

LA BIO PASSE A LA VITESSE SUPERIEURE EN REPONSE AUX ATTENTES DES CITOYENS-CONSOMMATEURS

- + 14,7 % de croissance du marché bio en 2015 vs 2014
- +5 % d'opérateurs à l'aval (transformation, distribution, import/export)
- + 9 % de producteurs
- + 23 % de terres bio
- la barre des 5 % de SAU bio dépassée

La Bio a connu un essor sans précédent en 2015, et cette croissance s'intensifie début 2016. Le marché de la Bio a progressé de 14,7 % en 2015 par rapport à 2014, pour atteindre un total de 5,76 milliards d'euros, au-delà des premières prévisions à 5,5 milliards. Sur ce marché en forte croissance, les achats bio de la restauration collective ont progressé de 18 % en un an.

En écho à cette forte demande en produits respectueux de la Nature et de l'Homme, la production bio enregistre elle aussi des records avec plus de 200 fermes supplémentaires en bio chaque mois en 2015. Ainsi, fin 2015, la France comptait 28 884 fermes bio, soit +9 % par rapport à 2014. Ces fermes cultivent un total de 1,375 million d'hectares en bio, un chiffre en augmentation de 23 % par rapport à 2014. La part de la SAU (surface agricole utile) française consacrée à la Bio fin 2015 passe ainsi pour la première fois la barre des 5 %.

A l'aval, le nombre d'opérateurs a augmenté de 5 %, pour atteindre 13 528 entreprises de transformation, de distribution et d'import/export. Au total, la France compte 42 412 opérateurs exerçant des activités certifiées bio, soit +8 % par rapport à 2014.

Pour mettre en avant cette dynamique sans précédent, l'ensemble des acteurs de la Bio se mobilise dans le cadre de l'édition 2016 de Printemps BIO. Du 1^{er} au 15 juin, partout en France, des centaines d'animations seront proposées pour faire découvrir les principes et les valeurs de l'agriculture biologique et la grande diversité de ses produits.



Printemps
BIO
www.labiodes4saisons.eu

DU 1^{ER} AU 15 JUIN,
(C'EST LE PRINTEMPS BIO !

Retrouvez toutes les animations
sur www.labiodes4saisons.eu
et sur l'appli "La Bio en Poche"



MANGER BIO
LE BON CALCUL



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Vente directe et magasins spécialisés plébiscités

En 2015, les ventes de produits bio aux consommateurs ont progressé dans tous les circuits de distribution. Particulièrement dynamiques, les circuits courts et magasins spécialisés mettent l'accent sur la confiance et le contact humain. La vente directe a en effet progressé de 20 % par rapport à 2014, les magasins spécialisés bio de 17 % et les artisans-commerçants de 15 %, devant les grandes surfaces alimentaires (+11 %).

Des achats bio en hausse de 18 % en restauration collective

Début 2016, près de 6 restaurants collectifs sur 10 servaient des produits bio en France, contre 46 % en 2011 et seulement 4 % avant 2006. La Bio est particulièrement présente dans la restauration scolaire, avec 75 % des établissements qui en proposent. Hors pain, les achats des restaurants collectifs sont estimés à 225 millions d'euros, en hausse de 18 % vs 2014. Désormais, la Bio représente 3,2 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social en France. Néanmoins, la part de bio dans le montant total des achats des établissements qui en proposent est en moyenne de 14 % en 2015, en constante progression depuis 2008 quand cette part s'élevait à 5 %.

Les produits bio « Made in France » gagnent du terrain

En cohérence avec les valeurs portées par la Bio, notamment la préservation de l'environnement, 76 % des produits bio consommés en France sont « Made in France ». A l'avenir, cette proportion devrait progresser, notamment pour des produits comme le pain. Les surfaces de grandes cultures enregistrent la plus forte progression de 2015 avec +33 % de surfaces supplémentaires depuis 2014. D'ici 2017, les meuneries françaises devraient pouvoir disposer de blé bio 100 % français. Les produits bio d'origine France gagnent également du terrain à l'international. En 2015, les exportations ont progressé de 27 % vs 2014. Les vins bio sont particulièrement concernés par cet essor : ils ont enregistré une croissance à l'exportation de +26 %.

Printemps BIO 2016 : une quinzaine pour tout savoir sur la Bio

La 17^e édition de Printemps BIO sera le reflet de la dynamique de la Bio en France. Tous les acteurs de la Bio invitent consommateurs et professionnels à profiter de la première quinzaine de juin pour (re)découvrir le mode de production biologique et ses produits partout en France. Portes ouvertes, dégustations, conférences... les nombreuses animations organisées sont à découvrir sur www.labiodes4saisons.eu ainsi que sur l'application mobile « **La Bio en Poche** ». Le 7 juin, l'Agence Bio organisera les 9^{es} Rencontres nationales professionnelles Printemps BIO : « **L'agriculture biologique à l'école: quelle place dans l'enseignement et la formation ?** », pour la sensibilisation des jeunes générations à l'agriculture biologique. Autre temps fort à l'occasion du lancement de Printemps BIO : la désignation des lauréats des 1^{ers} Trophées BIO des Jeunes Chefs, réunis sur le thème « la cuisine bio des régions de France ».

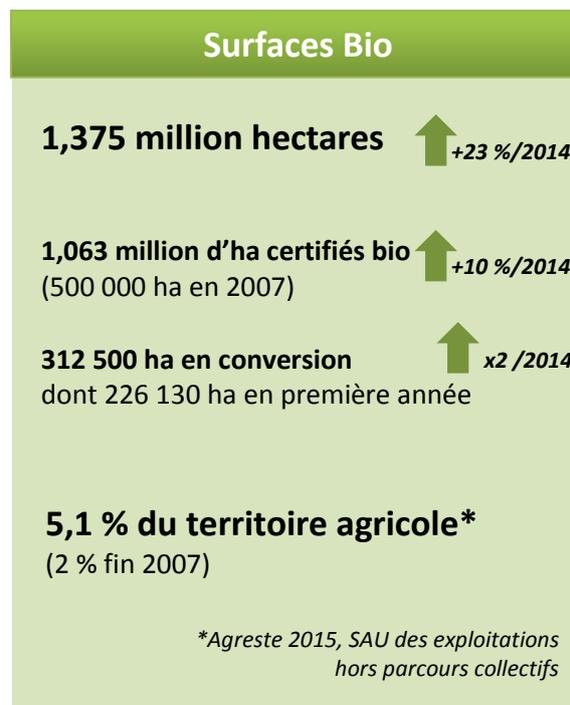
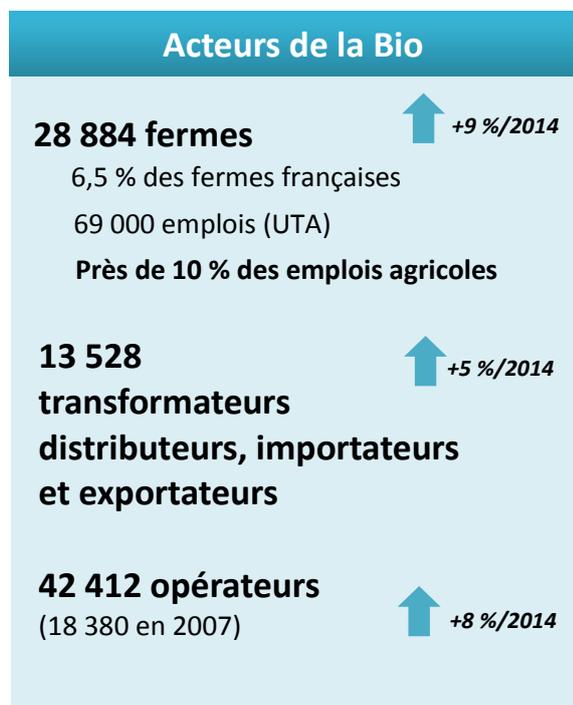
SOMMAIRE

LA BIO EN FRANCE : LES CHIFFRES CLES	p.4
PRODUCTION BIO : LA CROISSANCE S'ACCELERE	p.5
LE MARCHÉ BIO FRANÇAIS ATTEINT 5,76 MILLIARDS D'EUROS EN 2015 : EN HAUSSE DE +15 % VS 2014	p.15
RESTAURATION COLLECTIVE : LES ACHATS BIO EN FORTE PROGRESSION, +18 % VS 2014	p.20
9^{ES} RENCONTRES NATIONALES PROFESSIONNELLES PRINTEMPS BIO : « L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE A L'ECOLE : QUELLE PLACE DANS L'ENSEIGNEMENT ET LA FORMATION ? »	p.27
PRINTEMPS BIO 2016 : DU 1^{ER} AU 15 JUIN DEUX SEMAINES POUR TOUT SAVOIR SUR LA BIO	p.29
FUTURS CUISINIERS : LE 1^{ER} CONCOURS DE RECETTES BIO POUR LES JEUNES CHEFS	p.34
CONCOURS « LES PETITS REPORTERS DE LA BIO » : 10 REGIONS REPRESENTÉES POUR LA 4^E EDITION	p.35
LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA BIO 2016	p.36
LE LOGO BIO EUROPEEN : LE POINT DE REPERE DES PRODUITS BIO	p.37

La Bio en France en 2015

les chiffres clés

Des conversions à la Bio sans précédent en 2015
pour un marché en accélération



Le marché alimentaire biologique

5,76 milliards € en 2015 ↑ + 14,7 %/2014
dont 225 millions € d'achats de produits bio par la restauration collective (+18 %/2014)

9 Français sur 10 consomment des produits bio

- 65 % de consommateurs « Bio-réguliers » (au moins une fois par mois)
- 93 % des consommateurs bio interrogés ont l'intention de maintenir ou augmenter leurs achats bio en 2016

En termes d'emplois, en 2015, la Bio c'est :

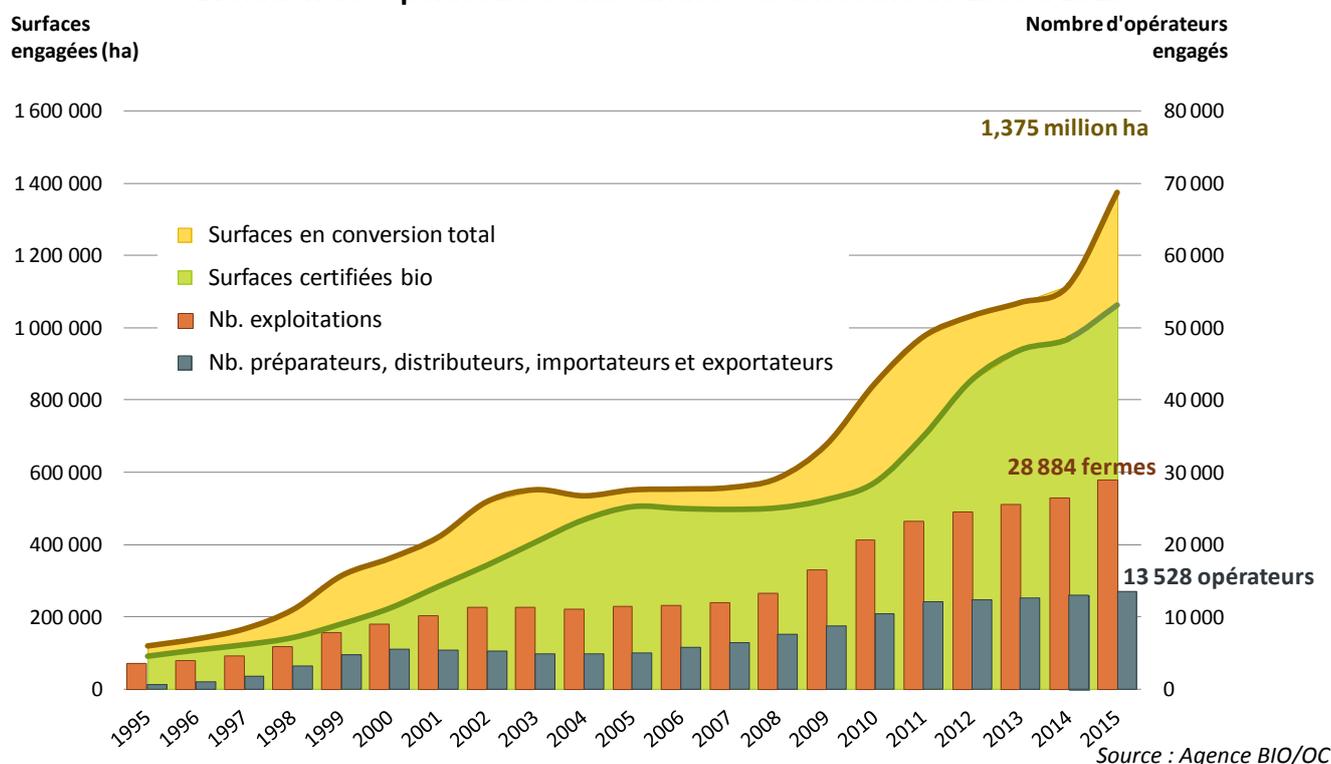
- + **69 000 emplois** dans les fermes en équivalent temps plein (près de 10 % de l'emploi agricole français)
 - + **30 000 emplois** pour la transformation et la distribution de produits bio en équivalent temps plein
 - + **2 000 emplois** en équivalent temps plein pour les actions de contrôles spécifiques à la Bio, le conseil, la recherche et la formation, le développement et les services administratifs.
- = **Plus de 100 000 emplois en équivalent temps plein en France**

Source : Agence BIO- Agreste

Production bio : la croissance s'accélère

Tous les indicateurs en progression

Evolution des opérateurs et des surfaces certifiées bio de 1995 à 2015



Hausse du nombre de producteurs : +9 %

28 884 producteurs étaient engagés en bio fin 2015, soit une augmentation de 9 % par rapport à 2014. Les fermes bio représentaient **6,5 % des exploitations françaises** et **près 10% de l'emploi agricole**.

Plus de 40 % des exploitations et 23% des surfaces engagées en cours de conversion.

	2002	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Evol.	Evol. / 2008
Nbre d'exploitations en mode de production biologique	11 293	11 978	13 299	16 446	20 604	23 135	24 425	25 468	26 466	28 884	+9,14%	x 2
Nbre de préparateurs, distributeurs et importateurs engagés	5 252	6 402	7 582	8 757	10 457	12 136	12 337	12 577	12 919	13 528	+4,71%	x 1,7
Surfaces en mode de production biologique (ha)	517 965	556 919	583 124	676 015	845 110	975 111	1 032 941	1 069 884	1 117 553	1 375 328	+23,07%	x 1,9
dont surfaces certifiées bio	342 406	497 100	501 562	524 166	571 512	699 271	855 644	938 523	969 214	1 062 833	+9,66%	x 1,9
dont surfaces en conversion	175 559	59 819	81 563	151 850	273 598	275 841	177 297	131 361	148 339	312 495	+110,66%	x 1,8
Surfaces C1		28 826	45 468	102 696	162 638	84 262	62 426	57 500	77 924	226 130	+190,19%	x 1,7
Surfaces C2 / C3		30 994	36 095	49 154	110 960	191 579	114 872	73 861	70 415	86 364	+22,65%	x 2
Part des surfaces en mode de production bio dans la SAU	1,87%	2,03%	2,14%	2,49%	3,12%	3,61%	3,82%	3,96%	4,14%	5,11%	+23,39%	x 1,9
Part des exploitations bio dans l'ensemble des exploitations agricoles en France	1,71%	2,11%	2,41%	3,07%	3,96%	4,58%	4,98%	5,34%	5,79%	6,50%	+12,36%	x 2,4

Les exploitations bio sont diversifiées

Parmi les 28 884 fermes engagées en bio en 2015 :

- 66 % avaient des surfaces toujours en herbe ou des cultures fourragères,
- 39 % cultivaient des céréales, oléoprotéagineux ou légumes secs dont 33 % à titre principal,
- 41 % produisaient des fruits ou des légumes frais dont 59 % à titre principal,
- 16 % avaient des vignes dont 85 % à titre principal,
- 6 % produisaient des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) dont plus du tiers à titre principal,
- 37 % pratiquaient l'élevage :
 - 22 % avaient un troupeau bovin, soit 3 élevages bio sur 5,
 - 7 % avaient un élevage ovin et 3 % un élevage caprin,
 - 7 % avaient un élevage de monogastriques (porcs ou volailles).

Un producteur bio sur deux vend directement au consommateur au moins une partie de sa production.

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

Préparateurs, distributeurs, importateurs et exportateurs

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

13 528, dont :

- **9 764 transformateurs** (+3 %)
- **3 605 distributeurs** (+8 %)
- **159 importateurs** en 2015 (relativement stable depuis 2013).

Secteur principal d'activité économique bio	Nombre de transformateurs	
	2015	2014
Semences et plants	16	16
Miel	6	6
Œufs	17	18
Viandes	605	576
Poissons, crustacés et mollusques	118	116
Fruits et légumes	519	526
Huiles et graisses végétales ou animales	152	156
Alimentation animale	112	111
Grains et produits amylacés	275	273
Produits laitiers	228	229
Produits de boulangerie-pâtisserie et/ou pâtes alimentaires	5 071	5 230
Boulangeries et boulangeries-pâtisseries	915	890
dont : Fabrication industrielle de pain ou pâtes-fraiches	139	121
Terminaux de cuisson	3 135	3 261
Autres produits alimentaires	718	691
Boissons	735	648
Huiles essentielles et autres produits à base de PPAM	91	83
Restauration	98	95
Multi-produits	494	318
Autres activités	13	12
TOTAL	9 764	9 444
dont non communiqué (en cours de rapprochement)	495	340

source: Agence BIO /OC

Premières tendances 2016 : la dynamique de développement confirmée

En ce début d'année 2016, de nombreux producteurs se sont d'ores et déjà engagés dans une démarche d'installation ou de conversion de leur exploitation en bio : **plus de 3 200 producteurs se sont nouvellement notifiés auprès de l'Agence BIO entre le 1^{er} janvier et le 15 mai 2016**, soit près de 12 % des exploitations engagées. A ces nouveaux engagements, doivent être retirés les arrêts de certification qui sont relativement stables vis-à-vis de l'an passé : environ 450 arrêts sur le premier semestre 2016. En 2015, ils représentaient 5 % de la population engagée et pouvaient être répartis selon trois types : 52 % retournaient au conventionnel ; 34 % arrêtaient leur activité agricole (retraite, vente, liquidation...) ; la plupart des 14 % restants changeait d'organisme certificateurs ou de statut juridique (ces derniers ne constituent pas des arrêts à proprement parlé mais doivent être déduits des nouveaux notifiés comptabilisés).

Toutes les filières sont **concernées par la dynamique de conversions en 2016** et plus particulièrement les élevages bovins laitiers (plus de 530 nouveaux élevages spécialisés), l'élevage allaitant (plus de 380 nouvelles fermes) et les exploitations de grandes cultures (plus de 650 nouvelles fermes) qui confirment leur dynamisme de 2015.

Le secteur viticole se développe également avec plus de 150 nouveaux domaines engagés au premier semestre 2016.



Crédit : Christine PEARD – concours photo Agence BIO

Surfaces BIO : la SAU française engagée en bio passe la barre des 5 %

1 375 328 ha étaient engagés en bio fin 2015, soit une augmentation de 23,1 % par rapport à 2014.

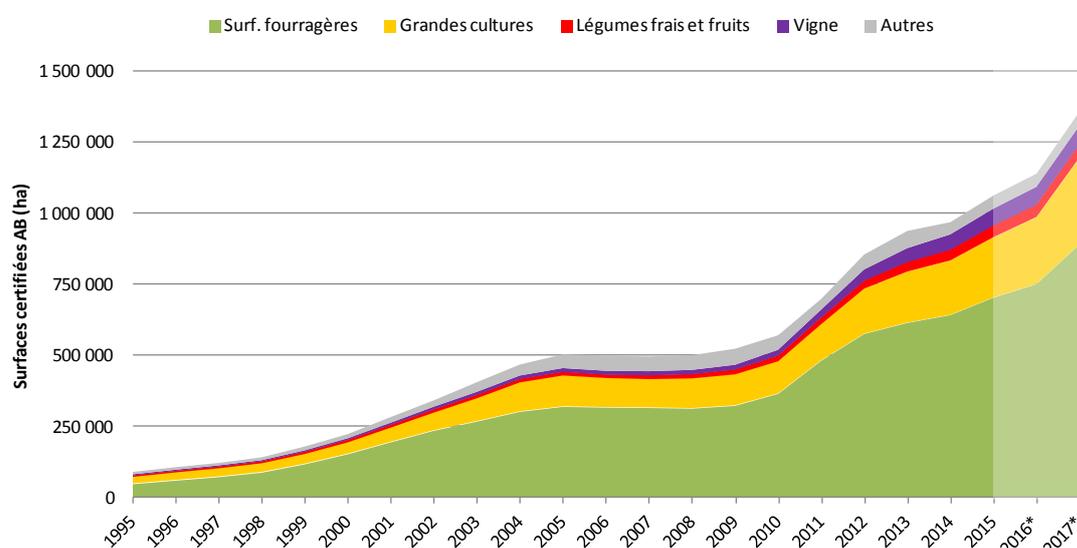
- **1 062 833 ha** étaient certifiés bio en 2015
- Avec **226 130 ha** (77 731 ha en 2014), les surfaces en première année de conversion ont triplé en 2015 par rapport à l'année précédente.

TOTAL France	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		
	2015	Evol. /14	2015	Evol. /14	C1	C2	C3	Total C123		2015	Evol. /14	Part en bio
					2015	2015	2015	2015	Evol. /14			
Céréales	10 690	15%	161 500	12%	50 535	16 467	-	67 002	137%	228 502	33%	2,4%
Oléagineux	2 882	29%	28 415	5%	15 280	4 133	-	19 413	255%	47 829	47%	2,1%
Protéagineux	2 126	14%	14 739	7%	3 399	2 762	-	6 161	97%	20 900	23%	8,3%
Légumes secs	943	5%	6 867	10%	247	126	-	373	111%	7 240	12%	28,2%
Grandes cultures	11 206	15%	211 521	11%	69 461	23 488	-	92 949	151%	304 470	33%	2,5%
STH	14 621	15%	427 893	16%	82 539	23 377	-	105 916	145%	533 809	30%	7,1%
Cultures fourragères	14 145	9%	275 062	1%	56 887	24 227	-	81 114	95%	356 176	13%	7,3%
Surfaces fourragères	19 185	12%	702 955	10%	139 426	47 604	-	187 030	120%	889 985	22%	7,2%
Légumes frais	7 039	7%	17 602	6%	685	502	-	1 187	13%	18 789	6%	4,9%
Fruits à coque	1 710	7%	7 879	10%	1 177	875	642	2 694	20%	10 573	12%	15,2%
Fruits frais et transf.	6 616	9%	17 330	12%	1 761	1 378	1 076	4 214	9%	21 544	12%	10,3%
Fruits	7 715	7%	25 226	11%	2 938	2 259	1 718	6 915	13%	32 141	11%	16,6%
Vigne	5 186	2%	60 088	10%	4 395	3 415	3 540	11 350	-2%	71 439	8%	9,1%
PPAM	2 074	7%	5 191	12%	704	252	131	1 087	127%	6 278	23%	16,3%
Autres	12 984	10%	40 250	7%	8 521	3 177	279	11 977	66%	52 227	16%	4,7%
TOTAL	28 884	9%	1 062 833	10%	226 130	80 696	5 668	312 495	111%	1 375 328	23,1%	5,1%

Source: Agence Bio/OC; Agreste 2015

Au vu des surfaces en conversion fin 2015, les surfaces certifiées bio devraient augmenter de plus de 8 % en 2016, et de plus de 20 % en 2017 et répondre ainsi au développement du marché.

Evolution prévisionnelle des surfaces certifiées bio

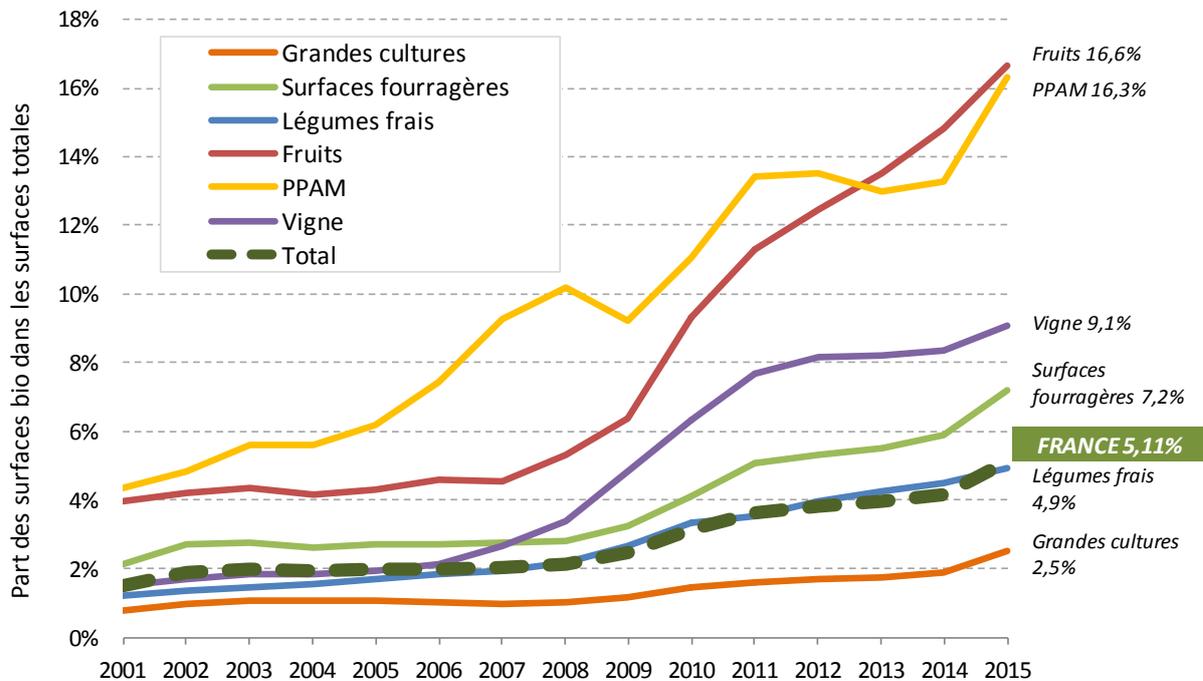


Source : Agence Bio / OC, *estimations au vu des surfaces en conversion

Toutes les filières bio concernées par la hausse

En 2015, toutes les filières sont concernées par un développement des conversions. Les secteurs les plus dynamiques sont ceux des grandes cultures (près de 70 000 ha en première année de conversion) et de l'élevage ruminant (près de 140 000 ha de surfaces fourragères en première année de conversion).

Évolution de la part des surfaces nationales conduites en bio de 2001 à 2015



Source: Agence bio - Agreste

Pour l'ensemble des productions, la part en bio continue de progresser permettant d'atteindre **5,12 % de la SAU des exploitations cultivée selon le mode biologique** en 2015 sur la base des statistiques Agreste : SAA surface des exploitations 2015 (hors collectifs...).

La Bio est mieux représentée dans les cultures pérennes : près de 18 % des surfaces plantées de vergers et plus de 9 % des surfaces de vigne sont conduites en bio. En 2015, l'accroissement des surfaces bio de grandes cultures de +33 % par rapport à 2014 a permis d'atteindre une part en bio de 2,5 % de la SAU de grandes cultures, en dessous de la moyenne nationale toutes cultures confondues.



Crédit Bertrand Rault – Concours Photo Agence BIO

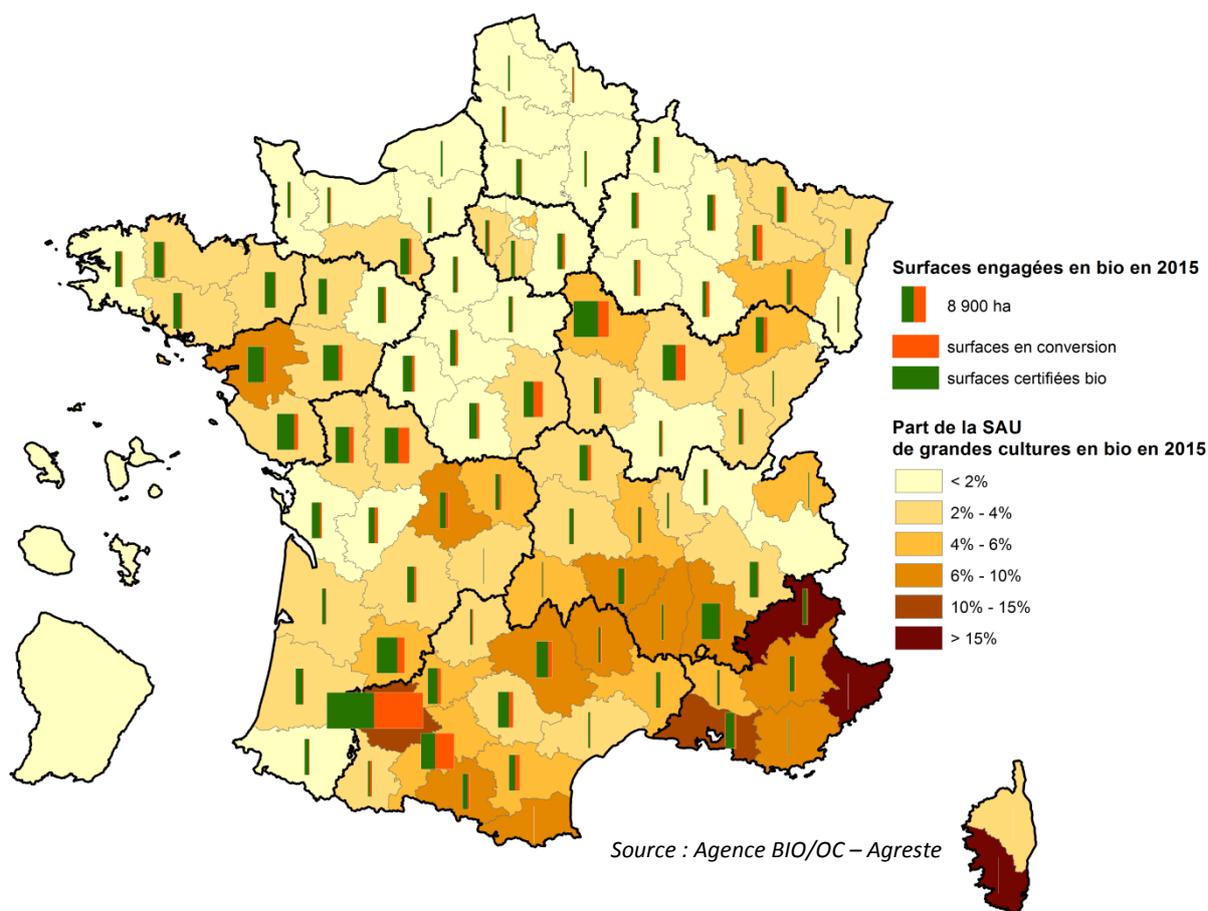
Un développement sans précédent des grandes cultures

Portés par les acteurs de la filière comme par les politiques publiques, les engagements en bio de fermes productrices de grandes cultures ont connu un développement sans précédent en 2015 et cette tendance se confirme en 2016.

Les régions les plus concernées par ce développement sont :

- **Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées** (76 733 ha engagés en bio dont 26 160 ha en première année de conversion)
- **Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes** (49 020 ha engagés en bio dont 9 897 ha en première année de conversion)
- **Bourgogne et Franche-Comté** (32 378 ha engagés en bio dont 8 830 ha en première année de conversion)
- **Centre-Val de Loire** (21 582 ha engagés en bio dont 5 709 ha en première année de conversion)
- **Pays de la Loire** (28 176 ha engagés en bio dont 2 955 ha en première année de conversion).

Surfaces de grandes cultures bio et en conversion et part en bio de chaque département en 2015



Cette croissance de la production profitera aussi bien à l'alimentation humaine qu'à l'alimentation animale. La profession s'accorde à estimer que d'ici fin 2017, les meuniers français devraient pouvoir s'approvisionner totalement en blé bio français pour répondre à la croissance du marché. La filière française oléoprotéagineuse bio pourra aussi se renforcer.

Essor de l'élevage bio : tous les cheptels concernés

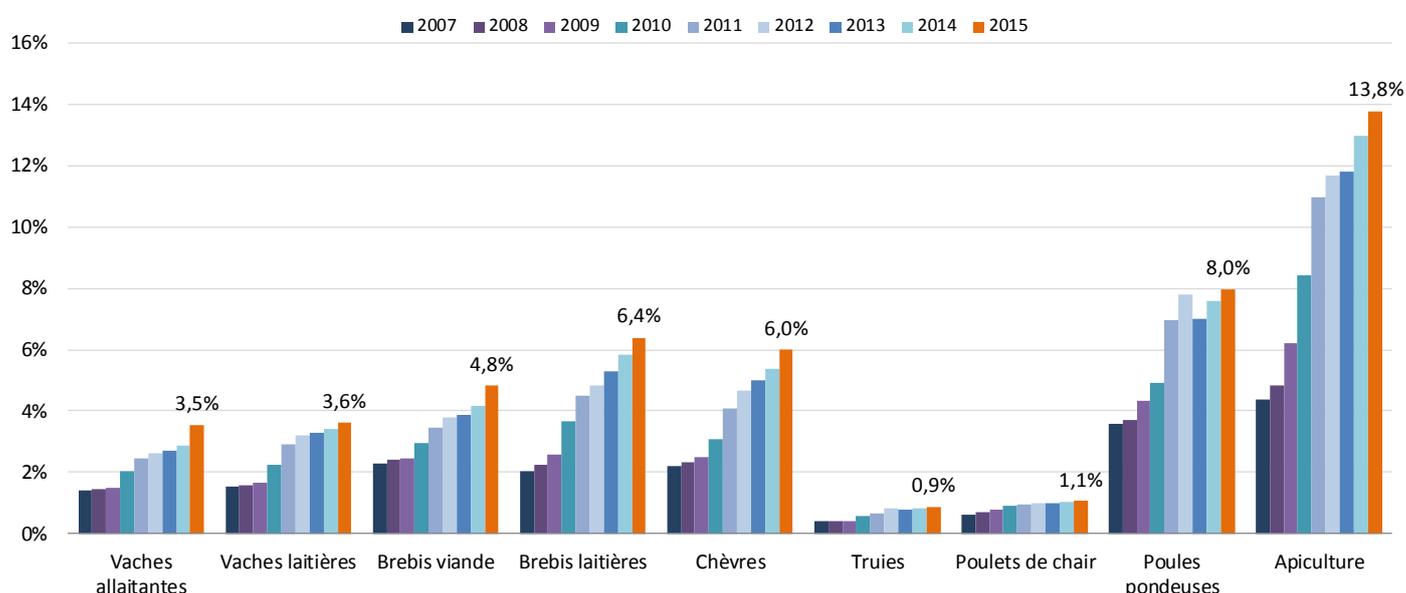
Le développement de l'élevage bio concerne l'ensemble des espèces. Les filières les plus dynamiques sont l'élevage **bovin allaitant** (+15 % de fermes engagées) et l'élevage **ovin** (+10 % de fermes). Concernant les élevages de monogastriques les conversions ont repris en élevage porcin et la croissance des mises en place de volailles se développent en cohérence avec le marché.

TOTAL France	Nb. Exploitations						Nb. Animaux						% Bio / Total national
	Certifiés Bio *		Conversion **		Bio + Conversion		Certifiés Bio		Conversion		Bio + Conversion		
	2015	Evol. / 14	2015	Evol. / 14	2015	Evol. / 14	2015	Evol. / 14	2015	Evol. / 14	2015	Evol. / 14	
Vaches allaitantes	3 084	3%	1 520	47%	4 036	15%	105 521	6%	41 161	112%	146 682	23%	3,5%
Vaches laitières	2 437	3%	851	14%	2 755	3%	113 722	5%	19 475	9%	133 197	6%	3,6%
Total Vaches	5 185	3%	2 276	32%	6 333	10%	219 243	5%	60 636	63%	279 879	14%	3,6%
Brebis viande	1 289	5%	204	52%	1 484	10%	147 399	7%	24 346	115%	171 745	16%	4,8%
Brebis laitières	384	8%	19	58%	398	10%	76 655	7%	2 430	508%	79 085	9%	6,4%
Total Brebis	1 665	5%	221	52%	1 872	10%	224 054	7%	26 776	128%	250 830	14%	5,2%
Chèvres	809	6%	82	15%	883	7%	47 718	8%	4 413	80%	52 131	12%	6,0%
Truies	362	4%	36	64%	396	7%	8 407	3%	673	280%	9 080	9%	0,9%
Poulets de chair	767	3%	-	-	767	3%	8 907 231	5%	-	-	8 907 231	5%	1,1%
Poules pondeuses	1 555	6%	-	-	1 555	5%	3 915 688	5%	-	-	3 915 688	5%	8,0%
Apiculture (1)	538	2%	73	38%	629	8%	99 790	3%	6 139	83%	105 929	6%	13,8%

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

Source: Agence Bio / OC, Agreste 2014 ; (1) Nombre de ruches

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

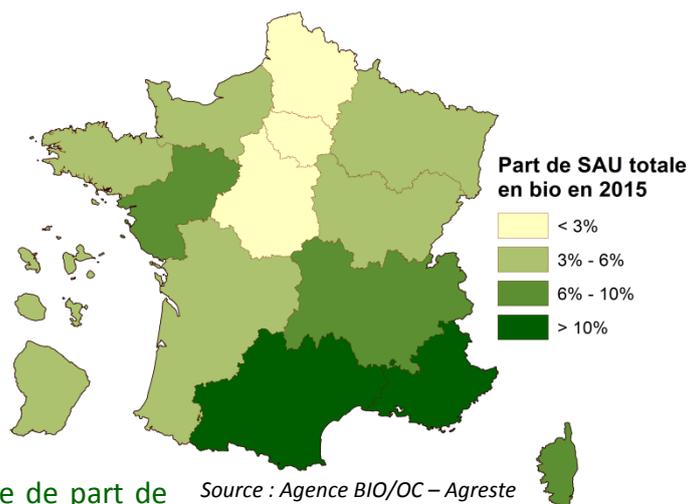


source : Agence Bio / OC, Agreste 2014

La part des animaux élevés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique continue sa progression dans l'ensemble des filières. Avec 13,8 % des ruches engagées, l'apiculture biologique de France représente l'élevage le mieux représenté en Bio.

La moitié des fermes et des surfaces bio dans trois grandes régions

- **Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées**
(6 495 fermes, 329 659 ha)
- **Auvergne et Rhône-Alpes**
(4 219 fermes, 177 034 ha)
- **Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes**
(4 213 fermes, 166 960 ha)



La nouvelle région Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées cultive près d'un hectare sur quatre engagé en bio en France.

La région PACA reste la première région en terme de part de SAU en bio avec 18,7%.

Source : Agence BIO/OC – Agreste

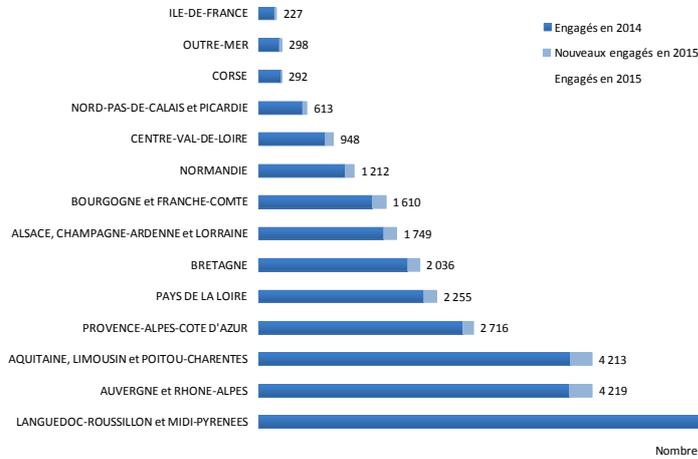
Le nombre de producteurs et les surfaces engagées progressent de façon générale sur le territoire français. Les régions méridionales et celles à vocation céréalière sont les plus dynamiques.

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		Part de bio dans la SAU (%)	Aval	
	2015	Evol. /14	2015	Evol. /14	2015				Evol. /14	2015	Evol. /14		Transformateurs	Distributeurs
					C1	C2	C3	Total						
ALSACE, CHAMPAGNE-ARDENNE et LORRAINE	1 749	10,3%	78 385	14%	16 587	6 413	182	23 181	118%	101 566	27,6%	3,4%	660	274
ALSACE	616	4,2%	20 317	17%	1 207	954	118	2 279	48%	22 596	19,8%	6,7%	292	136
CHAMPAGNE-ARDENNE	527	10,5%	19 222	12%	6 460	2 185	30	8 675	123%	27 896	32,8%	1,8%	189	64
LORRAINE	606	17,0%	38 846	13%	8 921	3 273	33	12 227	135%	51 074	28,6%	4,5%	179	74
AQUITAINE, LIMOUSIN et POITOU-CHARENTES	4 213	6,7%	126 025	8%	27 389	12 531	1 016	40 936	82%	166 960	19,7%	4,3%	1 101	398
AQUITAINE	2 499	2,9%	56 907	5%	8 614	5 017	749	14 380	49%	71 288	12,1%	5,2%	637	269
LIMOUSIN	689	9,9%	29 532	14%	6 601	2 810	218	9 630	73%	39 162	24,2%	4,7%	123	35
POITOU-CHARENTES	1 025	14,9%	39 585	7%	12 173	4 704	49	16 925	131%	56 511	27,5%	3,3%	341	94
AUVERGNE et RHONE-ALPES	4 219	7,2%	148 304	14%	20 913	7 232	585	28 730	90%	177 034	21,4%	6,2%	1 445	471
AUVERGNE	1 099	10,3%	51 956	16%	9 955	2 718	16	12 688	132%	64 644	28,7%	4,4%	212	68
RHONE-ALPES	3 120	6,1%	96 348	12%	10 958	4 515	569	16 042	66%	112 390	17,6%	8,1%	1 233	403
BOURGOGNE et FRANCHE-COMTE	1 610	11,5%	88 028	0%	22 564	5 394	178	28 135	181%	116 163	35,0%	4,8%	488	163
BOURGOGNE	1 015	12,0%	47 860	12%	14 742	3 390	146	18 278	169%	66 137	33,1%	3,8%	294	97
FRANCHE-COMTE	595	10,6%	40 168	21%	7 822	2 004	32	9 857	207%	50 025	37,6%	7,5%	194	66
BRETAGNE	2 036	7,7%	66 956	6%	5 143	3 383	29	8 555	34%	75 511	8,9%	4,6%	834	276
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	948	12,6%	39 082	10%	10 000	4 363	278	14 640	123%	53 723	27,6%	2,3%	391	83
CORSE	292	2,1%	10 249	4%	1 291	357	56	1 704	110%	11 953	11,7%	7,3%	40	15
ILE-DE-FRANCE	227	9,7%	8 650	8%	1 710	971	18	2 698	74%	11 348	18,6%	2,0%	821	534
LANGUEDOC-ROUSSILLON et MIDI-PYRENEES	6 495	13,3%	225 645	9%	80 549	21 891	1 573	104 013	164%	329 659	34,2%	10,5%	1 226	473
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 958	5,7%	95 434	12%	19 795	6 748	1 240	27 784	93%	123 218	23,2%	14,0%	640	242
MIDI-PYRENEES	3 537	20,6%	130 211	8%	60 754	15 143	333	76 230	205%	206 441	41,8%	9,1%	586	231
PICARDIE	613	10,6%	17 403	10%	2 458	1 037	5	3 501	72%	20 904	17,1%	1,0%	589	185
NORD-PAS-DE-CALAIS	340	14,9%	7 979	16%	1 105	298	0	1 403	109%	9 382	24,8%	1,2%	404	125
PICARDIE	273	5,8%	9 425	5%	1 354	739	5	2 098	53%	11 523	11,5%	0,9%	185	60
NORMANDIE	1 212	10,4%	54 740	0%	7 063	3 457	110	10 629	66%	65 369	12,7%	3,3%	404	132
BASSE-NORMANDIE	970	10,1%	47 584	7%	6 394	3 177	108	9 680	69%	57 264	13,9%	4,8%	243	83
HAUTE-NORMANDIE	242	11,5%	7 156	1%	669	280	1	950	43%	8 106	4,4%	1,0%	161	49
OUTRE-MER	298	10,8%	3 333	19%	405	71	46	522	158%	3 855	28,7%	3,0%	36	27
PAYS DE LA LOIRE	2 255	7,9%	107 432	3%	14 416	6 715	164	21 294	82%	128 726	11,4%	6,2%	804	210
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	2 716	5,1%	88 600	11%	15 644	6 883	1 429	23 956	61%	112 556	18,6%	18,7%	924	364
TOTAL France	28 884	9,1%	1 062 833	10%	226 130	80 696	5 668	312 495	111%	1 375 328	23,1%	5,11%	9 764	3 605

Source : Agence BIO / OC - Agreste

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

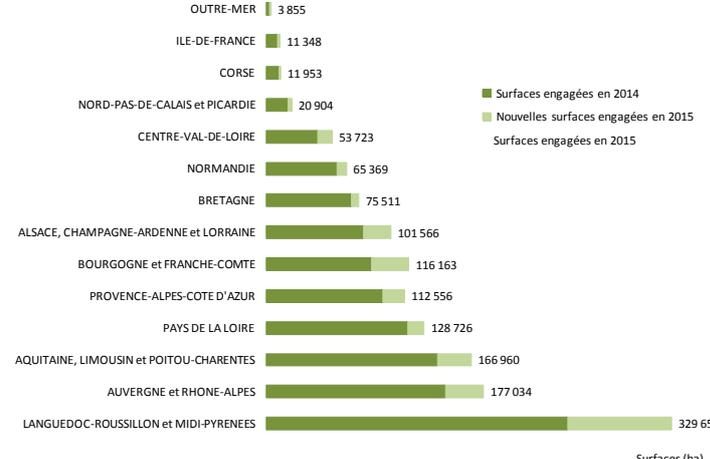
Répartition régionale des producteurs bio en 2015 et évolution 2015 vs 2014



Nombre de producteurs

Source : Agence BIO / OC

Surfaces régionales en mode de production bio en 2015 et évolution 2015 vs 2014



Surfaces (ha)

Source : Agence BIO / OC

... et 18 départements au-delà des 10 % de SAU bio

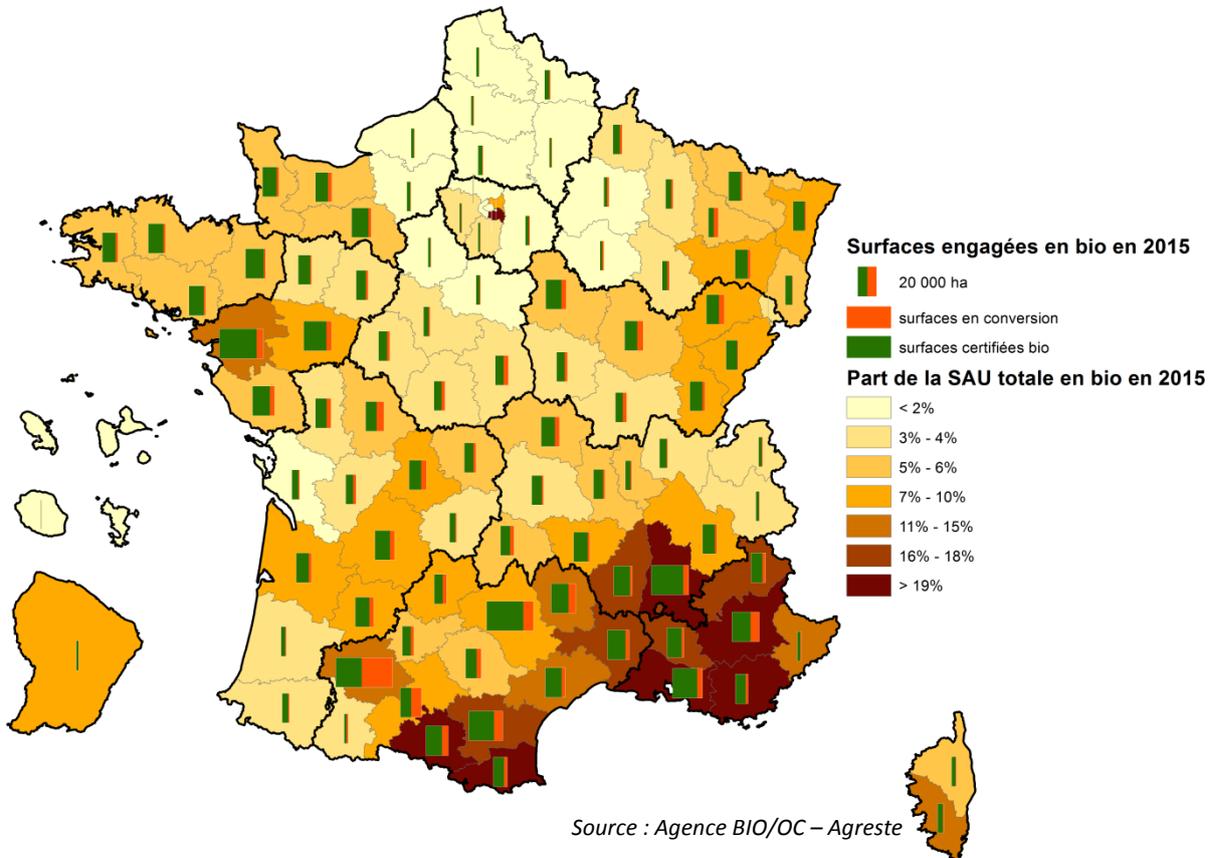
Palmarès des 30 premiers départements en 2015

Source : Agence Bio / OC, Agreste 2015

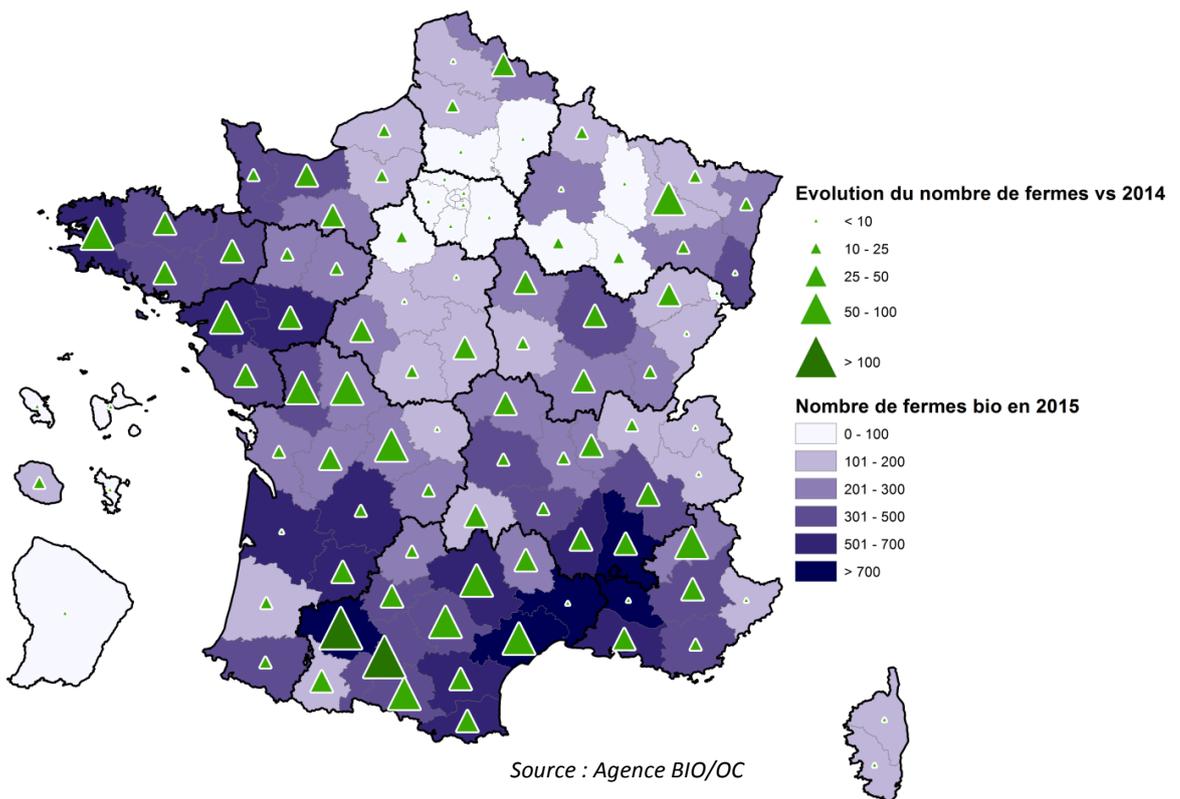
Nb. Producteurs 2015		Surfaces bio + conversion 2015		Surfaces en conversion 2015		Part dans la SAU totale* en 2015		Nb. Operateurs aval 2015	
TOTAL France	28 884	TOTAL France	1 375 328	TOTAL France	312 495	TOTAL France	5,11%	TOTAL France	13 528
DROME	1 045	GERS	61 438	GERS	33 203	BOUCHES-DU-RHONE	22,7%	BOUCHES-DU-RHONE	411
GERS	944	AVEYRON	50 786	HAUTE-GARONNE	11 234	VAL-DE-MARNE	22,0%	PARIS	370
GARD	796	LOIRE-ATLANTIQUE	47 201	AVEYRON	11 124	VAR	20,6%	LOIRE-ATLANTIQUE	358
VAUCLUSE	778	DROME	40 396	ALPES-DE-HAUTE-PROV	9 170	DROME	20,6%	GIRONDE	354
HERAULT	747	AUDE	36 543	AUDE	9 123	PYRENEES-ORIENTALES	19,8%	RHONE	346
DORDOGNE	688	BOUCHES-DU-RHONE	32 280	VIENNE	7 884	ALPES-DE-HAUTE-PROV	19,1%	ILLE-ET-VILAINE	336
LOIRE-ATLANTIQUE	685	MAINE-ET-LOIRE	30 349	LOZERE	7 642	ARIEGE	18,4%	NORD	308
ARDECHE	659	ALPES-DE-HAUTE-PROV	29 201	LOIRE-ATLANTIQUE	6 739	HAUTES-ALPES	17,3%	FINISTERE	306
MAINE-ET-LOIRE	650	LOZERE	26 474	ARIEGE	6 590	ARDECHE	16,5%	DROME	300
GIRONDE	635	ARIEGE	24 017	COTE-D'OR	6 190	AUDE	16,2%	VAUCLUSE	283
BOUCHES-DU-RHONE	623	VENDEE	23 959	HAUTE-SAONE	5 916	VAUCLUSE	15,7%	GARD	281
AUDE	621	GARD	23 553	DROME	5 877	GARD	15,2%	HERAULT	279
LOT-ET-GARONNE	612	HAUTE-GARONNE	23 121	BOUCHES-DU-RHONE	5 627	GERS	13,8%	MORBIHAN	272
FINISTERE	572	YONNE	22 422	HAUTE-VIENNE	5 608	HERAULT	11,9%	MAINE-ET-LOIRE	263
PYRENEES-ORIENTALES	567	ILLE-ET-VILAINE	21 869	MAINE-ET-LOIRE	5 561	LOIRE-ATLANTIQUE	11,7%	HAUTE-GARONNE	257
AVEYRON	565	HERAULT	21 752	YONNE	5 281	ALPES-MARITIMES	11,1%	ISERE	257
COTES-D'ARMOR	500	ORNE	21 367	CHER	5 209	LOZERE	10,8%	BAS-RHIN	241
ILLE-ET-VILAINE	500	DORDOGNE	21 348	VENDEE	5 052	CORSE-DU-SUD	10,4%	ALPES-MARITIMES	228
VAR	476	LOT-ET-GARONNE	20 100	DORDOGNE	4 928	AVEYRON	9,9%	VENDEE	227
HAUTE-GARONNE	466	COTE-D'OR	19 966	TARN	4 905	GUYANE	9,6%	VAL-DE-MARNE	226
MORBIHAN	464	ARDECHE	19 877	MEURTHE-ET-MOSELLE	4 831	JURA	8,8%	PAS-DE-CALAIS	225
ISERE	429	VIENNE	19 784	LOT-ET-GARONNE	4 790	HAUTE-SAONE	8,3%	HAUTE-SAVOIE	215
TARN	405	ALLIER	19 634	ALLIER	4 743	VOSGES	7,6%	VAR	215
VENDEE	402	HAUTE-SAONE	19 539	DEUX-SEVRES	4 503	HAUTE-LOIRE	7,6%	COTES-D'ARMOR	201
ALPES-DE-HAUTE-PROV	392	HAUTE-VIENNE	18 833	LOT	4 255	BAS-RHIN	7,3%	HAUTS-DE-SEINE	193
ARIEGE	387	COTES-D'ARMOR	18 546	CANTAL	4 132	LOT-ET-GARONNE	7,2%	HAUT-RHIN	189
MANCHE	371	MORBIHAN	18 239	SAONE-ET-LOIRE	4 068	HAUTE-GARONNE	7,1%	PYRENEES-ORIENTALES	170
PYRENEES-ATLANTIQUES	369	MANCHE	17 998	CALVADOS	4 056	DORDOGNE	7,0%	VVELINES	168
TARN-ET-GARONNE	355	CALVADOS	17 899	GARD	3 988	GIRONDE	6,9%	CHARENTE-MARITIME	168
COTE-D'OR	340	VAUCLUSE	17 788	HERAULT	3 716	ISERE	6,7%	PYRENEES-ATLANTIQUES	156

Un dynamisme contrasté sur le territoire

Part des surfaces bio et en conversion dans la SAU de chaque département en 2015



Nombres de fermes bio en 2015 et évolution par rapport 2014 pour chaque département



Le marché bio français

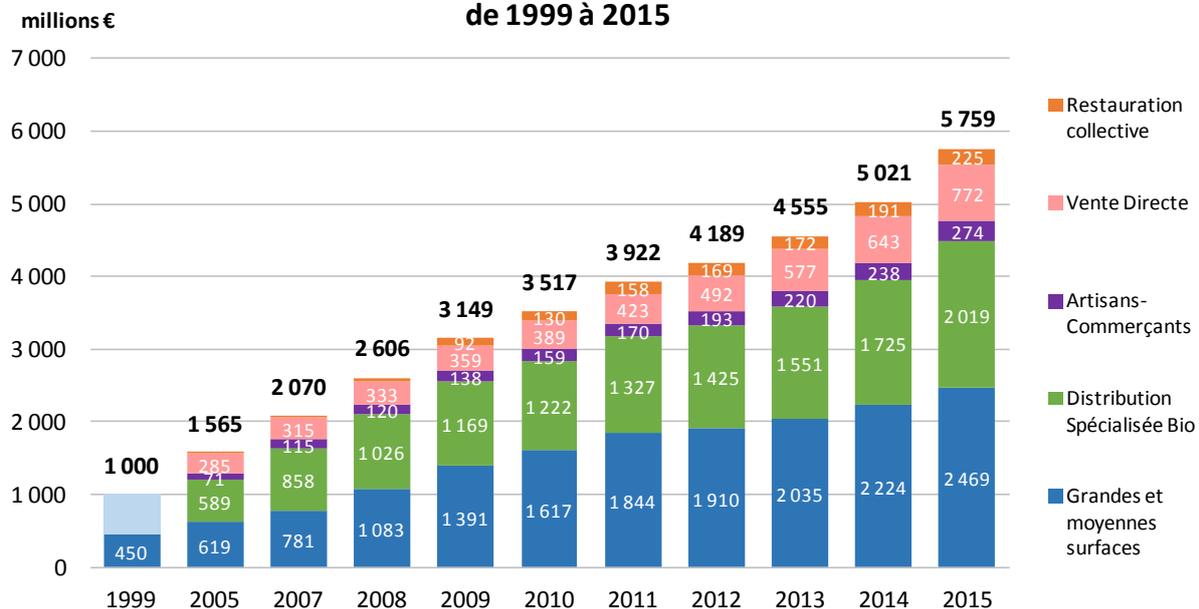
5,76 milliards d'euros en 2015

+14,7 % par rapport à 2014

En 2015, le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été estimé à plus de 5,759 milliards d'euros :

- **5,534 milliards d'euros TTC de consommation à domicile par les ménages (+14,6 % par rapport à 2014)**
- **225 millions d'euros HT d'achats de produits bio servis en restauration collective (+18 % vs 2014)**

Evolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution de 1999 à 2015



Source : Agence BIO/AND-I - 2016

La consommation à domicile

5,534 milliards d'euros en 2015

Au total en 2015, les achats de produits bio pour la consommation à domicile par les ménages ont progressé de façon inédite de 704 millions €. La consommation de bio à domicile par les ménages est structurellement en augmentation. Après une augmentation moyenne de 10 % par an de 1999 à 2005, la croissance s'est accélérée en 2006. De 2007 à 2012, le marché a doublé. Il a progressé de près de 20 % entre 2012 et 2014 pour atteindre +14,6 % entre 2014 et 2015.

La consommation de produits bio à domicile est estimée à **près de 3 % du marché alimentaire à domicile total**. Cependant, la pénétration de la Bio est plus ou moins importante suivant les secteurs. En valeur, elle est de plus de 20 % s'agissant des œufs et de plus de 12 % pour le lait. Elle est de 6 % pour les fruits et légumes.

Vente directe et magasins spécialisés en forte hausse

Les produits bio sont commercialisés dans 4 circuits de distribution essentiels : par les grandes surfaces alimentaires, les magasins spécialisés bio, en vente directe et par les artisans et/ou commerçants.

Les GMS représentent 45 % des parts de marché bio devant les magasins spécialisés (37 %) et la vente directe du producteur au consommateur (14 %), bien que ces deux derniers circuits progressent plus rapidement.

Les ventes ont progressé dans tous les circuits de distribution à des rythmes plus ou moins importants. Les taux de croissance les plus élevés ont été enregistrés en vente directe (+20 %), en magasins spécialisés bio (+17 %) et chez les artisans-commerçants (+15 %).

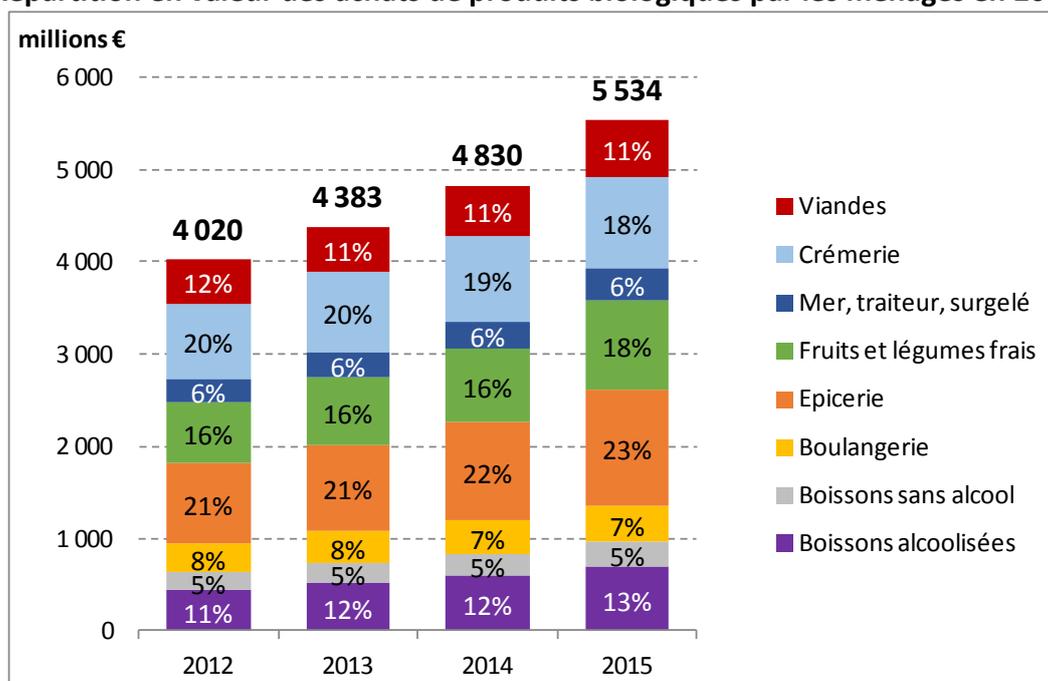
En million d'€	Chiffres d'affaires TTC							Croissance 2015/2014	Part de marché
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015		
Grandes et Moyennes Surfaces	1 391	1 617	1 844	1 910	2 035	2 224	2 469	11,0%	44,6%
Distribution Spécialisée bio en réseau	805	855	950	1 078	1 212	1 365	1 624	19,0%	29,3%
Distribution Spécialisée bio indépendante	364	367	377	347	339	361	395	9,6%	7,1%
TOTAL Circuit Bio	1 168	1 222	1 326	1 425	1 551	1 725	2 019	17,0%	36,5%
Artisans-Commerçants	138	159	170	193	220	238	274	15,1%	4,9%
Vente Directe	359	389	423	492	577	643	772	20,1%	14,0%
TOTAL	3 056	3 387	3 764	4 020	4 383	4 830	5 534	14,6%	100%
Part de l'AB	1,9%	1,8%	2,0%	2,1%	2,3%	2,5%	2,9%		

* Série mensuelle CVS CIO aux prix de l'année précédente - produits agricoles, sylvicoles, pêches, produits agroalimentaires dont tabacs.

Source : Agence BIO/AND-I – 2016

Les rayons épicerie, et, fruits et légumes frais moteurs de la croissance

Répartition en valeur des achats de produits biologiques par les ménages en 2015



Source : Agence BIO/AND-I - 2016

Plus de la moitié des ventes en valeur de produits bio a été effectuée au rayon frais en 2015. Le moteur de la croissance se situe avant tout aux rayons fruits et légumes frais (+24 %) et épicerie avec +17 % des ventes (succès du vrac, des céréales pour petit déjeuner, galettes soufflées et céréales d'accompagnement). Les ventes de fruits et légumes frais progressent globalement de 24 %, reflétant l'augmentation de la consommation en volume de tous les produits et le développement d'espèces mieux valorisées comme la pomme (+32 %).

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

Stade de détail Millions €				2015	dont :			Croissance	
	2012	2013	2014		GSA	Magasins spécialisés bio	Artisans- commerçants		Vente directe
Fruits		353	383	485	153	223	6	104	26,5%
Légumes		368	400	490	127	202	5	156	22,4%
TOTAL - FRUITS ET LEGUMES FRAIS	661	722	784	975	280	425	10	260	24,4%
Lait	269	273	290	306	245	49	-	12	5,4%
Produits laitiers	316	333	364	405	231	108	2	64	11,1%
Œufs	237	253	267	287	177	92	3	15	7,3%
Viande bovine	169	181	205	231	147	13	36	35	12,9%
Viande porcine	63	66	66	69	36	15	8	10	3,9%
Viande agneau	37	38	42	42	18	3	11	9	1,2%
Volaille	122	130	145	160	79	46	3	31	10,5%
Charcuterie salaison	76	84	96	101	63	34	2	2	5,3%
TOTAL - CRÈMERIE, VIANDES FRAICHES ET TRANSFORMÉES	1 289	1 359	1 475	1 602	996	361	65	179	8,6%
Mer-Saurisserie-Fumaison	80	94	98	117	92	13	12	1	18,8%
Traiteur	109	119	131	149	68	80	2	-	14,0%
Surgelés	68	72	74	77	65	8	4	-	4,1%
TOTAL - TRAITEUR, MER, SURGELÉ	257	284	303	343	225	102	16	1	13,1%
TOTAL - BOULANGERIE PÂTISSERIE FRAÎCHE	324	346	361	394	148	173	48	25	9,2%
Épicerie Sucrée	469	510	580	678	267	394	6	11	17,0%
Épicerie Salée	395	430	499	581	266	310	1	4	16,5%
Boissons Végétales	70	73	86	100	47	51	-	1	16,8%
Jus de fruits & de légumes, BRSA	125	138	152	167	115	44	-	8	10,1%
TOTAL - EPICERIE ET BOISSONS SANS ALCOOL	1 059	1 151	1 316	1 526	695	800	8	24	16,0%
Vins tranquilles et autres	413	503	572	670	117	155	124	274	17,2%
Cidres, Bières et autres boissons alcoolisées	17	19	20	23	8	4	1	10	17,4%
TOTAL - BOISSONS ALCOOLISÉES	430	522	591	693	125	159	125	284	17,2%
TOTAL GENERAL	4 020	4 383	4 830	5 534	2 469	2 019	274	772	14,6%

Source : Agence BIO/AND-I – 2016

Suivant les catégories de produits, la place de chaque circuit de distribution est plus ou moins importante.

Dans le secteur des fruits et légumes bio, les magasins spécialisés représentent le premier circuit de distribution, devant les grandes et moyennes surfaces et la vente directe du producteur au consommateur. En revanche, dans le secteur de la crémèrie, la GMS est le premier circuit de distribution, devant les magasins spécialisés bio.

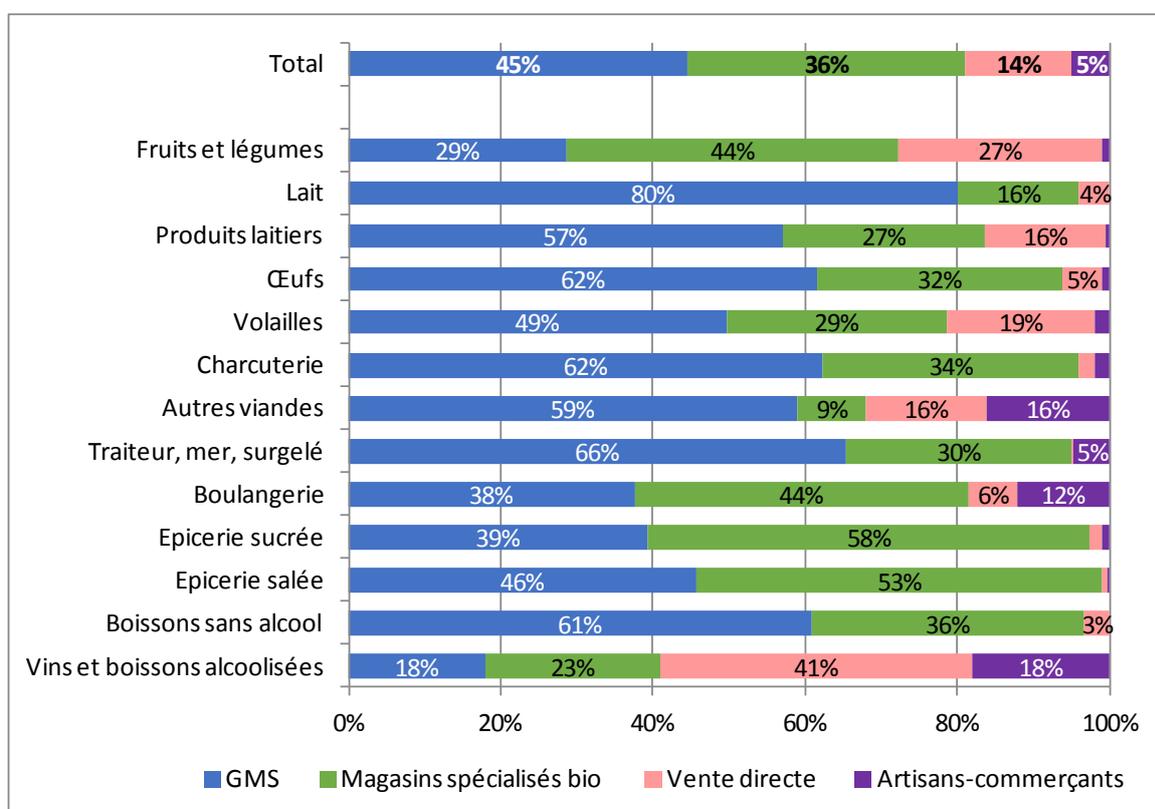
La vente directe est spécialement développée dans les secteurs du vin et des fruits et légumes, devant la viande et les produits laitiers, notamment les fromages.

Les ventes assurées par les artisans-commerçants concernent majoritairement le vin (via les cavistes), les viandes, ainsi que le pain.

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 crémèrie et le pain.

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

Répartition des ventes de produits par circuit de distribution en 2015



Source : Agence BIO / ANDI – 2016

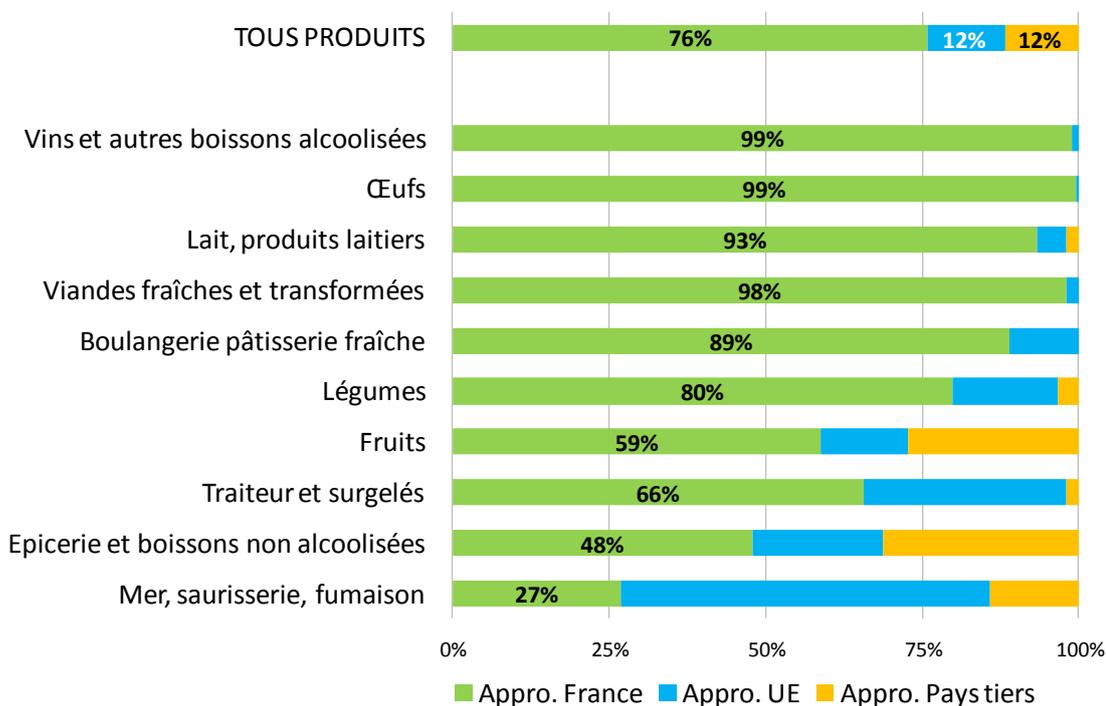
La Bio « Made in France » gagne du terrain

76 % des produits bio consommés en France « Made in France »

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

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

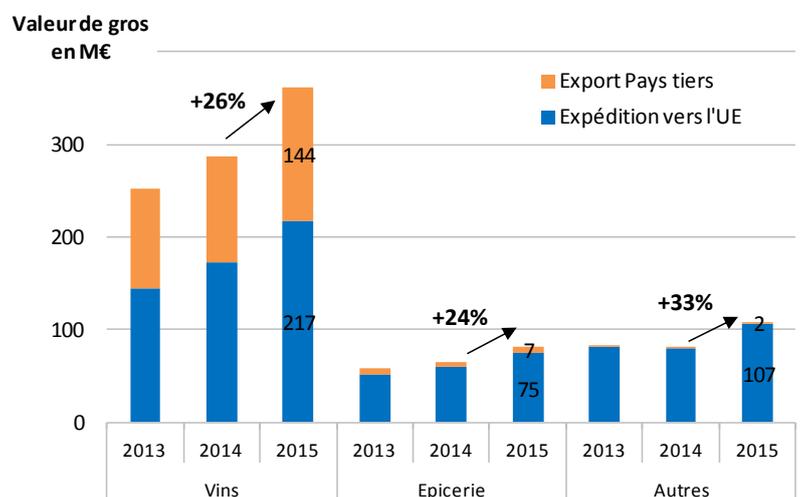
Origine des approvisionnements selon les produits bio en 2015



Source : Agence BIO / ANDI 2016

Les exportations bio en croissance de +27 %

Les entreprises françaises ont vendu pour 435 millions d'euros de produits bio à l'exportation. Les vins représentent 2/3 des exportations françaises de produits bio en valeur mais d'autres secteurs comme l'épicerie se développent. En 2015, les exportations ont progressé globalement de plus de 27 % vs 2014.



Source : Agence BIO / ANDI – 2016

Restauration collective : les achats bio en forte progression +18 % vs 2014

Depuis 2009, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective¹ suit l'évolution des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies d'introduction retenues ainsi que les perspectives de développement.

Un des objectifs du plan "Ambition Bio 2017", visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique, est d'atteindre 20 % de produits biologiques dans la restauration collective d'État.

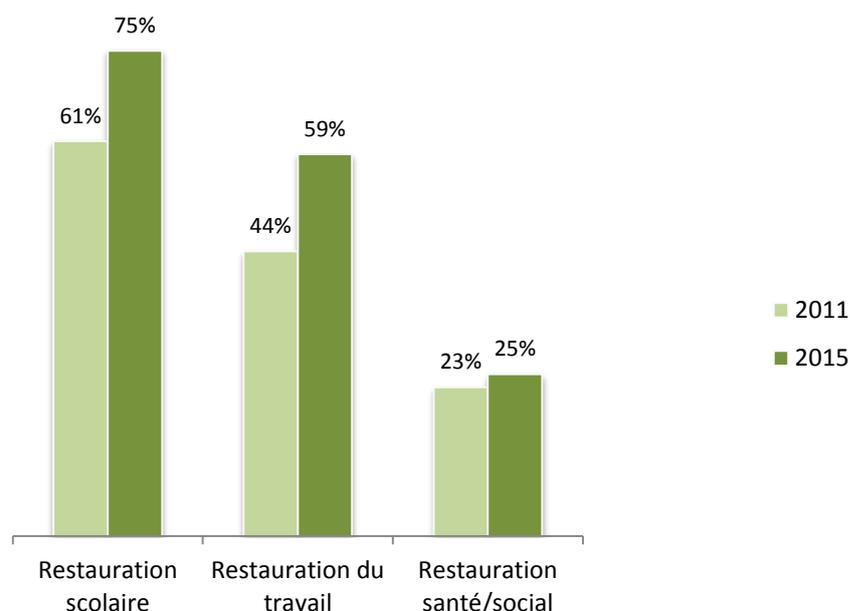
La Bio présente dans 75 % des restaurants scolaires

Début 2016 en France, 58 % des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives contre 46% en 2011 et seulement 4 % avant 2006.

Le secteur scolaire est le plus concerné, avec 75 % d'établissements proposant des produits bio (61% en 2011), suivi du secteur du travail avec 59 % d'établissements (44% en 2011), puis du secteur de la santé et du social avec 25 % d'établissements (23% en 2011).

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration

source : Etude Agence Bio/CSA-2016



¹ L'ensemble des données de l'observatoire 2016 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/CSA réalisée du 5 au 8 avril 2016 auprès de 407 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).

L'introduction est plus significative :

- **dans le secteur public** (71 % des établissements en 2016) que dans le privé (41 % des établissements),
- **en gestion directe** (60 % des établissements proposent) qu'en gestion concédée (53 % des établissements, contre 58 % en 2014).

Les produits bio restent davantage introduits au sein des grosses et moyennes structures (79 % de celles de plus de 500 repas par jour en proposent).

Les achats bio en forte progression : +18 % en 1 an

Les achats de produits bio en restauration collective sont estimés à **225 millions d'euros HT pour 2015 (hors pain)**, soit une **progression de 18 % en un an**.

Ainsi, ce marché représentait en 2015 :

- 3,2 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6 % en 2008),
- 4 % du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.



Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5 % en 2008 à 14 % en 2015 en moyenne (29% pour la pomme, 32 % pour le pain). Elle s'élève à 16 % pour les établissements en ayant introduit depuis 7 ans et plus.

Des menus de plus en plus bio

L'introduction de produits bio se fait cette année encore majoritairement en faveur de **produits et d'ingrédients bio (43 % des établissements)** mais on note une **place plus importante accordée aux menus entièrement bio (32 % des établissements vs 27 % en 2015)**.

Parmi les acheteurs de produits bio, la fréquence d'introduction augmente également puisque 69 % en proposent au moins une fois par mois (contre 65 % en 2015), **48 % en proposent au moins une fois par semaine (39 % en 2015)**, et **18 % tous les jours (15 % en 2015)**.

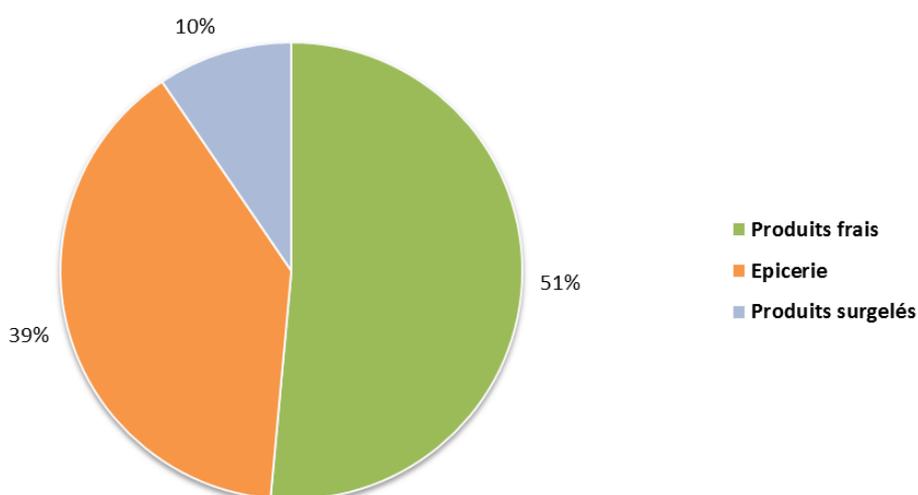
Les produits bio frais toujours majoritaires

En moyenne, chaque établissement introduit plus de 5 familles de produits bio différentes. Les principaux produits bio proposés par la restauration collective sont les produits frais, notamment :

- les **fruits frais** (86 % des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer), les pommes étant toujours le produit phare (81 %),
- les **produits laitiers** (79 %) et notamment les yaourts (77 %),
- les **légumes frais** (77 %) avec une forte part de carottes (71 %), crudités (53 %) et tomates (48 %).

Répartition des achats en produits bio par famille

(source : Baromètre Agence Bio/CSA-2016)



On retrouve également :

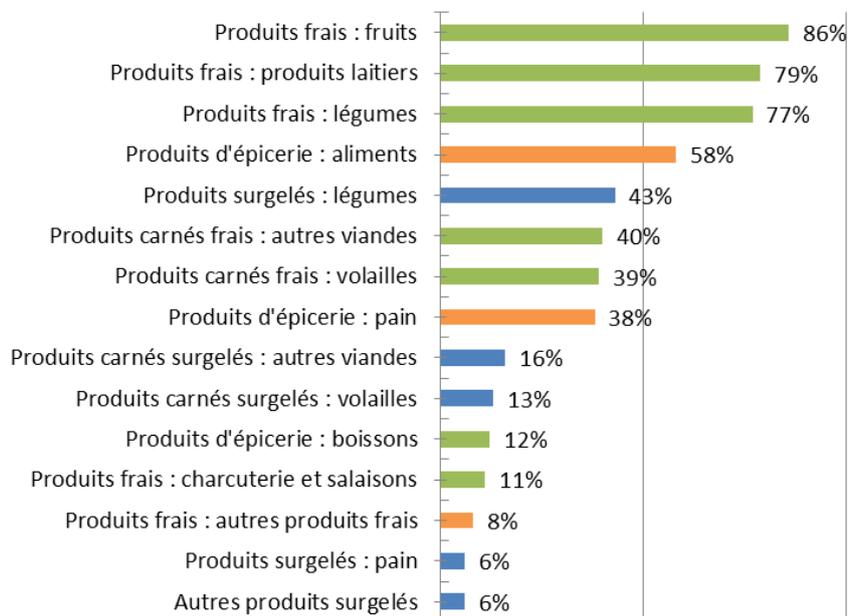
- les **produits d'épicerie, en forte hausse** (58 % des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer, contre 45 % en 2015), notamment pâtes (42 %), riz (36 %) et autres céréales (40 %),
- les **viandes** fraîches (40 %) et surgelées (16 %), la volaille fraîche (39 %) et surgelée (13 %),
- les légumes surgelés (43 %),
- le pain frais (38 %) et surgelé (6 %).

Les approvisionnements locaux privilégiés

78 % des produits bio achetés sont d'origine française, et plus de la moitié d'origine régionale.

Part des acheteurs par famille de produits bio

(source : Etude Agence Bio/CSA-2016)



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

L'introduction de la Bio en restauration collective répond aux attentes des Français, qui souhaitent pouvoir en manger dans tous les types d'établissements. **88 % des parents déclarent être intéressés par la Bio à l'école, 75 % des Français par la Bio à l'hôpital, 74 % dans les maisons de retraite et 73% au travail.**

L'introduction des produits biologiques en restauration collective résulte d'impulsions données par la direction (54 % des cas), l'équipe en cuisine (46 %), les élus (45 %), les parents d'élèves (37 %) et les convives (36 %).



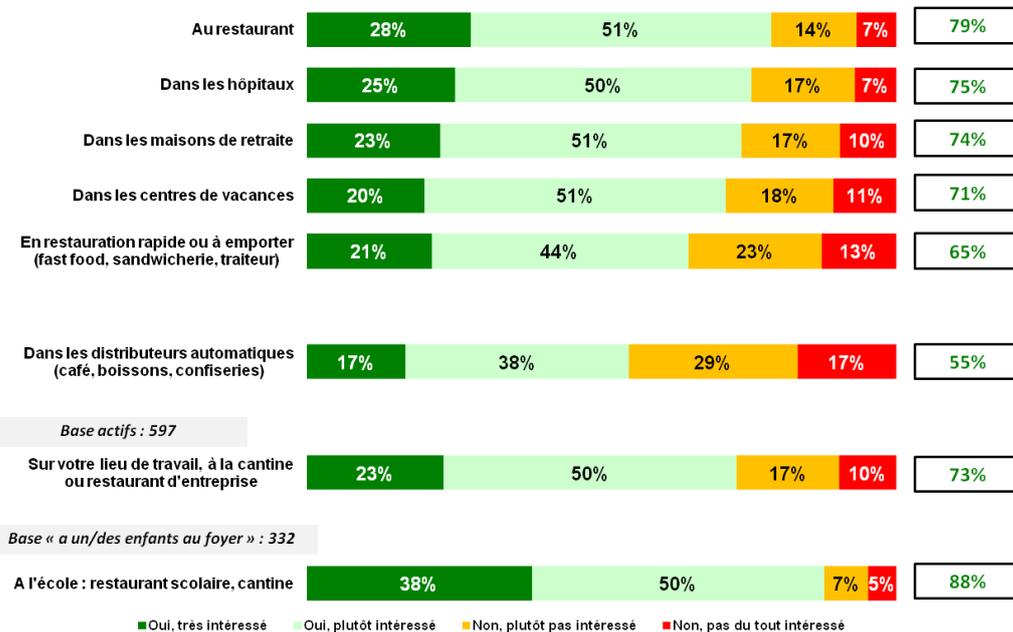
Part des Français intéressés par l'introduction de produits bio en restauration collective

(source : baromètre Agence Bio/CSA 2016)

Q113. Etes-vous intéressé(e) par des repas avec des produits biologiques ?

Base Total Français : 1007

ST Intéressé



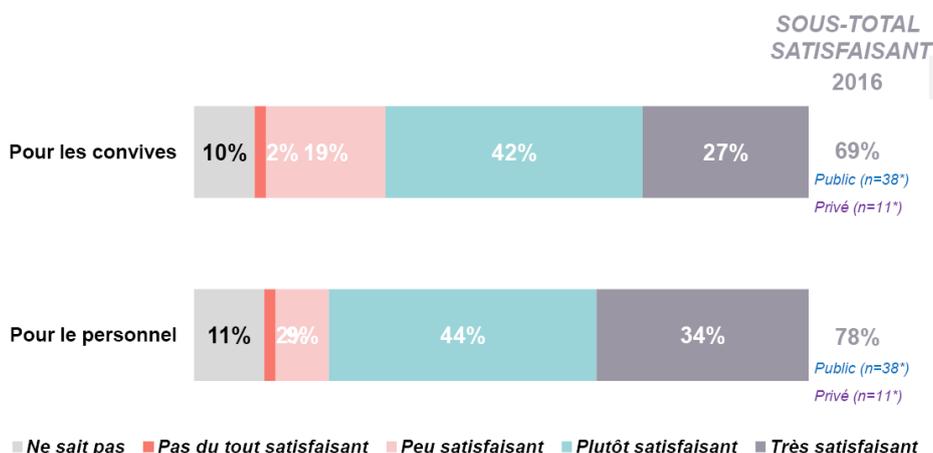
L'introduction de la Bio : satisfaisante pour les convives et le personnel

69 % des établissements ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent celle-ci satisfaisante pour les convives. Côté personnel, le taux de satisfaction grimpe à 78 % cette année, contre 69 % en 2015.

Bilan de l'introduction des produits biologiques

(source : Baromètre Agence Bio/CSA-2016)

Q30. Comment caractériseriez-vous le bilan de l'introduction des produits biologiques pour les convives / pour le personnel, est Base propose des produits bio et a réalisé une enquête de satisfaction suite à l'introduction des produits bio (n=49)



Le coût de l'introduction des produits bio maîtrisé

Début 2016, 83 % des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût de 19 % en moyenne (il était de 26 % en 2011). Celui-ci est cependant lissé sur l'ensemble des repas ou pris en charge par le donneur d'ordre (pas de surcoût pour les convives) dans 7 restaurants sur 10.

Les établissements qui ont constaté une diminution du surcoût ont obtenu ce résultat en :

- mettant en concurrence les fournisseurs (79 % des établissements),
- groupant leurs achats (68 %),
- contractualisant l'approvisionnement (67 %),
- passant des partenariats locaux (60 %).

Perspectives : la Bio au menu de nouveaux établissements

L'introduction des produits bio devrait se poursuivre et toucher encore de nouveaux établissements : 21 % de non acheteurs de produits bio actuellement déclarent avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus. Le potentiel de nouveaux acteurs est plus important dans les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé, du secteur santé/social et des petits établissements (moins de 200 repas par jour)).

La part des achats bio pourrait atteindre 18 % en projection en moyenne en 2017, et jusqu'à 25% en 2020.

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

- les fruits frais (70 % des établissements envisagent d'en introduire),
- les légumes frais (66 %),
- les produits laitiers (63 %).



Quelques données sur la restauration collective à caractère social en France²

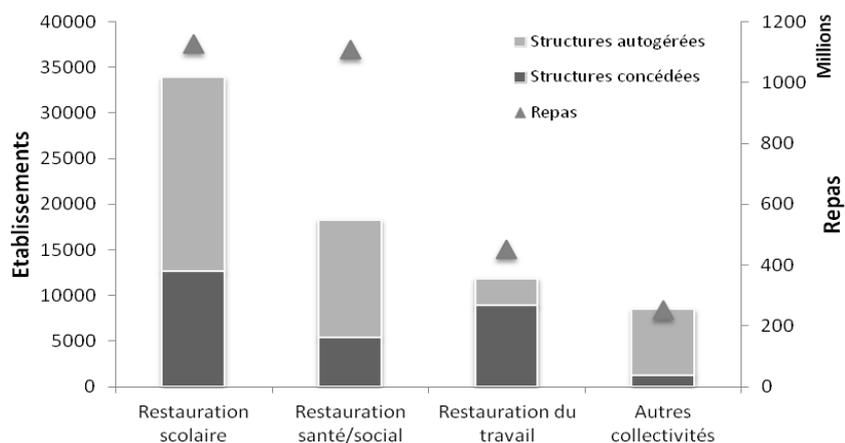
15 millions de Français prennent chaque jour au moins un repas hors de leur domicile, dont plus de la moitié en restauration collective. Près de 73 000 structures, publiques ou privées, distribuent ainsi plus de 3,5 milliards de repas par an dans les secteurs de :

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

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

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

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



² D'après données sur la restauration collective fournies par Gira Foodservice.

Restauration collective : les achats bio en forte progression +18 % vs 2014

Depuis 2009, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective¹ suit l'évolution des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies d'introduction retenues ainsi que les perspectives de développement.

Un des objectifs du plan "Ambition Bio 2017", visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique, est d'atteindre 20 % de produits biologiques dans la restauration collective d'État.

9^{es} Rencontres nationales professionnelles Printemps BIO : « L'agriculture biologique à l'école : quelle place dans l'enseignement et la formation ?

Les 9^{es} Rencontres nationales professionnelles Printemps BIO se tiendront le mardi 7 juin, à Paris, 12 rue de Prony.

Organisées dans le cadre de Printemps BIO, ces Rencontres seront consacrées cette année à la place de l'agriculture biologique dans la formation professionnelle ainsi que dans l'enseignement primaire et secondaire avec une présentation d'actions entreprises ou à venir permettant de sensibiliser les enseignants et les élèves à l'agriculture biologique.

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

Une journée d'échanges ouverte à un large public

Ce colloque professionnel s'adresse à un large public, en particulier les différents acteurs impliqués dans la formation, l'enseignement et l'animation, les élus et les collectivités, les professionnels de la Bio, les représentants des parents d'élèves, le milieu associatif, les journalistes, etc.

Ces Rencontres constituent un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, et à tous ceux qui souhaitent et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et de débattre.



Inscriptions en ligne sur : www.agencebio.org

Les Rencontres nationales professionnelles Printemps BIO sont organisées dans le cadre du programme de communication 2015-2017 cofinancé par l'Union européenne.

Programme

9h00 Accueil

9h30 Ouverture, par **Didier Perreol**, Président de l'Agence BIO

Introduction et mise en perspective par l'Agence BIO

10h00 La Bio dans la formation professionnelle

- **Le programme Ambition Bio 2017**, notamment l'axe relatif à la formation des acteurs agricoles et agroalimentaires, par **Françoise Simon**, adjointe à la sous-directrice de la compétitivité à la direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt

- **La Bio dans la formation agricole**

- **Le plan « Enseigner à produire autrement »**, par **Joelle Guyot**, adjointe au sous-directeur des politiques de formation et d'éducation de la direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt

- **Les formations agricoles à orientation bio ou spécialisées et présentation de démarches remarquables**, par **Jean-Marie Morin**, co-animateur Réseau agriculture biologique de l'enseignement agricole Formabio, **Aude Charmasson**, chargée de mission Agriculture Biologique à la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, **Maurice Chalayer**, proviseur du lycée agricole Le Valentin, à Valence, et **Jacques Pior**, responsable dossiers bio à l'APCA, co-organisateur du salon Tech&Bio (sous réserve)

- **La Bio dans la formation aux métiers de bouche :**

la prise en compte des spécificités bio dans les référentiels de diplôme des métiers de bouche, par **Eric Lefeuve**, Inspecteur de l'éducation Nationale Académie d'Orléans-Tours, pilote du groupe de travail de la 7ème Commission Consultative Professionnelle "Alimentation" du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

- **La Bio dans les établissements hôteliers :**

présentation des actions de sensibilisation menées par l'Agence BIO, avec le témoignage de **Jean-Luc Ploquin-Maurell**, chef des travaux à l'EPMTTH (Ecole de Paris des Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie)

- **Vers une prise en compte de la Bio dans les formations des diététiciens et nutritionnistes ?**

par **Caroline Laurent** et **Christophe Blanc**, responsables de la Licence professionnelle Nutrition et Alimentation Humaine, Maîtres de conférence à l'Université de Montpellier
Buffet bio
avec des produits des Lycées agricoles

14h00 Comment sensibiliser à l'agriculture

biologique les enseignants et les élèves de la maternelle jusqu'au lycée? Retour d'expériences et présentation de démarches exemplaires

- **La place de l'agriculture biologique dans les programmes scolaires**, avec un représentant du

ministère de l'éducation nationale (sous réserve) et **Sébastien Arrighi**, professeur de Sciences de la Vie et de la Terre au Lycée Charlemagne

- **La Bio dans le cadre de l'éducation à**

l'alimentation durable, par **Anne-Sigrid Fumey**, chargée de mission à la direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt

- **Comment sensibiliser les élèves ?**

- **Les actions menées par l'Agence BIO :** Kit pédagogique, concours « Les Petits Reporters », partenariat avec la Ligue de l'Enseignement... , par l'Agence BIO

- **Des démarches innovantes dans les**

établissements à l'initiative des enseignants et des animateurs en périscolaire, par

Marie-Dominique Tatar-Suffern, consultante en communication, expertise animations agriculture bio et membre du jury Petits Reporters de la Bio

- **Exemples d'animations pédagogiques**

proposées dans les structures scolaires, par **Julie Massa**, animatrice APROBIO Nord-Pas de Calais

- **L'introduction des produits bio en restauration collective, une démarche globale de sensibilisation**

- **La campagne « Fais bouger ta cantine », les parents demandent du bio**, témoignages et retour d'acteurs, par **Stéphane Veyrot**, directeur de l'association Un plus Bio avec un représentant d'une fédération de parents d'élèves

- **La démarche d'éducation à l'alimentation « Manger Mieux Manger Bio »** initiée auprès des collégiens par le Conseil Départemental de la Drôme, par **Gaëlle Grégory**, diététicienne, coordinatrice restauration collective du Département de la Drôme

- **L'initiative exemplaire développée au sein du Lycée Janson de Sailly**, par **Lolita N'Sonde**, animatrice au groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France.

17h00 Conclusions et fin des rencontres



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Printemps BIO : du 1^{er} au 15 juin, deux semaines pour tout savoir sur la Bio

Du 1^{er} au 15 juin prochain, la Bio va faire parler d'elle partout en France. Les acteurs de l'agriculture biologique invitent tous les publics à s'informer et à échanger sur la Bio et ses principes, ainsi qu'à savourer des produits bio dans leur grande diversité, durant la 17^e édition du Printemps BIO.



Des rencontres autour de la Bio partout en France

Des centaines d'événements sont au programme de ce grand rendez-vous annuel :

- **portes ouvertes** : à la ferme, dans des vergers et potagers, sur des domaines viticoles, dans des entreprises et fabriques artisanales ;
- **rencontres et événements à destination des professionnels** ;
- **animations-dégustations et mise en avant des produits bio en point de vente** (marchés, magasins spécialisés, enseignes généralistes...) ;
- **conférences et expositions** ;
- **repas bio en restauration collective et commerciale, ateliers culinaires** ;
- **animations dans les écoles** ;
- « **apéros bio** », ...

Parmi les temps forts de cette 17^e édition : la finale de la 1^{ère} édition du concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs », le 25 mai ; la 12^e édition de la Fête du Lait Bio, le 5 juin ; les Rencontres nationales professionnelles du Printemps BIO, le 7 juin à Paris ; ou encore des ateliers culinaires et goûters bio dans les écoles lauréates de la 4^e édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio ».

La Bio proche des consommateurs

Au-delà de ces actions menées sur le terrain, la Bio sera présente à la radio et à la télévision, ainsi que sur la toile avec :

- le site Internet pour retrouver toutes les animations Printemps BIO en quelques clics : www.labiodes4saisons.eu
- l'application mobile pour trouver un événement, un produit bio ou un restaurant où que l'on soit : « **La Bio en Poche** »
- la page Facebook de l'Agence BIO, qui rassemble plus de 182 000 fans : facebook.com/AgricultureBIO



Une plateforme web pour tout savoir sur le Printemps BIO 2016

Toutes les animations du Printemps BIO sont répertoriées sur le site internet : www.labiodes4saisons.eu

Recherches multicritères, possibilité de créer un programme d'animations personnalisé, de géo-localiser les animations : le site est doté de fonctionnalités très pratiques pour découvrir les événements bio près de chez soi.



« La Bio en Poche » : tout Printemps BIO dans la poche !

L'appli « La Bio en Poche » propose de trouver, où que l'on soit, les événements bio pendant le Printemps BIO, et tout au long de l'année, ainsi que des lieux de vente et des restaurants bio, par simple géolocalisation sur son smartphone ou par une recherche multicritères. L'appli est directement reliée à l'annuaire des opérateurs notifiés de l'Agence BIO pratiquant la vente directe en France, ainsi qu'à la plateforme web événementielle www.labiodes4saisons.eu.



Printemps BIO dans les médias

Printemps Bio fera l'objet d'une forte médiatisation pour informer le grand public et renforcer la mobilisation professionnelle autour de ce grand moment d'impulsion nationale.



Plus de 200 annonces sur les ondes

Des messages annonçant le Printemps BIO seront diffusés du 2 au 11 juin sur de grandes stations nationales - généralistes et musicales - lors des grands carrefours d'audience. A noter : une 2^e campagne radio en septembre/octobre, dans le cadre de l'Automne BIO.

La Bio s'invite à la table de « C à Vous » du 30 mai au 3 juin 2016

« C à Vous » est une émission diffusée en direct sur France 5, du lundi au vendredi de 19h à 20h15, avec chaque soir la préparation par un chef en cuisine d'un repas suivi d'un dîner convivial avec l'invité et les chroniqueurs. Durant 5 jours, un chef élaborera un plat et un dessert bio, puis s'installera à la table des invités. A différents moments de l'émission, la journaliste questionnera le chef sur sa démarche et son choix de produits bio. A noter : une 2^e semaine bio à « C à Vous » fin septembre dans le cadre de l'Automne Bio.



Une visibilité renforcée via les réseaux sociaux

Une animation renforcée de la page Facebook « Agriculture Biologique » (plus de 182 000 fans) pendant le Printemps BIO avec un jeu pour gagner des paniers garnis 100% bio. Le Printemps BIO sera également relayé sur Twitter, DailyMotion, Youtube, Instagram, Pinterest, le Blog de la Bio...



Et aussi, à l'occasion du Printemps BIO : un jeu web « Produits Laitiers Bio » sur le site www.produitslaitiersetviande.bio.com.

Quelques exemples d'animations et événements durant le Printemps BIO

Voici quelques exemples parmi les centaines d'animations au programme du Printemps Bio, que l'on peut retrouver sur www.labiodes4saisons.eu ou sur l'appli « La Bio en Poche » :

Portes ouvertes, foires, marchés...



Des petits-déjeuners bio à la ferme, avec la 12^e édition de la Fête du Lait Bio, le 5 juin. Des petits déjeuners bio seront proposés dans plus de 70 fermes à travers toute la France. Cet événement est organisé par le réseau de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) avec le soutien de

l'interprofession laitière (CNIEL), de nombreux magasins spécialisés et de producteurs-transformateurs bio. La Fête du lait Bio est l'occasion de partager un moment de convivialité autour d'un petit déjeuner et de venir découvrir les coulisses de l'agriculture bio : ses pratiques, ses produits et ses engagements de qualité. De nombreuses animations seront proposées : marchés bio, visites, traite des vaches, fabrication de pain, balades à dos d'âne, courses de tracteurs à pédales...

13^e rendez-vous des vignerons bio d'Alsace, le 12 juin, à Colmar. Une quarantaine de vignerons bio alsaciens présenteront leurs vins et leur savoir-faire. Au programme : conférences, dégustations, ateliers mets-vins, petite restauration, marché de producteurs bio ...



La Bio dans l'enseignement agricole, exemple avec les portes ouvertes à la ferme du Lycée Nature 100% Bio à la Roche-sur-Yon (Vendée), les 16 et 17 juin : visite de la ferme et d'ateliers : élevage de moutons, porcs, volailles ; maraîchage ; ferme pédagogique ; vente directe dans le nouveau magasin...

« **A la découverte des marais de Grand-Lieu à la tombée de la nuit** », le 10 juin à St-Mars-de-Coutais (Loire-Atlantique): visite guidée par un éleveur de bovins bio et un gestionnaire de la réserve naturelle. Une occasion d'aborder le rôle de l'élevage dans les zones humides, le respect de la biodiversité, la conservation des paysages, ...

Découvrez le fonctionnement d'une AMAP ! De nombreuses portes ouvertes, dégustations et rencontres avec les producteurs bio seront organisées dans des AMAP (Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Alsace...)

La Bio en restauration collective

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

- **Du 1^{er} au 12 juin, le Printemps sera Bio dans 39 collèges seine-et-marnais.** Yaourt, fromage blanc, épinard, radis, salade, épeautre ou encore jus de pomme, les collégiens pourront apprécier dans leur restaurant scolaire des produits issus d'une agriculture de proximité biologique, qui valorise des produits locaux et de qualité. Objectif fixé aux restaurants scolaires : faire découvrir au moins un produit biologique par jour.
- **Du 6 au 10 juin, fête des produits bio et locaux à La Turballe (Loire-Atlantique).** Les enfants du restaurant scolaire consommeront des produits bio et découvriront l'approche sensorielle : dégustations de légumes, céréales, fruits et boissons, présence de producteurs lors d'un déjeuner, vente d'un panier de légumes/céréales bio proposée aux enfants pour réaliser chez soi une recette, installation d'une ruche, distribution des graines bio aux enfants, etc.
- **25 mai, 1er et 6 juin : le Printemps Bio fête les écodélégués !** Organisées par le Conseil Régional d'Ile-de-France dans 3 lycées franciliens les 25 mai, 1er et 6 juin, les fêtes des écodélégués sont un moment de bilan sur les expériences réussies de lycéens sur les actions éco-responsables menées pendant l'année dans leur établissement. Les élèves de trois lycées à Rosny-sous-Bois,

Orsay et Paris auront l'occasion d'approfondir leurs connaissances lors d'ateliers. Des animations pédagogiques sur l'agriculture biologique de proximité et un déjeuner bio seront organisés.

- **Le 30 mai, un repas 100 % BIO** sera proposé dans l'ensemble des cantines scolaires de la ville d'Avignon (36 établissements - environ 4 500 élèves). Cette action sera accompagnée de support de sensibilisation.
- Le 8 juin, deux collèges des Pyrénées Atlantiques, à Bois d'Amour et Vic-Bieh, seront **labellisés « Etablissements Bio Engagés »**. Ce label vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les établissements d'Aquitaine ayant réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement, avec plus de 20% de produits bio servis dans leur restaurant collectif.



La Bio en famille :

Défi "Familles à Alimentation Positive" : des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant. Il s'agit d'un accompagnement gratuit avec au programme : visites de ferme, échanges avec un diététicien-nutritionniste, cours de cuisine, jardinage, astuces pour consommer bio et pas cher... Une soirée de clôture à destination des familles participantes au défi du Pays de Bourg-en-Bresse (01) sera organisée le 14 juin. D'autres défis sont organisés en Rhône-Alpes, Bretagne, Normandie...



Des ateliers-goûters bio seront organisés durant le Printemps BIO dans plusieurs villes de France (Aix-en-Provence, Antony, Herblay, Lille, Limoges, Paris...) durant lesquels les enfants découvriront les différentes familles d'aliments et apprendront à composer eux-mêmes un goûter équilibré.

Des entreprises mobilisées et de nombreuses animations en magasins

Des animations en magasins tout au long du Printemps BIO : présentation d'une coopérative d'éleveurs, des principes de l'élevage bio et de la structuration des filières à Tournefeuille (Haute-Garonne), dégustations à l'aveugle à Marly (Nord), atelier crêpes à Gap (Hautes Alpes), fabrication de jus de fruits et légumes bio à Toul (Meurthe et Moselle), atelier cuisine gourmande à Nantes (Loire Atlantique),...

2^e édition des Rencontres Bio du Sud-Ouest à la Fouillade, en Aveyron, le 17 juin, organisée sur le site d'un fabricant de biscuits bio. Outre la visite de la nouvelle installation, une exposition sera proposée sur les filières engagées au sein du programme soutenu par l'Agence Bio. Ce programme exemplaire porte sur la création et l'amplification de 6 filières du Sud-Ouest de la France: blé panifiable, blé biscuitier, farine et biscuits sans gluten, légumes secs, agneaux bio et tournesol oléique. De premiers résultats très positifs avaient été présentés au cours de la première journée, le 2 juin 2015. Cette deuxième journée de l'économie solidaire permettra d'évaluer l'évolution de ce programme 2 ans après son démarrage.

Et aussi : portes ouvertes dans des brasseries, fromageries, fournils, huileries, fabricants d'huiles essentielles (avec des démonstrations de distillation, en Corse), mise en avant des produits bio dans les différents circuits de distribution, etc.

Des rendez-vous professionnels :

Les rendez-vous Tech&Bio

- **Grandes cultures** (Bourgogne Franche-Comté), le 27 mai à Aiserey (21)
- **Cultures et machinisme** : Elevage-Légumes-Grandes cultures (Grand Ouest), le 1er et 2 juin à Bignan (56)
- **Elevage ruminants** (Centre Limousin) : le 16 juin à Jeu-les-Bois (36)

Ces événements se déclineront en conférences, ateliers techniques, démonstrations de matériels, visites d'essais et village exposants. Créé par les Chambres d'Agriculture, Tech&Bio vise le partage entre professionnels, de pratiques agricoles bio et alternatives qui prennent mieux en compte notre environnement.



Retrouvez l'ensemble des animations et événements bio sur :
www.labiodes4saisons.eu et l'appli « La bio en Poche » !

Futurs cuisiniers : le 1^{er} concours de recettes bio pour les jeunes Chefs

À l'automne 2015, l'Agence BIO a lancé un concours inédit auprès des jeunes talents de la création culinaire - futurs chefs cuisiniers en école et les jeunes en stage en restaurants - sur le thème :



« La cuisine bio des régions de France ».

La 1^{ère} édition de ce concours entièrement consacré à la Bio a remporté un franc succès auprès des professeurs, des chefs et des élèves. Il a ainsi enregistré de très nombreuses candidatures issues de toutes les régions de France.

Les trois finalistes sélectionnés parmi les candidatures reçues mettront leur talent à l'épreuve le 25 mai lors de la grande finale organisée dans les cuisines de la prestigieuse école Ferrandi à Paris.

Examinées par un jury d'experts, composé de chefs, de professionnels de la Bio et de journalistes, les recettes proposées par les finalistes doivent se démarquer par leur originalité, leur esthétisme et leur excellence gustative. En réalisant leur recette uniquement composée d'ingrédients bio, les futurs chefs doivent également porter une attention particulière à l'utilisation de leurs produits, en faisant la chasse au gaspillage alimentaire.



Pour ces jeunes, le concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs » peut être un véritable tremplin pour leur orientation future. Il leur permettra également de découvrir l'agriculture biologique et ses produits à tous les stades, du champ à l'assiette.

Bon à savoir :

Pour en savoir plus sur la Bio et connaître les modalités d'introduction de la Bio en restauration, le magazine Chef'n Bio, dédié aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, est à la disposition des établissements intéressés. Les magazines peuvent être commandés auprès de l'Agence BIO (communication@agencebio.org) Pour en savoir plus : www.agencebio.org/restauration_commerciale



Concours « Les Petits Reporters de la Bio » : Des lauréats bretons et parisiens pour la 4^e édition

Encadrés par leur professeur des écoles ou par l'animateur dans le cadre des activités périscolaires, les élèves des classes du CE1 au CM2 étaient invités à réaliser un **journal sur l'agriculture biologique**.



En impliquant les enfants dans la réalisation de ce magazine, ce concours national permet de les sensibiliser à l'importance d'une alimentation de qualité, reliée aux questions d'environnement, de biodiversité et de bien-être animal. C'est aussi l'occasion de mobiliser leurs compétences en expression orale et écrite ainsi qu'en arts plastiques, et de créer une dynamique de classe autour d'un projet s'inscrivant dans une démarche de développement durable.

2 lauréats pour le 1^{er} prix : 1 atelier périscolaire et une classe de CM1

Le jury, présidé par le journaliste Laurent Terrasson et composé d'un enseignant, de deux groupes d'élèves de cycle 3, d'un représentant du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, d'experts en agriculture bio et de membres de l'Agence BIO, a sélectionné les 2 meilleurs journaux en tenant compte du choix du titre, la créativité du magazine, la compréhension de la Bio, la clarté des textes et la qualité des illustrations (dessins, photographies réalisés par les enfants).

Les deux lauréats participaient pour la première fois au concours « Les Petits Reporters de la Bio ». Il s'agit :

- d'un atelier périscolaire de **l'école Saint-Roch** à Lannion en Bretagne, composé d'élèves de CE2 et CM1 pour leur journal « **En avant la BIO** » ;
- d'une classe de CM1 de **l'école élémentaire Romainville B**, dans le 19^e arr. de Paris, pour leur journal « **Le petit Bio-mainville** ».



Les gagnants ont remporté un atelier culinaire bio animé par un cuisinier au sein de leur école. 14 autres classes ou groupes d'élèves ont également remporté le 2^e prix, un goûter bio gourmand composé de produits bio de leur région.

Les prochains rendez-vous de la Bio 2016

- **Printemps BIO**, première quinzaine de juin, avec des animations dans toute la France
- **Rencontres nationales professionnelles du Printemps BIO :**
L'agriculture biologique à l'école: quelle place dans l'enseignement et la formation ? 7 juin 2016, à Paris
- **Les rendez-vous professionnels Tech&Bio** (www.rdv-tech-n-bio.com)
 - **Grandes cultures**, le 27 mai à Aiserey (21)
 - **Cultures et machinisme** (Elevage-Légumes-Grandes cultures), le 1 et 2 juin à Bignan (56)
 - **Elevage ruminants**, le 16 juin à Jeu-les-Bois (36)
 - **Viticulture**, les 6 et jeudi 7 juillet, à Montagne (33)
- **Les produits laitiers bio poursuivent leur tour de France tout au long de l'été**, avec des animations autour d'un quiz et des dégustations : début juillet, au village départ d'une étape du Tour de France, du 13 au 19 juillet aux Fêtes Internationales Maritimes Brest 2016, pendant une semaine sur la tournée des plages, fin juillet début août, et aux rendez-vous Agriculture du Rhône, à Marcy l'Etoile, les 27 et 28 août.
- **Biobernai**, 16-18 septembre 2016, le salon de l'agriculture biologique en Alsace, à Obernai
- **Fête de la Gastronomie**, du 23 au 25 septembre 2016
L'Agence BIO participera pour la 3^{ème} année consécutive à cette fête, qui se traduit par de multiples manifestations sur le territoire (www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie)
- **Assises nationales de la Bio**, organisées par l'Agence BIO le 13 octobre 2016, à Paris
- **Salon « La Terre est notre métier »**, du 28 au 29 septembre à Retiers, en Ile-et-Vilaine
- **Sommet de l'Elevage**, du 5 au 7 octobre 2016, à Clermont-Ferrand
- **SIAL**, du 16 au 20 octobre 2016, des interprofessions et entreprises Bio seront présentes sur le Salon International de l'Alimentation
- **Salon de l'Éducation, du 16 au 20 novembre 2016, à Paris Porte de Versailles**
L'Agence BIO sera présente sur l'espace « Éducation à l'Environnement et au Développement Durable » de la Ligue de l'Enseignement.
- **3^e édition du Forum Avenir BIO**, le 23 novembre 2016, à Paris. Cette journée a pour vocation de rassembler largement les acteurs publics et privés concernés par la structuration des filières agricoles biologiques et de faciliter la circulation de l'information sur le Fonds Avenir Bio. Ce Fonds s'adresse à des opérateurs économiques engagés dans une démarche de développement impliquant différents partenaires de la filière, engagés sur plusieurs années.
- **1^{ères} Rencontres des grandes cultures BIO, le 24 novembre 2016, à Paris**
Ces rencontres sont organisées par ARVALIS – Institut du végétal, l'ITAB et Terres Inovia en partenariat avec Intercéréales, Terres Univia et l'Agence BIO
- **Colloque « Projets européens : une chance pour l'agriculture biologique »**, le 1^{er} décembre à l'Agorapôle de Lyon



Pour en savoir plus : www.agencebio.org

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

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



Le logo européen peut être appliqué sur les produits qui :

- contiennent 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée,
- sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification, portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification (ex. en France : FR-BIO-01, FR-BIO-07...).

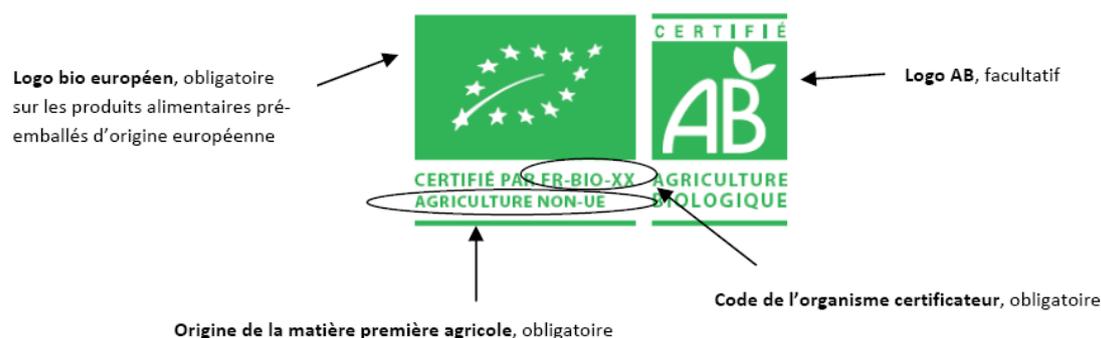
Ce logo est devenu obligatoire le 1^{er} juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne. Il est facultatif pour les produits importés.

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

- l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit sous la forme : «Agriculture UE», «Agriculture non UE» ou "Agriculture UE/non UE", avec la possibilité de mentionner le pays, lorsqu'au moins 98% en poids des matières premières agricoles proviennent de celui-ci,
- le numéro de code de l'organisme certificateur.

Les logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.

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.

Pour en savoir plus sur les fondamentaux de la Bio :

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

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



Facebook/AgricultureBIO
Twitter : @leblogdelabio
www.leblogdelabio.com
www.labiodes4saisons.eu

Et pour retrouver tous les professionnels près de chez soi :

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

sur le site mobile : www.annuairebio.mobi

ou sur l'appli mobile « La Bio en Poche »
(disponible gratuitement sur Google Play et l'Appstore)

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



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

