



Se diversifier avec

LES AGRUMES



Rédaction : février 2026

L'ESSENTIEL À SAVOIR AVANT D'ALLER + LOIN

Les agrumes constituent la première production fruitière mondiale, mais la filière est aujourd'hui fragilisée par le développement de maladies majeures, notamment le **HLB**, qui affecte fortement les vergers d'Asie et d'Amérique. En France, la production reste modeste (agrumes de Corse « protégés ») et largement concurrencée par les importations, principalement en provenance d'Espagne et du Maroc.

SPÉCIFICITÉS

- ☐ Culture très **sensible au gel**
- ☐ **Besoin en eau et en fertilisation élevée**
- ☐ **Forte sensibilité au vent**
- ☐ Ravageurs et maladies gérables en AB et conventionnel
- ☐ **Sécurisation des débouchés** indispensable avant la plantation
- ☐ **Large choix variétal** permettant une diversification des débouchés
- ☐ Selon les variétés les caractéristiques techniques de la conduite peuvent varier

Les vergers se développent **en Occitanie** avec des **essais variétaux** portés par le CTIFL. La culture sous serre concerne des marchés de niche haut de gamme.



Caractéristiques techniques

- ✓ **Sols limono-sablo-argileux**, bien drainés
- ✓ **Climat chaud et ensoleillé**, attention au gel et **au vent** : défoliation, chute de fruits, marbrure
- ✓ **Irrigation** : de **mai à septembre** : environ **2000m³/ha/an** si pilotage optimisé
- ✓ **Fertilisation recommandée** (à ajuster selon analyses) : N : 100–300 U ; P : ~80 U ; K : 125–250 U Mg : 30–50 U
- ✓ **Ravageurs et maladies** (gérable en bio) : mineuse des agrumes, cochenilles, cératite, thrips, gommose, vigilance Tristeza
- ✓ **Rendements** : Clémentine : **25–50 t/ha** ; Orange : **40–50 t/ha** ; Pomelo : **40–120 t/ha** ; Citron : **25–30 t/ha**



Marchés & filières

- La majorité des agrumes consommés en France est importée (Espagne, Maroc) avec une forte pression sur les prix
- La production française reste modeste (50 000t) mais progresse (notamment la clémentine)
- Filière en structuration et en expérimentation (essais variétaux, accompagnement technique)
- Structuration du marché en **circuits longs** (coopératives, expéditeurs) et **circuits courts** pour des productions différenciées
- Développement de **marchés de niche à forte valeur ajoutée** pour la gastronomie : citron caviar, main de Bouddha, combava, bergamote, yuzu.

Consommation / transformation

- Majoritairement en **fruits frais** (attention sur aspect, calibre, teneur en sucre)
- **Transformation primaire** : tri, lavage, calibrage, conditionnement
- **Transformation secondaire** : jus, confitures, marmelades, zestes, fruits confits, huiles essentielles

*Fiche non exhaustive réalisée à partir de données issues de plusieurs régions et recueils d'expériences.
De nouvelles informations sont peut être disponibles.*

Réf. : Agence bio, ORAB IBO, Gilles Benaouf (Agrisentinella)

✓ Conception du verger

Plantation en avril-mai, avec irrigation et tuteur

Verger traditionnel : 6x4m (5x3m conseillé localement) ; durée de vie : 50 ans ; entrée en production : 5-8 ans

Verger intensif : 4x2m ; durée de vie : 50 ans ; entrée en production 2-3 ans

✓ Taille en gobelet à 3-5 charpentières

- **Hivernale** après récolte : annuelle (clémentinier), tous les 2 ans (oranger, citronnier), tous les 3 ans (pomelo)
- **En vert** : été (oranger, pomelo, citronnier) ; printemps (clémentinier)

✓ Récolte à l'épincte sur 1 mois en plusieurs passages ; conservation de 2 semaines (clémentines) à 3 mois (orange / pomelo)

Coûts & investissements

- ❖ **Coût de plantation** : entre **15 000 et 25 000€/ha** (coût des plants : 10 à 15€ / plant pour les variétés classiques (variable selon le porte-greffe et la variété)
- ❖ **Coûts d'entretien** : **6 000 à 10 000€/ha/an** (taille, traitements, fertilisation, irrigation, récolte).
- ❖ **Main d'œuvre** : besoins importants **pour la taille et la récolte** (manuelle en plusieurs passages)
- ❖ **Investissement à prévoir** :
 - Système d'irrigation performant et piloté
 - Brise-vent (filets ou haies) si parcelle exposée
 - Matériel de taille et de récolte
 - Protection antigel selon le site

ALLER + LOIN ?

pad@vaucluse.chambagri.fr



#agriculture84

chambre-agriculture84.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE