

RESTITUTION

Les services rendus par les cultures fruitières

Marie-Charlotte Bopp

Dominique Grasselly (CTIFL)

Françoise Lescourret (INRA)

Sylvie Colleu (INRA)

4 septembre 2019

Maison des Fruits & Légumes

Ctifl



INRA
SCIENCE & IMPACT



Service de production de la filière Fruits & Contribution de la filière à l'économie et à la création d'emplois

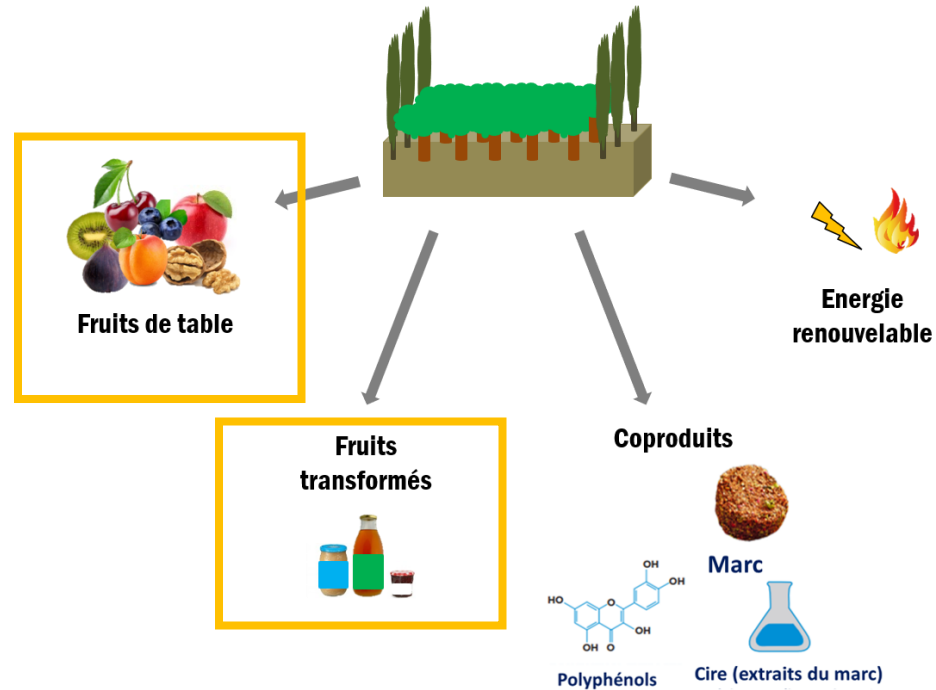
Matthieu Serrurier (CTIFL) et Marie-Charlotte Bopp

Production



Economie et
emplois

Les 4 types de production de la filière Fruits étudiés dans le cadre de ce travail

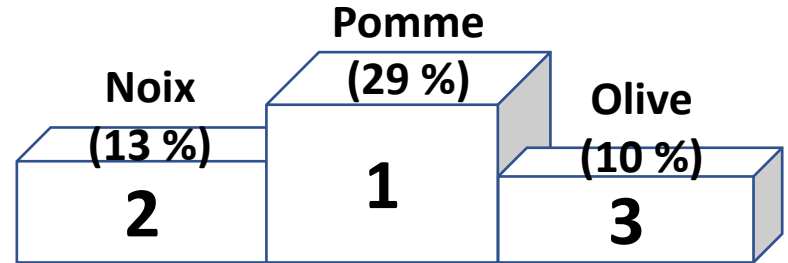
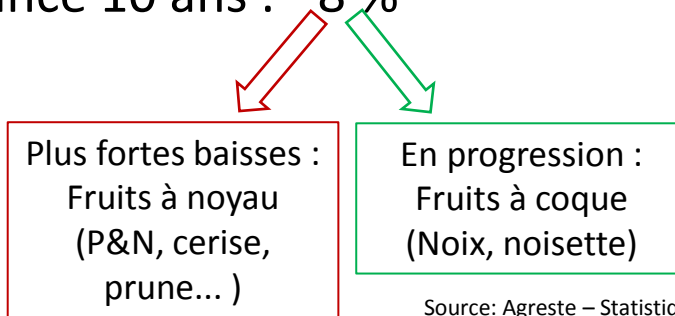


La production de fruits de table et destinés à la transformation

Potentiel de production : **170 000 hectares**

→ 26 espèces fruitières

→ Tendence 10 ans : - 8 %



Puis : 4 - Prune (9 %), 5 - Abricot (7 %)...

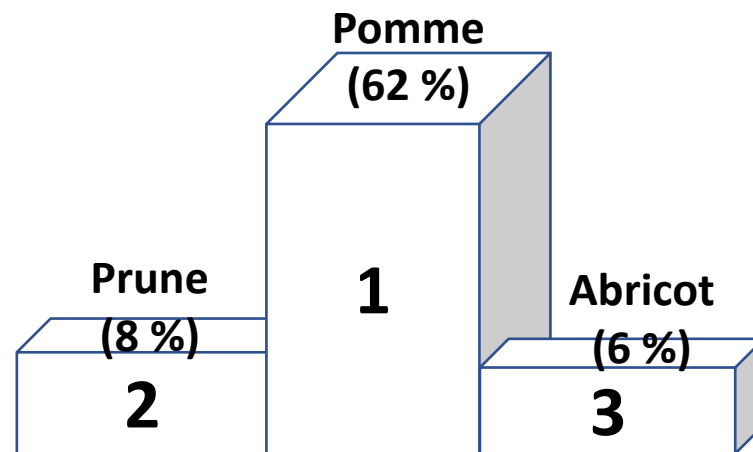
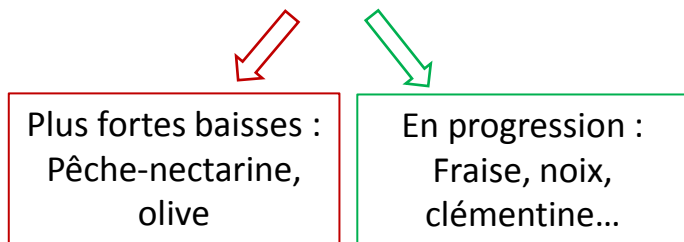
La production de fruits de table et destinés à la transformation

Volume de nourriture produit : **2,9 Mt**

→ 4^{ème} producteur de l'UE28

→ 2,2 Mt pour la marché du frais

→ Tendance 10 ans : - 12 %



Puis : 9 espèces pesant entre 1 et 5 %.

→ Taux d'auto-apvisionnement théorique en fruits métropolitains frais: 87 %

Une production de haute qualité et ancrée au territoire

75 signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : 27 en fruits de table, 9 en fruits transformés, 39 en boissons alcoolisées

➔ 36 IGP, 9 LR, 24 AOC/AOP
+ 6 AOC/IG (alcools à base de fruits)

36 SIQO fruits de table & transformés :

➔ 37 000 ha (27 % / filières concernées)

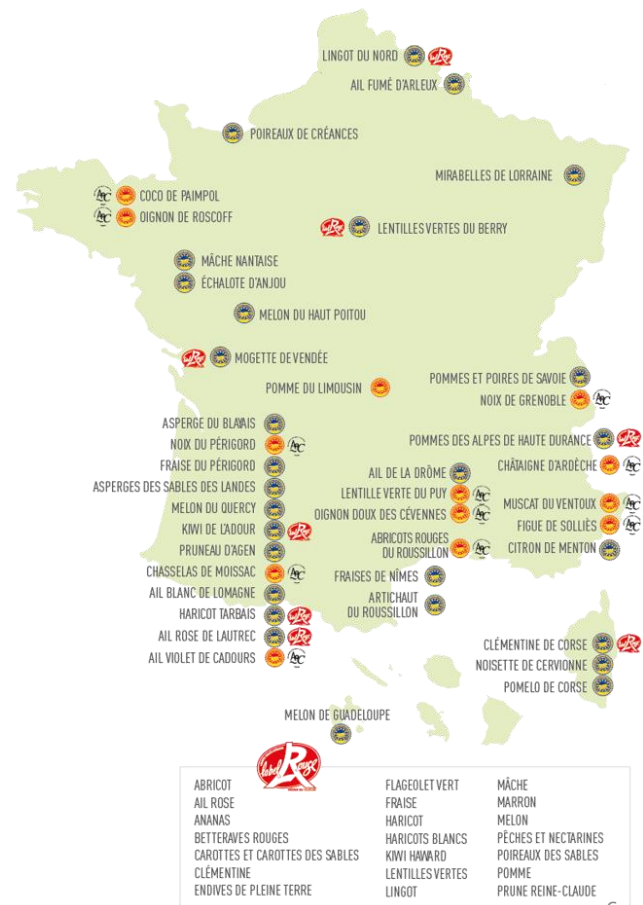
➔ 293 000 t (12 % / filières concernées), dont 45 % effectivement commercialisés sous SIQO



Plus gros volumes :
Prunes (IGP Pruneau d'Agen et
Mirabelle de Lorraine)

Plus haut taux de commercialisation
sous SIQO :
IGP Clémentine de Corse (62 %)

Source: INAO ; AND International (2015)



La première filière en agriculture biologique

→ 22 000 ha (13 % des surfaces), dont :

- 4 700 ha en olive
- 3 600 ha en pomme

→ 85 000 t* (3 % de la production), dont :

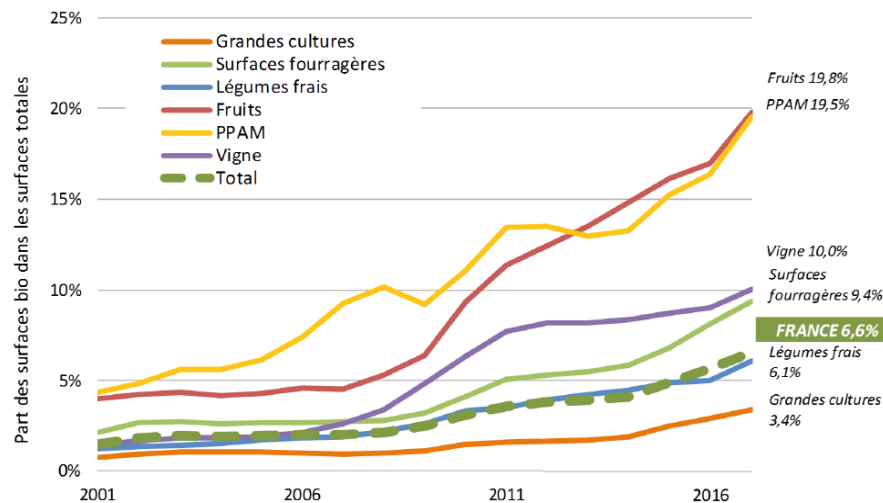
- 39 400 t de pomme
- 18 % de la production de kiwi
- 7 % de la production de poire

→ Des surfaces converties multipliées par 4 en 15 ans

* hors olive

04/09/2019

Évolution de la part des surfaces nationales conduites en bio de 2001 à 2017



Sources Agence Bio/OC 2018, Agreste 2017

Source: (Interfel & CTIFL, 2019) ; Agence Bio

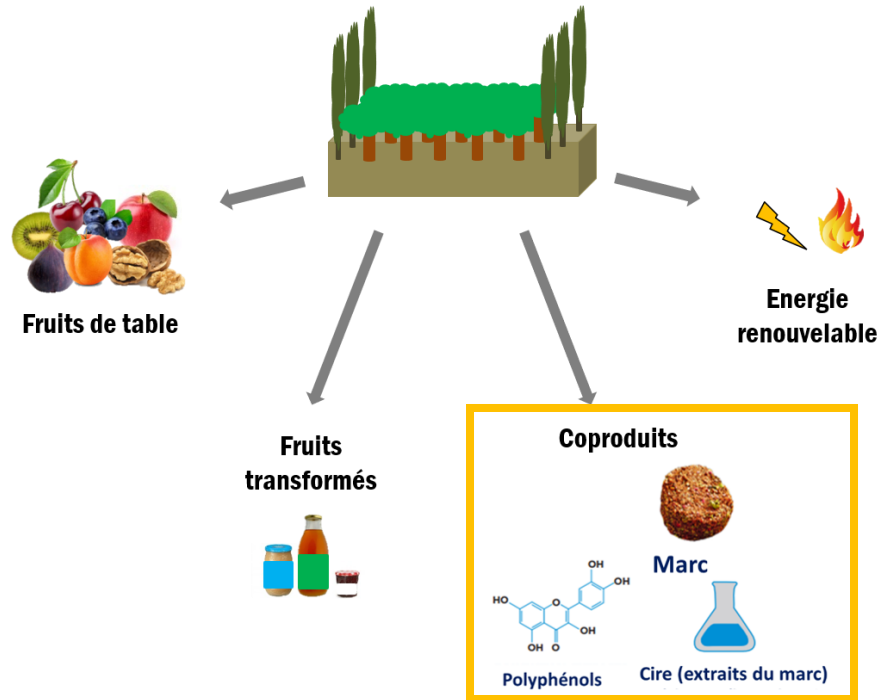
GIS Fruits: CTIFL & INRA

Une grande diversité des produits issus de la transformation des fruits

720 000 tonnes de fruits dirigées vers la transformation
(24 % de la production totale de fruits)

- ➔ Pomme à cidre, prune à pruneau, huile d'olive parmi les principales productions pour la transformation...
- ➔ ... mais une grande diversité de débouchés : confitures, compotes et purées, fruits au sirop, jus, liqueurs (cassis), confiserie et pâtisserie (fruits à coque), huiles...

Les 4 types de production de la filière Fruits étudiés dans le cadre de ce travail



Les coproduits de la filière fruits

Coproduits : « matière créée non intentionnellement mais inévitablement en même temps que le produit final » (Ellothmani 2014)

Seul coproduit suivi par l'Observatoire National des Ressources en Biomasse (ONRB) mis en place par FranceAgriMer : marc de pomme déshydraté issu de la transformation de produits cidricoles (7 000 tMS produite chaque année)

➔ Absence d'étude / génération des coproduits de la filière et leur valorisation

Les coproduits de la filière fruits



Figure 1. Produits courts
pour usage personnel
de marc de cerise rouge
dans un moulin à café.
© MCF

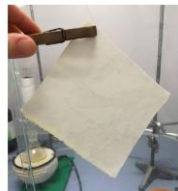
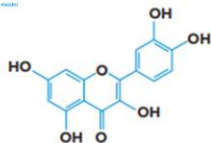


Figure 2. Extrait de jus de cerise rouge
dans un moulin à café.
© MCF



Polyphénols
(extraits du marc)
Produits alimentaires:
compléments alimentaires,
fermentation des yahourt

Cire (extraits du marc)
Produits non alimentaires: cire
biodégradable, emballages
alimentaires à base de cire, fart pour
les skis, cire liquide pour les parquets



APPLE

Marc



Produits alimentaires:
composés aromatiques,
suppléments alimentaires à
base d'huile, snacks
confectionnés à partir
d'imprimantes 3D
Produits non alimentaires:
granulés pour chauffage,
fourrages hautement
protéinés et à fortes teneurs
en fibre

Les coproduits des pommes



Coque verte
Pommade, colorants de
teinture dans les
cosmétiques, les
textiles



Coque séchée
Cosmétiques, litière
pour chat, bio-gravier



Noix
Cosmétiques à base
d'huile de noix



Bois, racines...
Meubles, sculptures...



Noix fraîches
Sirop, liqueur, noix
fraîches



Feuilles
Teintures, papiers, thé...

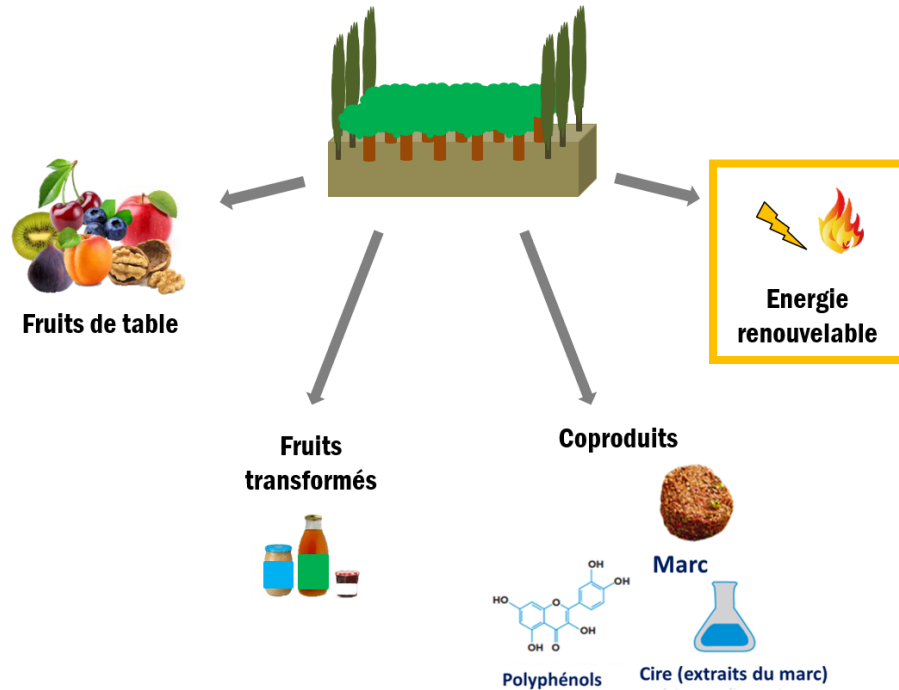


WALNUT TREE
(Juglans regia)

Les coproduits des noix

Résultats de l'enquête AlpBioEco 2019

Les 4 types de production de la filière Fruits étudiés dans le cadre de ce travail



La production d'énergie renouvelable

700 000 tMS de résidus générés annuellement (entretien et renouvellement des vergers)

Une biomasse peu valorisée actuellement

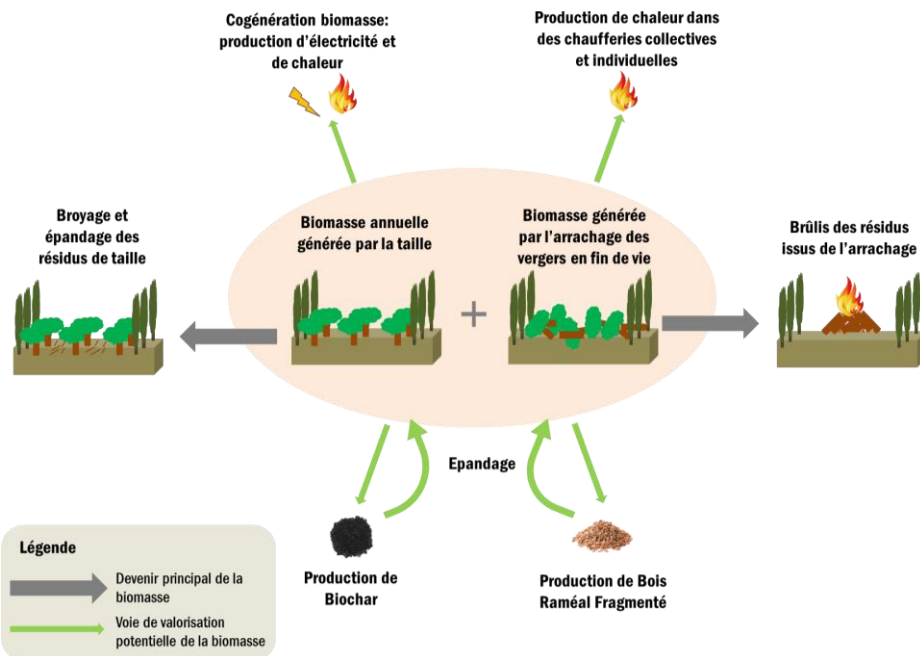
Pourtant d'autres voies de valorisation possibles :

→ 1 ha de verger arraché = 150 000 kWh

(chaleur nécessaire pour chauffer
3 000 m² de serres de fraise)

→ Cogénération d'électricité et de chaleur
encore peu utilisée...

... Un potentiel de valorisation
qui doit être développé au sein
de filières de récupération.



Source: Deloitte (2016)

Une production fruitière à forte valeur ajoutée

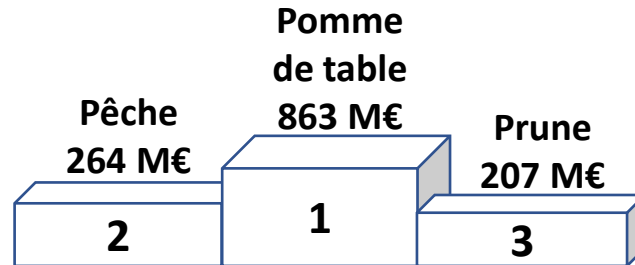
170 000 ha = seulement 0,7 % de la SAU française...

... mais une production valorisée à hauteur de **3 Mds d'€**

➔ Soit **4 %** de la valeur de la production agricole française.

➔ Une production de l'ordre de 14 000 € / ha

(contre 8 000 €/ha en produits animaux et 800 €/ha en céréales)



Source: comptes nationaux de l'agriculture 2018 et 2017

Une filière sur-utilisatrice de main d'œuvre

→ 2,4 UTA / exploitation fruitière
(contre 1,5 UTA / exploitation agricole)

→ 8 ha / UTA dans une exploitations fruitière
(contre 85 ha/UTA en céréales et oléagineux)

→ 32 % d'UTA saisonniers
(contre 11 % dans une exploitation agricole)

→ Au moins 225 000 emplois directs générés par la filière fruits
(source : CTIFL d'après Interfel)