DOSSIER DE PRESSE

PRODUCTION, CONSOMMATION, RESTAURATION, EMPLOI,… :

LA BIO SE DÉVELOPPE SUR TOUS LES FRONTS

- *1,12 million ha au 31 décembre 2014*
- *Près de 40 000 opérateurs bio en 2014*
- *+ 10% de croissance du marché bio, qui a dépassé 5 milliards d'euros*
- *+ 11% de produits bio en restauration collective*
- *Près de 100 000 emplois à temps complet pour un secteur riche en vitalité*

En France, la Bio se porte bien et continue de progresser. En 2014, le marché bio a ainsi augmenté de +10 % par rapport à 2013, pour atteindre 5 milliards d'euros. Près de 9 Français sur 10 ont consommé bio, dont 6 sur 10 au moins une fois par mois[1]. En 2014, les achats de produits bio en restauration collective ont augmenté de +11 % vs 2013, pour atteindre 191 millions d'euros HT.

Pour répondre à cette croissance généralisée de la demande, la filière continue de se développer en France. La barre des 1,1 million d'hectares de terres bio a été franchie en 2014, soit +4 % vs 2013. Le nombre de fermes a également augmenté de +4 %, pour atteindre près de 26 500 exploitations travaillant en bio. Cet élan concerne tous les niveaux de la filière : le nombre de transformateurs et de distributeurs a ainsi enregistré une hausse de 3 % entre 2013 et 2014, pour s'élever à près de 13 000 entreprises exerçant en bio.

Les premiers chiffres 2015 mettent en évidence un renforcement du mouvement : plus de 1 659 producteurs se sont nouvellement engagés en bio entre le 1er janvier et le 17 mai, soit une augmentation de +16 % par rapport à la même période en 2014. L'année 2014 dans son ensemble avait déjà été marquée par une augmentation de 36 % des surfaces en première année de conversion par rapport à l'année précédente.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE

[1] Source : CSA/Agence BIO janvier 2015

Cet important dynamisme de la Bio a une influence directe sur les territoires français : désormais, le secteur représente environ 100 000 emplois en équivalent temps plein répartis dans les différentes régions de France. Les fermes bio génèrent plus de 66 000 emplois dans les zones rurales.

Reflet de cette vitalité, le Printemps BIO 2015 invite tous les Français à s'informer sur l'agriculture biologique et à goûter à l'étendue de ses produits. Première quinzaine de juin, les acteurs de la Bio organisent des événements dans toutes les régions de France pour familiariser les consommateurs et les professionnels aux caractéristiques, principes et valeurs de la Bio, respectueuse des cycles de la nature et du bien-être animal. A cette occasion, les Français découvriront également la nouvelle campagne cofinancée par l'Union Européenne qui met en évidence l'adéquation entre un choix de consommation équilibrée et durable et un bon rapport qualité-prix :

« La Bio, le bon calcul »

La Bio fertile en emplois : près de 100 000 emplois dans les territoires français

En 2014, le nombre total d'opérateurs bio s'élevait à 39 400, +4 % vs 2013. Avec 26 500 exploitations bio et 1,1 million d'hectares bio, la Bio représentait, fin 2014, 4,1 % du territoire agricole, 5,6 % des fermes et 7 % des emplois agricoles.
L'agriculture biologique génère de l'ordre de 60 % de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle pour diverses raisons : diversité des cultures, plus fort développement de la transformation et de la vente directe, etc.

La Bio en restauration collective : une fréquence qui se renforce

Les Français sont en attente de bio dans les restaurants collectifs : ils sont 87 % à se déclarer intéressés par la Bio à l'école, 76 % à l'hôpital, 73 % au travail et autant dans les maisons de retraite[1]. En réponse, les achats de produits bio en restauration collective ont progressé de +11 % en 2014 vs 2013, pour atteindre 2,7 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6 % en 2008). Lorsqu'ils proposent des produits bio, les établissements y consacrent environ 13 % de leurs achats, contre 5 % en 2008. 65 % des restaurants collectifs proposant de la Bio en servent au moins une fois par mois, contre 36 % en 2009, 39 % au moins une fois par semaine (17 % en 2009) et 15 % tous les jours (5 % en 2009). Les restaurants collectifs proposent donc plus de bio et aussi plus souvent.

Printemps BIO 2015 : une occasion unique de découvrir la Bio dans toutes les régions de France!

Le 1er juin prochain marquera le top départ de la nouvelle quinzaine nationale d'information et de valorisation des produits issus de l'agriculture biologique : Printemps BIO 2015. Jusqu'au 15 juin, la Bio va faire parler d'elle partout en France. L'opportunité pour tous d'en apprendre davantage sur un mode de production en adéquation avec les attentes d'authenticité et de naturalité des consommateurs. Pour retrouver les centaines d'animations qui vont se dérouler partout en France durant deux semaines, l'Agence BIO invite à se connecter sur le site www.printempsbio.com mais également à télécharger à partir du 29 mai la nouvelle application mobile « La Bio en Poche » pour géolocaliser les événements les plus proches. Celle-ci offre également de nombreuses informations sur la Bio, des jeux, des recettes et des chances de gagner des paniers bio.

SOMMAIRE

- La Bio en France en 2014 : quelques repères p.5
- La bio poursuit son solide développement p.6
- Un marché de 5 milliards d'euros en 2014 en progression de 10 % par rapport à 2013 p.15
- Les produits bio : s'enracinent dans les habitudes des Français p.21
- Un secteur Bio créateur d'emplois p.23
- Produits bio en restauration collective : la fréquence augmente p.26
- 9 juin : les Rencontres nationales de l'agriculture biologique du Printemps BIO p.34
- Printemps BIO : le grand rendez-vous de la Bio 1ère quinzaine de juin dans toute la France p.36
- 3e édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » p.45
- Les grands rendez-vous de la Bio p.46
- www.organic-farming.europa.eu : clé de la campagne de l'Union européenne pour la Bio p.49
- Le logo bio européen : le point de repère des produits bio p.51
- Agriculture Biologique : les fondamentaux p.52

La Bio en France en 2014 : quelques repères

Après un doublement du secteur entre 2007 et 2012, la Bio continue son développement

Au 31 décembre 2014

Acteurs de la Bio

26 466 fermes *+4 %/2013*
5,6 % des fermes françaises

66 000 emplois (UTA)
7 % des emplois agricoles

12 919 transformateurs distributeurs et importateurs *+3 %/2013*

39 385 opérateurs *+4 %/2013*
(18 380 en 2007)

Surfaces Bio

1,12 million d'hectares *+5 %/2013*

970 000 ha certifiés bio *+4 %/2013*
(500 000 ha en 2007)

148 000 ha en conversion *+14 %/2013*

4,14 % du territoire agricole
(2 % fin 2007)

De fortes différences régionales et par filière

Marché

5 milliards € *+10 %/2013*

Près de 9 Français sur 10 ont consommé bio en 2014 dont 6 sur 10 régulièrement (au moins une fois par mois)

2,5 % du marché alimentaire français

Plus de 10 % pour le lait (en valeur)
Près de 20 % pour les œufs (en valeur)

Source : Agence BIO

En termes d'emplois, la Bio c'est en 2014 :

- **+ de 66 000 emplois directs dans les fermes en équivalent temps complet**
- **+ de 29 000 emplois directs pour la transformation et la distribution de produits bio en équivalent temps complet**
- **2 000 emplois en équivalent temps complet** pour les actions de contrôles spécifiques à la bio, conseils, recherche et formation, développement, services administratifs.

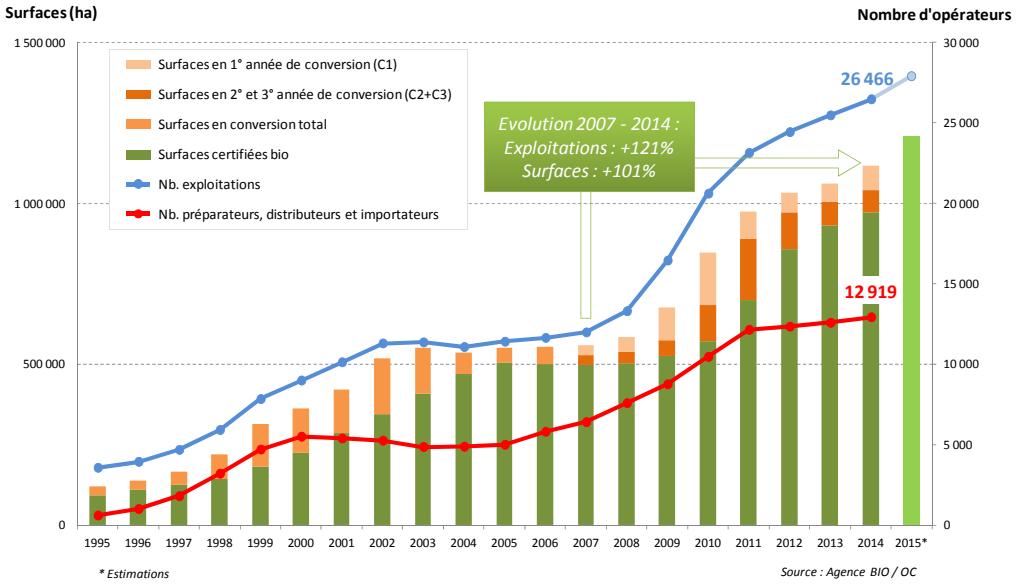
= **+ de 97 000 emplois directs en équivalent temps plein en France**

Source : Agence BIO

La bio poursuit son solide développement

A l'amont comme à l'aval des filières, l'engagement des opérateurs augmente

Evolution depuis 1995 du nombre de producteurs et autres opérateurs bio ainsi que des surfaces en mode de production biologique



26 466 producteurs étaient engagés en bio fin 2014, soit une augmentation de 4 % par rapport à 2013. Les fermes bio représentent **5,6 % des exploitations françaises**.

- ➔ près de deux exploitations sur trois totalement certifiées bio,
- ➔ une sur quatre avec une partie certifiée bio et une partie en conversion
- ➔ et une sur dix entièrement en conversion.

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	*Evol. /2013*	**Evol. /2007**
Nbre d'exploitations en mode de production biologique	11 293	11 359	11 070	11 401	11 640	11 978	13 299	16 446	20 603	23 135	24 425	25 467	26 466	*4%*	**x 2,2**
Nbre de préparateurs, distributeurs et importateurs engagés	5 252	4 860	4 874	4 995	5 802	6 402	7 582	8 757	10 458	12 136	12 337	12 577	12 919	*3%*	**x 2**
Surfaces en mode de production biologique (ha)	**517 965**	**550 990**	**534 086**	**550 539**	**552 872**	**556 919**	**583 114**	**676 015**	**845 110**	**975 111**	**1 032 941**	**1 060 736**	**1 118 342**	*5%*	**x 2**
dont surfaces certifiées bio	342 406	406 338	468 516	504 565	499 624	497 100	501 562	524 166	571 512	699 271	855 644	930 848	970 159	*4%*	**x 2**
dont surfaces en conversion	175 559	144 652	65 570	45 974	53 248	59 819	81 553	151 850	273 598	275 841	177 297	129 888	148 184	*14%*	**x 2,5**
Surfaces C1						28 826	45 468	102 696	162 638	84 262	62 426	56 809	77 731	*37%*	**x 2,7**
Surfaces C2 / C3						30 994	36 085	49 154	110 960	191 579	114 872	73 079	70 452	*-4%*	**x 2,3**
Part des surfaces en mode de production bio dans la SAU	1,87%	2,00%	1,94%	2,01%	2,02%	2,03%	2,14%	2,49%	3,12%	3,61%	3,82%	3,93%	4,14%	*5%*	**x 2**
Part des exploitations bio dans l'ensemble des exploitations agricoles en France	1,71%	1,77%	1,78%	1,89%	1,98%	2,11%	2,41%	3,07%	3,96%	4,58%	4,98%	5,34%	5,55%	*4%*	**x 2,6**

Source : Agence BIO / OC, Agreste

Les exploitations bio sont diversifiées. Parmi les 26 466 fermes engagées en bio en 2014 :

- 64 % avaient des surfaces toujours en herbe et/ou des cultures fourragères,
- 37 % cultivaient des céréales, oléoprotéagineux ou légumes secs dont environ 30 % à titre principal,
- 41 % produisaient des fruits et/ou des légumes frais, dont plus de la moitié à titre principal,
- 19 % avaient des vignes, dont 85 % à titre principal,
- 7 % produisaient des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) dont plus du tiers à titre principal,
- 36 % pratiquaient l'élevage :
    - 22 % avaient un troupeau bovin (laitier ou allaitant), soit 3 élevages bio sur 5,
    - 10 % avaient un élevage de monogastriques (porcs ou volailles),
    - 6 % avaient un élevage ovin (laitier ou allaitant) et 3 % un élevage caprin.

Un producteur sur deux vend directement au consommateur ne serait-ce qu'un peu.

Un producteur sur quatre déclare transformer tout ou partie de sa production à la ferme.

Concernant l'aval des filières, le nombre d'opérateurs atteint 12 778, dont :

- 9 444 transformateurs (+2 %) ;
- 3 334 distributeurs (+7 %).

Ces opérateurs sont plus nombreux dans les zones à forte densité de population ainsi que dans certains bassins de production spécifiques comme les zones laitières ou viticoles.

Le nombre d'importateurs est en recul depuis 2010, avec 141 importateurs en 2014 (-10 % depuis 2013).

Nombre de transformateurs par secteur principal d'activité économique bio en 2014		
Semences et plants		16
Miel*		6
Œufs		18
Viandes		576
Poissons, crustacés et mollusques		116
Fruits et légumes		526
Huiles et graisses végétales ou animales*		156
Alimentation animale		111
Grains et produits amylacés		273
Produits laitiers		229
Produits de boulangerie-pâtisserie et/ou pâtes alimentaires		5 230
dont :	Boulangeries et boulangeries-pâtisseries	890
	Fabrication industrielle de pain ou pâtes-fraiches	121
	Terminaux de cuisson	3 261
Autres produits alimentaires		691
Boissons		648
Huiles essentielles et autres produits à base de PPAM*		83
Restauration		95
Multi-produits*		318
Autres activités*		6
	TOTAL	9 444
Secteur non précisé en cours de rapprochement		*346*

**Données provisoires - source : Agence Bio*

Confirmation des tendances d'accroissement en début d'année 2015

En ce début d'année 2015, de nombreux producteurs se sont d'ores et déjà engagés dans une démarche de conversion de leur exploitation ou d'installation en bio : 1 659 producteurs nouvellement notifiés auprès de l'Agence BIO entre le 1er janvier et le 17 mai 2015 **soit une augmentation de plus de 16 % des engagements par rapport à la même période en 2014**.

Source : Agence BIO / OC

Evolution du nombre de producteurs et des surfaces associées depuis 1995

Année	Producteurs	Evolution annuelle	Surface engagée (ha)
1995	3566		117 935
1996	3 935	+ 369	137 083
1997	4 680	+ 745	165 452
1998	5 914	+ 1234	218 775
1999	7 834	+ 1920	312 692
2000	8 988	+ 1154	360 900
2001	10 122	+ 1134	419 750
2002	11 293	+ 1171	517 965
2003	11 359	+ 66	550 990
2004	11 070	- 289	534 086
2005	11 401	+ 331	550 539
2006	11 640	+ 239	552 872
2007	11 978	+ 338	557 133
2008	13 299	+ 1321	583 114
2009	16 446	+ 3147	676 015
2010	20 603	+ 4157	845 110
2011	23 135	+ 2532	975 111
2012	24 425	+ 1290	1 032 941
2013	25 467	+ 1042	1 060 736
2014	26 466	+ 999	1 118 190

4,14 % de la SAU française engagée en bio

1 118 190 ha étaient engagés en bio fin 2014, soit une augmentation de 5,4 % par rapport à 2013. Au vu des engagements de début d'année, cette surface dépasserait actuellement les 1 180 000 ha.

Pour l'ensemble des productions, la part en bio continue de progresser permettant d'atteindre **4,14 % de la SAU cultivée selon le mode biologique.**

TOTAL France	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		
					C1	C2	C3	Total C123				
	2014	*Evol. /13*	2014	*Evol. /13*	2014	2014	2014	2014	*Evol. /13*	2014	*Evol. /13*	Part en bio
Céréales	9 379	*4%*	145 993	*3%*	15 900	12 969	-	28 869	*33%*	174 862	*7%*	*1,8%*
Oléagineux	2 225	*8%*	26 986	*6%*	3 849	1 616	-	5 465	*42%*	32 451	*11%*	*1,4%*
Protéagineux	1 873	*27%*	13 841	*38%*	919	2 199	-	3 118	*74%*	16 959	*43%*	*7,7%*
Légumes secs	883	*7%*	6 143	*20%*	65	111	-	176	*-26%*	6 319	*18%*	*24,4%*
Grandes cultures	9 830	*5%*	192 963	*6%*	20 733	16 895	-	37 628	*37%*	230 591	*10%*	*1,9%*
STH	12 624	*6%*	367 489	*4%*	23 751	19 170	-	42 921	*22%*	410 409	*5%*	*5,4%*
Cultures fourragères	12 946	*9%*	269 091	*7%*	22 541	18 447	-	40 988	*11%*	310 079	*8%*	*6,5%*
Surfaces fourragères	17 081	*6%*	636 580	*5%*	46 292	37 617	-	83 909	*16%*	720 488	*6%*	*5,8%*
Légumes frais	6 528	*6%*	16 559	*9%*	429	613	-	1 042	*8%*	17 601	*9%*	*4,5%*
Fruits	7 152	*9%*	22 586	*15%*	2 144	2 029	1 946	6 119	*-9%*	28 706	*9%*	*14,7%*
Fruits à coque	1 564	*13%*	7 089	*13%*	928	581	736	2 244	*13%*	9 334	*13%*	-
Fruits transformation	1 995	*27%*	5 677	*21%*	362	505	486	1 353	*-29%*	7 030	*7%*	-
Fruits frais	4 723	*3%*	9 715	*12%*	851	935	722	2 508	*-11%*	12 223	*6%*	-
Vigne	5 081	*3%*	54 687	*11%*	3 337	3 962	4 210	11 509	*-25%*	66 196	*2%*	*8,4%*
PPAM	1 912	*4%*	4 585	*11%*	169	182	120	472	*-23%*	5 057	*7%*	*13,2%*
Autres	12 254	*-4%*	42 179	*-24%*	4 513	2 550	309	7 373	*11%*	49 552	*-20%*	*4,4%*
TOTAL	26 466	*4%*	970 159	*4%*	77 731	63 866	6 586	148 052	*14%*	1 118 190	*5,4%*	*4,14%*

Source: Agence Bio/OC; Agreste 2014

En 2014, avec 148 000 ha les surfaces en conversion se situent au même niveau qu'en 2009.

Avec 77 731 ha (contre 56 800 en 2013), **les surfaces en première année de conversion ont augmenté de +36 % en 2014 par rapport à l'année précédente.**

En 2014 par rapport à 2013, les taux de croissance les plus élevés des surfaces en conversion ont été dans le secteur des grandes cultures (plus 37 %), les surfaces fourragères (plus 16 %). En grandes cultures, les conversions impulsent un nouvel élan après une phase de consolidation des surfaces déjà engagées qui s'approchent désormais des 2 % des surfaces de grandes cultures nationales.

Plus de 970 000 ha étaient certifiés bio en 2014 et plus de 66 000 ha étaient en dernière année de conversion.

Augmentation des cheptels bio

Le développement de l'élevage bio concerne l'ensemble des espèces. Les filières les plus dynamiques sont l'élevage bovin allaitant et l'élevage ovin laitier. Les élevages de monogastriques (poules pondeuses, poulets de chair, porcs charcutiers) directement liés à la production de grains, connaissent un nouvel essor.

TOTAL France	Nb. Exploitations						Nb. Animaux						
	Certifiés Bio *		Conversion **		Bio + Conversion		Certifiés Bio		Conversion		Bio + Conversion		% Bio / Total national
	2014	*Evol. / 13*	2014	Evol. / 13	2014	*Evol. / 13*	2014	*Evol. / 13*	2014	Evol. / 13	2014	*Evol. / 13*	
Vaches allaitantes	2 987	*6%*	1 033	14%	3 505	*6%*	99 969	*6%*	19 406	16%	119 375	*8%*	2,9%
Vaches laitières	2 369	*4%*	744	6%	2 654	*2%*	107 675	*6%*	17 798	-9%	125 473	*3%*	3,4%
Total Vaches	**5 023**	***5%***	**1 719**	**12%**	**5 743**	***5%***	**207 644**	***6%***	**37 204**	**3%**	**244 848**	***5%***	**3,1%**
Brebis viande	1 228	*1%*	134	14%	1 342	*3%*	137 264	*5%*	11 326	28%	148 590	*6%*	4,1%
Brebis laitières	354	*18%*	11	-15%	359	*16%*	71 787	*12%*	385	-77%	72 172	*10%*	5,8%
Total Brebis	**1 575**	***5%***	**144**	**10%**	**1 693**	***5%***	**209 051**	***7%***	**11 711**	**11%**	**220 762**	***7%***	**4,5%**
Chèvres	762	*6%*	71	6%	822	*5%*	44 277	*6%*	2 454	7%	46 731	*6%*	5,3%
Truies	348	*1%*	21	200%	368	*5%*	8 150	*2%*	173	918%	8 323	*3%*	0,8%
Poulets de chair	741	*7%*	-	-	741	*7%*	8 564 035	*8%*	-	-	8 564 035	*7,6%*	1,0%
Poules pondeuses	1 466	*8%*	-	-	1 466	*7%*	3 719 339	*11%*	-	-	3 719 339	*11,0%*	7,6%
Apiculture (1)	524	*8%*	53	-7%	579	*-3%*	96 248	*7%*	3 363	2%	99 611	*7%*	12,6%

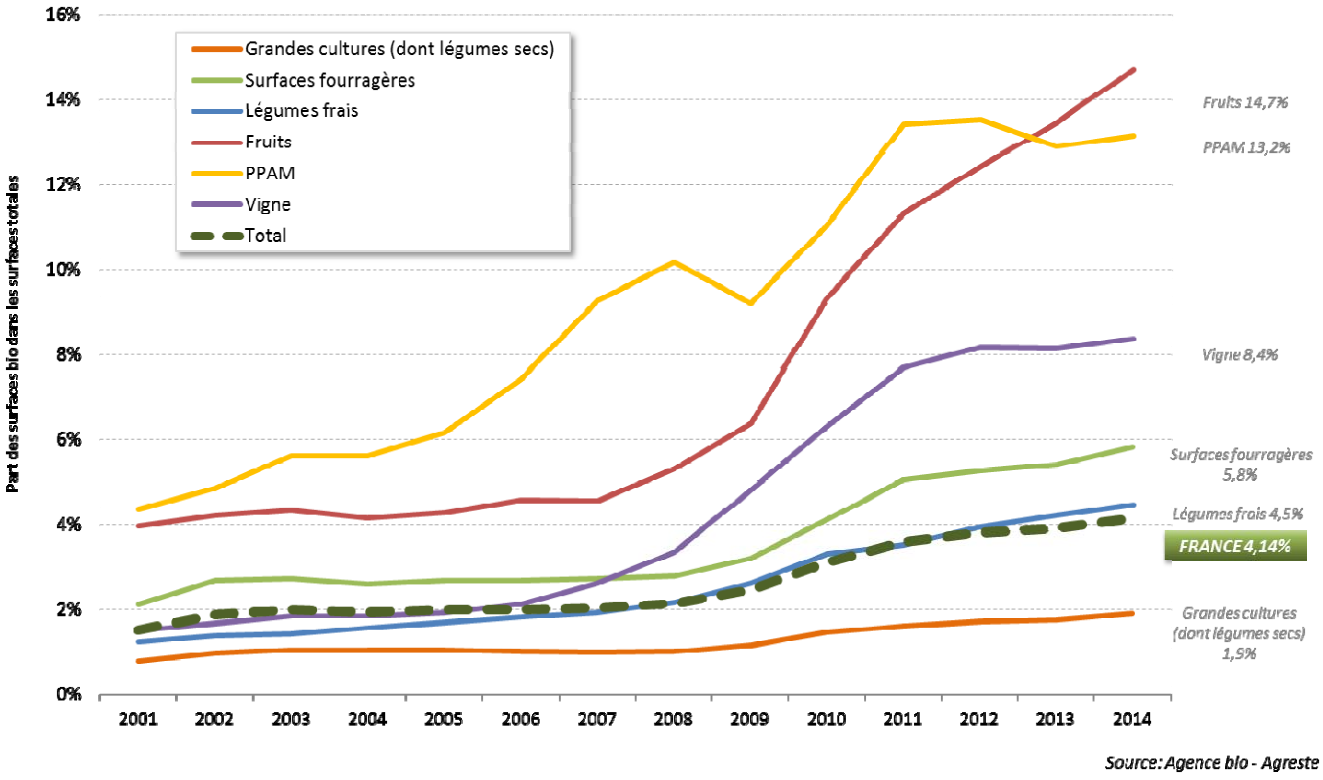
** Exploitations ayant des têtes certifiées bio ; ** Exploitations ayant des têtes en conversion*

Source: Agence Bio / OC, Agreste 2013 ; (1) Nombre de ruches

La part des surfaces et des cheptels engagés en bio se développe au plan national

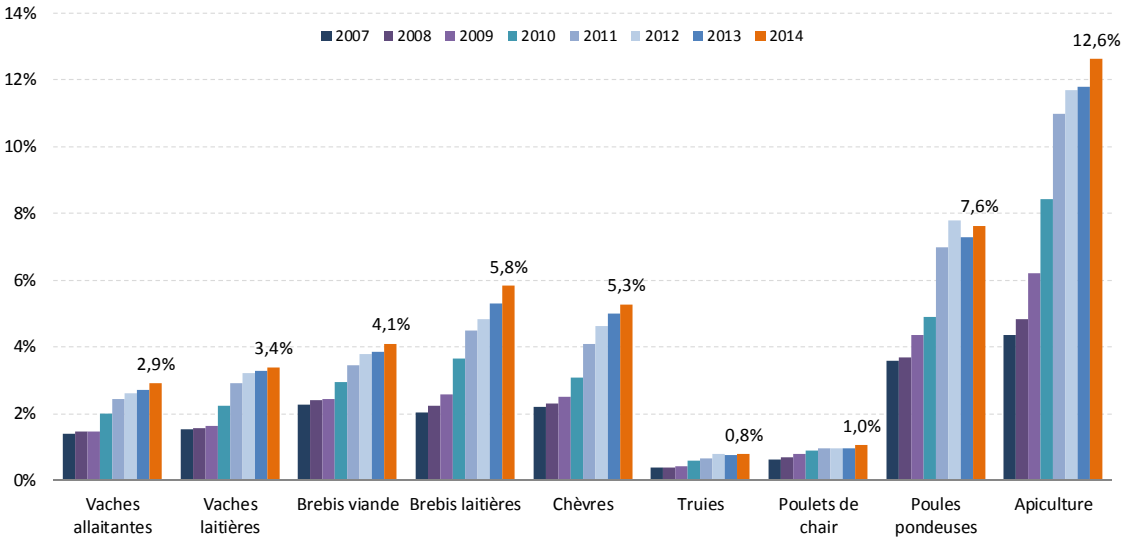
Côté filières, la palme revient aux légumes secs : 23 % des surfaces consacrées à ces productions étaient cultivés selon le mode biologique en 2014. Ils sont suivis par l'arboriculture (14,7 %), les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (13,2 %) et la viticulture (8,4 %). A l'inverse, la bio ne représentait encore que 1,9 % de la surface nationale des grandes cultures en France. Dans le domaine animal, le mode d'élevage biologique est plus répandu dans les secteurs de l'apiculture et de la production d'œufs, avec respectivement 12,6 % du nombre de ruches et près de 8 % des poules pondeuses.

Evolution de la part des surfaces nationales conduites en bio depuis 2001



Source: Agence bio - Agreste

Evolution de la part des cheptels nationaux conduits en bio depuis 2007



source : Agence Bio / OC, Agreste 2013

Près de la moitié des surfaces engagées dans 5 régions :

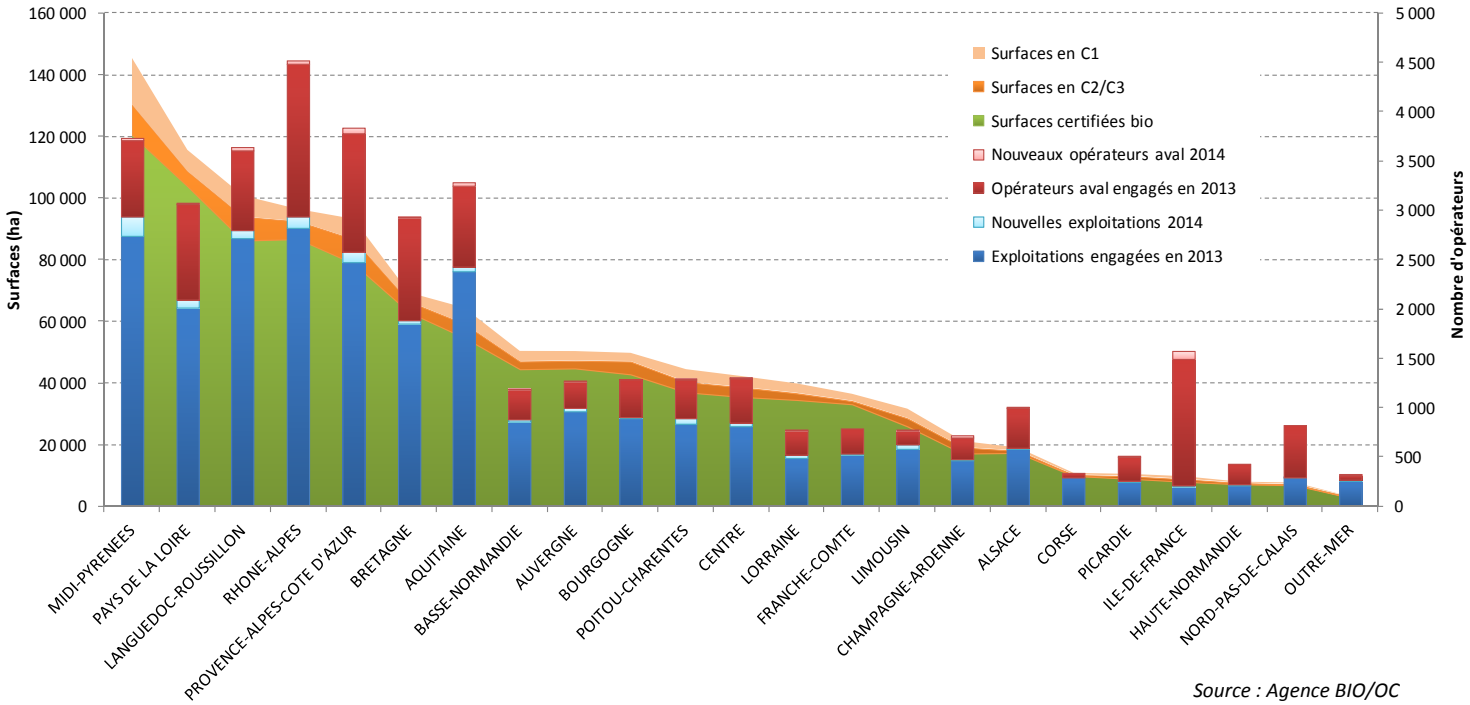
Midi-Pyrénées (145 409 ha), **Pays de la Loire** (115 570 ha), **Languedoc-Roussillon** (100 789 ha), **Rhône-Alpes** (96 331 ha) et **Provence-Alpes-Côte d'Azur** (93 184 ha).

L'analyse régionale fait ressortir une progression générale du nombre de producteurs et des surfaces engagées. Les surfaces en conversion se développent de nouveau dans la majorité des régions.

TOUTES PV	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion 2014				Evol. /13	Surfaces certifiées + conversion		Aval	
	2014	Evol. /13	2014	Evol. /13	C1	C2	C3	Total		2014	Evol. /13	Transfor-mateurs	Distributeurs
ALSACE	591	2,1%	17 336	1%	876	554	114	1 544	0%	18 880	1,3%	275	139
AQUITAINE	2 428	2,1%	54 028	4%	5 160	3 531	945	9 636	14%	63 665	5,4%	614	232
AUVERGNE	996	3,2%	44 790	0%	2 991	2 457	14	5 462	22%	50 252	2,3%	209	66
BASSE-NORMANDIE	881	3,2%	44 528	6%	3 250	2 347	146	5 743	5%	50 272	5,7%	225	78
BOURGOGNE	906	1,7%	42 874	5%	2 656	3 966	181	6 804	0%	49 677	4,4%	280	91
BRETAGNE	1 890	2,3%	63 013	5%	2 979	3 382	31	6 313	-7%	69 323	3,9%	793	253
CENTRE	844	3,9%	35 550	5%	3 502	2 808	275	6 585	29%	42 135	7,8%	372	79
CHAMPAGNE-ARDENNE	478	4,1%	17 133	4%	1 921	1 919	54	3 894	23%	21 028	7,3%	183	56
CORSE	286	0,0%	9 887	1%	488	228	95	811	57%	10 698	4,3%	36	13
FRANCHE-COMTE	537	2,7%	33 183	1%	2 195	988	24	3 207	92%	36 390	5,0%	193	62
HAUTE-NORMANDIE	217	4,3%	7 103	9%	268	372	22	662	-38%	7 765	2,6%	158	45
ILE-DE-FRANCE	207	5,6%	8 018	4%	793	761	1	1 556	29%	9 574	7,8%	809	505
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 799	2,8%	85 644	1%	6 664	6 205	1 462	14 320	5%	99 964	1,6%	604	223
LIMOUSIN	627	7,7%	25 980	10%	2 957	2 470	136	5 563	2%	31 543	8,9%	119	31
LORRAINE	518	7,0%	34 522	9%	3 029	2 135	38	5 202	12%	39 724	9,5%	175	74
MIDI-PYRENEES	2 933	6,8%	120 750	5%	15 149	9 330	458	24 937	61%	145 686	11,3%	578	215
NORD-PAS-DE-CALAIS	296	3,5%	6 856	-1%	386	284	0	671	69%	7 527	3,1%	398	119
OUTRE-MER	269	2,7%	2 811	-13%	80	95	27	198	-63%	2 997	-20,4%	31	20
PAYS DE LA LOIRE	2 090	4,1%	103 932	6%	6 884	4 519	321	11 724	11%	115 656	6,7%	784	192
PICARDIE	259	3,6%	8 988	7%	591	777	4	1 372	-9%	10 359	4,8%	187	55
POITOU-CHARENTES	890	6,7%	37 060	7%	4 031	3 180	117	7 293	23%	44 353	9,3%	322	80
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	2 583	4,6%	80 108	4%	6 974	6 320	1 584	14 878	-1%	94 985	3,3%	889	342
RHONE-ALPES	2 941	4,1%	86 063	3%	3 904	5 237	536	9 677	-8%	95 737	1,6%	1 210	364
TOTAL France	26 466	3,9%	970 159	4%	77 731	63 866	6 586	148 052	14%	1 118 190	5,4%	9 444	3 334

Source : Agence BIO/OC

Surfaces et opérateurs engagés en bio par région en 2014



Source : Agence BIO/OC
Les nouveaux opérateurs représentent le solde

6 régions au-delà des 2 000 producteurs…

Palmarès régional 2014

Nb. Producteurs 2014		Surfaces bio + conversion 2014		Surfaces bio 2014		Part dans la SAU totale 2014		Nb. Operateurs aval 2014	
RHONE-ALPES	2 941	MIDI-PYRENEES	145 686	MIDI-PYRENEES	120 750	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	15,42%	RHONE-ALPES	1 582
MIDI-PYRENEES	2 933	PAYS DE LA LOIRE	115 656	PAYS DE LA LOIRE	103 932	LANGUEDOC-ROUSSILLON	11,30%	ILE-DE-FRANCE	1 365
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 799	LANGUEDOC-ROUSSILLON	99 964	RHONE-ALPES	86 063	RHONE-ALPES	6,81%	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1 250
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	2 583	RHONE-ALPES	95 737	LANGUEDOC-ROUSSILLON	85 644	MIDI-PYRENEES	6,41%	BRETAGNE	1 050
AQUITAINE	2 428	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	94 985	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	80 108	CORSE	6,33%	PAYS DE LA LOIRE	984
PAYS DE LA LOIRE	2 090	BRETAGNE	69 323	BRETAGNE	63 013	ALSACE	5,60%	AQUITAINE	856
BRETAGNE	1 890	AQUITAINE	63 665	AQUITAINE	54 028	PAYS DE LA LOIRE	5,52%	LANGUEDOC-ROUSSILLON	838
AUVERGNE	996	BASSE-NORMANDIE	50 272	AUVERGNE	44 790	FRANCHE-COMTE	5,48%	MIDI-PYRENEES	797
BOURGOGNE	906	AUVERGNE	50 252	BASSE-NORMANDIE	44 528	AQUITAINE	4,68%	NORD-PAS-DE-CALAIS	521
POITOU-CHARENTES	890	BOURGOGNE	49 677	BOURGOGNE	42 874	BRETAGNE	4,21%	CENTRE	458
BASSE-NORMANDIE	881	POITOU-CHARENTES	44 353	POITOU-CHARENTES	37 060	BASSE-NORMANDIE	4,20%	ALSACE	416
CENTRE	844	CENTRE	42 135	CENTRE	35 550	LIMOUSIN	3,78%	POITOU-CHARENTES	404
LIMOUSIN	627	LORRAINE	39 724	LORRAINE	34 522	LORRAINE	3,49%	BOURGOGNE	371
ALSACE	591	FRANCHE-COMTE	36 390	FRANCHE-COMTE	33 183	AUVERGNE	3,45%	BASSE-NORMANDIE	305
FRANCHE-COMTE	537	LIMOUSIN	31 543	LIMOUSIN	25 980	BOURGOGNE	2,82%	AUVERGNE	275
LORRAINE	518	CHAMPAGNE-ARDENNE	21 028	ALSACE	17 336	POITOU-CHARENTES	2,59%	FRANCHE-COMTE	256
CHAMPAGNE-ARDENNE	478	ALSACE	18 880	CHAMPAGNE-ARDENNE	17 133	OUTRE-MER	2,35%	LORRAINE	249
NORD-PAS-DE-CALAIS	296	CORSE	10 698	CORSE	9 887	CENTRE	1,82%	PICARDIE	243
CORSE	286	PICARDIE	10 359	PICARDIE	8 988	ILE-DE-FRANCE	1,68%	CHAMPAGNE-ARDENNE	239
OUTRE-MER	269	ILE-DE-FRANCE	9 574	ILE-DE-FRANCE	8 018	CHAMPAGNE-ARDENNE	1,37%	HAUTE-NORMANDIE	209
PICARDIE	259	HAUTE-NORMANDIE	7 765	HAUTE-NORMANDIE	7 103	HAUTE-NORMANDIE	1,00%	LIMOUSIN	150
HAUTE-NORMANDIE	217	NORD-PAS-DE-CALAIS	7 527	NORD-PAS-DE-CALAIS	6 856	NORD-PAS-DE-CALAIS	0,92%	CORSE	49
ILE-DE-FRANCE	207	OUTRE-MER	2 997	OUTRE-MER	2 811	PICARDIE	0,78%	OUTRE-MER	52
TOTAL France	26 466	TOTAL France	1 118 190	TOTAL France	970 159	TOTAL France	4,14%	TOTAL France	12 919

Source: Agence Bio / OC ; Agreste 2014

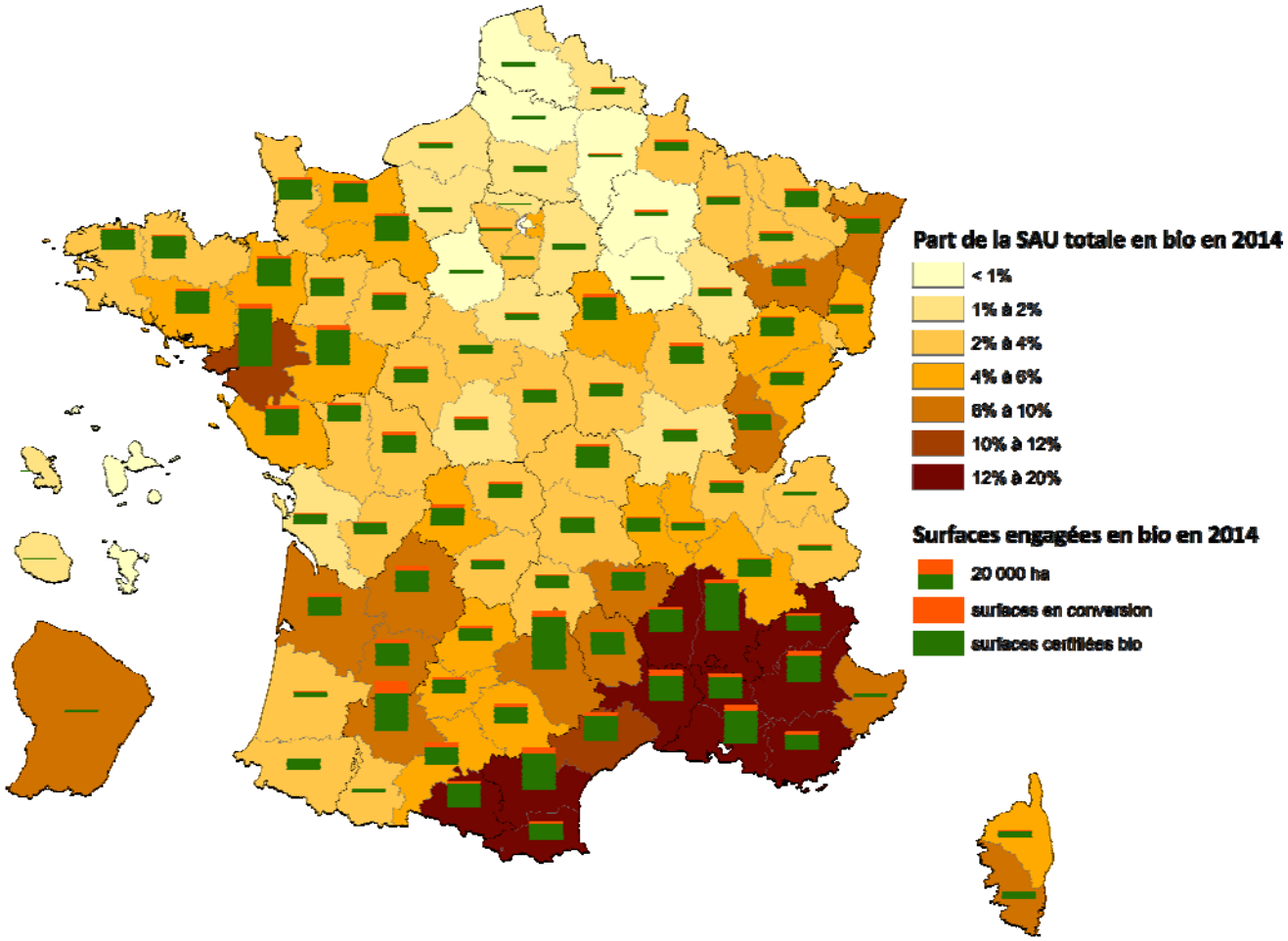
… et 27 départements au-delà des 6 % de SAU bio

Palmarès des 30 premiers départements 2014

Source: Agence Bio / OC, Agreste 2014

Nb. Producteurs 2014		Surfaces bio + conversion 2014		Surfaces en conversion 2014		Part dans la SAU totale* en 2014		Nb. Operateurs aval 2014	
TOTAL France	26 466	TOTAL France	1 118 190	TOTAL France	148 052	TOTAL France	4,14%	TOTAL France	12 919
DROME	1 019	LOIRE-ATLANTIQUE	42 932	GERS	9 153	VAR	19,17%	BOUCHES-DU-RHONE	393
GARD	789	AVEYRON	40 640	AVEYRON	4 512	BOUCHES-DU-RHONE	18,84%	PARIS	379
VAUCLUSE	779	DROME	35 729	GARD	4 409	DROME	17,74%	LOIRE-ATLANTIQUE	337
GERS	704	GERS	35 211	AUDE	4 353	PYRENEES-ORIENTALES	17,17%	RHONE	328
HERAULT	697	AUDE	28 988	BOUCHES-DU-RHONE	4 266	VAUCLUSE	15,78%	ILLE-ET-VILAINE	323
DORDOGNE	672	BOUCHES-DU-RHONE	27 885	ALPES-DE-HAUTE-PROV	3 754	ARDECHE	14,56%	GIRONDE	313
GIRONDE	640	MAINE-ET-LOIRE	27 059	LOIRE-ATLANTIQUE	3 693	ALPES-DE-HAUTE-PROV	14,30%	NORD	298
LOIRE-ATLANTIQUE	623	GARD	22 240	DORDOGNE	3 655	GARD	14,24%	FINISTERE	293
ARDECHE	619	ALPES-DE-HAUTE-PROV	21 846	MAINE-ET-LOIRE	3 520	ARIEGE	13,86%	DROME	291
MAINE-ET-LOIRE	618	VENDEE	20 428	HAUTE-VIENNE	3 378	AUDE	12,81%	VAUCLUSE	275
BOUCHES-DU-RHONE	594	ILLE-ET-VILAINE	20 115	HAUTE-GARONNE	3 319	HAUTES-ALPES	12,04%	HERAULT	265
LOT-ET-GARONNE	578	HERAULT	19 894	VIENNE	2 992	HERAULT	10,86%	GARD	254
AUDE	577	ORNE	19 132	YONNE	2 895	LOIRE-ATLANTIQUE	10,60%	MAINE-ET-LOIRE	252
PYRENEES-ORIENTALES	535	DORDOGNE	18 909	DROME	2 849	CORSE-DU-SUD	8,76%	HAUTE-GARONNE	246
FINISTERE	514	LOT-ET-GARONNE	18 159	HERAULT	2 793	ALPES-MARITIMES	7,91%	MORBIHAN	245
AVEYRON	492	ARIEGE	18 094	VAUCLUSE	2 736	GERS	7,91%	ISERE	240
COTES-D'ARMOR	473	VAUCLUSE	17 738	LOT-ET-GARONNE	2 725	AVEYRON	7,86%	PAS-DE-CALAIS	223
ILLE-ET-VILAINE	471	YONNE	17 602	VAR	2 577	GUYANE	7,04%	ALPES-MARITIMES	221
VAR	457	ARDECHE	17 431	TARN	2 488	JURA	6,72%	BAS-RHIN	217
MORBIHAN	432	MORBIHAN	17 158	COTE-D'OR	2 379	LOZERE	6,56%	VENDEE	213
ISERE	393	COTES-D'ARMOR	16 839	GIRONDE	2 167	SEINE-SAINT-DENIS	6,52%	VAL-DE-MARNE	212
VENDEE	371	ALLIER	16 164	DEUX-SEVRES	2 119	LOT-ET-GARONNE	6,48%	HAUTE-SAVOIE	212
HAUTE-GARONNE	367	LOZERE	15 989	ALLIER	2 041	VOSGES	6,38%	VAR	201
PYRENEES-ATLANTIQUES	356	MANCHE	15 923	CALVADOS	1 940	DORDOGNE	6,21%	HAUT-RHIN	199
TARN	352	CALVADOS	15 217	MANCHE	1 903	GIRONDE	6,18%	COTES-D'ARMOR	189
ALPES-DE-HAUTE-PROV	351	FINISTERE	15 211	LOT	1 901	HAUTE-LOIRE	6,13%	HAUTS-DE-SEINE	176
MANCHE	350	GIRONDE	14 864	ORNE	1 900	BAS-RHIN	6,04%	YVELINES	164
ARIEGE	339	COTE-D'OR	14 818	TARN-ET-GARONNE	1 876	MAINE-ET-LOIRE	5,93%	PYRENEES-ORIENTALES	162
HAUT-RHIN	329	HAUTE-GARONNE	14 754	VENDEE	1 845	HAUTE-SAONE	5,76%	SEINE-ET-MARNE	157
TARN-ET-GARONNE	320	HAUTE-VIENNE	14 707	VOSGES	1 816	ISERE	5,56%	PYRENEES-ATLANTIQUES	155

Part des surfaces bio et en conversion dans le territoire agricole de chaque département en 2014

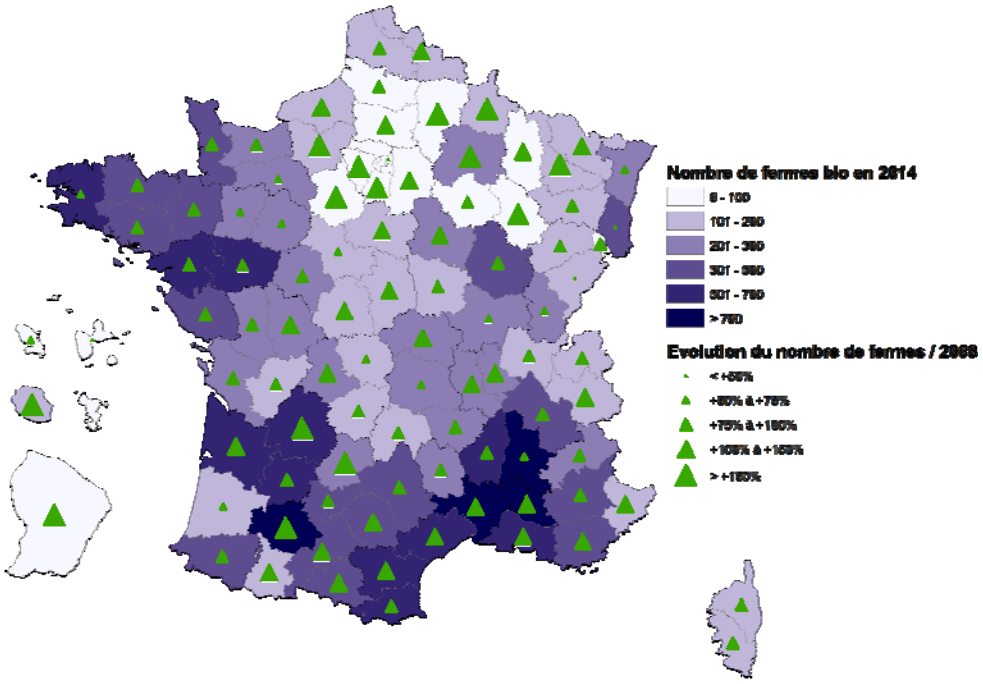


Source : Agence BIO/OC – Agreste

La palme revient aux départements de la Drôme concernant le nombre de fermes, de la Loire-Atlantique concernant les surfaces engagées, du Gers en termes de nouvelles surfaces en conversion, et du Var en termes de part de la surface agricole en bio. L'ensemble du territoire connait une évolution positive depuis 2008, avec des progressions importantes dans les régions méridionales du pays, mais également de fortes progressions plus récentes dans des régions où la Bio est encore peu développée.

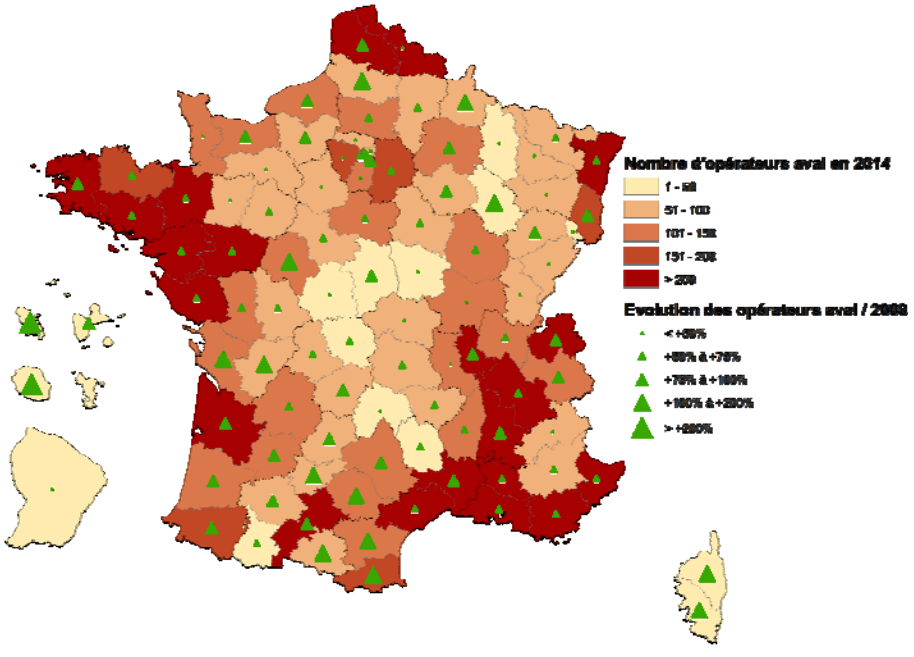
Un développement des filières bio, en amont comme en aval, sur l'ensemble du territoire depuis 2008

Répartition départementale des fermes engagées en bio fin 2014 et évolution par rapport à 2008.



Source : Agence BIO/OC

Répartition départementale des opérateurs de l'aval engagés en bio fin 2014 et évolution par rapport à 2008.



Source : Agence BIO/OC

Un marché de 5 milliards d'euros en 2014 en progression de 10 % par rapport à 2013

✓ En 2014, le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été estimé à **plus de 5 milliards d'euros** :

- **Consommation à domicile par les ménages : 4,83 milliards d'euros TTC (+10 % vs 2013)**

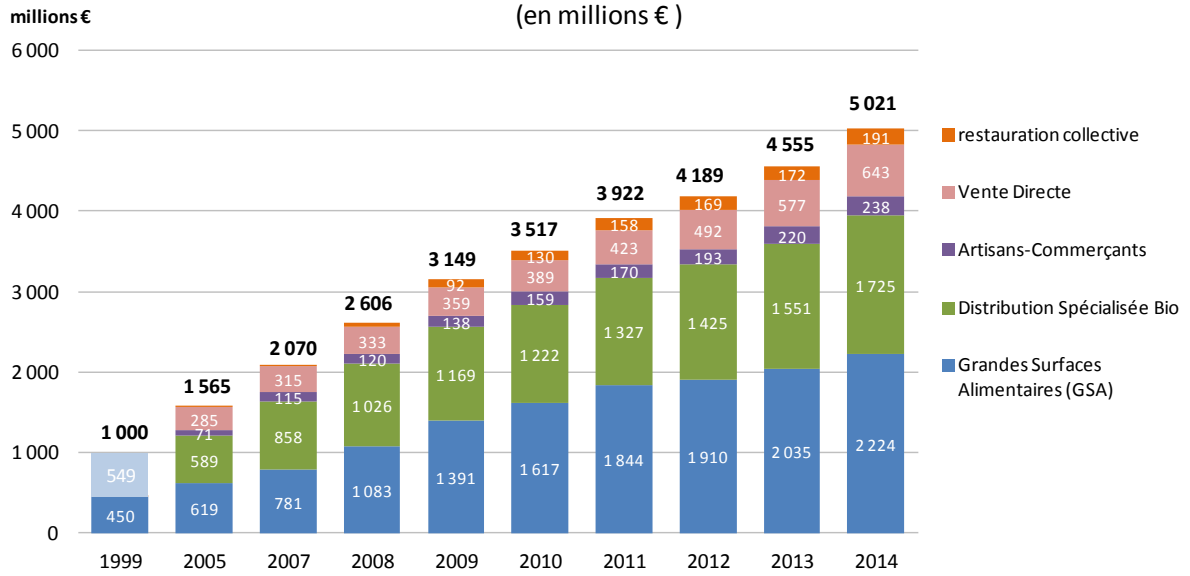
- **Achat de produits bio servis en restauration collective : 191 millions d'euros HT (+11 % vs 2013)**[1]

✓ Ce marché est structurellement en augmentation. Avec une croissance moyenne de l'ordre de 10 % par an des achats par les ménages de 1999 à 2005, tous secteurs de produits confondus, la croissance s'est accélérée en 2006. De 2007 à 2012, le marché a doublé. Il a progressé de près de 20 % entre 2012 et 2014.

✓ La consommation de produits bio à domicile est estimée à 2,5 % du marché alimentaire total. La part de marché des produits bio est plus ou moins importante suivant les secteurs. En valeur, elle est de près de 20 % s'agissant des œufs et de près de 12 % pour le lait. Elle est de l'ordre de 7 % pour les 14 fruits et légumes les plus consommés en France (hors agrumes).

✓ S'agissant de la restauration collective, la valeur des achats de pain bio n'est pas prise en compte pour l'instant. En restauration commerciale, les produits bio, en particulier les vins bio, ont une place croissante.

Evolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution de 1999 à 2014
(en millions €)



Source : Agence BIO/AND-I - 2015

[1] Hors pain

Un marché caractérisé par la diversité des circuits de distribution

✓ Les produits bio sont commercialisés dans 4 circuits de distribution essentiels : magasins spécialisés bio, grandes surfaces alimentaires, vente directe et artisans-commerçants.

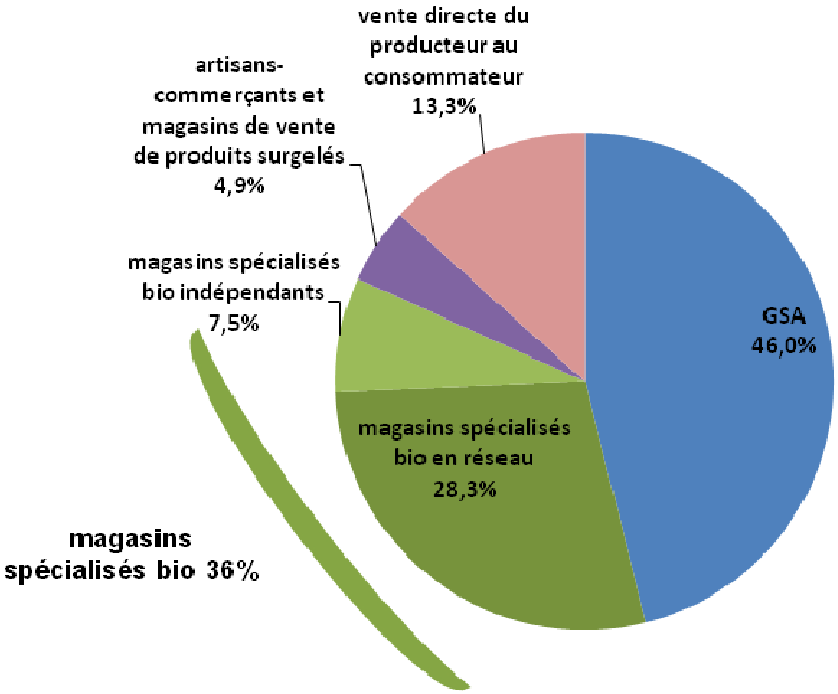
Millions €	2011	2012	2013	2014	croissance 14/13	parts de marché 2014
Grandes Surfaces Alimentaires (GSA)	**1 844**	**1 910**	**2 035**	**2 224**	**9,3%**	**46%**
Distribution Spécialisée bio en réseau	*950*	*1 078*	*1 212*	*1 365*	*12,6%*	*28%*
Distribution Spécialisée bio indépendante	*377*	*347*	*339*	*361*	*6,4%*	*7%*
TOTAL Circuit Bio	**1 326**	**1 425**	**1 551**	**1 725**	**11,3%**	**36%**
Artisans-Commerçants	**170**	**193**	**220**	**238**	**7,8%**	**5%**
Vente Directe	**423**	**492**	**577**	**643**	**11,5%**	**13%**
TOTAL	**3 764**	**4 020**	**4 383**	**4 830**	**10,2%**	**100%**
Restauration collective	**158**	**169**	**172**	**191**	**11,0%**	
Total général	**3 922**	**4 189**	**4555**	**5 021**	**10,2%**	

Source : Agence BIO/AND-I - 2015

✓ Les ventes ont progressé dans tous les circuits de distribution à des rythmes plus ou moins importants. Les taux de croissance les plus élevés ont été enregistrés en vente directe (+11,5 %) et les magasins spécialisés bio (+11,3 %).

✓ Au total en 2014, les achats de produits bio pour la consommation à domicile par les ménages et en restauration collective ont progressé de 466 millions €.

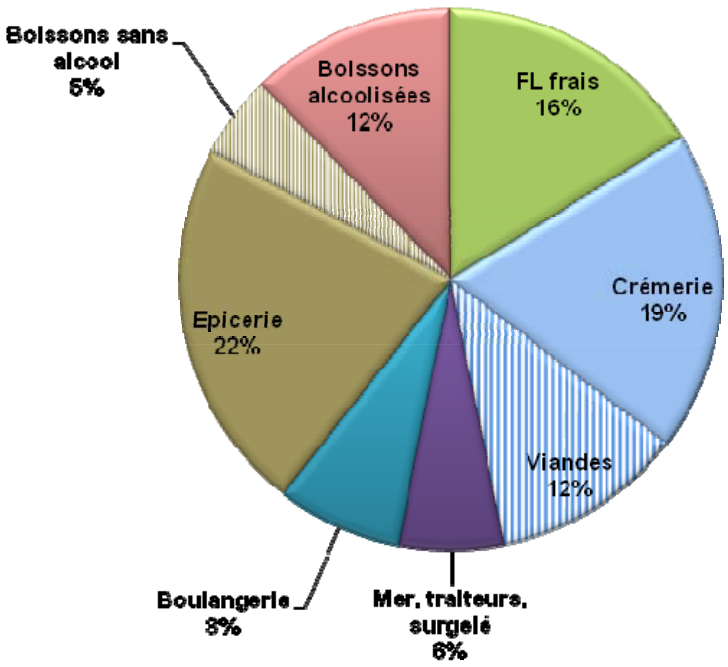
Répartition en valeur des achats de produits biologiques par les ménages en France en 2014



Source : Évaluation de la consommation alimentaire biologique – Agence BIO/AND-I - 2015

✓ **Plus de la moitié des ventes en valeur de produits bio a été effectuée au rayon frais.**

Répartition en valeur des ventes de produits biologiques par grande catégorie, tous circuits confondus en 2014



Source : Agence BIO/AND-I – 2015

Répartition des achats des ménages pour leur consommation à domicile de produits biologiques par catégorie et par circuit

Stade de détail Millions €	2012	2013	2014	dont : GSA	Magasins spécialisés bio	Artisans-commerçants	Vente directe	Croiss. 14/13	Appro. ext.
Fruits		353	383	124	171	5	83	8,6%	**43,0%**
Légumes		368	400	104	166	4	127	8,7%	**21,4%**
TOTAL A - FRUITS ET LEGUMES FRAIS	**661**	**722**	**784**	**228**	**337**	**8**	**211**	**8,6%**	**32,0%**
Lait	269	273	290	233	47	-	10	6,2%	**1,0%**
Produits laitiers	316	333	364	214	94	2	55	9,4%	**2,9%**
Œufs	237	253	267	166	86	3	12	5,7%	**1,1%**
Viande bovine	169	181	205	132	11	32	30	13,2%	-
Viande porcine	63	66	66	35	14	8	10	1,1%	-
Viande agneau	37	38	42	18	3	11	9	7,9%	-
Volaille	122	130	145	74	43	3	24	11,0%	-
Charcuterie salaison	76	84	96	63	30	2	2	14,5%	**9,4%**
TOTAL B - CRÉMERIE, VIANDES FRAICHES ET TRANSFORMÉES	**1 289**	**1 359**	**1 475**	**934**	**330**	**60**	**152**	**8,6%**	**1,7%**
Mer-Saurisserie-Fumaison	80	94	98	77	11	9	1	5,2%	**68,5%**
Traiteur	109	119	131	60	70	2	-	9,9%	**20,7%**
Surgelés	68	72	74	63	7	4	-	3,3%	**71,0%**
TOTAL C - TRAITEUR, MER, SURGELÉ	**257**	**284**	**303**	**199**	**88**	**15**	**1**	**6,7%**	**48,5%**
TOTAL D - BOULANGERIE PÂTISSERIE FRAÎCHE	**324**	**346**	**361**	**133**	**161**	**44**	**23**	**4,4%**	**11,0%**
Epicerie Sucrée	469	510	580	234	331	5	9	13,8%	**54,9%**
Epicerie Salée	395	430	499	236	258	1	4	15,9%	**49,6%**
Boissons Végétales	70	73	86	41	44	-	1	16,9%	**33,3%**
Jus de fruits & de légumes, BRSA	125	138	152	106	39	-	6	10,0%	**78,1%**
TOTAL E - EPICERIE ET BOISSSONS SANS ALCOOL	**1 059**	**1 151**	**1 316**	**617**	**672**	**7**	**20**	**14,3%**	**54,1%**
Vins tranquilles et autres	413	503	572	106	135	103	228	13,7%	**0,3%**
Cidres, Bières et autres boissons alcoolisées	17	19	20	7	3	1	8	4,7%	**11,5%**
TOTAL F - BOISSONS ALCOOLISÉES	**430**	**522**	**591**	**113**	**138**	**104**	**236**	**13,4%**	**0,6%**
TOTAL GENERAL	**4 020**	**4 383**	**4 830**	**2 224**	**1 725**	**238**	**643**	**10,2%**	**24,4%**

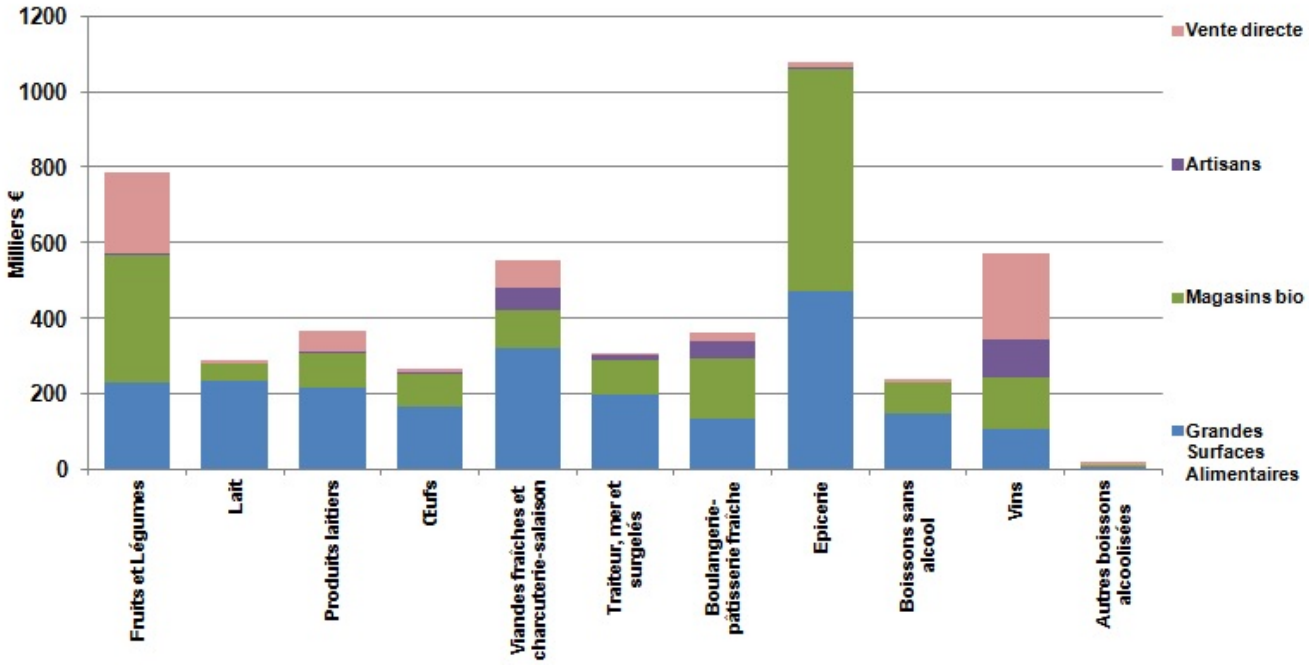
Source : Agence BIO/AND-I – 2015

✓ Suivant les catégories de produits, la place de chaque circuit de distribution est plus ou moins importante. Dans le secteur des fruits et légumes bio, les magasins spécialisés bio sont le premier circuit de distribution, devant les grandes surfaces alimentaires et la vente directe. En revanche, dans le secteur de la crémerie, la GSA est le premier circuit de distribution, devant les magasins spécialisés bio.

La vente directe est spécialement développée dans les secteurs du vin, des fruits et légumes, devant la viande avec les caissettes et les fromages et autres produits laitiers.

Les ventes assurées par les artisans-commerçants concernent majoritairement le vin, les viandes, ainsi que le pain et la farine.

Répartition des ventes par circuit et catégorie de produits en 2014



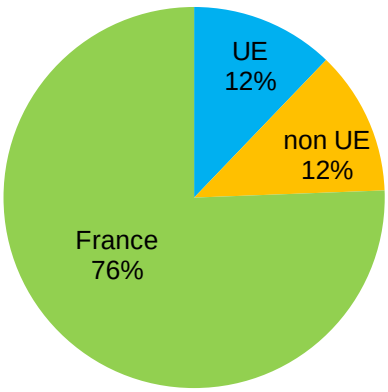
Source : Agence BIO/AND-I - 2015

✓ La gamme des produits alimentaires bio vendus en magasins spécialisés bio est très large avec des milliers de références. L'épicerie sucrée et salée y occupe la première place, devant les fruits et légumes, le rayon crémerie et le pain.

✓ En grandes surfaces alimentaires, le rayon crémerie l'emporte (œufs, lait et autres produits laitiers), devant l'épicerie, les fruits et légumes et le pain.

76 % des produits bio consommés en France proviennent de France

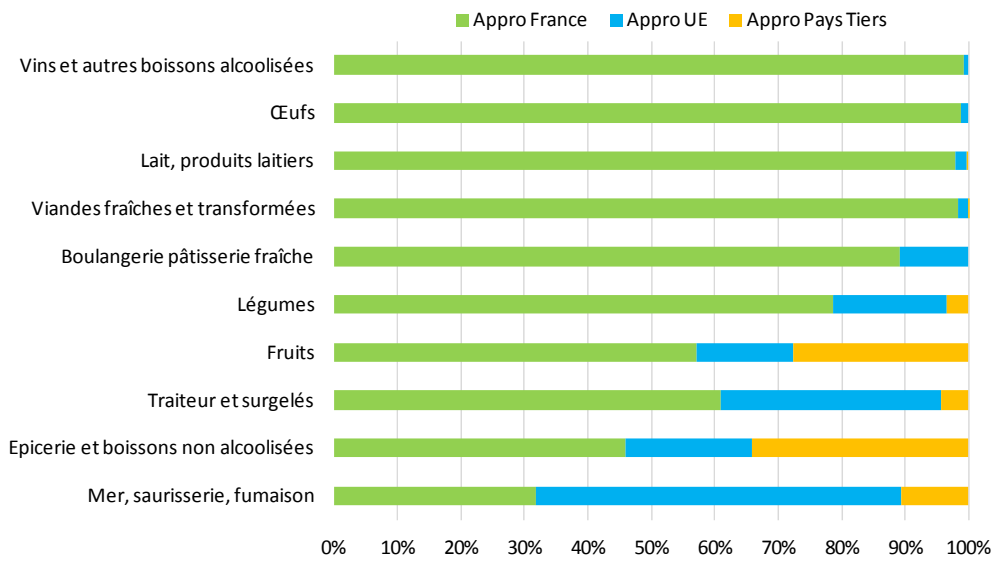
Les origines des produits bio consommés en France (en valeur)



Source : Agence BIO/AND-I – 2015

- Près de la moitié des importations est constituée de produits exotiques et de spécialités gastronomiques que l'on ne produit pas en France
- 1/5 des produits bio importés sont très peu disponibles en France avec des perspectives d'augmentation de l'offre française à moyen terme
- Près d'un tiers sont des achats extérieurs relais et compléments de gamme.

Origine des approvisionnements selon les produits bio en 2014



Source : Agence BIO / ANDI 2015

Les produits d'épicerie représentent près de la moitié des importations françaises de produits bio en valeur et les fruits et légumes frais plus d'un cinquième.

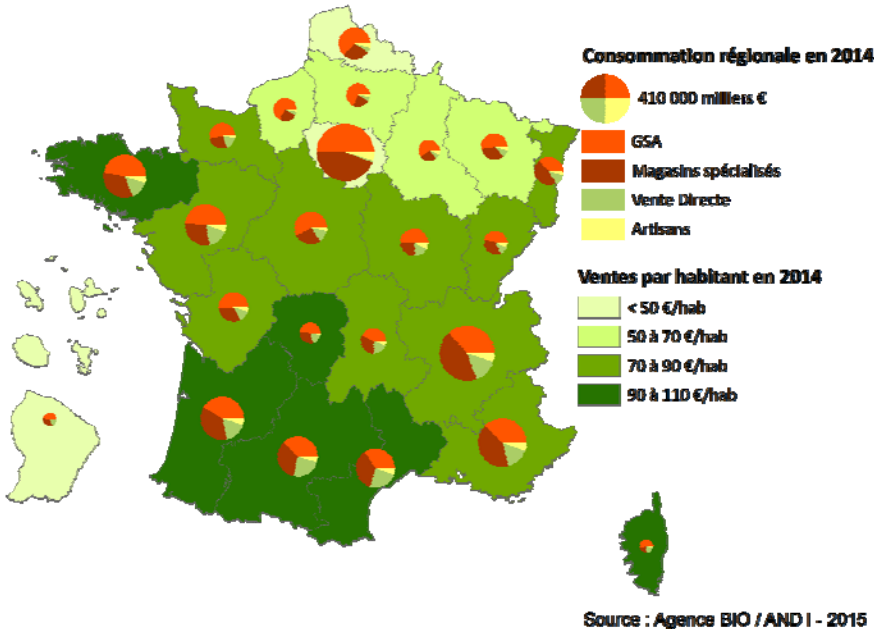
Certaines entreprises françaises exportent également des produits bio

Les entreprises françaises ont vendu pour 435 millions d'euros de produits bio à l'exportation. Les vins représentent 2/3 des exportations françaises de produits bio en valeur.

La consommation de produits bio progresse sur l'ensemble du territoire

Répartition régionale et par circuit de distribution des ventes de produits biologiques en 2014

Les achats de produits bio ont progressé sur l'ensemble du territoire. Les achats de bio par habitant demeurent contrastés. La place des différents circuits de distribution est aussi variable entre les régions.



Les produits bio s'enracinent dans les habitudes des Français

La Bio est véritablement entrée dans le quotidien des Français. D'après le Baromètre Agence BIO / CSA de janvier 2015 [2], les Français sont plus nombreux à consommer des produits bio et de plus en plus souvent. En 2014, près de 9 Français sur 10 en ont consommé au moins occasionnellement (88 % vs 75 % en 2013) et 6 sur 10 régulièrement, c'est-à-dire au moins un produit bio au moins une fois par mois (62 % vs 49 % en 2013). La Bio fait désormais partie des habitudes des Français qui ne sont plus que 12 % à déclarer ne jamais en consommer, alors qu'ils étaient 46 % en 2003.

- ✓ **88 %** des Français **consomment des produits bio**
  - ✓ **62 %** de **consommateurs « Bio-réguliers »** :
    au moins une fois par mois
    - ✓ **10 %** des Français sont des **« Bio-quotidiens »**
      au moins une fois par jour
    - ✓ **23 %** sont des **« Bio-hebdos »**
      au moins une fois par semaine
    - ✓ **29 %** sont des **« Bio-mensuels »**
      au moins une fois par mois
  - ✓ **26 %** sont des **« Bio-occasionnels »**
    de temps à autre
- ✓ **86 %** des Français savent que l'agriculture biologique suit un **cahier des charges public précis**

En cohérence avec le développement durable, 67 % des Français déclarent également acheter des produits fabriqués à partir d'ingrédients bio, autres que des produits alimentaires

[2] *Étude quantitative réalisée online, du 22 au 28 janvier 2015, auprès de 500 Français (résidants en France) âgés de 18 ans et plus, représentatifs de la population française.*

Bio : une image positive auprès des Français

La Bio est de mieux en mieux connue et les consommateurs perçoivent de plus en plus ses spécificités. Pour les Français, les produits biologiques sont bons pour l'environnement (87 %), bons pour la santé (87 %), ont du goût (84 %), sont des produits qu'on a plaisir à consommer (77 %) et porteurs d'avenir (77 %).

Les fruits et légumes ainsi que les produits laitiers bio en tête du panier

Début 2015, **79 %** des consommateurs de produits bio disaient acheter des **fruits et légumes** bio, **58 %** des **produits laitiers bio**, **48 %** des produits **d'épicerie bio** (huiles, pâtes, riz...), 45 % des œufs bio, 45 % des boissons bio, 33 % de la viande bio et 30 % du pain bio.
Par ailleurs, **45 %** des consommateurs d'**œufs bio** ne les consomment qu'en bio et **43 %** des consommateurs de **lait bio** le consomment uniquement en bio.

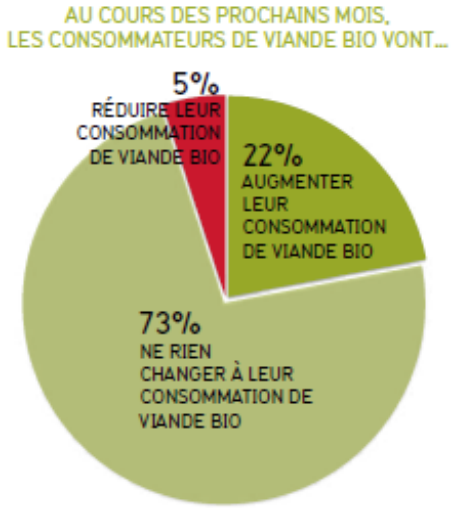
Focus viande Bio : un produit apprécié des consommateurs

La Commission Bio d'INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes, a réalisé une étude en mars 2015 en collaboration avec l'IFOP, auprès d'un échantillon de 1 044 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, sur la consommation et la perception de la viande bio en France.

6 Français sur 10 ont déjà mangé de la viande bio

La viande occupe encore une place importante dans l'équilibre alimentaire des Français. En 2015, les consommateurs de viande, qu'elle soit bio ou non, représentent 97 % de l'échantillon interrogé.
Parmi eux, **59 % ont déjà mangé de la viande bio**, soit 6 Français sur 10, **dont 16 % déclarent en manger dès qu'ils en trouvent**.

Les consommateurs de viande bio sont des **consommateurs fidèles** (73 % d'entre eux ne comptent pas changer leur habitude de consommation de viande bio dans les prochains mois). **Ils expriment leur satisfaction concernant les qualités et les valeurs attachées au produit.**
Et ils sont promis à une évolution croissante puisque 22 % d'entre eux estiment qu'ils vont augmenter leur consommation de viande bio dans les prochains mois.



Source : Interbev/Ifop

Un secteur Bio créateur d'emplois

Aux emplois sauvegardés ou créés dans les fermes bio s'ajoutent ceux qui sont liés aux activités de transformation et de distribution. Au total, les emplois directement liés à l'activité biologique ont été estimés à près de 100 000 équivalents temps plein en France en 2014.

+ de 66 000 emplois directs dans les fermes en équivalent temps complet[3].

+ de 12 000 emplois directs en équivalent temps complet pour la transformation de produits bio,

+ de 17 000 emplois directs en équivalent temps plein pour la distribution de produits bio,

+ de 2 000 emplois dans les actions de services : conseils, recherche et formation développement, services administratifs et contrôles spécifiques à la bio)

= plus de 97 000 emplois spécifiquement liés aux filières bio en 2014.

Ce fort contenu en emplois des filières bio **contribue au maillage des activités et des territoires.** Outre les bénéfices pour l'environnement et le bien-être animal, les filières bio apportent **une valeur ajoutée importante à la vie économique et sociale.**

Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France.

[3] Estimation sur la base des résultats du recensement agricole de 2010

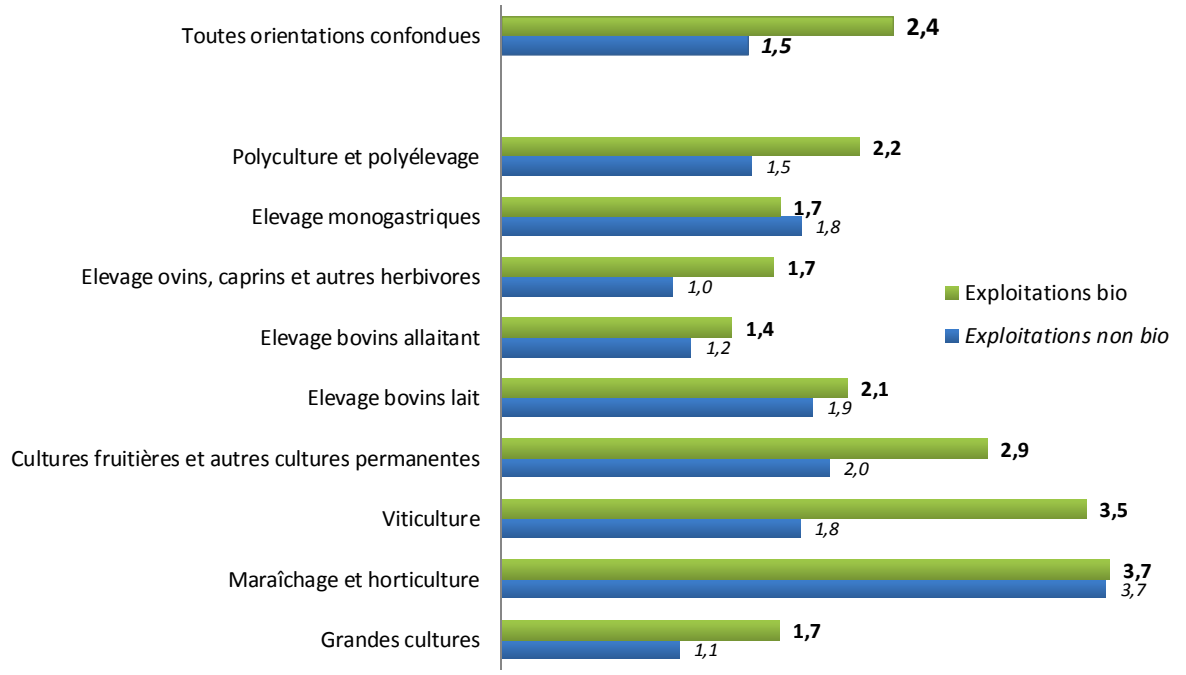
59 % d'emploi en plus dans les exploitations bio

La part élevée de la transformation à la ferme, de la commercialisation en circuits courts dans le secteur bio, ainsi que le fort développement en viticulture augmentent le contenu en emploi de l'agriculture biologique. Ramené à l'exploitation, les fermes biologiques emploient en moyenne 2,40 UTA contre 1,52 en conventionnel (recensement agricole, 2010).

Il en résulte au final que **le secteur bio a un contenu en emploi supérieur de 59 % par rapport au secteur conventionnel.**

Il existe de fortes différences selon l'orientation technico-économique des exploitations (OTEX). L'écart le plus élevé (de 1 à 2) est observé dans le secteur viticole.

Unité de travail annuel moyenne par orientation technico-économique (OTEX) de l'exploitation



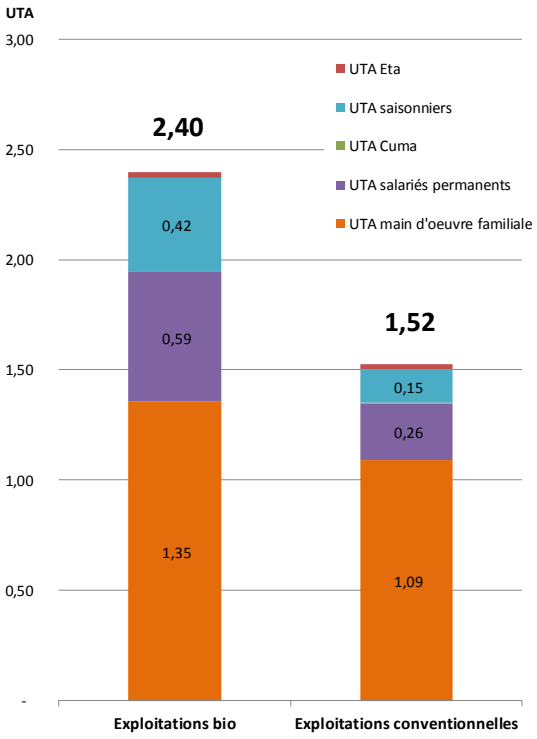
Source Agence BIO / Agreste RA2010

Au total, 7% des emplois agricoles en France sont assurés dans des fermes bio.

Près de la moitié de l'emploi en exploitation bio est salariée

La main-d'œuvre des exploitations biologiques est essentiellement familiale. Cependant, les fermes bio emploient nettement plus de travailleurs salariés: **43 % du temps de travail annuel contre 27 % en conventionnel**.

Type de main-d'œuvre en exploitations bio et conventionnelles
en UTA toutes OTEX confondues



(Source : Recensement agricole 2010)

Le quart du temps de travail en exploitation bio est effectué par des salariés permanents contre 17 % en conventionnel. Les exploitations bio ont recours à plus de main-d'œuvre saisonnière (18 % du temps de travail annuel contre 10 % en conventionnel).
Les emplois en exploitation biologique représentaient plus de 10 % du temps de travail de l'agriculture régionale dans 3 régions : Languedoc-Roussillon, PACA et Corse.

PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : LA FRÉQUENCE AUGMENTE

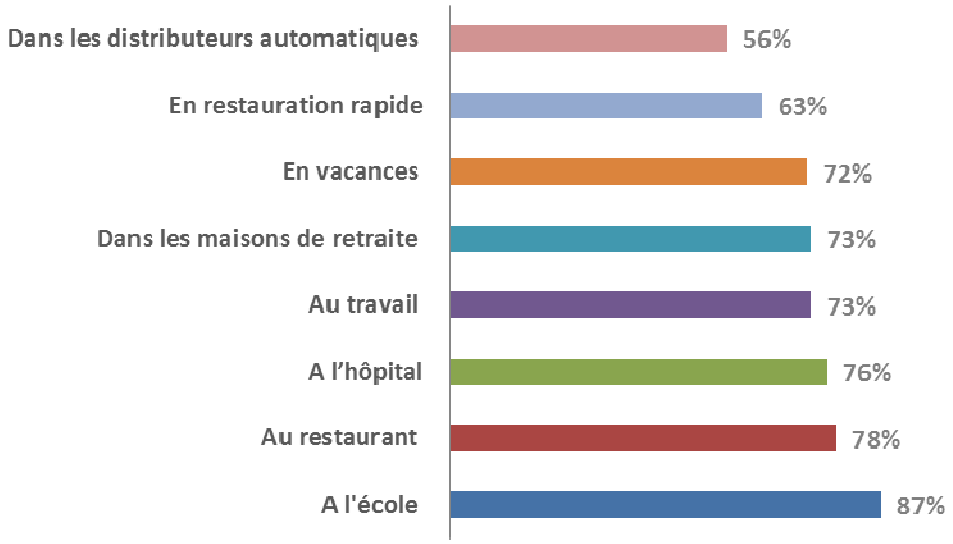
Depuis 2009, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective suit l'évolution des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies d'introduction retenues ainsi que les perspectives de développement.

L'offre de produits bio en restauration collective se développe, stimulée en particulier par la demande des Français : 87 % d'entre eux déclarent être intéressés par la Bio en restauration scolaire. En 2014, les achats bio en restauration collective ont progressé de 11 % par rapport à 2013 pour dépasser 190 millions d'euros.

La Bio en restauration collective : une réponse aux attentes des Français

L'introduction de la Bio en restauration collective répond aux attentes des Français, qui souhaitent pouvoir en manger dans tous les types d'établissements. 87 % d'entre eux déclarent être intéressés par la Bio à l'école, 76 % à l'hôpital, 73 % dans les maisons de retraite et autant au travail.

Part des Français intéressés par l'introduction de produits bio en restauration
(Source : baromètre Agence Bio/CSA 2015)



L'introduction des produits biologiques en restauration collective résulte d'impulsions données par la direction (54 % des cas), les élus (42 %), l'équipe en cuisine (41 %), les parents d'élèves (35 %) et les convives (30 %).

+ 11 % de produits bio en restauration collective en 2014

Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à 191 millions d'euros HT pour 2014, soit une progression de 11 % en un an (contre 1,4 % en 2013/2012). Ainsi, ce marché représentait en 2014 :

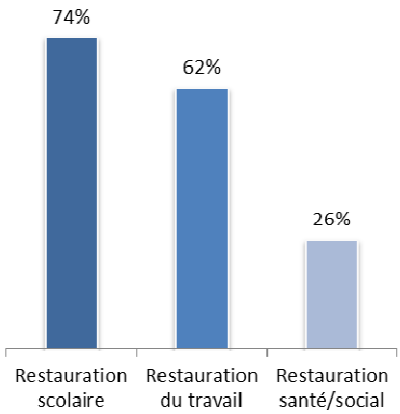
- 2,7 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6 % en 2008),
- 3,8 % du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5 % en 2008 à 13 % en 2014 en moyenne (28 % pour le pain). Elle s'élève à 17 % pour les établissements en ayant introduit depuis 7 ans et plus.

De la Bio présente dans 6 restaurants collectifs sur 10[4]

- Début 2015 en France, 59 % des établissements de restauration déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives. Ils n'étaient que 4 % avant 2006.
- Le secteur scolaire est en avance et celui de l'entreprise décolle.
- Le secteur scolaire est le plus concerné, avec 74 % d'établissements qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 62 % d'établissements contre 55 % en 2014, puis du secteur de la santé et du social, avec 26 % des établissements.

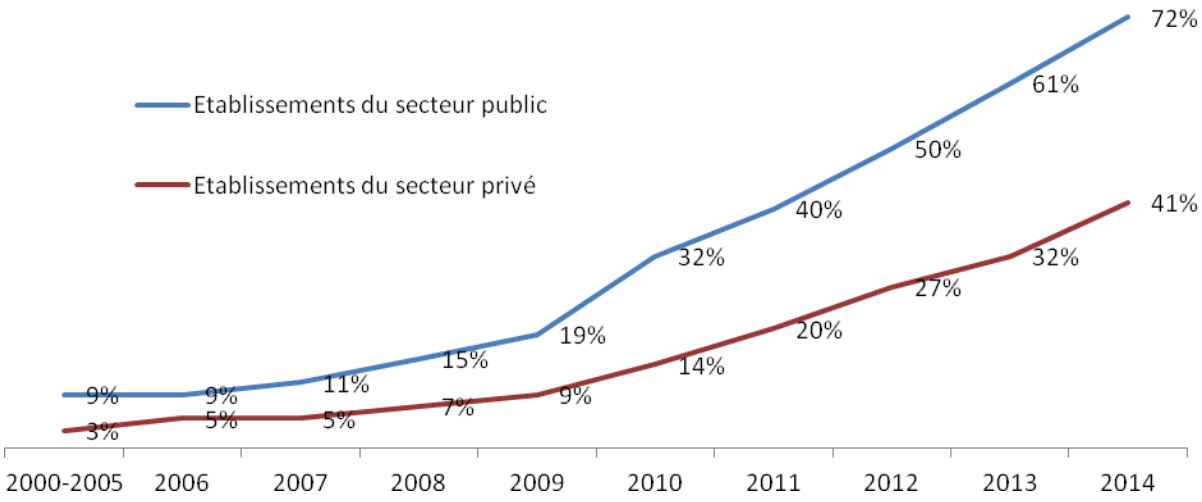
Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration (source : Etude Agence Bio/CSA-2015)



- L'introduction est plus significative dans le secteur public (72 % des établissements début 2015) que dans le privé (41 % des établissements).

[4] L'ensemble des données de l'édition 2015 de l'observatoire des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/CSA réalisée du 10 au 16 mars 2015 auprès de 401 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).

Année d'introduction des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés (source : Etude Agence Bio/CSA-2015)



- La part des établissements introduisant des produits bio est de 60 % en gestion directe et de 55 % en gestion concédée.
- Les produits bio restent davantage introduits au sein des grosses et moyennes structures (72 % de celles de plus de 500 repas par jour en proposent), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (63 %).
- 64 % des établissements interrogés disposent d'un self-service, et 89 % ont la possibilité de préparer eux-mêmes des légumes bruts.

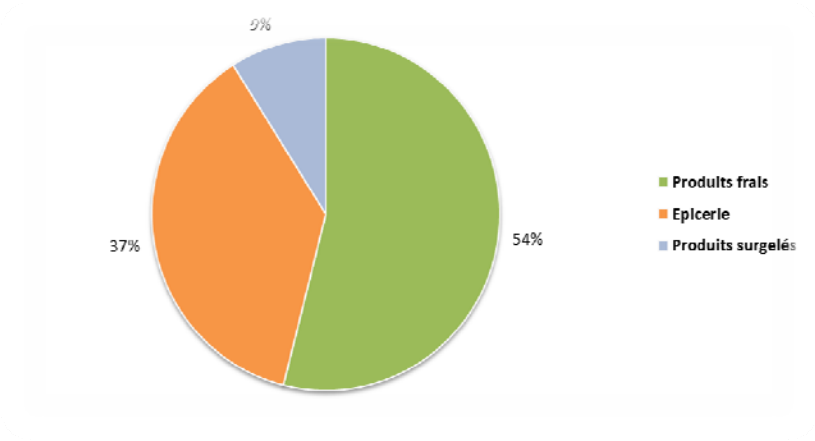
L'introduction d'ingrédients bio privilégiée

- 48 % des établissements ont choisi d'introduire des produits ou ingrédients bio,
- 26 % des plats bio,
- 27 % des menus entièrement bio.

La fréquence d'introduction des produits bio augmente

Parmi les acheteurs de produits bio, 65 % en proposent au moins une fois par mois (contre 36 % en 2009). 39 % en proposent au moins une fois par semaine (17 % en 2009), et 15 % tous les jours (5 % en 2009).

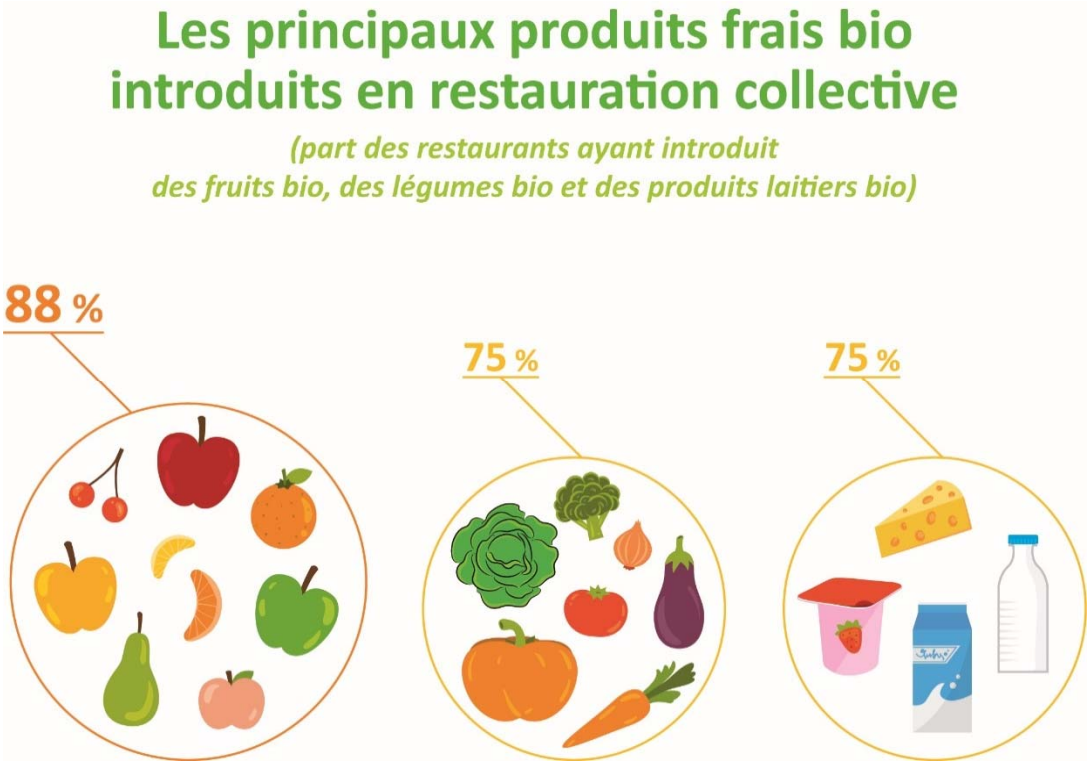
Une préférence pour les produits bio frais



Répartition des achats en produits bio par famille
(source : Etude Agence Bio/CSA-2015)

- Les principaux produits bio introduits en restauration collective sont les produits frais, notamment :

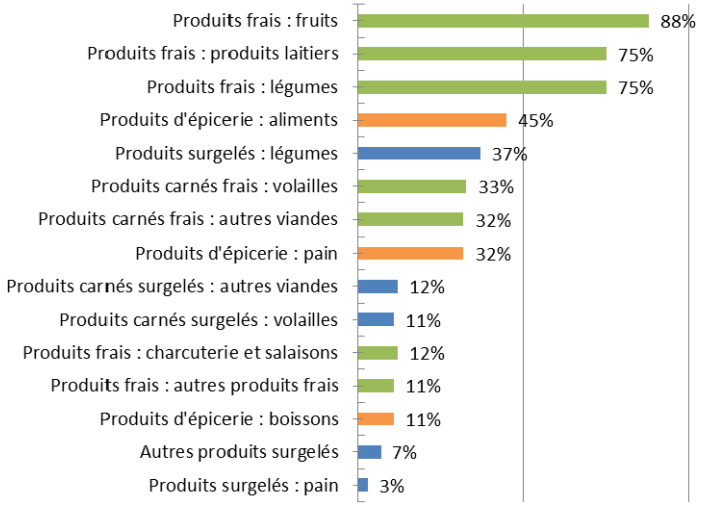
  - les fruits frais (88 % des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer), les pommes étant toujours autant achetées (83 %),
  - les produits laitiers (75 %) et notamment les yaourts (73 %),
  - les légumes frais (75 %) avec une forte part de carottes (68 %), crudités (49 %), tomates (45 %) et salades (42 %).



(source : Etude Agence Bio/CSA-2015)

- On retrouve également :

  - les produits d'épicerie (45 % des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer), notamment pâtes (35 %) et riz (33 %),
  - La volaille fraîche (33 %) et surgelée (11 %), les viandes fraîches (32 %) et surgelées (12 %),
  - les légumes surgelés (37 %),
  - le pain frais (32 %) et surgelé (3 %).



Part des acheteurs par famille de produits bio
(source : Etude Agence Bio/CSA-2015)

Les produits bio de saison et régionaux plébiscités

- 80 % des établissements déclarent acheter des produits bio d'origine française, et pour plus de la moitié, d'origine régionale.

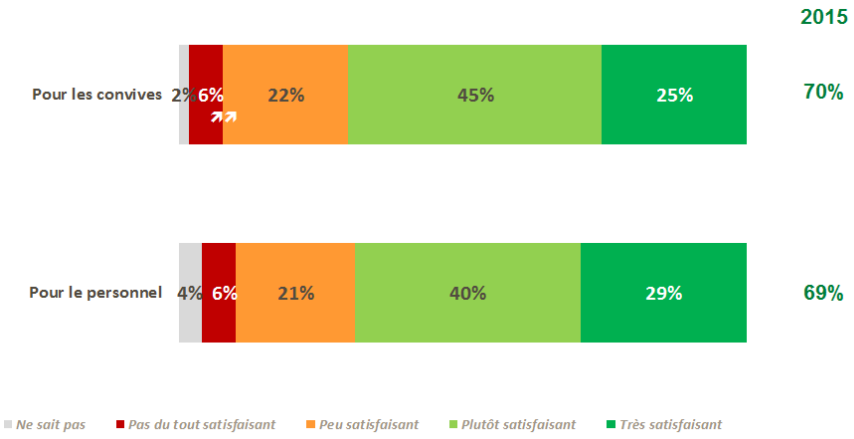
- La saisonnalité demeure le premier critère de choix d'un fournisseur de produits bio pour 77 % des établissements. 56 % privilégient les circuits courts et 48 % ont d'autres exigences en termes de développement durable.

La Bio en restauration collective : source de satisfaction

- 7 établissements sur 10 ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent celle-ci satisfaisante, que ce soit pour le personnel ou pour les convives.

- Ceux qui se déclarent insatisfaits évoquent essentiellement le prix, la méconnaissance des produits bio et des difficultés d'approvisionnement.

Bilan de l'introduction des produits biologiques (source : Etude Agence Bio/CSA-2015)



Un surcoût maîtrisé

- Début 2015, 86 % des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût de 20 % en moyenne (il était de 26 % en 2011). Celui-ci est lissé sur l'ensemble des repas dans 2 cas sur 3 et n'implique pas de surcoût pour les convives.

- 6 établissements sur 10 ont cherché à réduire ce surcoût, notamment :

  - en limitant le gaspillage (88 %, comme en 2014),
  - en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (73 %, contre 65 % en 2014),
  - en mettant en concurrence les fournisseurs (71 %, 66 % en 2014),

- en travaillant sur l'éducation alimentaire (66 %),
- en passant des partenariats au niveau local (64 %),
- en groupant les achats (64 %).

Perspectives

- L'introduction des produits bio devrait se poursuivre et concerner encore de nouveaux établissements : 18 % de non acheteurs de produits bio actuellement se déclarent susceptibles d'être intéressés.

- Le potentiel de nouveaux acteurs est plus important dans les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé, du secteur santé/social et des petits établissements (moins de 200 repas par jour)).

- La tendance d'introduction croissante devrait se confirmer, la part des achats pouvant atteindre 16 % d'après les déclarants.

- Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront :

    - les fruits frais (69 % des établissements envisagent d'en introduire),
    - les légumes frais (63 %),
    - les produits laitiers (58 %).

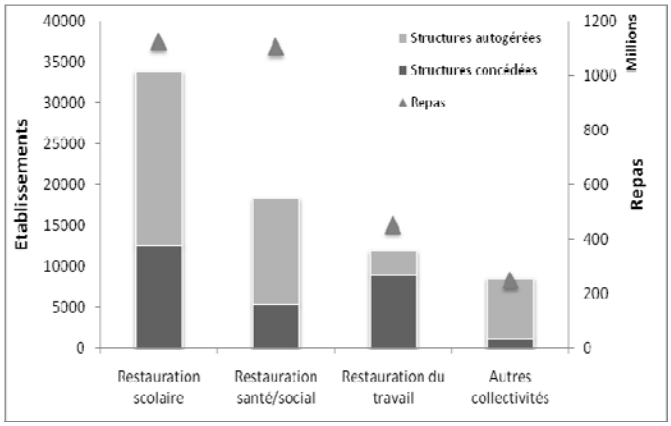
Près de 8 millions de Français en restauration collective chaque jour[5]

15 millions de Français prennent chaque jour au moins un repas hors de leur domicile, dont plus de la moitié en restauration collective.

Près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent plus de 3,5 milliards de repas par an dans les secteurs de :

- l'enseignement (restauration scolaire et universitaire),
- la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite…),
- le travail (restauration d'entreprises et d'administrations),
- les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires…).

Part des différents secteurs de la restauration collective en fonction du nombre de restaurants et du nombre de repas (d'après données Gira Foodservice)



En moyenne, sur 10 établissements de restauration collective, 6 fonctionnent en gestion directe et 4 en gestion concédée à des sociétés spécialisées.

L'ensemble de ces secteurs totalise plus de 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires (hors petits déjeuners), répartis de façon quasiment égale entre produits frais, produits surgelés et produits d'épicerie.

[5] D'après données sur la restauration collective fournies par Gira Foodservice.

9 juin : les Rencontres nationales de l'agriculture biologique du Printemps BIO

« La Bio en restauration collective »

La 8e édition des Rencontres nationales de l'agriculture biologique se tiendra le 9 juin, à Paris, 12 rue Prony dans le 17e arrondissement. Cet événement s'inscrit dans le cadre du programme de communication 2015-2017, cofinancé par l'Union européenne.

L'objectif de cette journée est de contribuer au développement de la place des produits Bio en restauration collective conformément aux objectifs du Plan Ambition Bio 2017. Des élus et acteurs professionnels participeront aux tables-rondes, ainsi que deux experts allemands dans les secteurs de la restauration universitaire et scolaire, afin de présenter leurs expériences et les clés du succès.

2015 : des Rencontres dédiées au développement de la restauration collective

Elles seront centrées sur la restauration collective et s'articuleront autour de tables rondes (matin et après-midi) et d'un buffet bio pour faciliter les échanges entre professionnels et décideurs publics. Les ambitions sont importantes dans ce domaine vu l'effet de levier de la commande publique, son importance pour le développement de l'agriculture bio en cohérence avec l'économie locale. Dans le secteur de la restauration d'entreprise, des consommateurs sont également intéressés. Il est crucial de satisfaire leurs attentes.

Les Rencontres viseront à tirer des enseignements de l'expérience acquise, à donner les clés du succès.

Une journée ouverte à un large public

Ces rencontres s'adressent à un large public, en particulier les collectivités territoriales, les élus, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche et techniques, les associations de consommateurs, les journalistes, etc.
Cet événement constitue un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et de débattre.
Deux personnalités allemandes participeront également pour partager l'expérience dans le secteur de la restauration universitaire et scolaire.

Programme des Rencontres nationale de l'Agriculture biologique du Printemps BIO : « La restauration collective et alimentation biologique »

9h00 : Accueil

9h30 : Ouverture, par le Président de l'Agence Bio
Où en est-on en France et dans l'Union européenne, par Elisabeth Mercier

10h00 : **Des acteurs et territoires engagés – des démarches exemplaires**, avec la participation de :

- **Mickaël Latz**, Maire de Correns, « 1er village bio de France », membre du Réseau des Cités Bio d'Europe,

- **Daniel Cueff,** Maire de Langouët, avec une restauration scolaire 100 % bio depuis 2004,

- **Fabrice Poinas**, Responsable du Service Restauration et Inscriptions Scolaires de Saint Etienne, où des repas 100 % bio sont servis dans les écoles depuis le 1er janvier 2014,

- **Nicolas Madet**, Gestionnaire de la cuisine centrale de Bègles, 1ère commune labellisée « Territoire Bio Engagé » en Aquitaine.

12h00 : **Intervention de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

Buffet Bio

14h15 : **Les produits bio en restauration universitaire et scolaire : des initiatives remarquables en Allemagne,** avec la participation de :

- **Doris Senf,** Directrice des achats de la restauration universitaire, CROUS d'Oldenburg,

- **Andreas Alischewski**, Service de Restauration du Collège-Lycée Ronsdorf de Wuppertal.

15h15 : **La bio en restauration hospitalière en France : les premières avancées,** avec la participation de

- **Didier Girard**, Ingénieur restauration, Centre Hospitalier Le Mans,

- **Monique Garnon**, Responsable des achats alimentaires, Centre Hospitalier Universitaire de Reims.

16h00 : **Engagements et perspectives du point de vue des multiples réseaux**

Comment les producteurs bio et entreprises bio s'organisent pour contribuer au développement de l'alimentation bio en restauration collective ? Avec la participation de :

- **Alain Delangle**, Président de la Commission Restauration Collective de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique des régions de France,

- **Jean-Marc Levêque** : Administrateur du Syndicat National des entreprises bio.

Quels engagements en régie directe et gestion concédée ? Quelles évolutions récentes?
Avec la participation d'**Eric Lepêcheur**, Président de Restau'co et de **Jean-Michel Noël ou Didier Balanche** du Syndicat National de la Restauration Collective - Débat.

17h00 : **Conclusions générales : y a-t-il réellement émergence de nouveaux modèles ?**
17h30 : Fin du séminaire

Printemps BIO : le grand rendez-vous de la Bio, 1ère quinzaine de juin dans toute la France

Du 1er au 15 juin prochain, les acteurs de la Bio se mobilisent pour la 16e édition de Printemps BIO afin d'informer tous ceux qui le souhaitent, consommateurs et professionnels, sur les spécificités de l'agriculture biologique et de ses produits. L'Agence BIO et ses partenaires leur donnent rendez-vous durant la première quinzaine de juin pour participer aux centaines d'événements organisés partout en France.

Printemps BIO
www.printempsbio.com

Les initiatives sont très nombreuses pour faire découvrir la Bio : portes ouvertes, animations en points de vente, en restauration collective et commerciale, rencontres professionnelles, actions de développement, conférences, foires et marchés, animations dans les classes, etc.

L'ensemble de ces animations est rassemblé sur le site : **www.printempsbio.com** et via une nouvelle application pour smartphone **« La Bio en poche ».**

De plus, cette édition 2015 de Printemps BIO sera soutenue par un dispositif médiatique d'une ampleur inédite, comprenant notamment un partenariat télévisé et une puissante campagne radio. Elle inaugure également une nouvelle expression visuelle signée :

« Manger bio, le bon calcul »

Le Printemps Bio et la nouvelle expression visuelle s'inscrivent dans le cadre du programme de communication 2015-2017, mis en œuvre par l'Agence BIO avec le cofinancement de l'Union européenne.

Des centaines d'animations dans toute la France

Le site internet *printempsbio.com* pour ne manquer aucun événement !

Le site Printemps BIO offre de nombreuses possibilités : recherche multicritères, création d'un programme d'animations personnalisé, géo-localisation des animations, etc. Le site permet également de repérer immédiatement les animations les plus proches de chez soi en un clin d'œil, d'un simple clic sur la carte en page d'accueil.

Au programme du Printemps BIO :

- **portes ouvertes** à la ferme, dans des vergers, potagers, dans des entreprises et fabriques artisanales, pour découvrir les spécificités du mode de production et de transformation biologique.
- **temps forts conviviaux avec les Apéros Bio :** partout en France, des animations et dégustations avec mise en avant des vins et boissons bio.
- **animations-dégustations en points de vente :** marchés, magasins spécialisés, enseignes généralistes…, pour découvrir la grande diversité des produits bio ;
- **conférences et expositions** pour comprendre les valeurs de l'agriculture bio ;
- **repas bio en restauration collective et commerciale et des ateliers culinaires**, pour goûter aux saveurs biologiques ;
- **rencontres et animations entre professionnels, élèves et à l'hôpital** pour sensibiliser les plus jeunes et les personnes âgées;
- **un renforcement des actions tournées vers les professionnels,** avec des rencontres et portes ouvertes afin notamment d'encourager à la conversion à l'agriculture biologique.

Nouveau : le Printemps Bio dans la poche avec une application mobile à télécharger !

La nouvelle application mobile « La Bio en poche » sera lancée le 29 mai prochain, en amont du Printemps BIO. Elle permettra de trouver toutes les animations Printemps BIO près de chez soi (rubrique : « La bio à proximité »), par simple géolocalisation avec son téléphone.

Ce nouvel outil proposera différents services : actus, recettes, jeux pour enfants, etc. et permettra de gagner des paniers bio en participant au jeu Geolo' bio « Fêtons le Printemps Bio ! ».

Lors d'une prochaine étape, l'appli comprendra l'annuaire bio pour trouver un point de vente ou un restaurant près de chez soi.

Des paniers 100% bio à gagner en participant au jeu Geolo' bio

Ce nouveau jeu sera mis en place au moment du Printemps BIO 2015. Il se tiendra du 1er au 20 juin. L'utilisateur sera invité à se géolocaliser dans sur le lieu des animations bio, afin de gagner des « bio-points » pendant le Printemps Bio puis toute l'année. Plus l'utilisateur aura de points, plus il aura de chance de gagner des paniers Bio. Il aura également la possibilité de parrainer ses amis pour gagner des points.

Printemps Bio 2015 : une présence médiatique inédite et renforcée

Cette nouvelle édition du Printemps Bio fera l'objet d'une médiatisation renforcée, avec en particulier :

- **Un partenariat TV inédit** avec l'émission « C'est à vous » sur France 5, **du 1er au 5 juin**. Durant ces 5 jours, un chef élaborera un plat et un dessert composés uniquement de produits bio, puis s'installera à la table des invités et des chroniqueurs. A différents moments de l'émission, la journaliste questionnera le chef sur sa démarche et son choix de produits bio ;

- **Des messages radio**, **du 4 au 6 juin** et **du 11 au 13 juin** pour informer très largement le grand public et renforcer la mobilisation professionnelle autour du Printemps BIO 2015. Le spot de 20 secondes sera diffusé près de 245 fois sur de grandes stations généralistes et musicales ;

- **Une animation renforcée de la page Facebook** « Agriculture Biologique » (près de 180.000 fans), avec des messages sur le Printemps BIO et un jeu du 1er au 14 juin permettant de gagner des **paniers 100% bio**. Le Printemps BIO sera également relayé sur Twitter, DailyMotion, Youtube, le Blog de la Bio, etc.

- **Un jeu web « Produits Laitiers Bio »** du 1er au 21 juin sur : www.produitslaitiersbio.com avec des paniers de produits laitiers Bio et des goodies à gagner !

Une nouvelle expression visuelle

Dans le cadre de la campagne d'information 2015-2017 cofinancée par l'Union européenne, une nouvelle expression visuelle a été créée en appui aux différentes actions et animations sur l'agriculture biologique. Les outils développés : affiches, cartes postales, guirlandes…, sont mis à disposition des acteurs de la filière bio et ont pour objectifs de créer ou amplifier le réflexe bio, et de sensibiliser les différents publics lors des temps forts et des animations mises en œuvre dans le cadre de Printemps BIO et tout au long de l'année.
La nouvelle signature : « Manger Bio, le bon calcul », formule logique et naturelle, renvoie à un choix équilibré et durable et à un bon rapport qualité-prix.

L'agriculture biologique : un engagement global

La Bio : le respect de l'environnement

La Bio : une filière de qualité, avec des acteurs engagés à tous les stades de la chaîne alimentaire

La diversité des produits bio, pour une alimentation bio variée et équilibrée

➔ Tous les outils disponibles sur le Kiosque Bio

Tous les outils de communication développés par l'Agence BIO dans le cadre de la campagne cofinancée par l'Union européenne sont disponibles en haute définition sur le Kiosque Bio : *www.outilsdecom.agencebio.org.*

Ce site dédié aux outils de communication permet de mieux les faire connaître et les rend accessibles à tous : producteurs, transformateurs, distributeurs, chefs cuisiniers, gérants et personnel de la restauration collective, écoles professionnelles, enseignants, collectivités, consommateurs….

Les films courts « La Minute Bio » : reportages sur le terrain, avec de nombreux témoignages de professionnels de la Bio (producteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers en restauration scolaire, formateurs, consommateurs, représentants d'organismes de contrôles,…) sont disponibles via le site Internet de l'Agence BIO, le DVD « Minute Bio » ou une clé usb, et diffusables dans le respect de la charte d'utilisation.

Pour consulter les Minutes BIO : *www.agencebio.org/videos*

Des recettes bio de saison sont également disponibles sur le site agencebio.org.

Quelques exemples d'animations Printemps BIO

Voici quelques exemples de temps forts parmi les centaines d'animations au programme de Printemps Bio et que l'on peut retrouver sur le site www.printempsbio.com :

Des fermes bio ouvertes à tous les publics

Durant le Printemps BIO, les producteurs bio ouvrent leurs fermes au public, au programme : visites d'exploitation, marchés à la ferme, pique-nique, repas, ateliers cuisine et transformation (pain, fromages frais,…), dégustations, jeux pour les enfants…

- **La 11e édition de la Fête du Lait Bio, le dimanche 7 juin.** Des petits déjeuners bio seront proposés dans 75 fermes situées dans 12 régions: **l'Alsace, la Bretagne, Champagne-Ardenne, la Bourgogne, l'Auvergne, la Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord-Pas de Calais, la Basse-Normandie, les Pays de la Loire, la Picardie et Rhône-Alpes.** La Fête du Lait Bio, se tiendra également en ville : à Lille et Saint-Sébastien-sur-Loire (Nantes Métropole). Cet événement est organisé par le réseau de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (Fnab) avec le soutien de l'interprofession laitière (le CNIEL), de nombreux magasins spécialisés et de producteurs-transformateurs bio. La Fête du Lait Bio est l'occasion de partager un petit déjeuner bio en famille ou entre amis et d'approfondir ses connaissances sur la Bio autour du thème : « *A chacun son produit laitier bio* ». Les producteurs présenteront leur activité de manière pédagogique et conviviale. De nombreuses animations seront proposées : marchés bio, visites, balades à dos d'âne, …

- **De nombreuses portes ouvertes sur les domaines viticoles,** en particulier en Alsace, Pays de la Loire, Bourgogne, Centre… **:** rencontres avec les vignerons, dégustations, balades dans les vignes, pique-nique bio, marchés bio, soirées, animations musicales, etc.

Et de nombreuses autres fermes ouvertes France entière : exploitations maraîchères, céréalières, visites de moulin, fermes en polyculture-élevage, sites de production de champignons bio (par exemple en Picardie et Pyrénées Atlantique), de plantation d'immortelles en Haute-Corse…

Les entreprises mobilisées

Des entreprises ou ateliers ouverts au public partout en France avec des animations diverses, en particulier **l'inauguration de nouveaux sites**.

- **Les Rencontres Bio de Cologne dans le Gers, le 2 juin,** où 8 % de l'huile et des tourteaux de tournesol bio français sont produits, grâce au lancement récent d'une installation de trituration 100 % bio. Outre la **visite des installations**, cette journée permettra de rencontrer les nombreux partenaires engagés dans ce programme d'actions, ambitieux et innovant, soutenu par le Fonds Avenir Bio et le Conseil Régional Midi-Pyrénées. Ce programme vise la création et l'amplification de 6 filières bio dans le Sud-Ouest de la France : blé panifiable premium, blé biscuitier, farine et biscuits sans gluten, légumes secs, agneaux bio et tournesol oléique.

- **Des visites dans des brasseries** (Limousin, Pays de la Loire…), **dans des entreprises de transformation** (fromageries, fournils, huileries, produits sans gluten, ..) en Pays de la Loire, dans le Cher etc…,

Des animations en magasins

L'ensemble des circuits de distribution sera représenté :

- **La viande bio à l'honneur : opération « la viande bio pour tous »** (régions Nord-Pas de Calais, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur), avec du bœuf bio de race charolaise dans le rayon boucherie de certains magasins : le plus grand choix, tous les morceaux disponibles proposés à des prix attractifs, avec, en les conseils avisés des éleveurs animateurs.

- Participation de la **Fédération Nationale de l'Epicerie, Caviste et Spécialiste en Produits BIO**, avec des animations en magasins en Aquitaine, Lorraine, Franche-Comté, Centre, Basse-Normandie, Pays-de-La Loire…

- **Mise en avant des produits bio dans différentes enseignes de la grande et moyenne distribution, France entière :** fruits et légumes, produits laitiers, viandes et volailles, produits de la mer, produits céréaliers et oléagineux, épicerie, boissons …

- **Ateliers cuisine et dégustations en magasins spécialisés,** avec par exemple**,** à Nantes, des cours de cuisine les 5 et 12 juin, animés par Gilles Daveau ; et du 29 mai au 15 juin, à Cholet : des ateliers cuisine avec des dégustations et des explications pour réaliser les recettes ; des ateliers naturopathie ; des dégustations et promotions à la boucherie-charcuterie et un atelier "Partagez un apéro bio".

- **Des paniers bio à gagner** dans 9 magasins bio du **Limousin** et des animations en présence de producteurs et transformateurs dans de nombreux autres magasins.

Foires et marchés bio : des initiatives et des marchés à retrouver toute l'année

- **Lancement des festivités pour les 40 ans du marché bio de Villeneuve-sur-Lot**, 3 juin. Créé en 1975, à l'origine pour revitaliser la rive gauche de Villeneuve sur Lot, une vingtaine de producteurs bio est présente tous les mercredis matin en basse saison et **une quarantaine** en haute saison. Pour marquer l'évènement, **18 marchés bio gourmands et festifs auront lieu chaque semaine à partir du 3 juin jusqu'au 30 septembre.**

- **La foire bio Coccinelle & Cie à Limoges** le 14 juin. Avec son grand marché bio composé de 100 exposants qui proposeront leurs produits bio et des animations gratuites : yoga en famille, conférence sur les Pesticide et la santé, un spectacle pour tous.

- **La Bio est dans le Pré, le 31 mai** , dans le Var, dans un domaine avec 35 ha de vignoble en biodynamie, une oliveraie et une toute nouvelle ferme auberge. Au programme notamment un débat sur le thème "Une nouvelle gouvernance pour une nouvelle société" avec Corinne LEPAGE, avocate spécialisée en droit international de l'environnement, André ASCHIERI député maire de Mouans-Sartoux (06) première ville ayant mis en place une régie agricole municipale pour sa restauration collective 100% bio et Michael LATZ maire de Correns (83) 1er village bio de France.

- **Journée Bio des Corbières,** le 1er juin à Villesèque des Corbières dans **l'Aude.** Toute la journée : marché de plein air, ateliers, démonstrations, conférences : « Que faire de nos terres en friches ? », « Agroforesterie et biodiversité », dégustations...

- **De nombreux marchés bio réguliers France entière,** par exemple : marchés dans 8 arrondissements de Paris et dans les communes de Pontault-Combault (77), Les Lilas (93), Issy-les-Moulineaux (92), Le Perreux (94), Versailles (78), Soisy-sous-Montmorency (95).

- Le pavillon français de l'Exposition Universelle de Milan 2015 proposera du **pain bio**.

La Bio à l'école et en famille

De nombreuses animations de sensibilisation sont organisées auprès des enfants, dans les écoles, collèges et lycées tout au long de l'année. Le Printemps Bio est un moment d'exception pour renforcer cette dynamique et proposer des temps forts. Quelques initiatives :

- **La Bio en famille : des ateliers « Goûters Bio rigolo »** les 3, 10 et 13 juin. Dans une vingtaine de ville d'Ile de France, Rhône-Alpes, Normandie et Pays de la Loire, des ateliers sont proposés aux enfants et à leurs parents pour apprendre à goûter équilibré tout en s'amusant.
- **Journée bio au lycée Hôtelier de Dinard**, le 3 juin: conférence sur l'alimentation Bio et santé et deux ateliers culinaires bio seront proposés.

- **« Un menu tout bio pour les scolaires »,** le 4 juin. Dans une école des Bouches-du-Rhône, une classe composera l'intégralité du menu du déjeuner avec des produits bio. Une

animation en lien avec le projet sur le développement durable développé par le Service Environnement de la commune ou encore : **« C'est quoi l'agriculture bio ? » : animations et sensibilisation en milieu scolaire,** dans des écoles de Côte d'Or et de l'Yonne**,** les 1er juin et 11 juin.

Des conférences tournées vers la restauration collective

- **8e Rencontres nationales du Printemps BIO,** le 9 juin à Paris : "La Bio en restauration collective". Ces rencontres, organisées par l'Agence BIO dans le cadre d'un programme cofinancé par l'Union européenne, visent à informer sur le développement du marché, apporter des témoignages d'acteurs professionnels et publics engagés dans le développement de la Bio, et à favoriser les échanges entre professionnels.
- **Manger Bio et Local en Entreprise**. Ce projet a été initié en 2011 par CORABIO et une entreprise de conseil en restauration grâce à l'impulsion de 5 entreprises souhaitant ancrer leur engagement en faveur d'une restauration responsable et durable. Avec pour objectif d'atteindre 20% d'offre bio locale dans les menus, 13 grandes entreprises participent aujourd'hui à la démarche, ce qui correspond à plus de 15 000 repas par jour. Ce dispositif soutenu par la région Rhône-Alpes, de DRAAF et le SNRC, a vocation à se déployer sur l'ensemble du territoire national.
- **« Quelle qualité alimentaire en restauration scolaire ? » :** Projection-débat à Monbert (Loire-Atlantique) le 10 juin. Comment cuisiner des produits de saison, bio et locaux en restauration scolaire ? Quelles solutions pour s'approvisionner, gérer les commandes et les préparations en cuisine ?

Et aussi des journées d'information sur la conversion en bio, la bio et l'eau, la bio et l'environnement

Colloques, journées d'information et salons professionnels

- **Colloque « Des produits bio et locaux c'est possible en magasins bio »,** le 1er juin, à **Strasbourg.** L'objectif de cette rencontre, organisée par la FNAB et l'OPABA, est de mieux connaître l'offre et la demande locales, les attentes ou problématiques de chacun et de profiter des expériences de partenariats réussis, des outils et méthodes.
- **Journée d'information "s'installer en maraîchage bio"** organisée par le SEDARB**,** le 10 juin dans l'Yonne**.** Présentation des parcours à l'installation possibles, des spécificités du règlement bio et de la certification, du métier de maraîcher bio, ses implications techniques et commerciales, la conjoncture et les méthodes de commercialisation, visite de la ferme, atelier techniques..

- **« Maraîchage biologique : une agriculture vivante »** le 5 juin à Lomme dans le **Nord.** Conférence interactive, à la rencontre du vivant au service de nos légumes. Animation sur le cycle de la matière organique. Marché bio : plants, légumes et aromatiques.
- **Tasting 100% Bio à VINEXPO** (Bordeaux): le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine organisera une dégustation 100% Bio les 15 et 16 juin. Cet évènement réunira 130 vignerons bio provenant de toutes les régions viticoles françaises.

Et de nombreux **autres évènements** pour encourager les engagements notamment en grandes cultures bio ou témoigner de la dynamique de développement des **filières** notamment avec des coopératives (5 juin en Bretagne), lin bio en Normandie (16 juin) etc.

La Bio et l'eau , la Bio et la biodiversité

- **Fête de la Nature**, le 31 mai, à Prinquiau en **Loire-Atlantique**. Deux associations invitent à venir regarder, écouter, respecter "l'eau et son environnement". Expositions : "Les mares" ; "Faune et flore locales"…, ateliers : "La vie aquatique des mares et des ruisseaux" ; "Comment l'agriculture bio préserve la qualité de l'eau ? », …
- « **Les enjeux de la ressource en eau** » Conférence-débat, le 12 juin en Indre et Loire.
- **À la découverte des marais de Grand-Lieu à la tombée de la nuit !**, le 5 juin, à St Mars de Coutais en **Loire Atlantique**. La Société Nationale de Protection de la Nature, gestionnaire de la Réserve Naturelle du Lac de Grand-Lieu et un éleveur bio, expliqueront en quoi l'élevage de bovins dans les zones humides (marais, bords de Loire, etc.) permet l'entretien de celles-ci et assure la conservation des paysages et de la biodiversité.

Autre événement remarquable

A l'occasion du printemps BIO, la région Aquitaine remettra 3 labels « Territoire BIO Engagé » les 29 mai à Saint Paul (33), le 3 juin à Villeneuve sur Lot (47) et le 12 juin à Paillet (33) puis le 9 juillet à Barsac (33) faisant grimper à **41 le nombre de collectivités** bénéficiant de ce label. Ce dernier vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les collectivités d'Aquitaine qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement, objectifs réaffirmés dans le cadre du Plan national Ambition Bio 2017. Il est soutenu par le Conseil Régional d'Aquitaine. Il se traduit notamment par l'apposition de panneaux aux couleurs du logo Territoire Bio Engagé à l'entrée des communes. C'est la commune de Callen, dans les Landes, qui se classe à la première place du palmarès « Territoire BIO Engagé » en termes de surface agricole utile avec 63,76 % de ses terres agricoles cultivées en bio. En ce qui concerne l'introduction de produits bio en restauration collective, c'est la commune de Trentels (47) qui occupe la première place avec 61 % de produits bio introduits dans son restaurant collectif.

Et retrouvez l'ensemble des animations Printemps BIO sur : www.printempsbio.com !

3e édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio »

Ce concours, ouvert aux classes du CE1 au CM2 et aux groupes d'élèves constitués dans le cadre des activités périscolaires, s'est déroulé du 6 février jusqu'au 24 avril 2015 inclus.

Le concours consistait à créer un journal par classe ou groupe d'élèves autour du thème « Manger bio, le bon calcul » ou tout autre sujet bio plus générique.

Au travers de l'implication des élèves dans la réalisation du magazine, la finalité de ce concours était de sensibiliser les enfants à l'importance d'une alimentation reliée à l'environnement, au respect des animaux et préservant la biodiversité. Les messages devaient mettre en avant les spécificités de l'agriculture biologique et de ses produits de manière rationnelle, juste, positive, pédagogique et non dénigrante.

Deux classes de cycle 3 des régions Lorraine et Paca ont été primées. Elles ont remporté un atelier **culinaire bio animé par un chef** et les autres classes participantes ont gagné un **goûter bio gourmand.**

Les 2 classes lauréates du concours « Les Petits Reporters de la Bio »

La classe de CM1 de l'école Erckmann Chatrian de Gavisse (Moselle) pour « ***Les Petits du Bio ! »*** et la classe de CM1-CM2 de l'école Emile Zola à Lorgues (Var) pour ***Cot cot le bio !***

Les grands rendez-vous de la Bio

- **Printemps BIO**, première quinzaine de juin, avec des animations dans toute la France (www.printempsbio.com et nouvelle appli « La Bio en poche »)

- Les **Rencontres nationales biologiques du Printemps BIO** organisées par l'Agence BIO à Paris le 9 juin 2015, sur le thème « Restauration Collective et Alimentation Biologique » (www.agencebio.org)

- **Tech&Bio**, **salon européen des techniques bio et alternatives,** les 23 et 24 septembre 2015, dans la Drôme (www.tech-n-bio.com)

- **Les Rencontres de l'Automne Bio** organisées par l'Agence BIO le 24 septembre 2015, dans le cadre du salon Tech&Bio, dans la Drôme, sur le thème « **La bio innovante** » (partenariat franco-allemand) (www.agencebio.org)

- **Biobernai,** Salon de l'Agriculture Biologique en Alsace**,** du 11 au 13 septembre 2015, à Obernai (www.biobernai.com)

- **5e édition de la Fête de la Gastronomie**, du 25 au 27 septembre 2015. Cet évènement est porté par Carole Delga, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale et Solidaire, avec le soutien de Stephane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt et d'Emmanuel Macron, Ministre de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique. La marraine de la 5e édition de la fête de la Gastronomie est Anne-Sophie Pic, seule femme française à avoir trois étoiles Michelin auquel s'est ajouté le titre de Meilleure Femme Chef du Monde en 2011.
  L'Agence BIO participera pour la deuxième année consécutive à ce grand événement national qui se traduit par de multiples manifestations sur tout le territoire. Avec pour thème 2015 « créativité et audace », l'Agence BIO organisera un **banquet bio** à l'Ecole de Paris, des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie, à Paris avec la participation des élèves et des enseignants de l'école (www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie)

- **Sommet de l'Elevage,** du 7 au 9 octobre 2015, à Cournon Auvergne, avec l'organisation d'une **conférence** par la Commission Bio d'Interbev : « Quels engagements des politiques face au développement du marché de la viande bio ? », le 7 juin (14h-17h) (www.sommet-elevage.fr)

- **Natexpo**, salon professionnel des produits biologiques, écologiques et des compléments alimentaires, du 18 au 20 octobre, à Paris Nord Villepinte (www.natexpo.com)

- **Forum Avenir BIO,** organisé par l'Agence BIO 1ère quinzaine de novembre, à Paris
- **Salon Marjolaine**, 7-15 novembre, à Paris (www.salon-marjolaine.com)
- **Millésime Bio**, Mondial du Vin Biologique, du 25 au 27 janvier 2016 (www.millesime-bio.com) avec une conférence sur la viticulture biologique, organisée par l'Agence BIO
- **Biofach**, 10-13 février 2016 (www.biofach.de)
- Participation de l'Agence BIO au **Salon International de l'Agriculture**, du 27 février au 6 mars 2016 (*www.salon-agriculture.com*)
- **Séminaire International de la BIO**, organisé par l'Agence BIO dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, le 3 mars 2016 (www.agencebio.org)

Pour en savoir plus : www.agencebio.org, rubrique « Agenda »

Deux salons professionnels bio incontournables en 2015 :

Tech&Bio, le salon européen des techniques bio et alternatives, se tiendra les 23 et 24 septembre 2015 à Bourg-lès-Valence, dans la Drôme. Organisé à l'initiative des Chambres d'agriculture et soutenu par plus de 40 partenaires, le salon Tech&Bio a pour vocation de favoriser les échanges de techniques de production innovantes et de savoir-faire entre agriculteurs bio et conventionnels pour développer une agriculture durablement performante répondant à un marché en constante progression et aux attentes des consommateurs.

L'Agence BIO organisera dans ce cadre les Rencontres de l'Automne Bio, le 24 septembre.
Elle animera un **espace dédié à la structuration des filières** avec la participation de 5 interprofessions partenaires : CNIEL, INTERBEV, INTERFEL, Intercéréales et Onidol. Les interprofessions proposeront également des conférences spécifiques (« Elevage, viande et ressource en eau », le 23 septembre ; « marché de la viande bovine bio et piste de finition des animaux : actualités, perspectives de marché et témoignages d'éleveurs », le 24 septembre ; présentation des actions de la filière lait bio et éclairage économique des marchés, …).

Pour en savoir plus : www.tech-n-bio.com

NATEXPO, le salon professionnel des produits biologiques, écologiques et des compléments alimentaires se tiendra les 18, 19 et 20 octobre 2015, à Paris Nord Villepinte. 12 000 visiteurs français et internationaux sont attendus pour découvrir les nombreuses innovations du marché proposées par 600 exposants sur les 15 000 m2 du salon.

L'Agence BIO sera présente sur le salon pour répondre aux questions des visiteurs sur la réglementation, la structuration des filières, les outils mis à disposition des professionnels, … Elle organisera **deux conférences le 19 octobre** : « Programme de communication de l'Agence BIO : un programme pour le développement de la Bio » et « Dynamique de développement et de structuration des filières bio en France ».

Grande première cette année, les filières viandes Bio et produits laitiers Bio seront présentes à NATEXPO :
- **INTERBEV**, avec un stand présentant notamment les produits innovants de la filière viande Bio
- le **CNIEL** avec un stand de présentation des actions de l'interprofession, lieu d'accueil et d'échanges des professionnels : démonstration de libre-service et mise en avant produits, tables rondes,... Les produits laitiers seront aussi à découvrir dans les ateliers culinaires du salon. La Fromagerie Bio présentera les fromages dans tous leurs états, sous forme de dégustations, d'accords fromages/bières, fromages/jus ou fromages/thés. La zone sera animée par des professionnels et des Meilleurs Ouvriers de France, sous l'égide de So'MOF. Les autres ateliers/dégustations (pains et fromages, smoothie, beurre aromatisés) seront fait en accord avec l'Atelier cuisine BIO.

Pour en savoir plus : www.natexpo.com

www.organic-farming.europa.eu : clé de la campagne de l'Union européenne pour la Bio

Clé de voûte de la campagne européenne de valorisation de la Bio : le site Internet : www.organic-farming.europa.eu

Ce site internet multilingue répond à toutes les questions que l'on peut se poser sur la Bio en Europe : Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? Quelle est la politique de l'Union européenne en matière de Bio ? Quels sont ses financements ? Comment devenir producteur bio ? Pourquoi faire confiance au logo bio européen ?, …

Le site propose également une rubrique entièrement dédiée aux enfants, pour expliquer la Bio aux plus petits. Il permet aussi de télécharger gratuitement un large éventail de documents.

Une « boîte à outils » à disposition

Ce site Internet contient une «boîte à outils» électronique proposant des outils d'information et de communication (dépliants, affiches, cartes postales, outils audiovisuels,…) à l'intention des professionnels de l'ensemble du secteur de l'alimentation et de l'agriculture biologique ainsi qu'à toutes autres personnes intéressées (enfants, étudiants, enseignants,…).

Le contenu de cette boîte à outils est la propriété de la Commission européenne, mais peut être utilisé librement pour la production de matériels promotionnels sur l'agriculture et l'alimentation biologiques dans l'Union européenne, dans le respect des conditions d'utilisation.

Exemple de nouveaux outils récemment mis en ligne :

Le logo bio européen : le point de repère des produits bio

Le logo bio européen a pour objet d'aider les consommateurs à repérer les produits biologiques. Sa présence sur l'étiquetage assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.

Le logo européen peut être appliqué sur les produits qui :

- contiennent 100 % d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95 % de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée,
- sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification,
- portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

Ce logo est devenu obligatoire le 1er juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne. Il est facultatif pour les produits importés.

Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité :

- **l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit sous la forme : «Agriculture UE», «Agriculture non UE» ou "Agriculture UE/non UE", avec la possibilité de mentionner le pays[1],**
- **le numéro de code de l'organisme certificateur.**

Les logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.

[1] Il est possible de remplacer l'indication "UE" ou "non UE" par le nom d'un pays lorsqu'au moins 98% en poids des matières premières agricoles proviennent de celui-ci

Agriculture Biologique : Les fondamentaux

La **Bio dans l'Union européenne :** une réglementation **harmonisée**

Un mode de production et de transformation très encadré

La réglementation européenne en agriculture biologique, entièrement révisée en 2009, vise notamment à offrir une meilleure lisibilité au consommateur, à renforcer le processus d'harmonisation entre les États membres et à faciliter l'identification de l'origine des produits.

Cette réglementation précise les fondamentaux de la Bio, liés aux principes d'interdiction d'utilisation :

- de produits chimiques de synthèse,
- d'OGM et de dérivés d'OGM,
- de traitements ionisants.

En savoir plus :

Officiellement reconnue par les Pouvoirs publics français depuis la loi d'orientation agricole de 1980, l'agriculture biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux avant d'être régie au plan européen (règlement (CEE) n°2091/92 du Conseil du 24 juin 1991).

Depuis le 1er janvier 2009, les opérateurs bio européens disposent d'une nouvelle réglementation harmonisée (règlement cadre (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 et règlement d'application (CE) n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008).

Les textes complets ainsi que des guides de lecture sont disponibles sur :

- le site de l'Agence Bio (www.agencebio.org),
- le site du Ministère en charge de l'Agriculture (www.agriculture.gouv.fr),
- le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr).

Harmonisation des normes et transparence pour le consommateur

En 2009, un nouveau pas a été franchi pour harmoniser et étendre les normes au plan européen, rendant le système plus transparent pour les consommateurs. Dans tous les domaines concernés par la réglementation européenne, les cahiers des charges nationaux encore applicables pour les produits animaux ont été abrogés. C'est le cas du cahier des charges français qui subsiste cependant pour les produits non couverts, ou pas encore, par la réglementation européenne, à savoir :

- les lapins,
- les escargots,
- les autruches,
- les aliments pour animaux de compagnie,
- la restauration commerciale.

Des cahiers des charges privés peuvent s'appliquer en complément.

Zoom sur…

Le lien au sol

La production hors sol est interdite en agriculture biologique. En particulier, l'éleveur doit garantir un double lien au sol au niveau de :

- l'alimentation des animaux en se procurant principalement des aliments provenant de l'exploitation elle-même ou d'autres exploitations biologiques de la même région,
- la gestion des effluents qui doivent être épandus sur les terres agricoles biologiques de l'exploitation ou, à défaut, sur celles d'un autre opérateur bio de la région, après accord de coopération.

Les OGM

Toute référence à l'agriculture biologique sur les produits contenant des OGM est impossible, la réglementation européenne en agriculture biologique interdisant formellement leur utilisation. Le seuil de 0,9 % de présence fortuite et techniquement inévitable, fixé par la réglementation générale, n'est donc en aucun cas une tolérance. Il s'agit d'une obligation d'étiquetage au-delà de ce seuil non spécifique à l'agriculture biologique.

Les opérateurs de la filière bio prennent toutes les mesures de précaution nécessaires et les organismes certificateurs appliquent une grille d'analyse des risques pour éviter toute contamination.

Les **filières bio** sous **contrôle**

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteurs et entreprises de collecte, de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme agréé par les Pouvoirs publics et accrédité pour sa compétence, son indépendance et son impartialité. De plus, ils doivent notifier leur activité auprès des autorités compétentes.

Un annuaire officiel des opérateurs en agriculture biologique :
http://annuaire.agencebio.org
En France, tous les opérateurs de la filière bio doivent notifier leur activité auprès de l'Agence Bio. Outre l'obligation réglementaire que représente la notification, celle-ci leur offre la possibilité de figurer dans l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique et de faire connaître leur activité.

Une surveillance approfondie

Des contrôles approfondis et inopinés sont réalisés par les organismes certificateurs. Ceux-ci ont pour mission de s'assurer que la règlementation européenne en agriculture biologique est bien respectée.

Les contrôles portent sur l'ensemble du système de production (parcelles de terre, troupeaux, pratiques de culture et d'élevage, lieux de stockage, transformation, étiquetage, comptabilité matière, conformité des recettes et produits correspondants, garanties données par les fournisseurs…).

Des prélèvements pour analyse sont effectués par sondage afin de vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM…).

Ces contrôles et analyses s'ajoutent à ceux effectués de façon générale par les Autorités françaises sur l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.

L'étiquetage : garantie de conformité

Au regard des résultats des contrôles et des analyses, un certificat est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation européenne et française en vigueur. Des sanctions sont appliquées en cas de non respect. L'étiquetage est la traduction concrète de cette certification.

En 2010, le logo européen est devenu obligatoire pour les denrées préemballées dans l'Union européenne et composées d'au moins 95 % d'ingrédients biologiques. Il figure ainsi sur les emballages des produits biologiques présentés au consommateur final avec, dans le même champ visuel, le numéro de code de l'organisme certificateur, ainsi que la mention d'origine des matières premières agricoles. Le logo français AB reste facultatif.

Des importations étroitement surveillées

Pour être commercialisés en tant que tels, les produits biologiques importés dans l'Union européenne doivent être conformes aux règles de production et soumis aux dispositions de contrôle prévues par la réglementation européenne.

Les produits importés doivent en outre être couverts par un certificat délivré par un organisme de contrôle agréé.

La Commission européenne a établi une liste de pays tiers (Argentine, Australie, Canada, Corée, Costa Rica, États-Unis, Inde, Israël, Japon, Nouvelle Zélande, Suisse et Tunisie), et d'organismes de contrôle appliquant des règles de production et des dispositions de contrôle équivalentes à celles prévues par la réglementation européenne.

Huit organismes certificateurs agréés en France

Numéro de code	Nom	Adresse	Téléphone/ télécopieur	Site Internet
FR-BIO-01	ECOCERT FRANCE	B.P 47 32600 L'ISLE-JOURDAIN	05 62 07 34 24 05 62 07 11 67	www.ecocert.fr
FR-BIO-07	AGROCERT	6 rue Georges Bizet 47200 MARMANDE	05 53 20 93 04 05 53 20 92 41	www.agrocert.fr
FR-BIO-09	CERTIPAQ (marques : ACLAVE / CERTIPAQ)	56, rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE SUR YON Cedex	02 51 05 41 32 02 51 05 27 11	http://www.certipaqbio.com
FR-BIO-10	BUREAU VERITAS/QUALITE-FRANCE	Immeuble le Guillaumet 60, avenue du Général De Gaulle 92046 LA DEFENSE Cedex	01 41 97 00 74 01 41 97 08 32	www.qualite-france.com
FR-BIO-12	CERTISUD	70, avenue Louis Sallenave 64000 PAU	05 59 02 35 52 05 59 84 23 06	www.certisud.fr
FR-BIO-13	CERTIS	3,rue des Orchidées Immeuble le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU	02 99 60 82 82 02 99 60 83 83	www.certis.com.fr
FR-BIO-15	BUREAU ALPES CONTROLES	PAE Les Galisins 3, impasse des Prairies 74940 ANNECY-LE-VIEUX	04 50 64 06 75 04 50 64 06 02	www.certification-bio.fr
FR-BIO-16	QUALISUD	15, avenue de l'Océan 40500 SAINT SEVER	05 58 06 15 21 05 58 75 13 36	www.qualisud.fr

Productions végétales bio : des pratiques en cohérence avec la nature

Fertilité des sols et respect des écosystèmes

Le maintien ou l'augmentation de la fertilité du sol est une priorité en agriculture biologique. Cet objectif est atteint grâce à :

- des rotations de cultures appropriées permettant au sol de se régénérer,
- la culture d'engrais verts et de légumineuses,
- le recyclage et le compostage des matières organiques,
- l'apport de matières organiques provenant de l'exploitation pour les fermes en polyculture élevage.

Des méthodes de défense naturelles

Il est possible en agriculture biologique de recourir à :

- un travail du sol avec des outils performants et appropriés, au bon moment (de nombreuses techniques alternatives de désherbage existent),
- un choix d'espèces rustiques mieux adaptées au mode de production biologique,
- des rotations et des associations de cultures, permettant de couvrir le sol et d'apporter les nutriments nécessaires à la croissance et au développement des plantes,
- des haies favorables à la biodiversité et à la présence d'auxiliaires,
- la lutte biologique en cas de nécessité.

Des engrais, amendements ou moyens de lutte d'origine naturelle ou dérivés de substances naturelles sont autorisés en complément uniquement s'ils figurent dans les listes des annexes I et II du règlement CE n°889/2008.

Élevage bio : des normes élevées de bien-être animal

La nature comme référence

- L'élevage hors sol est interdit.
- Tous les animaux ont accès aux parcours extérieurs et les ruminants pâturent dès que les conditions le permettent.
- Chaque animal dispose d'un espace bien aéré, de lumière et d'une surface minimum, paillée à l'intérieur des bâtiments, lui permettant de se mouvoir librement.
- La densité des animaux et la taille des bâtiments sont limitées.
- Les traitements hormonaux, le clonage et le transfert d'embryon sont interdits.

Une alimentation bio

- La nourriture des animaux est obtenue suivant les règles de l'agriculture biologique.
- L'élevage des vaches et brebis, herbivores, repose sur l'utilisation maximale des pâturages, selon leurs disponibilités durant les différentes périodes de l'année. Par ailleurs, leur alimentation est complétée par d'autres fourrages provenant majoritairement de l'exploitation elle-même.
- Les jeunes mammifères sont nourris de préférence au lait maternel.
- Le gavage est interdit en agriculture biologique.

Priorité au bien-être et à la prévention

Les souches et races choisies sont les plus adaptées et les plus résistantes possible, de préférence indigènes ou locales.
La santé des animaux est axée principalement sur la prévention, avec des méthodes et conditions d'élevage privilégiant le bien-être animal et stimulant les défenses naturelles.
En cas de problème sanitaire, homéopathie et phytothérapie sont utilisées en priorité.
Afin de limiter au maximum la souffrance des animaux, en cas de besoin, à titre exclusivement curatif, les médicaments vétérinaires sont utilisables, sans perte de la certification biologique à condition de :

- ne pas dépasser le nombre maximum de traitements annuels autorisés par espèce (de 1 à 3 suivant la durée de vie de l'animal),
- doubler le délai d'attente légal avant commercialisation.

En outre, la réglementation générale sur les vaccins, les antiparasitaires et les traitements obligatoires s'applique. Toutes les interventions sont enregistrées sur le cahier d'élevage et vérifiées par l'organisme certificateur.

Transformation : des engagements et des contrôles à tous les stades

Des matières premières surveillées de près

Des mesures de précaution et une identification systématique sont exigées à tous les stades pour éviter toute pollution ou contamination par des produits non autorisés. Cela se traduit notamment par :

- un stockage des matières premières et des produits finis bio dans un endroit clairement identifié,
- une fabrication par séries complètes bio, séparées physiquement ou dans le temps des opérations sur les produits conventionnels,
- des procédures adaptées et une comptabilité qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio.

Des procédés de transformation réglementés

Les procédés de transformation utilisés doivent garantir le maintien de l'intégrité biologique et des qualités essentielles des produits à tous les stades. Ainsi, les méthodes biologiques, mécaniques et physiques sont privilégiées (ex : farine sur meule, huile de pression à froid…). Les traitements ionisants et par osmose inverse sont interdits.

Une utilisation restreinte des additifs et auxiliaires de fabrication

L'utilisation d'additifs et auxiliaires n'est permise que lorsque leur usage est indispensable à la préparation de certains aliments transformés, et strictement restreinte à une liste positive qui figure dans l'annexe VIII du règlement d'application (CE) n°889/2008:

La liste précise pour quel type de denrée l'additif est utilisable.

Certains additifs sont d'origine agricole et peuvent être bio. C'est le cas des épaississants utilisés en production biologique : farine de graines de caroube et gomme de guar issues de graines de plantes légumineuses ou encore gomme arabique.

Conversion : dans les règles

La conversion correspond à la période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « agriculture biologique ». L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits.

Cultures : jusqu'à 3 ans de conversion

La période de conversion est fixée à :

- deux ans avant ensemencement pour les cultures annuelles,
- trois ans avant la récolte pour les cultures pérennes.

Elle peut être réduite dans certains cas particuliers (prairies naturelles, friches, parcours…) définis par chaque Etat membre et en fonction de l'examen des preuves de l'utilisation antérieure des sols. Elle peut également être prolongée (présence de résidus…).

Une valorisation sous la mention « en conversion vers l'agriculture biologique » est possible à partir de la deuxième année pour les produits végétaux en tant que tels, fruits et légumes et vins en particulier.

Elevages : de 6 semaines à 12 mois de conversion

La période de conversion est variable suivant les espèces, allant de six semaines (pour les poules pondeuses) à 12 mois (pour les bovins et les équins). Elle s'applique à partir du moment où la surface de l'exploitation destinée au pâturage ou à l'alimentation de ces animaux est elle-même certifiée en agriculture biologique.

En cas de conversion simultanée de l'ensemble des surfaces et animaux, la durée totale de conversion peut être ramenée à 24 mois.

Transformation : une certification sans délai sous certaines conditions

L'obtention de la certification agriculture biologique est possible, après contrôle attestant de la conformité des pratiques et des produits, sans délai.

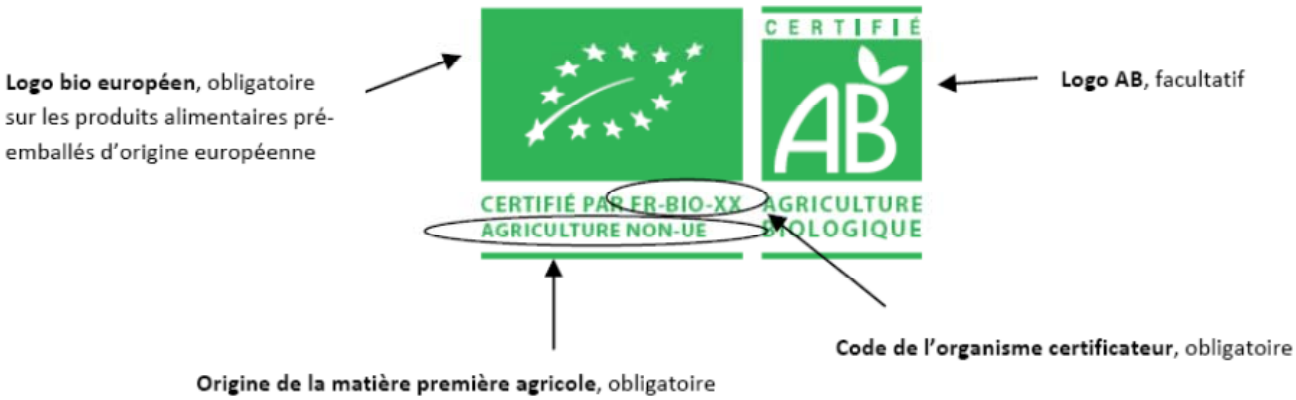
Produits bio : tout est sur l'étiquette

Comment reconnaître un produit bio ?

Pour reconnaître un produit bio, il suffit de s'assurer que son étiquette comporte :

- le logo bio européen et/ou le logo AB
- la mention « bio » ou « biologique », toujours accompagnée de la référence à l'organisme ayant certifié le produit sous la forme de son numéro de code (ex. en France : FR-BIO-01, FR-BIO-07…).

Exemple d'étiquetage :



Si l'on est face à un produit comportant moins de 95 % d'ingrédients biologiques, il ne peut afficher ni le logo européen ni le logo AB et son étiquetage doit préciser :

- les ingrédients biologiques entrant dans sa composition,
- le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale de ses ingrédients d'origine agricole.

Comment savoir d'où viennent les produits biologiques ?

- En application de la réglementation générale concernant les viandes, les fruits & légumes et les produits laitiers, le nom du pays d'origine doit être inscrit sur les étiquettes des produits ou, en l'absence d'étiquetage, affiché sur le lieu de vente.
- En complément, depuis 2010, l'ensemble des produits biologiques portant le logo européen, y compris les produits transformés, affichent en plus la mention :
  - « Agriculture France » (ou « Agriculture Italie »…) lorsqu'au moins 98 % des matières premières agricoles proviennent de ce pays,
  - « Agriculture UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne,

- « Agriculture non-UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans un ou des pays tiers à l'Union européenne,
- « Agriculture UE/non-UE » lorsqu'une partie de la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne et une autre dans un pays tiers, ou lorsque l'origine des matières premières diffère d'un lot à l'autre.

Qu'est-ce qu'un produit « en conversion vers l'agriculture biologique » ?

Il s'agit d'un produit obtenu selon les règles de l'agriculture biologique, mais n'ayant pas encore le droit de porter la mention bio ou biologique. En effet, lorsqu'un agriculteur décide de produire en respectant le cahier des charges de la bio, il doit passer une période d'adaptation de deux à trois ans (selon les productions) avant d'avoir le droit de se prévaloir de la mention bio ou biologique.

Quid de la liste des ingrédients ?

- Sur l'étiquetage des produits transformés, les ingrédients sont cités par ordre d'importance décroissante, avec ceux d'origine agricole listés en premier en général.

- La liste des ingrédients comprend également les additifs alimentaires, ajoutés pour préserver ou améliorer les caractéristiques d'un produit (conservation, goût, aspect, couleur…). Les additifs sont mentionnés soit en toutes lettres, soit par leur code (lettre E suivie de trois ou quatre chiffres).

- En bio, le nombre d'additifs autorisés est fortement restreint[6] (47 contre 300 en conventionnel) et la plupart sont d'origine agricole ou naturelle. Ne sont autorisés en bio que ceux dont l'usage est indispensable à la préparation de certains aliments transformés (ex : la pectine pour la gélification des confitures).

- L'enrichissement en vitamines, minéraux, antioxydants… est interdit en bio, sauf si cela est exigé par la loi (ex : petits pots pour bébé).

L'objectif pour les transformateurs de produits biologiques est donc d'avoir recours à des procédés de formulation et de transformation assurant le maintien des qualités nutritionnelles présentes dans les matières premières à tous les stades de fabrication.

[6] Le règlement-cadre de l'agriculture biologique (règlement (CE) n° 834/2007) et ses règlements d'application (notamment le règlement (CE) n°889/2008) précisent la liste des produits autorisés

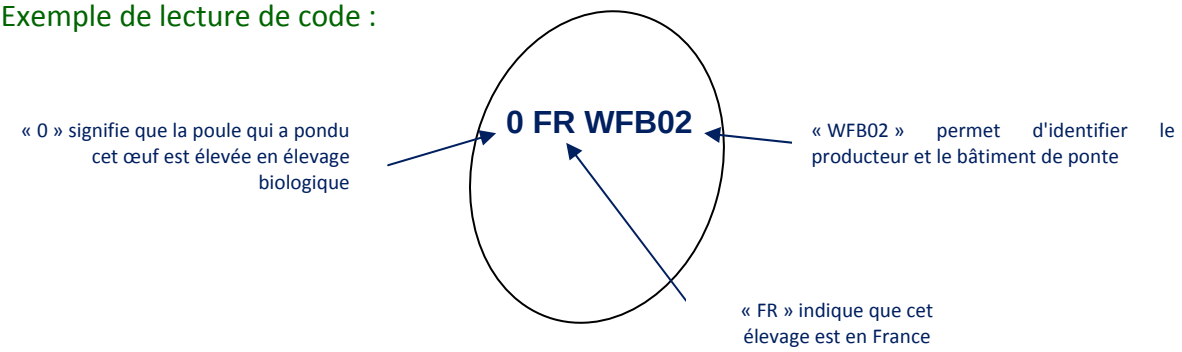
Zoom sur les œufs bio

Le mode d'élevage des poules pondeuses est obligatoirement indiqué sur les emballages des œufs.

De plus, les œufs (sauf en cas de vente directe) sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.
La signification de ce code est expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage :

- 0 = poule élevée en élevage biologique,
- 1 = poule élevée en plein air (les poules sont en extérieur avec un bâtiment pour les abriter des intempéries),
- 2 = poule élevée au sol (les poules sont élevées en liberté dans un bâtiment),
- 3 = poule élevée en cage (dans un bâtiment).

Exemple de lecture de code :



Pour en savoir plus :

www.agencebio.org
www.agriculture.gouv.fr
www.organic-farming.europa.eu

Actualités sur la Bio, recettes, films courts « La Minute Bio » sur l'agriculture biologique et l'ensemble de ses produits, témoignages de professionnels… :

Facebook/AgricultureBIO
Twitter : @leblogdelabio
www.leblogdelabio.com
Appli smartphone « La Bio en poche »

Et pour retrouver tous les professionnels près de chez soi :

Rendez-vous sur l'annuaire Internet de l'Agence BIO :
http://annuaire.agencebio.org/

ou sur le site mobile : www.annuairebio.mobi

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE