

## LA BIO MARQUE DES POINTS AUPRÈS DES FRANÇAIS

### ET SE MOBILISE POUR RENFORCER LA TENDANCE

- Production : **+9%** de surfaces certifiées bio en 2013
- Marché : **+9%** de ventes en valeur en 2013 pour la consommation à domicile
- **1 Français sur 2** consomme régulièrement bio

Le secteur de l'agriculture biologique continue de marquer des points auprès des Français. En 2013, les ventes de produits bio pour la consommation à domicile ont progressé de +9% en valeur et les surfaces certifiées bio ont enregistré une hausse de +9% par rapport à 2012. Les Français n'ont jamais été si nombreux à consommer bio : d'après la 11<sup>e</sup> édition du Baromètre Agence BIO/ CSA<sup>1</sup>, ils sont désormais près d'1 sur 2 (49%) à consommer bio au moins une fois par mois. Plus du quart des Français consomment des produits bio chaque semaine et 9% tous les jours. Au total, les consommateurs réguliers (plus d'une fois par mois) et occasionnels (moins d'une fois par mois) représentent 75% des Français (de plus de 18 ans). Le développement de la consommation de produits bio est une tendance de fond.



En cohérence avec cette tendance et pour renforcer ce dynamisme de la Bio en France, les professionnels de la Bio se mobilisent pour inviter de nouveaux producteurs à rejoindre le mouvement. Ainsi, la 15<sup>e</sup> édition du Printemps BIO, la quinzaine nationale d'information sur l'agriculture bio et ses produits permettra à la fois de sensibiliser les consommateurs et les agriculteurs à la Bio. Les Rencontres nationales de la Bio, organisées le 10 juin à la Maison de la RATP à Paris ont pour objectif de contribuer au renforcement de la dynamique de développement.

### Croissance de l'offre et de la demande bio en France : la dynamique continue

Pour répondre à la demande en produits bio, les surfaces certifiées bio ont augmenté de +9% en 2013 vs 2012 atteignant 932 000 ha. En ajoutant 130 000 ha en conversion les surfaces conduites selon le mode de l'agriculture biologique s'élevaient fin 2013 à 1 061 568 ha. La filière réunit quasiment 25 500 producteurs et plus de 12 400 opérateurs à l'aval, pour la transformation et la distribution.

<sup>1</sup> 12<sup>ème</sup> vague du baromètre CSA Agence BIO : étude quantitative réalisée pour la 1<sup>ère</sup> fois en online (au lieu du Face à face), du 4 au 6 mars 2014 auprès d'un échantillon de 1000 personnes de 18 ans et plus, représentatif de la population française (en terme de sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle du chef de famille, région et taille d'agglomération).

La progression continue depuis le début de l'année 2014, avec un nombre de producteurs établi à plus de 26 500 au 15 mai et 1,1 million d'ha de surfaces bio.

Cette croissance de la production va de pair avec la progression de la consommation. Les ventes bio pour la consommation à domicile ont progressé de 9% en valeur en 2013 vs 2012. Au total, le marché bio dépasse 4,5 milliards d'euros fin 2013, restauration collective comprise.

## Des consommateurs bio de plus en plus nombreux

D'après le nouveau Baromètre Agence BIO/ CSA<sup>2</sup>, les Français sont désormais près d'1 sur 2 (49%) à consommer bio au moins une fois par mois. De nouveaux consommateurs sont venus rejoindre le mouvement : en 2013, avec 28% de nouveaux consommateurs de moins de deux ans, contre 10% en 2012.

Ainsi, 25% des Français ont déclaré n'avoir consommé aucun produit bio en 2013 : le taux le plus faible jamais connu. L'année de la création du baromètre en 2003, ils étaient 46% à déclarer ne jamais consommer de produits bio et ils étaient encore 35% en 2012.

## Printemps BIO 2014 : la filière mobilisée pour amplifier le mouvement

Pour accentuer ce mouvement de la Bio en France, les professionnels de la filière se mobilisent pour informer les consommateurs et les professionnels sur la diversité et la particularité des productions bio. Ils invitent notamment les agriculteurs à adopter ce mode de production d'avenir, sans produits chimiques de synthèse ni OGM, pour répondre à la demande croissante des consommateurs.

Ainsi, du 1<sup>er</sup> au 15 juin, les professionnels de la filière se tiennent à la disposition de tous les publics à l'occasion du Printemps BIO 2014. Cette quinzaine de sensibilisation à la Bio s'inscrit en cohérence avec le nouveau programme Ambition Bio 2017, qui a pour objectif de donner un nouvel élan à la Bio en France. La quinzième édition du Printemps Bio représente la diversité et la vitalité du secteur, à travers des portes ouvertes, des animations-dégustations en points de vente, des conférences et expositions, des repas bio en restauration collective et commerciale et des ateliers culinaires, des rencontres entre professionnels et élèves, des rencontres et portes ouvertes à destination des professionnels, etc. Le programme complet des animations géolocalisables est disponible sur le nouveau site Printemps BIO :



[www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com)



@leblogdelabio

#printempsbio

facebook/AgricultureBIO



[www.leblogdelabio.com](http://www.leblogdelabio.com)



<sup>2</sup> 12<sup>ème</sup> vague du baromètre CSA Agence BIO : étude quantitative réalisée pour la 1<sup>ère</sup> fois en online (au lieu du Face à face), du 4 au 6 mars 2014 auprès d'un échantillon de 1000 personnes de 18 ans et plus, représentatif de la population française (en terme de sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle du chef de famille, région et taille d'agglomération).

# SOMMAIRE

## La Bio marque des points...

### avec une production et une consommation en croissance

Développement de la demande et de l'offre bio :

- un marché en croissance de 9% à domicile
- des surfaces certifiées en progression de + 9%

p.5

Baromètre AGENCE BIO/CSA:

près d'1 Français sur 2 consomme régulièrement bio

75% des Français consomment au moins occasionnellement des produits bio

p.21

### ... et se mobilise pour renforcer la tendance :

### avec la 15<sup>ème</sup> édition du Printemps BIO

Du 1<sup>er</sup> au 15 juin : la vie en Bio dans toute la France

p.35

10 juin : les rencontres professionnelles de l'agriculture biologique

p.40

Du 28 mai au 31 juillet : la Bio s'expose au Parc de la Villette à Paris

p.42

Deuxième édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio »

p.46

De nombreux outils d'informations à télécharger

p.47

## Agriculture Biologique : les fondamentaux

Ambition Bio 2017

p.50

La Bio dans l'Union européenne : une réglementation harmonisée

p.52

Les filières bio sous contrôle

p.54

Productions végétales bio : des pratiques en cohérence avec la nature

p.56

Élevage bio : des normes élevées de bien-être animal

p.57

Transformation : sous haute surveillance

p.58

Conversion : dans les règles

p.59

Produits bio : tout est sur l'étiquette

p.60

# La Bio marque des points...

avec une production et une consommation  
en croissance

## Développement de la demande et de l'offre bio : un marché en croissance de 9% des surfaces certifiées bio en progression de 9%

### Un marché de 4,56 milliards € en 2013 : une hausse de 9% de la consommation à domicile

✓ En 2013, le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été estimé à **4,56 milliards d'euros** :

- **consommation à domicile par les ménages : 4,38 milliards € TTC (+9%)**
- **achats de produits bio servis en restauration collective : 172 millions € HT (+1,8%)**

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

✓ **En 2013, les achats par le consommateur final ont progressé de 9% en valeur par rapport à 2012.**

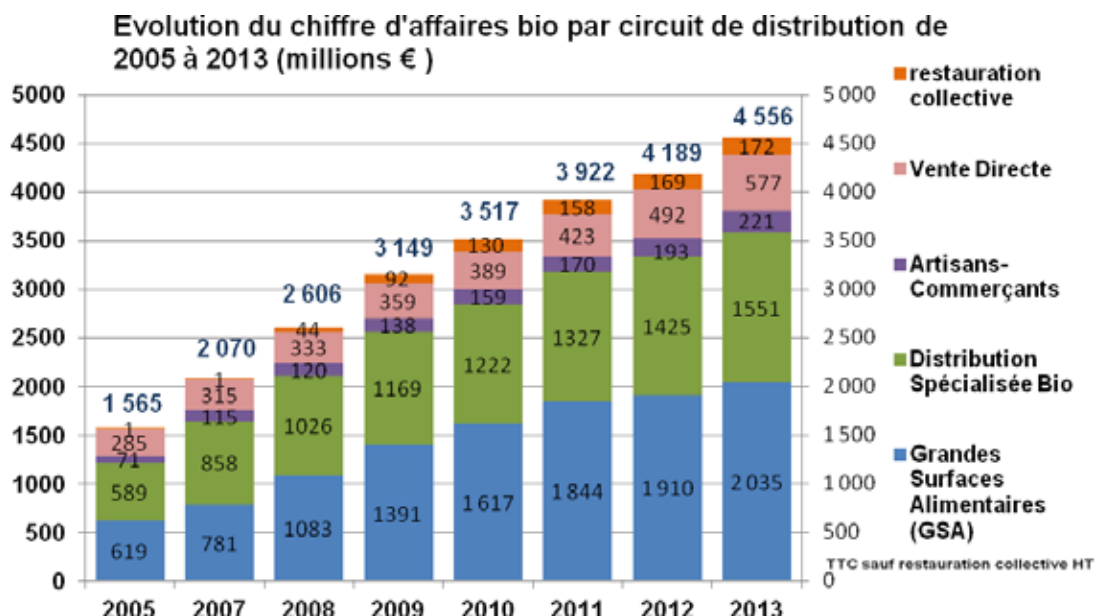
✓ La consommation de produits bio à domicile est estimée à 2,5% du marché alimentaire total (contre 2,3% en 2012). La part de marché des produits bio est plus ou moins importante suivant les secteurs. En valeur, elle est de l'ordre de 15% s'agissant des œufs et de près de 11% pour le lait. Elle est de l'ordre de 6% pour les 14 fruits et légumes les plus consommés en France (hors agrumes et bananes).

✓ S'agissant de la restauration collective, à ce stade-ci la valeur des achats de pains bio n'est pas prise en compte. En restauration commerciale, les produits bio, en particulier les vins bio, ont une place croissante. Dans ces deux domaines, les estimations sont en cours. L'évaluation générale du marché est donc sous-estimée.

Les évolutions sont contrastées par secteur de produits et circuit de distribution.

✓ Les produits bio sont commercialisés dans 4 circuits de distribution essentiels : magasins spécialisés bio, Grandes Surfaces Alimentaires (GSA), vente directe et artisans-commerçants.

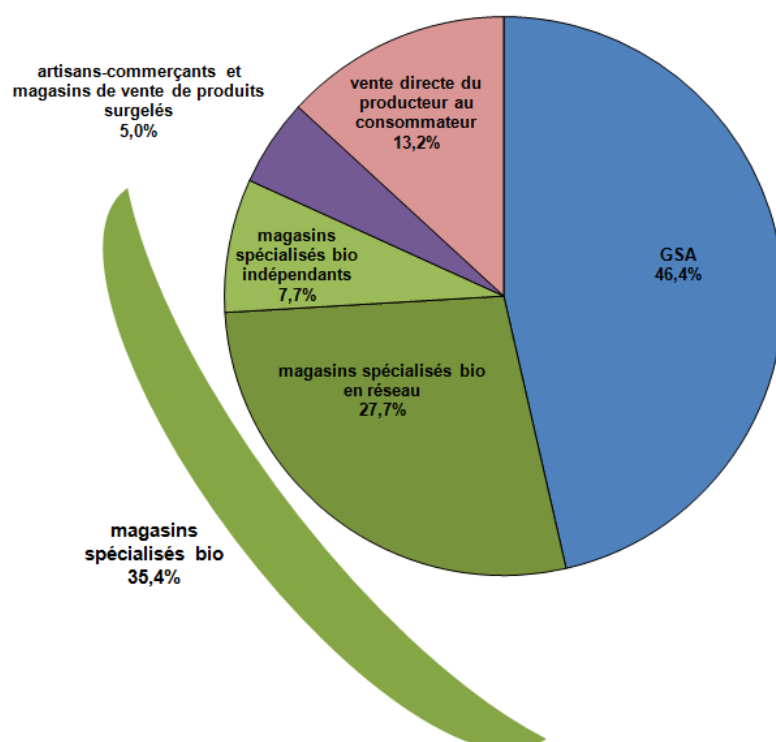
## Des ventes en croissance dans tous les circuits de distribution à des rythmes plus ou moins importants



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International – 2014

## Des circuits de distribution diversifiés

Répartition en valeur des achats de produits biologiques par les ménages en France en 2013



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International – 2014

En 2013, 82% des ventes ont été réalisés via les Grandes Surfaces Alimentaires et les magasins spécialisés bio.

**Evolution du chiffre d'affaires alimentaires bio par circuit de distribution de 2010 à 2013**

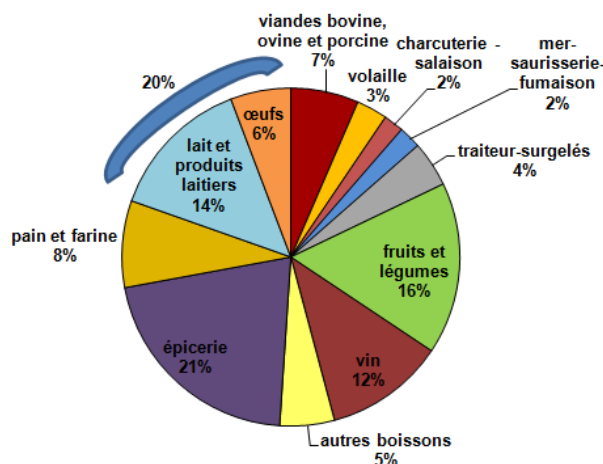
En million d'€	Chiffres d'affaires TTC				Croissance				Part de marché			
	2010	2011	2012	2013	10/09	11/10	12/11	13/12	2010	2011	2012	2013
<b>Grandes Surfaces Alimentaires (GSA)</b>	1 617	1 844	1 910	2 035	16%	14%	4%	6,5%	48%	49%	48%	46,4%
<b>Total distribution spécialisée</b>	1 222	1 327	1 425	1 551	5%	9%	7%	8,8%	36%	35%	35%	35,4%
<i>dont magasins bio en réseau</i>	855	950	1 078	1 212	6%	11%	14%	12,4%	25%	25%	27%	27,7%
<i>dont magasins bio indépendants</i>	367	377	347	339	1%	3%	-8%	-2,3%	11%	10%	9%	7,7%
<b>Artisans-Commerçants</b>	159	170	193	221	13%	5%	13%	14,5%	5%	5%	5%	5,0%
<b>Vente Directe</b>	389	423	492	577	8%	9%	16%	17,2%	11%	11%	12%	13,2%
<b>TOTAL (hors RHD)</b>	3 387	3 764	4 020	4 383	11%	11%	7%	9,0%	100%	100%	100%	100%
<b>Restauration collective (HT)</b>	130	158	169	172	41%	22%	7%	1,8%				
<b>TOTAL</b>	3 517	3 922	4 189	4 556	12%	12%	7%	8,8%				

Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International – 2014

En 2013/2012, les taux de croissance les plus élevés ont été enregistrés par la vente directe, les artisans-commerçants (en particulier les cavistes) et les magasins spécialisés organisés en réseau (alors que les indépendants sont en baisse). Le taux de croissance en Grandes Surfaces Alimentaires s'est situé à un niveau inférieur à la moyenne générale. Toutefois, en valeur absolue, la croissance des ventes de produits bio a été de 125 millions € tant en Grandes Surfaces Alimentaires qu'en magasins spécialisés. En ajoutant celles générées par les autres circuits, la croissance totale des achats par les ménages a été de 363 millions € en 2013/2012.

**La moitié des ventes de produits bio au rayon frais**

Répartition en valeur des ventes de produits biologiques par grande catégorie, tous circuits confondus en 2013

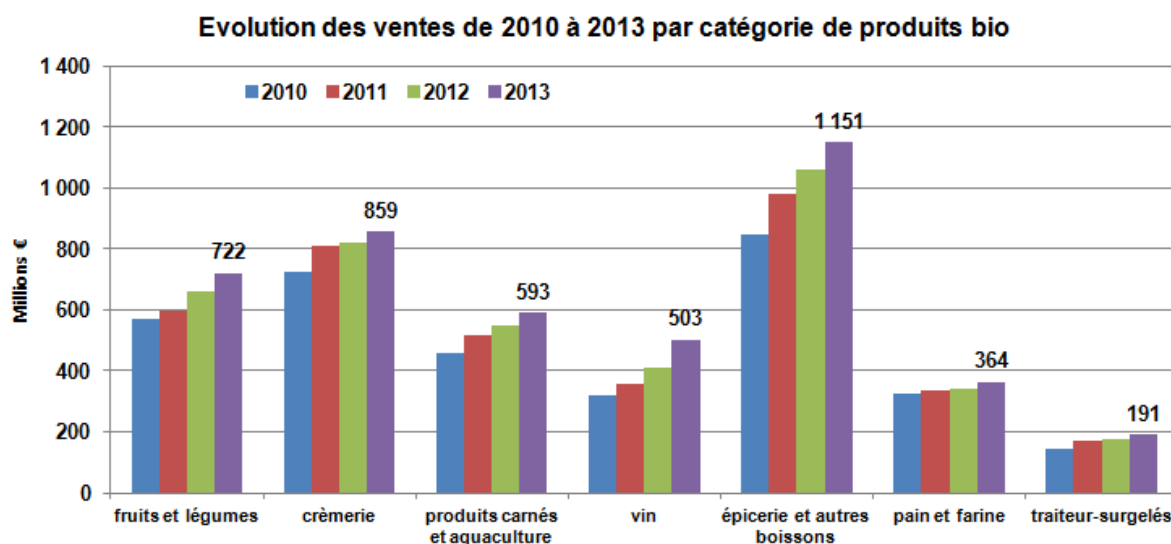


Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International - 2014



## Les ventes de produits bio dans toutes les familles sont à la hausse

De 2010 à 2013, ce sont les ventes de vins qui ont connu les taux de croissance les plus élevés (+56%), devant l'épicerie et autres boissons (+36%) et les produits traiteur et surgelés (+34%).



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International - 2014

## Des ventes des différentes catégories de produits bio réparties différemment selon les circuits

Dans le secteur des fruits et légumes bio, 42% des ventes sont effectuées par le biais des magasins spécialisés, devant les Grandes Surfaces Alimentaires (30%) et la vente directe (27%). Le reste est vendu par les détaillants en fruits et légumes.

En revanche, dans le secteur de la crèmerie, 67% des ventes de lait, produits laitiers et œufs sont effectués par le biais des Grandes Surfaces Alimentaires, devant les magasins bio (24%) sachant que la vente directe est estimée à 8%.

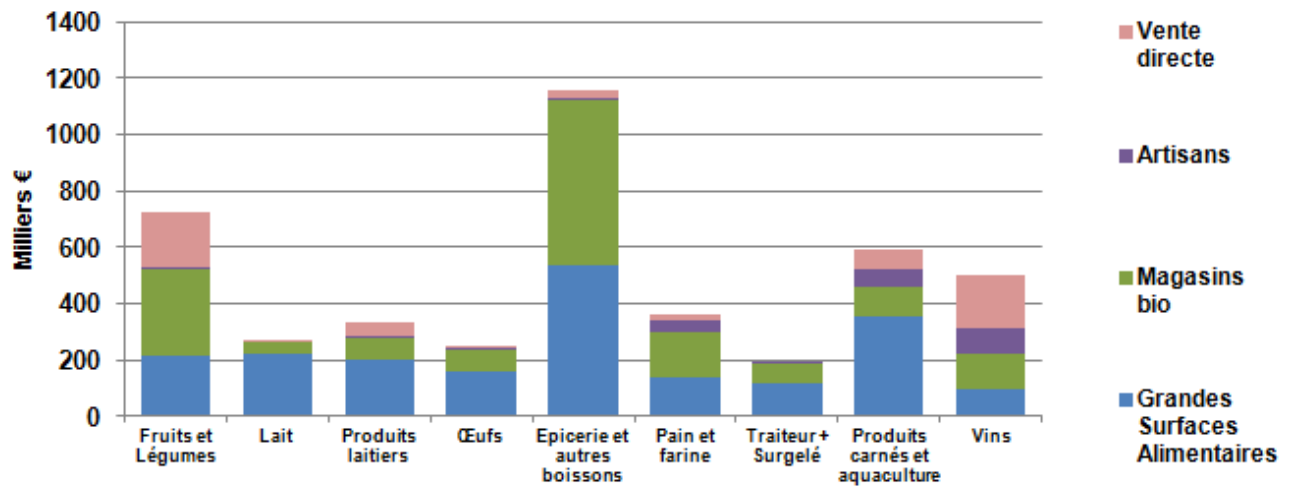
S'agissant de l'épicerie et des autres boissons, 51% des ventes sont effectuées en magasins spécialisés et 47% en Grandes Surfaces Alimentaires.

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

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



### Répartition des ventes par circuit et catégorie de produits en 2013



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International - 2014

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

✓ **En Grandes Surfaces Alimentaires**, le rayon crèmerie l'emporte (œufs, lait, autres produits laitiers), devant l'épicerie, les fruits et légumes et le pain.

✓ **La vente directe** des producteurs aux consommateurs est surtout développée en fruits et légumes et en vin.

✓ **Les ventes assurées par les artisans-commerçants** concernent majoritairement le vin, le pain et la farine.

**Evolution de la valeur des ventes au détail par famille de produits biologiques depuis 2007, répartition par circuit de distribution en 2013 et part des produits venant de l'extérieur de France**

Stade de détail. Mios €	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	dont				Croissance 12/13	Appro. ext.
								GSA	Magasins spécialisés bio	Artisans- commer- çants	Vente directe		
Viande bovine	109	112	136	146	159	169	181	114	11	28	28	7,2%	1%
Viande porcine	27	36	40	52	58	63	66	34	14	8	10	4,8%	0%
Viande agneau	26	29	29	32	35	37	38	17	3	11	8	3,0%	0%
Volaille	70	79	92	109	119	122	130	68	38	3	22	7,1%	1%
Charcuterie salaison	26	35	51	65	75	76	84	55	26	2	2	9,6%	13%
Mer-Saurisserie- Fumaison	5	17	36	53	70	80	94	70	10	13	1	17,3%	83%
<b>Total produits carnés et produits de la mer</b>	<b>264</b>	<b>308</b>	<b>385</b>	<b>458</b>	<b>516</b>	<b>547</b>	<b>593</b>	<b>357</b>	<b>100</b>	<b>64</b>	<b>71</b>	<b>8,4%</b>	<b>16%</b>
Lait	138	195	237	245	269	269	273	221	43	-	9	1,6%	1%
Produits laitiers	162	210	235	269	311	316	333	198	83	2	50	5,3%	3%
Œufs	136	170	196	209	228	237	253	159	80	2	11	6,8%	1%
<b>Total crèmerie</b>	<b>435</b>	<b>575</b>	<b>668</b>	<b>723</b>	<b>807</b>	<b>822</b>	<b>859</b>	<b>578</b>	<b>206</b>	<b>4</b>	<b>71</b>	<b>4,6%</b>	<b>2%</b>
Traiteur/Surgelés	58	78	119	143	169	178	191	119	67	5	-	7,4%	42%
Epicerie Sucrée	190	251	323	365	414	453	492	193	288	3	8	8,6%	54%
Epicerie Salée	167	226	275	315	374	395	430	201	225	1	3	9,1%	50%
<b>Total épicerie, traiteur et surgelés</b>	<b>415</b>	<b>555</b>	<b>717</b>	<b>823</b>	<b>958</b>	<b>1 025</b>	<b>1 113</b>	<b>513</b>	<b>579</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>8,6%</b>	<b>50%</b>
Vins tranquilles et autres	249	254	298	322	359	413	503	93	127	90	193	21,7%	1%
Boissons Végétales	39	44	58	61	65	70	73	36	37	-	1	3,9%	40%
Jus de fruits et de légumes	40	55	77	90	109	123	135	98	32	-	6	10,0%	80%
Autres boissons	3	9	11	15	18	19	21	9	4	1	8	11,8%	11%
<b>TOTAL Boissons</b>	<b>331</b>	<b>362</b>	<b>443</b>	<b>487</b>	<b>551</b>	<b>626</b>	<b>732</b>	<b>235</b>	<b>199</b>	<b>91</b>	<b>208</b>	<b>17,1%</b>	<b>23%</b>
Pain et Farine	254	310	320	328	336	341	364	136	161	44	23	6,8%	11%
Fruits et Légumes	370	451	523	569	597	661	722	215	305	8	193	9,2%	32%
<b>TOTAL</b>	<b>2 069</b>	<b>2 561</b>	<b>3 056</b>	<b>3 387</b>	<b>3 764</b>	<b>4 020</b>	<b>4 383</b>	<b>2 035</b>	<b>1 551</b>	<b>221</b>	<b>577</b>	<b>9,0%</b>	<b>25%</b>

Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International - 2014

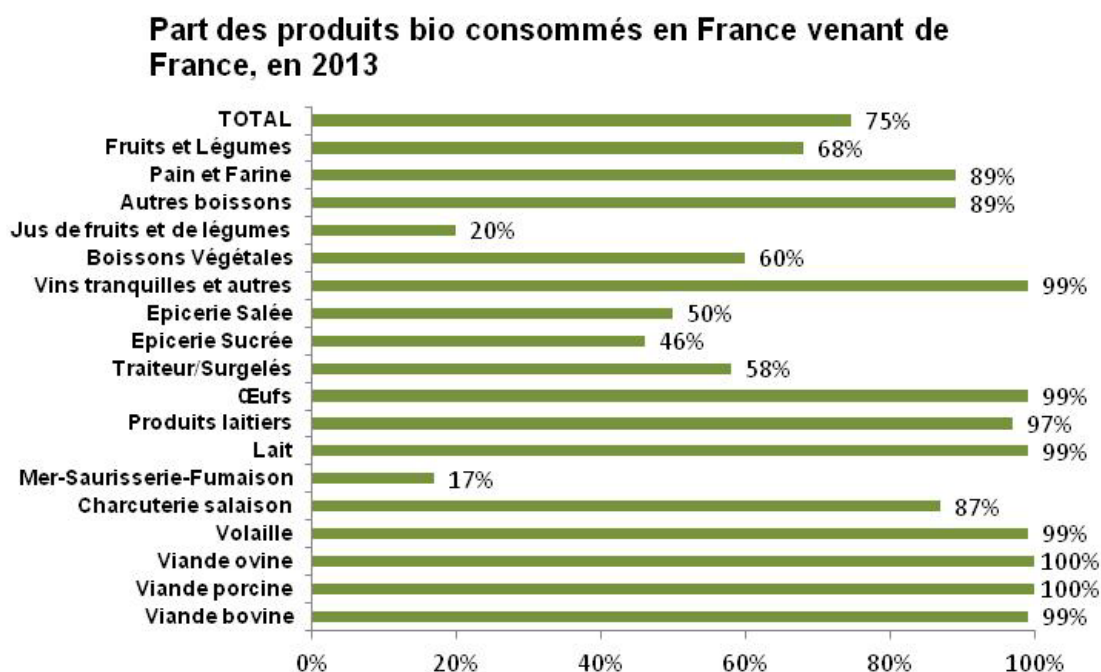
## Des prix en faible hausse en moyenne en 2013 vs 2012

✓ La croissance de 9% de la valeur des achats de produits bio par les ménages en 2013/2012 reflète en moyenne, tous produits confondus, une augmentation des volumes (+8%), l'augmentation moyenne des prix n'ayant été que de 1%.

✓ On constate des tendances à la hausse très modérée en volailles (+3%), charcuterie-salaison (+2%), produits de la mer (+3%), traiteur et surgelés (+2%). La hausse était un peu plus importante en viandes bovine et ovine (+5% chacune), ainsi que pour les fruits et légumes (+7%).

✓ Au chapitre des baisses, on retrouve le lait (-5%), les produits laitiers (-1%), les œufs (-2%), les boissons végétales (-2%) et les jus de fruits et légumes (-2%).

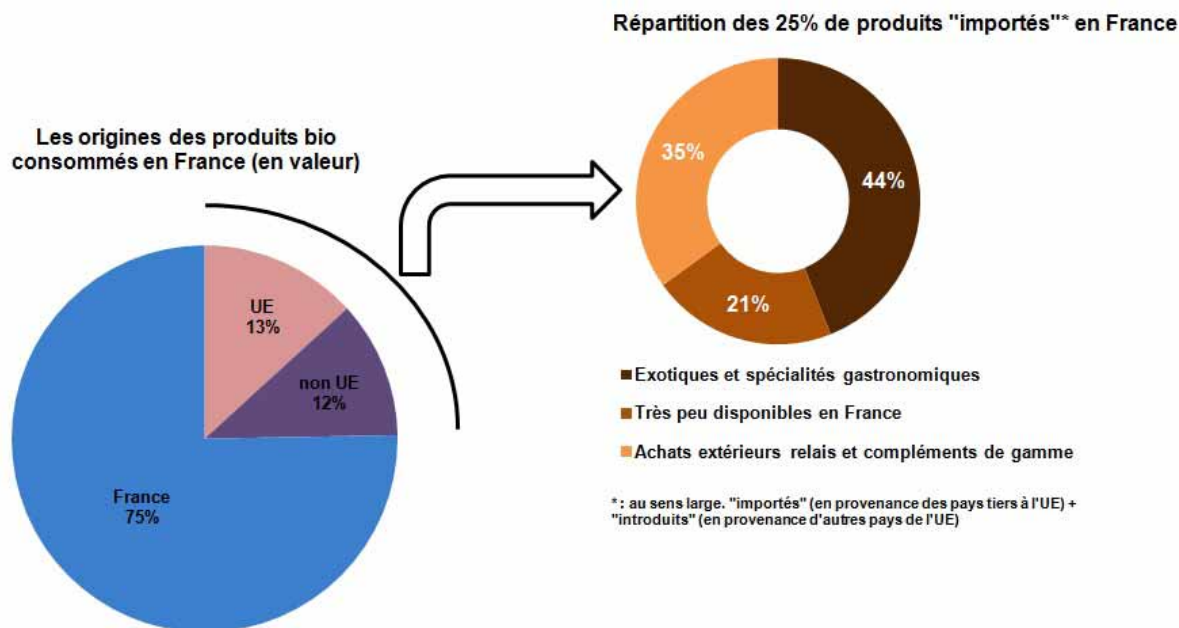
## 75% des produits bio consommés en France proviennent de France



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International – 2014

✓ Suivant les catégories de produits, la part de l'origine France diffère. La quasi-totalité des viandes, des volailles, des œufs, du lait, des produits laitiers et des vins proviennent de France.

✓ En moyenne, tous secteurs confondus, la valeur des produits bio consommés en France provenant de l'étranger a été estimée à **25% en 2013**, elle est stable par rapport à 2012.

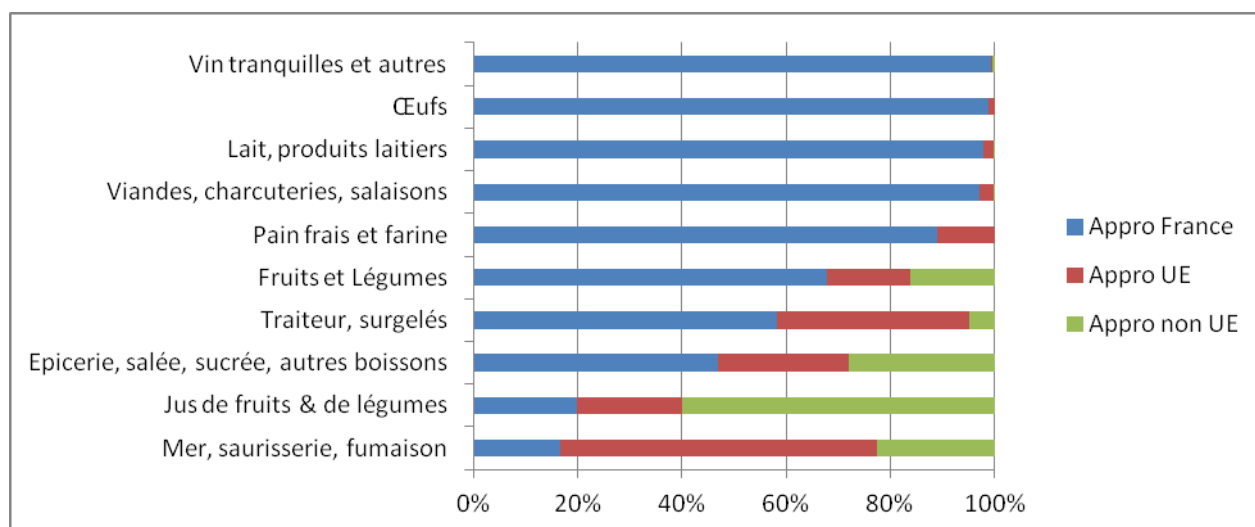


Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International – 2014

Parmi les 25% de produits bio consommés en France provenant d'un pays autre que la France :

- 44% sont des produits exotiques (café, thé, cacao, bananes et autres fruits, etc.) ou non disponibles en bio sur le territoire français (sucre consommé en l'état ou comme ingrédient) et des spécialités gastronomiques étrangères (ex. : fromages d'appellation d'origine italienne) ;
- 21% sont des produits peu, ou très peu, disponibles en France (riz, produits aquacoles, agrumes méditerranéens, etc.). 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 ;
- 35% sont constitués par des achats extérieurs relais de l'offre française et/ou des compléments de gamme (céréales et produits qui en découlent, fruits et légumes tempérés frais ou transformés, etc.). En 2013, les achats extérieurs de lait bio et produits laitiers bio représentaient 2% de la consommation de lait alors qu'ils étaient de 8% en 2012 et de 25% en 2010.

## Part des différentes origines (France, UE, non UE) par grande catégorie de produits bio consommés en France



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence BIO/AND-International – 2014

### ✓ En résumé :

- 75% des produits ou matières premières bio utilisés dans les denrées alimentaires sont d'origine française.
- 11% sont des produits "exotiques" dont ne dispose pas la France métropolitaine.
- 5% sont des produits pour l'heure peu disponibles en France avec des perspectives d'augmentation de l'offre française à moyen terme.
- 9% sont des produits achetés le plus souvent dans des pays européens dans des secteurs où l'offre française prédomine très largement et ne cesse d'augmenter.

## Une partie des entreprises commercialisent également des produits bio à l'extérieur de la France

✓ Les ventes de produits bio à l'extérieur de la France, communément appelées "exportations" ont été estimées à 381 millions € en 2013 contre 309 millions € en 2012. En 2013, elles étaient constituées pour 60% de vins.

## En 2013, les capacités de production rejoignent les attentes du marché

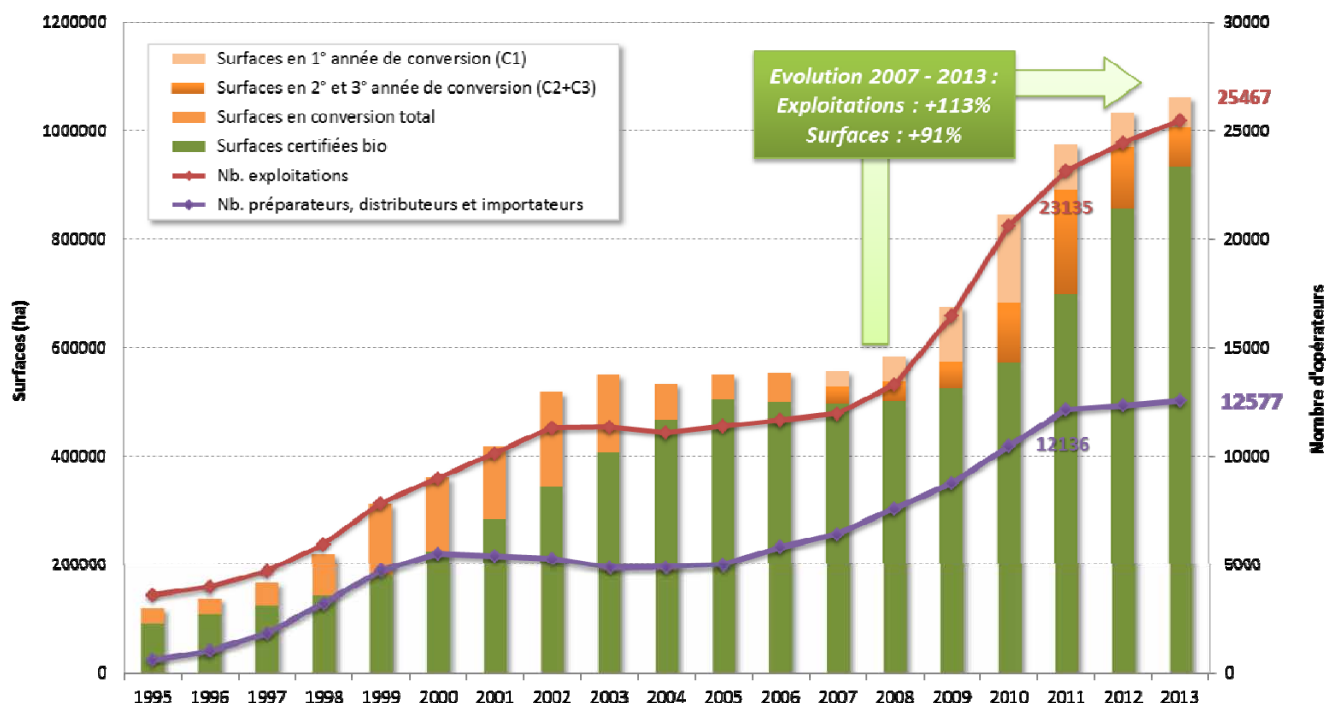
**25 467** producteurs engagés enbio en 2013  
**Plus d'1 million** d'hectares engagés en bio fin 2013  
**12 577** transformateurs, distributeurs et importateurs

L'année 2013 représente une nouvelle étape dans le développement du secteur. Après une phase de conversion importante entre 2009 et 2011 qui a permis de réduire de manière substantielle les importations de produits bio, l'engagement en bio de surfaces et d'animaux entre dans une phase de consolidation.

Les surfaces certifiées bio ont progressé de 9% en 2013 pour atteindre 931 675 ha.

A la fin de l'année 2013, 129 892 ha étaient en conversion dont 66 000 ha en dernière année de conversion.

**Evolution du nombre d'opérateurs et des surfaces en mode de production biologique depuis 1995**



Source : Agence BIO/OC

Le défi qui s'annonce pour la Bio est celui d'un renforcement de la production pour répondre à la demande nationale et internationale. Les professionnels s'organisent de plus en plus pour assurer le développement de leurs filières pour répondre aux attentes des consommateurs, en tenant compte de la période incompressible de conversion.

## L'engagement des opérateurs continue

25 467 producteurs étaient engagés fin 2013, soit une augmentation de l'ordre de 4% depuis 2012, comprenant l'arrêt d'un millier de fermes et l'engagement de plus de 2 000 nouvelles exploitations. Entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 15 mai 2014, (+1 057 producteurs notifiés et engagés), le rythme d'engagement augmente légèrement.

Concernant l'aval des filières, le nombre d'opérateurs atteint 12 577 :

- 9 297 transformateurs,
- 3 123 distributeurs,
- 157 importateurs.

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
2013	25 467	+ 1042	1 061 000
au 15 mai 2014*	26 524	+ 1057	1 100 000

Source: Agence BIO / OC

\*première estimation au vu des notifications 2014 hors abandons potentiels

Nombre de transformateurs par secteur principal d'activité économique bio en 2013	
Semences et plants	40
Miel*	11
Œufs	46
Viandes	591
Poissons, crustacés et mollusques	115
Fruits et légumes	526
Huiles et graisses végétales ou animales*	136
Alimentation animale	117
Grains et produits amylacés	267
Produits laitiers	219
Produits de boulangerie-pâtisserie et/ou pâtes alimentaires	5 232
Boulangeries et boulangeries-pâtisseries	1 855
dont : Fabrication industrielle de pain ou pâtes-fraiches	219
Terminaux de cuisson	3 158
Autres produits alimentaires	711
Boissons	613
Huiles essentielles et autres produits à base de PPAM*	110
Restauration	89
Multi-produits*	433
Autres activités*	41
<b>TOTAL</b>	<b>9 297</b>

\*Données provisoires - source : Agence Bio



## Une augmentation de 9% des surfaces certifiées bio

**1 061 568 ha** étaient engagés en bio fin 2013, soit une augmentation de 2,8% par rapport à 2012. Au vu des engagements de début d'année, cette surface dépasserait actuellement les 1 100 000 ha.

La progression des surfaces au terme de leur période de conversion, et pouvant donc produire en bio, reste importante (+9%). Avec 130 000 ha, les surfaces en conversion ont retrouvé un niveau approchant celui de l'année 2009.

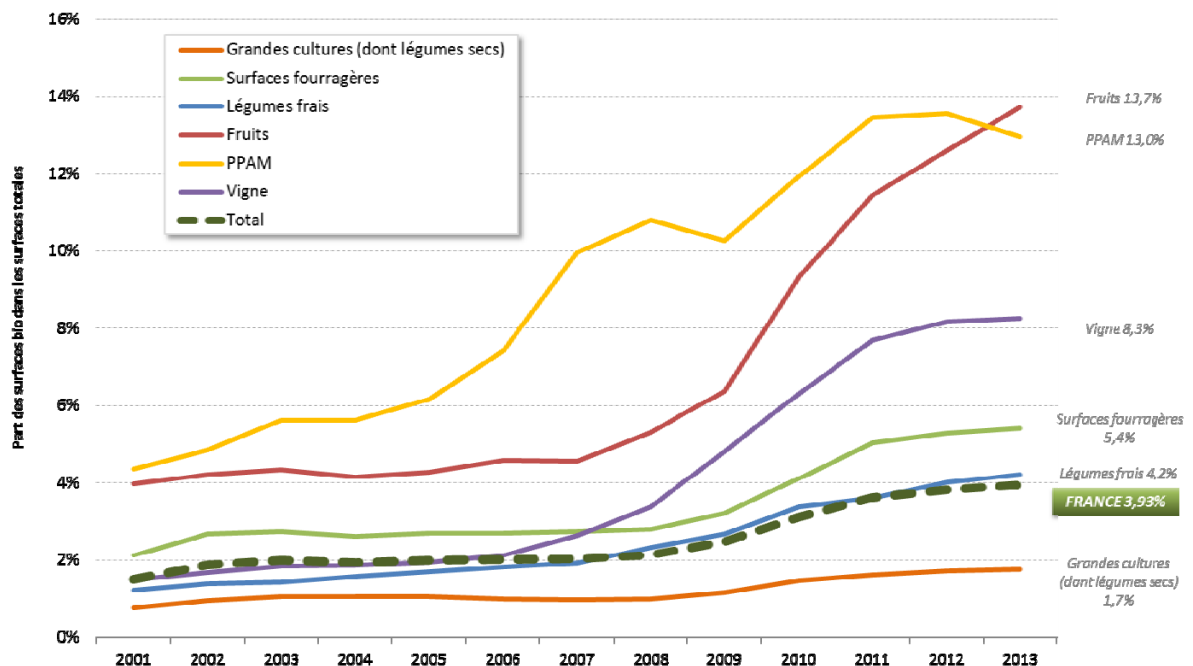
Suivant les cultures, ces évolutions restent contrastées :

TOTAL France	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion			
	2013	Evol. /12	2013	Evol. /12	C1	C2	C3	Total C123		2013	Evol. /12	Part en bio	
					2013	2013	2013	2013	Evol. /12				
Grandes cultures	9 356	0%	182 012	13%	10 816	16 675	4	27 495		-37%	209 507	2%	1,7%
Céréales	8 979	0%	141 512	13%	8 300	13 328	-	21 627		-39%	163 139	1%	1,7%
Oléagineux	2 069	3%	25 339	15%	1 982	1 855	-	3 837		-24%	29 177	8%	1,3%
Protéagineux	1 471	0%	10 027	11%	409	1 382	-	1 792		-40%	11 819	-2%	6,2%
Légumes secs	827	-3%	5 134	11%	125	110	4	239		-15%	5 373	10%	22,8%
Surfaces fourragères	16 061	3%	605 004	6%	35 895	36 258	-	72 153		-20%	677 157	2%	5,4%
STH	11 950	3%	353 974	5%	19 158	16 160	-	35 318		-17%	389 292	2%	5,1%
Cultures fourragères	11 905	4%	251 030	7%	16 737	20 098	-	36 835		-22%	287 865	2%	5,9%
Légumes frais	6 180	3%	15 179	8%	388	575	-	962		-15%	16 141	6%	4,2%
Fruits	6 568	3%	19 644	28%	2 146	2 084	2 464	6 694		-31%	26 338	5%	13,7%
dont Fruits à coque	1 388	2%	6 255	35%	708	794	476	1 977		-35%	8 232	7%	-
Vigne	4 916	0%	50 069	24%	3 732	4 379	7 241	15 352		-37%	65 421	1%	8,3%
PPAM	1 831	3%	4 125	7%	184	226	201	612		-37%	4 737	-1%	13,0%
Autres	12 759	11%	55 642	15%	3 647	2 587	390	6 624		-13%	62 266	11%	5,6%
<b>TOTAL</b>	<b>25 467</b>	<b>4%</b>	<b>931 675</b>	<b>9%</b>	<b>56 809</b>	<b>62 785</b>	<b>10 299</b>	<b>129 892</b>		<b>-27%</b>	<b>1 061 568</b>	<b>2,8%</b>	<b>3,9%</b>

Source: Agence Bio/OC; Agreste 2013

Pour l'ensemble des productions, la part en bio continue de progresser permettant d'atteindre **3,93%** de la SAU cultivée selon le mode biologique.

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



Source: Agence Bio - Agreste  
16 / 62

## Une évolution contrastée des cheptels

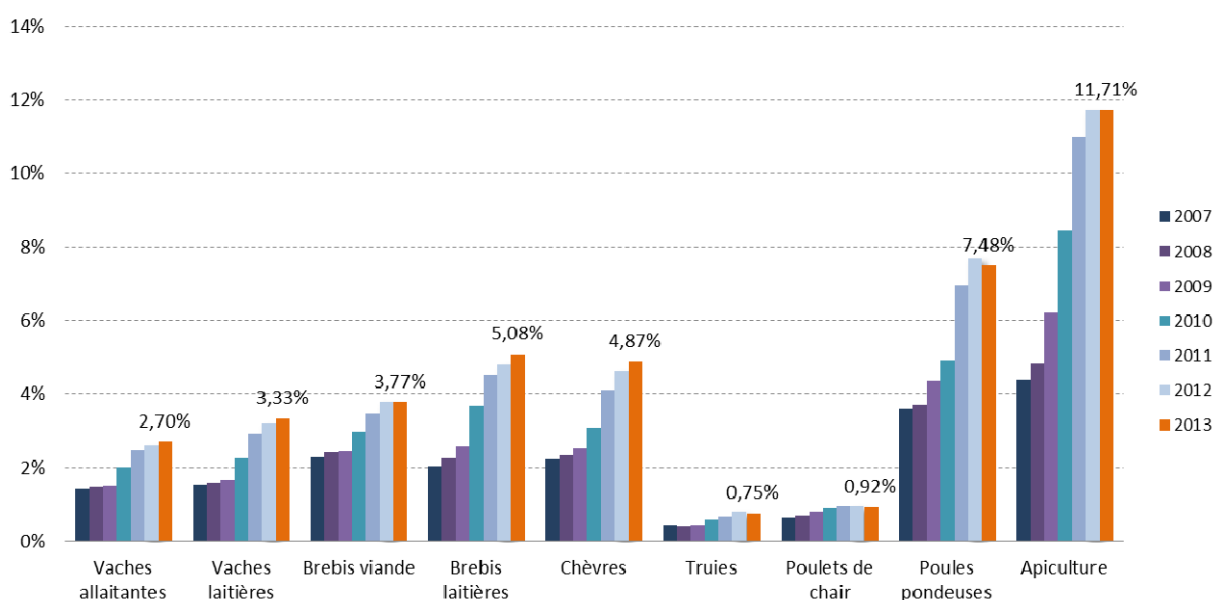
Le développement de l'élevage bio est contrasté en 2013. Alors que l'élevage de ruminants (bovins, ovins et caprins) continue son essor notamment en élevage laitier, l'élevage de monogastriques (poules pondeuses, poulets de chair, porcs charcutiers) directement lié à la production de grains, connaît un léger recul.

TOTAL France	Nb. Exploitations						Nb. Animaux						
	Certifiés Bio *		Conversion **		Bio + Conversion		Certifiés Bio		Conversion		Bio + Conversion		% Bio / Total national
	2013	Evol. / 12	2013	Evol. / 12	2013	Evol. / 12	2013	Evol. / 12	2013	Evol. / 12	2013	Evol. / 12	
Vaches allaitantes	2 824	6%	904	-2%	3 300	3%	94 210	5%	16 769	-7%	110 979	3%	2,7%
Vaches laitières	2 268	6%	700	0%	2 607	2%	101 974	7%	19 469	-10%	121 443	4%	3,3%
<b>Total Vaches</b>	<b>4 767</b>	<b>6%</b>	<b>1 536</b>	<b>0%</b>	<b>5 481</b>	<b>3%</b>	<b>196 184</b>	<b>6%</b>	<b>36 238</b>	<b>-9%</b>	<b>232 422</b>	<b>3%</b>	<b>3,0%</b>
Brebis viande	1 210	5%	118	-14%	1 307	3%	131 097	2%	8 867	-28%	139 964	-1%	3,8%
Brebis laitières	301	5%	13	0%	309	5%	63 925	3%	1 654	420%	65 579	5%	5,1%
<b>Total Brebis</b>	<b>1 506</b>	<b>5%</b>	<b>131</b>	<b>-13%</b>	<b>1 611</b>	<b>3%</b>	<b>195 022</b>	<b>2%</b>	<b>10 521</b>	<b>-17%</b>	<b>205 543</b>	<b>1%</b>	<b>4,1%</b>
Chèvres	722	7%	67	-12%	782	6%	41 893	7%	2 287	-21%	44 180	5%	4,9%
Truies	344	-1%	7	-67%	349	-4%	8 025	-5%	17	-94%	8 042	-8%	0,7%
Poulets de chair	674	2%	-	-	674	1%	7 453 909	-5%	-	-	7 453 909	-5%	0,9%
Poules pondeuses	1 341	2%	-	-	1 341	1%	3 257 523	-3%	-	-	3 257 523	-3%	7,5%
Apiculture (1)	484	5%	57	-24%	594	0%	89 875	3%	3 282	-49%	93 157	0%	11,7%

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

Source: Agence Bio / OC, Agreste 2012 ; (1) Nombre de ruches

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



source: Agence Bio / OC

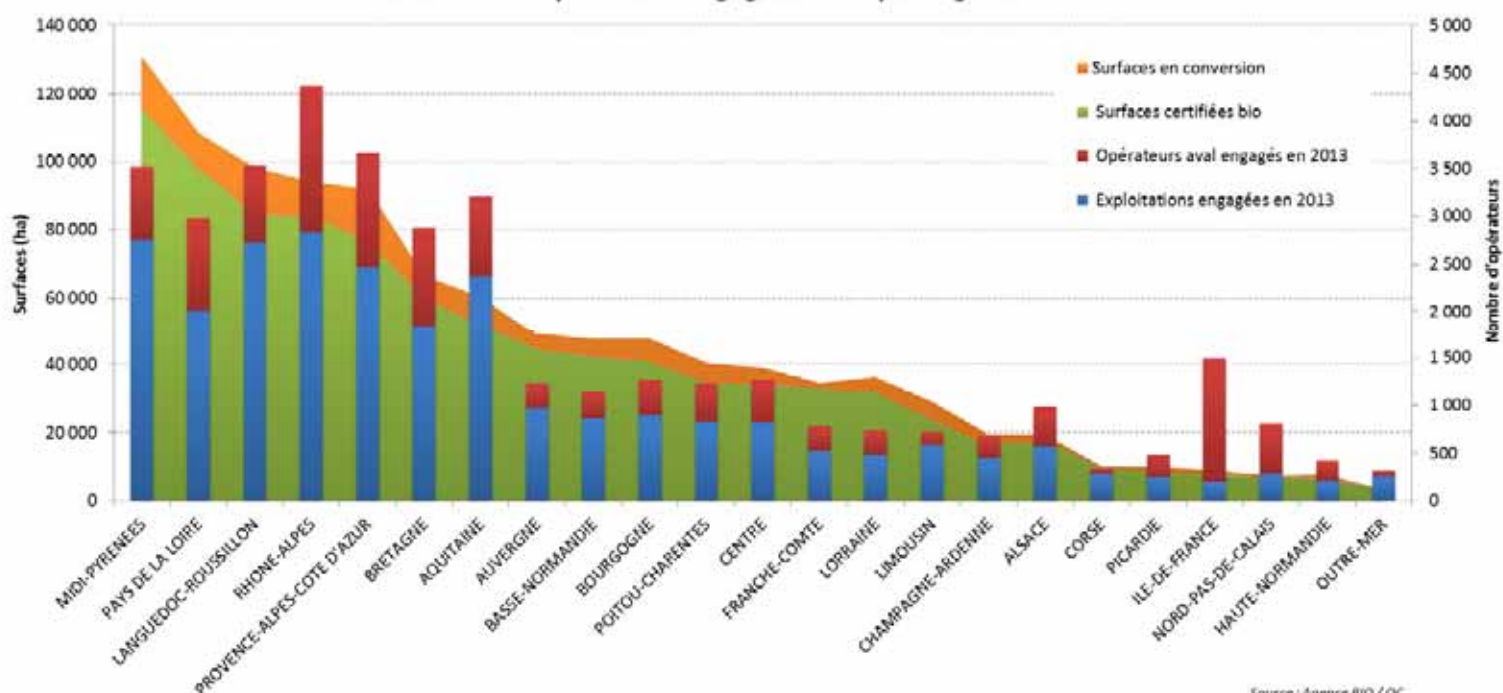
## La moitié des surfaces engagées dans 5 régions

Midi-Pyrénées (130 935 ha), Pays de la Loire (108 437 ha), Languedoc-Roussillon (98 343 ha), Rhône-Alpes (94 217 ha) et Provence-Alpes-Côte d'Azur (91 959 ha).

L'analyse régionale fait ressortir une progression générale du nombre de producteurs, même si les surfaces engagées reculent dans certaines régions (Nord-Pas-de-Calais et Corse) traduisant l'engagement d'exploitations plus petites (maraîchage, culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales...)

TOUTES PV	Nb. Producteurs		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		Aval	
	2013	Evol. /12	2013	Evol. /12	2013				Evol. /12	2013	Evol. /12	Transformateurs	Distributeurs
					C1	C2	C3	Total					
ALSACE	579	3,9%	17 904	12%	494	795	255	1 544	-17%	19 448	9%	271	134
AQUITAINE	2 377	3,3%	51 946	14%	3 405	3 152	1 864	8 421	-46%	60 367	-1%	603	209
AUVERGNE	965	4,1%	44 663	6%	2 545	1 926	11	4 483	-20%	49 145	3%	204	64
BASSE-NORMANDIE	854	2,8%	42 093	10%	2 087	3 115	273	5 475	-40%	47 568	1%	222	71
BOURGOGNE	891	1,4%	40 807	0%	2 503	3 998	272	6 772	-6%	47 579	-1%	283	93
BRETAGNE	1 848	4,1%	59 999	7%	2 984	3 727	42	6 753	-22%	66 752	4%	786	241
CENTRE	812	6,1%	33 968	11%	2 447	2 414	240	5 101	-24%	39 068	5%	361	84
CHAMPAGNE-ARDENNE	459	2,2%	16 442	8%	1 415	1 698	44	3 157	-20%	19 599	2%	170	47
CORSE	286	9,6%	9 743	-3%	168	287	61	517	-48%	10 260	-8%	41	14
FRANCHE-COMTE	523	4,2%	32 974	4%	766	882	23	1 671	-50%	34 645	-1%	197	58
HAUTE-NORMANDIE	208	1,5%	6 494	12%	227	817	31	1 075	-39%	7 569	0%	165	43
ILE-DE-FRANCE	197	4,8%	7 731	13%	477	720	11	1 208	-24%	8 939	6%	803	438
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 722	3,4%	84 704	12%	6 215	4 740	2 683	13 638	-26%	98 343	5%	595	202
LIMOUSIN	582	9,8%	23 517	11%	2 598	2 779	58	5 436	-17%	28 953	4%	108	29
LORRAINE	484	4,8%	31 633	5%	2 254	2 310	64	4 628	-8%	36 262	3%	176	72
MIDI-PYRENEES	2 746	5,6%	115 491	11%	7 466	7 566	412	15 444	-27%	130 935	4%	562	208
NORD-PAS-DE-CALAIS	286	4,0%	6 905	7%	150	238	9	398	-69%	7 303	-6%	398	122
OUTRE-MER	262	17,0%	3 224	14%	115	408	18	541	-2%	3 766	12%	29	16
PAYS DE LA LOIRE	2 007	3,4%	97 920	6%	3 911	6 177	428	10 516	-31%	108 437	1%	767	200
PICARDIE	250	9,2%	8 378	22%	489	939	83	1 511	-48%	9 889	1%	178	58
POITOU-CHARENTES	833	2,1%	34 625	7%	2 730	3 119	91	5 940	-25%	40 566	0%	321	74
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	2 469	4,1%	76 872	12%	6 388	6 226	2 473	15 087	-15%	91 959	6%	858	320
RHONE-ALPES	2 825	4,5%	83 642	9%	4 973	4 751	851	10 575	-26%	94 217	4%	1 199	326
<b>TOTAL France</b>	<b>25 467</b>	<b>4,3%</b>	<b>931 675</b>	<b>9%</b>	<b>56 809</b>	<b>62 785</b>	<b>10 299</b>	<b>129 892</b>	<b>-27%</b>	<b>1 061 568</b>	<b>3%</b>	<b>9 297</b>	<b>3 123</b>

Surfaces et opérateurs engagés en bio par région en 2013



## 6 régions au-delà des 2 000 producteurs...

### Palmarès régional 2013

Nb. Producteurs 2013		Surfaces bio + conversion 2013		Surfaces bio 2013		Part dans la SAU totale en 2013		Nb. Operateurs aval 2013	
RHONE-ALPES	2 825	MIDI-PYRENEES	130 935	MIDI-PYRENEES	115 491	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	15,21%	RHONE-ALPES	1 548
MIDI-PYRENEES	2 746	PAYS DE LA LOIRE	108 437	PAYS DE LA LOIRE	97 920	LANGUEDOC-ROUSSILLON	11,14%	ILE-DE-FRANCE	1 288
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 722	LANGUEDOC-ROUSSILLON	98 343	LANGUEDOC-ROUSSILLON	84 704	RHONE-ALPES	6,68%	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1 201
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	2 469	RHONE-ALPES	94 217	RHONE-ALPES	83 642	CORSE	6,07%	BRETAGNE	1 032
AQUITAINE	2 377	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	91 959	PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	76 872	ALSACE	5,78%	PAYS DE LA LOIRE	974
PAYS DE LA LOIRE	2 007	BRETAGNE	66 752	BRETAGNE	59 999	MIDI-PYRENEES	5,75%	AQUITAINE	822
BRETAGNE	1 848	AQUITAINE	60 367	AQUITAINE	51 946	FRANCHE-COMTE	5,22%	LANGUEDOC-ROUSSILLON	805
AUVERGNE	965	AUVERGNE	49 145	AUVERGNE	44 663	PAYS DE LA LOIRE	5,17%	MIDI-PYRENEES	774
BOURGOGNE	891	BOURGOGNE	47 579	BASSE-NORMANDIE	42 093	AQUITAINE	4,41%	NORD-PAS-DE-CALAIS	524
BASSE-NORMANDIE	854	BASSE-NORMANDIE	47 568	BOURGOGNE	40 807	BRETAGNE	4,06%	CENTRE	451
POITOU-CHARENTES	833	POITOU-CHARENTES	40 566	POITOU-CHARENTES	34 625	BASSE-NORMANDIE	3,97%	ALSACE	408
CENTRE	812	CENTRE	39 068	CENTRE	33 968	LIMOUSIN	3,46%	POITOU-CHARENTES	397
LIMOUSIN	582	LORRAINE	36 262	FRANCHE-COMTE	32 974	AUVERGNE	3,37%	BOURGOGNE	376
ALSACE	579	FRANCHE-COMTE	34 645	LORRAINE	31 633	LORRAINE	3,21%	BASSE-NORMANDIE	297
FRANCHE-COMTE	523	LIMOUSIN	28 953	LIMOUSIN	23 517	OUTRE-MER	3,03%	AUVERGNE	270
LORRAINE	484	CHAMPAGNE-ARDENNE	19 599	ALSACE	17 904	BOURGOGNE	2,70%	FRANCHE-COMTE	256
CHAMPAGNE-ARDENNE	459	ALSACE	19 448	CHAMPAGNE-ARDENNE	16 442	POITOU-CHARENTES	2,38%	LORRAINE	248
NORD-PAS-DE-CALAIS	286	CORSE	10 260	CORSE	9 743	CENTRE	1,69%	PICARDIE	236
CORSE	286	PICARDIE	9 889	PICARDIE	8 378	ILE-DE-FRANCE	1,58%	CHAMPAGNE-ARDENNE	218
OUTRE-MER	262	ILE-DE-FRANCE	8 939	ILE-DE-FRANCE	7 731	CHAMPAGNE-ARDENNE	1,27%	HAUTE-NORMANDIE	212
PICARDIE	250	HAUTE-NORMANDIE	7 569	NORD-PAS-DE-CALAIS	6 905	HAUTE-NORMANDIE	0,98%	LIMOUSIN	138
HAUTE-NORMANDIE	208	NORD-PAS-DE-CALAIS	7 303	HAUTE-NORMANDIE	6 494	NORD-PAS-DE-CALAIS	0,89%	CORSE	55
ILE-DE-FRANCE	197	OUTRE-MER	3 766	OUTRE-MER	3 224	PICARDIE	0,75%	OUTRE-MER	47
<b>TOTAL France</b>	<b>25 467</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>1 061 568</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>931 675</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>3,93%</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>12 577</b>

Source: Agence Bio / OC ; Agreste 2013

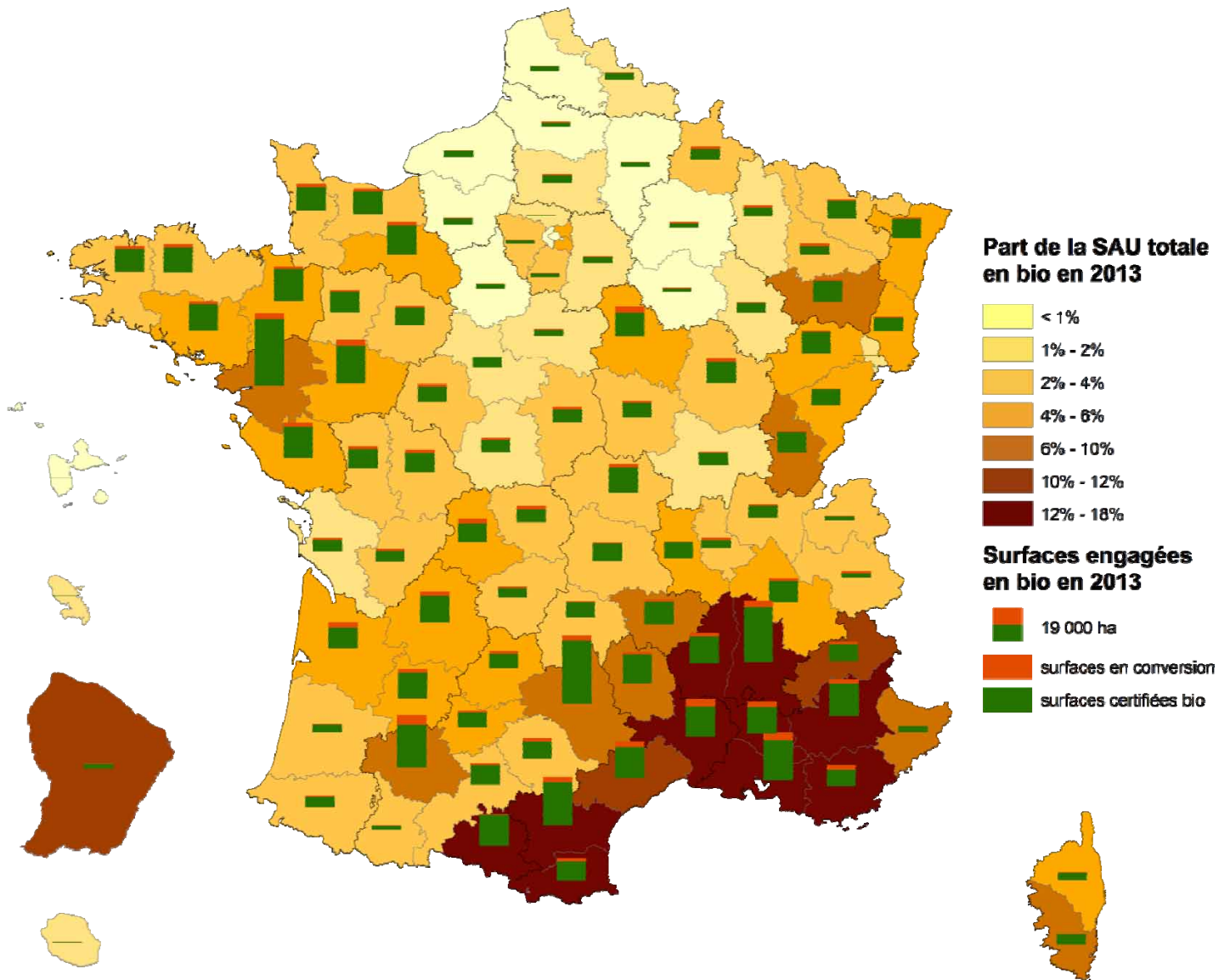
## ... et 20 départements au-delà des 6% de SAU bio

### Palmarès des 25 premiers départements 2013

Nb. Producteurs 2013		Surfaces bio + conversion 2013		Surfaces en conversion 2013		Part dans la SAU totale* en 2013		Nb. Operateurs aval 2013	
<b>TOTAL France</b>	<b>25 467</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>1 061 568</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>129 892</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>3,93%</b>	<b>TOTAL France</b>	<b>12 577</b>
26 DROME	993	44 LOIRE-ATLANTIQUE	40 717	32 GERS	5 898	13 BOUCHES-DU-RHONE	18,14%	13 BOUCHES-DU-RHONE	374
84 VAUCLUSE	771	12 AVEYRON	37 910	13 BOUCHES-DU-RHONE	4 862	83 VAR	18,17%	44 LOIRE-ATLANTIQUE	329
30 GARD	759	26 DROME	34 403	30 GARD	4 279	66 PYRENEES-ORIENTALES	17,44%	75 PARIS	319
34 HERAULT	701	32 GERS	29 962	11 AUDE	3 637	26 DROME	16,99%	69 RHONE	317
33 GIRONDE	645	11 AUDE	27 557	44 LOIRE-ATLANTIQUE	3 438	84 VAUCLUSE	16,35%	35 ILLE-ET-VILAINE	307
24 DORDOGNE	639	13 BOUCHES-DU-RHONE	26 893	84 VAUCLUSE	3 383	04 ALPES-DE-HAUTE-PROV	14,21%	59 NORD	302
32 GERS	624	49 MAINE-ET-LOIRE	24 686	33 GIRONDE	3 283	07 ARDECHE	13,95%	33 GIRONDE	299
44 LOIRE-ATLANTIQUE	598	30 GARD	20 632	26 DROME	3 248	09 ARIEGE	13,65%	29 FINISTERE	289
49 MAINE-ET-LOIRE	596	04 ALPES-DE-HAUTE-PROV	20 555	49 MAINE-ET-LOIRE	3 225	30 GARD	13,18%	26 DROME	281
07 ARDECHE	577	34 HERAULT	20 127	89 YONNE	3 222	11 AUDE	12,26%	84 VAUCLUSE	268
47 LOT-ET-GARONNE	574	35 ILLE-ET-VILAINE	19 433	12 AVEYRON	3 014	973 GUYANE	11,78%	30 GARD	261
13 BOUCHES-DU-RHONE	563	85 VENDEE	19 340	87 HAUTE-VIENNE	2 979	05 HAUTES-ALPES	11,51%	49 MAINE-ET-LOIRE	252
11 AUDE	556	61 ORNE	18 282	34 HERAULT	2 827	34 HERAULT	10,95%	34 HERAULT	247
66 PYRENEES-ORIENTALES	517	84 VAUCLUSE	18 052	04 ALPES-DE-HAUTE-PROV	2 764	44 LOIRE-ATLANTIQUE	10,01%	56 MORBIHAN	245
29 FINISTERE	500	09 ARIEGE	17 876	83 VAR	2 480	06 ALPES-MARITIMES	8,84%	31 HAUTE-GARONNE	245
12 AVEYRON	470	24 DORDOGNE	17 298	24 DORDOGNE	2 318	2A CORSE-DU-SUD	8,78%	38 ISERE	231
22 COTES-D'ARMOR	465	48 LOZERE	17 111	86 VIENNE	2 218	12 AVEYRON	7,31%	62 PAS-DE-CALAIS	222
35 ILLE-ET-VILAINE	455	07 ARDECHE	16 889	81 TARN	2 194	48 LOZERE	7,02%	67 BAS-RHIN	220
56 MORBIHAN	428	89 YONNE	16 764	29 FINISTERE	2 189	32 GERS	6,73%	94 VAL-DE-MARNE	215
83 VAR	426	47 LOT-ET-GARONNE	16 647	07 ARDECHE	2 026	39 JURA	6,34%	06 ALPES-MARITIMES	208
38 ISERE	384	56 MORBIHAN	16 350	61 ORNE	2 045	33 GIRONDE	6,17%	85 VENDEE	206
85 VENDEE	351	03 ALLIER	16 209	03 ALLIER	1 973	43 HAUTE-LOIRE	5,98%	74 HAUTE-SAVOIE	203
64 PYRENEES-ATLANTIQUES	340	22 COTES-D'ARMOR	15 925	85 VENDEE	1 971	88 VOSGES	5,97%	83 VAR	201
31 HAUTE-GARONNE	337	29 FINISTERE	15 044	50 MANCHE	1 877	93 SEINE-SAINT-DENIS	5,93%	22 COTES-D'ARMOR	191
50 MANCHE	335	50 MANCHE	15 004	66 PYRENEES-ORIENTALES	1 857	67 BAS-RHIN	5,89%	68 HAUT-RHIN	188

Source: Agence Bio / OC ; Agreste 2013

Part des surfaces bio et en conversion dans le territoire agricole de chaque département en 2013





# Baromètre AGENCE BIO / CSA\* : près d'1 Français sur 2 consomme régulièrement bio

\*Source : 11<sup>ème</sup> édition du baromètre AGENCE BIO / CSA 2014 qui s'appuie sur deux mesures :

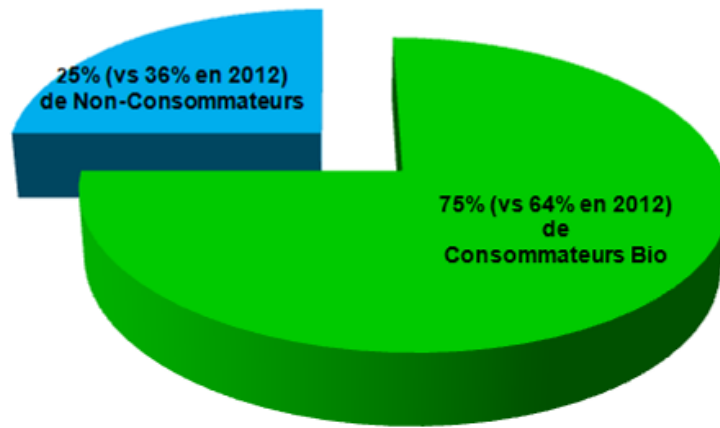
- Etude quantitative, réalisée en face à face à domicile, du 19 au 25 novembre 2013 auprès d'un échantillon de 1019 personnes, représentatif de la population française (en termes de sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle du chef de famille, région et taille d'agglomération).

- Etude quantitative réalisée pour la 1<sup>ère</sup> fois en online, du 4 au 6 mars 2014 auprès d'un échantillon de 1000 personnes de 18 ans et plus, représentatif de la population française (en termes de sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle du chef de famille, région et taille d'agglomération).

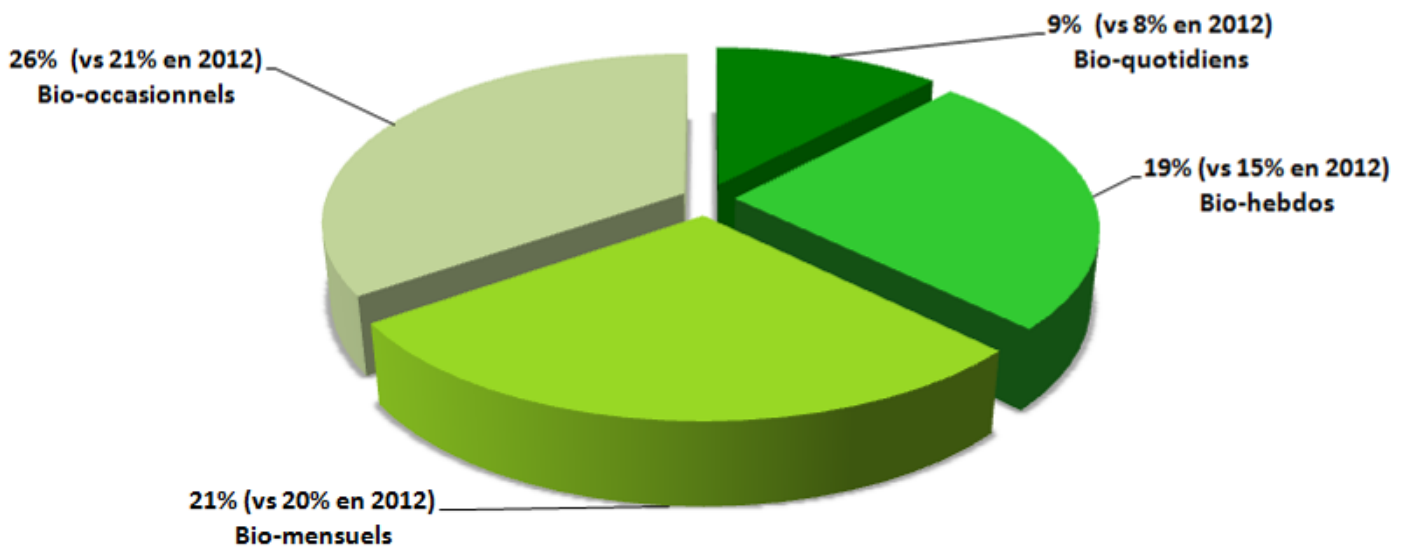
## Chiffres à retenir

- ✓ **75%** des Français ont consommé bio en 2013 :
  - **49%** des Français consomment au moins un produit bio au moins une fois par mois
    - ✓ **9%** des Français sont des « Bio-quotidiens », ils consomment au moins un produit bio par jour
    - ✓ **19%** des Français sont des « Bio-hebdos », ils consomment au moins un produit bio par semaine
    - ✓ **21%** des Français sont des « Bio-mensuels », ils consomment au moins un produit bio par mois
  - **26%** des Français sont des « Bio-occasionnels », ils consomment bio de temps à autre
- ✓ **91%** des Français connaissent les grandes caractéristiques des produits biologiques
- ✓ **82%** des consommateurs de produits bio intègrent l'achat bio dans une démarche éco-responsable
- ✓ Pour **41%** des consommateurs de produits bio, consommer bio fait évoluer les comportements
- ✓ **1 consommateur bio sur 4** a l'intention d'augmenter sa consommation de produits bio

### La Consommation Bio en France



### Les Français et la Bio - 4 profils de consommateurs



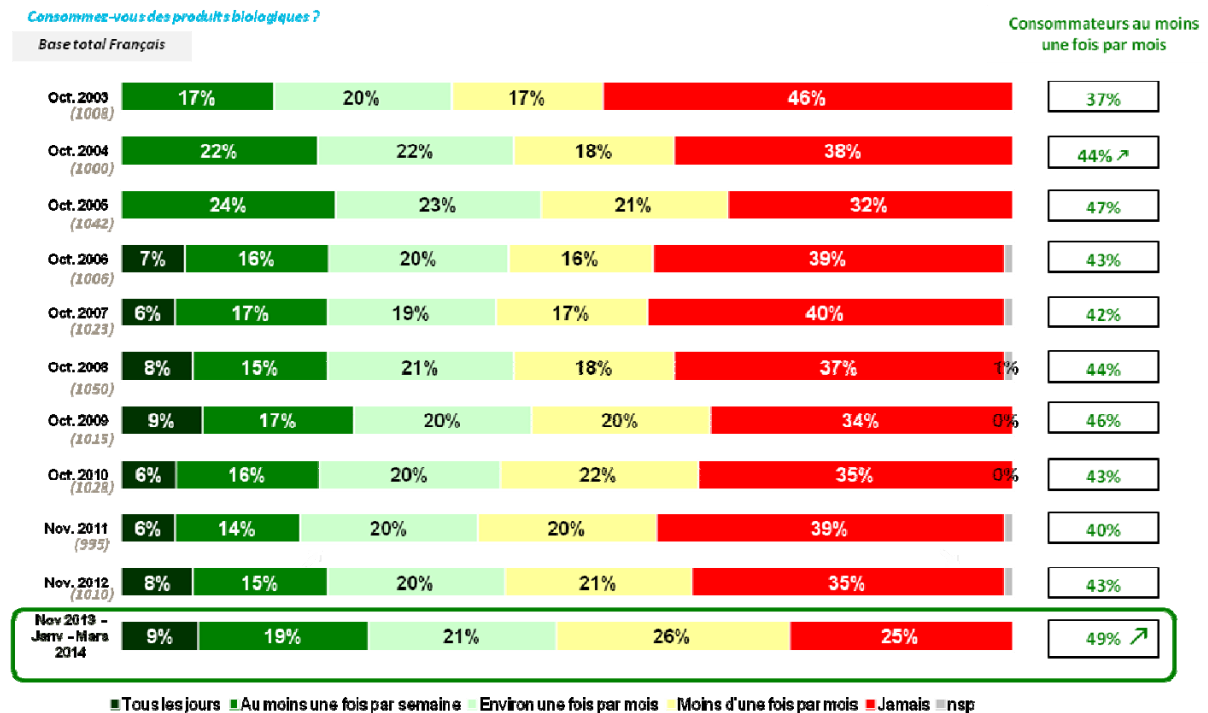
- « **Bio-quotidiens** » : consomment des produits bio au moins une fois par jour
- « **Bio-hebdos** » : consomment bio au moins une fois par semaine
- « **Bio-mensuels** » : consomment bio environ une fois par mois
- « **Bio-occasionnels** » : consomment bio moins d'1 fois par mois
- « **Non-consommateurs** » : ne consomment jamais bio
- « **Consommateurs réguliers** » : consomment bio au moins une fois par mois et ont acheté bio au cours des 4 dernières semaines



## Près d'1 Français sur 2 consomme des produits bio au moins une fois par mois

En 2013, 75% des Français ont consommé bio, dont 49% au moins une fois par mois. En corollaire, le nombre de non-consommateurs diminue significativement : seulement 25% des Français ont déclaré ne pas avoir consommé de produits biologiques en 2013.

Cette part est la plus faible de l'histoire du Baromètre : en 2012, 35% des Français déclaraient ne jamais consommer bio et ils étaient 46% en 2003.



Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014



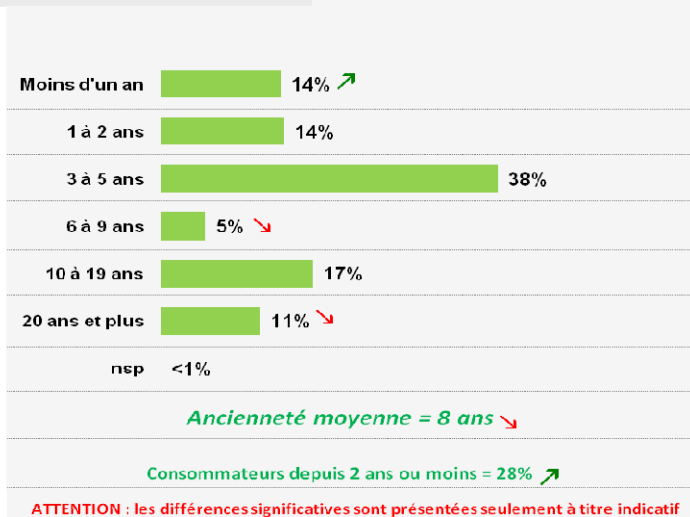
## Recrutement de nouveaux consommateurs

Au cours du premier trimestre 2014, de nouveaux consommateurs ont été recrutés : on compte 28% de nouveaux consommateurs de moins de deux ans, contre 10% en 2012 et 15% en 2013.

L'ancienneté moyenne de la consommation de produits bio globale est de 8 ans et celle des consommateurs quotidiens s'élève à 12 ans.

Depuis combien de temps consommez-vous des produits biologiques ?

Base « consommateur de bio » : 598



Depuis combien de temps consommez-vous des produits biologiques ?

Nov. 2013 h=384	Nov. 2012	Nov. 2011	Oct. 2010	Oct. 2009	Oct. 2008	Oct. 2007	Oct. 2006
29% (1%)*	[19%]	[19%]	[25%]	[25%]	[40%]	[25%]	[25%]
13% (13%)	[9% ↘]	[15% ↘]	[23%]	[18%]	[17%]	[13%]	[15%]
34% (34%)	[34%]	[33%]	[29%]	[29%]	[29%]	[32%]	[29%]
9% (9%)	[8%]	[8%]	[6%]	[6%]	[6%]	[7%]	[7%]
21% (23%)	[22%]	[18%]	[18%]	[22%]	[20%]	[20%]	[17%]
21% (20%)	[18% ↗]	[11%]	[9% ↘]	[15%]	[11%]	[15%]	[12%]
- (-)!	[8% ↘]	[14%]	[13% ↗]	[8% ↘]	[13%]	[11%]	[16%]
<b>16ans (15 ans)</b>	<b>[12 ↗]</b>	<b>[9 ans]</b>	<b>[8 ans ↘]</b>	<b>[10 ans]</b>	<b>[9 ans]</b>	<b>[10 ans]</b>	<b>[9 ans]</b>
15% (14%)	[9% ↘]	[16% ↘]	[25%]	[20%]	[21% ↗]	[14%]	[17%]

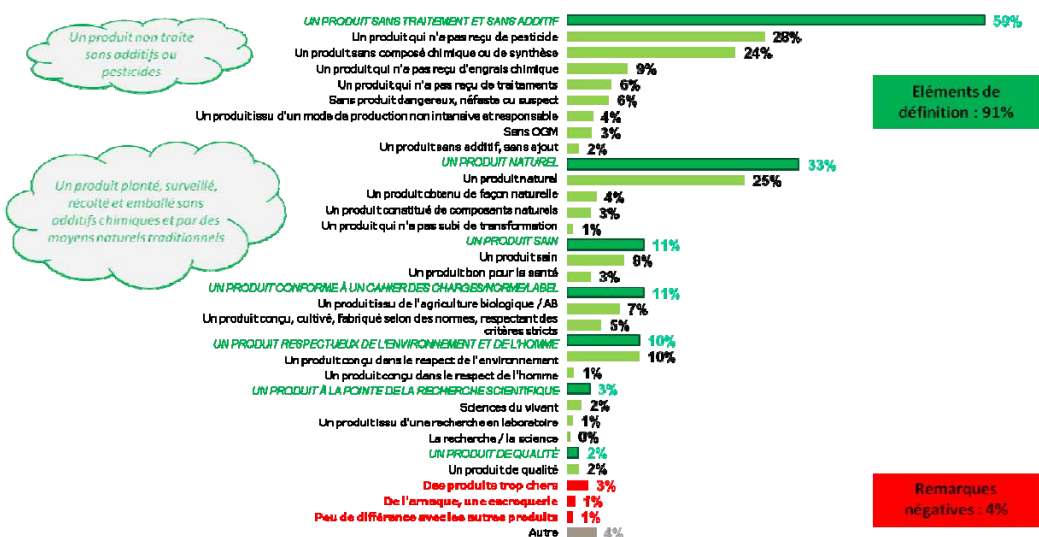
Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## Les principales caractéristiques des produits bio relativement bien connues...

91% des Français interrogés citent spontanément les éléments qui définissent un produit biologique : « un produit sans traitement et sans additif » (59%), « un produit naturel » (33%).

Qu'est-ce qu'un produit biologique pour vous ? (spontanés)

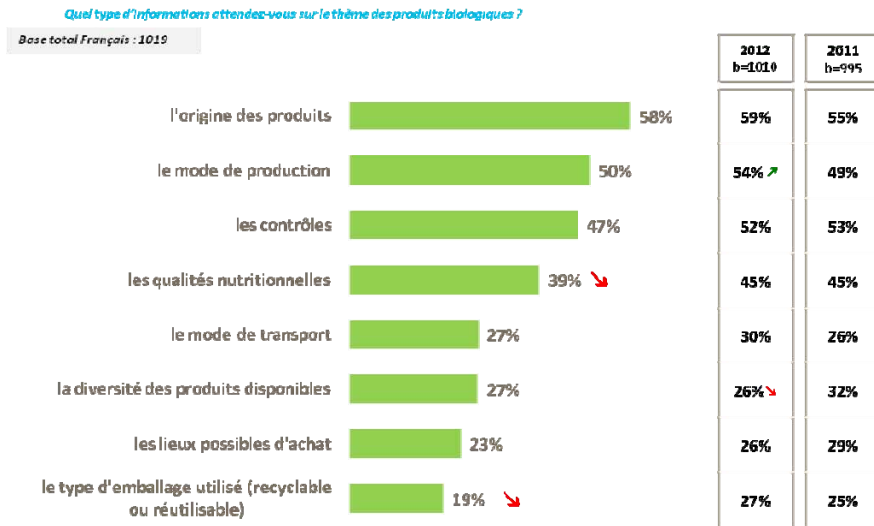
Base (2014): 1000



Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## L'origine : la première information souhaitée

Les Français ont envie d'en savoir davantage sur les produits bio. Ils attendent en majorité (58%) des informations sur l'origine des produits. 1 sur 2 veulent également en savoir plus sur le mode de production et 47% sur les contrôles.



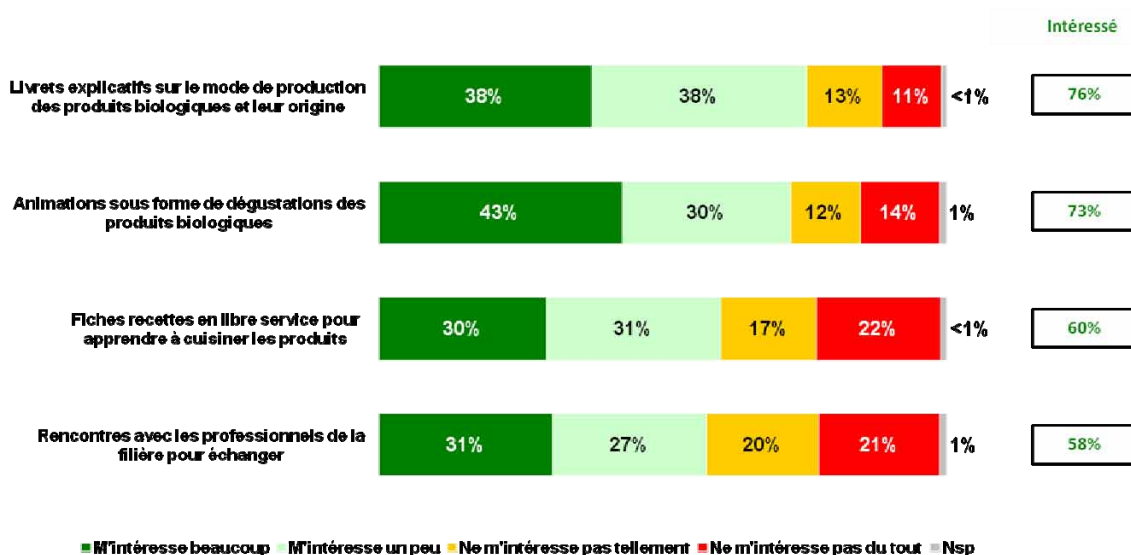
Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## Livrets et dégustations plébiscités pour en savoir plus sur la Bio

Parmi les Français en attente d'informations sur la Bio, 76% sont intéressés par des livrets explicatifs et 73% par des animations-dégustations. 60% aimeraient également disposer de fiches-recettes et 58% rencontrer des professionnels pour échanger sur la Bio et ses produits.

Vous avez dit attendre des informations sur les produits biologiques sur les lieux d'achat. Pour chaque proposition suivante, dites moi dans quelle mesure elle vous intéresse ?

Base : Attend des informations sur les produits biologiques sur les lieux d'achat : 235

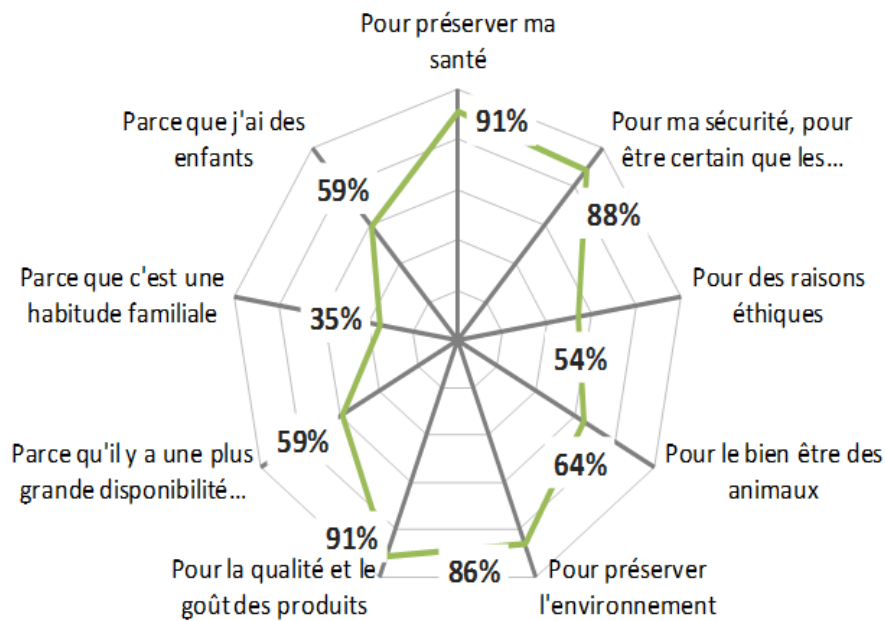


Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## Qualité et goût des produits : parmi les premières raisons de consommation bio

Les deux raisons de consommation des produits bio les plus souvent évoquées sont, à égalité, la santé « pour préserver ma santé » (91%) et « la qualité et le goût des produits » (91%).

Ces deux raisons principales sont suivies d'une question de sécurité sanitaire « pour ma sécurité, pour être certain que les produits sont sains » (88%) et d'une préoccupation environnementale « pour préserver l'environnement » (86%).



Source : Baromètre Agence Bio/CSA - 2014

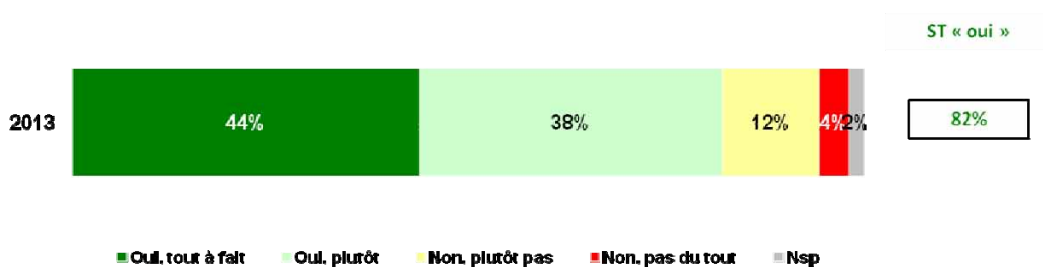
## L'achat bio : inscrit dans une démarche éco-responsable

La grande majorité des consommateurs de produits bio (82%) déclarent que leurs achats bio s'intègrent dans une démarche globale de respect de l'environnement, c'est-à-dire éco-responsable.

*Plus globalement, vous concernant personnellement, acheter bio rentre-t-il dans une démarche de respect de l'environnement, c'est-à-dire éco-responsable*

Base « consommateur et acheteur bio » : 305

Nouvelle question en 2013

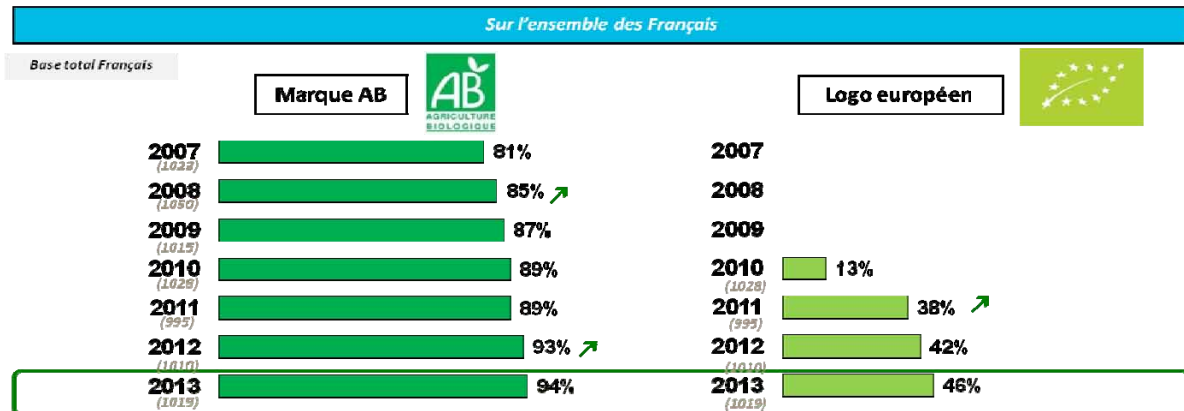


Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## La notoriété du logo européen progresse

En 2013, le logo bio européen était connu par 46% des Français, soit une progression de 4 points par rapport à 2012. Le logo AB est désormais connu par 94% des Français.

Connaissez-vous ces logos, signes officiels de reconnaissance des produits issus de l'agriculture biologique ?



Source : Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## Consommer bio fait évoluer les habitudes de consommation

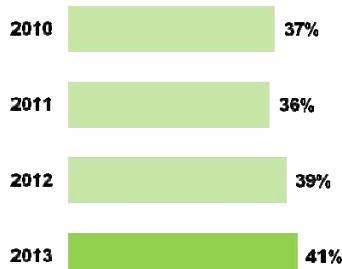
La consommation bio entraîne une modification des habitudes. **41% des consommateurs-acheteurs disent avoir changé leurs habitudes** d'achat, leur comportement alimentaire ou culinaire. Ils étaient 39% en 2012. Cette modification porte essentiellement sur :

- ✓ le développement des achats de produits de saison, à 95%,
- ✓ la réduction des pertes / du gaspillage, à 92%,
- ✓ une part plus importante accordée aux produits frais, à 91%.

Est-ce que le fait d'acheter et/ou consommer bio vous a amené à modifier vos habitudes d'achat, votre comportement alimentaire ou culinaire ?  
Si oui : De quelle(s) manière(s) ?

Modification des habitudes d'achat, du comportement alimentaire ou culinaire

Base « consommateur et acheteur bio » : 305



De quelle(s) manière(s)

Base : 125



	2012 b 133	2011 b 105	2010 b 135
Vous achetez plus de produits de saison	92%	90%	93%
Vous évitez les pertes / le gaspillage	89%	91%	83%
Vous achetez plus de produits frais	83% ↘	93%	89%
Vous n'achetez pas tout à fait les mêmes types de produits qu'auparavant	78%	80%	78%
Vous achetez plus de produits en vrac	66%	64%	/
Vous diversifiez vos lieux d'achat	67%	65%	67%
Vous cuisinez davantage	58%	63%	59%
Vous dépensez plus pour l'alimentaire	70%	71%	61%
Vous réalisez des économies dans d'autres domaines (non alimentaire)	40%	40%	42%
Vous avez limité votre consommation alimentaire	33%	31%	37%

↗ - Evolution significative d'une année sur l'autre

Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

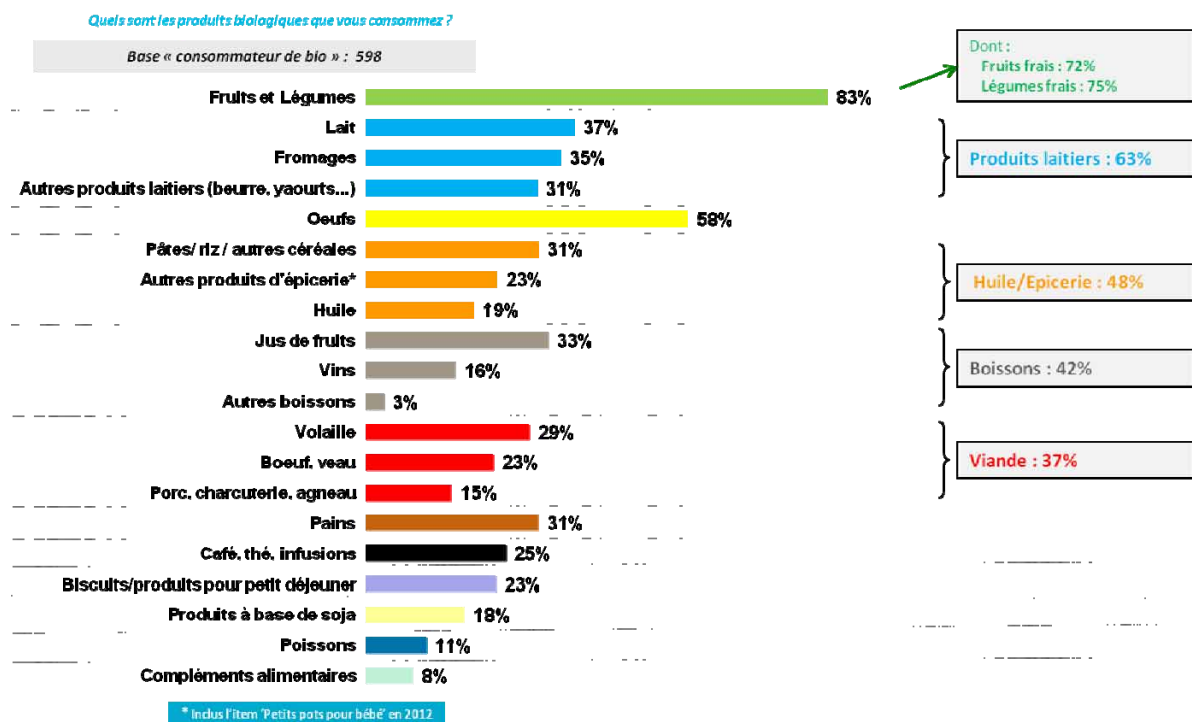
## Fruits et légumes : n°1 de la consommation bio

Les 3 principales catégories de produits biologiques les plus consommées restent :

- les fruits et légumes (83% des consommateurs de produits bio) ;
- les produits laitiers (63% des consommateurs de produits bio) :
  - lait (37%),
  - fromages (35%),
  - autres produits laitiers (31%) ;
- les œufs (58%).

Ces trois catégories de produits sont suivies des :

- produits d'épicerie (48%),
- boissons (42%),
- viande (37%).



Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

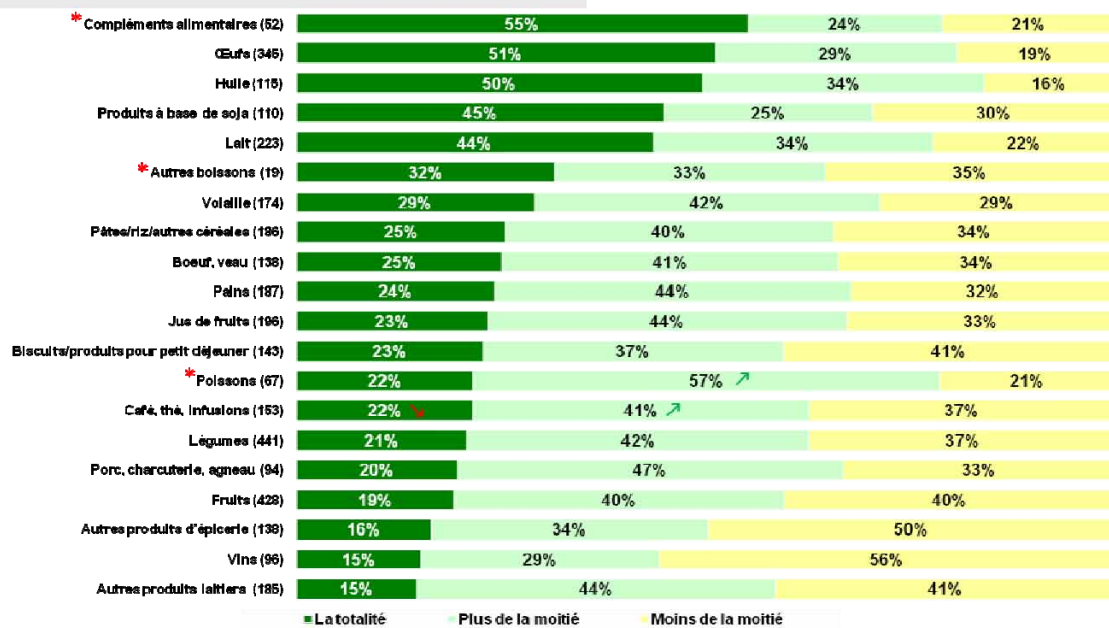


## Les œufs : une forte consommation exclusivement bio

- 51% des consommateurs de produits bio consomment leurs œufs exclusivement en bio. Cette part s'élève à 78% pour les consommateurs quotidiens de produits bio. De même, la moitié des consommateurs bio, et 72% des consommateurs bio quotidiens, ne consomment leur huile qu'en bio.
- 45% des consommateurs bio de produits à base de soja, et 53% des consommateurs bio quotidiens, ne les consomment qu'en bio.
- 44% des consommateurs bio de lait, et 78% des consommateurs bio quotidiens, ne le consomment qu'en bio.

Quelle part de votre consommation de ce(s) produit(s) est biologique ?

Base « consommateur bio » : consommateurs respectifs des produits cités



\* Attention bases très faibles

Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014



## De nombreux consommateurs achètent des produits bio dans plusieurs circuits

D'après le baromètre Agence BIO/CSA en relation avec la valeur de la consommation alimentaire à domicile (Evaluation Agence BIO/AND-I 2014), les actes d'achat se traduisent par un panier plus ou moins rempli selon les points de vente :

- 79% des consommateurs bio achètent des produits bio en GMS, pour un budget total représentant 46% de la valeur totale des achats de produits bio en 2013 en France ;
- 29% des consommateurs de produits bio en achètent en magasins spécialisés, pour un budget total de 35% de la valeur des achats de produits bio en France ;
- 19% des consommateurs de produits bio en achètent à la ferme et 33% sur les marchés, pour 13% de la valeur des achats de produits bio en France ;
- 19% des consommateurs de produits bio en ont acheté chez les artisans commerçants, pour 5% de la valeur des achats.

### Où achetez-vous principalement ces produits biologiques ?

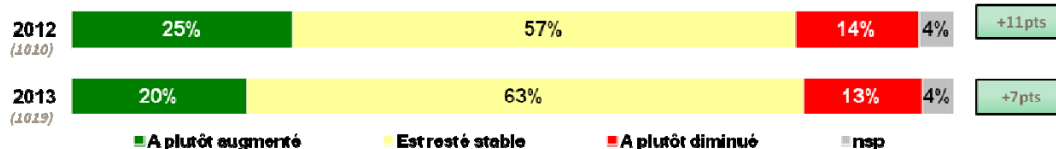
	GMS	Marché	Magasins spécialisés	A la ferme	Atisans	Via le drive	Autres	N'achète pas le produit
Pains	24%	11%	23%	1%	33%	1%	3%	4%
Lait	74%	6%	11%	4%	2%	3%	-	1%
Fromages	50%	20%	15%	8%	5%	1%	<1%	1%
Autres produits laitiers (beurre, yaourts...)	72%	2%	15%	5%	1%	2%	1%	2%
Produits à base de soja	65%	2%	29%	-	1%	2%	-	1%
Fruits	40%	28%	14%	7%	3%	1%	3%	4%
Légumes	38%	29%	13%	8%	3%	1%	4%	4%
Bœuf, veau	31%	12%	10%	22%	23%	1%	3%	-
Porc, charcuterie, agneau	29%	12%	9%	19%	25%	2%	2%	2%
Volaille	36%	13%	9%	24%	12%	1%	3%	2%
Poissons	46%	12%	17%	-	14%	3%	6%	1%
Oeufs	52%	12%	9%	16%	3%	1%	4%	3%
Huile	58%	1%	23%	3%	5%	4%	5%	-
Café, thé, infusions	63%	2%	25%	-	2%	3%	4%	1%
Biscuits/produits pour petit déjeuner	66%	2%	26%	-	4%	2%	-	1%
Pâtes/-iz /autres céréales	65%	-	29%	1%	2%	2%	1%	<1%
Autres produits d'épicerie (chocolat, miel, sucre, condiments, plats préparés, / petits pots pour bébés,...)	63%	1%	28%	2%	1%	1%	1%	2%
Vins	45%	1%	22%	7%	10%	1%	10%	3%
Jus de fruits	71%	2%	17%	2%	2%	3%	1%	1%
Autres boissons	40%	5%	35%	5%	-	-	7%	8%
Compléments alimentaires	23%	-	50%	-	-	2%	25%	-
Tous produits (lieu cité au moins une fois)	79%	33%	29%	19%	19%	2%	9%	-

Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

## 83% des consommateurs bio ont maintenu ou augmenté leur budget bio en 2013

En 2013, 1 consommateur bio sur 5 a augmenté son budget dédié aux produits biologiques. Il est resté stable pour 2 acheteurs sur 3 et tout comme l'année précédente, peu ont réduit leur budget (13%).

### Budget consacré aux produits alimentaires biologiques...



Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

L'augmentation est avant tout liée aux consommateurs quotidiens de produits biologiques (42% ont augmenté leur budget bio en 2013) et aux consommateurs au moins une fois par semaine (34% l'ont augmenté).



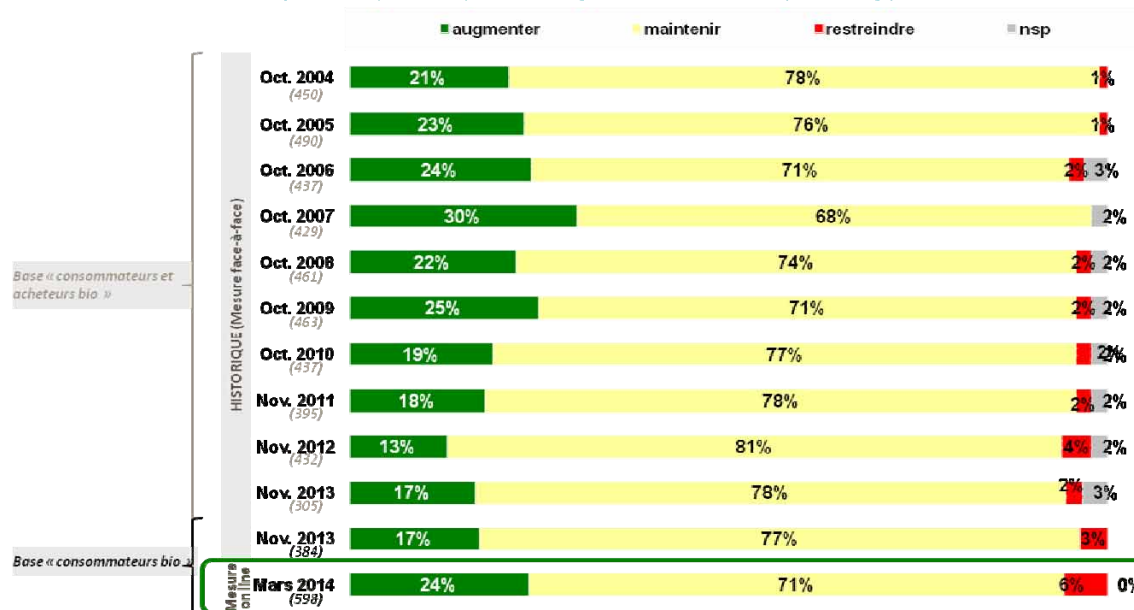
■ A plutôt augmenté    ■ Est resté stable    ■ A plutôt diminué    ■ nsp



## Vers une augmentation de la consommation bio pour près d'1 consommateur bio sur 4

En mars 2014, 24% des consommateurs de produits bio déclaraient avoir l'intention d'augmenter leur consommation de ces produits au cours des 6 mois suivants (en progression : 17% en 2013) et environ 3 consommateurs sur 4 (71%) de la maintenir. Une intention particulièrement notable chez les 65 ans et plus (37%).

*Avez-vous l'intention dans les 6 prochains mois, de maintenir, restreindre ou augmenter votre consommation de produits biologiques ?*



▲ Évolution significative d'une année sur l'autre

Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

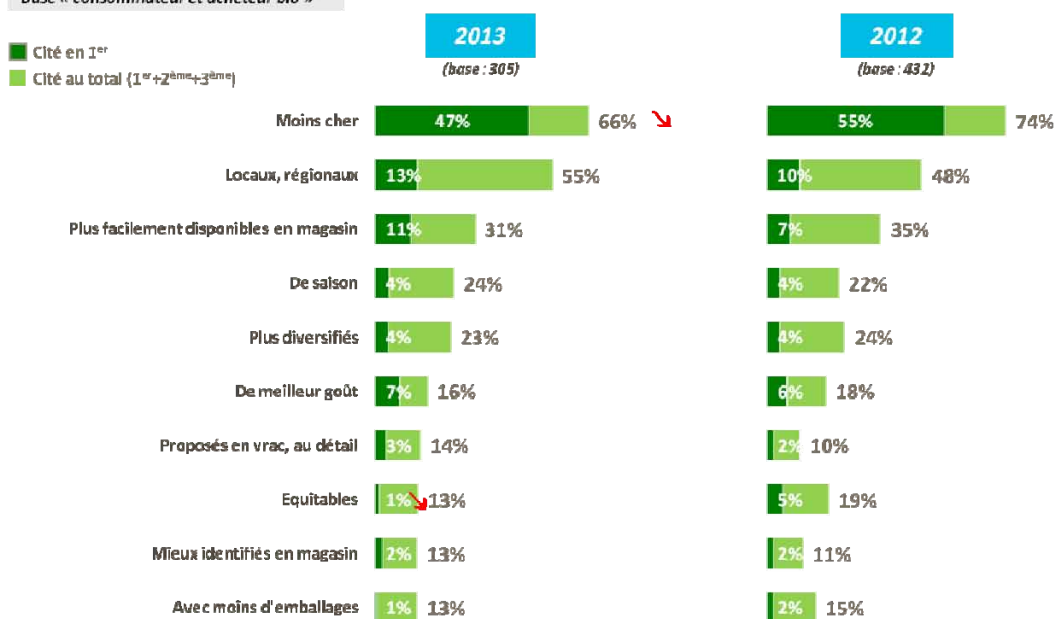


## La proximité : un facteur de plus en plus déterminant pour les consommateurs bio

Parmi les principaux facteurs susceptibles d'inciter à consommer davantage de produits bio, le prix perd du terrain. En 2013, 66% des consommateurs bio estimaient qu'ils consommeraient davantage de produits bio s'ils étaient moins chers alors qu'ils étaient 74% en 2012. L'origine des produits prend de l'importance : 55% des consommateurs la citaient en 2013 contre 48% en 2012. 31% des consommateurs estiment qu'une plus grande disponibilité des produits bio en magasin pourrait influencer leur consommation bio à la hausse (vs 35% en 2012).

Parmi cette liste, pouvez-vous indiquer les 3 critères qui pourraient vous faire consommer davantage de produits biologiques ?

Base « consommateur et acheteur bio »



↘ Évolution significative d'une année sur l'autre

Source : 11<sup>ème</sup> baromètre Agence BIO / CSA 2014

... et la Bio se mobilise  
pour renforcer la tendance :  
avec la 15<sup>ème</sup> édition du Printemps BIO



## Du 1<sup>er</sup> au 15 juin : la vie en Bio dans toute la France

Du 1<sup>er</sup> au 15 juin, la France se met aux couleurs de la Bio à l'occasion de la 15<sup>e</sup> édition de l'opération nationale Printemps BIO. Dans toutes les régions, les acteurs de la Bio se mobilisent pour informer et sensibiliser tous les publics à l'agriculture biologique.

Reflète de la vitalité du secteur, cette édition sera marquée par de nombreux événements et animations qui auront lieu dans toute la France pour informer sur la Bio et ses principes : portes ouvertes, animations en points de vente, rencontres professionnelles, repas bio, conférences, foires et marchés, « Apéros Bio »...

Cette année sera également l'occasion de célébrer les 10 ans de la fête du lait bio, dans une dizaine de régions de France le premier week-end de juin.

Pour retrouver l'intégralité du programme du Printemps BIO 2014, localiser en un clin d'œil les animations près de chez soi et gagner des paniers gourmands bio, il suffit de se rendre sur le nouveau site internet entièrement dédié à l'événement :

[www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com)

**Coup d'envoi du Printemps BIO 2014 le 28 mai à Paris avec la participation de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et de Ségolène Royal, Ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie**



Le Printemps BIO 2014 est annoncé sur les ondes depuis le 24 mai jusqu'au 14 juin. Le coup d'envoi de cette 15<sup>ème</sup> édition du Printemps BIO est donné le 28 mai à Paris, au Parc de la Villette.



L'objectif de ce grand événement de lancement est d'échanger avec des acteurs de la Bio venus de toutes les régions de France et de déguster des produits bio, notamment à l'occasion du cocktail bio organisé lors de l'inauguration de l'exposition « Les terroirs Bio des Régions de France » et de la **grande tablée bio présidée par Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et Ségolène Royal, Ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie**. 100 consommateurs, gagnants du jeu organisé via la page Facebook « Agriculture BIO » jusqu'au 15 mai (facebook.com/AgricultureBIO), sont invités à participer à cette grande tablée spéciale Printemps BIO.

Les lycées d'enseignement agricole participent à l'événement avec une opération inédite : le « Marché des produits bio de l'enseignement agricole ». Des vins bio élaborés dans les domaines des lycées agricoles ainsi que d'autres produits bio seront servis à l'apéro bio et dans les plats de la grande tablée bio.

L'événement sera relayé notamment sur le site Internet de l'Agence BIO et sur Facebook avec des interviews, des portraits de professionnels, la présentation de produits bio des fermes des lycées agricoles, des recettes... Un jeu sera également organisé sur la page Facebook « Agriculture BIO » à l'occasion du Printemps BIO avec **50 paniers gourmands bio à gagner** par tirage au sort.

## Un nouveau site internet pour tout savoir sur Printemps BIO 2014 et gagner des paniers bio !

Le nouveau site internet [www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com) rassemble les animations réalisées en France dans le cadre du Printemps BIO 2014.

Rendu plus attractif et interactif en 2014, le site Printemps BIO est doté de nouvelles fonctionnalités, comme la recherche multicritères, la possibilité de créer un programme d'animations personnalisé, de géo-localiser les animations...

Pour plus de praticité, le nouveau site permet de repérer immédiatement les animations les plus proches de chez soi en un clin d'œil, d'un simple clic sur la carte en page d'accueil.



**Pour la première fois, le site internet Printemps BIO va proposer aux consommateurs de participer du 1er au 15 juin 2014 au jeu national bio gourmand, avec 150 paniers bio à gagner.**

## Des animations organisées dans toute la France

Avec ce nouveau site, les internautes peuvent sélectionner les animations auxquelles ils souhaitent participer :

- **des portes ouvertes** à la ferme, dans des vergers, potagers, dans des entreprises et fabriques artisanales, pour découvrir les spécificités du mode de production et de transformation biologique ;



- **des temps forts conviviaux avec les Apéros Bio** : partout en France, des animations et dégustations avec mis en avant des vins et boissons bio.
- **des animations-dégustations en points de vente** : marchés, magasins spécialisés, enseignes généralistes..., pour découvrir la grande diversité des produits bio ;
- **des conférences et expositions** pour comprendre les valeurs véhiculées par l'agriculture biologique ;
- **des repas bio en restauration collective et commerciale et des ateliers culinaires**, pour goûter aux saveurs biologiques ;
- **des rencontres entre professionnels et élèves** pour sensibiliser les plus jeunes ;
- **des rencontres et portes ouvertes à destination des professionnels**, afin d'encourager à la conversion à l'agriculture biologique.
- **Avec leurs fermes et ateliers, les lycées agricoles s'associent au Printemps BIO**. Ils participent à la journée de lancement du 28 mai dans le parc de la Villette à Paris, avec la présentation de leurs produits bio (vin, fromages, pâtés, jus de fruits, lentilles, etc.) 20 fermes de 10 régions de France seront représentées avec une grande diversité de produits.

### **Printemps BIO 2014 :**

#### **reflet de la vitalité de la Bio avec des centaines d'animations originales**

Voici des exemples d'animations qui seront organisées durant la quinzaine du Printemps BIO 2014, parmi les centaines proposées partout en France :

**Les 10 ans de la Fête du Lait bio** : le dimanche 1<sup>er</sup> Juin 2014, une dizaine de régions participent aux 10 ans de la Fête du Lait bio, soit 82 fermes réparties dans toute la France, associant au total 350 producteurs bio. Sont au rendez-vous : l'Alsace, la Bretagne, Champagne-Ardenne, Midi-Pyrénées, Nord-Pas-de-Calais, la Basse-Normandie, les Pays de la Loire, la Picardie, la Lorraine, ainsi que Rhône-Alpes.

Cette année, la Fête du Lait bio arrive également en ville, La Chapelle-sur-Erdre (44), Rouen (76) et Lille (59) s'associant à l'événement.

Tous se réunissent pour partager un moment de convivialité autour d'un délicieux petit-déjeuner à la ferme. En famille ou entre amis, c'est l'occasion pour chacun de venir découvrir les coulisses de l'agriculture biologique : ses pratiques, ses produits et ses engagements de qualité.

Autour de la thématique « Que mangent les vaches bio ? », les producteurs répondront présents pour transmettre leur amour et passion du métier tout en ayant une approche pédagogique. Visite de fermes, ateliers pour petits et grands, concerts, ballades, marchés bio locaux, dégustations, tout est fait pour passer un agréable moment.

La Fête du Lait bio est organisée par les groupements régionaux d'agriculteurs bio. De nombreux partenaires soutiennent l'événement, en particulier les Conseils Régionaux, l'interprofession laitière (CNIEL), ainsi que des producteurs-transformateurs bio, des laiteries et des magasins spécialisés.

Détails de l'opération et liste des fermes participantes sur : [www.fete-du-lait-bio.fr](http://www.fete-du-lait-bio.fr) et [www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com)



**A la découvert de la viande bio :** le Printemps Bio est une occasion idéale pour faire découvrir les valeurs de l'élevage bio, le travail des hommes qui animent cette filière : un moment d'échange fort, de partage et de convivialité entre le grand public et les professionnels... mais aussi un moment privilégié pour déguster les viandes bio.

De nombreuses dégustations sont organisées en points de vente. Ces animations se déroulent soit à l'intérieur des magasins, soit aux abords, sur le parking, lorsque le dispositif est plus imposant (rôtissoire, méchoui...).

**Des « Apéros BIO » :** pour la 4<sup>ème</sup> année, des « Apéros BIO » seront organisés dans toute la France : animations dégustations et mise en avant des vins et des boissons bio (cidres, jus de fruits, bières...) en magasin, chez les cavistes, sur les foires, salons, et marchés ; apéritifs bio proposés dans le cadre des portes ouvertes, expos, conférences... ; et bien sûr, mise en avant de tous les produits accompagnant l'apéritif : fruits et légumes, viandes et charcuterie, produits laitiers, céréaliers et oléagineux bio ;



**Concours des Chefs Bio de Provence Alpes Côte-d'Azur : défi gastronomique** organisé par Bio de Provence Alpes Côte-d'Azur. Créé dans le Var en 2009, le Concours des Chefs Bio met en compétition des professionnels issus de la restauration collective de Provence Alpes Côte-d'Azur. Ce concours centré sur l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique locale vise à créer un moment de rencontre privilégié entre les acteurs de la filière bio et ceux de la restauration collective (agriculteurs, chefs cuisiniers, gestionnaires, collectivités, entreprises, parents d'élèves et convives). Jugés par des professionnels, les chefs sont évalués sur l'originalité et les qualités gustatives de leurs préparations.

Après Draguignan en 2010 et 2011, Toulon en 2012 et Cavaillon en 2013, l'édition 2014 se déroulera le mercredi 11 juin à Arles au lycée professionnel **Perdiguier**, établissement doté d'une section hôtellerie.

**Printemps Bio et gourmand :** dans la Drôme, les producteurs, les artisans, les commerçants et les restaurants s'associent pour créer des circuits de découverte de la Bio. **Les 14 et 15 juin**, le public est invité à partir à la rencontre des professionnels de la bio et déguster chocolats, pâtisseries, fromages, et autres produits bio en découvrant des bières artisanales, des jus de fruits, des vins... Il y en aura pour tous les goûts et tous les âges ! Pique-nique dans les vignes et apéro bio le samedi matin, menu bio et local dans 27 restaurants du département pour la pause de midi et découverte des savoir-faire artisanaux l'après-midi. Des réductions de prix sur des produits bio seront également proposées dans une dizaine de magasins et chez quelques cavistes ainsi que chez les artisans participant. De plus, les consommateurs seront invités à remplir un quiz sur la Bio avec à la clé des bons d'achats ou des paniers bio garnis.



Pour la 1<sup>ère</sup> fois dans le **Limousin**, des animations dans des magasins bio où des producteurs et transformateurs feront découvrir leur métier et déguster leurs produits. Chaque jour, une animation Printemps BIO dans le Limousin en 2014.

**1<sup>ère</sup> édition "Le Printemps Bio : c'est là-haut !" :** une véritable journée festive au sein du village de Collongues, dans les Alpes Maritimes. Tout au long de la journée le public est invité à rencontrer des producteurs bio et locaux : ils seront au rendez-vous pour proposer et faire déguster une multitude de produits locaux : vente de plants potagers et de fleurs, légumes, fromages, huiles essentielles, ... Les visiteurs découvriront également des artistes et artisans de la vallée et leurs



univers : créations et œuvres en tous genres. Des associations œuvrant dans le domaine de l'environnement, de l'agriculture, de l'éco-citoyenneté seront également présentes pour partager les valeurs qu'elles défendent et les actions qu'elles mènent sur le terrain. Dans l'après-midi, une table ronde ouverte à toutes et tous sera organisée avec acteurs locaux œuvrant pour l'installation d'agriculteurs sur le territoire.

**La balade dans les vignes** d'Alsace à Bergheim avec une causerie sur la viticulture bio et biodynamique suivi d'une dégustation.

**La Bio en famille** : « Goûter bio les yeux bandés ! » Dans des crèches en Bretagne, Nord-Pas de Calais, Île-de-France, Aquitaine, Midi-Pyrénées, Picardie, Normandie, des ateliers réservés aux parents et à leurs enfants sont proposés pour apprendre à goûter équilibré tout en s'amusant. Au programme : test du goût les yeux bandés (reconnaître les familles d'aliments...), quiz pourquoi goûter bio ? Composer un goûter bio sous forme de jeu, etc.

**Le défi « Familles à alimentation positive »** : Des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent et relève le défi d'**augmenter de 20 points leur consommation de produits alimentaires bio, sans augmenter leur budget**. Le défi se base sur le progrès global des comportements des équipes, **peu importe d'où l'on part, l'essentiel est de progresser ensemble !** Après une 1ère édition du défi Familles à Alimentation Positive sur la Ville de Lyon et le territoire Valentinois, Corabio déploie l'opération en Rhône-Alpes. Deux nouveaux défis sont actuellement en cours de lancement sur les territoires du Pays Voironnais et du Grand Lyon. En 2014, une centaine de familles vont être accompagnées, à consommer des produits bio locaux sans dépenser plus, tout en se faisant plaisir ! Au programme : visites de ferme, échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels, cours de cuisine, jardinage, trucs et astuces pour consommer bio et pas cher...



**Randonnée crépusculaire « Agriculture & Eau pure »** : sur la Base des Loirs, d'Olonne-sur-Mer, en Vendée. Il s'agit d'une balade sur la rivière de la Vertonne en plein cœur des marais avec Bénédicte, monitrice de kayak, et un animateur du Groupement d'Agriculteurs Biologiques qui animeront les discussions sur les thèmes de l'eau et son utilisation, autour de l'environnement des marais.

**5<sup>ème</sup> édition de La Rando Bio Hérault** se déroulera sur la commune de Montbazin avec des dégustations de produits bio de l'Hérault tout au long des 11km de parcours (briolette, pain, confitures, pain d'épice, jus de fruits, légumes cuisinés, charcuterie, vin, grillades, salades composées, fromage, miel, ...).

**FarmLab** : l'association FarmLab invite les producteurs bio à construire leurs propres machines agricoles adaptées aux spécificités de la culture bio. Sortie de terre à l'automne 2011 suite à la dynamique entreprenante d'un groupe de maraîchers biologiques et de techniciens de l'ADABio (association des producteurs biologiques du Nord-Est de Rhône-Alpes), ADABio Autoconstruction se donne pour mission de développer et diffuser la pratique de l'autoconstruction de matériel agricole issu des adaptations des paysans. Une démarche innovante exemplaire, qui a déjà permis à des producteurs bio d'auto-construire 200 machines, à un prix de revient 3 fois moins élevés qu'une machine neuve.

**Et des centaines d'autres animations programmées dans toute la France...**

## 10 juin : les rencontres professionnelles de l'agriculture biologique

La 7<sup>ème</sup> édition des rencontres professionnelles de l'agriculture biologique se tiendra le 10 juin à Paris à l'Espace du Centenaire - Maison de la RATP (189 rue de Bercy dans le 12<sup>ème</sup> arrondissement, M<sup>o</sup> Gare de Lyon).

Cet évènement constitue un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tous ceux qui soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se concentrer et de débattre.

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.

### 2014 : une année charnière pour la Bio en France

Première année de mise en œuvre du Programme "Ambition Bio 2017", 2014 est également une année de transition avec la mise au point des nouveaux programmes régionaux de développement rural à horizon 2020, la perspective d'application de la nouvelle Politique Agricole Commune, ainsi que la présentation d'une nouvelle proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

**Les évolutions de ce cadre général de développement de l'agriculture biologique seront au centre de cette nouvelle édition des rencontres professionnelles du Printemps BIO.** Des représentants du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et de l'Association des Régions de France participeront ainsi que d'autres parties prenantes : Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie, Agences de l'eau, consommateurs et distributeurs.

### Une journée ouverte à un large public

Ces rencontres se dérouleront avec la participation d'acteurs publics et professionnels de toute la France. Elles s'adressent à un large public, en particulier les collectivités territoriales, les élus, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche et techniques, les associations de consommateurs, les journalistes, etc.

Cet évènement constitue un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent soutenir et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et de débattre.

La journée se conclura par la remise des prix du Concours photos "Les Terroirs bio des régions de France".

## Programme des Rencontres professionnelles de la Bio

### Programme :

#### 9h00 Accueil

#### 9h30 Ouverture

par Etienne Gangneron, Président de l'Agence BIO et Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence BIO

#### 10h00 Les évolutions du cadre général de développement de l'agriculture biologique

avec la participation de :

- Luc Maurer, Conseiller technique chargé de la politique agricole commune, aides directes et développement rural auprès du Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
- Françoise Bigotte, Représentante de l'Association des Régions de France, Conseillère régionale du Languedoc-Roussillon déléguée à l'agriculture biologique
- Béatrice Gendreau, Conseillère régionale d'Aquitaine, déléguée à l'agriculture biologique
- François Dufour, Vice-Président du Conseil Régional de Basse-Normandie

Un large débat est prévu.

#### 12h00 Témoignages d'agriculteurs engagés dans des démarches collectives et multidimensionnelles de développement de l'agriculture biologique, avec Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental

avec la participation de :

- Véronique Cany, Agricultrice bio à Gouzeaucourt dans le Cambresis (Nord-Pas-de-Calais) coopérant avec 3 autres fermes au sein d'une CUMA
- Jouany Chatoux, Agriculteur bio avec 3 associés au sein du GAEC Chatoux-Jeanblanc-Pichon, atelier de transformation à Pigerolles, sur le plateau de Millevaches (Limousin). Il sera accompagné de Gaël Delacour, maraîcher bio en cours d'installation.

#### 12h45 Pause bio

#### 14h30 Développement de l'agriculture biologique et protection de l'eau

avec la participation de :

- Sylvain Victor, Chef du service Gestion des ressources en eau et agriculture de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie
- Sébastien Labrune, de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie (à confirmer)
- Manon Zakeossian Responsable du Service protection de la ressource en eau d'Eau de Paris
- représentants du Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie

#### 15h45 Questions/réponses

#### 16h15 Conclusions générales

#### 16h30 Remise des prix du Concours photos « Les Terroirs bio des régions de France »

#### 17h30 Fin de la journée

### Concours photos

« Les terroirs bio des régions de France »

Vous pouvez participer au vote le 28 mai à La Villette. Vous découvrirez les lauréats de l'édition 2014 le 10 juin.



Inscriptions sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)



## Du 28 mai au 31 juillet : la Bio s'expose au Parc de la Villette à Paris

Du 28 mai au 31 juillet, la Bio s'affiche au Jardin des Miroirs du Parc de la Villette (Paris 19<sup>e</sup>). Les visiteurs découvriront notamment les 15 œuvres présélectionnées 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.



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

### 3<sup>e</sup> édition du concours photo « les Terroirs bio des régions de France »

Face au succès remporté par les deux précédentes éditions, l'Agence BIO a organisé cette année la 3<sup>e</sup> édition du concours photo : « Les Terroirs Bio des régions de France ».

Ce concours ouvert à tous proposait aux participants de présenter 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 présidé en 2014 par Jacques Martial, Président du Parc et de la Grande Halle de la Villette (cf. encadré ci-dessous).

Le 28 mai, jour de l'inauguration, les visiteurs du parc seront invités à voter pour leur œuvre préférée pour désigner le prix du public 2014 avec à la clef 20 paniers gourmands bio à gagner par tirage au sort parmi les votants.

### Remise des prix le 10 juin

Les 3 lauréats, sélectionnés d'une part par le jury professionnel (1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup>me prix), d'autre part par le public (3<sup>e</sup>me prix), seront annoncés à l'occasion des rencontres professionnelles organisées le 10 juin à Paris. Ils se verront remettre un montant de 1 800 € pour le 1<sup>er</sup> prix du jury et pour le Prix spécial du Public et 900 € pour le 2<sup>e</sup>me prix du jury.

## Les 15 œuvres finalistes du concours photo

### « Les Terroirs Bio des régions de France »



## Jardinage écologique à La Villette

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.

### 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'Établissement 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. Cette saison le parc de la Villette accueille l'exposition *Food/Water/Life* avec des œuvres présentées à la fois au Pavillon Paul Delouvrier et en extérieur.

Lucy + Jorge Orta métamorphosent les objets du quotidien pour en faire des œuvres d'art tout en parlant de l'urgence écologique.

### 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 m<sup>2</sup> 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

## Deuxième édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio »

Ce concours, ouvert aux classes du CE1 au CM2 et aux groupes d'élèves constitués dans le cadre des activités périscolaires, s'est déroulé du 1er septembre 2013 jusqu'au 31 mars 2014 inclus. Cette deuxième édition a réuni 28 candidatures de 13 régions de France métropolitaine.

Le concours consistait à créer un journal par classe ou groupe d'élèves autour du thème « Manger Bio, c'est dans ma nature ».



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

Le jury, présidé par Laurent Terrasson, rédacteur en chef de Cuisine Collective, s'est tenu le jeudi 24 avril pour sélectionner les 15 magazines gagnants. Les deux premiers prix ex-æquo ont remporté un atelier **culinaire bio animé par un chef** et les 13 autres classes gagnante un **goûter bio gourmand**.

Les résultats seront annoncés à l'occasion de la journée de lancement du Printemps BIO le 28 mai au Parc de la Villette à Paris.

### Les gagnants ex-æquo du concours « Les Petits Reporters de la Bio »

La classe de CE2-CM1 de l'école Pierre Corneille à Gargenville (78) pour leur magazine « **Mon assiette bio** » et la classe de CE1 de l'école Gabriel Ducassé de Sempesserre (32) pour leur magazine « **Les Ptitis loups du bio** ».



## De nombreux outils d'informations à télécharger

Tous les outils de communication développés par l'Agence BIO dans le cadre de la campagne cofinancée par la l'Union européenne sont disponibles en haute définition sur le Kiosque Bio : [www.outilsdecom.agencebio.org](http://www.outilsdecom.agencebio.org). Ce site dédié

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



Des **outils spécifiques** pour le Printemps BIO ont également été créés :

- ❖ une affiche Printemps BIO avec un QR code renvoyant sur le site internet [www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com),
- ❖ un nouveau dépliant adulte,
- ❖ un autocollant avec la nouvelle Cinelle.



## L'Union européenne engagée pour le développement de la Bio

Le Printemps BIO est organisé dans le cadre du programme d'information et de promotion de l'Agence BIO, qui bénéficie du cofinancement de l'Union européenne.



Ce programme répond à 4 grands objectifs :

- faire connaître l'étendue des produits biologiques et encourager leur consommation,
- fournir une information exhaustive et sensibiliser le public sur les avantages de l'agriculture biologique et de ses produits,
- accroître auprès des consommateurs la notoriété de la Bio, ses contrôles et ses dispositifs réglementaires,
- encourager les producteurs et transformateurs à convertir leur activité en bio, et les détaillants et les restaurateurs à offrir des produits bio, notamment en restauration collective.

En Europe, un site internet sert de clé de voûte à la campagne de valorisation de la Bio conduite par l'Union européenne : [www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)

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

Le site propose également une rubrique entièrement dédiée aux enfants, pour expliquer la Bio aux plus petits. Il permet également de télécharger gratuitement un large éventail de documents. Logo bio européen, photos, vidéos, infographie, matériels promotionnels peuvent ainsi être librement téléchargés par pour les professionnels de l'ensemble du secteur de l'alimentation et de l'agriculture biologiques ainsi que pour toutes autres personnes intéressées (enfants, étudiants, enseignants,...).



# Agriculture Biologique :

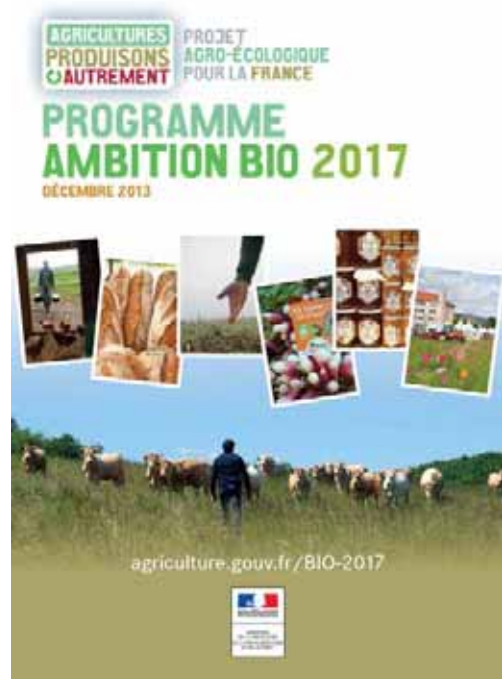
## Les fondamentaux

## Ambition Bio 2017 : un programme pour donner un nouvel élan à la Bio en France

Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a présenté le programme Ambition Bio 2017 à l'occasion du lancement du Printemps BIO 2013. Le programme Ambition bio 2017 a pour objectif de donner un nouvel élan au développement équilibré de toutes les filières de l'agriculture biologique : "du champ à l'assiette", de la production à la consommation, en passant par la transformation et la commercialisation.

Le programme Ambition bio 2017 c'est :

- Un objectif général de doublement de la part des surfaces en bio d'ici fin 2017 associé à un objectif ambitieux de développement continu et durable de la consommation.
- Un nouvel élan au développement équilibré et à la structuration de toutes les filières qui vise à mobiliser tant les acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation que les citoyens.
- Un programme élaboré en concertation étroite avec l'ensemble des acteurs concernés, fruit d'une dynamique initiée par l'État et les Régions.
- La mise en place d'une nouvelle gouvernance, reflet de l'implication des acteurs concernés aux niveaux régional et national, pour le développement de l'agriculture biologique en France.
- Un programme global d'actions qui s'inscrit pleinement dans le projet agro-écologique pour la France Agricultures : produisons autrement.



Le programme s'articule autour de six axes qui visent à mobiliser tous les acteurs du bio :

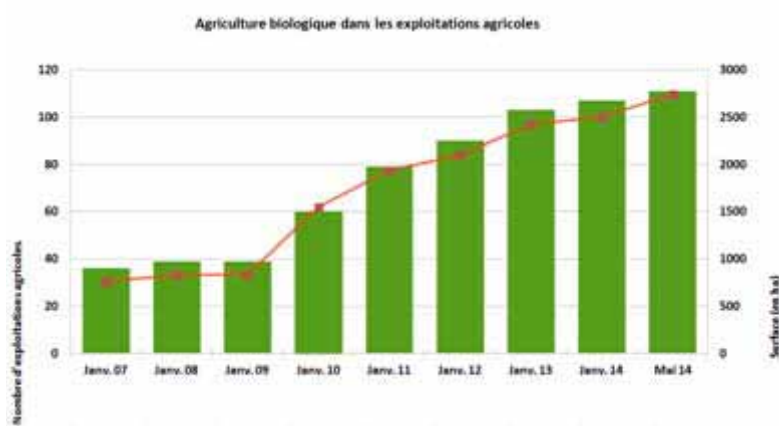
- ▶ Axe 1 : développer la production,
- ▶ Axe 2 : structurer les filières,
- ▶ Axe 3 : développer la consommation et conquérir des marchés,
- ▶ Axe 4 : renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats,
- ▶ Axe 5 : former les acteurs agricoles et agroalimentaires,
- ▶ Axe 6 : adapter la réglementation.



## La Bio dans les fermes de l'enseignement agricole en France : « Près de 20 ans d'expérience »

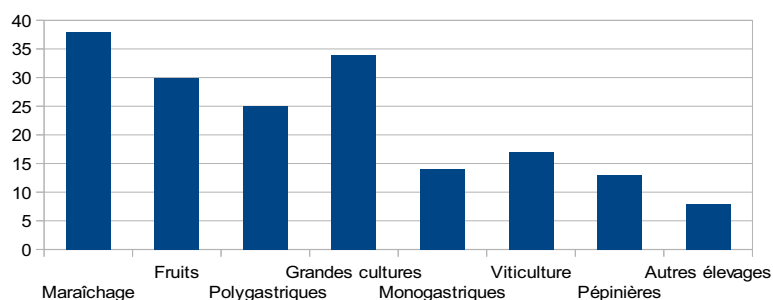
La prise en compte de l'agriculture biologique dans l'enseignement agricole date des années 80 avec quelques sites précurseurs. Depuis 2008, dans le cadre du Plan Agriculture Biologique Horizon 2012 puis du Programme Ambition Bio 2017, ce mode de production s'est développé de manière importante dans les établissements de formation agricole.

De 36 fermes agricoles publiques avec certification bio au moins partielle en 2007, leur nombre est passé à 125 au 15 mai 2014, soit 58 % des exploitations agricoles et les trois quarts des ateliers de transformation et de fabrication de produits alimentaires. 15 % des surfaces des fermes dans les lycées agricoles sont maintenant conduites en agriculture biologique, et pour 22 d'entre elles, la conduite en bio concerne l'intégralité des surfaces.



Aujourd'hui, la quasi intégralité des activités de productions et transformations agricoles est représentée au travers de ces établissements. Notons en particulier, la création d'ateliers de maraîchages en bio, activités qui avaient quasiment disparu des exploitations des lycées.

Nombre d'ateliers certifiés bio (1/1/14)  
dans les exploitations agricoles d'EPLEFPA



C'est avec plaisir que seront proposés quelques uns de ces produits au cours de la « grande tablée » bio et du « Marché des produits bio de l'enseignement agricole ».

Pour plus d'informations sur l'agriculture biologique dans l'enseignement agricole (fermes, ateliers, formations, actualités), vous pouvez consulter le site : [www.reseau-formabio.educagri.fr](http://www.reseau-formabio.educagri.fr)



# 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<sup>er</sup> 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](http://www.agencebio.org)),
- ✓ le site du Ministère en charge de l'Agriculture ([www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)),
- ✓ le site de l'INAO ([www.inao.gouv.fr](http://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.

## Les filières bio sous contrôle

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

## Huit organismes certificateurs agréés en France

Numéro de code	Nom	Adresse	Téléphone/ télécopieur	Site Internet
FR-BIO-01	ECOCERT FRANCE	B.P 47 32600 L'ISLE-JOURDAIN	05 62 07 34 24 05 62 07 11 67	<a href="http://www.ecocert.fr">www.ecocert.fr</a>
FR-BIO-07	AGROCERT	6 rue Georges Bizet 47200 MARMANDE	05 53 20 93 04 05 53 20 92 41	<a href="http://www.agrocert.fr">www.agrocert.fr</a>
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	<a href="http://www.bio.certipaq.com">www.bio.certipaq.com</a>
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	<a href="http://www.qualite-france.com">www.qualite-france.com</a>
FR-BIO-12	CERTISUD	70, avenue Louis Sallenave 64000 PAU	05 59 02 35 52 05 59 84 23 06	<a href="http://www.certisud.fr">www.certisud.fr</a>
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	<a href="http://www.certis.com.fr">www.certis.com.fr</a>
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	<a href="http://www.alpes-controles.fr">www.alpes-controles.fr</a>
FR-BIO-16	QUALISUD	15, avenue de l'Océan40500 SAINT SEVER	05 58 06 15 21 05 58 75 13 36	<a href="http://www.qualisud.fr">www.qualisud.fr</a>

# Productions végétales bio : des pratiques en cohérence avec la nature

## Fertilité des sols et respect des écosystèmes

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

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

## Des méthodes de défense naturelles

Il est possible en agriculture biologique de recourir à :

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

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





# Élevage bio : des normes élevées de bien-être animal

## La nature comme référence

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



## Une alimentation bio

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

## Priorité au bien-être et à la prévention

Les souches et races choisies sont les plus adaptées et les plus résistantes possible, de préférence indigènes ou locales. La santé des animaux est axée principalement sur la prévention, avec des méthodes et conditions d'élevage privilégiant le bien-être animal et stimulant les défenses naturelles.

En cas de problème sanitaire, homéopathie et phytothérapie sont utilisées en priorité.

Afin de limiter au maximum la souffrance des animaux, en cas de besoin, à titre exclusivement curatif, les médicaments vétérinaires sont utilisables, sans perte de la certification biologique à condition de :

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

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



# Transformation : sous haute surveillance

## Des matières premières surveillées de près

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

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

## Des procédés de transformation réglementés

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

## Une utilisation restreinte des additifs et auxiliaires de fabrication

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

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

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

## Conversion : dans les règles

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

### Cultures : jusqu'à 3 ans de conversion

La période de conversion est fixée à :

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

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



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

### Elevages : de 6 semaines à 12 mois de conversion

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

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

### Transformation : une certification sans délai sous certaines conditions

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

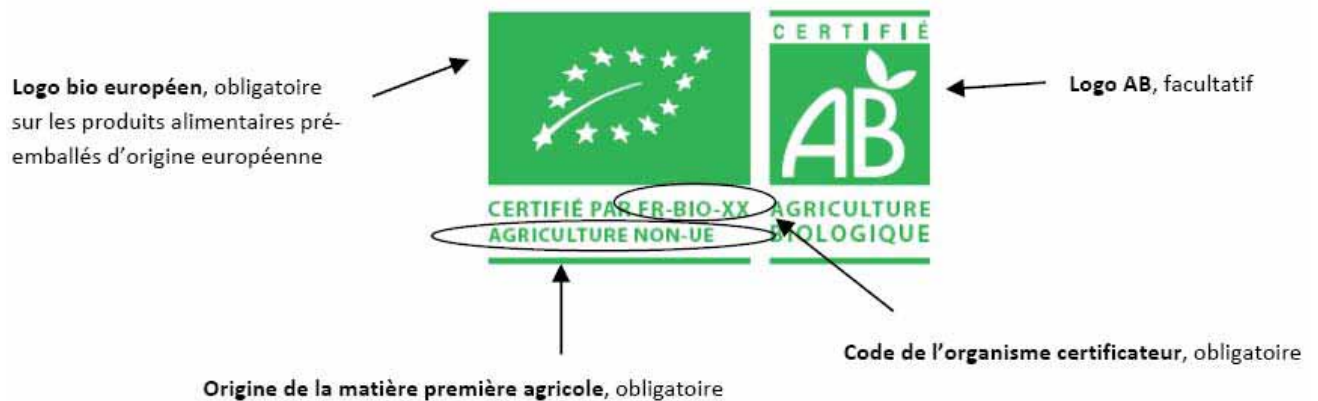
# Produits bio : tout est sur l'étiquette

## Comment reconnaître un produit bio ?

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

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

### Exemple d'étiquetage :



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

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

## Comment savoir d'où viennent les produits biologiques ?

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

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

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

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

## 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 restreint<sup>3</sup> (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.***

---

<sup>3</sup> 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

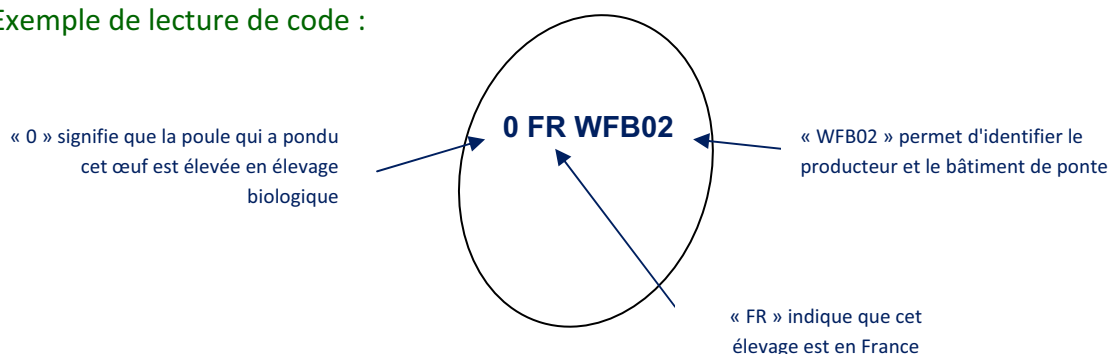
Le mode d'élevage des poules pondeuses est obligatoirement indiqué sur les emballages des œufs.

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](http://www.agencebio.org)

[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

[www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)

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

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

[www.leblogdelabio.com](http://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](mailto:adocom@adocom.fr)



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE  
ET DE LA FRANCE

