

## FILIÈRE BIO 2018

# La croissance se poursuit

Plus 13 % de superficie certifiée bio en fruits en un an, plus 21 % en légumes : les chiffres présentés par l'Agence Bio témoignent d'une dynamique de conversion toujours puissante en production et d'une activité soutenue du marché français côté consommation.

Les chiffres sont surprenants : l'Agence Bio annonce quelque 46 000 ha de verger certifiés ou en conversion en 2018, alors que la France compte au total 198 000 ha de verger d'après le Scees (*chiffres 2017*). Ce qui signifie qu'à ce jour près du quart du verger français serait tourné vers la bio... Quant aux légumes frais, l'Agence Bio annonce plus de 29 000 ha certifiés bio ou en conversion, alors que la France comptait environ 222 000 ha de cultures légumières en 2017. Le ratio de la superficie légumière convertie au bio serait donc de 7 %, niveau qui nous semble assez en phase avec la réalité actuelle du marché, alors que la proportion observée en fruits ne manque pas de nous interroger.

Le rapport de l'Agence Bio observe en 2017 un fort courant de conversion en fruits à noyau (+ 40 %), notamment pour la prune de transformation et la pêche. Côté marché, la consommation française de produits alimentaires bio a encore progressé de 15,7 % en un an et tutoie la barre des 10 milliards d'euros. Ces dépenses se ventilent entre 9,14 milliards € TTC consacrés par les ménages (soit 5 % de leurs achats alimentaires), 555 millions HT par la restauration hors domicile, dont 319 en restauration collective. Côté commerce de détail, la grande distribution gagne des parts de marché à 49 %, conséquence directe des efforts de déploiement des linéaires et des gammes bio depuis 2017. Les ventes de produits bio par les enseignes généralistes ont été multipliées par 1,5 entre 2016 et 2018. Le canal drive progresse de 77 % et pèserait 9 % de parts de marché, derrière les magasins de proximité à 62 % et qui détiennent 11 % de parts de marché. Quant aux magasins bio spécialisés, malgré les très nombreuses ouvertures, ils n'augmentent que de 7,7 % et leur part de marché recule de 2 points, à

34 %. La vente directe se maintient à 12 % de parts de marché avec une progression de 12,8 %. Les fruits et légumes frais constituent la première famille de produits alimentaires frais bio et pèsent 19 % des achats des ménages, devant la crèmerie (17 %) et les viandes (10 %). 34 % des F&L bio sont achetés en GMS, contre 43 % en magasins spécialisés. La vente directe s'octroie ici une très belle troisième place avec 22 % des achats de F&L frais, ce qui en fait un circuit à part entière, à prendre sérieusement en compte. Les importations de produits bio progressent au rythme du marché pour un montant de 1,89 milliard d'euros au stade de gros. Le niveau d'autonomie français est assez relevé en légumes frais, à 77 %, l'Union européenne (Espagne, Italie)



assurant l'essentiel du complément avec une contribution marginale des pays tiers. En revanche, en raison notamment de la place de la banane et des agrumes, la France ne s'auto-provisionne en fruits bio qu'à hauteur de 42,6 %. Les 58 % restants sont pourvus à parts quasi-égales par les autres pays de l'UE et les pays tiers (en banane principalement). **JH**

## Échalote



## Exportation et IGP

Avec 40 000 tonnes produites par an, la France est le principal producteur d'échalote traditionnelle de l'Union européenne, dont la production par multiplication végétative est presque exclusivement manuelle : plantation des bulbes, puis arrachage à la main. Chaque année, 10 000 à 15 000 tonnes d'échalote de semis sont également produites. La France exporte 40 % de sa production vers ses voisins européens (Pays-Bas, Allemagne, Italie, Belgique). Obtenue en 2015, l'IGP échalote d'Anjou a permis de reconnaître le savoir-faire des producteurs angevins d'échalote traditionnelle et de faire émerger cette zone de production minoritaire (10 % des volumes contre 80 % en Bretagne). « L'IGP répond à une véritable attente des consommateurs. Sa valeur ajoutée nous permet d'établir des relations constructives avec nos clients et ainsi de pérenniser notre production », explique Thierry Chaillou, président de l'ODG Échalote d'Anjou. **CB**

## PHYTOSANITAIRES BASF inaugure un centre de recherche mondial

Pour s'engager en direction de l'agriculture durable, BASF inaugure un centre de recherche mondial sur les méthodes d'application des phytosanitaires. Celui-ci coordonnera la gestion responsable de l'application des produits de protection des cultures et accompagnera les agriculteurs du monde entier en recommandant des bonnes pratiques agricoles pour des applications ciblées. Il répondra à leurs besoins en nouvelles technologies pour gérer les zones tampons non traitées et les mélanges extemporanés de produits.

L'AARC (Agrochemical Application Research Center), situé à Research Triangle Park, en Caroline du Nord, aux États-Unis, possède une soufflerie qui permet de tester le potentiel de dérive des applications de pulvérisation en mesurant la distribution des tailles des gouttelettes de chaque produit de protection des cultures. Le fait de connaître les bonnes contraintes d'application atténuera le risque de dérive hors cible, mais aussi les impacts potentiels aux cultures adjacentes, dans les zones sous le vent.



Ail et oignon

# À chaque marché sa stratégie !

Issus de la même famille végétale des liliacées, l'ail et l'oignon sont deux condiments phares de notre alimentation aux positionnements bien différents.

CLAIRE BOUC

**A**vec plus de 400 000 tonnes produites par an et 3 kg consommés par personne et par an, l'oignon est le poids lourd des condiments. Il est le seul, également, à pouvoir être consommé comme un légume, les autres ne remplissant que leur seule fonction de condiment, c'est-à-dire de « substance ajoutée aux aliments cuits ou crus pour en relever la saveur » (selon le Larousse). Doté d'un goût puissant, l'ail est consommé en petites quantités – 300 g par personne et par an –, mais reste un incontournable de notre gastronomie.

## Référencer l'ail français

Si la récolte 2018 a été plutôt satisfaisante en volume (20 000 t), la qualité n'a pas été au rendez-vous pour l'ail blanc, du fait des pluies tombées en abondance des semis à la récolte. « Autant l'ail violet a pris une belle coloration avec l'humidité, autant le blanc en a souffert avec de vilaines taches : pas mal de déchets, du fait de gros calibres éclatés, et des coûts de récolte élevés, à cause de la terre accrochée aux racines », explique Christiane Pieters, présidente de l'Aniaïl (association nationale interprofessionnelle de l'ail). La récolte 2019, qui s'annonce équivalente à celle de 2018 en quantité, devrait être meilleure en qualité, l'état sanitaire étant plutôt satisfaisant

jusque-là, avec peu d'humidité. Les prix pour les calibres 45 devraient donc être supérieurs : 2,70 à 2,80 € le kilo espérés, contre 2,50 € l'année dernière. « Sachant que le coût de revient d'un kilo se situe autour de 2,30 €, cela fera deux ans que les producteurs français d'ail ne travaillent pas pour rien », se félicite Christiane Pieters. À condition que les metteurs en marché arrivent à trouver les arguments pour convaincre les grossistes et la grande distribution de référencer l'ail français, face à un ail espagnol toujours moins cher.

L'Espagne, qui produit 270 000 tonnes d'ail par an, en commercialise beaucoup au Brésil, où elle se retrouve en concurrence directe avec la Chine, représentant à elle seule plus de 80 % de la production mondiale. « Pour faire face, elle baisse ses prix et, comme son ail est récolté un mois avant le nôtre, cela a un effet sur les prix. » En 2018, l'ail espagnol se vendait en effet entre 1,50 et 1,80 € le kilo et, comme il était visuellement plus présentable que l'ail français, les négociations ont été difficiles. En France, avec la remontée des prix, la culture de l'ail suscite de nouveau l'intérêt des producteurs, d'autant qu'elle est complémentaire des céréales, dont les cours sont au plus bas. « La production d'ail redevient intéressante économiquement. Il y a de la place pour une production française, puisqu'on a besoin d'importer 26 500 tonnes par an. »



Quant aux signes de qualité et d'origine, malgré quatre IGP, un Label Rouge et une AOP, qui ont permis à la production de se développer, ils sont peu valorisés par la grande distribution, question prix payés aux producteurs. Le bio, qui représente moins de 10 % de la production nationale, mais répond à une vraie demande, pourrait quant à lui être confronté à des problématiques de concurrence avec

**« Le coût de main d'œuvre peut atteindre 12 000 € par hectare en oignon bio. »**

d'autres origines. Enfin, la présidente de l'Aniaïl se montre réservée face aux démarches actuelles à base de zéro ou de sans résidu de pesticides : « On trompe un peu le consommateur avec ces démarches qui annoncent du zéro ou du sans par rapport à une norme exigée que l'on a, par ailleurs, toujours respectée. On risque de le payer tôt ou tard. » En septembre, l'Aniaïl rendra public son travail sur les fraudes aux origines, effectué avec le laboratoire des fraudes de Bordeaux, qui permettra de disposer d'un outil de détection et, « espérons-le, de dissuasion ».

## Un oignon difficile à conduire en bio

Très positive en termes de prix malgré des rendements français plutôt faibles, la campagne 2018 en oignon a bénéficié des effets climatiques qui ont handicapé les rendements européens et notamment hollandais (grand bassin de production). Si les conditions

Les oignons représentent 8 000 hectares en France.



© BRANEX

climatiques actuelles perdurent, la campagne 2019 présage de meilleurs rendements au niveau européen et, par voie de conséquence, s'annonce plus difficile côté prix. Contrairement à la filière ail, la filière oignon, qui n'est pas en sous-production, voit d'un mauvais œil les vellétés de production des céréaliers. « En France, les oignons représentent 8 000 ha contre

9,3 millions pour les céréales : quelques centaines d'hectares de céréales transférés en oignon suffiraient à déséquilibrer le marché. L'oignon n'est pas une production refuge ! » s'exclame Jean-Luc Parou, PDG de la Ferme des Arches. Segmenté par couleur (jaune, rouge, rose), par forme (ronde ou allongée), par calibre et par type de conservation (sec ou frais), le marché français de l'oignon offre une belle diversité aux consommateurs. D'autant qu'il dispose de deux AOP et qu'une partie de la filière est en cours de conversion bio (5 à 6 % de la production actuelle). « L'oignon reste cependant difficile à conduire en bio, surtout du point de vue du désherbage, car c'est une production qui ne couvre pas bien les sols. Le coût de main d'œuvre peut atteindre 12 000 € par hectare. » Contrairement à la filière ail, la filière oignon accueille avec bienveillance les nouvelles démarches de type ZRP. « Il s'agit là d'une offre complémentaire au bio, qui s'adresse à des consommateurs ayant des attentes différentes. » La filière salue par ailleurs les efforts réalisés par la grande distribution qui, dans sa majorité, donne la priorité au produit

français et accompagne la production française. « Ce qui est plus compliqué sur les marchés de gros, notamment en début et en fin de campagne, car nous nous retrouvons en concurrence avec les origines hollandaises et espagnoles. » Enfin, elle regarde de près la nouvelle qualification HVE, plus transversale, qui permet de donner la priorité à l'environnement et à la santé de l'agriculteur au détriment de la quantité, en ne s'intéressant pas seulement au produit, mais à l'exploitation tout entière. « Nous espérons que le consommateur saura identifier cette qualification HVE comme un label de qualité. Pour la faire connaître, nous avons besoin des autorités, des ONG et de partenaires économiques pour accompagner nos exploitations agricoles et nos centres de conditionnement dans cette mutation agroécologique. Des producteurs d'oignon sont déjà passés HVE. Ils ont parié que la grande distribution et les consommateurs sauraient rémunérer cet effort supplémentaire », souligne Jean-Luc Parou. ■

Données chiffrées : source CTIFL  
Voir aussi le point sur l'échalote page 13 et l'ail espagnol page 19.

Cultivez l'authenticité du goût

**EXCLUSIVITÉ 2019**

Les exploitations de Ferme des Arches produisent :

**1<sup>ERS</sup> CONDIMENTS CERTIFIÉS HVE**

Les engagements :

- LA BIODIVERSITÉ
- LA RÉDUCTION DES INTRANTS
- LA GESTION DE L'EAU

**ECHALOTE**

**OIGNON ROUGE**

**OIGNON JAUNE**

**AIL**

suivez nous

[www.fermedesarches.com](http://www.fermedesarches.com)