MARCHÉ FRANÇAIS • ÉDITION 2026

Le marché des pommes en France

1,365 Mt

production française de pommes de table prévue • Prévision au 1er octobre 2026 • Agreste

–15 %

évolution annuelle de la production prévue • Prévision 2026 vs 2025 • Agreste

Vergers, variétés et circuits : comprendre la pomme de table en France, les prévisions de récolte, la conservation et les choix de commercialisation.

Aperçu PDF | Marché français | Édition 2026

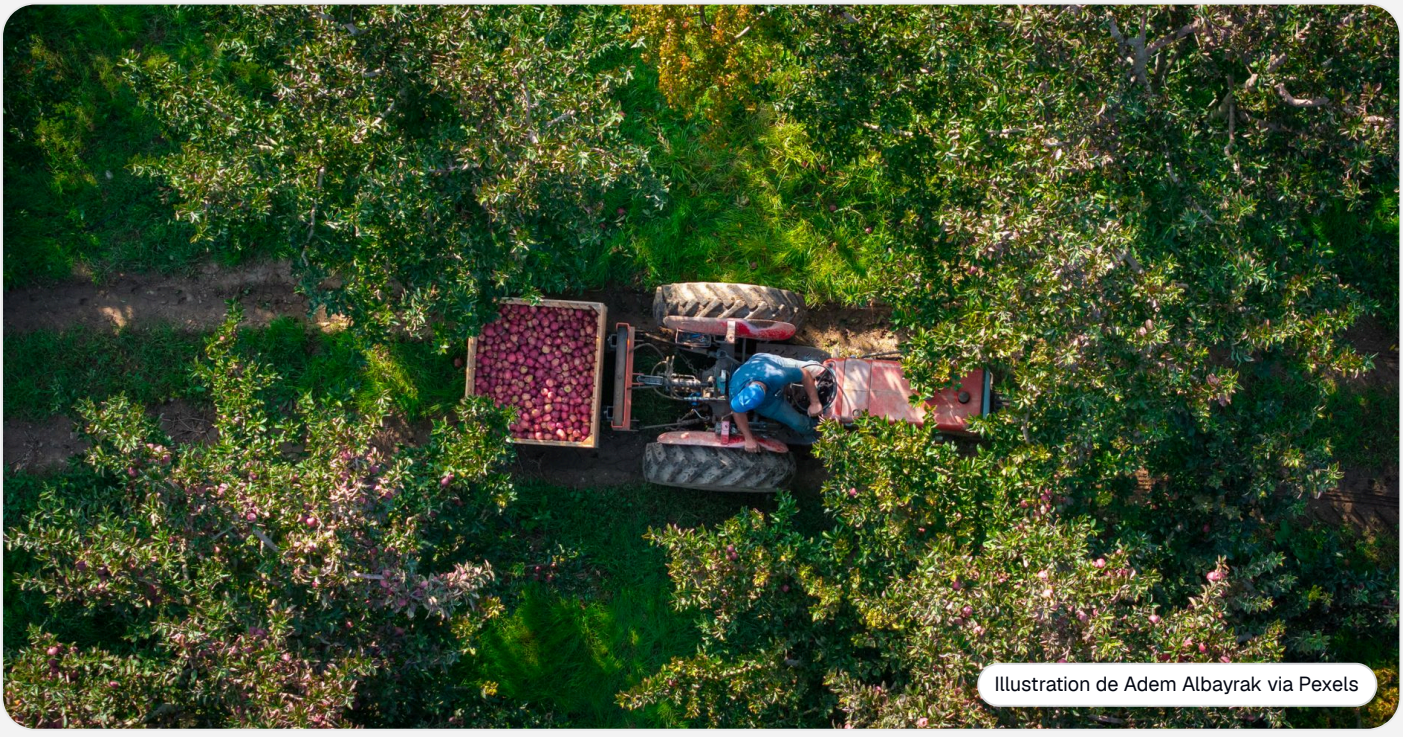


Illustration de Adem Albayrak via Pexels

Objet de l’étude

Comment relier production, transformation et commercialisation des pommes en France ?

Vergers, variétés et débouchés : comprendre le marché des pommes en France. Cet aperçu met l’accent sur la pomme de table.

1,365 Mt
production française de pommes de table prévue

-15 %
évolution annuelle de la production prévue

-3 %
évolution annuelle des surfaces en production

+8 %
prix à la production sur un an

France, pommes de table : prévisions de récolte et surfaces au 1er octobre 2026 ; récolte toutes destinations finales. Prix au producteur : septembre 2026, évolution sur un an.

01 Quelle récolte est disponible ?

La prévision d’octobre 2026 distingue les bassins producteurs et leurs volumes. La récolte comprend des fruits destinés au frais comme à d’autres usages ; les calibres et les défauts d’aspect influencent ensuite leur orientation commerciale.

02 Que change le choix des variétés ?

Le cas Pomanjou décrit en avril 2026 relie difficultés de récolte, concentration du verger sur Honey Crunch et investissement dans une station fruitière. Il montre pourquoi le choix des variétés et le dimensionnement des moyens doivent être examinés ensemble.

03 Comment organiser la valorisation ?

Pour la pomme de table, le reportage Biofil publié début 2025 décrit la commercialisation des pommes Juliet dans une organisation en club. Ce cas éclaire les périodes de vente et la coordination commerciale. Le plan de l’étude distingue également les débouchés du jus et de la compote.

Sommaire

1. Définir la pomme et ses débouchés

1.1 Pommes de table, cidre et transformation
1.2 Production, stocks et ventes distincts
1.3 Campagnes et prévisions de récolte

2. Vergers, bassins et variétés

2.1 Implantation des principaux bassins
2.2 Choix variétaux et calendrier de récolte
2.3 Rendements, calibres et qualité

3. Demande et circuits d'achat

3.1 Usages et achats des ménages
3.2 Critères de choix et présentation
3.3 Restauration et autres clients

4. Récolte, conservation et conditionnement

4.1 Cueillette et orientation des fruits
4.2 Stockage et sorties de campagne
4.3 Tri, stations fruitières et formats

5. Organisation commerciale

5.1 Groupements, négociants et distributeurs
5.2 Marché français et exportation
5.3 Variétés en club et segmentation bio

6. Transformation et économie des acteurs

6.1 Le jus de pomme
6.2 La compote de pomme
6.3 Articulation des débouchés du frais et de la transformation

7. Choix de développement

7.1 Relier variétés, volumes et clientèle
7.2 Anticiper aléas, conservation et valorisation
7.3 Comparer prix, récoltes et ventes