

- Printemps BIO 2013 - LA BIO MADE IN FRANCE GAGNE DU TERRAIN ET PREND UN NOUVEL ELAN AVEC LE PLAN AMBITION BIO 2017

Alors que toute la France va vivre au rythme de la Bio du 1^{er} au 15 juin prochain, durant la quinzaine nationale d'information et de valorisation des produits issus de l'agriculture biologique, Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, annonce les grands axes du plan Ambition Bio 2017, nouvelle étape du développement de l'agriculture biologique en France.

La Bio va ainsi prendre un nouvel élan après 5 ans de croissance soutenue, confortant sa place dans le paysage agricole et alimentaire français.

En cohérence avec les objectifs du plan Ambition Bio 2017, la 14^e édition de Printemps BIO mobilise l'ensemble des acteurs de la Bio : producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités locales, citoyens et consommateurs. Un Printemps BIO plein de vitalité, et marqué par la diversité des animations et des événements, grand public et professionnels, dans toute la France.



Doublement du secteur bio en 5 ans de 2007 à 2012

De 2007 à 2012, les surfaces bio ont progressé de +85%, passant de plus de 557 000 hectares à plus de 1 million d'hectares. Le nombre de producteurs bio a plus que doublé entre 2007 et 2012, (+104%), passant de près de 12 000 à près de 24 500 et atteignant, au 15 mai 2013, les 25 000. A l'aval de la filière bio, le nombre de préparateurs et de distributeurs a connu une évolution similaire, passant de plus de 6 400 à plus de 12 300 en 2012. Au total, le nombre d'opérateurs bio est ainsi passé de près de 18 400 en 2007 à plus de 36 700 en 2012.

Cette croissance de la Bio en France permet de répondre aux attentes des Français, dont la consommation de produits bio a doublé au cours des 5 dernières années. Dans un contexte économique difficile, elle est passée de 2 milliards d'euros en 2007 à plus de 4,1 milliards en 2012.

La Bio made in France gagne du terrain

Ces 5 années de développement confirment bien que la Bio est une tendance de fond, tant pour les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire que pour les consommateurs. La forte croissance de la production certifiée bio permet au consommateur de trouver de plus en plus de produits bio de proximité. La part des achats de produits bio provenant de l'extérieur de la France ne cesse de baisser, elle est estimée à 25% en 2012, dont plus de la moitié de produits exotiques (café, thé, banane, cacao, etc.) ainsi qu'agrumes, leur jus et autres produits existant peu, ou très peu, en France (sucre, riz, saumon...).

Des consommateurs en demande de Bio

D'après la 10^e édition du Baromètre Agence BIO / CSA¹, 64% des Français ont consommé bio en 2012 et la part des consommateurs réguliers (au moins une fois par mois) s'est élevée à 43% alors qu'elle était de 37% en 2003 et de 40% en 2011. Les Français ont une image positive de la Bio : 86% d'entre eux estiment qu'elle contribue à préserver l'environnement, la qualité des sols, les ressources en eau et 83% qu'elle fournit des produits plus naturels car cultivés sans produits chimiques de synthèse. Ils sont de plus en plus nombreux à souhaiter manger bio au-delà de chez eux. Les parents notamment sont très demandeurs de bio : 75% d'entre eux souhaitent que leurs enfants puissent manger des produits bio à l'école et les actifs sont 59% à le souhaiter dans le cadre professionnel (vs 53% en 2011).

En restauration collective aussi : de la Bio plus souvent

Actuellement, 56% des restaurants collectifs servent des produits bio ne serait-ce que de temps en temps. La fréquence des produits bio dans les assiettes des restaurants collectifs est à la hausse. Début 2013, 65% des gestionnaires de restaurants à caractère social achetant des produits bio en proposant au moins une fois par mois, alors qu'ils étaient 36% en 2009. 45% en proposent au moins une fois par semaine, alors qu'ils étaient 17% en 2009 et 16% tous les jours alors qu'ils étaient 5% en 2009. En 2012, la valeur (H.T.) des achats de produits agricoles ou d'ingrédients bio en restauration collective a été estimée à 169 millions d'euros ; soit une hausse de 7% par rapport à l'année précédente.

Printemps BIO 2013 : la mobilisation s'amplifie

Le 1^{er} juin marque le top départ de la 14^e quinzaine nationale d'information et de valorisation des produits issus de l'agriculture biologique : Printemps BIO 2013. 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 qui a connu une forte croissance ces dernières années. Les centaines d'animations qui vont se dérouler partout en France durant la quinzaine constituent une illustration de la vitalité bio. Pour en savoir plus : www.printempsbio.com.

ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO

Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : adocom@adocom.fr

¹ Baromètre Agence BIO / CSA 2012 : 10^e vague de l'enquête quantitative en face à face à domicile menée du 20 au 26 novembre 2012 auprès d'un échantillon de 1010 personnes représentatif de la population française (en terme de sexe, âge -15 ans et plus -, catégorie socio-professionnelle, région et taille d'agglomération).

SOMMAIRE

LA BIO EN CHIFFRES

- La Bio « made in France » gagne du terrain p.5
- Marché alimentaire bio : plus de 4,1 milliards d'euros en 2012 p.17
- Restauration collective : la Bio de plus en plus souvent dans les assiettes p.29
- Le point sur la Bio en restauration commerciale p.34

PRINTEMPS BIO 2013

- Des centaines d'animations dans toutes les régions de France pour en savoir plus sur la Bio et ses produits p.36
- Du 1^{er} au 16 juin, la Bio s'expose à La Villette p.37
- Animations Printemps BIO dans les régions : temps forts et illustrations p.40
- De nombreux outils d'information pour tous les publics p.43
- Le 11 juin à Toulouse : les rencontres professionnelles de la Bio aux couleurs franco-allemandes p.44
- Les prochains rendez-vous p.47

EN SAVOIR PLUS SUR LA BIO

- « Agricultures : produisons autrement » - Faire de la France le leader de l'agro-écologie en Europe p.49
- La Bio dans l'Union européenne : une réglementation harmonisée p.51
- Des filières rigoureusement contrôlées p.53
- Les productions végétales bio : des pratiques en cohérence avec la nature p.55
- Elevage bio : des normes élevées de bien-être animal p.56
- Transformation des matières premières bio : un contrôle à tous les stades p.57
- La conversion : des règles strictes à respecter p.58
- Comment lire les étiquettes des produits bio ? p.59

La Bio en chiffres

LA BIO « MADE IN FRANCE » GAGNE DU TERRAIN

+22 % DE SURFACES CERTIFIÉES AB (FIN 2012 PAR RAPPORT A FIN 2011)

Chiffres clés / La Bio en France au 31 décembre 2012

retour sur 5 années de développement de la Bio

	Au 31 décembre 2012		Evol. 2012 / 2011	Evol. 2012 / 2007
Surfaces	Totales : 1 032 941 ha	3,72 % du territoire agricole national contre 1,98% fin 2007	+6 %	+85%
	dont surfaces certifiées : 855 644 ha		+22%	+72%
Acteurs	24 425 fermes 60 000 emplois (UTA)	4,7 % des fermes françaises 7 % des emplois agricoles	+6%	+104%
	12 341 transformateurs et distributeurs		+2%	+93%
	36 766 opérateurs		+4%	+100%
Marché	4,17 milliards €	2,4% du marché alimentaire français	+6,6%	+101%
	Consommation à domicile : 4,0 Md€ Restauration collective : 169 millions €	64% des Français ont consommé bio en 2012 43% consomment bio au moins une fois par mois 75% des parents veulent de la Bio à l'école		
Ext.	Approvisionnements extérieurs <i>Y compris plus de la moitié de produits exotiques et de produits non disponibles en France</i>	25% en 2012	Baisse de 7 points en 1 an	

La Bio « made in France » gagne du terrain

LA BARRE DES 25 000 PRODUCTEURS PASSÉE EN 2013

Fin 2012, la France comptait **24 425 exploitations agricoles** engagées en bio, soit 4,7% des exploitations françaises et 1 290 fermes bio supplémentaires par rapport à 2011.

Elles couvraient 1 032 941 ha conduits en agriculture biologique :

- 855 644 ha certifiés biologiques (+ 22% / 2011)
- 177 297 ha en conversion (soit 17% du total).

Du 1^{er} janvier au 15 mai 2013, 606 producteurs bio supplémentaires ont été enregistrés permettant de dépasser la barre des 25 000 producteurs engagés en agriculture biologique.

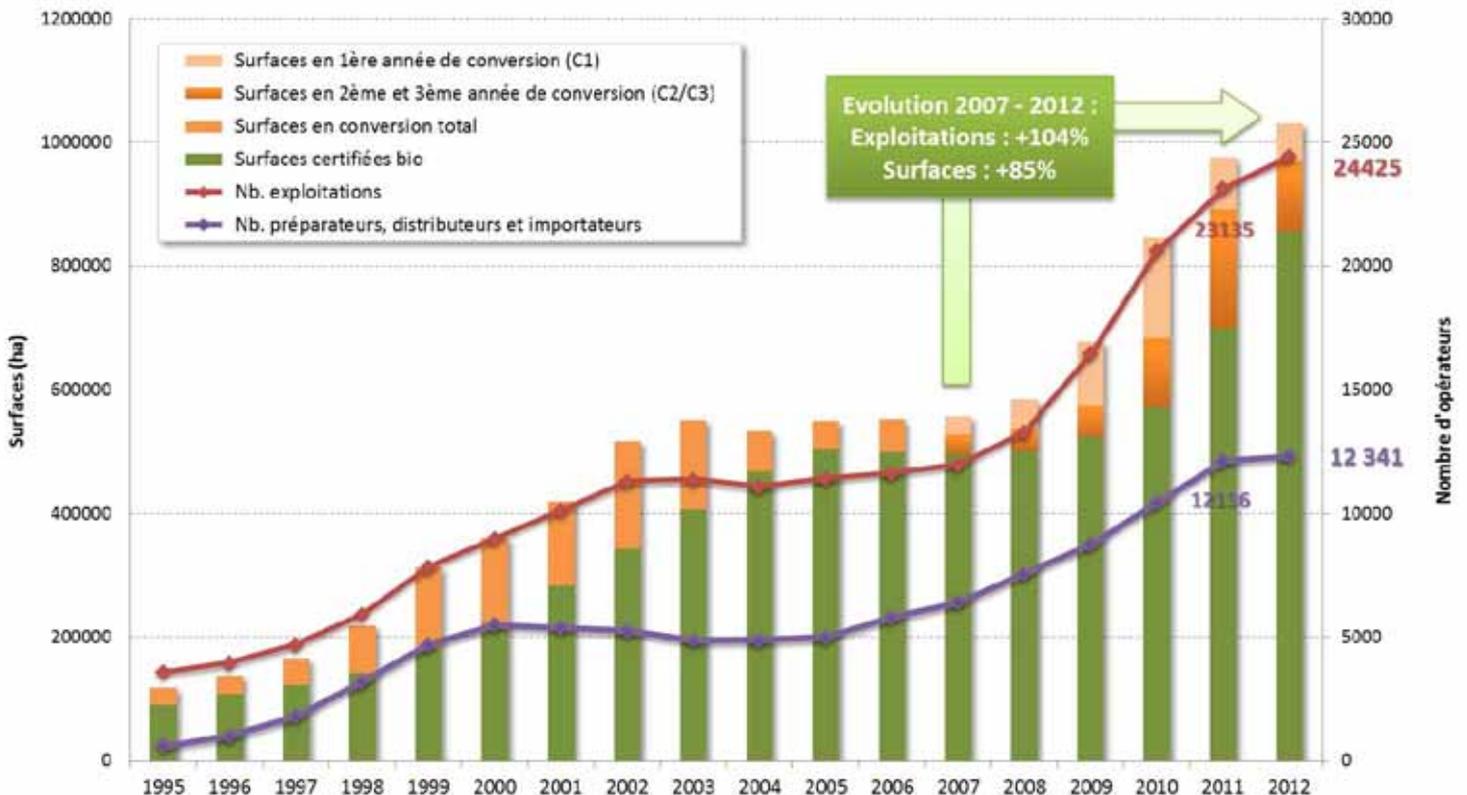
Année	Producteurs	Evolution annuelle	Surface engagée (ha)
1995	3602		117955
1996	3 977	+ 375	137 106
1997	4 680	+ 703	165 489
1998	5 914	+ 1234	218 828
1999	7 834	+ 1920	315 804
2000	8 985	+ 1151	361 042
2001	10 364	+ 1379	419 750
2002	11 288	+ 924	517 965
2003	11 359	+ 71	550 990
2004	11 059	- 300	534 037
2005	11 402	+ 343	550 488
2006	11 640	+ 238	552 824
2007	11 978	+ 338	557 133
2008	13 298	+ 1320	583 299
2009	16 446	+ 3148	676 394
2010	20 604	+ 4158	845 440
2011	23 135	+ 2531	975 141
2012	24 425	+ 1290	1 032 941
au 15 mai 2013*	25 031	+ 606	1 060 000

Source: Agence BIO / OC

*première estimation au vu des notifications 2013

En cinq ans doublement du secteur bio en France

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

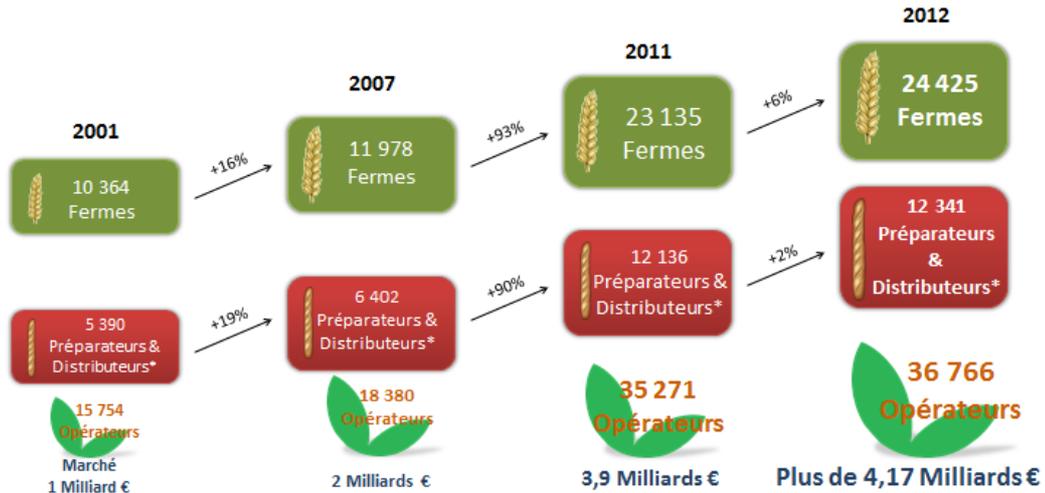


Source : Agence BIO / OC

Fin 2012 : 36 766 opérateurs bio en France

Le développement aval de la filière bio s'est également poursuivi, avec fin 2012 :

- 24 425 producteurs (+6% par rapport à 2011 et +41% en deux ans)
- 12 341 opérateurs aval (+2% par rapport à 2011 et +39% en deux ans), dont :
 - o 73% de préparateurs travaillant à partir de matières premières issues de l'agriculture bio,
 - o 26% de distributeurs de produits bio,
 - o 1% d'importateurs de produits bio venant de pays tiers à l'Union Européenne.

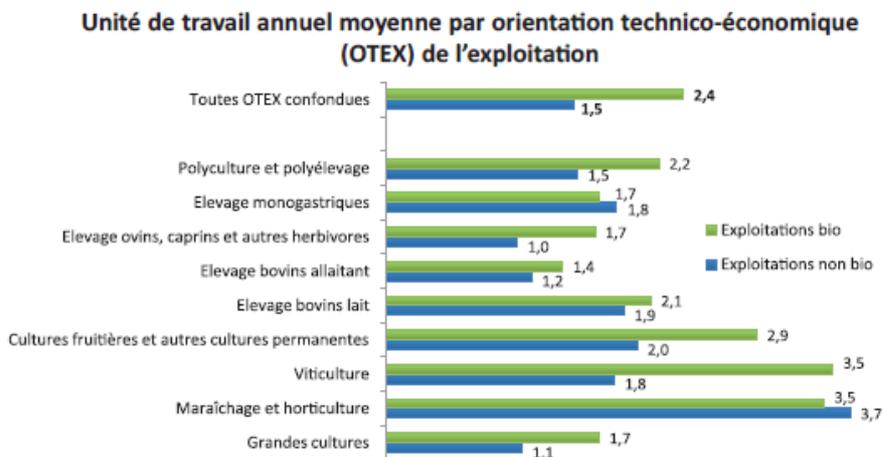


* importateurs compris

La Bio source d'emplois

Les exploitations bio génèrent **plus d'emplois** que les exploitations conventionnelles : **2,4 Unités de Travail Annuel (UTA) en bio contre 1,5 en moyenne.**

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.



Source : Recensement agricole 2010

L'unité de travail annuel (UTA) correspond à l'équivalent du temps de travail d'une personne à temps complet pendant un an, y compris les prestations fournies par des entreprises agricoles sur l'exploitation.

LES PRODUITS

Parmi les 1 032 941 ha cultivés en bio en 2012, 64% étaient toujours en herbe ou en cultures fourragères, 20% en grandes cultures (céréales, oléo-protéagineux et légumes secs), 6% en vigne, 4% en fruits, légumes frais et PPAM et 5% non affectés.

TOTAL France	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion				Surfaces certifiées + conversion		
	2012	Evol. /11	2012	Evol. /11	C1	C2	C3	Total C123	2012	Evol. /11	Part du nat.
					2012	2012	2012	2012			
Céréales	8 965	8%	125 915	29%	10 632	22 030	2 915	35 577	161 492	11%	1,7%
Oléagineux	2 007	3%	22 027	27%	2 517	2 492	63	5 071	27 098	1%	1,2%
Protéagineux	1 467	-17%	9 054	-12%	464	2 281	233	2 978	12 032	-25%	2,9%
Légumes secs	856	10%	4 614	23%	112	137	34	283	4 896	24%	32,1%
Grandes cultures	9 369	7%	161 609	25%	13 724	26 940	3 245	43 909	205 518	7%	1,7%
STH	11 602	4%	337 402	13%	18 576	23 772	211	42 560	379 961	2%	4,7%
Cultures fourragères	11 407	9%	234 796	29%	18 541	28 001	591	47 134	281 930	7%	5,7%
Surfaces fourragères	15 617	7%	572 198	19%	37 117	51 774	802	89 693	661 891	4%	5,1%
Légumes frais	6 015	6%	13 872	11%	448	663	18	1 129	15 001	6%	3,9%
Fruits à coque	1 366	6%	4 626	12%	800	666	1 582	3 048	7 674	12%	-
Fruits transformation	1 714	8%	3 727	49%	690	1 249	1 335	3 274	7 001	9%	-
Fruits frais	4 304	10%	7 047	22%	854	1 322	1 151	3 326	10 373	8%	-
Fruits	6 367	9%	15 400	24%	2 343	3 237	4 068	9 648	25 048	10%	12,8%
Vigne	4 926	5%	40 449	41%	4 936	8 417	10 990	24 343	64 792	6%	7,9%
PPAM	1 786	7%	3 838	9%	254	296	418	968	4 806	4%	12,8%
Autres	11 501	22%	48 278	43%	3 595	3 291	713	7 599	55 876	24%	4,4%
TOTAL	24 425	6%	855 644	22%	62 426	94 618	20 254	177 297	1 032 941	5,93%	3,72%

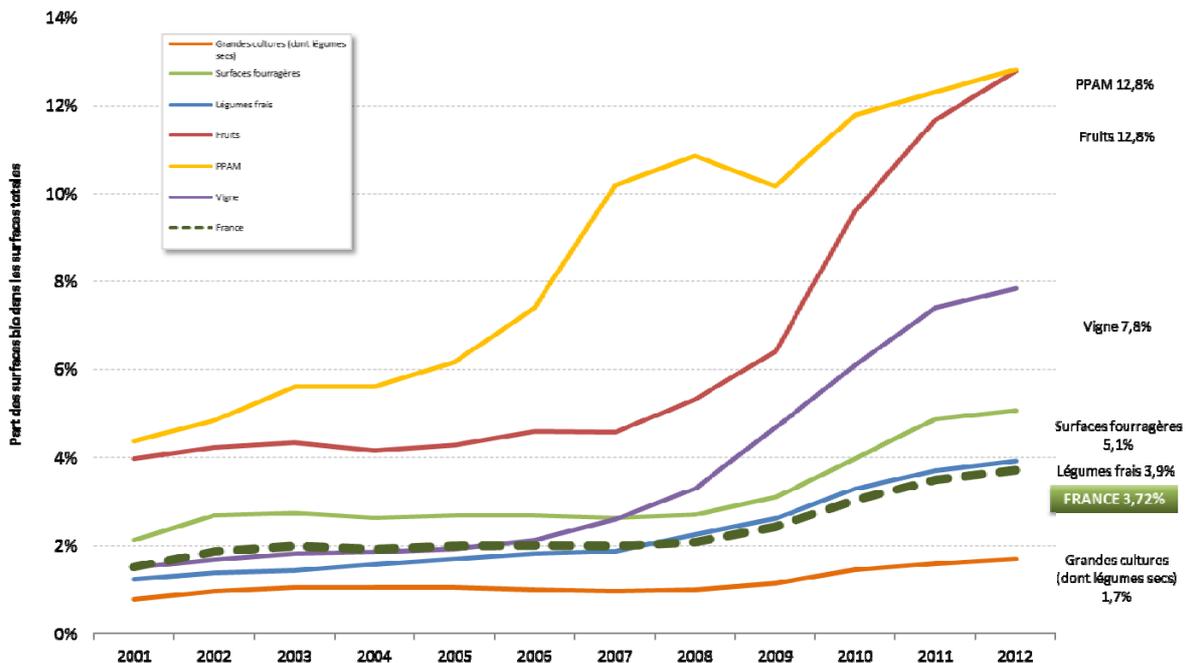
Source : Agence BIO / OC

(part du nat.) : Données Agreste 2010; (Grandes cultures) : Dont légumes secs;

Plus de 6% des surfaces nationales sont cultivées en bio dans 4 secteurs :

- plus de 32% en légumes secs,
- près de 13% en plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- près de 13% en fruits également,
- près de 8% en vignes.

Évolution depuis 2001 de la part des surfaces conduites en bio dans le total national



Source: Agence bio - Agreste

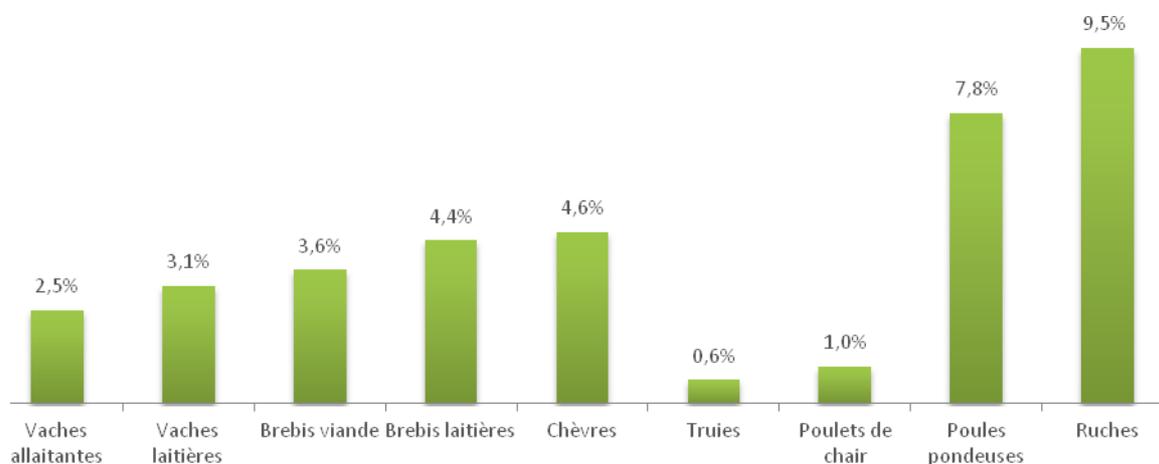
Plus d'un agriculteur bio sur 3 est éleveur²

Un tiers des exploitations bio françaises avaient au moins un atelier d'élevage bio en 2012. Le nombre d'ateliers d'élevages bio a augmenté de 13% en 2012 par rapport à 2011.

	Nb. Exploitations					Nb. Animaux					% Bio / Total national
	Certifiés Bio *		Conversion **	Bio + Conversion		Certifiés Bio		Conversion	Bio + Conversion		
	2012	Evol. / 11	2012	2012	Evol. / 11	2012	Evol. / 11	2012	2012	Evol. / 11	
Vaches allaitantes	2 656	17%	543	3 199	7%	89 673	17%	18 067	107 740	6%	2,5%
Vaches laitières	2 137	17%	428	2 565	7%	95 429	20%	21 708	117 137	10%	3,1%
Total Vaches	4 487	17%	854	5 341	7%	185 102	19%	39 775	224 877	8%	2,8%
Brebis viande	1 151	12%	124	1 275	5%	128 595	14%	12 300	140 895	7%	3,6%
Brebis laitières	286	20%	7	293	12%	61 944	11%	318	62 262	7%	4,4%
Total Brebis	1 432	13%	131	1 563	6%	190 539	13%	12 618	203 157	7%	3,8%
Chèvres	674	13%	66	740	6%	39 236	13%	2 888	42 124	9%	4,6%
Truies	328	2%	-	328	-4%	7 321	5%	-	7 321	-1%	0,6%
Poulets de chair	663	5%	-	663	3%	7 879 959	2%	-	7 879 959	2%	1,0%
Poules pondeuses	1 314	11%	-	1 314	9%	3 356 877	12%	-	3 356 877	12%	7,8%
Apiculture (2)	463	12%	131	594	6%	86 865	7%	6 423	93 288	4%	9,5%

* Exploitations ayant des têtes certifiées bio ; ** Exploitations ayant des têtes en conversion
Source: Agence Bio / OC ; (1): Données Agreste 2010 ; (2) : Nombre de ruches

Part du cheptel bio dans le cheptel national fin 2012



Source: Agence BIO/OC
Agreste 2010

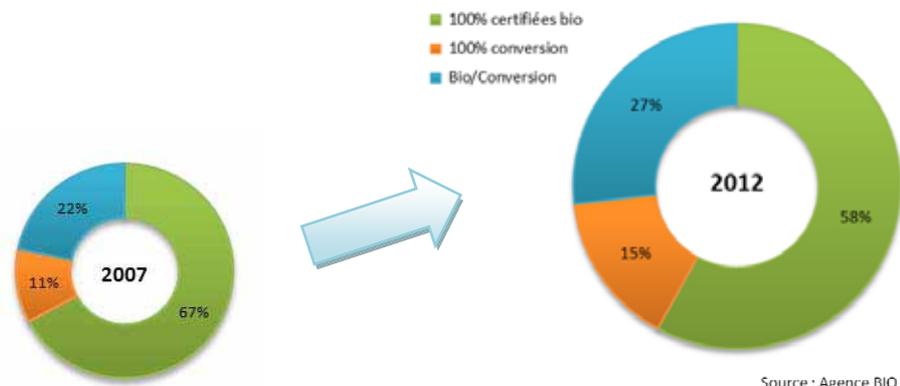
² Hors apiculture et aquaculture

Des productions variées dans les exploitations bio

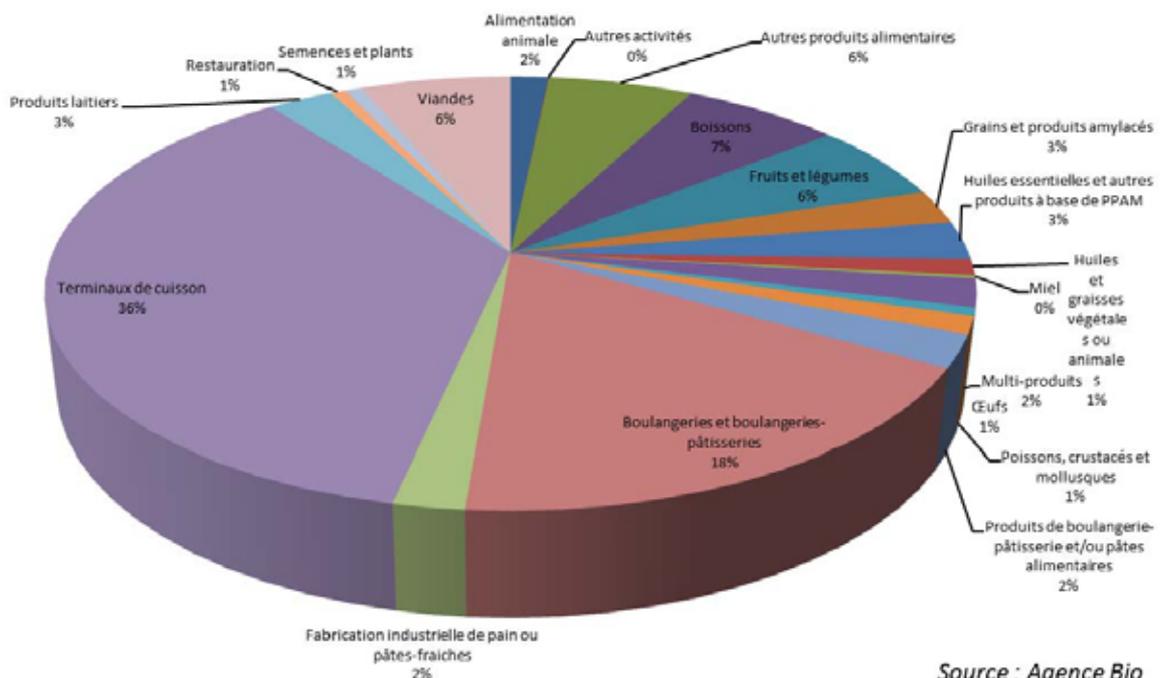
Fin 2012 :

- 63% avaient des surfaces toujours en herbe et/ou des cultures fourragères,
- 38% cultivaient des grandes cultures, dont environ 1/4 à titre principal,
- 51% produisaient des fruits et/ou légumes frais, dont la moitié à titre principal,
- 20% avaient des vignes, dont 70% à titre principal,
- 36% pratiquaient l'élevage,
- 27% avaient un troupeau de bovins lait ou allaitant (soit 64% des élevages bio),
- Plus de 10% avaient un élevage de monogastriques (porcs ou volailles).

Répartition des exploitations bio en fonction du niveau de conversion de leurs productions végétales

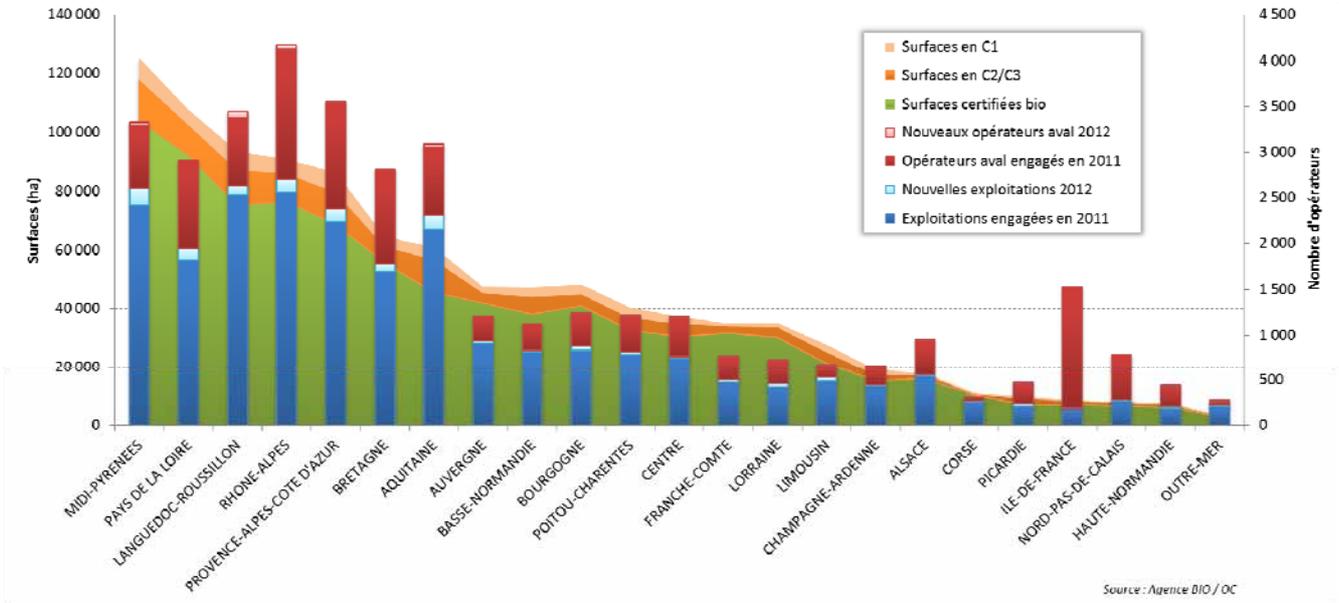


12 204 préparateurs et distributeurs engagés fin 2012

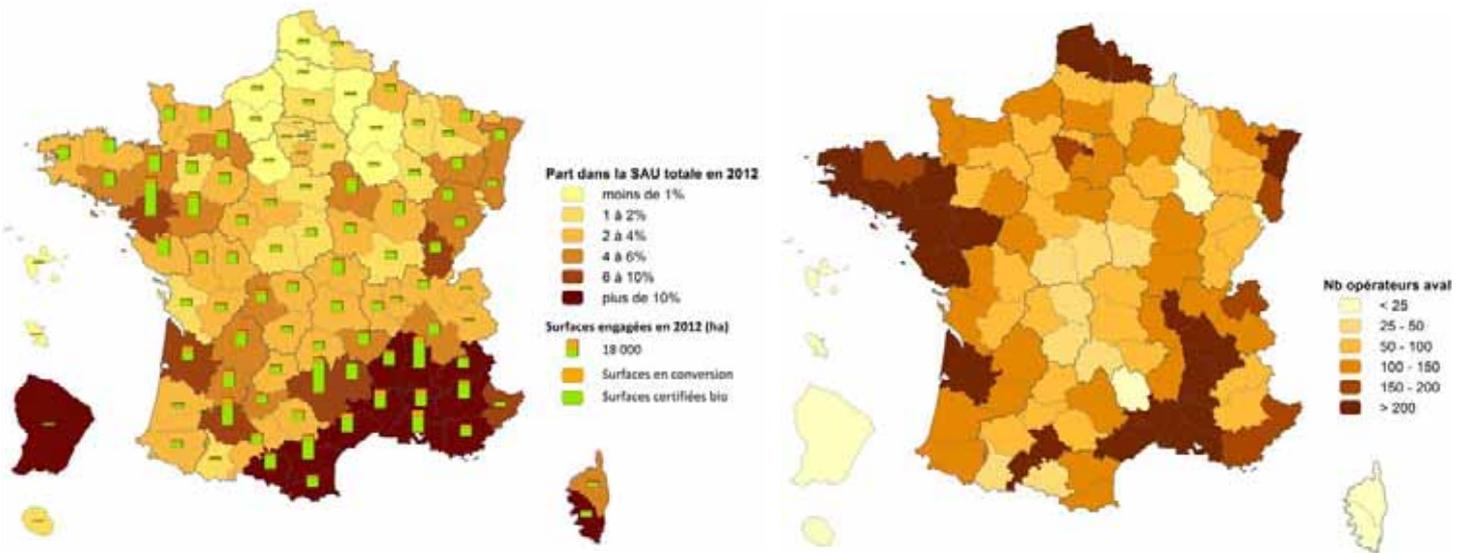


LA BIO DANS LES TERRITOIRES

Evolution du nombre d'opérateurs et des surfaces engagées en bio par région en 2012



Répartition départementale des surfaces certifiées fin 2012 et des opérateurs de l'aval

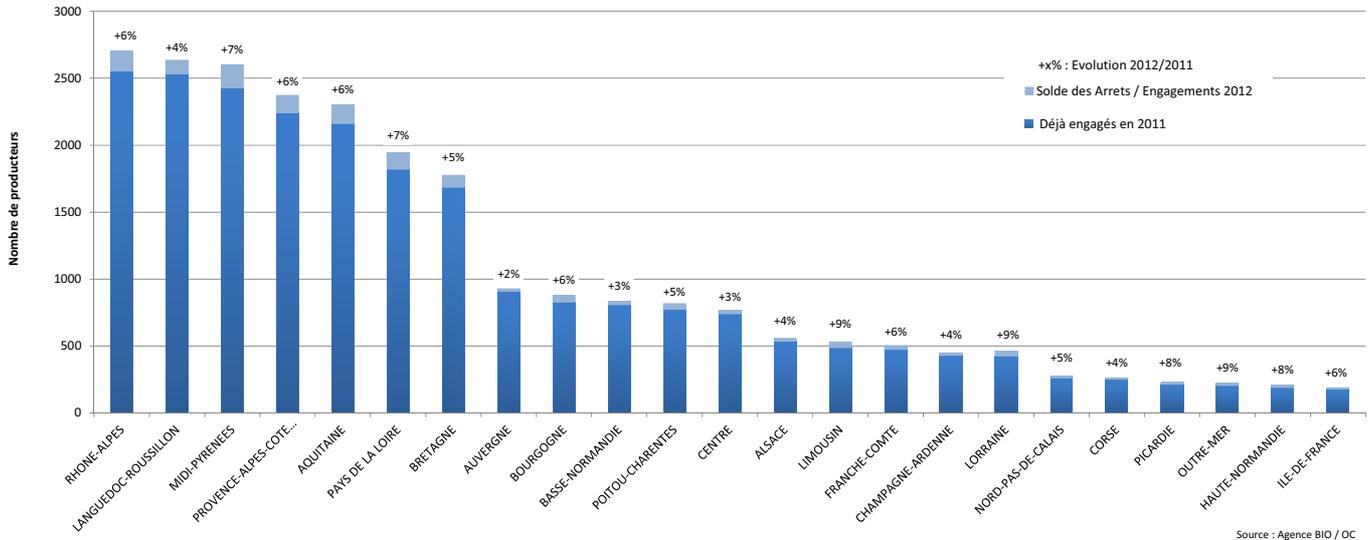


Source : Agence BIO / OC

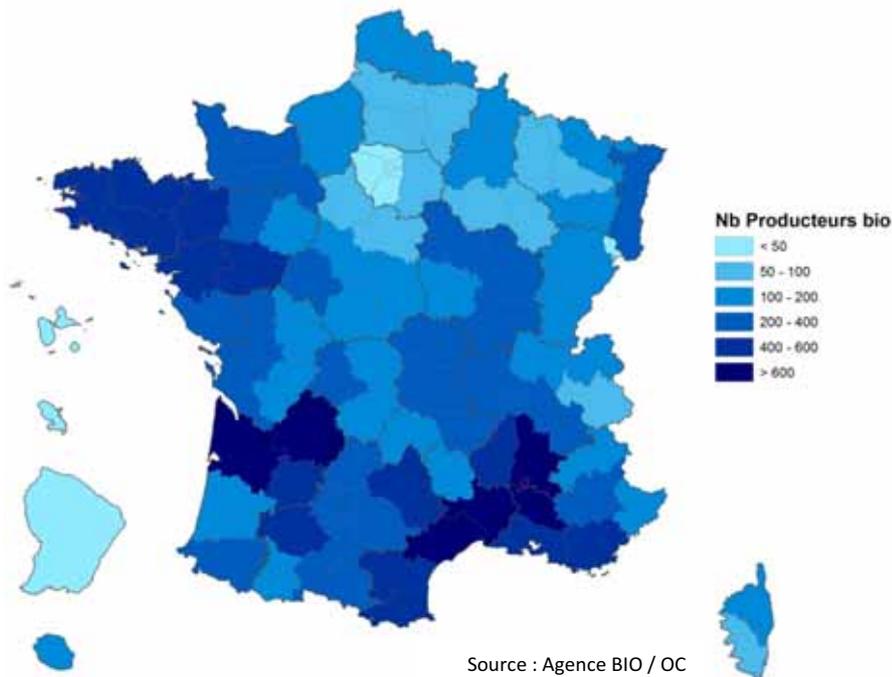
1/3 des exploitations dans 3 régions

La région Rhône-Alpes reste la première région de France en termes d'exploitations bio avec 2 704 exploitations bio, talonnée par la région Languedoc-Roussillon, (2 633 exploitations) et Midi-Pyrénées (2 600 exploitations).

Répartition régionale des producteurs bio en 2012 par rapport à 2011 et évolution 2012/2011

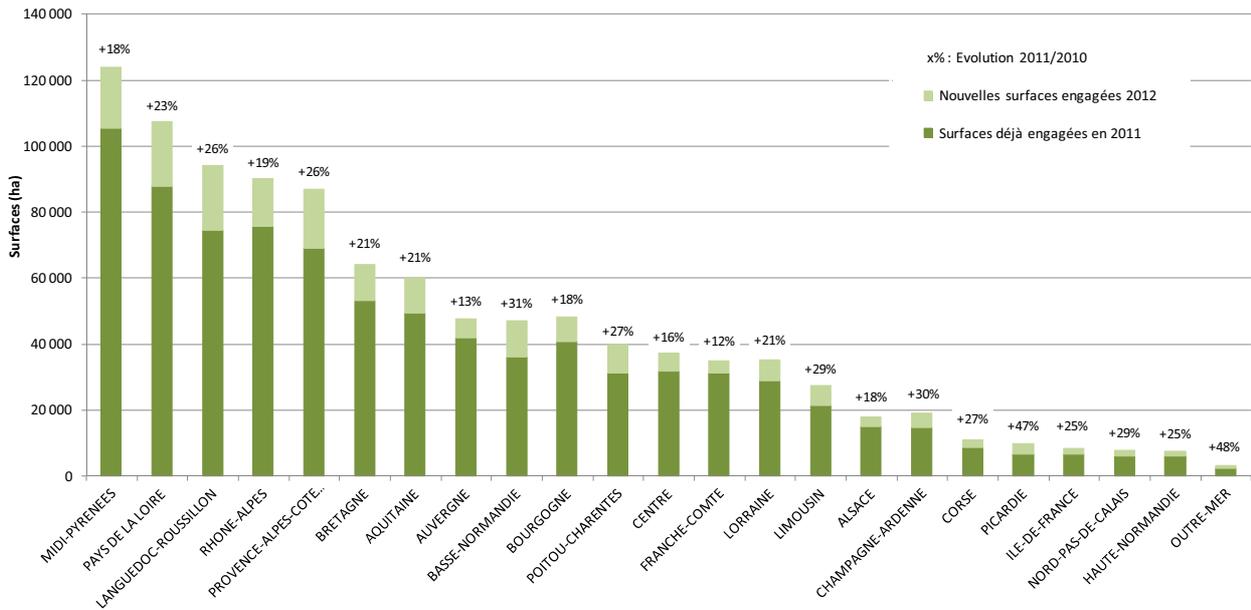


Nombre d'exploitations bio par département en 2012



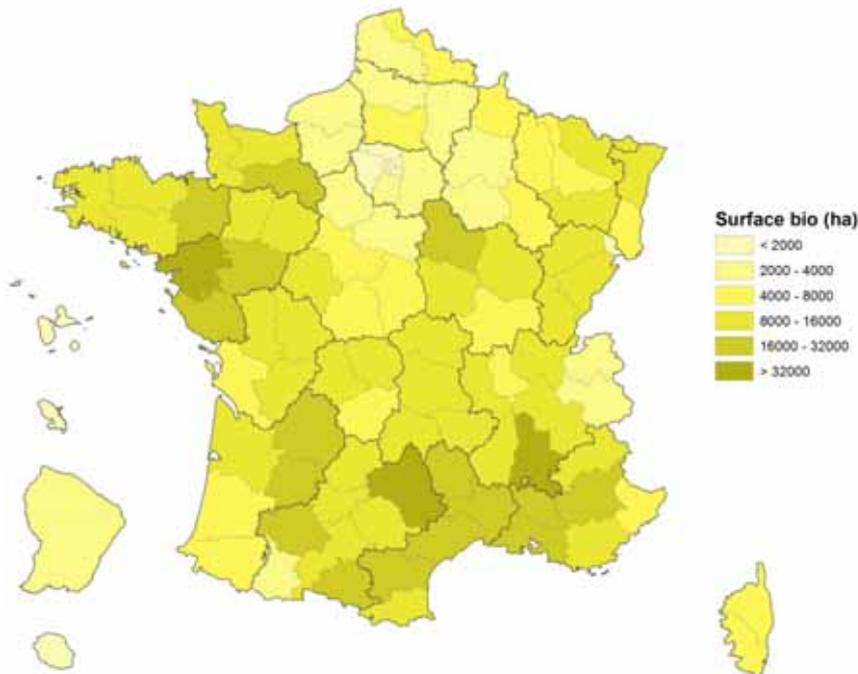
Près de la moitié des surfaces en bio dans 5 régions

Près de la moitié des surfaces consacrées à la Bio en France est localisée dans 5 régions et près d'1/3 dans trois régions : Midi-Pyrénées (125 400 ha), Pays de la Loire (107 623 ha) et Languedoc-Roussillon (qui avec 93 653 ha en bio devient la troisième région française en terme de surfaces bio).



Source : Agence BIO / OC

Surfaces conduites en bio par département fin 2012

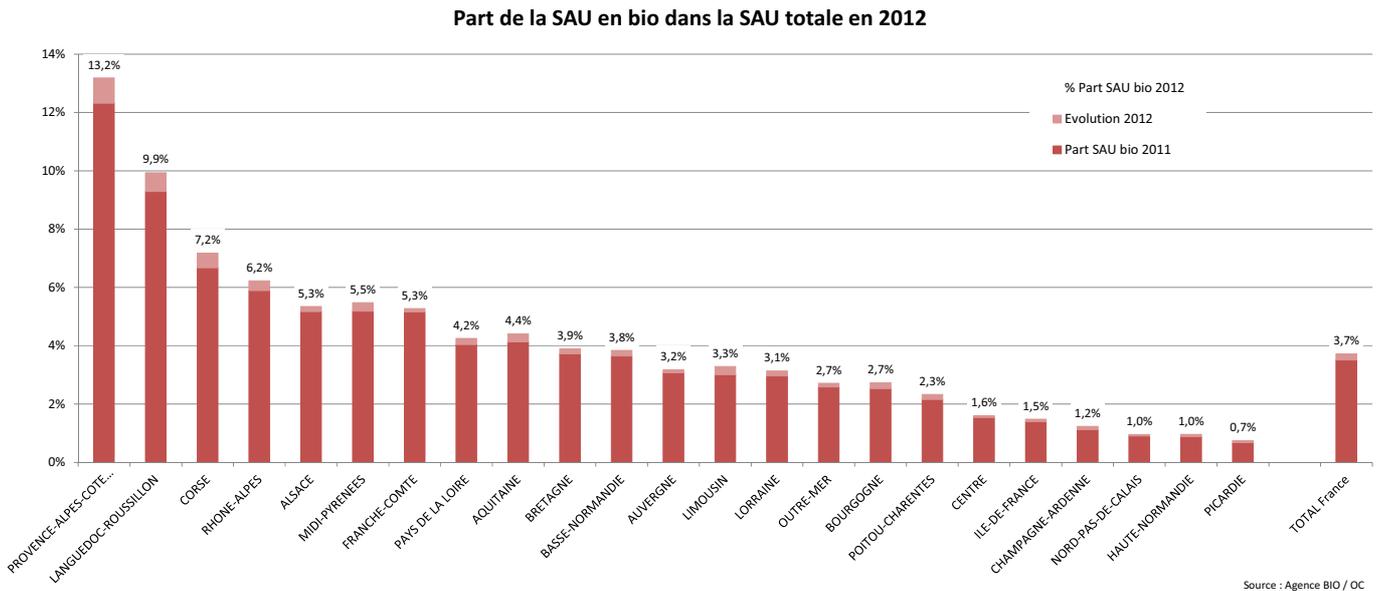


Source : Agence BIO / OC

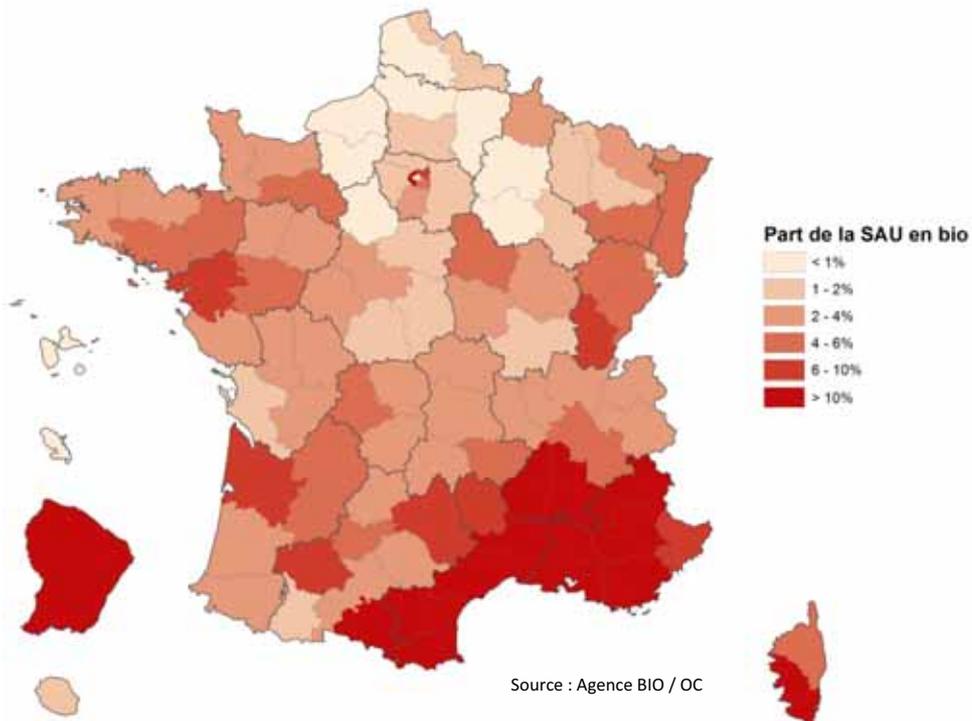
4 régions dépassent les 6% de SAU en mode de production biologique

La région où la part de surfaces bio par rapport à la SAU régionale est la plus importante reste Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec 13,18% de sa SAU consacrée à la Bio. Trois autres régions ont une part supérieure à 6% : Languedoc-Roussillon (9,93%) et la Corse (7,17%) et Rhône-Alpes avec 6,23% de la SAU en bio.

Part de la SAU en bio dans la SAU totale fin 2012



Part des surfaces conduites en bio par département fin 2012



Palmarès régional 2012

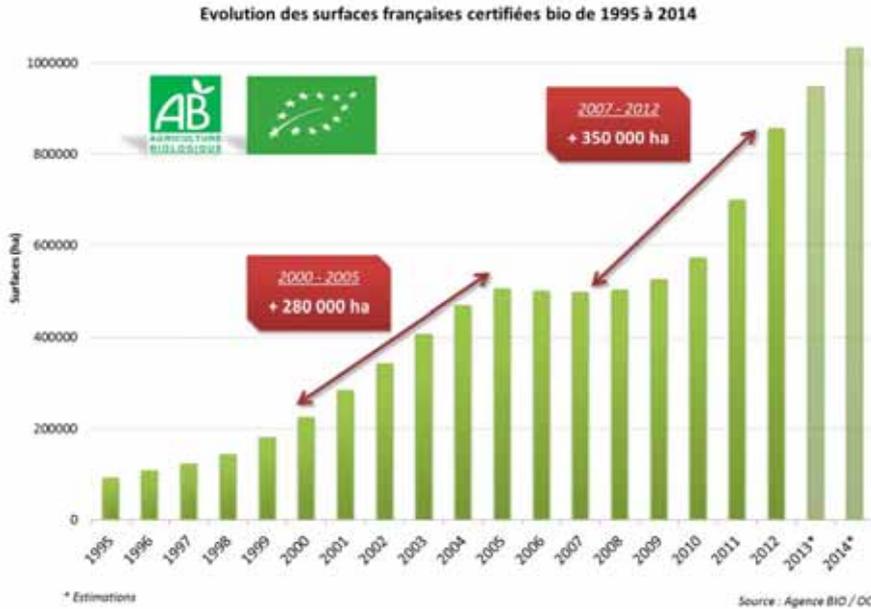
Nb. Producteurs 2012		Surfaces bio + conversion 2012		Part dans la SAU totale en 2012		Nb. Opérateurs aval 2012	
RHONE-ALPES	2 704	MIDI-PYRENEES	125 400	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	13,18%	RHONE-ALPES	1 460
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 638	PAYS DE LA LOIRE	107 628	LANGUEDOC-ROUSSILLON	9,93%	ILE-DE-FRANCE	1 310
MIDI-PYRENEES	2 600	LANGUEDOC-ROUSSILLON	93 653	CORSE	7,17%	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1 176
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	2 372	RHONE-ALPES	90 728	RHONE-ALPES	6,23%	BRETAGNE	1 031
AQUITAINE	2 300	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	86 385	MIDI-PYRENEES	5,48%	PAYS DE LA LOIRE	958
PAYS DE LA LOIRE	1 941	BRETAGNE	64 487	ALSACE	5,34%	LANGUEDOC-ROUSSILLON	806
BRETAGNE	1 775	AQUITAINE	60 977	FRANCHE-COMTE	5,27%	AQUITAINE	789
AUVERGNE	927	BOURGOGNE	48 217	AQUITAINE	4,41%	MIDI-PYRENEES	720
BOURGOGNE	879	AUVERGNE	47 600	PAYS DE LA LOIRE	4,25%	NORD-PAS-DE-CALAIS	511
BASSE-NORMANDIE	831	BASSE-NORMANDIE	47 326	BRETAGNE	3,90%	CENTRE	445
POITOU-CHARENTES	816	POITOU-CHARENTES	40 369	BASSE-NORMANDIE	3,84%	POITOU-CHARENTES	397
LENIRE	765	CENTRE	37 258	LIMOUSIN	3,28%	ALSACE	396
ALSACE	557	LORRAINE	35 174	AUVERGNE	3,18%	BOURGOGNE	357
LIMOUSIN	530	FRANCHE-COMTE	34 884	LORRAINE	3,13%	BASSE-NORMANDIE	286
FRANCHE-COMTE	502	LIMOUSIN	27 781	BOURGOGNE	2,73%	AUVERGNE	267
LORRAINE	462	CHAMPAGNE-ARDENNE	19 196	OUTRE-MER	2,71%	FRANCHE-COMTE	258
CHAMPAGNE-ARDENNE	449	ALSACE	17 861	POITOU-CHARENTES	2,33%	LORRAINE	256
NORD-PAS-DE-CALAIS	275	CORSE	11 097	CENTRE	1,60%	PICARDIE	244
CORSE	261	PICARDIE	9 700	ILE-DE-FRANCE	1,48%	HAUTE-NORMANDIE	224
PICARDIE	229	ILE-DE-FRANCE	8 422	CHAMPAGNE-ARDENNE	1,24%	CHAMPAGNE-ARDENNE	215
OUTRE-MER	224	NORD-PAS-DE-CALAIS	7 774	HAUTE-NORMANDIE	0,96%	LIMOUSIN	141
HAUTE-NORMANDIE	205	HAUTE-NORMANDIE	7 548	NORD-PAS-DE-CALAIS	0,95%	CORSE	48
ILE-DE-FRANCE	188	OUTRE-MER	3 374	PICARDIE	0,74%	OUTRE-MER	45
TOTAL France	24 425	TOTAL France	1 032 941	TOTAL France	3,72%	TOTAL France	12 340

Palmarès départemental 2012

Nb. Producteurs 2012		Surfaces bio + conversion 2012		Part dans la SAU totale* en 2012		Nb. Opérateurs aval 2012	
26 DROME	964	44 LOIRE-ATLANTIQUE	40 587	66 PYRENEES-ORIENTALES	15,2%	13 BOUCHES-DU-RHONE	367
30 GARD	754	12 AVEYRON	37 278	26 DROME	14,9%	75 PARIS	319
84 VAUCLUSE	753	26 DROME	33 273	84 VAUCLUSE	14,9%	44 LOIRE-ATLANTIQUE	312
34 HERAULT	669	32 GERS	28 419	13 BOUCHES-DU-RHONE	14,5%	35 ILLE-ET-VILAINE	303
33 GIRONDE	632	11 AUDE	24 993	83 VAR	12,9%	59 NORD	302
24 DORDOGNE	616	29 MAINE-ET-LOIRE	24 888	04 ALPES-DE-HAUTE-PROV	12,8%	29 FINISTERE	302
44 LOIRE-ATLANTIQUE	582	13 BOUCHES-DU-RHONE	22 838	05 HAUTES-ALPES	11,9%	33 GIRONDE	293
49 MAINE-ET-LOIRE	567	34 HERAULT	20 035	09 ARIEGE	11,8%	69 RHONE	274
32 GERS	562	30 GARD	19 368	07 ARDECHE	11,7%	84 VAUCLUSE	269
47 LOT-ET-GARONNE	552	04 ALPES-DE-HAUTE-PROV	19 040	2A CORSE-DU-SUD	11,2%	26 DROME	268
07 ARDECHE	543	35 ILLE-ET-VILAINE	18 943	30 GARD	10,9%	30 GARD	261
13 BOUCHES-DU-RHONE	535	85 VENDEE	18 770	11 AUDE	10,6%	34 HERAULT	259
66 PYRENEES-ORIENTALES	515	61 ORNE	18 130	973 GUYANE	10,5%	49 MAINE-ET-LOIRE	253
11 AUDE	514	84 VAUCLUSE	17 921	34 HERAULT	10,3%	56 MORBIHAN	247
29 FINISTERE	479	47 LOT-ET-GARONNE	16 954	44 LOIRE-ATLANTIQUE	9,8%	38 ISERE	232
22 COTES-D'ARMOR	455	18 LOZERE	16 929	06 ALPES-MARITIMES	8,9%	31 HAUTE-GARONNE	228
12 AVEYRON	455	89 YONNE	16 919	12 AVEYRON	7,2%	67 BAS-RHIN	220
35 ILLE-ET-VILAINE	437	24 DORDOGNE	16 573	48 LOZERE	6,7%	94 VAL-DE-MARNE	215
83 VAR	407	09 ARIEGE	16 525	32 GERS	6,5%	62 PAS-DE-CALAIS	209
56 MORBIHAN	404	22 COTES-D'ARMOR	15 691	39 JURA	6,2%	85 VENDEE	203
38 ISERE	376	03 ALLIER	15 598	33 GIRONDE	6,1%	83 VAR	199
85 VENDEE	337	07 ARDECHE	15 414	47 LOT-ET-GARONNE	5,9%	06 ALPES-MARITIMES	192
64 PYRENEES-ATLANTIQUES	334	56 MORBIHAN	15 413	88 VOSGES	5,9%	74 HAUTE-SAVOIE	183
09 ARIEGE	321	33 GIRONDE	14 868	43 HAUTE-LOIRE	5,8%	22 COTES-D'ARMOR	179
31 HAUTE-GARONNE	319	50 MANCHE	14 674	67 BAS-RHIN	5,7%	78 YVELINES	177

Pour répondre à la demande des consommateurs de produits bio, l'offre de proximité se développe

Dans toutes les filières, les surfaces pour produire des aliments certifiés bio sont à la hausse, avec des progressions de plus de 20% en 2012 par rapport à 2011 pour les grandes cultures les fruits et la vigne.



Ces surfaces conduites en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique, qualifiées de surfaces « en mode de production biologique », ou surfaces « bio », regroupent :

- les surfaces dites « certifiées bio » qui rassemblent les parcelles dont la période de conversion est terminée.
- Les productions issues de ces parcelles peuvent donc être commercialisées avec la mention « agriculture biologique ».
- les surfaces « en conversion », la durée de conversion allant de 2 ans pour les cultures annuelles à 3 ans pour les cultures pérennes. Elles comprennent les surfaces en 1ère, 2ème et 3ème année de conversion (C1, C2, C3).

L'augmentation des surfaces certifiées bio permet de répondre de mieux en mieux à la demande des consommateurs.

L'offre de proximité se développe dans tous les circuits de distribution:

- avec la vente directe et la transformation à la ferme et le développement des magasins d'entreprises (plus d'un producteur sur deux vend en direct tout ou partie de sa production et 1/4 transforme ne serait-ce qu'une partie de ces produits à la ferme)
- via les magasins spécialisés ou non qui s'approvisionnent de plus en plus dans leur région ou en France.

MARCHE ALIMENTAIRE BIO :

PLUS DE 4,1 MILLIARDS D'EUROS

+6,6% DE 2011 A 2012

LA BIO "MADE IN FRANCE" GAGNE DU TERRAIN

Un marché de 4,17 milliards d'euros en 2012

- 4 milliards d'euros de consommation à domicile
- 169 millions d'euros de produits bio achetés pour la restauration collective (HT)

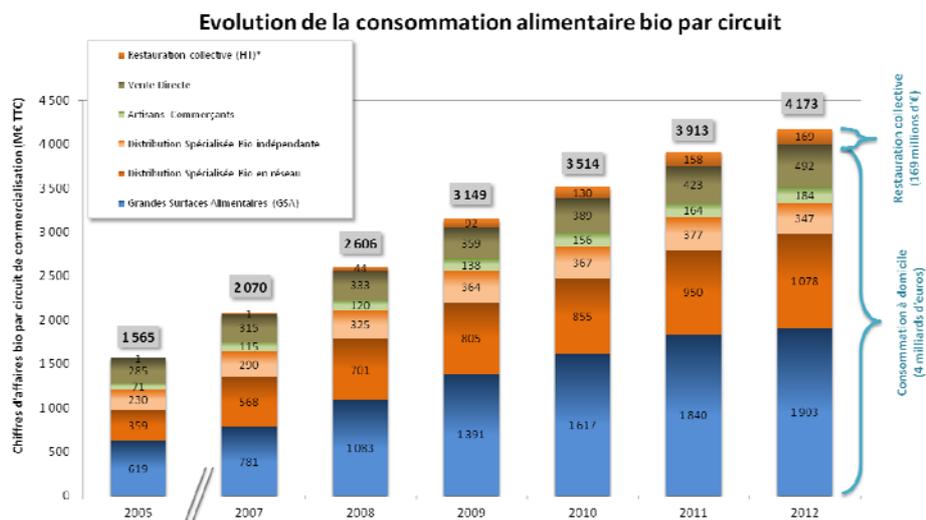
La valeur des produits bio consommés par les ménages à leur domicile s'est élevée à 4 milliards d'euros TTC en 2012. Elle a doublé par rapport à 2007. Le marché de l'alimentation bio représente 2,4% du marché alimentaire total en 2012 (contre 1,3% en 2007).

La part de marché des produits bio est plus ou moins importante suivant les secteurs. En valeur, elle est proche de 15% s'agissant des œufs et de 9% pour le lait. Elle atteint près de 6% pour les 14 fruits et légumes frais les plus consommés en France (hors agrumes et bananes).

Entre 2011 et 2012, les achats de produits bio par les consommateurs ont progressé de 6,6%, en valeur, en moyenne tous produits et tous circuits confondus.

La valeur des achats de produits ou ingrédients bio incorporés dans les plats servis en restauration collective a atteint 169 millions d'euros en 2012, en augmentation de 7% par rapport à 2011.

L'ensemble porte la consommation totale de produits bio à 4,17 milliards d'euros en 2012 (non compris les achats effectués dans le cadre de la restauration commerciale où les produits bio apparaissent progressivement).



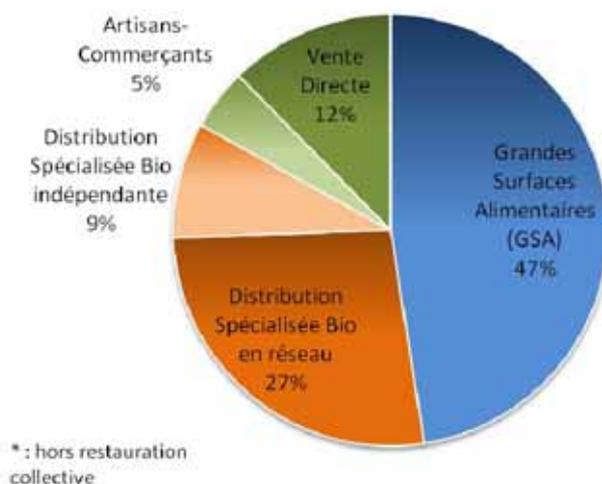
*: seule la valeur (HT) des achats de produits ou ingrédients servis en restauration collective est prise en compte (Agence BIO - CSA)

Source : Agence BIO / AND I - 2012

Des circuits de distribution diversifiés

En 2012, 83% des ventes de produits bio ont été réalisés via les Grandes Surfaces Alimentaires (GSA) et les magasins spécialisés bio, 12% directement du producteur au consommateur et 5% par les artisans-commerçants.

Répartition, en valeur, des ventes de produits bio en 2012 par circuit de distribution *



Source : Agence BIO / AND i - 2012

En millions d'€	Chiffres d'affaires TTC							Croissance	
	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2012/11	2012/07
Grandes Surfaces Alimentaires (GSA)	619	781	1 083	1 391	1 617	1 840	1 903	3%	144%
Distribution Spécialisée Bio en réseau	359	568	701	805	855	950	1 078	13%	90%
Distribution Spécialisée Bio indépendante	230	290	325	364	367	377	347	-8%	20%
Artisans- Commerçants	71	115	120	138	156	164	184	12%	60%
Vente Directe	285	315	333	359	389	423	492	16%	56%
TOTAL (hors RHD)	1 564	2 069	2 562	3 057	3 384	3 755	4 004	6,6%	94%
Restauration collective (HT)*	1	1	44	92	130	158	169	7%	-
TOTAL	1 565	2 070	2 606	3 149	3 514	3 913	4 173	6,7%	102%

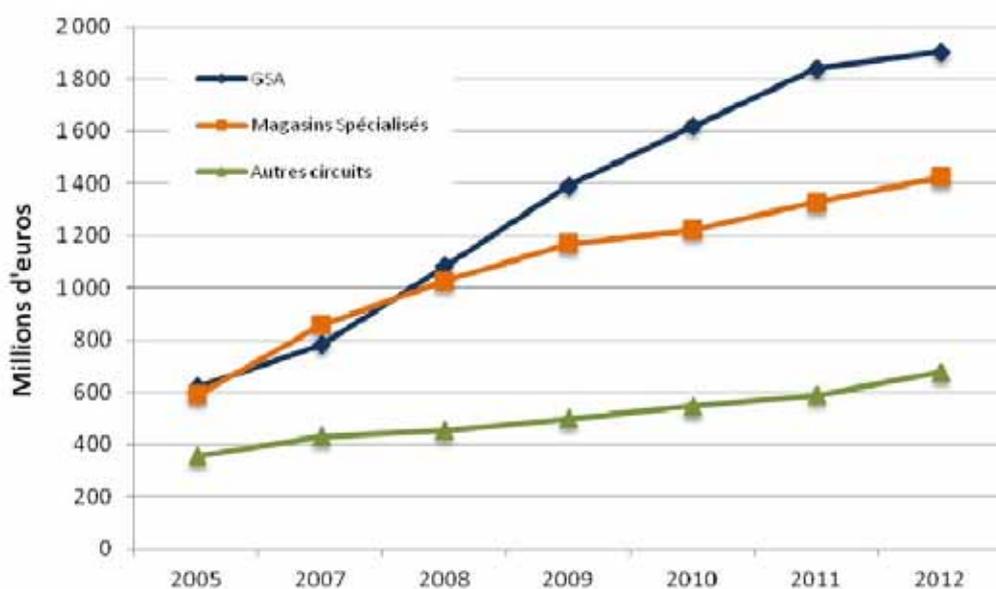
De plus en plus de magasins spécialisés bio structurés en réseaux

Les surfaces des magasins bio organisés en réseaux ont augmenté de 16% en 2012 par rapport à 2011 en raison d'ouvertures de magasins supérieures aux fermetures et à l'adhésion d'indépendants. La croissance des ventes via ces réseaux spécialisés est de 13% entre 2012 et 2011.

Les ventes via les Grandes Surfaces Alimentaires ont augmenté de 3% entre 2011 et 2012.

La vente directe de produits bio du producteur au consommateur a augmenté de 16%, alors que celles effectuées par les artisans-commerçants ont progressé de 12%. Ces deux évolutions sont essentiellement liées au secteur du vin et des fruits et légumes.

Evolution de la valeur des ventes dans les principaux circuits de distribution de 2005 à 2012



Source : Agence BIO / AND i - 2012

Un marché bio en croissance de 6,6% quand le marché alimentaire baisse de 0,5% (source INSEE) entre 2012 et 2011

La croissance de 6,6%, en valeur, des achats de produits bio par les ménages entre 2011 et 2012 est pour quasi moitié liée à la croissance des ventes de vins et de fruits et légumes bio (respectivement +15% et +11%).

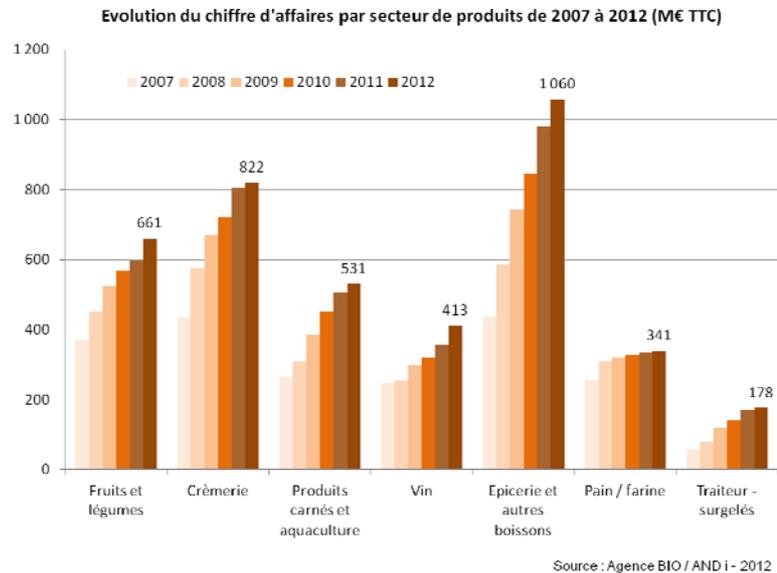
Evolution de 2005 à 2012 de la valeur des achats de produits bio par les ménages par famille de produits

Stade de détail (Millions €)	2005	2007	2008	2009	2010	2011	Total 2012
Viande bovine	84	109	112	136	146	159	169
Viande porcine	22	27	36	40	52	58	63
Viande agneau	13	26	29	29	32	35	37
Volaille	60	70	79	92	109	119	122
Charcuterie salaison	12	26	35	51	65	75	76
Mer-Saurisserie-Fumaison	4	5	17	36	50	60	64
Total produits carnés et produits de la mer	194	264	308	385	454	506	531
Lait	99	138	195	237	245	269	269
Produits laitiers	132	162	210	235	269	311	316
Œufs	95	136	170	196	209	228	237
Total crèmerie	326	435	575	668	723	807	822
Traiteur - surgelés	38	58	78	119	143	169	178
Epicerie sucrée	166	190	251	323	365	414	453
Epicerie salée	134	167	226	275	315	374	395
Total traiteur, surgelés et épicerie	337	415	555	717	823	958	1025
Vin	189	249	254	298	322	359	413
Boissons végétales	29	39	44	58	61	65	70
Jus de fruits & de légumes	33	40	55	77	90	109	123
Autres boissons	2	3	9	11	15	18	19
Total boissons	253	331	362	443	487	551	626
Pain / Farine *	190	254	310	320	328	336	341
Fruits et Légumes	264	370	451	523	569	597	661
TOTAL	1 564	2 069	2 561	3 056	3 384	3 755	4 004

Source : Agence BIO / AND i - 2012

Doublément des ventes de produits bio aux rayons fruits et légumes, crèmerie, boucherie en 5 ans

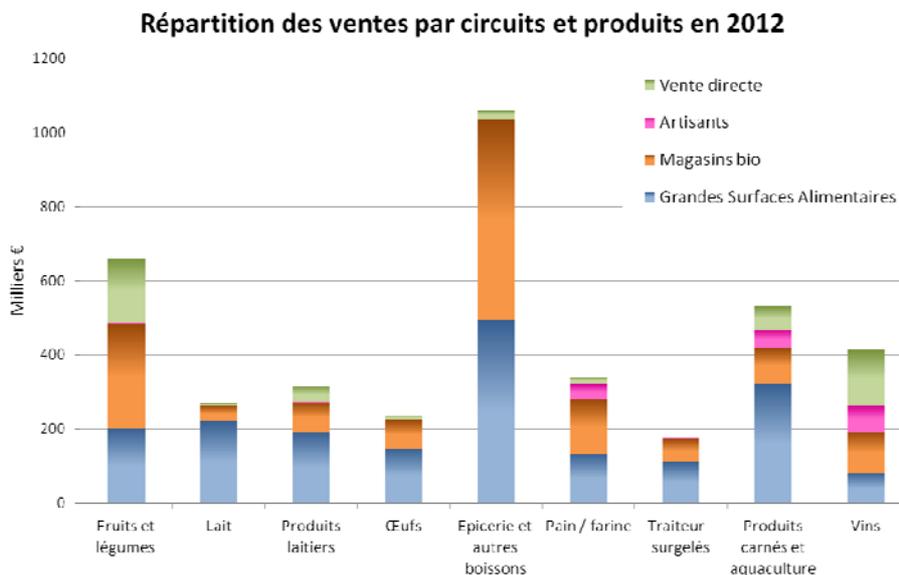
De 2007 à 2012, les ventes de produits traiteurs et surgelés ont triplé et celles de produits d'épicerie et autres boissons ont été multipliées par 2,4. Les ventes de vins ont été multipliées par 1,6 et celles de pain et farine par 1,3.



Plus de la moitié des produits bio achetés sont des produits frais

- ✓ 21% des ventes de produits bio ont été effectuées dans le rayon crèmerie (15% lait et produits laitiers et 6% œufs),
- ✓ 21% dans le rayon des produits d'épicerie,
- ✓ 16% dans le rayon des fruits et légumes frais,
- ✓ 10% dans le secteur des "vins bio" et 5% avec les autres boissons : jus de fruits et boissons végétales (boissons à base de soja,...),
- ✓ 9% dans le secteur du pain et de la farine,
- ✓ 10% au rayon des viandes rouges et blanches et 2% pour les charcuteries et salaisons,
- ✓ 4% de produits traiteurs et surgelés et 2% de produits de la mer et des rivières.

Suivant les catégories de produits bio, la part de chacun des circuits de distribution varie



Source : Agence BIO / ANDF - 2012

Dans le secteur des fruits et légumes bio, 42% des ventes sont effectués par le biais des magasins spécialisés, devant les grandes surfaces alimentaires (31%) et la vente directe (26%). Le reste étant vendu par les détaillants en fruits et légumes.

En revanche, dans le secteur de la crèmerie, 68% des ventes de lait et autres produits laitiers/œufs sont effectués par le biais des grandes surfaces alimentaires, devant les magasins bio (24%) sachant que la vente directe est estimée à 8%.

S'agissant de l'épicerie sucrée et salée, 57% des ventes sont effectués en magasins spécialisés et 43% en GSA.

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

Le hit-parade des produits les plus vendus selon les circuits

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

En super et hypermarchés (GSA), le rayon crèmerie l'emporte (œufs, lait, autres produits laitiers), devant l'épicerie, les produits carnés, les fruits et légumes et le pain.

La vente directe des producteurs aux consommateurs se développe selon différentes formules (vente à la ferme, paniers (en amap ou autres), sur les marchés, et aussi avec la création de magasin de producteurs.

Les ventes assurées par les artisans-commerçants concernent majoritairement le vin, ainsi que le pain et les produits carnés.

Achats des ménages par famille de produits bio et par circuit de distribution en 2012

Stade de détail (Millions €)	2012							
	Total 2012	Evol. / 11	GSA	Mag. spéc. bio	Artis.-com.	Vente directe	Part des appro. ext.	Effet Prix
Viande bovine	169	6%	107	10	27	25	0%	3%
Viande porcine	63	8%	33	13	7	10	1%	0%
Viande agneau	37	7%	17	3	11	7	1%	0%
Volaille	122	2%	64	35	3	20	1%	-1%
Charcuterie salaison	76	2%	49	25	1	1	10%	0%
Mer-Saurisserie-Fumaison	64	7%	53	9	1	1	78%	-2%
Total produits carnés et produits de la mer	531	5%	323	94	50	64	11%	1%
Lait	269	0%	221	41	0	7	7%	-5%
Produits laitiers	316	2%	192	79	2	44	9%	-1%
Œufs	237	4%	148	76	2	11	1%	-3%
Total crèmerie	822	2%	560	196	4	62	6%	-3%
Traiteur - surgelés	178	5%	112	60	5	0	39%	2%
Épicerie sucrée	453	9%	179	264	3	7	54%	2%
Épicerie salée	395	6%	187	204	1	3	50%	0%
Total traiteur, surgelés et épicerie	1025	7%	477	528	9	10	43%	1%
Vin	413	15%	80	113	70	150	1%	1%
Boissons végétales	70	8%	34	35	0	1	80%	5%
Jus de fruits & de légumes	123	13%	87	31	0	6	80%	2%
Autres boissons	19	4%	7	4	1	7	13%	3%
Total boissons	626	14%	208	183	71	164	28%	2%
Pain / Farine *	341	1%	132	146	42	20	9%	3%
Fruits et Légumes	661	11%	203	278	8	173	34%	7%
TOTAL	4 004	6,6%	1 903	1 425	184	492	25%	1,0%

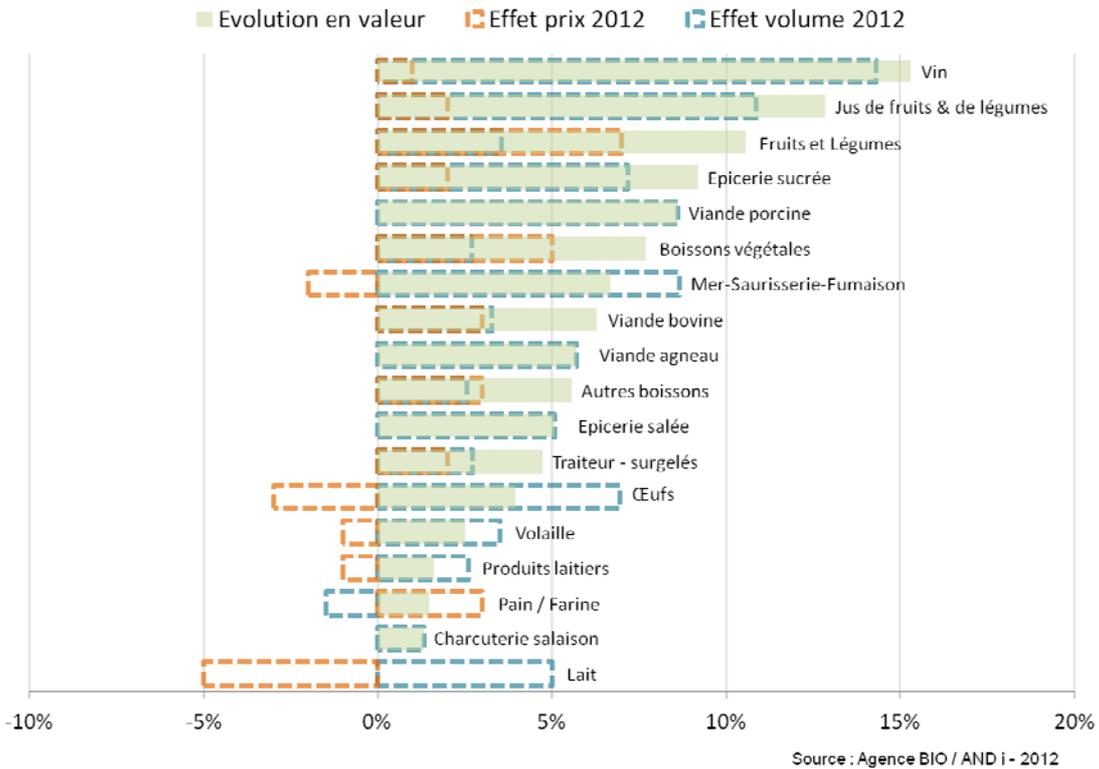
Source : Agence BIO / AND i - 2012

* : les approvisionnements externes en pain et farine concernent l'approvisionnement en grains

Des prix quasi stables en moyenne

Les prix ont été relativement stables tous produits confondus avec des variations suivant les catégories de produits : à la hausse pour les fruits et légumes (+7%), à la baisse pour le rayon crèmerie (-3%), alors qu'ils sont stables s'agissant du vin, des produits du rayon épicerie et les produits carnés (1%).

Evolution 2012 par rapport à 2011 par secteur de produits



Les prix ont en moyenne, tous secteurs de produits confondus, peu varié (+1%). L'augmentation générale du marché de 6,6% reflète donc l'évolution des volumes commercialisés (+5,6%).

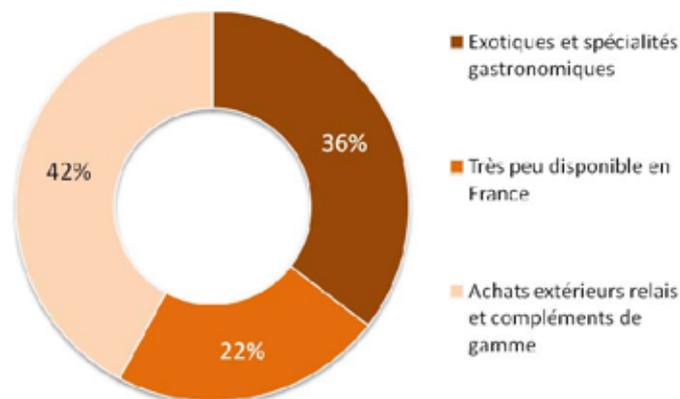
Des "importations" en baisse

S'agissant de la part des approvisionnements externes à la France, une évolution significative à la baisse a été enregistrée avec une part passée de 38% en 2009 à 32% en 2011 puis **25% en 2012**.

Les approvisionnements externes sont composés :

- ✓ de **produits exotiques** (café, thé, cacao, bananes et autres fruits, ...) ou **non disponibles** en bio sur le territoire français (sucre consommé en l'état ou comme ingrédient) et des **spécialités gastronomiques étrangères** (exemple : fromages d'appellation d'origine italienne). La valeur de ces produits dans le total des approvisionnements externes est estimée à **36%**.
- ✓ des **produits peu ou très peu disponibles** en France : **22%** (riz, produits aquacoles, agrumes méditerranéens, ...). Une partie du blé dur utilisée pour la fabrication de pâtes alimentaires et du soja dans le cadre d'une préparation de produits élaborés en France, est prise en compte dans cette catégorie. Des cultures existent en France, des filières ont été créées et se développent mais l'augmentation des surfaces cultivées en France ne peut être que très progressive compte tenu des spécificités de ces produits ;
- ✓ des **achats extérieurs relais** de l'offre française et/ou des **compléments de gamme** : **42%** (céréales et produits qui en découlent, fruits et légumes tempérés frais ou transformés, ...). S'agissant du lait bio consommé en l'état ou utilisé pour la fabrication de produits laitiers, en 2012 les achats à l'étranger ont en moyenne représenté 8% alors qu'ils représentaient 25% en 2010. La tendance à la baisse se poursuit début 2013.

Répartition des produits "importés"* en France (M€)

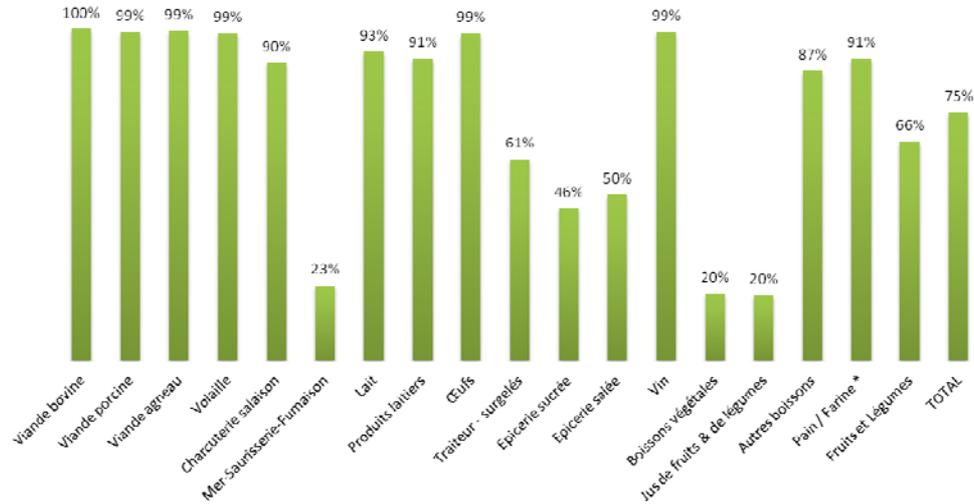


* : y compris les approvisionnements auprès des pays de l'Union européenne

Source : Agence BIO / AND i - 2012

La Bio "Made in France" gagne du terrain

Part des produits consommés en France venant de France, en 2012

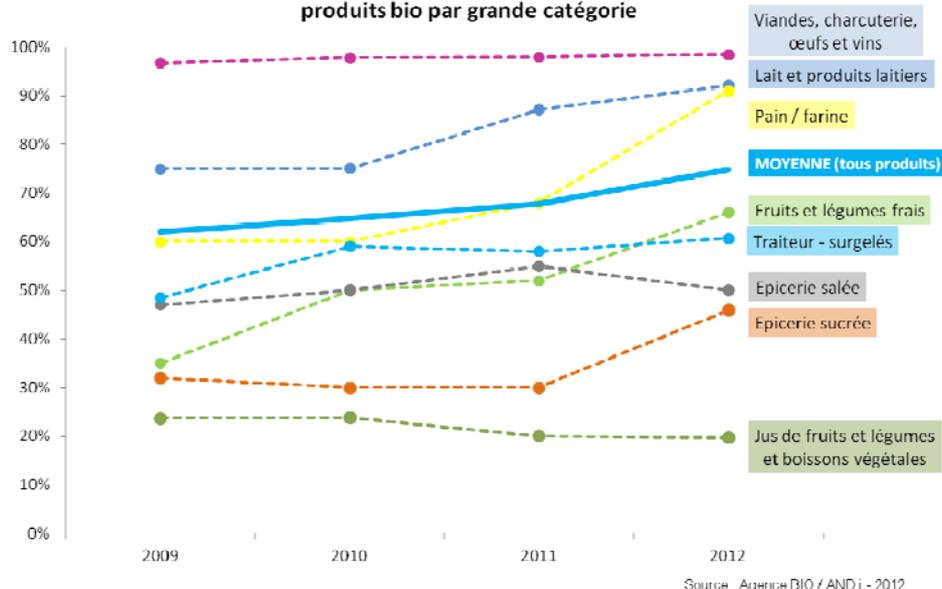


Source : Agence BIO / AND i - 2012

L'augmentation de la part des approvisionnements en France est spécialement observée dans certains secteurs :

- plus de 30 points dans le secteur des fruits et légumes en 2012 par rapport à 2009,
- plus de 15 points dans le secteur du lait et des produits laitiers en 2012 par rapport à 2010 et quasiment autant dans le secteur de l'épicerie sucrée

Evolution de la part des approvisionnements en France dans la consommation de produits bio par grande catégorie



Source : Agence BIO / AND i - 2012

Pour résumer

1. les $\frac{3}{4}$ des produits bio ou matières premières utilisées, sont d'origine France
 - quasiment 100% pour les viandes, les œufs et le vin
2. 10% sont des produits "exotiques" dont on ne dispose pas en France
3. 5% sont des produits pour l'heure peu disponibles en France avec des perspectives d'augmentation de l'offre française à moyen terme
4. 10% sont des produits achetés le plus souvent dans des pays de l'Union européenne dans des secteurs où l'offre française prédomine très largement et ne cesse d'augmenter

L'"exportation" se développe

La France est également "exportatrice" de produits biologiques (y compris les ventes dans les Etats membres de l'Union européenne). **En 2011, au moins 1 150 entreprises ont vendu, ne serait-ce qu'une petite partie de leur production, dans d'autres pays de l'UE que la France**, dont 567 qui vendent également dans des pays tiers à l'UE.

Ces ventes à l'extérieur de la France ont été estimées à **309 millions d'euros en 2012** au stade de gros contre **192 millions d'euros en 2011** (8% du chiffre d'affaires global).

Elles sont essentiellement constituées de « vins bio » (58%), devant les spécialités des secteurs de l'épicerie (18%) ou les fruits et légumes (13%). Des flux d'exportations de produits laitiers biologiques tendent à se développer.

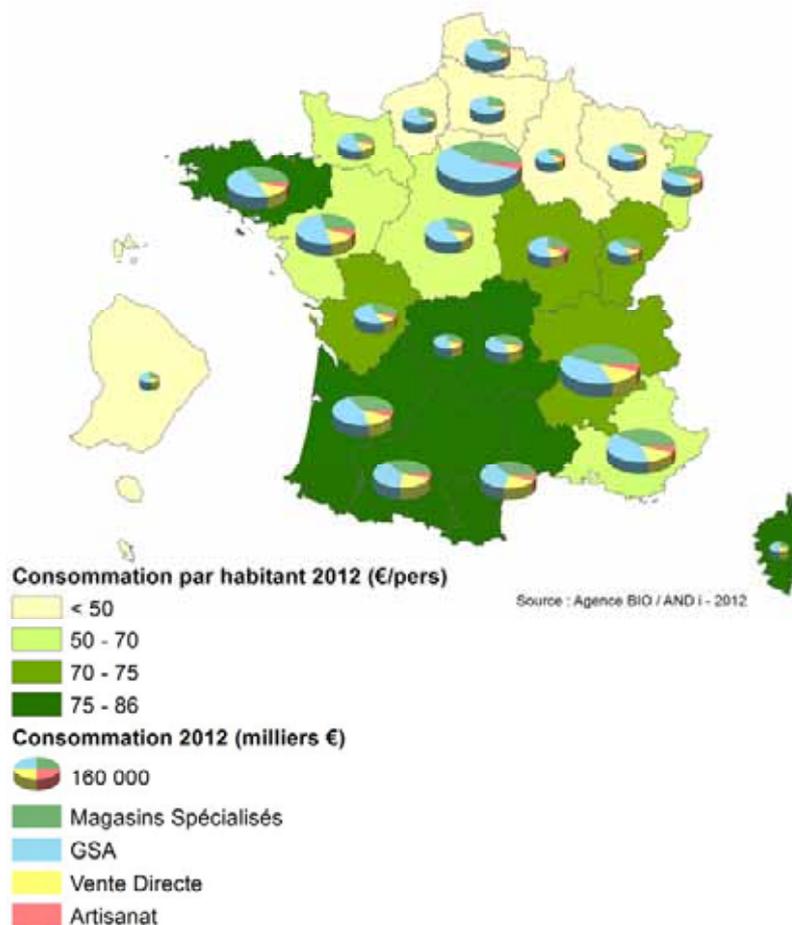
Les consommateurs dans leur région

L'estimation de la répartition de la consommation à domicile de produits biologiques par région ramenée à la population fait ressortir des écarts importants. La Bretagne a une dépense moyenne par habitant plus de 2 fois supérieure à celle du Nord-Pas de Calais.

La place des différents circuits de distribution est également variable à l'échelle régionale. En Rhône-Alpes, Provence Alpes Côte d'Azur et Alsace, plus de 40% des achats de produits bio sont réalisés dans les réseaux spécialisés. En Corse, Haute-Normandie et Picardie, plus de 60% des achats sont effectués dans la grande distribution. La vente directe représente environ 20% de la commercialisation en Corse, Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon.

Suivant les régions, les catégories de produits peuvent être plus ou moins présentes, en relation notamment avec l'offre régionale.

**Répartition régionale et par circuit de distribution
de la consommation à domicile de produits biologiques en 2012**



RESTAURATION COLLECTIVE : LA BIO DE PLUS EN PLUS SOUVENT DANS LES ASSIETTES

La Bio en restauration collective : un marché en croissance de +7% en 1 an

Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à 169 millions d'euros HT en 2012 pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie ; hors pain), soit une progression de 7% en un an. Ainsi, ce marché représentait en 2012 :

- 2,4% des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6% en 2008),
- 4,1% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

De la Bio dans plus d'1 restaurant collectif sur 2

En 2013, la part des restaurants collectifs déclarant proposer des produits bio à leurs convives se maintient à un niveau élevé : ils sont 56% en 2013 et ils étaient 57% en 2012. Ce maintien concerne tous les types d'établissements.

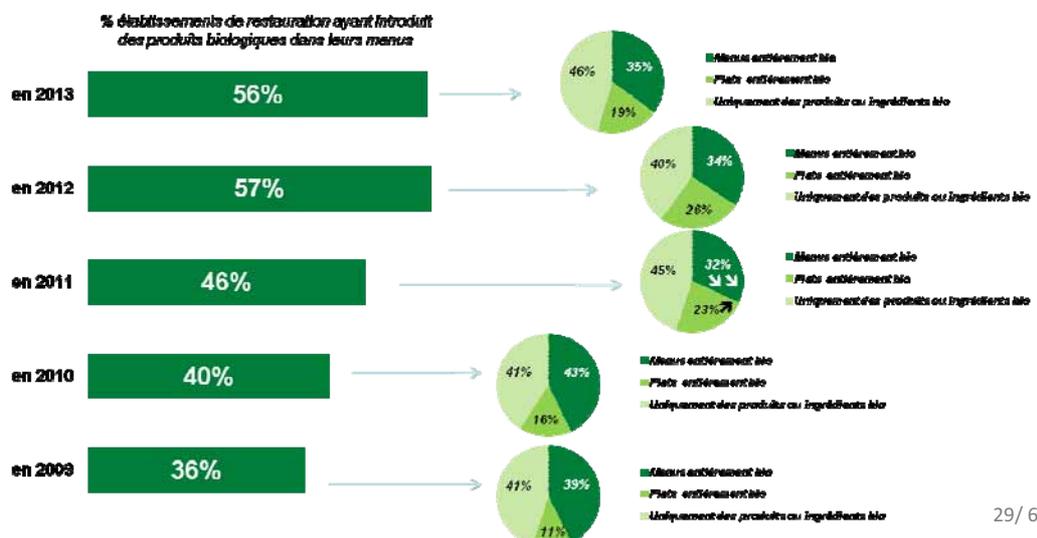
Les établissements publics restent ainsi les plus engagés en bio : 68% servent de la Bio à leurs convives (67% en 2012) et 41% des restaurants collectifs privés (44% en 2012).

Il en va de même pour les secteurs d'activité : 73% des restaurants scolaires, comme en 2012, servent des produits bio, 50% des restaurants d'entreprises (53% en 2012), 30% des restaurants des secteurs santé / social (29% en 2012).

Les restaurants de grande capacité (plus de 500 repas par jour) sont également toujours les plus nombreux à servir des produits bio : 74% en 2013 et 75% en 2012. La Bio concerne 58% des restaurants représentant 201 à 500 repas par jour et 43% de ceux servant de 1 à 200 repas quotidiens.

Qd. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

→ Lecture : en 2013, 56% des établissements proposent des produits bio dans leurs menus



La Bio plus souvent présente dans les assiettes

L'introduction de la Bio dans les menus se fait davantage avec des produits ou ingrédients bio qu'avec des menus ou plats entièrement bio. 46% des restaurants collectifs proposant de la Bio à leurs convives le font en intégrant des produits ou ingrédients bio à leurs menus ; 35% avec des menus entièrement bio et 19% avec des plats bio.

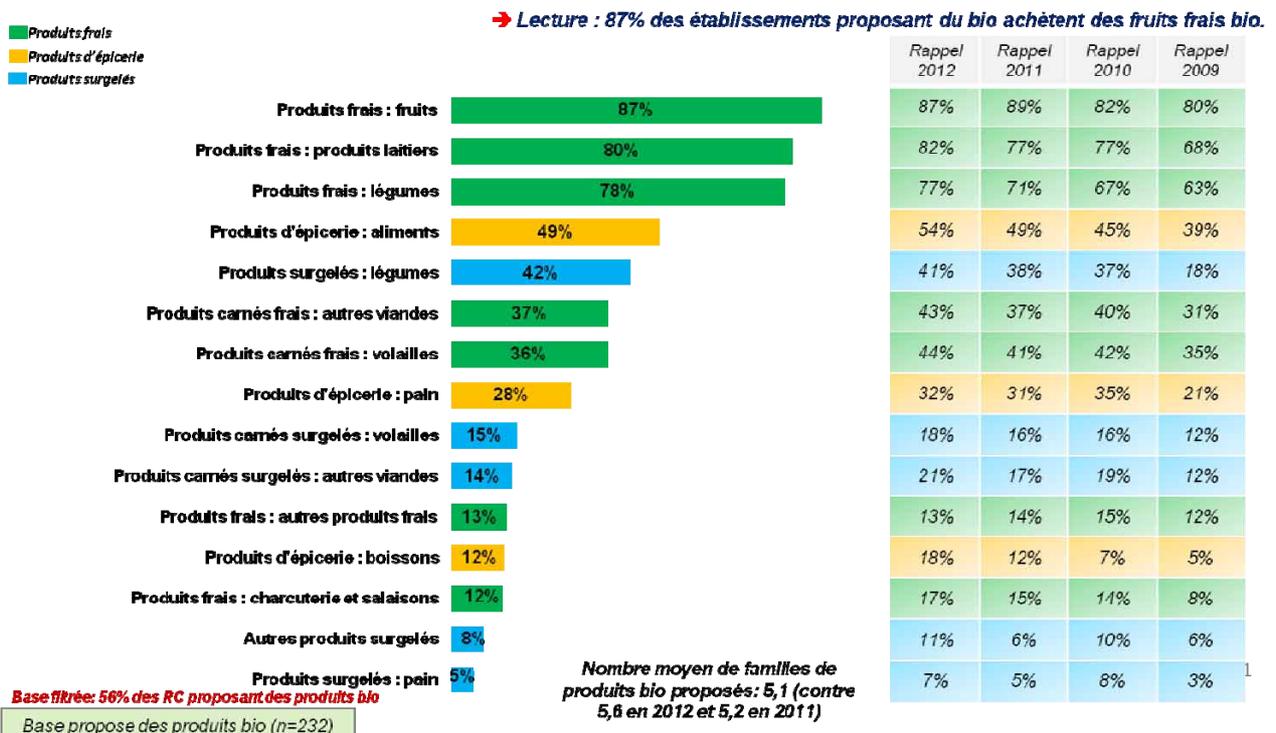
En 2013, 65% des acheteurs de produits bio proposent de la Bio au moins une fois par mois, alors qu'ils étaient 36% en 2009. 45% en proposent au moins une fois par semaine, alors qu'ils étaient 17% en 2009 et 16% tous les jours alors qu'ils étaient 5% en 2009.

Les utilisateurs de produits bio augmentent leurs achats

Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits bio dans le montant total des achats des restaurants collectifs est passée de 5% en 2008 à 12% en 2012 en moyenne.

Les produits frais : n°1 des produits bio en restaurants collectifs

Dans le trio de tête des produits bio les plus introduits en restauration collective, figurent uniquement des produits frais. Les fruits frais (87%), les produits laitiers frais (80%) et les légumes frais (78%) restent, en effet, les 3 catégories de produits les plus introduits dans les établissements de restauration collective. En termes d'évolution sur 5 ans, les légumes surgelés représentent la catégorie qui a connu la plus forte hausse : 18% des restaurants en utilisaient en 2009, ils sont désormais 42% en 2013, juste après les produits d'épicerie introduits par 49% des établissements.

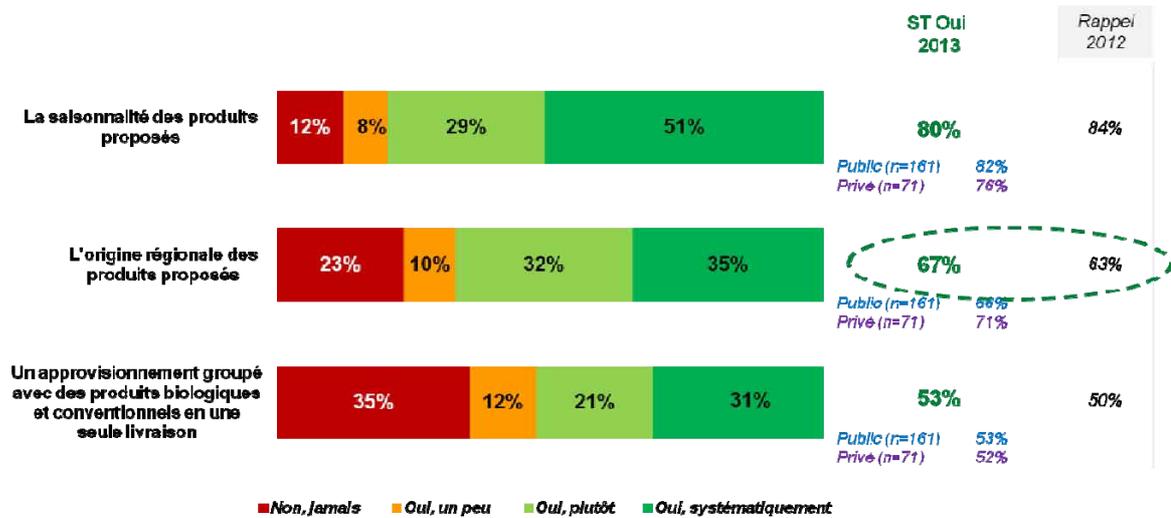


Les approvisionnements bio locaux progressent

Si la saisonnalité des produits proposés reste un critère prioritaire dans le choix des fournisseurs de produits bio (80% des acheteurs privilégient la saisonnalité dans le choix de leur fournisseur), les acheteurs sont également de plus en plus attentifs à l'origine régionale des produits proposés. L'an passé, en 2012, ils étaient 63% à évoquer l'origine régionale des produits proposés dans le choix de leur fournisseur, ils sont 67% en 2013.

Q2B.Bis Pour choisir vos fournisseurs de produits biologiques, privilégiez-vous ?

→ Lecture : 80% des établissements de restauration collective achetant du bio privilégient les produits de saison pour choisir un fournisseur de produits biologiques



Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

La Bio en restauration collective : française à 85%

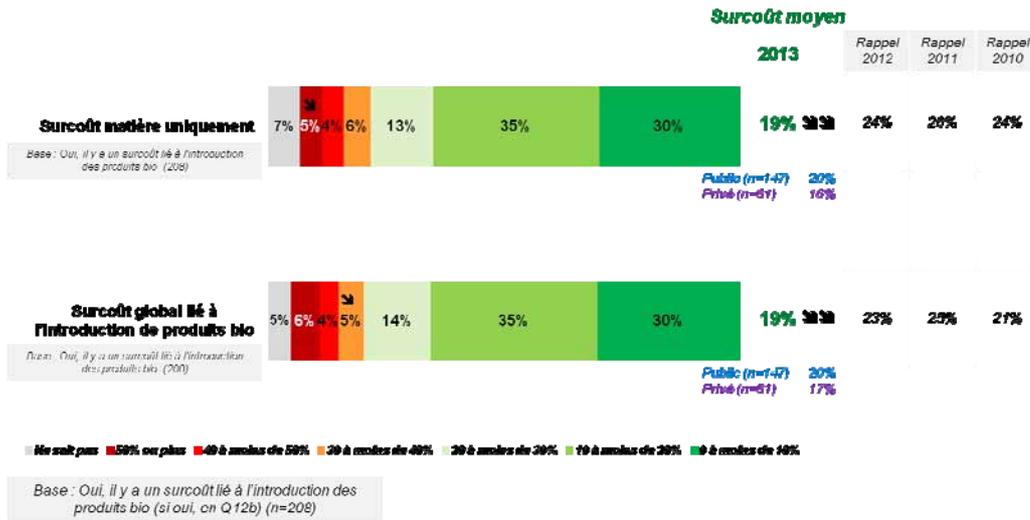
Les produits bio proposés par les restaurants collectifs sont très majoritairement issus de l'agriculture française. En 2013, les acheteurs estimaient à 85% la part de leurs achats de produits bio d'origine France, et à 49% celle des produits bio d'origine régionale.

Des coûts de mieux en mieux maîtrisés

Dans 9 établissements sur 10, l'introduction de la Bio génère un surcoût. Ce surcoût est en recul : il était estimé à 23% au global l'an passé, il passe à 19% en 2013, son plus bas niveau. Comme l'an passé, il est majoritairement lissé sur l'ensemble des repas.

Q12c. Pour chacun des éléments suivants, à combien estimez-vous ce surcoût ?

→ Lecture: 65% des établissements estiment que le surcoût global engendré par l'introduction de produits bio est inférieur à 20%



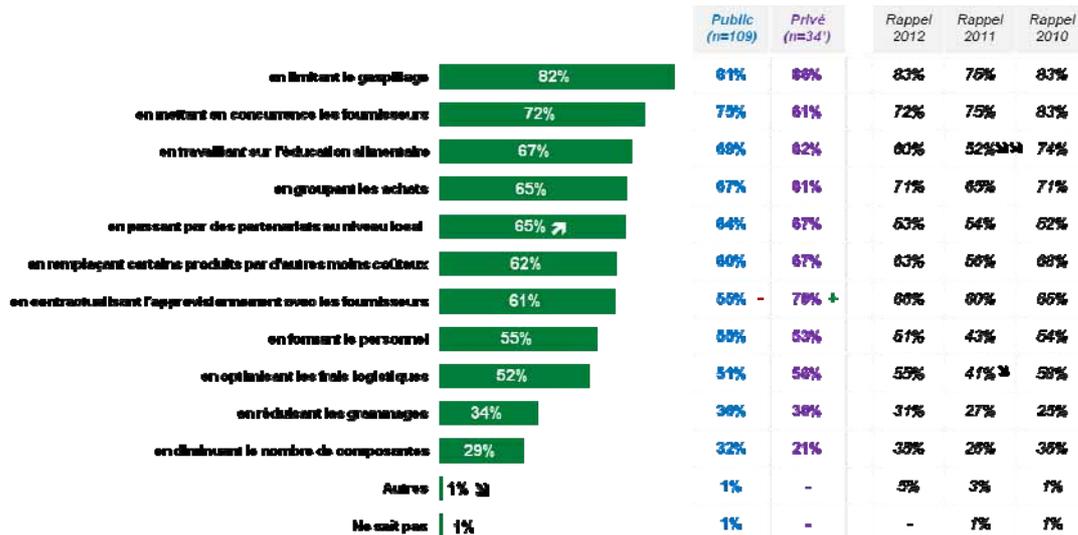
La lutte contre le gaspillage : 1^{er} levier de limitation des coûts

Plus des 2/3 des établissements achetant bio ont cherché à limiter son surcoût : 68% en 2013 contre 66% en 2012. Pour limiter ce surcoût, ils ont agi en :

- ✓ limitant le gaspillage : 82% contre 81% en 2011,
- ✓ développant la mise en concurrence : 72%, comme en 2012,
- ✓ travaillant sur l'éducation alimentaire : 67% contre 60% en 2012,
- ✓ groupant les achats : 65% contre 71% en 2011.

Q12. De quelle manière ? Plusieurs réponses possibles

→ Lecture: 82% des établissements qui ont cherché à limiter le surcoût lié à l'introduction du bio l'ont fait en limitant le gaspillage

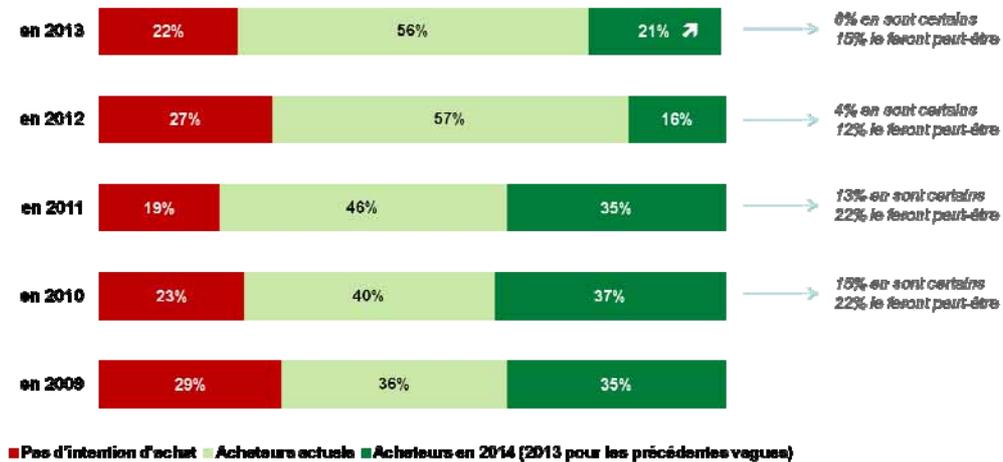


Perspectives 2014 : 78% des restaurants collectifs intéressés par l'introduction de produits bio

Si la part des restaurants collectifs proposant de la Bio à leurs convives est restée stable par rapport à 2012 (56%), les perspectives de progression à venir sont plus marquées que lors de l'année passée. En 2013, 21% des restaurants non-acheteurs de bio estiment qu'ils pourraient être des acheteurs potentiels en 2014 (6% certains et 15% peut-être), soit une augmentation significative de 5 points par rapport à 2012. En corollaire, les réfractaires sont en baisse de 5 points également (22% contre 27% en 2012).

Au final, en 2014, selon les projections, 78% des établissements pourraient acheter des produits bio, ce qui est plus fort qu'en 2012 (73%).

➔ **Lecture : en 2013, 21% d'établissements projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2014**



Base : ensemble (n=408)

Pour en savoir plus : www.agencebio.org/espace-restauration-collective

LE POINT SUR LA BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE

A l'image de la Bio en général, la Bio se développe en restauration commerciale, en écho aux aspirations des consommateurs. Ceux-ci sont demandeurs de bio en restauration hors domicile : fin 2012, 58% se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 47% en restauration rapide (Source : Baromètre Agence Bio/CSA 2012 « perception et consommation des produits biologiques »).

Pour accompagner le développement de l'offre, encadrer la communication autour des produits biologiques par les restaurants et apporter encore davantage de garanties aux consommateurs, un cahier des charges spécifique à l'utilisation des produits bio dans les restaurants commerciaux a été mis au point en France³. Depuis le 1^{er} octobre 2012, les restaurants commerciaux affichant la mention bio sur leur carte doivent le respecter, du simple ingrédient jusqu'à la carte 100% bio⁴. Les modalités de mises en œuvre tiennent compte du niveau d'introduction de la Bio dans les assiettes.

Trois niveaux d'engagement déterminés

Le cahier des charges prévoit des modalités de production, de certification et de communication adaptées au niveau d'introduction des produits bio dans le restaurant :

- Cas 1 : ingrédients ou produits bio
- Cas 2 : plats ou menus bio
- Cas 3 : restaurants bio



Dans les cas 2 et 3, le restaurateur doit faire certifier son activité par un organisme agréé (coordonnées disponibles sur www.agencebio.org et sur www.inao.gouv.fr). Les modalités et fréquences de contrôle prévues, permettant de vérifier la conformité au cahier des charges et en conséquence la certification, sont adaptées aux risques inhérents à chacun, tout en tenant compte des contraintes et de l'organisation propres à la restauration.

Restauration sur place ou à emporter : tous les types de restauration concernés

Chaque restaurant concerné par ce cahier des charges doit notifier son activité auprès de l'Agence BIO, ce qui lui permet de figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en agriculture biologique et par conséquent, de se faire connaître.

Retrouvez tous les restaurants notifiés sur <http://annuaire.agencebio.org>.

Des recherches sont possibles par catégorie et par thématique : restauration traditionnelle, restauration rapide, salon de thé, restauration à thème et traiteurs.

Pour en savoir plus : www.agencebio.org/restauration_commerciale

³ Les États membres sont libres d'établir des règles nationales pour les opérations de restauration (article 1.3 du règlement (CE) n° 834/2007), celles-ci n'étant pas encore couvertes par la réglementation européenne relative au mode de production biologique.

⁴ Quelques exceptions cependant : ce cahier des charges ne s'applique pas à la restauration à caractère social (restaurants scolaires, d'entreprises, hôpitaux...), ni aux opérateurs ne proposant que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine ou du café portant les mentions de conformité au mode de production biologique. Une dispense s'applique également aux activités de restauration bio dont la durée n'excède pas 15 jours cumulés par an.

Printemps BIO 2013

L'AGRICULTURE BIO EN CAMPAGNE DANS TOUTE LA FRANCE

Du 1er au 15 juin prochain, la Bio va faire parler d'elle partout en France à l'occasion de la 14^{ème} édition de Printemps BIO. L'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique se mobilise pour la quinzaine nationale d'information et de valorisation des produits bio. Grand public et professionnels sont invités à se rencontrer et à échanger au cours des multiples animations au programme.



Des centaines d'animations sont organisées dans toutes les régions : portes ouvertes à la ferme et dans les entreprises bio, dégustations en magasins, foires et marchés bio, apéros bio, expositions, ciné-débats, animations dans les écoles, conférences, salons et festivals bio, pique-nique bio, ateliers culinaires, repas bio en restauration collective et commerciale, rencontres professionnelles...

Autant d'occasions pour (re)découvrir les principes, les valeurs et les pratiques de l'agriculture biologique et aussi de déguster des produits bio.

Au-delà de ces actions menées sur le terrain, la Bio est également présente à la radio, depuis le 25 mai jusqu'au 15 juin, et sur Internet, notamment via la page facebook de l'Agence Bio qui rassemble plus de 106 000 fans. Un partenariat spécifique a également été créé avec le site de recettes marmiton.org durant toute la quinzaine du Printemps BIO.

Retrouvez tout le programme des animations régionales sur :
www.printempsbio.com.



Des actions innovantes et des animations qui prennent de l'ampleur

Cette année, le Parc de la Villette, à Paris, accueillera une exposition photos sur la Bio, avec notamment la présentation des 15 œuvres présélectionnées par un jury dans le cadre de la 2^{ème} édition du concours photos « Les Terroirs Bio de France ! ».

En région, de nombreuses animations prennent de l'ampleur, comme la neuvième édition de la Fête du Lait Bio, le 2 juin, ou la 3^{ème} édition des Apéros Bio, durant toute la quinzaine du Printemps BIO.

Des actions sont également tournées vers les professionnels, comme les rencontres nationales de la Bio, organisée par l'Agence BIO à Toulouse, le 11 juin, avec la participation d'une délégation allemande.

DU 1^{ER} AU 16 JUIN, LA BIO S'EXPOSE AU PARC DE LA VILLETTE A PARIS



Du 1^{er} jusqu'au 16 juin, la Bio s'affiche au Jardin des Miroirs du Parc de la Villette (Paris 19^e). Les visiteurs découvriront notamment les 15 œuvres pré-sélectionnées dans le cadre du concours photo « Les Terroirs Bio des régions de France » organisé par l'Agence BIO, ainsi que des panneaux d'information sur la Bio. Certains jours, ils pourront également profiter d'animations-dégustations de produits bio.

Cette exposition s'inscrit dans le cadre d'un partenariat conclut avec le Parc de la Villette qui inscrit le développement durable et l'éco-citoyenneté au cœur de son projet.

Un espace aménagé ouvert à tous les visiteurs

Les deux premiers week-ends et les mercredis, des dégustations de cerises bio seront proposées aux visiteurs. Un espace convivial sera également mis en place pour permettre aux familles de s'arrêter (tables, chaises, parasols...).

Dans le cadre du partenariat développé avec le Parc de la Villette, le « Jardin des miroirs » fera l'objet d'un aménagement paysager.

Tout au long du Printemps Bio, des animations sur le jardinage écologique et la biodiversité sont organisées par l'équipe du Parc de la Villette dans les « jardins passagers » - **espace vert écologique et pédagogique** où sont proposés des cycles de formation destinés à sensibiliser jeunes, groupes et public familial aux questions écologiques.



Le vote pour le prix spécial du public le 1er juin

L'exposition photos sera officiellement ouverte au public le samedi 1^{er} juin. A cette occasion, les visiteurs du Parc de la Villette seront invités à voter pour leur œuvre préférée de 10h à 18h, afin de désigner l'œuvre photographique qui remportera le prix spécial du public du concours « Les Terroirs Bio des Régions de France ».

Pour les visiteurs participant au vote, un tirage au sort sera organisé à 18h15, avec 10 paniers de produits bio à gagner.

2^e édition du concours photo « les Terroirs bio des régions de France »

Face au succès remporté par sa 1^{ère} édition l'an passé, l'Agence BIO a organisé cette année la 2^{ème} édition du concours photo : « Les Terroirs Bio des régions de France ». Ce concours était ouvert à toutes les personnes intéressées par l'agriculture biologique, les femmes et les hommes qui la développent. Les participants ont présenté une série de 6 clichés témoignant de la vie de la Bio dans les régions, à travers ses acteurs, ses métiers, ses techniques et la diversité de ses produits. Les œuvres de 15 candidats ont été présélectionnées par un jury constitué notamment de photographes et de représentants de l'Agence BIO. Les 3 lauréats, sélectionnés d'une part par le jury professionnel (1^{er} et 2^{ème} prix), d'autre part, par le public (3^{ème} prix), se verront remettre un montant total de 4 500 euros.



Clôture de l'événement et présentation des résultats du concours photos le vendredi 14 juin

Une journée de clôture sera organisée le vendredi 14 juin au Pavillon Paul Delouvrier du Parc de la Villette, avec la participation d'Etienne Gangneron, Président de l'Agence BIO et de Jacques Martial, Président du Parc de la Villette, et en présence de journalistes, des candidats présélectionnés au concours photo, des membres du Jury, de représentants de la Bio, des métiers de bouche, ainsi que des relais régionaux. Cet événement permettra notamment de remettre les prix aux gagnants du concours photos et d'inaugurer les travaux d'aménagement paysager des talus du Parc de la Villette effectués dans une démarche éco-durable avec le soutien de l'Agence BIO.

Bon à savoir : le label espace vert écologique

Ce label, encadré par des cahiers des charges dont le respect est contrôlé par des organismes indépendants, permet d'inscrire la gestion des espaces verts dans une logique de développement durable et de progrès. Pour être labellisée écologique, la gestion des espaces verts doit respecter les critères suivants :

- L'absence de produits chimiques : herbicides, phytosanitaires, engrais de synthèse.
- Une politique d'économie de l'eau avec la connaissance de la consommation et la mise en place d'un plan de réduction.
- Une attention pour le sol qui doit être considéré comme un milieu vivant et non un simple support : paillage, apport de matière organique, suivi régulier.
- Actions en faveur de la biodiversité et maintien de végétaux spontanés.

LE PARC DE LA VILLETTE ET LE DEVELOPPEMENT DURABLE

L'Etablissement public du parc et de la grande halle de la Villette a inscrit le développement durable et l'éco-citoyenneté au cœur de son projet.

La programmation culturelle

La programmation culturelle développe des projets où se mêlent thèmes environnementaux, dispositifs participatifs et exigence artistique. En ce moment, l'artiste japonais Tadashi Kawamata conçoit pour une prairie du parc, *Collective Folie*, une haute tour en bois construite collectivement et avec des matériaux de récupération.

La diversité des publics

Depuis sa création, le Parc de la Villette a inscrit la relation à ses publics au cœur de ses missions. Il s'agit de rassembler les personnes dites éloignées de la culture tout en favorisant la diversité.

Les résidences d'artistes

Le Parc de la Villette poursuit une politique volontariste de résidences d'artistes à travers plusieurs programmes d'accompagnement. Ces dispositifs de soutien contribuent à préserver la diversité culturelle et à valoriser des pratiques artistiques qui sont au cœur des enjeux du développement durable du parc.

La biodiversité

On trouve sur le parc 5000 m² de prairies fleuries, 500 mètres linéaires de haies mono-spécifiques diversifiées, 500 mètres linéaires de talus en cours de réhabilitation, 37 nichoirs à oiseaux, 5 hôtels à insectes et 5 à chauve-souris. Sur le parc sont réalisés des inventaires entomologique, ornithologique et floristique.

L'association Humanité et Biodiversité, présidée par Hubert Reeves, a remis le label *Oasis Nature*, pour récompenser le Parc de la Villette pour ses efforts et le respect de ses engagements en matière d'accueil de la biodiversité.

Les Jardins Passagers

Îlots naturels au cœur de la ville, les jardins passagers sont ouverts à la vie de quartier et constituent un lieu de rencontre et de transmission pour tous. Véritables jardins en mouvement, ils n'ont de cesse d'entretenir le dialogue avec le vivant à travers des cycles de jardinage, des parcours artistiques et de nombreux ateliers destinés à sensibiliser les publics aux questions écologiques. Labellisés Ecocert, les jardins participent également au défi de faire du parc un pôle incontournable en matière de biodiversité.

Des aménagements durables et accessibles

Le Parc de la Villette a lancé un vaste programme de modernisation et de mises aux normes de ses espaces bâtis et de ses composantes paysagères afin d'en améliorer l'accessibilité et leurs performances énergétiques. Depuis trois ans, plusieurs audits énergie, eau et accessibilité irriguent tous les programmes de travaux.

Agenda 21

En rédigeant son propre Agenda 21, le Parc de la Villette confirme sa volonté de concilier protection de l'environnement, développement économique et progrès social dans l'exercice de toutes ses missions d'animation, de programmation culturelle, d'exploitation et d'aménagement.

Fort de ces engagements, le Parc de la Villette est heureux d'accueillir dans le cadre du Printemps BIO, l'exposition *Les Terroirs Bio des régions de France*.

Contact presse : Carole Polonsky 01 40 03 75 23 – Bertrand Nogent 01 40 03 75 74

ANIMATIONS PRINTEMPS BIO EN REGIONS : ILLUSTRATIONS ET TEMPS FORTS

Voici quelques exemples d'actions organisées dans les régions françaises. Un échantillon qui illustre la diversité des animations proposées.

- **Le dimanche 2 juin, c'est la « Fête du Lait Bio »**, avec 300 producteurs



*Partageons
le Petit Déjeuner
à la ferme*

et 8 000 petits-déjeuners bio proposés simultanément dans 67 lieux originaux. Au programme : visites d'exploitations, activités pédagogiques, observation de la traite des vaches, concerts, marchés de producteurs... Pour sa 9^{ème} édition, la Fête du Lait Bio, se déroulera en Alsace, Auvergne, Basse-Normandie, Bretagne, Champagne Ardennes, Haute-Normandie, Lorraine, Nord-Pas-de Calais, Pays-de-La-Loire et Rhône-Alpes. Elle est organisée et soutenue par le CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière).

- **Des temps forts conviviaux : les Apéros Bio !**

Pour la 3^{ème} année, des apéros Bio seront organisés du 1^{er} au 15 juin, dans toutes les régions de France, avec en particulier :

des animations-dégustations et la mise en avant des vins issus de raisins bio et des boissons bio (cidres, jus de fruits, bières...)

en magasins, chez les cavistes, sur les foires, salons et marchés ; des apéritifs bio proposés dans le cadre des portes ouvertes, randonnées bio, expositions, conférences..., avec des temps de partage conviviaux ; et bien sûr, la mise en avant de tous les produits accompagnant l'apéritif : fruits et légumes de saison, viandes et charcuterie, produits laitiers, céréaliers et oléagineux bio.

Par exemple, à Paris, dix cavistes mettront à l'honneur les vins Bio du Gard à l'occasion du Printemps BIO, avec des dégustations en présence des producteurs ; des brasseries bio artisanales ouvriront leur portes en Rhône-Alpes, Auvergne, Nord-Pas-de-Calais, Limousin, ou encore dans la région Centre ...

- **Des fermes, entreprises et jardins ouverts au public**

Eleveurs, maraîchers, arboriculteurs, viticulteurs, céréaliers, apiculteurs, producteurs de plantes aromatiques et médicinales... les agriculteurs bio vous présentent la grande diversité des productions bio ! Avec par exemple plus de 50 domaines viticoles ouverts au public : visites, dégustations, pique-nique chez le vigneron,... ; des randos ou rallyes bio, avec des visites de fermes bio sur le parcours, expositions, marché de producteurs...: les 2 et 8 juin dans le Puy-de-Dôme, le 9 juin dans l'Hérault, le 29 juin dans les Hautes-Alpes, le 2 juin dans le Loir-et-Cher, le 23 juin dans la Meuse, ... Un verger avec environ 150 variétés de pommes différentes ouvrira ses portes dans le Nord les 2 et 9 juin.

Meuniers, boulangers, fromagers, chocolatiers, brasseurs, huiliers, bouchers bio... des entreprises de transformations présentent leur savoir faire, citons par exemple,

le « parcours spécial Plaine de Valence », le 8 juin, dans la Drôme, avec de nombreuses portes ouvertes : huilerie, chocolaterie, viennoiserie bio, ferme avec fabrication de jus de fruits bio, vignoble bio....

Des potagers et jardins ouverts au public, avec visites commentées, conseils, dégustations, ventes de plants bio...

Au cours du mois de juin, des potagers éducatifs seront mis en place dans 10 écoles en Ariège, avec des animations sur la Bio et des visites d'agriculteurs.

- **Des lycées agricoles qui participent au Printemps BIO**

Avec par exemple, la visite de la ferme du lycée de Crézancy, en Picardie, le 7 juin : conduite des cultures et intérêt de la luzerne dans la rotation, zoom sur la conduite d'une vigne en bio, ou la journée d'information sur les techniques du jardinage écologique « Le jardin, c'est ma nature » à l'EPLEFPA « Les Sillons de Haute-Alsace ».

- **Des fêtes, des foires et marchés bio dans toutes les régions**

Avec par exemple la « Fête Bio », le 8 juin à Marseille, la Foire écologique « Coccinelle et Compagnie », le 9 juin, à Limoges ; un marché Bio le 9 juin à Saint Paul (Réunion) ; la Fête de la Bio en Basse-Normandie, les 15 et 16 juin dans la Manche ;...

- **Des initiatives autour de la restauration et de la cuisine :**

- Avec des milliers de repas bio servis dans la restauration collective et commerciale, des animations pédagogiques,
- de nombreux ateliers cuisine, notamment en magasins spécialisés : « Comment préparer un apéro dinatoire original ? » (le 10 juin, Mayenne), « Atelier confiture » (Sarthe) « Comment manger cinq fruits et légumes par jour sans se lasser ? » (le 15 juin dans le Nord »), « Fabriquer ses huiles et vinaigres aromatisés » (Vendée), ...
- des animations dans des restaurants d'entreprises, en présence de diététiciens, par exemple en Rhône-Alpes, dans le cadre de l'opération « Manger Bio et local en entreprise », ...

- **De nombreuses animations en magasins :**

- Dégustations en présence de producteurs, ateliers culinaires en magasins spécialisés (cf. § précédent), démonstrations, Apéros Bio...
- Mise en avant des produits bio dans des grandes surfaces, citons par exemple des animations autour de la viande bio dans le Nord-Pas-de-Calais, en Provence-Alpes Côte d'Azur ou en Aquitaine, avec l'opération « La Viande Bio pour tous ».

- **Des rendez-vous pour les professionnels :**

- 2° édition du forum PME et Développement Durable, à Nantes, le 30 mai,
- Rencontres professionnelles organisées le 11 juin par l'Agence BIO, à Toulouse,
- Visite d'une plate-forme régionale d'essais entièrement dédiée à l'agriculture biologique en Basse Normandie, le 7 juin



- Des visites de fermes bio à destination des chefs cuisiniers et des gestionnaires de collèges, par exemple dans le Var ;
- Et dans toute la France, des visites d'essais, démonstrations techniques...

- **Des conférences, projections-débats :**

Les projections de films documentaires suivis de débat et de dégustations seront très nombreuses, avec la participation de producteurs bio et d'associations. Des conférences sont également organisées dans toute la France : « L'agro-écologie » ; « A la découverte de la bio, halte aux idées reçues » ; « La bio à quel prix et dans quelles conditions », « Se nourrir aujourd'hui ? » "Bio, ça veut dire quoi ?", « La Bio et l'eau »...

- **La Bio et l'économie sociale et solidaire :**

L'agriculture biologique s'inscrit au cœur du développement durable, et s'implique notamment dans l'économie sociale et solidaire. De nombreux ateliers d'insertion par l'activité économique ouvrent leurs portes à l'occasion du Printemps BIO, par exemple : l'ESAT « Les ateliers du littoral dunkerquois, le 31 mai et l'AGIIE « Les Jardiniers de l'Espoir », le 1^{er} juin, dans le Nord-Pas-de-Calais, les Jardins partagés de Grenoux, le 4 juin en Mayenne ou une entreprise d'insertion aux Herbiers, en Vendée, des marchés bio avec les Jardins de Cocagne, en Bourgogne, en Pays de la Loire...

- **Des ateliers de cuisine bio pour les 2 classes lauréates ex-æquo, dans le cadre de la 1ère édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » et des goûters bio dans 11 écoles participantes**

De novembre 2012 à mars 2013, les classes du CE1 au CM2 étaient invitées à participer au concours « Les Petits Reporters de la BIO » en réalisant un reportage exclusif, sous la forme d'un magazine sur le thème « Manger BIO, c'est dans ma nature ».



Les deux classes lauréates ex-aequo, pour lesquelles un atelier gourmand bio sera organisé avec la participation d'un chef, pendant le Printemps BIO, sont:

- **la classe de CM2 de l'école élémentaire Boileau, à Montrouge**, pour le magazine : « Biotifull Mag »
- **la classe de CM1 de l'EREA Jacques Brel, à Garches**, pour le magazine : « Bio, c'est bien pour la terre et pour nous ».

Lors de cet atelier gourmand, les élèves seront invités à réaliser puis déguster des recettes bio simples, colorées et gourmandes.

Des goûters bio seront également organisés au mois de juin dans 11 classes participantes.

Suite au très grand intérêt manifesté par ce concours, une deuxième édition sera lancée à l'automne 2013.

Pour connaître toutes les animations Printemps BIO 2013 et les coordonnées des relais régionaux Printemps BIO, rendez-vous sur :

www.printempsbio.com

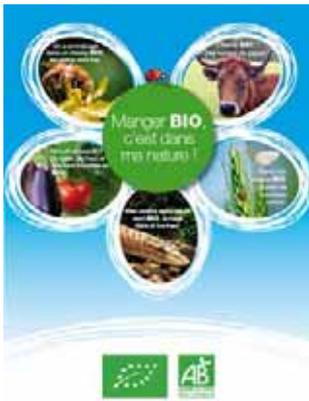
DE NOMBREUX OUTILS D'INFORMATION POUR TOUS LES PUBLICS

Sur tous les lieux d'animation Printemps BIO (entreprises, lieux de vente, exploitations, etc.), le public disposera d'outils d'information sur la Bio : affiches, dépliants, cartes postales, stop-rays, autocollants, guirlandes, ...

Sur Internet, les consommateurs pourront également visionner des épisodes de « **La Minute Bio** ». Ces 30 programmes courts abordent la Bio sous l'angle de 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 contrôle,...).



Les Minutes BIO sont également à découvrir, avec trois inédits, sur M6 jusqu'en juillet 2013.



Dépliant adultes



Dépliant
enfant
illustré
façon BD



LE 11 JUIN A TOULOUSE : LES RENCONTRES PROFESSIONNELLES DE LA BIO AUX COULEURS FRANCO-ALLEMANDES

« Quelles actions pour le développement des grandes cultures bio pour satisfaire les besoins en alimentation humaine et animale, en France et en Allemagne ».

- Des rencontres **de portée nationale**,
- Avec les **acteurs clés des filières grandes cultures** impliquées dans les secteurs animal et végétal,
- Avec la **participation inédite d'une délégation allemande** toute la journée.



Ces rencontres professionnelles sont organisées par l'Agence BIO **le 11 juin à Toulouse, à l'Hôtel de Région, Espace Midi-Pyrénées**. Elles auront notamment pour objectifs d'encourager le développement des grandes cultures bio, avec un focus sur les protéagineux, en faisant ressortir les clés du succès.

En effet, les producteurs, transformateurs et distributeurs sont de plus en plus nombreux à s'engager dans les filières des grandes cultures biologiques caractérisées par une grande diversité des démarches et des produits ainsi que de fortes spécificités bio.

Plus de la moitié des grandes culture bio mondiales dans l'Union européenne

En 2011, plus de 3,3 millions d'hectares de grandes cultures biologiques étaient cultivés au plan mondial, dont 1,8 million d'hectares dans l'Union européenne. Près du quart des surfaces dédiées à la production de céréales et oléo-protéagineux bio est localisé en Allemagne (235 000 ha en 2011) et en France (188 000ha en 2011). Les cultures sont diversifiées. Au total, les céréales bio couvrent plus d'1,5 million d'hectares dans l'UE (+0,3% par rapport à 2010), les oléagineux 147 000 ha (+3%), et les protéagineux 190 000ha (-4%).

L'Allemagne est devenue le premier producteur de céréales biologiques de l'Union européenne en 2010 et la France est en 2ème position pour la production d'oléagineux bio. S'agissant des protéagineux bio, l'Allemagne et la France sont respectivement à la 4ème et 5ème place dans l'UE en termes de surface, derrière l'Espagne, la Lituanie et l'Italie.

Les performances technico-économiques sont contrastées suivant les systèmes de production, le niveau d'engagement des entreprises, avec une assez forte variabilité selon les territoires et les années. Aussi, des besoins sont à satisfaire pour répondre à une demande croissante de produits biologiques les plus locaux possible et assurer l'alimentation 100% bio des animaux.

Des rencontres pour favoriser le développement des grandes cultures bio en France

Pour encourager ou consolider les engagements de producteurs dans ce secteur, des freins sont à lever pour le développement de variétés adaptées à l'agriculture biologique, la maîtrise technique des cultures et la commercialisation des produits répondant aux attentes tant pour l'alimentation humaine qu'animale.

Les rencontres professionnelles de la bio visent à faciliter les échanges d'informations sur les marchés et à faire connaître les démarches exemplaires ou innovantes pour sécuriser les filières au plan technico-économique.

Dans un contexte où, en France comme en Allemagne, plusieurs démarches sont engagées en vue de contribuer au développement des productions d'oléo-protéagineux, en cohérence avec l'ensemble du secteur et notamment la production de céréales et l'alimentation animale, ces rencontres ont pour objectif de faciliter l'émergence d'actions à réaliser et la coopération entre les acteurs des filières des deux pays.

Cet événement constitue un véritable rendez-vous pour tous les professionnels des secteurs végétal et animal, les collectivités territoriales, les élus, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche, d'expérimentation, d'appui technique et d'enseignement, les journalistes et les diverses associations.

Les tables-rondes seront suivies d'échanges avec l'ensemble des participants.

Programme des rencontres

9h00 : Accueil

9h30 : Ouverture

- par Etienne Gangneron, Président de l'Agence BIO et Martin Malvy, Président du Conseil Régional de Midi Pyrénées

10h00 : Les filières grandes cultures bio en France et en Allemagne

Panorama général du secteur et de ses acteurs, perspectives de développement

Avec la participation de :

- Elisabeth Mercier, **Directrice de l'Agence BIO**
- Hanns-Christoph Eiden, **Président de l'Office Fédéral pour l'Agriculture et l'Agroalimentaire en Allemagne**
- Pascal Gury, **Président de la Commission Bio d'Intercéréales/ONIDOL**

10h30 : Les dynamiques de développement des filières de grandes cultures bio

Réalités et stratégies mises en œuvre, identification des besoins à satisfaire, des freins à lever et des atouts à cultiver

Avec la participation de représentants des différents stades des filières :

- Jean-Louis Cazaubon, **Président de la Chambre Régionale d'Agriculture MP**
- Thomas Faure, **Président de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique**
- Nicolas Lecat, **Directeur d'Agribio Union**, union de coopératives de collecte et de stockage
- Bernard Storup, **Président de Nutrition et Nature** (alimentation humaine) et **Président d'Interbio Midi-Pyrénées**
- Fabian von Beesten, **Responsable pour la culture du soja par contrat pour Life Food GmbH (produits Tofu "Taifun")**, **Centre Agronomique pour la Culture et le Développement du Soja**
- Judith Moog, **Directrice de Bio Planète**
- Jean-Charles Cizeron, **Directeur de Cizeron Bio** (alimentation animale)

13h00 : Buffet bio - échanges entre participants

14h30 : Des démarches innovantes, des travaux de recherche-expérimentation en cours

Avec la participation de :

- Dr Annegret Groß-Spangenberg, **Coordinatrice de la stratégie nationale pour les protéagineux, Bundesprogramm ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft**
- Jürgen Recknagel, **Directeur du Centre Allemand de Recherche sur le Soja et du Centre agricole et technique Augustenberg**
- Pierre Jouffret, **Responsable de recherche-expérimentations sur les oléagineux bio (soja et tournesol) dans le sud de la France, Centre Technique des Oléagineux (CETIOM)**
- Stanislas Lubac, **Coordinateur du programme de recherche-expérimentation ProtéAB, InterBio Bretagne**

16h30 : Conclusions générales

- par Hanns-Christoph Eiden, **Président de l'Office Fédéral pour l'Agriculture et l'Agroalimentaire** et Elisabeth Mercier, **Directrice de l'Agence BIO**

17h00 : Clôture

- par François Champanhet, **Sous directeur de l'organisation économique, des industries agroalimentaires et de l'emploi à la direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires au Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

17h30 : Fin des rencontres

Inscriptions :

**www.agencebio.org / sarah.le-douarin@agencebio.org
Tel : 01 48 70 48 30 / Fax : 01 48 70 48 45**

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Quelques repères :

- **Printemps BIO**, première quinzaine de juin dans toute la France
www.printempsbio.com
- **Rencontres professionnelles Printemps BIO : 11 juin 2013**, à Toulouse
- **Tech&Bio : 18 et 19 septembre 2013**, dans la Drôme
 - **Assises de la Bio** organisées dans le cadre du Salon
www.tech-n-bio.com
- **Sommet de l'Élevage : 2 au 4 octobre 2013**, à Cournon
www.sommet-elevage.fr
- **Salon Ile et Bio : 11 au 13 octobre 2013** à Guichen (35)
- **Natexpo : 20 au 22 octobre 2013**, à Paris
www.natexpo.com
- **Marjolaine : 9 au 17 novembre**, à Paris
www.salon-marjolaine.com
- **Salon des Maires et des Collectivités Locales : 19 au 21 novembre**, à Paris
 - Stand d'information Agence BIO
 - Conférence sur l'agriculture biologique dans le cadre du salon
www.smcl.fr

Pour en savoir plus :

www.agencebio.org :



[facebook/AgricultureBIO](https://www.facebook.com/AgricultureBIO)



[@leblogdelabio](https://twitter.com/leblogdelabio)

www.leblogdelabio.com

En savoir plus sur la Bio

« Agricultures : produisons autrement »

Faire de la France le leader de l'agro-écologie en Europe

Faire de la France le leader de l'agro-écologie en Europe, c'est l'objectif de la démarche « Agricultures : Produisons autrement », engagée par Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, en décembre 2012.

L'idée de départ est simple : partout à travers la France, des femmes et des hommes sortent des sentiers battus pour produire autrement, plus durablement, plus efficacement, en adoptant des méthodes novatrices ou trop peu connues. Précurseurs à leur manière, ils font bouger les habitudes et les idées reçues. Les agriculteurs français peuvent aujourd'hui combiner à la fois l'ambition économique qui est la leur et l'ambition écologique qui est à la fois celle des agriculteurs mais plus largement celle de la société.

« Je veux promouvoir un modèle agricole plus respectueux de l'environnement, plus en phase avec les attentes de la société. Ce nouveau modèle, où l'agronomie doit retrouver tout son sens, permettra aussi de renforcer la performance des agriculteurs » Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Le projet agro-écologique pour la France a pour ambition d'accélérer et d'accompagner le changement des modes de production agricole, et engage l'ensemble des acteurs du monde agricole à évoluer vers la mise en place de systèmes agro-écologiques adaptés aux exploitations agricoles d'aujourd'hui et à leurs territoires.

Six plans d'actions pour « produire autrement »

Déclinés autour des grands axes du projet agro-écologique – connaître et capitaliser, diffuser et informer, inciter - 6 plans d'actions seront renforcés ou mis en place en 2013 :

- **Le plan Ecophyto**, pour réduire et améliorer l'utilisation des produits phytosanitaires ;
- **Le plan Ecoantibio**, pour réduire l'utilisation des antibiotiques vétérinaires ;
- **Le plan azote / méthanisation**, pour permettre un meilleur traitement et une meilleure gestion de l'azote et pour accélérer le développement de la méthanisation à la ferme ;
- **Le plan apiculture durable**, pour une filière apicole durable et compétitive en France comme à l'international ;
- **Le programme national « Ambition bio 2017 »**, pour le développement équilibré et global de l'agriculture biologique en France ;
- **Le plan protéines végétales**, pour contribuer à l'autonomie fourragère et encourager la diversification des cultures légumineuses.

« L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE: DES ATOUTS À CULTIVER »

L'agriculture biologique et les produits qui en sont issus représentent un secteur économique porteur et dynamique, qui a doublé sur ces cinq dernières années. C'est également un secteur créateur d'emplois ancrés sur l'ensemble du territoire, avec en moyenne 50% d'emplois en plus dans les exploitations en agriculture biologique par rapport à l'ensemble des exploitations agricoles françaises.

Ce mode de production respectueux de l'environnement, avec des normes élevées de bien-être animal, contribue à la préservation de la qualité de l'eau, au maintien de la fertilité des sols, à la préservation, la restauration, le renforcement et la valorisation de la biodiversité, autant d'enjeux majeurs pour l'agriculture d'aujourd'hui.

Reflète de la diversité de l'agriculture française, l'agriculture biologique contribue à l'aménagement des territoires. Elle offre des perspectives concrètes pour renforcer les liens sociaux entre les agriculteurs, les acteurs de l'agroalimentaire, les citoyens et les consommateurs.

Elle s'appuie sur des entreprises à taille humaine qui ont, de tout temps, développé des produits innovants et qui participent au maillage du territoire.

Les fondements de l'agriculture biologique sont traduits en règles rigoureuses relatives au mode de production et aux contrôles assurant des garanties tant aux consommateurs qu'à l'ensemble des opérateurs de la filière.

Néanmoins, pour développer l'agriculture biologique, des freins sont à lever au plan culturel, technique et économique à tous les stades des filières, en vue de permettre un développement le plus harmonieux possible de l'offre et de la demande. Dans un contexte où les repères alimentaires changent, avec en particulier un intérêt croissant pour les produits locaux et la qualité nutritionnelle, le caractère pionnier de l'agriculture biologique dans ces domaines est à toujours mieux faire reconnaître. Le développement de la consommation de produits bio renforcera la confiance des agriculteurs et autres opérateurs économiques dont je salue l'engagement.

C'est tout l'objet de ce programme que de faire face à ces défis et de donner un nouvel élan au développement de la bio.

UN RÔLE MOTEUR AU SEIN DU PROJET AGRO-ÉCOLOGIQUE POUR LA FRANCE

Par son approche en matière d'agronomie et de pratiques systémiques, l'agriculture biologique a toute sa place dans le projet agro-écologique. Elle constitue une voie majeure et pionnière et doit avoir un rôle moteur de diffusion vers les autres formes d'agriculture. Le programme « Ambition bio 2017 » doit donc contribuer non seulement au développement de l'agriculture biologique, mais également au développement du transfert des connaissances et des méthodes de l'agriculture biologique vers les autres modèles de production.

L'agro-écologie peut également enrichir les pratiques de l'agriculture biologique (par exemple en intégrant l'approche et les techniques de la conservation des sols ou de l'agro-foresterie).

Notre ambition est de mettre en place un processus global de développement de l'agriculture biologique. C'est donc d'augmenter la production, et aussi permettre aux produits d'être transformés, ensuite commercialisés et enfin d'être achetés. C'est tout l'enjeu du programme « Ambition Bio 2017 » qui ne se limite pas à un objectif de développement des surfaces en bio.

Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Télécharger le programme « Ambition Bio 2017 » sur : www.agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017



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 1^{er} 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 toujours s'appliquer, mais doivent respecter au minimum les règles européennes en vigueur (certification selon la réglementation européenne) pour pouvoir faire référence aux termes bio ou biologique.

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 rendue explicitement impossible par la nouvelle réglementation européenne en agriculture biologique, qui interdit 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.

DES FILIÈRES RIGOREUSEMENT CONTRÔLÉES

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 de l'Agence BIO.

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 réglementation 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 prélèvements pour 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, 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.

En ce qui concerne les pays tiers et organismes ne figurant pas sur ces listes, des autorisations d'importation peuvent être données au cas par cas par les États membres en application de ces critères.

Neuf 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	www.bio.certipaq.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-11	SGS-ICS	29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex	01 41 24 83 02 01 41 24 84 52	www.fr.sgs.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.alpes-controles.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

LES 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.



ELEVAGE 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 MATIÈRES PREMIÈRES BIO : UN CONTRÔLE 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.

LA CONVERSION : DES RÈGLES STRICTES À RESPECTER

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 bio" 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.

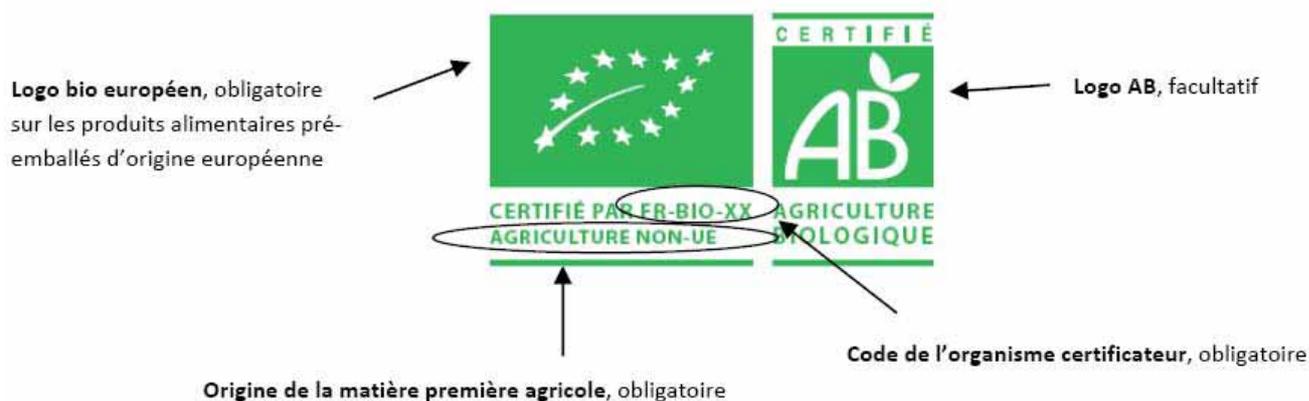
COMMENT LIRE LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS BIO ?

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, alors il ne peut pas 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.

Comment s'y retrouver dans 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 restreint⁵ (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.

⁵ 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

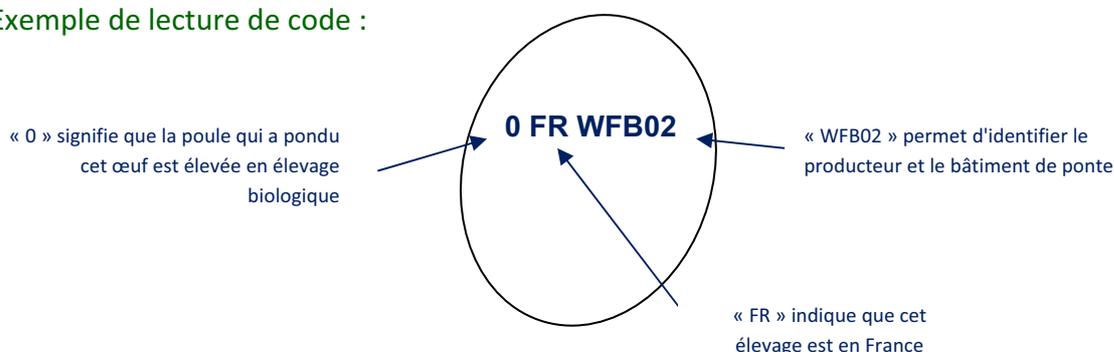
Le mode d'élevage des poules pondeuses est obligatoirement indiqué sur les emballages des œufs.

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



[facebook/AgricultureBIO](https://www.facebook.com/AgricultureBIO)



[@leblogdelabio](https://twitter.com/leblogdelabio)

www.leblogdelabio.com

ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO

Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : adocom@adocom.fr