

LA « MINUTE BIO », DE RETOUR SUR M6

Depuis le 6 avril et jusqu'au 21 juillet 2013, les samedis et dimanches, l'Agence BIO parraine sur M6 une série de programmes courts sur l'agriculture biologique et l'ensemble de ses filières.

Les Minutes BIO sont des programmes courts qui abordent la Bio sous l'angle de reportages sur le terrain avec de nombreux témoignages de professionnels de la bio (producteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers, formateurs, consommateurs, représentants d'organismes de contrôles,...).

Trois nouveaux épisodes sont prévus en 2013.



Agriculteurs, transformateurs et distributeurs bio à la rencontre des consommateurs



La conversion en agriculture biologique

De plus en plus d'agriculteurs convertissent leur ferme à l'agriculture biologique.

Exemple d'une ferme laitière située sur un bassin de captage d'eau potable, avec Robert Cotelle, éleveur dans la Manche.



Le pain biologique

De plus en plus de transformateurs bio s'engagent pour des aliments de haute qualité, obtenus en utilisant des procédés préservant de manière optimale les qualités intrinsèques des matières premières bio, cultivées sans produits chimiques de synthèse et sans OGM.

Exemple de la fabrication de pains bio dans le respect du savoir-faire traditionnel, avec Cédric Liège, boulanger dans l'Oise.



Des produits bio de saison et de proximité

L'agriculture biologique respecte le rythme des saisons. Les fruits et légumes locaux, cueillis à maturité, conservent toutes leurs saveurs et leur fraîcheur car ils sont commercialisés peu de temps après leur récolte.

Des agriculteurs s'organisent pour aller à la rencontre des consommateurs avec toute une gamme de produits bio.

Exemple d'une démarche innovante de vente de produits bio de proximité, avec Pierre Jamet, membre d'une association de producteurs bio dans l'Isère.



Des normes élevées de bien-être animal

L'agriculture biologique garantit le respect du bien-être animal, avec notamment un accès obligatoire des animaux à des parcours extérieurs, une alimentation biologique, une croissance naturelle des animaux et un recours prioritaire aux médecines douces, en cas de besoin.

Exemple d'un élevage de poules pondeuses, avec Anne Jézéquel, éleveuse dans les Côtes d'Armor.



L'innovation en agriculture biologique

Pour relever le défi d'une agriculture respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, sans utilisation de produits chimiques de synthèse, les agriculteurs biologiques sont amenés à innover.

Exemple d'une nouvelle variété de pomme exclusivement cultivée en bio, avec Benoît Escande, pépiniériste.



Produits bio : repères et garanties

Les produits bio sont obligatoirement identifiés par la mention « biologique » ou « bio », et la référence à l'organisme certificateur. Le logo bio européen est obligatoire sur les denrées alimentaires pré-emballées d'origine européenne. Le logo AB est d'usage facultatif. Ces mentions et logos vous garantissent que le produit respecte les règles de la production et de la transformation biologiques.

Exemples sur un point de vente, avec Mariane Monod, ingénieur agronome experte en agriculture biologique.



Les contrôles sur les exploitations bio

Afin de veiller au strict respect des règles bio, chaque exploitation bio est contrôlée au minimum une fois par an par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics. A ces contrôles s'ajoutent des contrôles inopinés. Les contrôles portent sur l'ensemble du système de production. Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Exemple d'un contrôle sur une exploitation de vaches allaitantes, avec Brice Guyau, éleveur en Vendée et Pierre Crochez, contrôleur pour un organisme certificateur.



La Bio : source de vitalité en milieu rural

En permettant le maintien ou la création de nouvelles exploitations et tous les emplois qui en découlent, l'agriculture biologique participe à l'aménagement du territoire et contribue à revitaliser le milieu rural.

Exemple du village de Correns, dans le Var, avec Mickaël Latz, viticulteur bio et Maire du village.



La diversité des produits biologiques

Toutes les gammes de produits existent en bio. Au sein d'une même gamme, il existe une très grande diversité. On trouve par exemple une trentaine d'huiles bio différentes sur le marché.

Exemple dans un magasin spécialisé bio, avec Olivier Mugler, gérant.



Bio : les chefs s'y mettent !

Les Français veulent de plus en plus avoir la possibilité de manger bio. Ils sont demandeurs de produits bio hors domicile : dans les restaurants, sur leur lieu de travail et même dans les distributeurs automatiques.

Exemple d'un restaurateur-traiteur bio en Saône et Loire, avec Marie Fauvet.



Des sols vivants et fertiles

L'agriculture biologique entretient et améliore la fertilité des sols grâce à la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM, le recyclage des matières organiques et la rotation des cultures. L'agriculteur biologique privilégie le maintien et le développement des haies, qui abritent les petits animaux et insectes amis des cultures, protègent celles-ci du vent et atténuent l'impact de la sécheresse.

Exemple d'une exploitation céréalière bio, avec Henri Doublier, agriculteur en Seine et Marne.



Manger bio en restauration scolaire

De plus en plus de repas, totalement ou partiellement bio sont proposés en restauration collective, notamment en restaurants scolaires. Ces initiatives témoignent de la volonté des acteurs de s'engager dans la voie du développement durable, en donnant une place croissante aux produits obtenus selon des modes de production et de transformation très respectueux de l'environnement.

Exemple dans un collège de la Drôme, avec Jean-Luc Baconnier, chef de cuisine.



Les contrôles dans une entreprise de transformation bio

Chaque entreprise de transformation, à l'instar des autres acteurs des filières, est régulièrement contrôlée par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics. De plus, des contrôles approfondis et inopinés (pouvant aller jusqu'à 4 ou 5 par an pour certains opérateurs) sont réalisés.

Les contrôles portent sur l'ensemble du système de production. Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Ces contrôles garantissent aux consommateurs le respect des règles bio, de la production à la transformation et à la distribution.

Exemple d'un contrôle dans un atelier de transformation de porc bio en Vendée, avec Jérôme Lebrun, directeur, et Audrey Picoulet, contrôleur pour un organisme certificateur.



Le respect de la biodiversité

Pour maintenir et renforcer la fertilité des sols ainsi que protéger les cultures, l'agriculteur bio n'utilise pas de produits chimiques de synthèse mais des méthodes naturelles respectueuses de la biodiversité naturelle et cultivée, telles que le recyclage des matières organiques, les associations de plantes, la rotation des cultures, la lutte biologique,...

De plus en plus de jardiniers amateurs choisissent d'appliquer ces méthodes, simples et naturelles, pour préserver l'environnement.

Exemple d'un jardin en Loire-Atlantique, avec Jean-Luc Saquet.



La consommation des produits biologiques

Selon le baromètre CSA/Agence BIO de perception et de consommation des produits bio 2012 : 64% des Français consomment bio, 43% des Français au moins un produit bio une fois par mois. Ils sont 8% à en consommer au moins une fois par jour.

Témoignage d'une consommatrice de produits bio.



Le respect de la qualité de l'eau

Les pratiques spécifiques de l'agriculture biologique permettent d'éviter la contamination des eaux superficielles et souterraines ainsi que d'améliorer leur qualité phytosanitaire et diminuer leur teneur en nitrates.

Les agriculteurs bio utilisent des engrais organiques en quantité limitée pour fertiliser leurs sols et n'ajoutent pas d'engrais minéral azoté. En bio, les agriculteurs implantent des cultures intermédiaires qui permettent notamment de piéger les nitrates en période d'inter-culture.

La bio, une contribution majeure au maintien ou à l'amélioration de la qualité de l'eau.

Exemple d'une démarche territoriale exemplaire à Lons-le-Saunier, avec Didier Thévenet, responsable du service de restauration de la ville.



Les formations en agriculture biologique

Il existe dans toute la France des formations aux différents métiers de la bio : agriculteur, transformateur, distributeur, certificateur, chef de cuisine etc.

Depuis deux ans, les formations dispensées dans les établissements d'enseignement agricole sont de plus en plus nombreuses.

Exemple d'un établissement public d'enseignement agricole dans l'Aveyron, avec Anne Polczwiartek, formatrice.



La Bio, créatrice d'emplois

Dans un contexte de baisse généralisée du nombre d'exploitations agricoles en France, le nombre de producteurs bio a doublé en 5 ans, comptabilisant 24 400 producteurs bio fin 2012. Le nombre de préparateurs et de distributeurs engagés en bio a également progressé : ils étaient 12 350 fin 2012. Le développement de l'agriculture bio en France entraîne la création d'emplois, avec des métiers très variés dans tous les secteurs d'activités.

Exemple d'une entreprise de transformation de céréales pour le petit-déjeuner en Ille-et-Vilaine, avec Gérard Le Goff, PDG.



La viticulture biologique

Les viticulteurs français sont chaque année plus nombreux à s'orienter vers le mode de production biologique. Le viticulteur bio porte une attention toute particulière à la vie des sols. Il permet le développement en profondeur des racines de la vigne, qui joue un rôle fondamental pour l'expression des terroirs. Vins rouges, blancs et rosés, avec des bulles : on trouve toutes les catégories de vins issus de raisins bio.

Exemple d'un domaine viticole biologique, avec Martine, François et Jean-Philippe Becker, viticulteurs dans le Haut-Rhin.



L'agriculture biologique : une démarche d'avenir

L'agriculture biologique est au cœur du développement durable, source de bien-être des générations présentes et futures.

Exemple d'une visite pédagogique sur une exploitation de maraîchage bio dans les Pyrénées Orientales, avec Patrice Ey, maraîcher.



L'élevage bio, la boucherie bio : des métiers d'avenir

Les initiatives se multiplient pour proposer aux consommateurs des viandes de qualité. L'élevage bio, la boucherie bio : une garantie de naturalité et d'authenticité. Des métiers d'avenir.

Exemple dans une boucherie bio, créée dans un magasin spécialisé bio en coopération avec une cinquantaine d'éleveurs de la région, avec Paul Charenton, boucher bio et Benoît Granger, éleveur bio en Dordogne.



Les enfants découvrent l'agriculture biologique avec un restaurateur-traiteur bio

De plus en plus de restaurateurs-traiteurs valorisent les produits bio et locaux dans leur cuisine.

Exemple avec Yves Sévenier, restaurateur-traiteur bio à Nîmes, dans le Gard, qui accueille un groupe d'enfants pour leur faire découvrir l'agriculture biologique et ses produits.



Les fruits et les légumes Bio appréciés des grands chefs

Les grands chefs se mettent au bio !

Exemple à Arles avec le chef Armand Arnal. Son restaurant est situé au beau milieu d'un potager de 3 hectares certifié bio. En quelques minutes, les fruits et légumes, gorgés de saveurs, passent du jardin à l'assiette.



Un élevage laitier bio avec transformation à la ferme

Plus de 2 000 producteurs de lait biologique dont près de 1 500 élevant des vaches laitières transforment, livrent et vendent directement leur production en France.

Exemple avec Laurent Moinet, éleveur bio en Seine-Maritime. Il est le seul producteur bio de Neufchâtel, un fromage de lait de vache qui est le fleuron de la région.



Une ferme bio diversifiée et créatrice d'emplois

Les exploitations bio ont des activités diversifiées : polyculture, élevage.... Elles sont créatrice d'emplois.

Exemple de la ferme familiale des Bourdier, dans le Doubs, qui produit, transforme les produits à la ferme, et pratique la vente directe. Elle emploie 15 personnes.



La viticulture bio : une filière dynamique, pour la terre et le plaisir

La viticulture biologique est en plein essor en France.

Exemple avec l'association Les « Bio Ventoux », qui regroupe 12 viticulteurs bio dans le Vaucluse.



Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales bio : une grande diversité pour des usages multiples

Les plantes à parfums, aromatiques et médicinales biologiques sont en plein développement pour la consommation humaine, la cosmétique et l'aromathérapie.

Exemple avec une structure bio et solidaire: l'établissement d'aide par le travail, " la vie en herbes" situé à Marcoussis, dans l'Essonne.



Les huiles biologiques, une diversité de saveurs à découvrir

Il existe une très grande diversité de produits bio, à commencer par les huiles bio, qui réservent des surprises : on fabrique en agriculture biologique des huiles de tournesol, de colza, d'olive ... mais aussi de l'huile de lin, de l'huile de cameline ou encore de l'huile d'œillette.

Exemple avec Eric Vigean fabricant d'huiles bio dans l'Indre.



Produits bio : de la ferme à la restauration collective

Chaque jour, 15 millions de Français prennent un repas hors de leur domicile dont plus de la moitié en restauration collective. En France, plus d'un restaurant collectif sur deux propose désormais des produits issus de l'agriculture biologique.

Exemple avec Martine Guillet, en Champagne Ardenne, qui produit notamment des lentillons de Champagne, des pommes et de terre ou encore de l'huile de colza. Ces produits sont servis dans les restaurants collectifs de la région, notamment à Charleville Mézières,



Un élevage de brebis bio

Dans les élevages bio, le respect du bien-être animal est primordial : accès obligatoire des animaux au plein air, alimentation bio, recours prioritaire aux médecines douces (aromathérapie, phytothérapie...),...

Exemple avec Romain Maurel, éleveur de brebis bio, dans l'Aveyron.

DIFFUSIONS : PLANNING PREVISIONNEL

Samedi 06 avril

18h40 Les enfants découvrent l'agriculture biologique avec un restaurateur traiteur bio

Dimanche 07 avril

12h40 Le respect de la qualité de l'eau
17h00 Les contrôles sur les exploitations bio

Samedi 13 avril

18h40 Le pain biologique

Dimanche 14 avril

12h40 La conversion en agriculture biologique
17h00 La Bio créatrice d'emplois

Samedi 20 avril

18h40 La bio: source de vitalité en milieu rural

Dimanche 21 avril

12h40 La diversité des produits biologiques
17h00 Bio, les chefs s'y mettent !

Samedi 27 avril

18h40 Manger bio en restauration scolaire

Dimanche 28 avril

12h40 Les contrôles dans une entreprise de transformation bio
17h00 La Viticulture bio : une filière dynamique pour la terre et le plaisir

Samedi 04 mai

18h40 L'innovation en agriculture biologique

Dimanche 05 mai

12h40 Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales bio: une grande diversité pour des usages multiples
17h00 Les huiles biologiques, une diversité de saveurs à découvrir

Samedi 11 mai

18h40 Les formations en agriculture biologique

Dimanche 12 mai

12h40 Produits bio : de la ferme bio à la restauration collective
17h00 L'élevage bio, une garantie de naturalité et d'authenticité : des métiers d'avenir

Samedi 18 mai

18h40 La viticulture biologique

Dimanche 19 mai

12h40 Produits bio : repères et garanties
17h00 Une ferme-auberge bio en polyculture-élevage

Samedi 25 mai

18h40 Le respect de la biodiversité

Dimanche 26 mai

12h40 Des produits bio de saison et de proximité
17h00 Des sols vivants et fertiles

Samedi 01 juin

18h40 La bio: source de vitalité en milieu rural

Dimanche 02 juin

12h40 Des normes élevées de bien-être animal
17h00 Un élevage de vaches laitières et fabrication de fromage bio

Samedi 08 juin

18h40 Les contrôles sur les exploitations bio

Dimanche 09 juin

12h40 Un élevage de brebis bio
17h00 Le pain biologique

Samedi 15 juin

18h40 L'agriculture biologique: une démarche d'avenir

Dimanche 16 juin

12h40 Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales bio: une grande diversité pour des usages multiples
17h00 Manger bio en restauration scolaire

Samedi 22 juin

18h40 **INEDIT**

Dimanche 23 juin

12h40 Les fruits et légumes appréciés des grands chefs
17h00 **INEDIT**

Samedi 29 juin

18h40 La Viticulture bio : une filière dynamique pour la terre et le plaisir

Dimanche 30 juin

12h40 **INEDIT**
17h00 La Bio, créatrice d'emplois

Samedi 06 juillet

18h40 L'innovation en agriculture biologique

Dimanche 07 juillet

12h40 **INEDIT**
17h00 Le respect de la biodiversité

Samedi 13 juillet

18h40 Les fruits et légumes appréciés des grands chefs

Dimanche 14 juillet

12h40 **INEDIT**
17h00 La conversion en agriculture biologique

Samedi 20 juillet

18h40 **INEDIT**

Dimanche 21 juillet

12h40 Les contrôles dans une entreprise de transformation bio
17h00 Une ferme-auberge bio en polyculture-élevage