

4

LA BIO EN FRANCE DE LA **PRODUCTION** A LA **CONSOMMATION**





L'agriculture bio en France

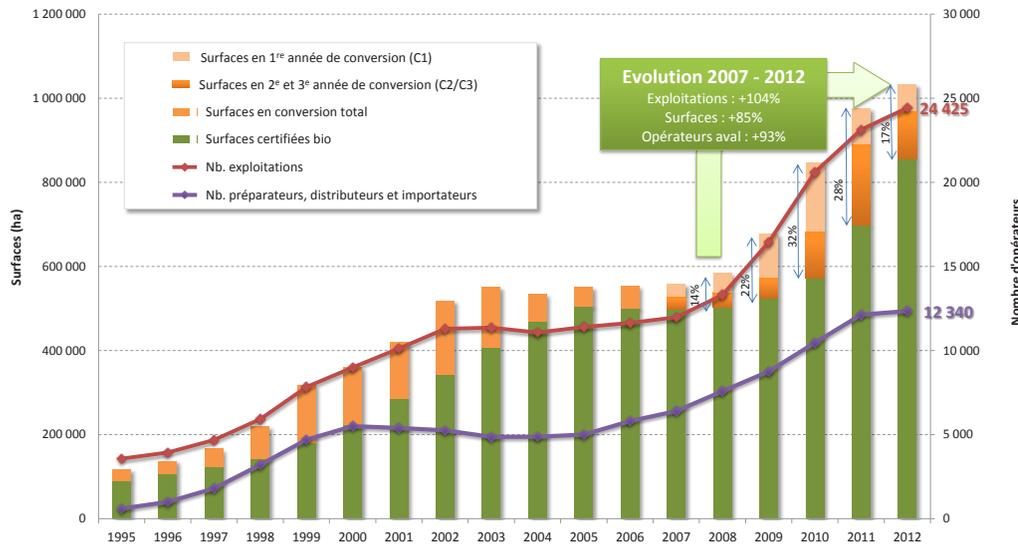
De plus en plus de produits bio de proximité

■ Fin 2012, la France comptait 24 425 exploitations agricoles engagées en bio, soit 4,7% des exploitations françaises.

■ 1 032 941 ha étaient conduits en agriculture biologique : 855 644 ha certifiés biologiques (+22%/2011) et 177 297 ha en conversion (soit 17% du total).

■ Ces surfaces représentaient, fin 2012, plus de 3,8% de la surface agricole utile nationale (SAU), contre 3,5% en 2011 et 2% en 2007.

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



Source : Agence Bio/OC

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2012 /2011	2012 /2007
Nbre d'exploitations en mode de production biologique	11 288	11 359	11 059	11 402	11 640	11 978	13 298	16 446	20 604	23 135	24 425	6%	x 2,0
Nbre de préparateurs, distributeurs et importateurs engagés	5 252	4 860	4 874	4 995	5 802	6 402	7 398	8 585	10 458	12 136	12 340	2%	x 1,9
Surfaces en mode de production biologique (ha)	517 965	550 990	534 037	550 488	552 824	557 133	583 316	676 394	845 440	975 141	1 032 941	6%	x 1,9
dont surfaces certifiées bio	342 406	406 338	468 476	504 536	499 589	497 314	501 734	524 526	571 814	699 300	855 644	22%	x 1,7
dont surfaces en conversion	175 559	144 652	65 561	45 952	53 235	59 819	81 565	151 868	273 626	275 841	177 297	-36%	x 3,0
Surfaces C1							45 470	102 709	162 665	84 262	62 426		
Surfaces C2 / C3							36 095	49 159	110 960	191 579	114 872		
Part des surfaces en mode de production bio dans la SAU ⁽¹⁾	1,75%	1,87%	1,93%	1,99%	2,00%	2,02%	2,12%	2,46%	3,09%	3,61%	3,82%		x 1,9
Part des exploitations bio dans l'ensemble des exploitations agricoles en France ⁽¹⁾	1,73%	1,79%	1,80%	1,92%	2,02%	2,15%	2,46%	3,15%	3,94%	4,50%	4,68%		x 2,2

Source : Agence Bio / OC - (1) Données Agreste

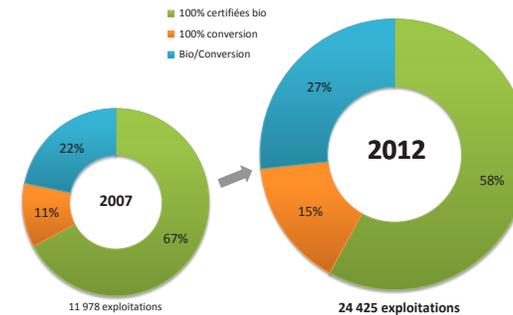


La barre des 25 000 producteurs passée en 2013

Du 1^{er} janvier au 30 juin 2013, 1290 producteurs bio supplémentaires ont été enregistrés permettant de dépasser la barre des 25 000 producteurs engagés en agriculture biologique.

42 % des exploitations en conversion, en tout ou partie, fin 2012

Fin 2007, un tiers des exploitations engagées était en conversion, partiellement ou totalement. Reflet du très fort mouvement de conversions au cours de ces dernières années, elles représentaient 51% lors du pic de conversion de 2010, et 42% en 2012.



Source : Agence Bio/OC

Année	Producteurs	Evolution annuelle	Surface engagée (ha)
1995	3602		117 955
1996	3 977	+375	137 106
1997	4 680	+703	165 489
1998	5 914	+1 234	218 828
1999	7 834	+1 920	315 804
2000	8 985	+1 151	361 042
2001	10 364	+1 379	419 750
2002	11 288	+924	517 965
2003	11 359	+71	550 990
2004	11 059	-300	534 037
2005	11 402	+343	550 488
2006	11 640	+238	552 824
2007	11 978	+338	557 133
2008	13 298	+1 320	583 299
2009	16 446	+3 148	676 394
2010	20 604	+4 158	845 440
2011	23 135	+2 531	975 141
2012	24 425	+1 290	1 032 941
au 30 juin 2013	25 168	+743	env. 1 060 000

Source : Agence Bio/OC

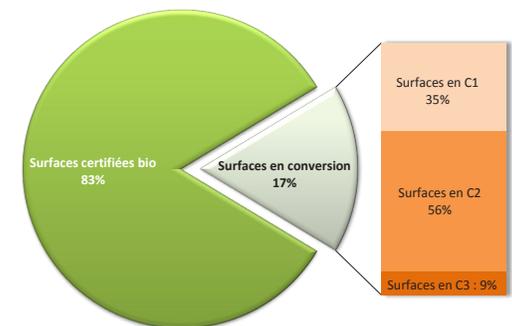
Près d'1 hectare sur 5 en conversion fin 2012

Parmi les 1 032 941 ha cultivés suivant le mode de production biologique en 2012 :

■ 17% étaient en conversion (C1, C2, C3),

■ 83% certifiés bio (c'est-à-dire au terme de la période de conversion, avec une mise sur le marché avec le label bio).

Cette part a augmenté significativement par rapport à 2011. Elle était alors de 72%.



Source : Agence Bio/OC

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

■ **les surfaces dites « certifiées bio »** qui rassemblent les parcelles dont la période de conversion est terminée. Les productions issues de ces parcelles peuvent donc être commercialisées avec la mention « agriculture biologique ».

■ **les surfaces « en conversion »** : la durée de conversion allant de deux ans pour les cultures annuelles à trois ans pour les cultures pérennes. Elles comprennent les surfaces en 1^{re}, 2^e et 3^e année de conversion (C1, C2, C3).



Quelques repères sur les perspectives de développement

■ Dans le cadre du recensement agricole réalisé en 2010 dont les résultats ont été arrêtés au 1^{er} septembre 2010, **18 500 agriculteurs conventionnels avaient déclaré envisager la conversion de leur ferme au cours des cinq années suivant le recensement.** Compte tenu des décisions d'engagement en bio prises depuis le 1^{er} septembre 2010 jusqu'à la mi-2013, et à état d'esprit constant, environ 11 000 agriculteurs auraient (à titre strictement indicatif) l'intention de convertir leur ferme à la bio d'ici le 1^{er} septembre 2015.

■ **L'augmentation des surfaces certifiées bio** (portant une production mise sur le marché avec le label bio) devrait être de l'ordre de **12% en 2013**, au vu des 91 000 ha en dernière année de conversion fin 2012.

Evolution des surfaces françaises certifiées de 1995 à 2014



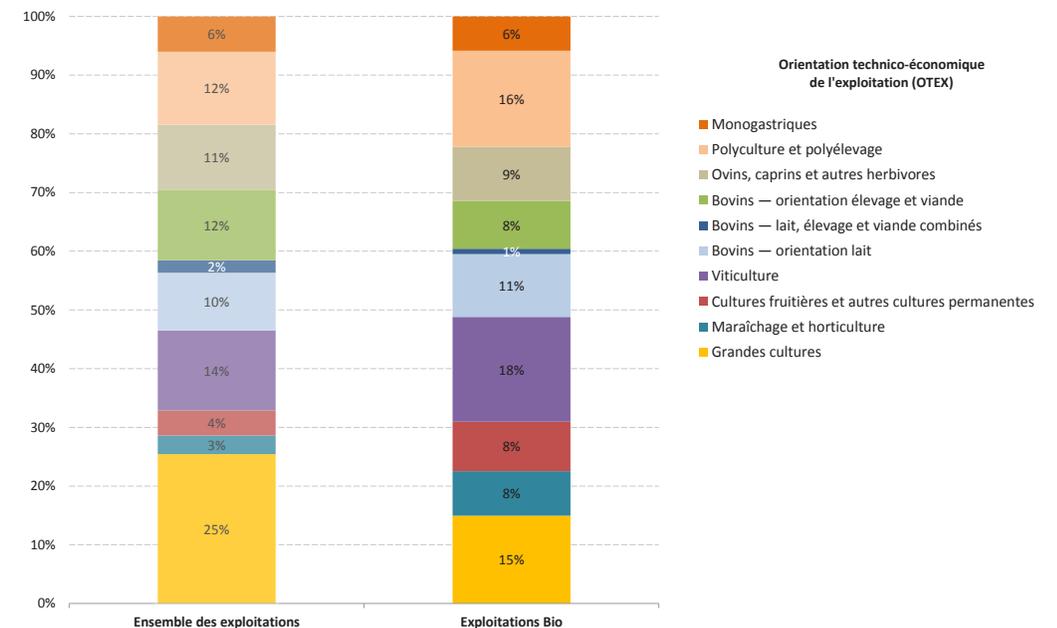
Des exploitations diversifiées

En 2012 parmi les fermes engagées en bio :

- 63% avaient des surfaces toujours en herbe et/ou des cultures fourragères,
- 38% cultivaient des céréales, oléo-protéagineux ou légumes secs dont environ un quart à titre principal,
- 42% produisaient des fruits et/ou des légumes frais, dont la moitié à titre principal,
- 20% avaient des vignes, dont 82% à titre principal,
- 36% pratiquaient l'élevage :
 - 27% avaient un troupeau de bovins lait ou allaitant (soit 64% des élevages bio),
 - 10% avaient un élevage de monogastriques (porcs ou volailles),
 - 6% avaient un élevage ovin (lait ou viande) et 3% un élevage caprin,
- 7% produisaient des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM)

La part des exploitations principalement orientées vers la polyculture ou le polyélevage est plus forte qu'en conventionnel. Le secteur des fruits et légumes est également davantage présent (16% des fermes en bio alors que leur part est de 7% toutes fermes confondues). En revanche, le secteur des grandes cultures est sous-représenté en bio.

Répartition des fermes bio en fonction de leur orientation technico-économique en 2010



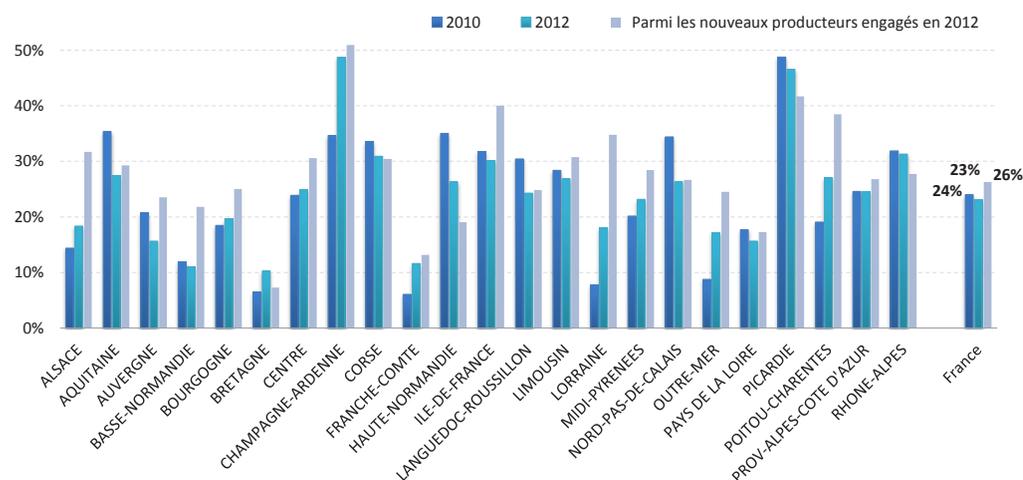
Source : Recensement Agricole 2010
Recensement sur 512 789 exploitations dont 17 % en bio.



3 exploitations bio sur 4 étaient entièrement engagées en bio fin 2012

Selon l'activité principale de l'exploitation, la mixité est plus ou moins importante : plus de **90% des élevages de bovins lait sont totalement conduits en bio** alors que près de la moitié des exploitations avec une activité dominante de productions fruitières étaient « mixtes » en 2012. En **Champagne-Ardenne et en Picardie**, la place de la mixité est nettement supérieure à la moyenne nationale.

Part des exploitations « mixtes » par région en 2010 et 2012



Source : Agence BIO/OC

L'analyse de la mixité des activités, bio et non bio, chez les nouveaux engagés par rapport à la moyenne nationale met en évidence la progressivité de la conversion dans nombre de cas avec :

- 23% des exploitations bio ou en conversion ayant également des productions animales ou végétales conventionnelles ;

- 26% des nouvelles exploitations engagées en 2012. Cette part est en baisse : en 2010, 33% des nouvelles fermes étaient mixtes.

Près de 60% des fermes engagées en agriculture biologique ont le statut d'exploitation agricole individuelle

Les exploitations sous **forme sociétaire sont globalement plus représentées en bio**, notamment les EARL, SCEA, SCA ou les associations. (35% des statuts en bio, contre 22% pour l'ensemble des exploitations).



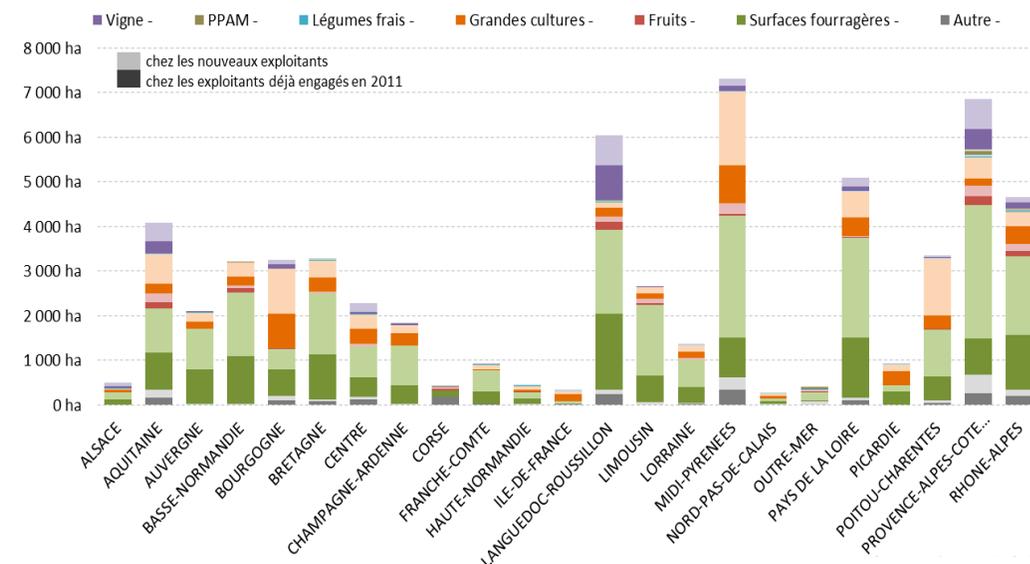
42 ha de surface agricole certifiée par exploitation en moyenne en 2012

Globalement, la surface moyenne engagée par exploitation bio tend à diminuer depuis 4 ans, passant de **46 ha en 2008 à 42 ha en 2012**. Cet indicateur varie fortement d'une activité à l'autre. Dans les exploitations ayant plus du quart de leur surface en conversion, la surface moyenne engagée est de 33 ha, dont 25 ha en conversion. Dans les exploitations dont plus de 75% des surfaces sont certifiées, la surface moyenne est de 47 ha, dont 1 ha en conversion.

Une conversion progressive des exploitations

Globalement, dans les nouvelles exploitations, les surfaces fourragères sont engagées préférentiellement en 1^{re} année de conversion, mais des différences fortes existent d'une région à l'autre. Les exploitations déjà engagées en 2011 représentaient 40% des surfaces en 1^{re} année de conversion de 2012.

Répartition des surfaces en 1^{re} année de conversion chez les exploitations bio en fonction de leur ancienneté et de leur région



Source : Agence BIO/OC



1 exploitant sur 4 déclare transformer, en tout ou partie, sa production à la ferme

La transformation à la ferme se développe dans tous les secteurs de production biologique. Elle est associée à la vente directe aux consommateurs dans 95% des cas. Outre l'élaboration de vin, la fabrication de fromages, l'élaboration de charcuterie, de pain ainsi que le conditionnement des viandes permettent aux producteurs de créer de la valeur ajoutée à la ferme et d'offrir des produits très typés aux consommateurs.

Les principaux secteurs concernés sont ceux :

- des vins : près de la moitié des viticulteurs déclarent vinifier leur vin,
- des fromages et autres produits laitiers, avec un

développement spécialement élevé dans le secteur du fromage de chèvre (près de 8 éleveurs sur 10),

■ viandes et charcuteries : la préparation de viandes à la ferme, après passage en abattoir agréé, se développe aussi bien en filières ovine que bovine ou porcine.

Le nombre d'agriculteurs fabriquant des jus ou autres produits à base de fruits ou légumes bio tend à augmenter.

Au final, près d'un exploitant sur quatre déclarait en 2011 transformer et/ou conditionner à la ferme ne serait-ce qu'une partie de ses produits contre 1 sur 5 en 2007.

Plus d'1 producteur bio sur 2 déclare pratiquer la vente directe ne serait-ce qu'un peu

L'enquête « vente directe » réalisée par l'Agence BIO en mai 2012 a fait ressortir que la vente à la ferme est le circuit le plus cité (37%) devant les marchés (26%) et les AMAP (15%) toutes catégories de produits confondues.

Suivant les secteurs d'activité, la vente directe est un circuit de distribution plus ou moins privilégié.

Le chiffre d'affaires est principalement réalisé sur les marchés, à la ferme, via les AMAP ou par correspondance, en particulier :

■ pour les fruits et légumes, la vente sur les marchés représente 1/3 du chiffre d'affaires réalisé en vente directe.

■ les produits carnés sont commercialisés principalement à la ferme (40% du chiffre d'affaires).

■ le secteur du pain et des farines est très présent sur les marchés (50% du chiffre d'affaires).

■ pour la vente directe de vins, la vente au domaine est le circuit qui domine largement (2/3 du chiffre d'affaires).

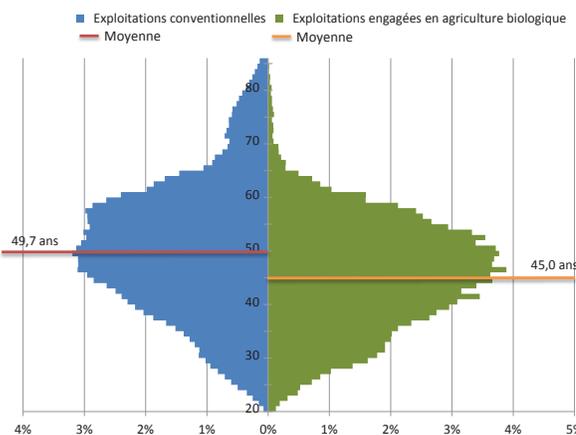
Le chef d'exploitation bio avait, en moyenne, 45 ans en 2011

Selon le recensement agricole 2010, la moyenne d'âge des chefs d'exploitation était de près de 50 ans pour l'ensemble des exploitations. L'âge moyen des exploitants bio était de 45 ans en 2011 avec une légère variabilité selon l'activité principale : plus faible dans les exploitations maraîchères (43 ans) et plus élevée dans les exploitations de grandes cultures (48 ans).

Les surfaces engagées dans les exploitations biologiques sont à 85% dans des fermes dont le représentant légal est âgé de moins de 55 ans.

Les surfaces détenues par des exploitants âgés de plus de 65 ans représentent environ 1% des surfaces engagées en bio.

Pyramide des âges des chefs d'exploitation selon l'engagement de l'exploitation en bio



Source: Recensement agricole 2010

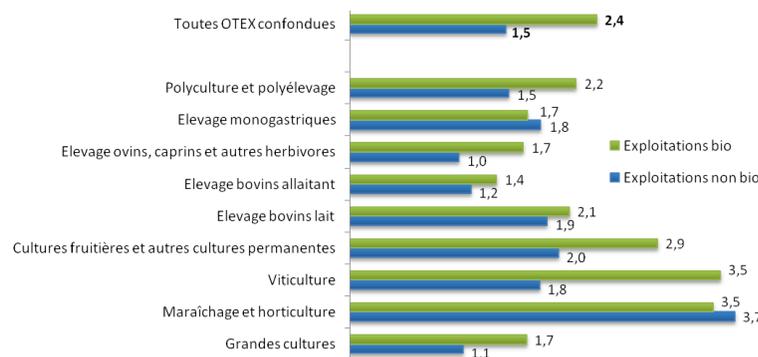


Plus de 60 000 unités de travail annuel (UTA) dans les exploitations bio en 2013

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

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

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



Source: Recensement agricole 2010

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

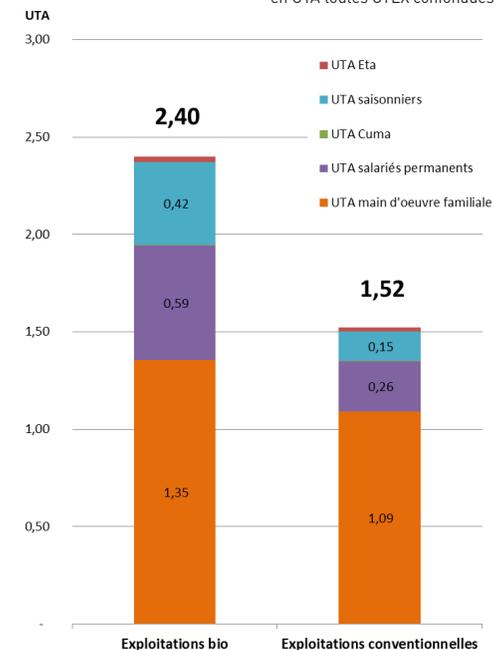
A la date du recensement agricole, le total des emplois (en équivalent temps complet : UTA) en exploitation biologique représentait 5,4% du temps de travail dans l'agriculture française, qu'il soit familial, salarié-permanent ou saisonnier.

Le quart du temps de travail en exploitation bio est effectué par des salariés permanents contre 17% en conventionnel. Les exploitations bio ont recours à plus de main-d'œuvre saisonnière (18% du temps de travail annuel contre 10% en conventionnel).

Au vu des nouveaux engagements depuis le 1^{er} septembre 2010 jusqu'à fin juin 2013, le nombre total d'emplois dans les fermes bio a dépassé les 60 000 UTA mi-2013.

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

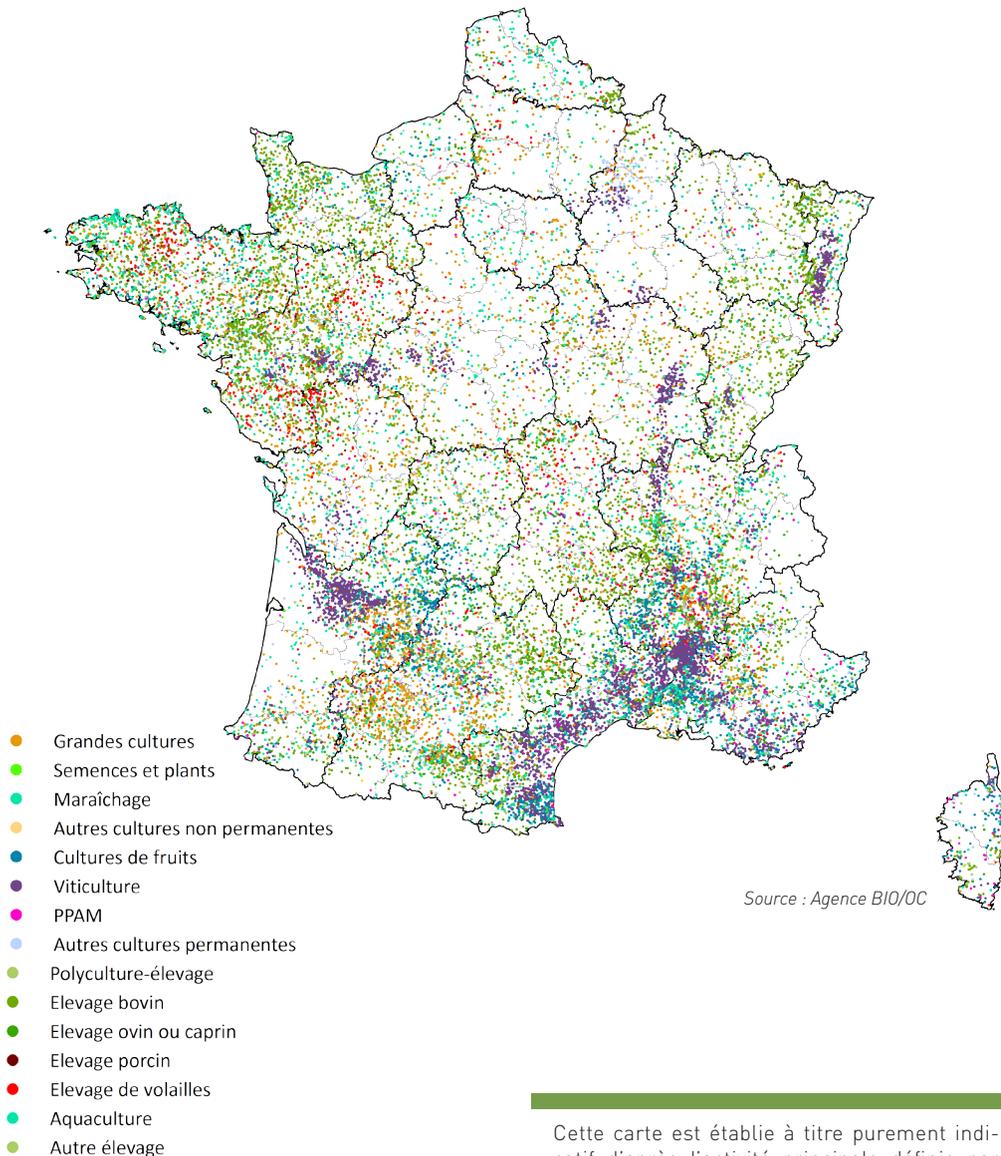
Type de main-d'œuvre en exploitations bio et conventionnelles en UTA toutes OTEX confondues





Des spécificités régionales en termes de productions biologiques

Localisation des fermes bio par activité principale en 2012



Cette carte est établie à titre purement indicatif d'après l'activité principale définie par l'organisme certificateur.

Chaque point représente une exploitation engagée en agriculture biologique au 31 décembre 2012.

i Pour en savoir plus cf. chapitre 7 : « La Bio dans les territoires »

Les productions végétales

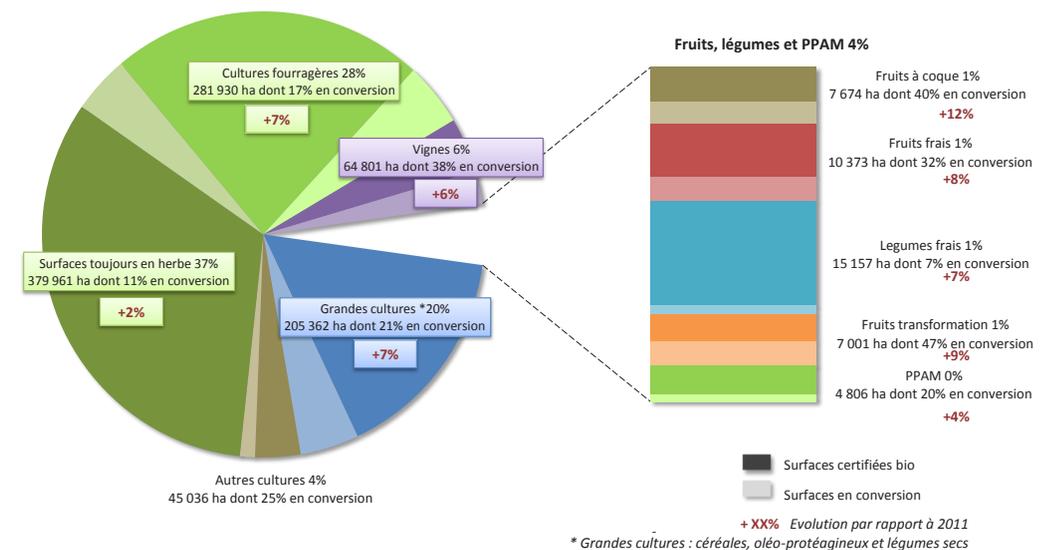
- 2/3 des surfaces bio sont toujours en herbe ou consacrées aux cultures fourragères,
- 2 ha bio sur 10 cultivés avec des céréales et oléo-protéagineux,
- 1 ha sur 10 avec des vignes, vergers, du maraîchage et des PPAM.

■ Sur les 1 032 941 ha cultivés selon le mode de production biologique en 2012, 65% étaient toujours en herbe ou en cultures fourragères, les grandes cultures en couvraient 20% et les cultures pérennes (vigne et arbres fruitiers) près de 9%.

■ L'année 2012 a été marquée par une hausse des surfaces certifiées bio quelles que soient les productions (+22% en moyenne). Au-delà des surfaces fourragères certifiées bio qui ont augmenté de près de 100 000 ha entre 2011 et 2012, les plus forts taux de croissance étaient supérieurs à 40%. Ils concernaient les vignes et les fruits destinés à la transformation (pommes à cidre et olives). Le secteur des grandes cultures suivait, avec une augmentation des surfaces de l'ordre de 25%, soit 32 000 ha certifiés bio supplémentaires principalement en céréales bio.

■ Fin 2012, une part importante des surfaces (17%) était encore en conversion (177 297 ha)

Répartition des surfaces certifiées bio et en conversion par catégorie de productions en 2012



Près d'1 ha sur 5 en conversion, dont près des deux tiers en dernière année de conversion fin 2012

La dynamique de conversion s'exprime à travers la part des surfaces bio en conversion. Elle est spécialement forte dans les secteurs :

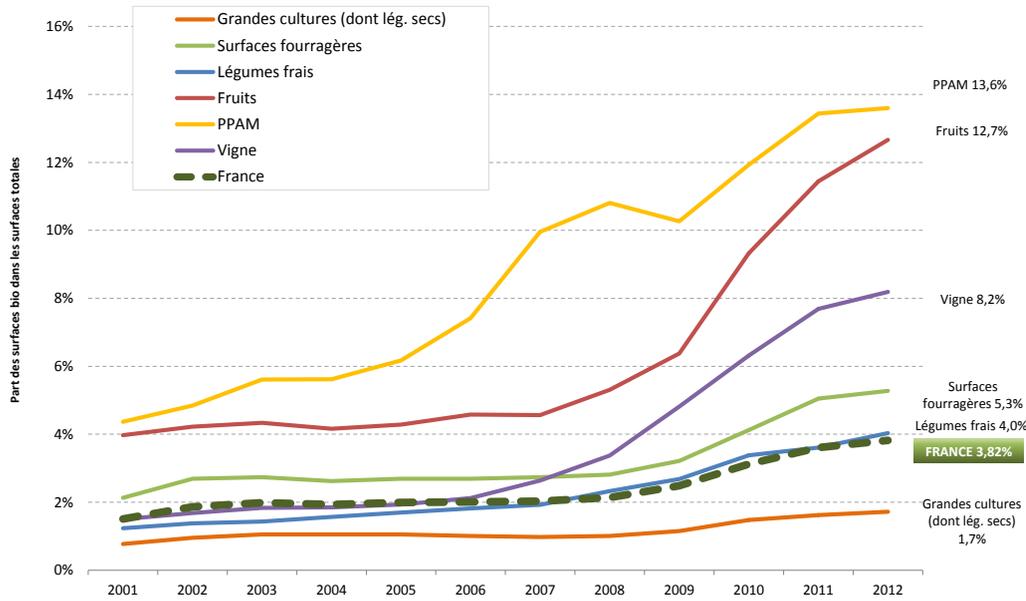
- des fruits transformés (oliveraies et pommes à cidre) : près de la moitié des surfaces en conversion,
- de la vigne (à 99% du raisin de cuve) : 38% des surfaces en conversion,
- des fruits à coque : 40% des surfaces en conversion,
- des fruits frais : 1/3 des surfaces en conversion.

L'objectif des 6% de la SAU en bio atteint dans 3 filières sur 6

La part des surfaces conduites en mode de production biologique dans l'ensemble national ne cesse de prendre de l'ampleur. Elle est très variable suivant les cultures :

- **plus du quart** des surfaces pour les fruits à coque (châtaigniers et noyers principalement), et pour les oliveraies,
- **près du quart** des surfaces dédiées à la production de légumes secs,
- **près de 14%** pour les PPAM,
- **près de 8%** du vignoble.

Evolution de la part des surfaces nationales conduites en bio depuis 10 ans



Source : Agence BIO/OC ; Agreste

Répartition des surfaces végétales par production en 2012 et évolution par rapport à 2011

Nb. Exploitations pratiquant la culture	Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion				Surfaces certifiées + conversion				
	2012	Evol. /11	2012			Total C123	Evol. /11	2012	Evol. /11	Part en bio	
			C1	C2	C3						
Céréales	8 965	8%	125 759	29%	10 632	24 946	35 577	-25%	161 336	11%	1,7%
Oléagineux	2 007	3%	22 027	27%	2 517	2 555	5 071	-46%	27 098	1%	1,2%
Protéagineux	1 467	-17%	9 054	-12%	464	2 514	2 978	-49%	12 032	-25%	6,1%
Légumes secs	856	10%	4 614	23%	112	171	283	41%	4 896	24%	21,5%
Grandes cultures	9 369	7%	161 453	25%	13 724	30 185	43 909	-30%	205 362	7%	1,7%
STH	11 602	4%	337 402	13%	18 576	23 984	42 560	-43%	379 961	2%	5,0%
Cultures fourragères	11 407	9%	234 796	29%	18 541	28 592	47 134	-42%	281 930	7%	5,8%
Surfaces fourragères	15 617	7%	572 198	19%	37 117	52 576	89 693	-43%	661 891	4%	5,3%
Légumes frais	6 015	6%	14 028	13%	448	681	1 129	-35%	15 157	7%	4,0%
Fruits à coque	1 366	6%	4 626	12%	800	1 582	3 048	12%	7 674	12%	-
Fruits transformation	1 714	8%	3 727	49%	690	1 249	3 274	-16%	7 001	9%	-
Fruits frais	4 304	10%	7 047	22%	854	1 322	3 326	-13%	10 373	8%	-
Fruits	6 367	9%	15 400	24%	2 343	3 237	9 648	-8%	25 048	10%	12,7%
Vigne	4 927	5%	40 449	41%	4 944	8 417	24 351	-25%	64 801	6%	8,2%
PPAM	1 786	7%	3 838	9%	254	296	968	-10%	4 806	4%	13,6%
Autres	11 501	22%	48 278	43%	3 595	3 291	7 599	-32%	55 876	24%	4,9%
TOTAL	24 425	6%	855 644	22%	62 426	98 683	177 297	-36%	1 032 941	6%	3,82%

Source : Agence BIO/OC ; Agreste 2012



Les productions animales

1 exploitant bio sur 3 est éleveur

Le nombre d'élevages et les cheptels certifiés biologiques de **toutes les espèces ont légèrement progressé en 2012** :

■ Le cheptel de **bovins bio** a augmenté de 19% par rapport à 2011. La dynamique de développement du secteur se traduit par **plus de 17% du cheptel en conversion en 2012**, aussi bien pour les vaches allaitantes que laitières. En valeur absolue, les progressions de cheptel les plus importantes ont été observées en Bretagne et en Pays de la Loire, ces régions restant les deux premières régions françaises en termes de nombre d'élevages et de cheptels bovins bio.

■ Le **secteur ovin** continue également son développement notamment dans les élevages allaitants (par rapport à 2011, les cheptels de brebis certifiés bio étaient en augmentation de 14% en races à viande et 11% en races laitières). Les régions principales sont Midi-Pyrénées (+6 000 brebis certifiées bio) et Rhône-Alpes (+2 700), lesquelles rassemblent 40% du cheptel de brebis bio français.

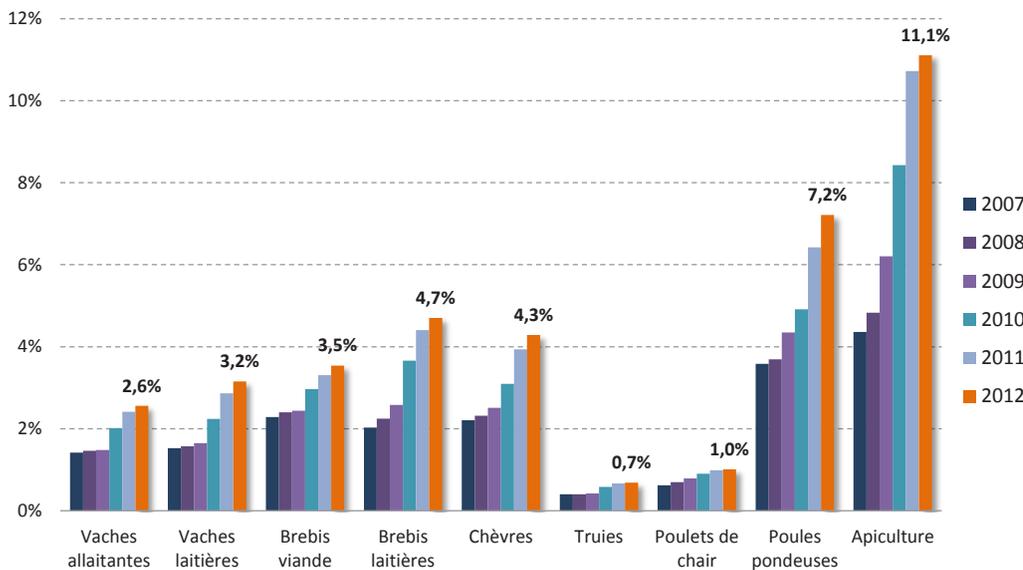
■ Le **secteur porcin**, après une croissance record entre 2009 et 2011 (+40% en deux ans), a ralenti sa progression avec une stabilisation du nombre d'élevages et une augmentation des effectifs de truies reproductrices certifiées bio de 5% par rapport à 2011.

■ Le nombre de mises en place de **poulets de chair et de poules pondeuses** bio était en hausse de respectivement 2% et 12% par rapport à 2011. Les régions Bretagne et Pays de la Loire sont celles où la progression des mises en place a été la plus forte (+170 000 volailles supplémentaires) mais également en Auvergne où plus de 60 000 poules pondeuses supplémentaires ont été certifiées.

■ L'**apiculture biologique** est un des secteurs bio les plus dynamiques avec le doublement du nombre de ruches certifiées bio en 4 ans. En 2012, le nombre de ruches bio a progressé de 7% par rapport à 2011, soit 5 800 ruches certifiées supplémentaires. Les régions Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Midi-Pyrénées rassemblaient près de la moitié des ruches conduites en bio.

■ La part du cheptel élevé selon le cahier des charges biologique dans le cheptel national varie de 0,7% s'agissant de l'élevage porcin à plus de 7% pour les poules pondeuses et 11% des ruches pour l'apiculture.

Part du cheptel bio dans le cheptel national entre 2007 et 2012



Source : Agence BIO/OC ; Agreste 2010



Répartition des animaux par espèce en 2012 et évolution par rapport à 2011

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

* Exploitations ayant des animaux certifiés bio ; ** Exploitations n'ayant que des animaux en conversion ; [1] Nombre de ruches
Source : Agence BIO/OC ; Agreste



La transformation et la distribution de produits biologiques

12 203 entreprises de transformation et de distribution certifiées bio en 2012, soit :

■ 8 957 préparateurs étaient certifiés bio fin 2012 (+2% par rapport à 2011),

■ 3 246 distributeurs étaient certifiés bio fin 2012 (+2,3% par rapport à 2011).

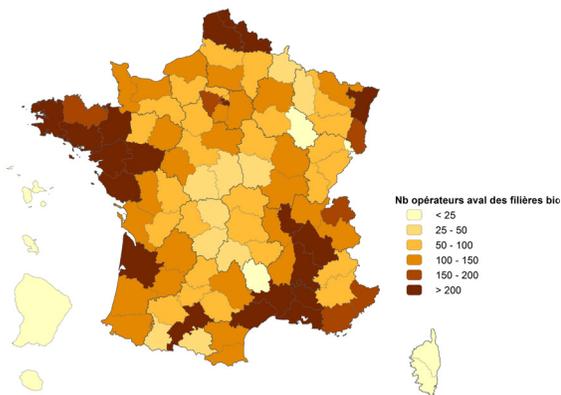
Depuis 1995, l'observatoire national de l'agriculture biologique recense les entreprises de préparation et de distribution certifiées en agriculture biologique. Depuis le 1^{er} juillet 2005, l'obligation de certification a été étendue aux distributeurs de produits biologiques.

Le nombre de préparateurs et distributeurs bio a doublé en 5 ans.

Evolution du nombre de préparateurs et distributeurs certifiés bio



Nombre de préparateurs bio par département (par rapport à la localisation du siège social)



Source : Agence BIO/OC

■ **Préparateurs bio** : entreprises réalisant des opérations de transformation, stockage et/ou de conditionnement de produits agricoles biologiques. Les restaurants certifiés sont compris dans cette catégorie.

■ **Distributeurs bio** : entreprises de commercialisation de produits biologiques, vers le consommateur final (détaillants) ou non (grossistes).

Pluriactivité des opérateurs

Les opérateurs bio ayant plusieurs activités bio ne sont comptabilisés qu'une fois, pour l'activité faisant l'objet du contrôle le plus contraignant. Les transformateurs à la ferme sont ainsi comptabilisés en tant que producteurs, les importateurs étant également certifiés pour une activité de distribution comme distributeurs, les GMS ayant une activité de terminal de cuisson en tant que préparateurs, etc.



Profils des entreprises de préparation

Environ 80% des entreprises certifiées en 2012 avaient une activité principale bio dans le domaine végétal :

■ **58%**, soit 5 212 entreprises, avaient pour activité principale la fabrication de produits de **boulangerie-pâtisserie** ou de **pâtes alimentaires**, en léger recul depuis 2011 du fait de l'évolution du secteur des artisans boulangers. Parmi ces entreprises, un tiers était des boulangeries-pâtisseries et deux tiers des terminaux de cuisson. Elles sont localisées sur tout le territoire, au plus proche des lieux de consommation.

■ **6%** étaient engagés avec une activité principale dans le secteur des **fruits et légumes**, y compris pommes-de-terre, soit 525 préparateurs (+7% par rapport à 2011).

■ **6%**, soit 589 entreprises, étaient spécialisées dans le secteur des **boissons** (hors jus de fruits). La majorité d'entre elles étant liée à la production de vins bio, près des deux tiers de ces entreprises étaient localisées dans les cinq plus grandes régions viticoles bio : Languedoc-Roussillon, PACA, Aquitaine, Rhône-Alpes et Bourgogne.

■ les autres entreprises du monde végétal travaillaient principalement les grains (collecte, meunerie, etc.), les huiles essentielles et PPAM, et la production de semences et plants bio.

Répartition des préparateurs bio par secteur d'activité principal bio en 2012

Secteur principal d'activité économique bio	Nombre de préparateurs
Semences et plants	50
Miel	22
Œufs	43
Viandes	571
Poissons, crustacés et mollusques	123
Fruits et légumes	525
Huiles et graisses végétales ou animales	98
Alimentation animale	133
Grains et produits amylacés	238
Produits laitiers	238
Produits de boulangerie-pâtisserie et/ou pâtes alimentaires	5 212
Boulangeries et boulangeries-pâtisseries	1 810
dont : Fabrication industrielle de pain ou pâtes-fraîches	187
Terminaux de cuisson	3 210
Autres produits alimentaires	537
Boissons	589
Huiles essentielles et autres produits à base de PPAM	271
Restauration	76
Multi-produits	197
Autres activités	34
TOTAL	8 957

Source : Agence BIO/OC

■ **13% des entreprises avaient une activité principale dans le secteur animal** (en incluant l'alimentation animale) :

■ **6%**, soit 571 entreprises, travaillaient spécifiquement dans le secteur des **viandes**. Plus d'un tiers d'entre elles était localisé en Pays de la Loire, Bretagne et Midi-Pyrénées.

■ **3%** étaient spécialisés dans les **produits laitiers** (conditionnement du lait, fabrication de produits laitiers, etc.). Les régions Franche-Comté, Rhône-Alpes, Bretagne et Pays de la Loire totalisaient près de la moitié des entreprises du secteur.

■ **1%** des entreprises, soit 123 établissements, avaient une activité principale liée à **l'aquaculture** (poissons, crustacés et mollusques). La Bretagne en rassemblait un tiers.

■ **2%** étaient orientées vers **l'alimentation animale**, soit 133 entreprises dont 40% en Bretagne et Pays de la Loire (ces entreprises sont incluses dans le secteur animal bien que leurs approvisionnements soient d'origine végétale).

■ les autres entreprises spécialisées dans le secteur animal travaillaient principalement les ovoproduits et les produits de l'apiculture.



L'importation de produits biologiques

Les produits biologiques en provenance de pays non membres de l'Union européenne (pays tiers), doivent avoir été produits et certifiés selon **des règles au moins équivalentes à celles en vigueur dans l'Union européenne**, et définies par le règlement CE n°834/2007 et ses règlements d'application.

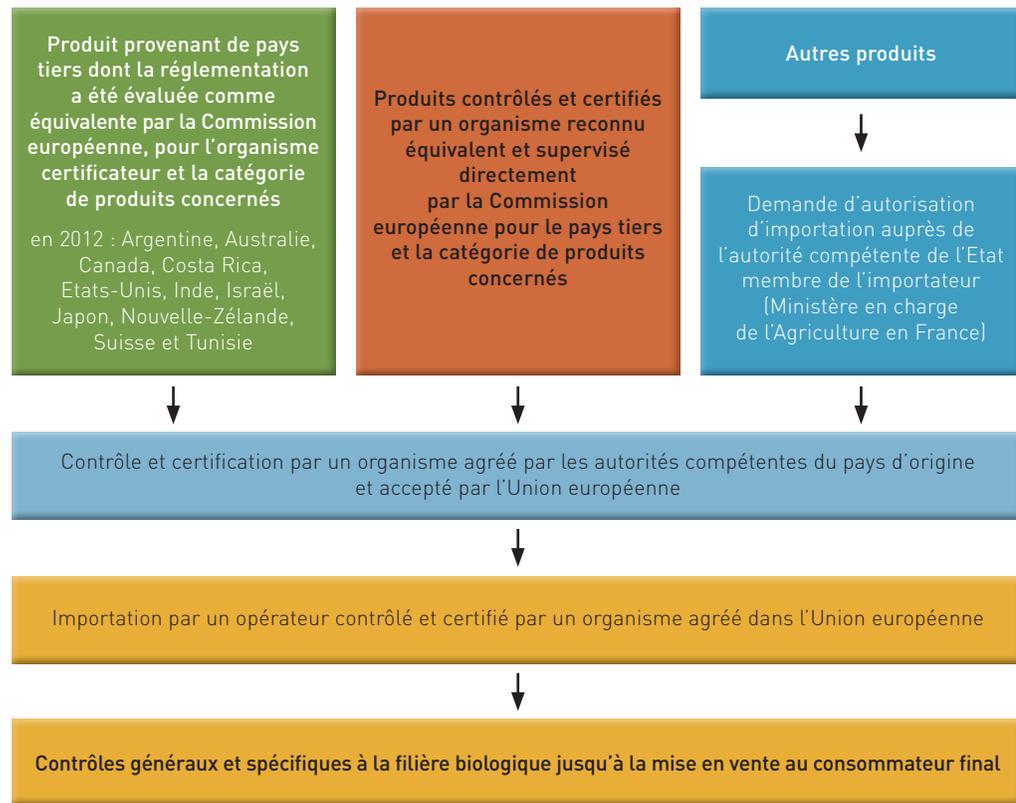
En outre, les entreprises qui introduisent ces produits dans l'Union européenne, qualifiées d'importatrices, sont tenues de faire certifier et de notifier leur activité conformément à la réglementation européenne en agriculture biologique.

Sur les 443 entreprises ayant déclaré importer des produits bio en 2013, 222 avaient également une activité de transformation, 144 de distribution et 14 de production.

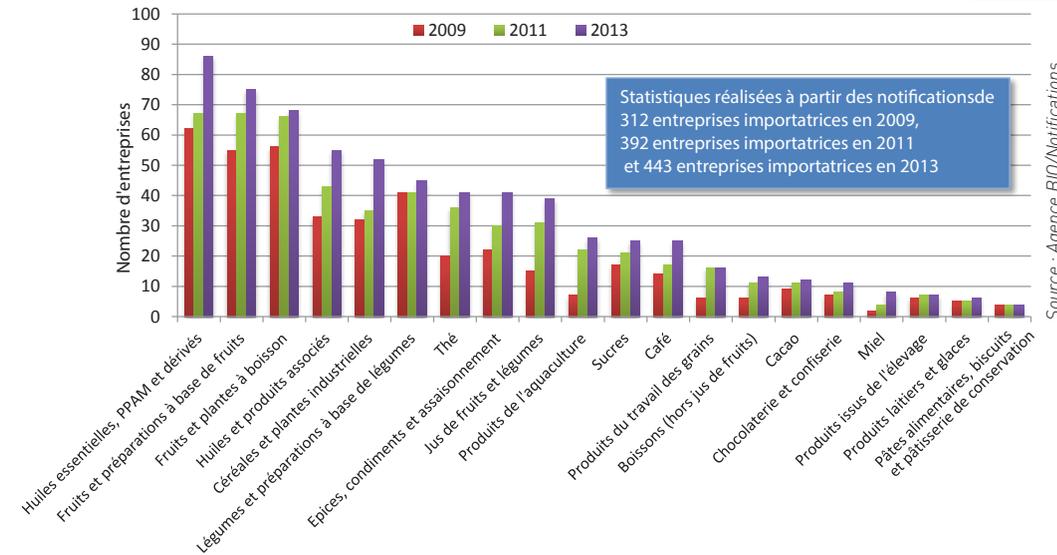
Depuis le 1^{er} juillet 2012, en application du règlement (CE) n°1235/2008 et son règlement d'exécution (UE) n°508/2012, trois modalités d'importation de produits biologiques issus de pays tiers sont possibles.

Dans tous ces cas (à l'exception de la Suisse), un certificat d'inspection par lot précisant le régime d'importation appliqué et visé par les autorités douanières doit accompagner l'arrivée dans l'Union européenne.

Modalités d'importation des produits biologiques issus de pays tiers



Nombre d'importateurs par famille de produits entre 2009 et 2013 (tous pays tiers)



Source : Agence BIO/Notifications

Ce diagramme ne reflète pas les volumes importés, mais le nombre d'entreprises impliquées dans l'activité d'importation pour chaque famille de produits.

La majorité des importations concerne des denrées qui ne peuvent être produites en France (ou dans l'espace communautaire), comme **les thés, épices, café, cacao et fruits exotiques**.

Produits bio importés en France en 2012 en provenance des principaux pays tiers (hors accords d'équivalence)

Produits bio importés	Nombre de pays tiers	Principaux pays tiers ayant obtenu une autorisation d'importation ⁽¹⁾	Nombre d'autorisations d'importations délivrées ⁽²⁾	Nombre d'importateurs ⁽²⁾
Fruits et légumes frais et secs	32	TURQUIE, MAROC, REPUBLIQUE DOMINICAINE, PHILIPPINES, AFRIQUE DU SUD	112	76
Fruits et légumes transformés	13	MEXIQUE, TURQUIE, MAROC, COLOMBIE, SRI LANKA, CHINE	33	29
Huiles essentielles et PPAM	26	EGYPTE, MADAGASCAR, MAROC, NEPAL, SRI LANKA, ALBANIE	122	53
Produits à base d'huiles	9	MAROC, PHILIPPINES, CHINE	26	25
Céréales et plantes industrielles (oléagineux, légumes farineux, plantes fourragères...)	11	BOLIVIE, THAILANDE, TURQUIE, PEROU	22	17
Alimentation animale	2	CHINE, MEXIQUE	3	2
Thé	10	CHINE, MAROC, SRI LANKA, AFRIQUE DU SUD	37	27
Café	13	MEXIQUE, PEROU, ETHIOPIE, HONDURAS, COLOMBIE, BOLIVIE, PEROU, EQUATEUR, HAITI, REPUBLIQUE DOMINICAINE, NICARAGUA, COSTA RICA, MEXIQUE	50	13
Cacao	7	PEROU, THAILANDE, PHILIPPINES, COLOMBIE, BRESIL, MADAGASCAR	7	5
Sucre	6	PEROU, CHINE, AFRIQUE DU SUD, THAILANDE, MAROC, MADAGASCAR	19	15
Epices, condiments et assaisonnement	6	CHINE, BRESIL, AUSTRALIE, CAMEROUN	16	12
Miel	4	CHINE, BRESIL, AUSTRALIE, CAMEROUN	16	12
Produits de l'aquaculture	5	EQUATEUR, MADAGASCAR, CHILI	20	12
Champignons	2	CHINE, CHILI	2	1
Autre	12	BRESIL, CHILI, PEROU	23	16

⁽¹⁾ Pays représentant au moins 5% des volumes d'importation.

⁽²⁾ Un même importateur peut importer de plusieurs pays tiers et avoir plusieurs autorisations d'importation.

Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt - DGPAAT



La consommation des produits biologiques

Un marché de plus de 4,1 milliards d'euros

■ 4 milliards d'euros TTC d'achats de produits bio pour la consommation à domicile en 2012

■ 169 millions d'euros HT de produits bio achetés en restauration collective en 2012

Avec 4 milliards d'euros TTC de chiffre d'affaires en 2012 (contre 2,1 milliards d'euros en 2007), la consommation de produits bio à domicile est estimée à 2,4% du marché alimentaire total (contre 1,3% en 2007). Le marché atteint 4,17 milliards d'euros en intégrant les achats par la restauration collective.

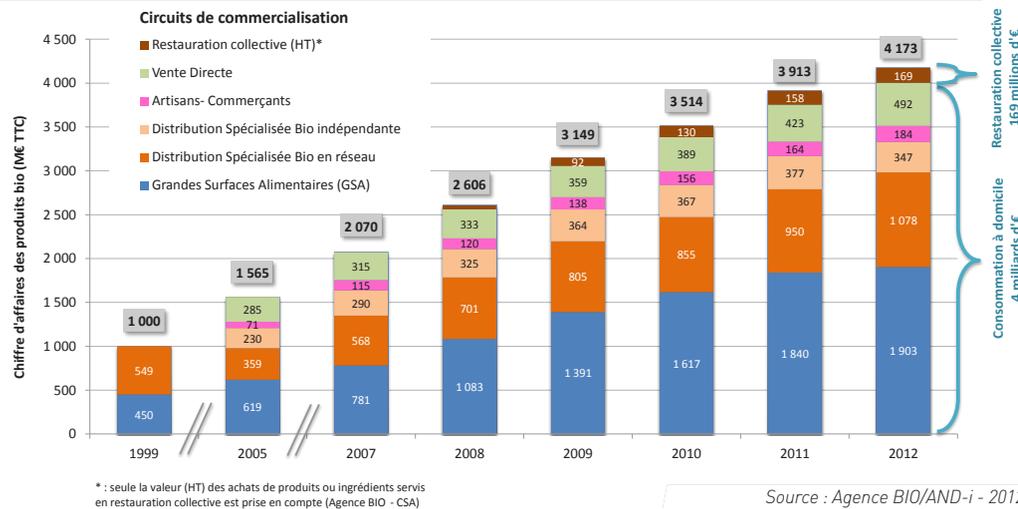
La part de marché des produits bio est plus ou moins importante suivant les secteurs. En valeur, elle est proche de 15% s'agissant des œufs et de 9% pour le lait. Elle atteint près de 6% pour les 14 fruits et légumes les plus consommés en France (hors agrumes et bananes).

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

Entre 2011 et 2012, les achats par le consommateur final ont progressé de 6,6%, en valeur, d'après les estimations réalisées par l'Agence BIO/AND-i.

Les ventes sont en croissance dans tous les circuits de distribution à l'exception de la distribution spécialisée bio indépendante.

Un marché des produits bio multiplié par 4 depuis 1999



Sources :

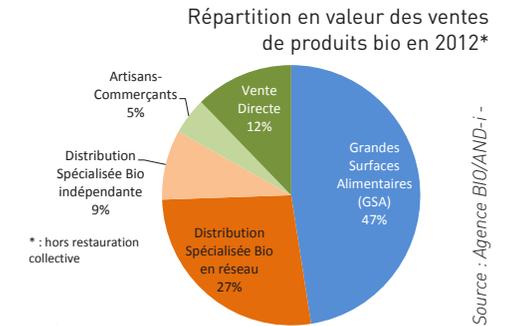
L'enquête Agence BIO/AND-International a été réalisée entre fin 2012 et début 2013. Elle a reçu 579 réponses qui représentent plus de 75% du marché au stade de détail.



Des circuits de distribution variés

■ En 2012, 83% des ventes ont été réalisés via les GSA et les magasins spécialisés bio, 12% directement du producteur au consommateur et 5% par les artisans-commerçants.

■ La part de marché des GSA est passée de 45% au début des années 2000 à 40% en 2005. Elle s'est élevée jusqu'à 49% en 2011, avant de se situer à 47% en 2012.



Evolution du chiffre d'affaires alimentaire bio par circuit de distribution depuis 2007

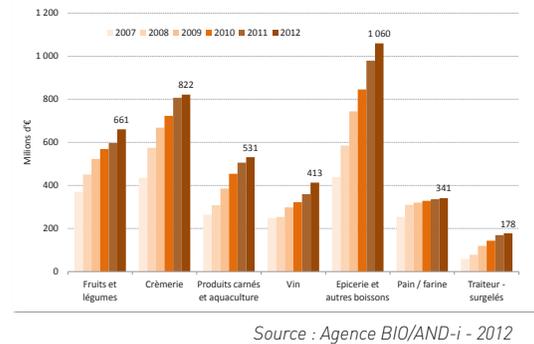
En millions d'€	Chiffres d'affaires TTC						Croissance					Parts de Marché					
	2006	2008	2009	2010	2011	2012	08/07	09/08	10/09	11/10	12/11	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Grandes Surfaces Alimentaires (GSA)	781	1 083	1 391	1 617	1 840	1 903	39%	28%	16%	14%	3%	38%	42%	46%	48%	49%	47%
Distribution Spécialisée Bio en réseau	568	701	805	855	950	1 078	23%	15%	6%	11%	13%	27%	27%	26%	25%	25%	27%
Distribution Spécialisée Bio indépendante	290	325	364	367	377	347	12%	12%	1%	3%	-8%	14%	13%	12%	11%	10%	9%
Artisans-Commerçants	115	120	138	156	164	184	4%	15%	13%	5%	12%	6%	5%	5%	5%	4%	5%
Vente Directe	315	333	359	389	423	492	6%	8%	8%	9%	16%	15%	13%	12%	11%	11%	12%
TOTAL (hors RHD)	2 069	2 562	3 057	3 384	3 755	4 004	24%	19%	11%	11%	7%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Restauration collective (HT)*	1	44	92	130	158	169	4300%	109%	41%	22%	7%						
TOTAL	2 070	2 606	3 149	3 514	3 913	4 173	26%	21%	12%	11%	7%						

* : valeur des achats effectués par les opérateurs

Source : Agence BIO/AND-i - 2012

La hausse des achats est plus ou moins forte suivant les catégories de produits

Les ventes de produits bio aux rayons épicerie et boissons ont pratiquement triplé entre 2005 et 2012. En 5 ans, celles des rayons crèmerie, viandes et fruits et légumes ont doublé (respectivement multiplication par 1,9 ; 2 et 1,8). Sur la même période, les ventes de produits traiteurs et surgelés ont triplé. Les ventes de vins ont été multipliées par 1,6 et celles de pain et farine par 1,3.



Tendances 2013

D'après le baromètre CSA/Agence BIO, la très large majorité des consommateurs de produits bio a déclaré en novembre 2012 vouloir maintenir ou augmenter sa consommation bio durant les 6 mois suivant l'enquête.

Au cours du premier semestre 2013 par rapport au premier semestre 2012, les ventes de la majorité des produits bio dans les linéaires des GMS (hors hard discount) ont progressé.

Au total, d'après les informations disponibles au premier semestre 2013, les ventes ont augmenté de 5% en valeur pour un ensemble de produits en GMS. Suivant les catégories de produits, les évolutions sont contrastées.

■ Le secteur des liquides est celui qui a connu la plus forte hausse : +7,6%. Les boissons non gazeuses, qui représentent plus de 80% de ce secteur, ont progressé de 5,6%.

■ Dans le secteur de l'épicerie, la croissance a été de 5,9% avec une évolution plus importante pour l'épicerie sucrée (56% des ventes de produits d'épicerie).

■ Dans le secteur des produits frais (libre service à poids fixe), la hausse a été de 3,9%. La croissance a été particulièrement forte pour les surgelés sucrés, mais ceux-ci représentent encore moins de 1% de ce secteur de produits. Les ventes de beurre, d'œufs et de lait, qui représentent la moitié des produits frais, ont progressé de 2,9%.

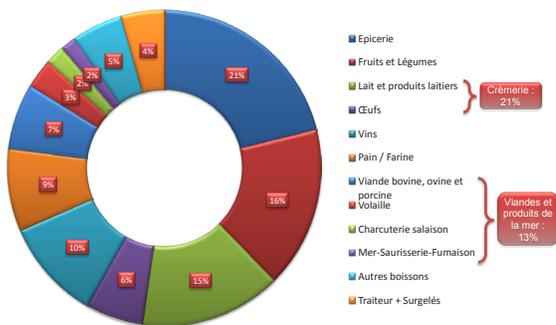


Plus de la moitié des ventes de produits bio au rayon frais

D'après les estimations réalisées par l'Agence BIO/AND-i en 2012 :

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

Répartition des ventes de produits biologiques par catégorie, tous circuits confondus en 2012

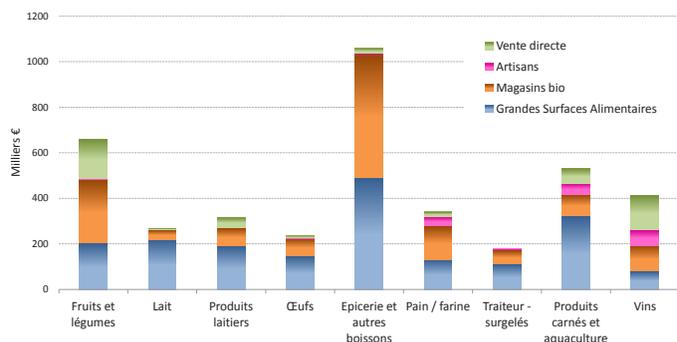


Source : Agence BIO/AND-i - 2012

Des différences selon les circuits de distribution

- Dans le secteur **des fruits et légumes bio**, 42% des ventes sont effectués par le biais **des magasins spécialisés**, devant les grandes surfaces alimentaires (31%) et la vente directe (26%). Le reste est vendu par les détaillants en fruits et légumes.
- En revanche, dans le secteur de **la crèmerie**, 68% des ventes de lait et autres produits laitiers/œufs sont effectués par le biais **des grandes surfaces alimentaires**, devant les magasins bio (24%) sachant que la vente directe est estimée à 8%.
- S'agissant de **l'épicerie sucrée et salée**, 57% des ventes sont effectués en magasins spécialisés et 43% en GSA.
- La vente directe** est spécialement développée dans les secteurs **du vin**

Répartition des ventes par circuit et catégorie de produit en 2012



Source : Agence BIO/AND-i - 2012

et **des fruits et légumes**, devant les fromages et autres produits laitiers, ainsi que la viande avec les ventes en caissettes.

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

Les familles de produits prises en compte en épicerie dans le cadre de l'évaluation :

Epicerie sucrée : les produits issus de la transformation de céréales, hors pain : farine, biscotterie, pâtisserie sèche, biscuiterie et panification fine préemballée ; les produits sucrés : le sucre et trois sous-ensembles constitués par les fruits transformés (y compris fruits secs), le miel et la chocolaterie-confiserie ; les boissons chaudes : café, thé, tisane, chicorée et

cacao, plus les laits industriels ; les aides culinaires.

Epicerie salée : les féculents, céréales transformées et conditionnées : pâtes, riz et graines ; ainsi que les légumes secs et purées déshydratées ; les huiles ; les condiments ; les légumes transformés (conserves principalement), surgelés, conditionnés.



Evolution de la valeur des ventes au détail par famille de produits biologiques

Stade de détail (Millions €)	2007	2008	2009	2010	2011	2012						
						Total 2012	Evol. / 11	GSA	Mag. spéc. bio	Artis.-com.	Vente directe	Part des appro. ext.
Viande bovine	109	112	136	146	159	169	6%	107	10	27	25	0%
Viande porcine	27	36	40	52	58	63	8%	33	13	7	10	1%
Viande ovine	26	29	29	32	35	37	7%	17	3	11	7	1%
Volaille	70	79	92	109	119	122	2%	64	35	3	20	1%
Charcuterie salaison	26	35	51	65	75	76	2%	49	25	1	1	10%
Mer-Saurisserie-Fumaison	5	17	36	50	60	64	7%	53	9	1	1	78%
Total produits carnés et produits de la mer	264	308	385	454	506	531	5%	323	94	50	64	11%
Lait	138	195	237	245	269	269	0%	221	41	0	7	7%
Produits laitiers	162	210	235	269	311	316	2%	192	79	2	44	9%
Œufs	136	170	196	209	228	237	4%	148	76	2	11	1%
Total crèmerie	435	575	668	723	807	822	2%	560	196	4	62	6%
Traiteur - Surgelés	58	78	119	143	169	178	5%	112	60	5	0	39%
Epicerie sucrée	190	251	323	365	414	453	9%	179	264	3	7	54%
Epicerie salée	167	226	275	315	374	395	6%	187	204	1	3	50%
Total traiteur, surgelés et épicerie	415	555	717	823	958	1025	7%	477	528	9	10	43%
Vin	249	254	298	322	359	413	15%	80	113	70	150	1%
Boissons végétales	39	44	58	61	65	70	8%	34	35	0	1	47%
Jus de fruits et de légumes	40	55	77	90	109	123	13%	87	31	0	6	80%
Autres boissons	3	9	11	15	18	19	4%	7	4	1	7	13%
Total boissons	331	362	443	487	551	626	14%	208	183	71	164	24%
Pain / Farine *	254	310	320	328	336	341	1%	132	146	42	20	9%
Fruits et légumes	370	451	523	569	597	661	11%	203	278	8	173	34%
TOTAL	2 069	2 561	3 056	3 384	3 755	4 004	6,6%	1 903	1 425	184	492	25%

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

Source : Agence BIO/AND-i - 2012

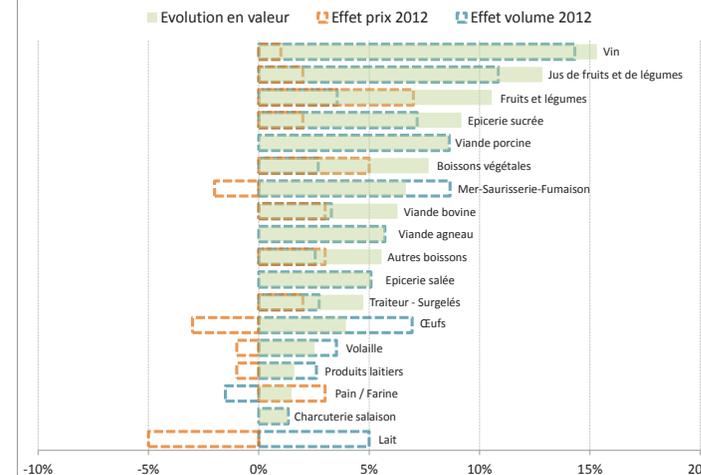
Des prix à la vente des produits bio stables, en moyenne, depuis 2009

En 2012, les prix de vente des produits bio ont été **relativement stables**, tous produits confondus avec des variations suivant les catégories de produits :

- à la hausse pour les fruits et légumes (+7%)
- à la baisse pour le rayon crèmerie (-3%),

stables s'agissant du vin, des produits du rayon épicerie et les produits carnés (1%). Pour le cas particulier du lait, l'effet prix négatif est compensé par l'effet volume amenant à un marché stable en valeur pour 2012.

Evolution du marché en 2012 par rapport à 2011 par catégorie de produits



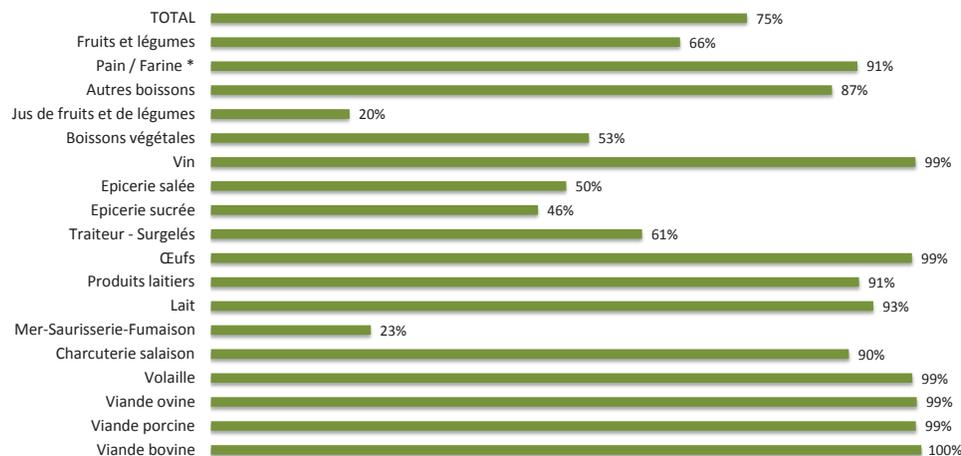


Des approvisionnements en France en hausse dans presque tous les secteurs

En moyenne, tous secteurs confondus, l'étude réalisée pour 2012 amène à estimer que les trois quarts de la valeur des produits bio consommés en France proviennent de France (contre 68% en 2011, 65% en 2010 et 62% en 2009).

L'offre française permet de satisfaire toutes les attentes dans le secteur des vins bio, des viandes bovines et ovines et la majorité de la demande en œufs, volailles et viande porcine

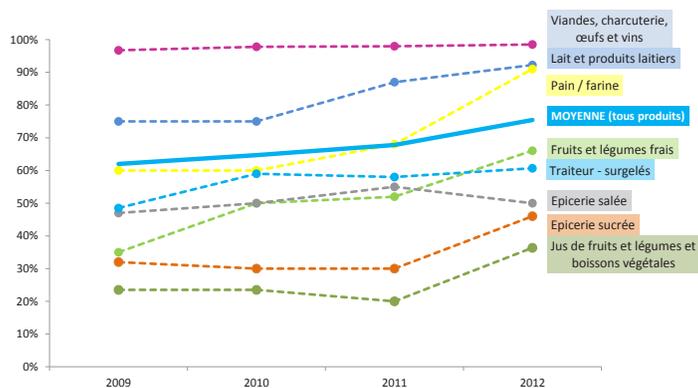
Part des produits bio consommés en France venant de France, en 2012



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

Source : Agence BIO/AND-i - 2012

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



Source : Agence BIO/AND-i - 2012

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

■ plus de 30 points dans le secteur des fruits et légumes en 2012 par rapport à 2009,

■ plus de 15 points dans le secteur du lait et des produits laitiers en 2012 par rapport à 2010 et quasiment autant dans le secteur de l'épicerie sucrée.

La baisse des « importations » des autres produits (au sens large, y compris échanges intracommunautaires) se poursuit en 2013.

En résumé :

■ 75% des produits ou matières premières bio utilisés sont d'origine française.

■ 10% sont des produits « exotiques » dont ne dispose pas la France métropolitaine.

■ 5% sont des produits pour l'heure peu disponibles en France avec des perspectives d'augmentation de l'offre française à moyen terme.

■ 10% sont des produits achetés le plus souvent dans des pays européens dans des secteurs où l'offre française prédomine très largement et ne cesse d'augmenter.

Les produits importés

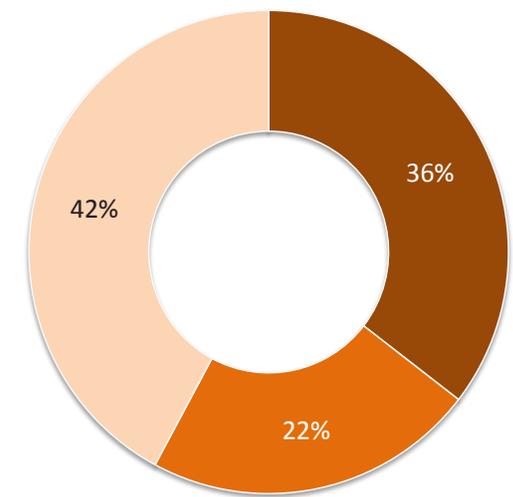
Parmi les produits bio consommés en France provenant d'un pays autre que la France :

■ 36% sont des produits exotiques (café, thé, cacao, bananes et autres fruits, ect.) ou non disponibles en bio sur le territoire français (sucre consommé en l'état ou comme ingrédient) et des spécialités gastronomiques étrangères (ex. : fromages d'appellation d'origine italienne) ;

■ 22% sont des produits peu, ou très peu, disponibles en France (riz, produits aquacoles, agrumes méditerranéens, etc.). Une partie du blé dur utilisée pour la fabrication de pâtes alimentaires et du soja dans le cadre d'une préparation de produits élaborés en France, est prise en compte dans cette catégorie. Des cultures existent en France, des filières ont été créées et se développent mais l'augmentation des surfaces cultivées en France ne peut être que très progressive compte tenu des spécificités de ces produits ;

■ 42% sont constitués par des achats extérieurs relais de l'offre française et/ou des compléments de gamme (céréales et produits qui en découlent, fruits et légumes tempérés frais ou transformés, etc.). En 2012, les achats extérieurs de lait bio — consommé en l'état ou utilisé pour la fabrication de produits laitiers — représentaient 8% de la consommation de lait alors qu'ils étaient de 25% en 2010. La tendance à la baisse se poursuit début 2013.

Répartition des 25% de produits « importés* » en France



- Exotiques et spécialités gastronomiques
- Très peu disponible en France
- Achats extérieurs relais et compléments de gamme

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

Source : Agence BIO/AND-i - 2012

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

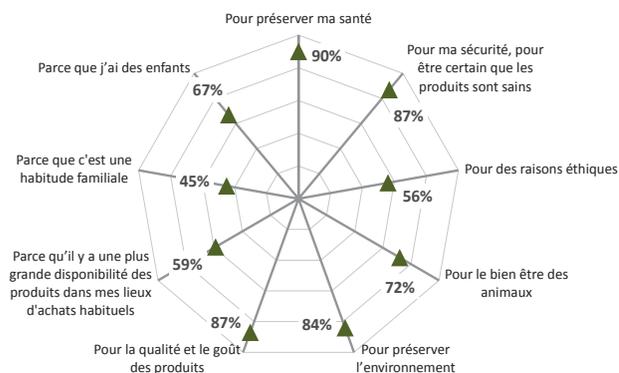
Les ventes de produits bio à l'extérieur de la France, communément appelées « exportations », ont été estimées à 309 millions d'euros en 2012, au stade de gros départ de France. Elles étaient essentiellement constituées de vins bio pour près de 58% (plus 12 points par rapport à 2011) et les spécialités des secteurs de l'épicerie pour 16%, devant les fruits et légumes (13%, y compris de réexportation).



Une consommation de produits bio liée à de multiples motivations

Les consommateurs-acheteurs bio ont comme premières motivations la préservation de leur santé et de l'environnement ainsi que la qualité et le goût des produits.

Les Français déclarant ne pas acheter de produits bio expliquent avant tout leur comportement par le prix qu'ils considèrent trop élevé (raison évoquée par 77% des non-acheteurs) et le manque de réflexe (65%). En 2012, 43% des Français ont déclaré consommer au moins un produit bio au moins une fois par mois.



Source : Baromètre CSA/Agence Bio - 2012

En 2012, 43% des Français ont déclaré consommer au moins un produit bio au moins une fois par mois

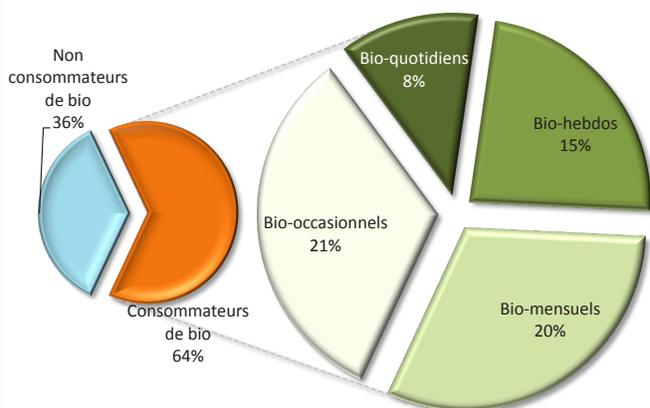
En 2012, le baromètre Agence Bio/CSA a permis d'établir 4 catégories de consommateurs de produits bio.

Les « bio-quotidiens » consomment des produits bio au moins une fois par jour

Les « bio-hebdo » consomment des produits bio au moins une fois par semaine

Les « bio-mensuels » consomment des produits bio au moins une fois par mois

Les « bio-occasionnels » consomment des produits bio moins d'une fois par mois



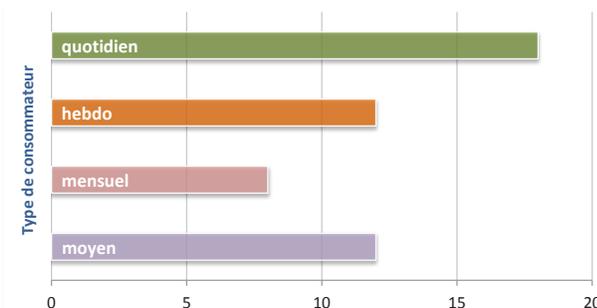
Source : Baromètre CSA/Agence Bio - 2012

D'après le baromètre CSA/Agence BIO 2012 :

- 6 Français sur 10 ont déclaré consommer des produits bio ne serait-ce que de temps en temps en 2012 (ils étaient 4 sur 10 en 2001)
- 4 Français sur 10 consomment au moins 1 produit bio au moins 1 fois par mois
- 2 Français sur 10 consomment au moins 1 produit bio au moins 1 fois par semaine
- 8% des Français consomment au moins un produit bio chaque jour

D'après le baromètre Agence Bio/CSA 2012, 41% des Français estiment normal de payer plus cher un produit bio (en hausse de 5 points par rapport à 2011). Au sein des consommateurs de produits bio cette part est de 56%, c'est-à-dire, stable par rapport à 2011. Enfin 63% des consommateurs de produits bio trouvent le rapport qualité/prix satisfaisant.

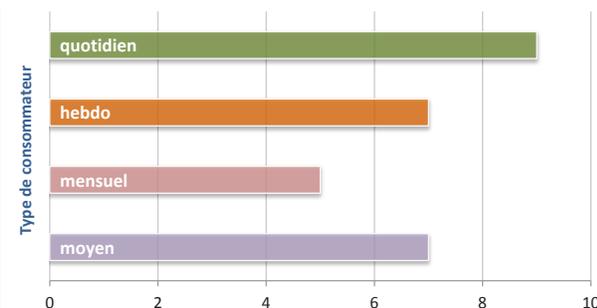
Ancienneté moyenne (en année)



Les « bio-quotidiens » consomment bio depuis 18 ans en moyenne, les « bio-mensuels » depuis 8 ans.

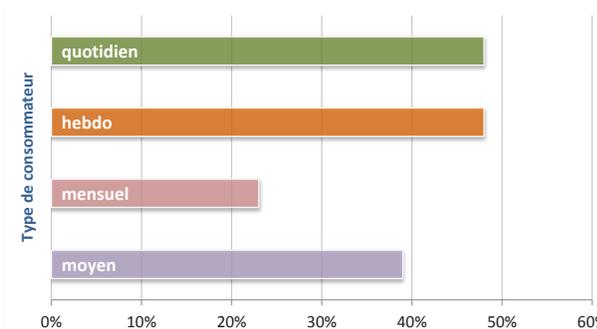
L'ancienneté moyenne est de 12 ans, en augmentation de 3 ans par rapport à 2011.

Nombre moyen de familles de produits bio consommés



Les consommateurs quotidiens de produits bio achètent une gamme de produits près de deux fois plus large que les consommateurs mensuels, avec en moyenne 9 produits bio différents.

Part des consommateurs bio ayant fait évoluer leur comportement alimentaire



Près de la moitié des consommateurs bio quotidiens et hebdomadaires ont fait évoluer leur comportement alimentaire. Pour environ 90% des consommateurs bio cela passe par :

- l'achat de plus de produits de saison
- la diminution des pertes et du gaspillage
- la consommation de produits frais

Près des 2/3 des consommateurs mensuels et les 3/4 des consommateurs hebdomadaires et quotidiens s'estiment bien informés sur le bio.

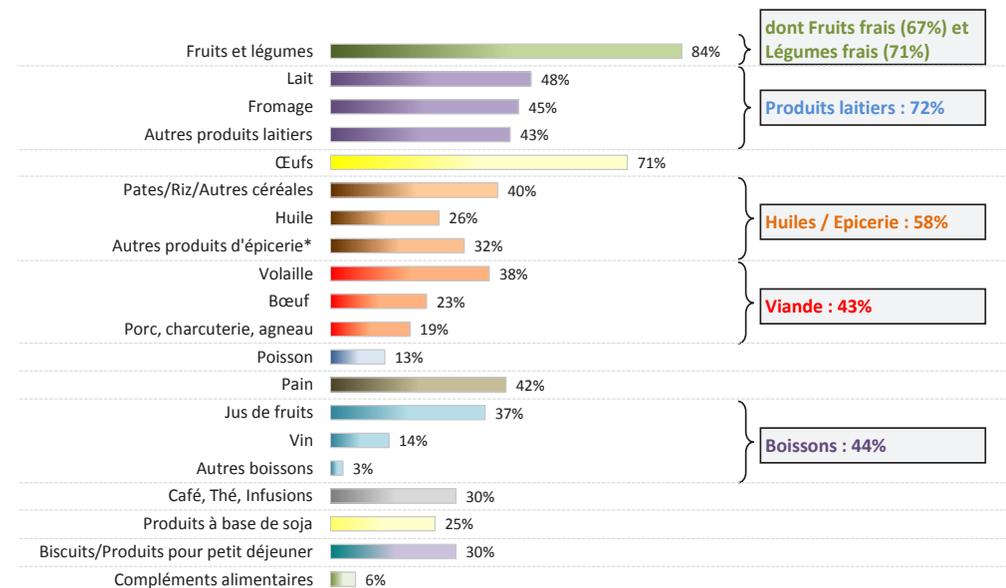
4 consommateurs mensuels sur 10 achètent des cosmétiques bio ou des produits respectueux de l'environnement. Cette part est de 6 à 7 sur 10 pour les consommateurs hebdomadaires et quotidiens. Cette part a augmenté significativement par rapport à 2011. Elle était alors de 72%.



Les fruits et légumes et produits laitiers bio : au premier rang des produits achetés

Les consommateurs de produits bio disent acheter pour **84%** d'entre-eux des fruits et légumes bio, **72% des produits laitiers bio**, **71% des œufs bio**, **58% des produits d'épicerie bio** (huiles, pâtes, riz...), **44% des boissons bio**, **43% de la viande bio** et **42% du pain bio**.

Réponse à la question : « Quels sont les produits bio que vous consommez ? »
Base « consommateur et acheteur bio » : 343 répondants



* : inclus l'item " Petits pots pour bébé "

Source : Baromètre CSA/Agence Bio - 2012

De nombreux consommateurs achètent des produits bio dans plusieurs circuits

D'après le **baromètre CSA/Agence BIO**, en 2012 :

■ **les actes d'achats les plus nombreux ont été effectués en GMS : 80%** (hausse de 15 points par rapport à 2011 et 10 points par rapport à 2010) des consommateurs bio y ont acheté des produits bio, pour un budget total représentant **47% de la valeur totale des achats de produits bio en France** ;

■ **26% des consommateurs de produits bio en ont acheté en magasins spécialisés** (baisse de 6 points par rapport à 2011 après une augmentation de 8 points en 2011 par rapport à 2010), pour un budget total de **36% de la valeur des achats de produits bio en France** ;

■ **25% des consommateurs de produits bio en ont acheté à la ferme** et 32% sur **les marchés** ; la vente directe au consommateur a été estimée à 12% de la valeur des achats de produits bio en France,

■ **23% des consommateurs de produits bio en ont acheté chez les artisans commerçants**, pour 5% de la valeur totale des achats.

Réponse à la question : « Où achetez-vous principalement ces produits ? »

2012	GMS	Marché	Magasins spécialisés	A la ferme	Artisans	Auto-production	Autres	N'achète pas ce produit bio
fruits et légumes	39%	31%	14%	10%	1%	3%		2%
fruits frais	32%	37%	18%	8%	1%		2%	2%
légumes frais	31%	38%	16%	10%	<1%		3%	2%
lait	80%		7%	11%			1%	1%
fromages	46%	22%	15%	9%	5%		1%	2%
autres produits laitiers	81%	4%	13%	1%				
œufs	52%	13%	8%	23%	1%	<1%	1%	2%
pâtes, riz et autres céréales	76%		24%					
huile	66%	1%	24%	6%	3%		<1%	
autres produits d'épicerie	66%	4%	26%	1%	3%			
volailles	38%	9%	6%	31%	15%			1%
bœuf	38%	4%	10%	23%	25%			
porc, charcuterie et agneau	35%	7%	9%	33%	17%			
poisson	45%	18%	16%		13%	8%		2%
pain	32%	11%	22%	1%	29%	4%		1%
jus de fruits	74%	1%	20%	1%	2%		2%	
vins	35%	2%	23%	10%	14%		12%	4%
autres boissons	64%		18%		18%			
café, thé et infusions	68%		30%		1%			1%
produits à base de soja	64%	1%	29%	2%	1%			3%
biscuits et produits pour petit déjeuner	86%		14%					
compléments alimentaires	22%		59%	3%	6%		10%	
Tous produits (lieu cité au moins une fois)	80%	32%	26%	25%	23%	6%	3%	

Source Baromètre Agence BIO/CSA



La croissance du marché entre 2012 et 2011 est liée pour près de 40% aux réseaux spécialisés bio

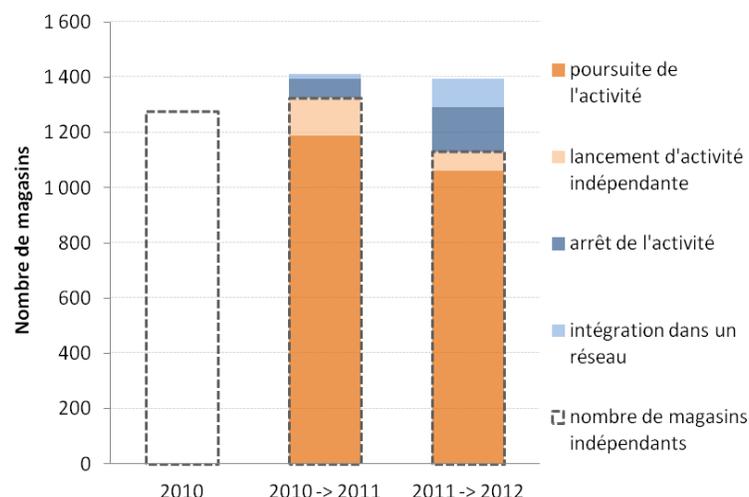
Les achats en magasins spécialisés contribuent pour plus de la moitié à la croissance régionale dans 4 régions (Ile-de-France, Alsace, Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées).

En Champagne-Ardenne et Haute-Normandie c'est la grande distribution qui contribue pour plus de la moitié à la croissance, alors qu'en Lorraine c'est la vente directe et ce sont les artisans en Ile-de-France.

Focus sur les magasins spécialisés bio

Entre 2011 et 2012, le nombre de points de vente en circuits spécialisés bio (en réseau ou indépendants) a diminué de 3% tandis que les surfaces ont augmenté de 2%. Les magasins spécialisés indépendants représentaient plus de 70% des arrêts d'activité et moins de 30% des créations d'activités de distribution spécialisée en 2012.

Les magasins spécialisés indépendants enregistrent une décroissance de 15% en nombre et de 21% en surface entre 2011 et 2012, alors qu'entre 2010 et 2011 les croissances étaient respectivement de 4 et 5%. Les arrêts d'activité des magasins indépendants entre 2011 et 2012 ont concerné 12% des magasins alors que les intégrations dans un réseau concernaient 8% des magasins.



Source : Agence BIO/AND-i - 2012

Les magasins spécialisés en réseaux voyaient leur nombre augmenter de 12% et leurs surfaces de 16% entre 2011 et 2012, contre respectivement 5% et 13% entre 2010 et 2011.

Les produits biologiques en restauration collective

La restauration collective à caractère social en France⁽¹⁾

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

Le travail (restauration d'entreprises et d'administrations),

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

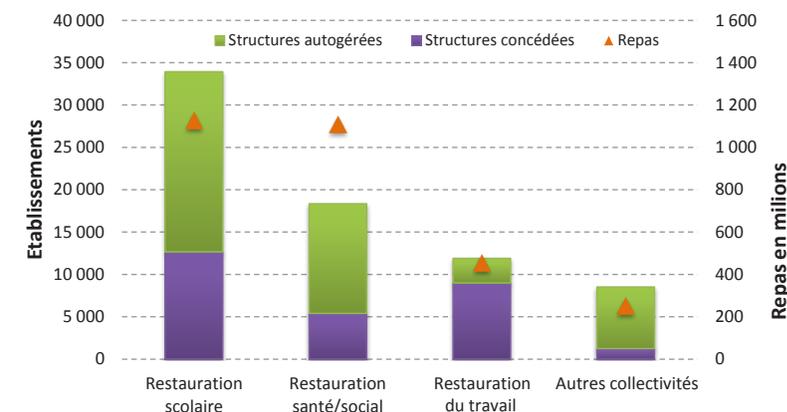
les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...).

l'enseignement (restauration scolaire et universitaire),

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.

la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite...),

Part des différents secteurs de la restauration collective en fonction du nombre de restaurants et du nombre de repas



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



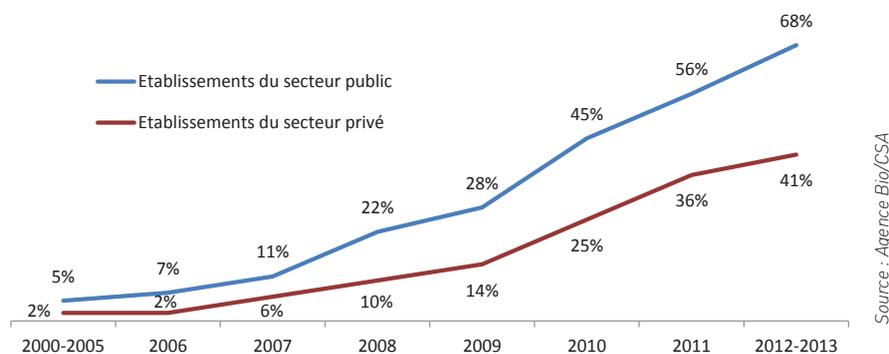
La bio bien installée dans les assiettes^[2]

■ Depuis 2012, les établissements de restauration déclarant proposer des produits biologiques à leurs convives sont majoritaires (56% en 2013, alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006 et 46% début 2011).

■ Le secteur scolaire est le plus concerné, avec 73% d'établissements qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 50% d'établissements, puis du secteur de la santé et du social, avec 30% des établissements.

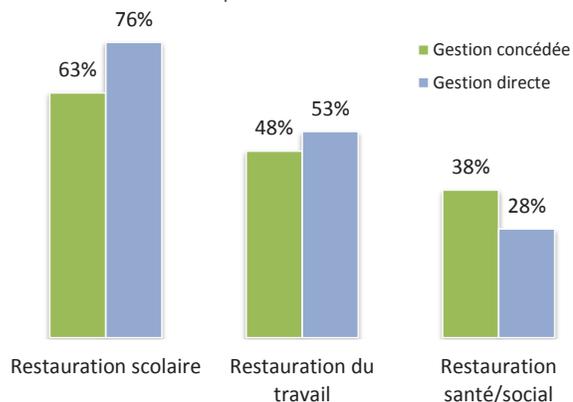
■ L'introduction est plus significative dans le secteur public (68% des établissements) que dans le privé (41% des établissements).

Part des établissements proposant des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés



Typologie des établissements

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



■ Les produits bio sont davantage introduits au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour : 74% proposent des produits bio), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (62% proposent des produits bio).

■ La part des établissements introduisant des produits bio est de 58% en gestion directe et de 52% en gestion concédée.

Notes :

^[1] D'après données sur la restauration collective fournies par Gira Foodservice.

^[2] L'ensemble des données de l'observatoire 2013 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/CSA réalisée du 18 au 22 mars 2013 auprès de 408 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).

Les formules et la fréquence retenues



L'introduction de produits bio se fait encore pour 46% des établissements uniquement sous la forme de produits et d'ingrédients bio plutôt que de plats (19% des établissements) ou de menus entièrement bio (35% des établissements).

Parmi les acheteurs de produits bio, 65% en proposent au moins une fois par mois (contre 36% en 2009). 45% en proposent au moins une fois par semaine (17% en 2009), et 16% tous les jours (5% en 2009).

Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5% en 2008 à 12% en 2012 en moyenne. Ce taux monte cette année à 23% pour le pain.

Les produits régionaux toujours majoritaires

■ Les établissements déclarent acheter des produits bio d'origine française à 85%. La part des produits régionaux est majoritaire depuis 2012 (57% en 2013). D'ailleurs, 87% des acheteurs déclarent

porter attention à l'origine des produits bio utilisés.

■ La saisonnalité demeure le premier critère de choix d'un fournisseur de produits bio (à 80%), suivi de l'origine régionale (à 67%).

Les produits bio frais sont les plus introduits

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

- les fruits frais (87% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
- les produits laitiers (80%),
- les légumes frais (78%).

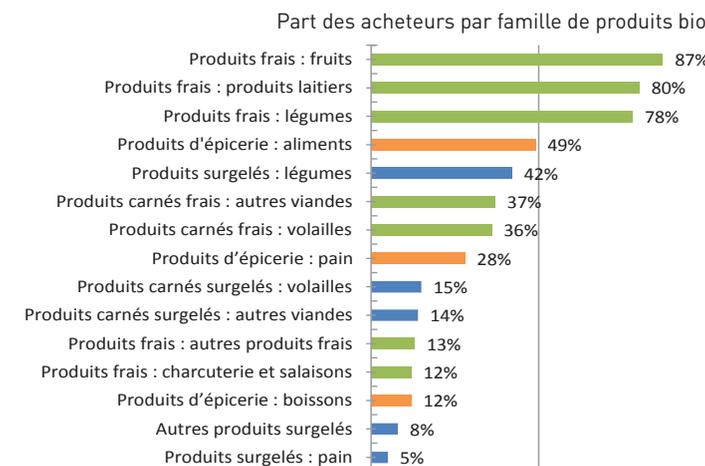
■ On retrouve également :

- les produits d'épicerie (49% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
- la volaille fraîche (36%) et surgelée (15%),
- les produits carnés frais (37%) et surgelés (14%),

- les légumes surgelés (42%),
- le pain frais (28%) et surgelé (5%).

■ Certaines familles ont des produits vedette : les pommes parmi les fruits (79% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ; les yaourts parmi les produits laitiers (76%) ; les carottes parmi les légumes (66%) ; le poulet et le bœuf parmi les produits carnés frais (respectivement 34% et 29%) ; les pâtes et le riz parmi les produits d'épicerie (respectivement 37% et 32%).

■ Le nombre moyen de familles de produits bio introduites est de 5,1 en moyenne cette année (contre 5,6 en 2012).





Le marché des produits bio en restauration collective

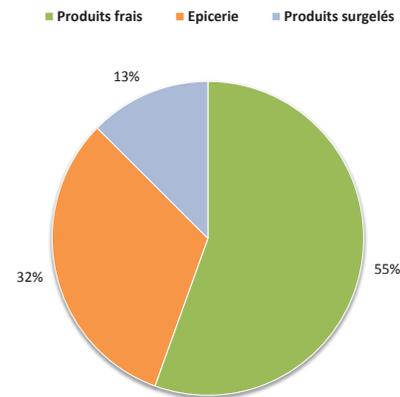
Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à **169 millions d'euros HT pour 2012** pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie, hors pain), soit une progression de 7% en un an.

Ainsi, ce marché représentait en 2012 :

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

La part des produits surgelés dans le total des achats a progressé cette année, réalisant de 9% en 2010 et 2011 à 13% en 2012.

Répartition des achats en produits bio par famille



Source : Agence Bio/CSA - 2013

Le coût de l'introduction des produits bio



9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût de 19% en moyenne (en baisse significative depuis 2011 où il était de 26%).

Une majorité (68%) a cherché à le réduire, notamment :

- en limitant le gaspillage (82%),
- en mettant en concurrence les fournisseurs (72%),
- en travaillant sur l'éducation alimentaire (67%),
- en groupant les achats (65%),
- en réalisant des partenariats au niveau local (65%), cette action étant en hausse significative cette année.

Un bilan positif

Au final, les responsables de restauration ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent celle-ci satisfaisante, que ce soit pour le personnel (71% de satisfaits) ou pour les convives (64% de satisfaits).

Au-delà de leur prix, la méconnaissance des produits bio est le motif d'insatisfaction le plus évoqué.

Bilan de l'introduction des produits biologiques



Source : Agence Bio/CSA - 2013

Perspectives

L'introduction des produits bio devrait se poursuivre et toucher encore de nouveaux établissements : **21% de non acheteurs de produits bio actuellement ont déclaré avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2014**, et les « réfractaires » sont en baisse (22% contre 27% en 2012). Le potentiel de nouveaux acteurs est plus important dans les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé et du secteur santé/social).

Les produits bio pourraient ainsi être présents dans **78% des restaurants collectifs en 2014 (84% dans le secteur public et 89% des restaurants scolaires)**, pour une part des achats pouvant atteindre 15% à 19% en moyenne.

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 (61%).

Baromètre consommateurs

D'après le baromètre CSA/Agence Bio 2012 « perception et consommation des produits biologiques », les Français sont de plus en plus intéressés par l'introduction de produits bio en restauration, notamment :

Dans le domaine scolaire :

75% des parents des enfants qui n'ont jamais eu de produits bio à l'école le souhaiteraient.

A l'hôpital :

68% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les hôpitaux (contre 62% en 2011).

Dans les maisons de retraite :

63% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les maisons de retraite (60% en 2011).

En vacances :

63% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les centres de vacances (50% en 2011).

Au travail :

59% des actifs se disent intéressés par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise (53% en 2011) et 44% par des produits bio dans les distributeurs automatiques (41% en 2011).

Source : Agence Bio/CSA - 2012



Pour en savoir plus : www.agencebio.org - Chiffres clés

4 La Bio en France

Les produits biologiques en restauration commerciale

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

Pour accompagner le développement de l'offre et encadrer la communication autour des produits biologiques par les restaurants, un cahier des charges spécifique à l'utilisation des produits bio dans les restaurants commerciaux a été mis au point en France⁽¹⁾. Depuis

le 1^{er} octobre 2012, les restaurants commerciaux affichant la mention bio sur leur carte doivent le respecter, du simple ingrédient jusqu'à la carte 100% bio⁽²⁾. Les modalités de mises en œuvre tiennent compte du niveau d'introduction de la Bio dans les assiettes.

Trois niveaux d'engagement déterminés :

Cas 1 : ingrédients ou produits bio

Cas 2 : plats ou menus bio

Cas 3 : restaurants bio

Le restaurateur doit faire certifier son activité par un organisme agréé. Les modalités et fréquences de contrôle sont adaptées à chaque type de restaurant.

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

annuaire.agencebio.org
L'annuaire officiel des opérateurs notifiés en agriculture biologique
Trouvez les professionnels de la Bio !

Par opérateurs

- PRODUCTEURS : Agriculteurs, éleveurs, apiculteurs, pisciculteurs...
- PRÉPARATEURS : Boulangeries, bûchers, végétaux, restaurants...
- DISTRIBUTEURS : Marchés, grossistes, négociants...
- IMPORTATEURS : Produits hors Union européenne

Par nom

Autour de chez moi

Accès rapide

- Tous les opérateurs
- Marchés
- Agriculteurs
- Viticulteurs
- Apiculteurs
- Boulangers / pâtisseries
- Bûchers / charcutiers
- Restaurants
- Négociants spécialisés bio
- E-commerce

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

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

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

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

Un marché appelé à se développer

Il existe environ 166 000 restaurants commerciaux en France, dont près d'un tiers en restauration rapide.

Au-delà des trois cas directement concernés par le cahier des charges restauration bio, une partie de ces restaurants propose des produits biologiques sans avoir besoin ni de notification, ni de certification : c'est le cas notamment des boissons telles que le café, et

plus généralement de tous les produits présentés au consommateur dans leur emballage : vins, boissons, thé, yaourts, confitures....

Le marché des produits bio en restauration commerciale, encore restreint et constitué pour moitié environ de vin biologique, est donc appelé à se développer en France, à l'instar des autres pays européens.

Notes :

⁽¹⁾ Les États membres sont libres d'établir des règles nationales pour les opérations de restauration (article 1.3 du règlement (CE) n° 834/2007), celles-ci n'étant pas encore couvertes par la réglementation européenne relative au mode de production biologique.

⁽²⁾ Quelques exceptions cependant : ce cahier des charges ne s'applique pas à la restauration à caractère social (restaurants scolaires, d'entreprises, hôpitaux...), ni aux opérateurs ne proposant que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine ou du café portant les mentions de conformité au mode de production biologique. Une dispense s'applique également aux activités de restauration bio dont la durée n'excède pas 15 jours cumulés par an.