

UNE CAMPAGNE SOUS CONTRAINTES MULTIPLES

Le dérèglement climatique exerce une pression croissante sur les récoltes. Les épisodes climatiques extrêmes se multiplient et affectent désormais de nombreuses zones de production.

Dans le bassin amazonien, des inondations ont succédé à une sécheresse exceptionnelle l'année précédente. Dans le sud de l'Espagne, le gel a touché les plantations d'amandiers. En France, de fortes vagues de chaleur ont notamment affecté les productions de pruneaux et de noix.

Par ailleurs, si El Niño est un phénomène climatique naturel, il peut devenir délétère dans un contexte de dérèglement climatique. Son impact va commencer à se faire sentir sur certaines zones de production, notamment sur les cultures de bananes en Amérique du Sud et de noix de coco en Asie du Sud-Est.

Cette situation n'est toutefois pas uniforme. Les conséquences des conditions climatiques varient fortement selon les régions, les cultures et les périodes de production. Certaines zones peuvent ainsi connaître, malgré un contexte climatique instable, des conditions favorables et enregistrer de bonnes récoltes, comme pour nos filières en Turquie, cette année.

Une pression croissante sur les filières

Pour autant, le dérèglement climatique génère une pression et une forte volatilité sur les prix ces dernières années.

Ce qui a progressivement réduit l'écart entre les prix des produits biologiques et les produits conventionnels. Dans ce contexte, certains producteurs bio choisissent de se désengager de cette démarche et reviennent à une agriculture conventionnelle, jugée plus simple à gérer. Cette tendance contribue à réduire certaines disponibilités d'origine biologique.

Enfin, le contexte géopolitique international constitue un autre facteur de tension. Les conflits en cours au Moyen-Orient ont des répercussions sur les chaînes logistiques et contribuent à l'augmentation des coûts du fret maritime et routier. Cette hausse des coûts logistiques s'accompagne d'une augmentation du prix de certains emballages et de l'ensemble des postes dans la chaîne d'approvisionnement.

La conjonction de ces éléments rend les conditions de production et d'approvisionnement incertaines. Ce qui en fait une campagne déjà unique et nécessite une attention accrue dans l'analyse des marchés et des disponibilités.





ABRICOTS SECS

des collines de Malatya en Turquie



Après une année 2025 difficile pour les producteurs d'abricots secs en Turquie, marquée par les gelées tardives d'avril 2025, les vergers ont retrouvé une bonne dynamique cette année. Dès la fin de l'hiver, les abricotiers ont redémarré avec vigueur, ce qui permet d'envisager une campagne plus favorable.

La récolte 2026 est actuellement estimée à 100 000 tonnes, ce qui serait une belle production.

Une qualité satisfaisante

Les conditions météorologiques estivales, avec un fort ensoleillement, ont été favorables à la qualité des fruits. Les abricots présentent cette année un bon niveau de sucre ainsi qu'une texture moelleuse, avec une qualité globale satisfaisante.

Cette forte production a toutefois une conséquence sur le calibre des abricots. Les arbres étant fortement chargés en fruits, les petits calibres sont majoritaires, avec une forte proportion de calibre 4.

Notre partenaire ISIK a sélectionné pour PÉPITE les plus beaux fruits.

Nous maintiendrons ainsi notre calibre 2, c'est-à-dire des fruits plus gros que la moyenne du marché avec une chair plus moelleuse.

Un épisode pluvieux localisé lors du séchage

Une vigilance particulière est cependant portée, cette année, dans la plaine de Malatya, qui concentre environ 80 % de la production turque d'abricots secs. Des pluies survenues au cours de la première semaine de séchage ont entraîné, pour certains lots, des problèmes de séchage et une qualité moins homogène.

Les abricots PÉPITE sont toutefois cultivés dans les collines qui surplombent la vallée de Malatya, à environ 700 mètres d'altitude. Cette localisation induit une récolte plus tardive. Ce décalage de calendrier a permis aux abricots PÉPITE d'échapper à cet épisode pluvieux intervenu au début de la période de séchage. Les abricots PÉPITE ont ainsi pu être récoltés et séchés dans de meilleures conditions, permettant de préserver la qualité des fruits.



CALIBRE 2

Des abricots plus moelleux



FIGUES SÉCHÉES *des montagnes de Nazilli*



Les producteurs avec lesquels nous coopérons sont majoritairement situés dans les zones montagneuses de Nazilli, alors qu'une grande partie de la production de figes est concentrée dans les vallées.

Dans ces zones montagneuses, les conditions climatiques ont été favorables à la production de figes. L'hiver a été froid, suivi d'un printemps pluvieux. L'été a ensuite été chaud, avec des températures proches de 40 °C et un air très sec. Ce climat induit un léger stress hydrique des figuiers, favorable au développement de fruits sucrés, moelleux et à la peau fine. Et pour le moment le mois de septembre connaît un temps chaud et sec, propice au séchage naturel des fruits au soleil.

Après une belle récolte en 2025, la campagne 2026 s'annonce à nouveau favorable, avec une production estimée à 80 000 tonnes.

Un séchage dans de très bonnes conditions

La récolte et le séchage ont débuté avec environ une dizaine de jours de retard cette année. Ce décalage n'a toutefois pas affecté les conditions actuelles de séchage, qui sont plutôt favorables.

L'air reste très sec, même au lever du jour, ce qui permet un séchage efficace et régulier des fruits, gage d'une belle qualité. Ces conditions créent également un atout sur le plan sanitaire, elles limitent le risque de développement de mycotoxines pendant le processus de séchage.

Des calibres plus petits, mais une sélection adaptée à nos besoins

Comme pour les abricots secs, la forte charge des arbres en fruits se traduit cette année par une majorité de petits calibres, principalement en calibres 4 à 6.

Notre partenaire ISIK sélectionne pour nous les plus beaux fruits, notamment en calibre 3. Ces fruits, plus gros et plus charnus, présentent une texture plus moelleuse et correspondent au standard recherché pour notre gamme.

CALIBRE 3

Des figes
plus moelleuses





NOISETTES

des collines d'Alapli en Turquie

Après une très mauvaise récolte en Turquie en 2025, avec une production inférieure à 500 000 tonnes, soit l'un des niveaux les plus faibles enregistrés depuis de nombreuses années, la campagne 2026 s'annonce plus favorable.

La production turque est actuellement estimée à environ 800 000 tonnes, soit une progression de plus de 50 % par rapport à l'année précédente, selon les dernières estimations communiquées.

Cette nette amélioration s'explique par les précipitations abondantes enregistrées cette année sur les rives de la mer Noire, unique zone de production de noisettes en Turquie.

Des noisettes plus charnues

Ces conditions climatiques ont favorisé le bon développement des fruits. Les premières observations indiquent des noisettes bien développées à l'intérieur des coques, avec une qualité globale qui s'annonce satisfaisante.

La bonne qualité de remplissage des noisettes se traduit également par une amélioration significative du rendement au décorticage.

Celui-ci devrait atteindre environ 50 % cette année, contre seulement 40 % en 2025. Les noisettes sont donc plus charnues et présentent un meilleur rapport entre le poids du fruit et celui de la coque.



La punaise diabolique : un point de vigilance

La punaise diabolique reste néanmoins un sujet de préoccupation pour la filière turque. Cet insecte pique les noisettes en cours de développement et peut provoquer l'apparition d'un goût désagréable, ce qui rend les fruits concernés impropres à certains usages.

La pression exercée par cet insecte continue de progresser en Turquie, notamment dans les régions les plus orientales du pays.

Ce risque fait l'objet d'un suivi spécifique dans le cadre d'un partenariat étroit entre ISIK, Agro Sourcing et notre fonds de dotation. Des expérimentations sont menées afin de réduire la pression de la punaise, avec l'utilisation de cultures attractives pour détourner l'insecte des noisetiers et l'application de répulsifs naturels par pulvérisation foliaire. Les résultats sont encourageants et nous permettent d'assurer une belle qualité de noisettes non piquées.



+ 50 %
de production



RAISINS SULTANINE

de la plaine de Manisa en Turquie

Les conditions météorologiques ont été favorables dans la plaine de Manisa cette année, principale zone de cultures de nos raisins sultanines. L'été a été marqué par des températures maîtrisées, qui n'ont pas dépassé 40 °C. Ces conditions permettent d'anticiper une campagne 2026 satisfaisante, tant en termes de quantités que de qualité.

Une récolte stable

La récolte 2026 est actuellement estimée à 300 000 tonnes, soit un niveau supérieur à celui de 2025.

La récolte a débuté avec environ une dizaine de jours de retard par rapport au calendrier habituel. Les premiers raisins récoltés présentaient déjà un taux de sucre compris entre 20 et 22 %.

Cette évolution est encourageante pour la suite de la campagne : le taux de sucre devrait atteindre environ 25 % au fur et à mesure de la récolte. Cette forte concentration en sucres laisse donc présager des raisins sultanines doux et moelleux pour le cru 2026. Plus le taux de sucre est élevé, plus la chair est moelleuse.



DATTES MEDJOOL

du désert d'Arava en Israël

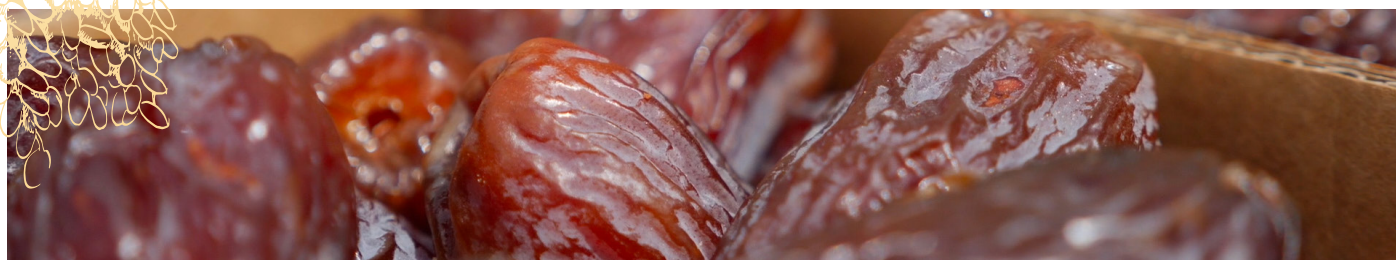


La récolte des dattes Medjool a débuté cette année avec environ une semaine de retard.

Les premières observations sont toutefois positives et la campagne s'annonce excellente en termes de qualité. Après l'été caniculaire de 2025, les températures estivales ont été plus modérées cette année, offrant des conditions favorables au bon développement des fruits.

Le palmier-dattier est une culture adaptée aux climats chauds et secs. La variété Medjool est reconnue pour sa capacité à développer des fruits très riches en sucre et à la texture moelleuse sous l'effet de températures élevées.

Dans un contexte de hausse des températures, la question se pose de savoir jusqu'à quel point cette chaleur continuera à bénéficier à la production.





DATTES MAZAFATI

de la vallée de Bam en Iran

La campagne 2026 subit de fortes chaleurs dans la vallée de Bam. Les températures élevées entraînent la chute d'une partie des dattes encore présentes sur les palmiers, avec des pertes importantes en volume.

En revanche, les fruits qui restent sur les arbres développent une chair plus charnue et plus dense. La baisse des volumes devrait ainsi être en partie compensée par une amélioration de la qualité des fruits récoltés.

Une récolte tardive pour une qualité supérieure

Le dérèglement climatique et l'intensification des épisodes de chaleur modifient également le calendrier de récolte. Pour les dattes PÉPITE, nous privilégions désormais une récolte en troisième passe. Les deux premières passes, plus précoces, donnent des fruits dont la qualité est moins satisfaisante. Nous préférons donc attendre la troisième passe, qui permet d'obtenir des dattes qui présentent une teneur en sucre plus élevée et une texture de chair supérieure.

Cette stratégie de récolte permet ainsi de privilégier la qualité finale, malgré des conditions de production de plus en plus difficiles.

Un approvisionnement à fort impact local

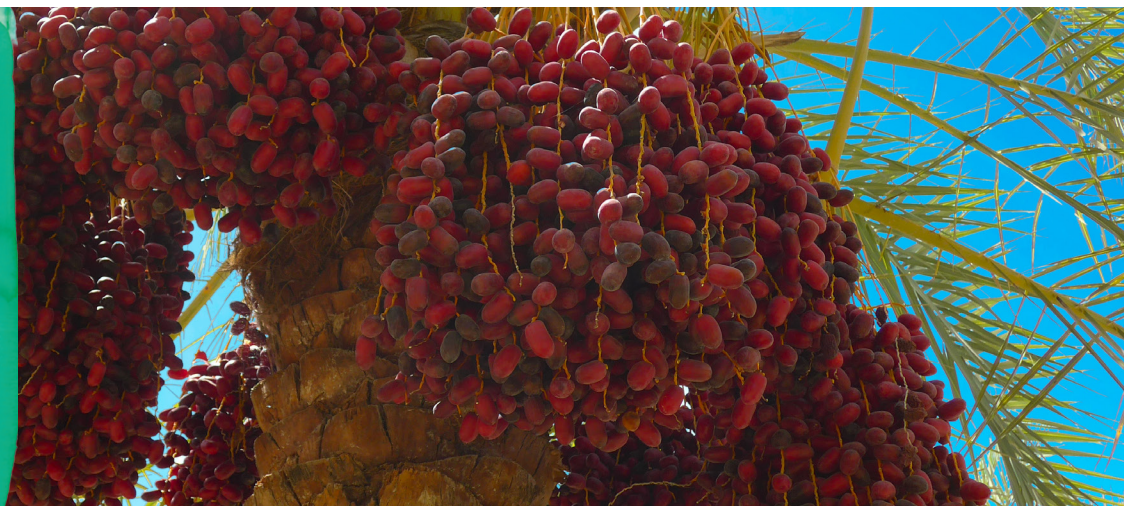
Dans le contexte économique et géopolitique difficile que traverse l'Iran, le maintien de cette activité revêt une importance économique majeure pour les communautés locales.

La récolte et le conditionnement des dattes PÉPITE mobilisent environ 300 personnes pendant les six mois que dure la saison. Le conditionnement dans les boîtes PÉPITE est entièrement manuel, et les emballages sont eux-mêmes fabriqués en Iran.

Le maintien de notre coopération permet de soutenir plusieurs centaines de familles locales. Dans un pays marqué par une très forte inflation, proche de 100 %, ainsi que par des difficultés d'accès aux produits alimentaires essentiels, cette activité constitue une source de revenus importante pour les populations concernées.



300
saisonniers
durant 6 mois





AMANDES

de la vallée de Pinoso en Espagne

La production d'amandes biologiques reste complexe en Espagne en 2026, comme dans plusieurs pays du bassin méditerranéen. Les producteurs doivent faire face à la multiplication des aléas climatiques, à la pression croissante de certains parasites et à une rentabilité du bio devenue plus difficile à maintenir.

Des risques climatiques importants

Le sud de l'Espagne a été touché localement par de fortes gelées au début du mois d'avril. Ces températures négatives ont eu des conséquences très importantes sur les vergers. L'un de nos producteurs a ainsi perdu l'équivalent de 200 tonnes d'amandes en une seule nuit.

Cet épisode illustre la vulnérabilité croissante des cultures d'amandiers face à des événements climatiques extrêmes survenant à des périodes sensibles du cycle végétatif.

La pression croissante d'Eurytoma

À cette problématique climatique s'ajoute le développement continu d'Eurytoma, un parasite qui affecte les amandiers dans plusieurs régions du bassin méditerranéen. La maîtrise de cet insecte reste difficile en agriculture biologique. Les solutions disponibles en bio présentent actuellement une efficacité limitée, tandis que les traitements insecticides conventionnels permettent une meilleure maîtrise de la pression parasitaire.

Cette différence constitue un enjeu important pour les producteurs engagés en agriculture biologique, qui doivent accepter un niveau de risque supérieur sur leur production.

Une baisse des surfaces en agriculture biologique

Après environ 20 ans de développement des surfaces certifiées bio en Espagne, la filière connaît

aujourd'hui une phase importante de déconversion de producteurs.

Les difficultés techniques liées à la conduite des vergers en agriculture biologique, combinées aux risques climatiques et agronomiques, pèsent sur la motivation des producteurs. Parallèlement, l'écart de valorisation entre les amandes bio et conventionnelles tend à se réduire d'année en année, rendant le modèle économique du bio moins attractif.

Dans la province de Valence, près de 20 % des producteurs d'amandes seraient revenus à une agriculture conventionnelle.

Le choix du modèle bioéquitable

Ces évolutions confortent le choix effectué par PÉPITE, en 2021, de faire évoluer cette filière vers un modèle bioéquitable, labellisé BIOPARTENAIRE®.

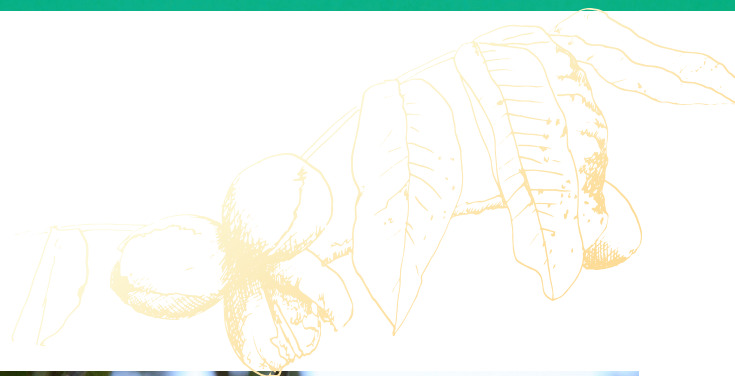
Ce modèle vise à mieux prendre en compte les contraintes et les risques supportés par les producteurs bio, à travers plusieurs engagements :

- une rémunération davantage alignée avec le travail réalisé par les producteurs,
- une visibilité à moyen terme, grâce à des contrats pluriannuels portant sur des volumes garantis,
- une prime équitable versée en fin de saison, qui permet de financer des investissements destinés à adapter les exploitations aux conséquences du dérèglement climatique.

Dans un contexte où la production biologique devient plus risquée et où les surfaces sont sous pression, ce modèle permet de sécuriser la relation avec les producteurs partenaires et de favoriser la pérennité de la filière.



CERNEAUX DE NOIX *du Périgord*



La France a connu cet été des conditions climatiques extrêmes, avec près de 60 jours cumulés de canicule. Ces épisodes de chaleur ont fortement affecté l'agriculture française, notamment dans les régions concernées par les températures les plus élevées.

Une récolte fortement impactée par les conditions climatiques

En Dordogne, où sont cultivés et décortiqués nos cerneaux de noix, les températures ont commencé à augmenter de manière inhabituelle dès le mois d'avril.

Au cours de l'été, plusieurs journées ont enregistré des températures allant jusqu'à 44 °C pendant plusieurs jours consécutifs. Les noyers implantés sur les coteaux exposés plein sud ont été touchés. Le feuillage, les branches, ainsi que les noix présentent des marques importantes de brûlure.

Dans les situations les plus sévères, les brûlures ont traversé la bogue et la coque jusqu'à atteindre le cerneau, rendant les noix concernées impropres à la commercialisation.

À ces fortes chaleurs se sont ajoutés plusieurs épisodes orageux entre la mi-juillet et la fin août, accompagnés de rafales de vent pouvant atteindre 120 à 130 km/h. Ces événements ont provoqué la chute prématurée d'un nombre important de noix.



Alors que la récolte était annoncée comme très bonne au printemps, l'ensemble de ces aléas devrait entraîner une perte estimée à environ 30 % des volumes de cerneaux.

Une qualité qui reste préservée

Malgré cette baisse importante des volumes, la qualité de nos cerneaux devrait rester excellente.

Cette qualité repose notamment sur deux choix structurants de notre filière :

- la variété Franquette, reconnue pour ses excellentes qualités de conservation dans le temps,
- l'origine Périgord, qui permet d'obtenir des cerneaux de très beau calibre



**- 30 %
de production**



CRANBERRIES

des rives du Saint-Laurent au Canada



La filière de la cranberry biologique au Canada est confrontée à une double pression : l'évolution des conditions climatiques, qui complexifie la conduite des cultures, et une pression économique croissante sur les prix.

Une production biologique sous pression

Le réchauffement climatique favorise l'apparition et le développement de nouveaux parasites et de nouvelles problématiques agronomiques. Leur maîtrise est complexe en agriculture biologique, qui ne permet pas le recours aux solutions phytosanitaires conventionnelles.

Parallèlement, la pression exercée sur les prix a progressivement réduit l'écart entre les produits biologiques et conventionnels. La rémunération supplémentaire apportée par le bio ne suffit plus à compenser les contraintes et les risques supplémentaires supportés par les producteurs.

La combinaison de ces deux facteurs conduit certains producteurs à abandonner la certification biologique pour revenir à l'agriculture conventionnelle, dont la conduite est généralement plus simple et moins exposée à certains risques agronomiques.

La cranberry illustre cette évolution. Entre 2019 et 2025, la production biologique de cranberries a diminué de 58 % au Canada, premier pays producteur mondial de cranberries bio.

Cette baisse des surfaces et des volumes disponibles fragilise l'équilibre de la filière. Pour inverser cette tendance, le différentiel de prix entre les cranberries bio et conventionnelles devrait être plus favorable cette année. Cette évolution pourrait encourager de nouveaux producteurs à engager une conversion vers l'agriculture biologique.

Cette reprise sera toutefois progressive : conformément à la réglementation, une période de conversion de trois ans est requise avant qu'une production puisse être commercialisée comme biologique.

Une nouvelle pression liée aux importations américaines

La filière canadienne doit également faire face à une évolution importante des conditions d'accès au marché européen. Sous la pression des États-Unis, l'Europe a accepté la suppression des 17 % de droits de douane appliqués jusqu'alors aux importations de cranberries américaines.

Cette évolution modifie les équilibres du marché et renforce la compétitivité des cranberries étatsuniennes. Elle exerce une pression supplémentaire sur les producteurs canadiens, qui voient une partie de leurs débouchés remis en concurrence avec une origine bénéficiant désormais de conditions tarifaires plus favorables.

La fidélité à nos producteurs partenaires

Dans ce contexte, PÉPITE fait le choix de maintenir ses engagements auprès de ses producteurs canadiens, avec lesquels nous travaillons depuis plus de 20 ans.

Notre approche repose sur une relation de long terme et sur la recherche d'un équilibre entre rémunération juste des producteurs, prix acceptable pour le consommateur et pérennité de la production biologique.

Dans ce contexte, nous privilégions une stratégie d'approvisionnement fondée sur la fidélité et la construction de filières durables, plutôt que sur des achats opportunistes guidés uniquement par les conditions de prix à court terme.