de 1 600 ha à l'accroissement des surfaces certifiées bio qui s'élevaient à 4 626 ha en 2012. La **part des surfaces en conversion, de 40% en 2012,** pourrait se situer à 25% en 2013, à taux de conversion constant.

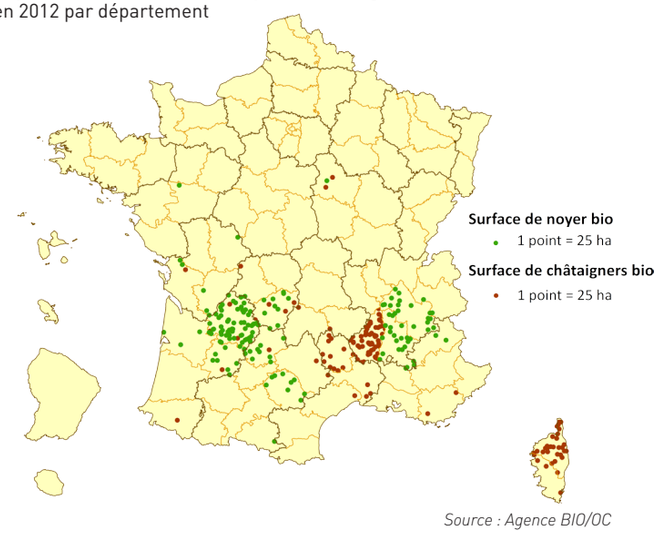
Les vergers de fruits à coque bio produisent surtout des **noix (4 002 ha)** et des **châtaignes (3 274 ha).** En 5 ans, la noyeraie bio a été multipliée par 3,4 et la châtaigneraie doublée. Ces productions sont bien implantées dans les bassins de production traditionnels.

Evolution du nombre de fermes et des surfaces de fruits à coque bio de 2007 à 2012



Source : Agence BIO/OC

Répartition des surfaces de noyers et châtaigners bio en 2012 par département



Source : Agence BIO/OC

Noix

L'Aquitaine cultivait, en 2012, **48% des surfaces de noix bio nationales,** essentiellement en Dordogne (40,6% des surfaces nationales), l'épicentre de la « noix du Périgord ». Le paysage a changé depuis 2007 : **Rhône-Alpes** couvrait alors la moitié des surfaces nationales. Cette région (qui n'a pas connu en 2010 l'envolée de conversions de l'Aquitaine) comptabilisait 26% des surfaces nucicoles bio nationales en 2012. Ce bassin de production se partage entre Drôme et Isère (respectivement 14% et 11% des surfaces bio nationales) qui sont traversées par le terroir de la « noix de Grenoble ».

Châtaignes

Rhône-Alpes avait par ailleurs **46 % des surfaces de châtaigners bio nationales,** essentiellement en **Ardèche** (45,6% des surfaces nationales). La **Corse** cultivait, en 2012, 24% des surfaces castanéicoles bio nationales, notamment en Haute-Corse. Ces bassins recoupent les zones d'appellation de la « châtaigne d'Ardèche » et de la « farine de châtaigne Corse ». Autre producteur notoire, Languedoc-Roussillon cultivait 13% des surfaces surtout en Lozère.

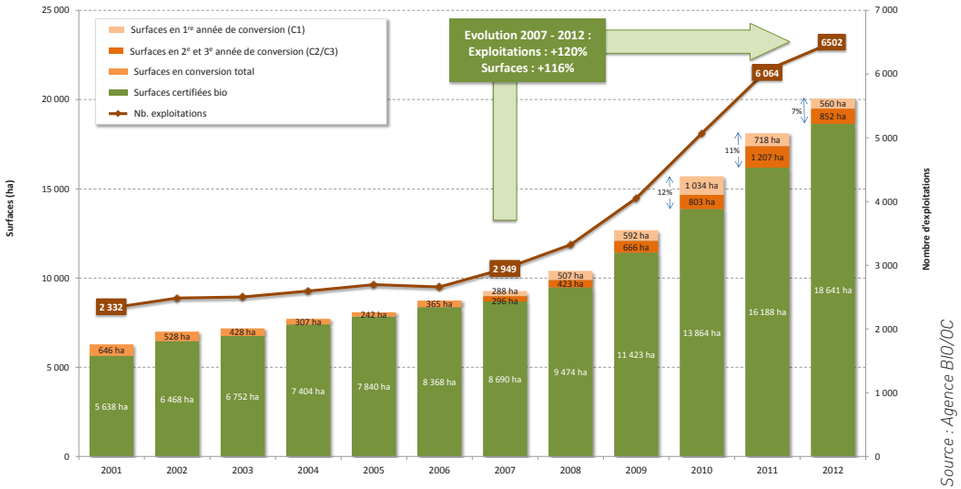
Les cultures légumières : plus de 15 000 ha de légumes frais

20 053 ha de légumes bio étaient cultivés **au sein de 6 502 exploitations** en 2012. Malgré une proportion des surfaces en période de conversion plus faible actuellement que dans les autres filières (7% en conversion, 3% en C1 pour les légumes *vs* 17% et 6% pour l'ensemble des surfaces bio), le nombre de producteurs et les surfaces en mode de culture bio ont plus que doublé en 5 ans.

- **76% de ces surfaces,** soit 15 157 ha, étaient destinés à la production de **légumes frais.** Cette surface bio correspondait à 4,0% de la surface de légumes frais en France. La moitié des exploitations avait comme activité principale la production légumière et rassemblait 60% des surfaces bio légumières.
- **24%** des surfaces dédiées aux légumes bio, soit 4 896 ha, étaient consacrés aux **légumes secs.** Cependant, régionalement cette part peut être majoritaire, particulièrement en Bourgogne (74%), en Midi-Pyrénées (62%) ou Poitou-Charentes (51%). Cette filière, bien que modeste en termes de surfaces, est celle où la part du bio dans la sole française totale est la plus importante : 21,5% fin 2012.

Plus d'informations sur la filière légumes secs dans la partie « grandes cultures ».

Evolution du nombre d'exploitations et des surfaces légumières (frais et secs) bio et en conversion



Source : Agence BIO/OC

La pomme de terre bio : première production légumière

Avec **1 557 ha cultivés,** la pomme de terre occupait 10% des surfaces de légumes frais bio en 2012. La moitié de ces surfaces était localisée **en Bretagne** (22%), **Centre** (13%), **Nord-Pas-de-Calais** (9%) et **Picardie** (7%). L'essentiel de la production concernait **la pomme de terre de plein champ à chair ferme** et était **contractualisée.** Sa culture demande une bonne technicité (maîtrise du mildiou et des taupins) et ses rendements sont aléatoires, cependant le marché de la pomme de terre est appelé à se développer. Selon une étude CNIPT/AND-i, les volumes produits ont été estimés à **33 300 tonnes en 2011,** une année avec d'excellents rendements qui ont limité le recours aux importations (2 500 tonnes).

Les pommes de terre étaient préférentiellement distribuées par les GMS (37% du marché), suivies de la vente directe (33%) et des magasins spécialisés (24%), chacun de ces circuits ayant une stratégie de vente propre. 6% de la production de pommes de terre ont fait l'objet de transformation industrielle, en particulier la transformation en **flocons déshydratés** qui sont employés dans les plats préparés. Faute de capacité de production suffisante, la moitié des flocons utilisés par les préparateurs français aurait été importée en 2011. Selon le CNIPT, le déploiement de la filière bio passera par l'accompagnement des producteurs, le développement des industries de la pomme de terre et un travail sur la soudure entre les campagnes pour limiter les importations.

Des productions légumières diversifiées

Grâce à la diversité climatique, les productions légumières en France sont variées.

Répartition des surfaces de légumes frais bio et en conversion en France en 2012 par espèce

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion (ha)				Surfaces certifiées + conversion (ha)	
					C1	C2/C3	Total C123			
	2012	*Evol. /11*	2012	Evol. /11	2012	2012	2012	Evol. /11	2012	*Evol. /11*
Ail	154	29%	115	45%	4	16	20	80%	135	49%
Artichauts	89	-21%	310	25%	0	26	26	-69%	336	1%
Asperges	202	10%	205	14%	18	40	58	-10%	263	8%
Betteraves rouges	86	-15%	202	-13%	20	1	21	907%	223	-5%
Carottes	154	0%	388	20%	1	1	2	-89%	390	15%
Céleris	54	2%	47	3%	0	1	1	-72%	47	-1%
Choux	183	-12%	477	24%	5	2	7	-88%	484	8%
Choux fleurs	87	-7%	529	2%	10	7	17	-79%	546	-9%
Concombres	28	8%	12	62%	0	0	0	-100%	12	61%
Courges	305	-7%	378	0%	4	16	20	-26%	398	-1%
Courgettes	91	-7%	87	0%	0	0	0	-88%	87	-2%
Echalotes	87	-8%	144	35%	0	0	0	-99%	144	15%
Endives	44	7%	123	23%	1	4	5	117%	128	25%
Epinards	32	-14%	20	10%	0	0	0	0%	20	10%
Haricots	152	-9%	421	-2%	0	1	1	-88%	422	-3%
Melons	100	-12%	157	21%	1	1	3	-71%	160	15%
Navets potagers	55	17%	40	4%	0	8	8	182%	48	16%
Oignons	210	-5%	226	21%	2	7	9	83%	235	23%
Petits pois	52	300%	334	597%	0	11	11	4268%	345	617%
Poireaux	125	-5%	183	9%	3	2	5	-83%	187	-4%
Pommes de terre	1 160	0%	1 478	3%	41	38	79	-50%	1 557	-3%
Radis	53	-10%	28	-10%	1	1	2	-48%	29	-14%
Salades	73	-35%	103	13%	2	2	4	-23%	107	11%
Tomates	134	1%	224	88%	1	3	4	-79%	228	65%
Maraîchage plein champ	1 424	49%	2 378	78%	109	174	283	-19%	2 661	58%
Maraîchage sous abri	1 027	8%	309	9%	14	19	34	-50%	342	-2%
Autres légumes	3 536	-1%	5 112	-6%	210	301	511	-26%	5 623	-8%
LEGUMES FRAIS	6 015	6%	14 028	13%	448	681	1 129	-35%	15 157	7%

Nota bene : Les surfaces ne sont pas des surfaces développées. Les surfaces maraîchères sous abris ou de plein champ peuvent inclure des espèces listées. Les surfaces des espèces listées peuvent être cultivées sous abris ou en plein champ. Cependant les surfaces ne sont comptées que dans une seule catégorie de la liste.

Source : Agence BIO/OC

La Bretagne, première région par sa surface de légumes frais bio

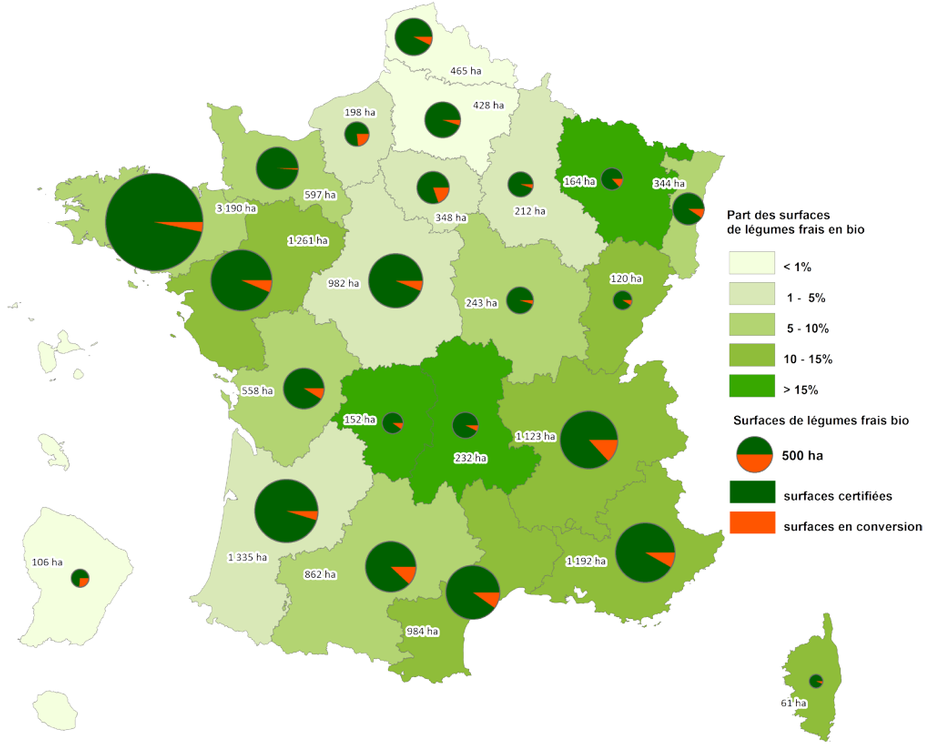
3 190 ha étaient dédiés, en 2012, à la culture de légumes frais selon le mode biologique en **Bretagne,** soit **un cinquième des surfaces nationales.** Les choux et les choux-fleurs occupaient 29% des surfaces légumières bio bretonnes, les pommes de terres 11% et les artichauts 10%, alors qu'**au niveau national** les **pommes de terres** s'étendaient sur 11% des surfaces, les **choux et choux-fleurs** 7%, les haricots comme les courges 3%. Les carottes, les artichauts, les asperges et les betteraves rouges étaient, chacun, cultivés sur 2% des surfaces de légumes frais bio nationales.

Compte tenu de la **diversité des productions de légumes frais,** la comparaison globale des surfaces cultivées ne reflète que partiellement les volumes produits. Le nombre d'exploitations produisant des légumes frais bio avoisinait 600 en PACA, Languedoc-Roussillon et Bretagne et atteignait 659 en Midi-Pyrénées.

La moitié des exploitations productrices de légumes frais bio avaient pour activité principale la culture légumière. Ces exploitations cultivaient 60% des surfaces de légumes frais bio. **Dans l'ensemble des exploitations légumières bio, la surface moyenne de légumes frais cultivés était de 2,34 ha.** Cependant, la surface médiane était de 0,87 ha. Dans les régions productrices de légumes de plein champ, notamment de pommes de terre, la surface légumière bio moyenne était plus élevée. Ainsi en Bretagne, Nord-Pas-de-Calais, Centre, Picardie et Pays de la Loire, la surface légumière variait entre 3,10 et 5,24 ha.

La part **des surfaces en conversion, représentait 7% des surfaces nationales de légumes frais bio en 2012.** La part en conversion approche le quart des surfaces dans les Départements d'Outre-Mer et en Haute-Normandie, essentiellement en première année de conversion. Cependant, les surfaces de légumes frais en conversion ne dépassent 100 ha qu'en Rhône-Alpes, Bretagne et Midi-Pyrénées.

Répartition régionale des surfaces dédiées à la culture de légumes frais conduites en bio et part dans les surfaces légumières régionales

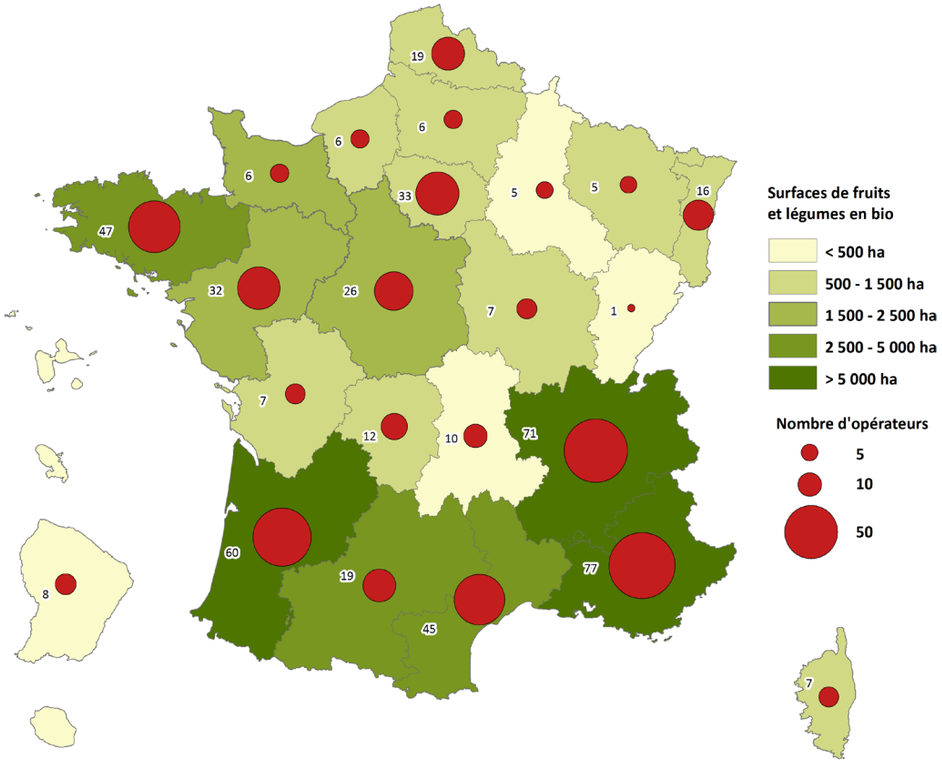


Source : Agence BIO/OC ; Agreste 2012

Des préparateurs de fruits et légumes bio localisés dans les régions de production

525 préparateurs bio déclaraient une activité principale dans le secteur des fruits et légumes (hors préparation d'huiles d'olives et fabrication de cidre) en 2012 (+33 depuis 2011). **Plus de la moitié** de ces préparateurs se trouvait en PACA (15%), Rhône-Alpes (14%), Aquitaine (11%), Bretagne (9%) et Languedoc-Roussillon (9%), c'est-à-dire **dans les principaux bassins de production.** L'Ile-de-France fait exception avec 33 préparateurs malgré le peu de producteurs.

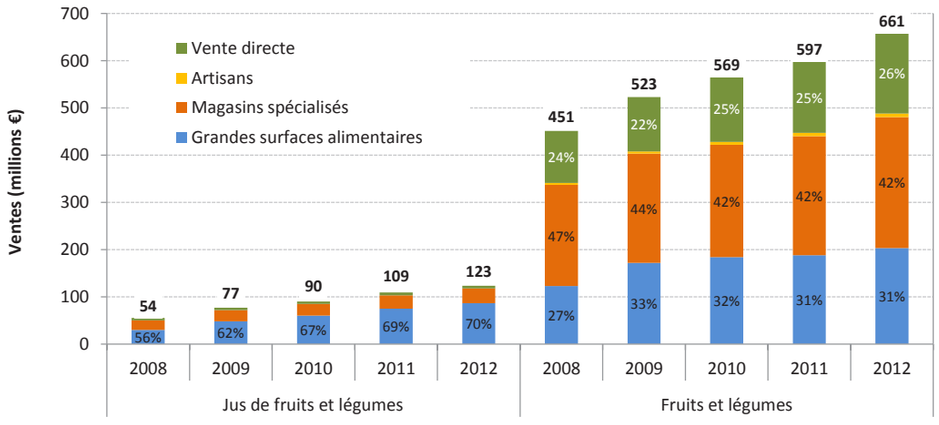
Surfaces et nombre de préparateurs de fruits et légumes bio en 2012



Source : Agence BIO/OC

Un marché des fruits et légumes bio, consommés frais ou en jus, estimé à 784 millions d'euros en 2012

Evolution du marché bio des fruits et légumes frais et des jus en France, par circuit

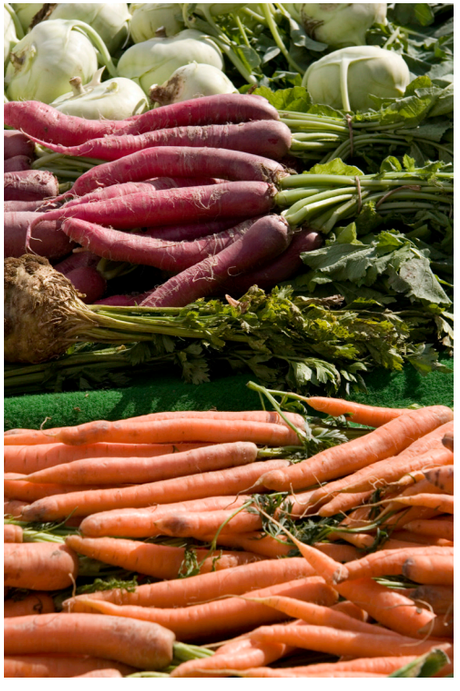


Source : Agence BIO/AND i - 2012

Le marché des fruits et légumes bio est **avant tout constitué des fruits et légumes frais** (661 millions d'euros) auxquels s'ajoutent les **jus de fruits et légumes** (123 millions d'euros). Il représentait 20% en valeur du marché total des produits alimentaires bio vendus en France en 2012.

Entre 2008 et 2012, le marché global des fruits et légumes (incluant les jus de fruits) a progressé, en moyenne, de **14% par an.** Dans le même temps, le marché des fruits et légumes frais, non transformés, a augmenté de 11% par an en moyenne. Entre 2011 et 2012, ce dernier a progressé de 11% avec une augmentation des volumes de 3%.

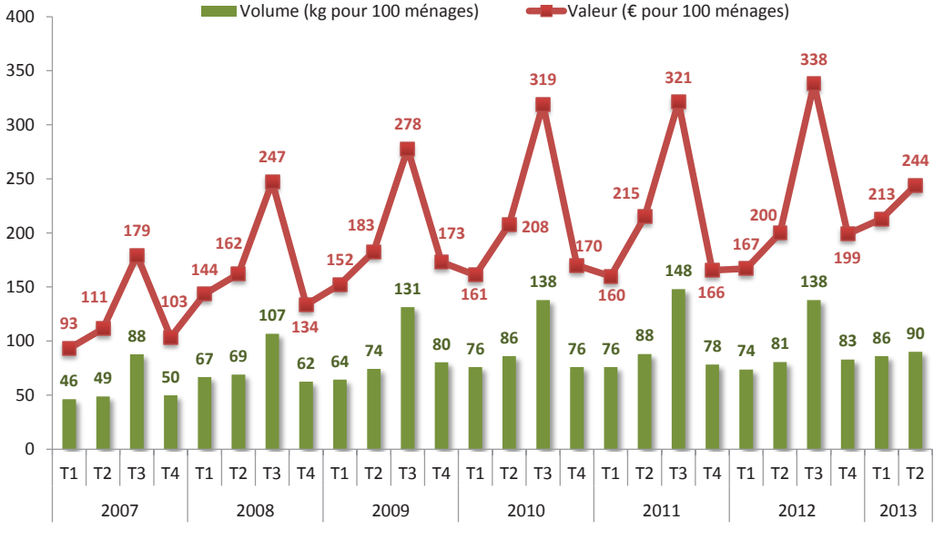
La **répartition du marché global par circuit de distribution** évolue peu par rapport à 2011 : les **magasins spécialisés bio** sont restés, en valeur, le circuit de **distribution majoritaire** (39%), devant les GSA (37%) et la vente directe (23%).



Une consommation de fruits et légumes frais bio à la hausse en 2013

La consommation de fruits et légumes frais bio par les ménages, d'après les résultats du panel Kantar Worldpanel — Interfel[1], a fortement progressé tant en volume (+61%) qu'en valeur (+85%) entre 2007 et 2012. La consommation **de janvier à septembre 2013 a progressé de 9% en volume et 15% en valeur par rapport à la même période en 2012.** Le nombre d'acheteurs a été relativement stable mais le nombre d'actes d'achat a augmenté (5,2 actes d'achats au lieu de 4,6 sur la même période en 2012).

Evolution de la consommation en volume et en valeur de 14 fruits et légumes frais bio en France



Source : données Kantar Worldpanel - élaboration Interfel

La part des importations diminue

La **part des approvisionnements extérieurs** (au sens large, c'est-à-dire y compris les échanges intracommunautaires) **dans le secteur des fruits et légumes bio a été estimée à 34%** en 2012. Cette part a **baissé pour la troisième année consécutive** (pour mémoire, cette part était de 65% en 2009). C'est un effet direct des conversions soutenues dans ce secteur. Cependant, les importations de fruits sont plus importantes et diminuent moins que celles des légumes. Les importations de fruits exotiques (importés à 100%) ou de fruits pour lesquels la France n'a pas d'atouts particuliers, comme les agrumes, sont pratiquement incompressibles. La production des légumes de plein champ s'est développée mais reste tributaire du climat.

Certains fruits et légumes font l'objet d'exportation, en particulier les fruits et légumes d'été, les salades et les choux à certaines périodes de l'année, vers l'Europe du Nord essentiellement.

Note :

[1] Kantar Worldpanel - Interfel : panel de consommateurs suivant la consommation de 14 fruits et légumes frais bio les plus consommés en France, hors banane (kiwi, poire, pomme, pêche, nectarine, carotte, chou-fleur, concombre, courgette, melon, oignon, poireau, salade, tomate).

La filière viticole biologique en France

Depuis les vendanges 2012, une nouvelle étape a été franchie avec la reconnaissance et la possibilité d'utiliser la mention « vin bio » si la vinification est réalisée dans le respect du cahier des charges européen.

Du « vin issu de raisins bio » au « vin biologique »

Depuis 1991, des vins sont élaborés à partir de raisins biologiques en application de la réglementation européenne avec la mention **« vin issu de raisins bio ».** Des règles spécifiques sont par ailleurs définies pour la vinification dans le cadre de démarches privées.

Depuis le 1er août 2012, l'ensemble du processus d'élaboration, du raisin jusqu'au vin, est également encadré par la **réglementation européenne,** on peut alors parler de **« vin bio ».**

Vinification bio : la vraie nature du vin respectée

Des pratiques interdites

Pour assurer le plus strictement possible le respect de la véritable nature du produit, sont interdites les pratiques suivantes :

- la concentration partielle par le froid,
- l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques,
- les traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin,
- la désalcoolisation partielle des vins.

Sont autorisés avec restriction :

- les traitements thermiques : limités à 70°C,
- la centrifugation et la filtration : minimum 0,2 micromètre.

Des additifs et auxiliaires restreints

De nombreux additifs et auxiliaires sont employés en vinification pour l'oxygénation, la filtration, le développement des levures, la clarification, la stabilisation, l'acidification ou la désacidification du vin.
En agriculture biologique, une liste limitative d'additifs et d'auxiliaires utilisables sous conditions a été établie. Certains (gomme arabique, levures, tanins...) sont issus de matières premières agricoles, et doivent être biologiques s'ils sont disponibles en cette qualité.

Des doses de SO_2 réduites

Une réduction de -50 mg/l ou -30 mg/l, en fonction de la teneur en sucre résiduel, est appliquée à la vinification biologique par rapport aux taux maximum fixés par la réglementation générale.

Vins bio et stocks existants

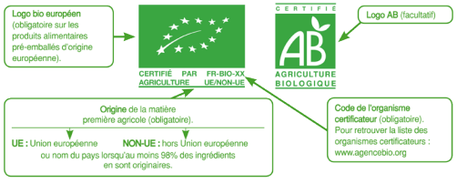
Depuis le 1er août 2012, les vins répondant à la nouvelle réglementation peuvent bénéficier de la mention « Vin bio », y compris ceux produits avant cette date si l'opérateur peut en apporter la preuve à son organisme certificateur.
Les vins produits avant le 31 juillet 2012 ne répondant pas à cette réglementation peuvent être écoulés avec la mention précédemment en vigueur, à savoir « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique » ou « Vin issu de raisins bio ».

Du « vin issu de raisins bio » au « vin biologique »

« vin issu de raisins de l'agriculture biologique » et référence à l'organisme certificateur, si seuls les raisins sont certifiés bio (uniquement pour les vins élaborés avant le 1er août 2012). Ces vins peuvent présenter le logo AB sur l'étiquette.

ou

« vin biologique », si la vinification est également réalisée dans le respect du cahier des charges européen. Ces vins doivent présenter le logo bio européen sur l'étiquette, le logo AB restant facultatif.



8,2% du vignoble français en bio

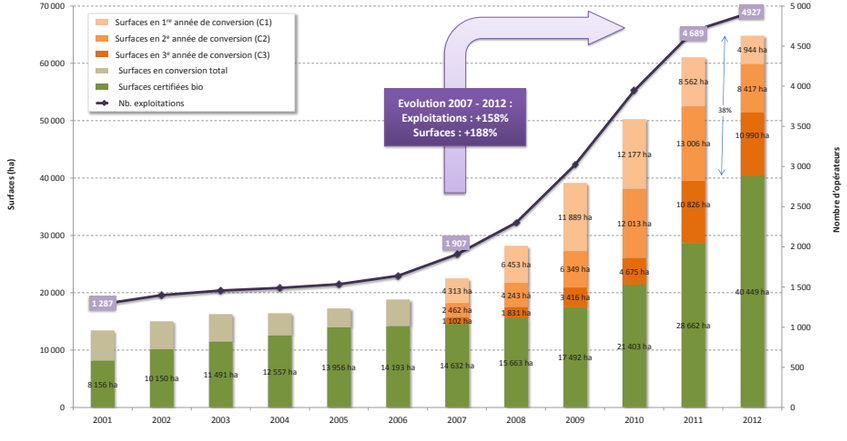
En cinq ans, de 2007 à 2012, le vignoble bio de France a quasiment triplé passant de 22 509 ha en 2007 à **64 801 ha en 2012** (+6% par rapport à 2011). En 2012, les surfaces viticoles étaient réparties au sein de **4 927 exploitations** (+5% par rapport à 2011).

Les **surfaces en conversion** représentaient au total **38% des surfaces viticoles** conduites suivant le mode de production biologique, soit **24 351 ha.** De 2009 à 2011 inclus, les surfaces en conversion ont été supérieures aux surfaces certifiées bio (*i.e.* au terme de la période de conversion de 3 ans).

Au total, les surfaces certifiées bio et en conversion représentaient **8,2% du vignoble national** (contre 2,6% fin 2007).

La quasi-totalité du vignoble (64 150 hectares, soit 99% des surfaces viticoles bio totales) est consacrée à la production de raisins de cuve, par 4 593 viticulteurs. 280 caves coopératives étaient engagées en bio en 2012.

Evolution du nombre de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion

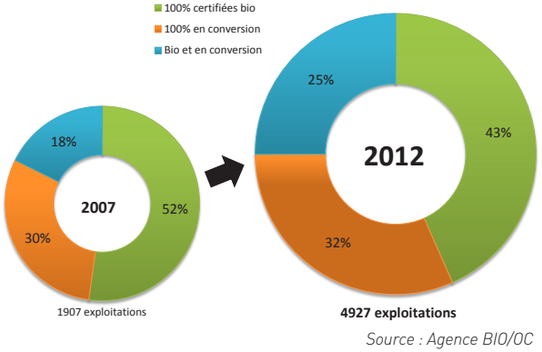


Source : Agence BIO/OC

Plus de la moitié des exploitations viticoles était, partiellement ou entièrement, en conversion en 2012

En 2012, **57% des exploitations viticoles en mode de production biologique étaient en conversion (dont 32% entièrement).** Pour mémoire, en 2007, 48% des exploitations viticoles bio étaient en période de conversion.

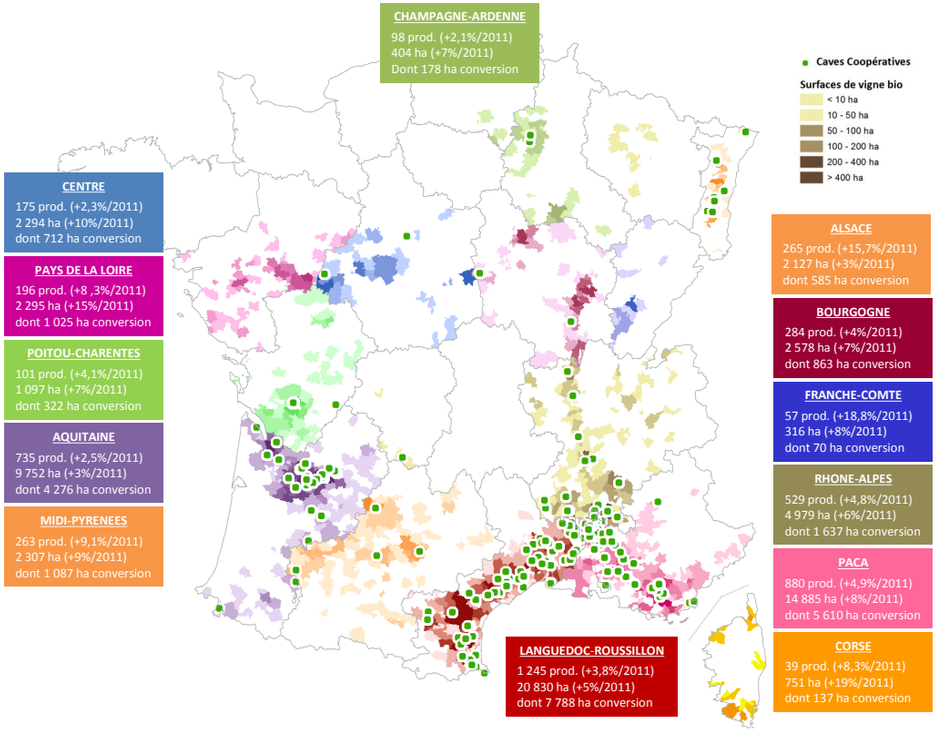
Répartition des exploitations viticoles bio en fonction du niveau de conversion de leur vignoble



Source : Agence BIO/OC

Plus de 70% des surfaces de vigne engagées en bio et 58% des viticulteurs dans trois régions : Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Aquitaine.

Chiffres clés des régions viticoles biologiques françaises
localisation des surfaces et des caves coopératives bio en 2012



Source : Agence BIO/OC et notifications (caves coopératives)

Palmarès des départements viticoles 2012

Nb. viticulteurs bio 2012		Surfaces totales conduite en bio 2012		Part du vignoble total en bio 2012*		Surfaces en conversion 2012	
84 - VAUCLUSE	528	84 - VAUCLUSE	9 076	13 - BOUCHES-DU-RHONE	21%	84 - VAUCLUSE	3 691
33 - GIRONDE	489	33 - GIRONDE	7 548	26 - DROME	18,8%	33 - GIRONDE	3 499
34 - HERAULT	441	30 - GARD	7 141	84 - VAUCLUSE	18,0%	34 - HERAULT	2 455
30 - GARD	387	34 - HERAULT	6 411	68 - HAUT-RHIN	14,6%	30 - GARD	2 350
26 - DROME	248	11 - AUDE	4 222	37 - INDRE-ET-LOIRE	14,5%	11 - AUDE	1 665
11 - AUDE	214	83 - VAR	3 469	21 - COTE-D'OR	13,9%	66 - PYRENEES-ORIENTALES	1 315
83 - VAR	205	26 - DROME	3 187	30 - GARD	12,9%	83 - VAR	1 206
66 - PYRENEES-ORIENTALES	200	66 - PYRENEES-ORIENTALES	3 054	66 - PYRENEES-ORIENTALES	12,3%	26 - DROME	1 063
68 - HAUT-RHIN	169	13 - BOUCHES-DU-RHONE	2 141	83 - VAR	12,0%	49 - MAINE-ET-LOIRE	683
21 - COTE-D'OR	152	49 - MAINE-ET-LOIRE	1 600	67 - BAS-RHIN	11,4%	37 - INDRE-ET-LOIRE	596
FRANCE	4 927	FRANCE	64 801	FRANCE	8,2%	FRANCE	24 351

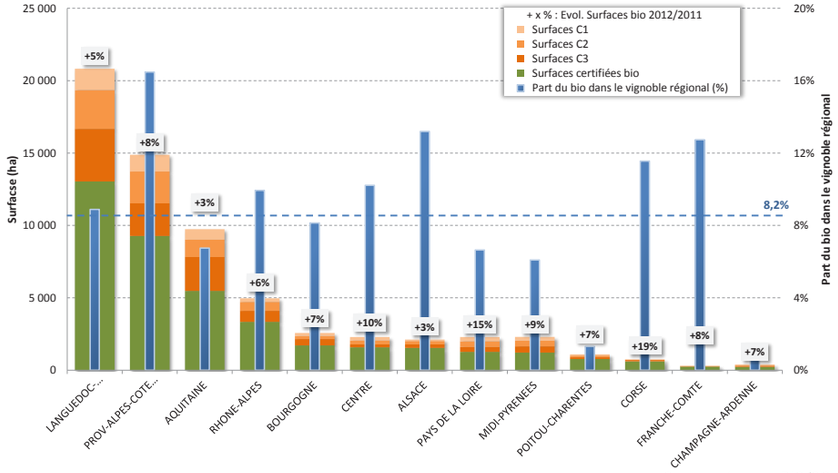
**palmares parmis les 25 premiers départements viticoles*

Source : Agence BIO/OC, Agreste

Fin 2012, la part du vignoble bio était supérieure à 6% dans toutes les régions à l'exception de Champagne-Ardenne et Poitou-Charentes.

Fin 2012, la part du vignoble bio était supérieure à 10% dans 7 régions : PACA (16,5%), Lorraine (15,5%), Alsace (13,2%), Franche-Comté (12,7%), Corse (11,6%), Centre (10,2%) et Ile-de-France (38,7%).

Vignoble bio par région en 2012, évolution par rapport à 2011 et place dans le vignoble régional



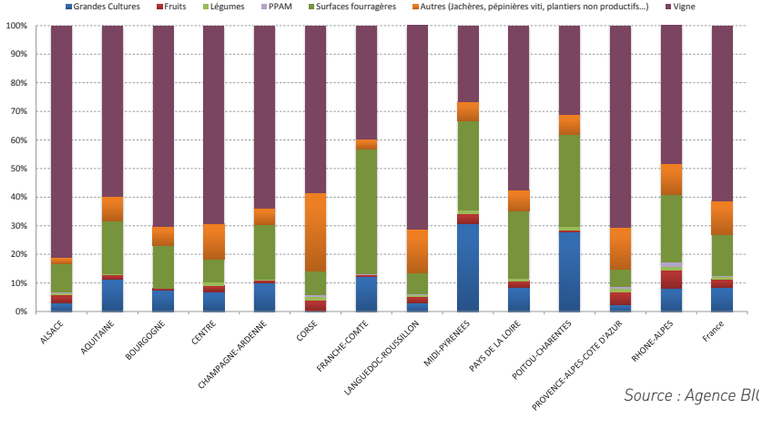
Source : Agence BIO/OC

Des exploitations plus ou moins diversifiées selon les régions

En moyenne, en 2012, 61% des surfaces bio des exploitations viticoles biologiques françaises étaient consacrés à la viticulture, avec de fortes particularités régionales. Par exemple, en Alsace les vignes représentaient en moyenne 80% des surfaces bio des exploitations viticoles alors qu'en Midi-Pyrénées, elles représentaient moins de 30%.

En 2012, plus de 200 exploitations viticoles bio avaient également un ou plusieurs ateliers d'élevage bio. La proportion d'éleveurs est plus importante chez les producteurs de raisin de table (12% sont également éleveurs) que chez les producteurs de raisin de cuve (3%).

Diversité des cultures bio dans les exploitations viticoles bio en 2012



Source : Agence BIO/OC

La viticulture bio, une source importante d'emplois

En moyenne, en viticulture biologique, on compte près du double d'UTA (Unité de Travail Annuel) en bio par rapport au conventionnel : 3,6 UTA *vs* 1,7.

La viticulture est la filière où la différence entre bio et conventionnel est la plus marquée en moyenne.

Les facteurs d'explication sont les suivants :

- **vendange manuelle** plus courante en bio,
- **vinification en cave particulière** plus courante,
- **superficie de vigne moyenne plus importante dans les exploitations bio** (13 ha en bio *vs* 9 ha).

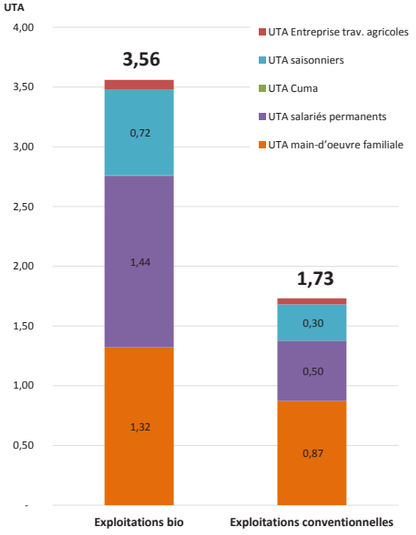
Source : Recensement Agricole 2010 (exploitations spécialisées) ; Agence BIO/OC

Un viticulteur bio sur deux élabore lui-même son vin.

D'après les notifications à l'Agence Bio, **196 caves coopératives produisaient du vin bio,** contre 157 en 2011 et 70 en 2009, dont **trois intégralement bio.** Au cours des 6 premiers mois de l'année 2013, 17 nouvelles caves coopératives ont notifié une activité bio.

Aujourd'hui, 41% des viticulteurs élaborent leur vin sur l'exploitation et le vendent directement aux consommateurs. Pour le reste, 21% vendent en direct après vinification en coopérative.

Type de main-d'œuvre en exploitations viticoles spécialisées bio et conventionnelles



Source : Recensement agricole 2010

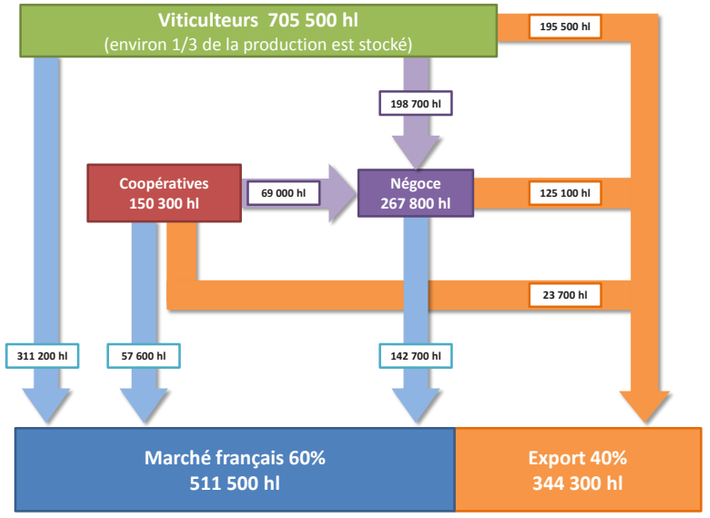
Pour 2012, les volumes de vins bio commercialisés ont été estimés à 855 000 hl

L'estimation a été réalisée grâce à une enquête auprès des viticulteurs et autres acteurs de la filière. Elle tient compte du fait qu'une partie des volumes vinifiés chaque année fait l'objet d'un stockage et est commercialisée au cours des années suivant les vendanges (environ un tiers des volumes de vin bio). En corolaire, une partie des ventes de l'année provient des stocks antérieurement constitués.

Il ressort de l'analyse détaillée que :

- 60% des vins bio sont vendus en France et 40% à l'exportation (au sens large, y compris échanges intracommunautaires),
- plus de 80% des volumes sont vinifiés dans les domaines viticoles,
- les viticulteurs assurent plus de la moitié (59%) de la commercialisation en volume auprès des ménages, des détaillants de la RHD et à l'exportation, les négociants assurent un tiers (31%) de la commercialisation et les coopératives 9%.
- plus de 30% des vins bio font l'objet d'une commercialisation par les négociants s'approvisionnant auprès des viticulteurs ou des coopératives. En 2012, 46% des volumes commercialisés par les coopératives sont passés par le négoce ainsi que 23% des volumes commercialisés par les domaines.

Filière du vin bio : estimation des volumes de vins commercialisés en 2012



Source : Agence BIO/AND i

Environ les deux tiers des volumes de vins bio mis en marché sont des appelations d'origine protégée (AOP), 28% des indications géographiques protégées (IGP) et 6% des vins sans indication géographique (VSIG) avec des différences régionales :

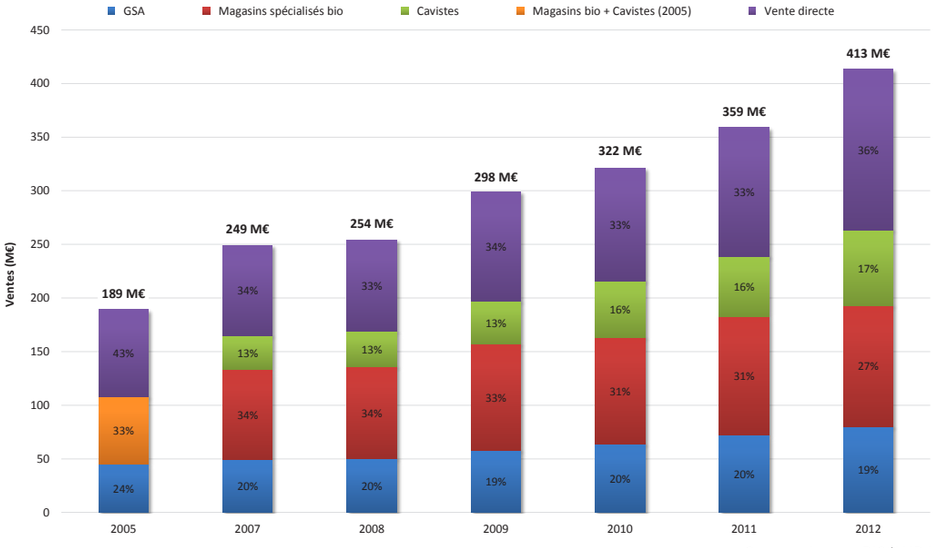
- prédominance des AOP dans la majorité des régions, où elles représentent plus des trois quarts des volumes de vins bio commercialisés. Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées font exception (avec respectivement 24%, 58% et 68%).
- les deux tiers des ventes de vins bio du Languedoc–Roussillon sont des IGP. Cela représente l'essentiel des IGP bio commercialisées au niveau national (72%), la 2e région étant PACA avec 18% des volumes nationaux (22% des ventes régionales).
- les VSIG (entre 10 et 15% des volumes totaux) sont essentiellement commercialisés en Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées.

Des circuits de distribution diversifiés en France

D'une valeur de 413 millions d'euros en 2012, les ventes de vin bio en France ont progressé de 15% par rapport à 2011.

Sur le marché français, plus de la moitié des vins est commercialisée en direct du viticulteur au consommateur (36%) ou via les magasins spécialisés bio (27%). Viennent ensuite les grandes surfaces alimentaires (20%), les cavistes et autres artisans détaillants ainsi que les restaurateurs (17%).

Evolution du marché des vins bio en France par circuit (millions d'euros)



Source : Agence BIO/AND i

Le secteur des plantes aromatiques, à parfum et médicinales biologiques

En 2012, **1 786 producteurs et producteurs-cueilleurs de PPAM bio cultivaient une surface totale de 4 806 hectares,** dont 968 hectares en conversion (plus de 20% des surfaces). Les surfaces en C3 constituaient près de la moitié des surfaces en conversion, celles en C2 près du quart et celles en C1 plus du quart.

La croissance des surfaces a été très forte entre 2006 et 2010, avec un quasi doublement des surfaces de PPAM bio et en conversion. Depuis 2010, l'évolution des surfaces a été moins marquée, mais l'augmentation du nombre de producteurs (+30% entre 2010 et 2012) illustre bien l'attractivité de ce secteur, notamment en termes de **diversification des productions.**

Les surfaces de PPAM bio sont avant tout localisées dans le Sud-Est de la France, en **PACA** et en **Rhône-Alpes** qui comptabilisaient **76% des surfaces de PPAM bio françaises** et 42% des producteurs et producteurs-cueilleurs en 2012, installés majoritairement dans les départements de la **Drôme,** des **Alpes-de-Haute-Provence et du Vaucluse.**

Des orientations différentes des exploitations suivant les régions et les plantes cultivées

La région **PACA** produit en grande majorité de la **lavande** et du **lavandin,** alors que les exploitations de **Rhône-Alpes** ont une **production plus diversifiée,** avec de plus petites surfaces et un plus grand nombre de plantes.

Les PPAM sont très souvent cultivées dans des **exploitations en polyculture-élevage,** avec des différences suivant le type de plante cultivée, la région et la proximité des outils de transformation. **Un tiers** des exploitations produit des PPAM bio sur des **surfaces inférieures à 0,1 hectare,** 20% sur plus de 5 hectares.

Une **centaine de plantes aromatiques, à parfum et médicinales sont cultivées en bio** en France. Toutefois, le **lavandin** et la **lavande** représentaient **61% des surfaces cultivées** en 2012. En troisième position se trouvait la **sauge** avec 374 ha (+26% par rapport à 2010) suivie par le **thym** (115 ha, +16% par rapport à 2010). En ce qui concerne les DOM, la vanille (97 ha) est principalement cultivée à la Réunion.

La cueillette de plantes sauvages sur des zones de collecte inventoriées et localisées géographiquement fait partie intégrante des filières PPAM bio. Les volumes collectés et les lieux de collecte sont inscrits sur un **cahier de cueillette.** Les surfaces de cueillette se trouvent principalement dans les **zones de montagne et de parcs naturels,** notamment dans **les départements de la Savoie, du Gard, de la Drôme, du Vaucluse, de la Haute-Corse et dans la région Auvergne.** Cependant, les surfaces ne sont pas comptabilisées bien qu'elles puissent être importantes.

Par ailleurs, les récoltes peuvent être réalisées hors de l'exploitation du producteur, voire par des cueilleurs.

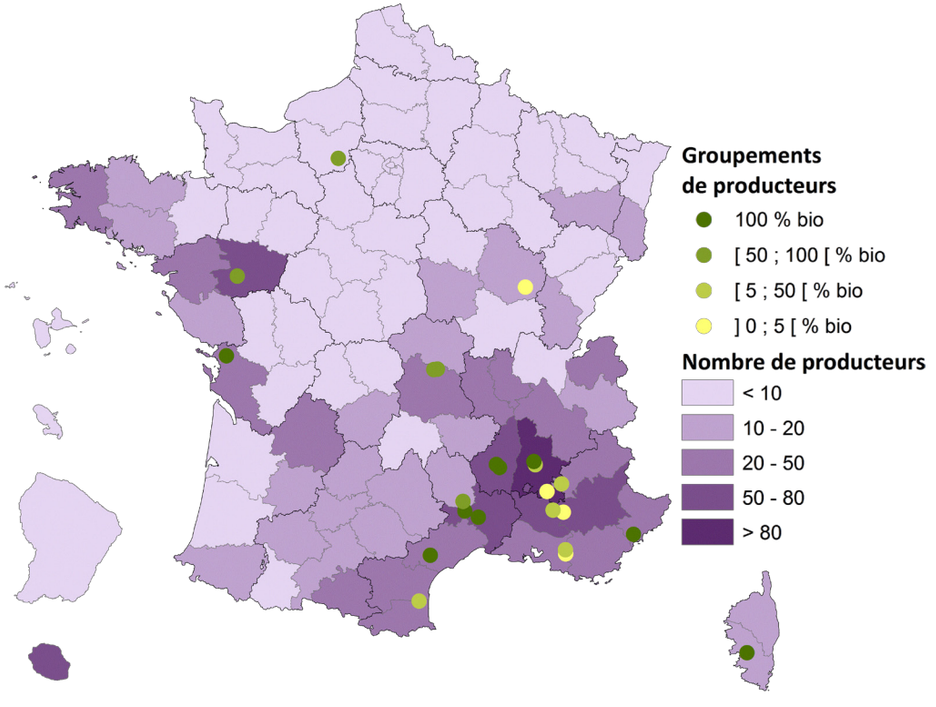
Structuration de la filière

En 2012, **23 groupes de producteurs de PPAM ont développé une activité biologique,** répartie dans **8 régions** (PACA, Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon, Bourgogne, Auvergne, Pays de la Loire, Haute-Normandie et Corse). Ils fédéraient **381 producteurs bio, soit 21% des producteurs de PPAM bio français.**

- 9 de ces groupes produisaient exclusivement du bio ;
- pour 5 autres, l'activité bio représentait de 50% à 99% du chiffre d'affaires ;
- pour 5 autres, l'activité bio représentait de 5% à 49% du chiffre d'affaires ;
- pour 4 autres, l'activité bio représentait moins de 5% du chiffre d'affaires.

Parmi ces 23 groupes de producteurs, 14 étaient des **coopératives,** 4 des **associations ou groupements de producteurs,** les autres avaient des statuts divers (GIE, syndicat, etc.).

Répartition des producteurs et des 23 groupes de producteurs de PPAM bio sur le territoire



Source : Agence BIO/OC ; CPPARM

Diversité des circuits de commercialisation

Le secteur des PPAM évolue en cohérence avec l'augmentation de la consommation des produits bio. Les utilisations des PPAM sont multiples : **usage alimentaire, usage vétérinaire et médical** (homéopathie, phytothérapie, aromathérapie) et **cosmétique.** Les PPAM sont essentiellement destinées à être **transformées.** Elles servent, entre autres, à la préparation d'**huiles essentielles,** d'**infusions,** de **sirops**, de **liqueurs** et d'**aromates.** Pour cela, elles sont séchées ou distillées, voire congelées.

Depuis quelques années, de plus en plus de laboratoires cosmétiques et pharmaceutiques, de négociants et de transformateurs se lancent dans l'élaboration et la distribution de gammes de produits à base de PPAM biologiques, que ce soit sous forme d'huile essentielle, en sec, en frais ou encore en surgelé.

En 2012, l'élaboration d'huiles essentielles et autres produits à base de PPAM bio constituait l'activité principale de **271 préparateurs.** La majeure partie de ces préparateurs pratiquait la vente directe de ses produits. Plus de la moitié a déclaré une activité principale d'extraction végétale (huiles essentielles, compléments alimentaires, cosmétiques), un quart était majoritairement impliqué dans le conditionnement et le façonnage (séchage, préparation infusion...) et moins de 10% étaient des laboratoires pharmaceutiques.

Les produits finis sont **distribués dans un large réseau** sur le territoire français.

Parmi les **négociants en matière première, 30% ont une activité d'importation,** 8% sont impliqués dans l'exportation d'huiles essentielles. La production française est appréciée au plan international car elle dispose :

- d'un **bon réseau d'opérateurs de la production et du négoce spécialisés** dans les PPAM biologiques et leurs produits dérivés,
- d'une **gamme très large** de plantes en production (plus de 120 espèces),
- d'un réel **savoir-faire** en termes de culture et de transformation (distillation, séchage, surgélation), résultant de plusieurs décennies de pratique, et reconnu au niveau national comme international pour la **qualité des productions,**
- d'un **système de certification** et de **traçabilité totale des productions.**

Principales PPAM produites en France et leur utilisation en 2012

	Nombre d'exploitations bio en 2012	Surfaces bio (ha) en 2012	Part des PPAM bio	Principaux départements producteurs	1re transfo	Principales utilisations*		
						Cosmétique, parfumerie	Alimentaire	Médicinale (homme, animal)
Lavandin	229	1 631	34,2%	26 ; 04 ; 84 ; 07	Huile essentielle	+++ Parfumerie fine et industrielle, cosmétique	+	++ Sédatif, décontractant musculaire
Lavande	212	1 305	26,2%	26 ; 84 ; 04	Huile essentielle	+++ Parfumerie fine et cosmétique	+	++ Sédatif, cicatrisant
Sauge sclarée	26	198	4,5%	26 ; 04	Huile essentielle	+++ Fixateur de parfums	+ Liqueur	+ Antibactérien, antiviral
Sauge officinale	72	176	4,4%	04 ; 84 ;26	Frais, sec		+++ Aromate	++ Antiseptique, tonique
Thym	112	115	2,3%	26	Frais, sec, huile essentielle	+	+++ Aromate	++ Antiseptique
Romarin	57	41	0,9%	26 ; 84 ; 2A	Frais, sec, huile essentielle	++ Parfumerie	+++ Aromate	++ Antiseptique, antibactérien, stimulant
Fenugrec	7	48	0,9%	81 ; 89 ; 32 ; 31	Frais, sec		+++ Condiment	++ Hypoglycémiant, galactogène
Mélisse	48	35	0,7%	26 ; 49	Frais, sec, huile essentielle	+++ Parfumerie, cosmétique	++ Aromate	++ Antistress, relaxante
Coriandre	16	16	0,5%	26 ; 84	Frais, sec, huile essentielle	+ Cosmétique, parfumerie	+++ Aromate	+ Anxiolytique, stimulant
Origan	32	25	0,4%	26 ; 04 ; 49	Frais, sec, huile essentielle	+	+++ Aromate	++ Antifongique, antiparasitaire
Menthe douce	39	15	0,4%	49 ; 63 ; 26	Frais, sec, huile essentielle	++ Cosmétique	+++ Aromate	++ Digestion, antispasmodique
Hysope	15	11	0,3%	26 ; 04 ; 84	Frais, sec, huile essentielle	++	+ Condiment, liqueur	+++ Antiseptique, expectorante (interdit à la vente libre)
Persil	23	8	0,3%	26 ; 77 ; 13 ; 66	Frais, sec	+	+++ Aromate	++ Diurétique, stimulant
Fenouil doux et amer	30	27	0,3%	29	Frais, sec, huile essentielle	+	+++ Aromate, légume	

Source : Agence BIO / OC ; CPPARM

**La répartition des utilisations se base sur les connaissances des marchés du CPPARM*