

LA BIO CHANGE D'ÉCHELLE EN PRESERVANT SES FONDAMENTAUX !

→ La Bio plébiscitée par les Français

Aujourd'hui, la Bio concerne la quasi-totalité des Français. D'après les derniers chiffres du Baromètre Agence BIO / CSA* : près de 9 sur 10 (89%) en ont consommé en 2016 et près de 7 sur 10 (69%) disent même consommer régulièrement bio, c'est-à-dire au moins une fois par mois. On est loin des chiffres enregistrés par la 1^{ère} édition du Baromètre : en 2003, 46% des Français ne consommaient jamais de produits bio ! Cette évolution a lieu dans un contexte où les Français accordent de plus en plus d'importance à la préservation de l'environnement dans leurs actes d'achat (92% vs 89% en 2015 vs 67% en 2007). Ils trouvent dans la Bio une réponse à leurs attentes avec une agriculture d'avenir, basée sur le respect de l'environnement, du bien-être animal, favorisant l'emploi et le développement territorial.

→ La demande de produits bio en forte hausse

Désormais, la Bio est bien ancrée dans le quotidien des Français et les derniers chiffres enregistrés par l'Observatoire de l'Agence BIO dépassent toutes les prévisions établies. Tous circuits confondus, y compris en restauration collective, les ventes de produits issus de l'agriculture biologique dépassent les 7 milliards d'euros fin 2016, contre encore 5,76 milliards fin 2015, soit un gain d'environ +20% en seulement 1 an. Les magasins spécialisés enregistrent en particulier des hausses spectaculaires de leurs ventes, de l'ordre de +25%.

→ Une croissance historique de l'offre bio

Face à cette forte demande, la production bio monte en puissance en France pour atteindre des niveaux historiques. Fin 2016, on compte ainsi un total de 47 185 opérateurs exerçant des activités bio sur le territoire, +11,5% vs 2015, dont 32 326 exploitants agricoles bio, soit +12% vs 2015. Les surfaces consacrées à la Bio connaissent également une croissance exceptionnelle. Plus de 1,5 million d'hectares sont engagés en bio à fin 2016 (33% en conversion), soit +16% vs fin 2015. Désormais, on atteint 5,7% de la Surface Agricole Utile (SAU) en bio, contre 4,9% fin 2015.

*Baromètre consommation Agence BIO / CSA Research janvier 2017 : étude menée par internet, via l'Access panel grand public CSA buzz, du 15 au 25 novembre 2016 auprès d'un échantillon représentatif de 1002 Français âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

7 Français sur 10
consomment régulièrement
Bio en 2016



vs 65% en 2015

7 milliards d'euros
de produits bio vendus en 2016



+12%
de producteurs bio
(en 2016 vs 2015)



+16%
de surfaces bio
(en 2016 vs 2015)



→ Le développement de la Bio : important pour plus de 8 Français sur 10

L'agriculture biologique, basée sur le respect de l'Homme et de la Nature, a convaincu les Français : 82% estiment que son développement est important et 83% lui font confiance.

→ Des fondamentaux connus des Français

Les Français le savent, la Bio est strictement encadrée et respecte des fondamentaux. Ils s'accordent ainsi à dire que la Bio suit un cahier des charges public précis (89%) et qu'elle est soumise à des contrôles annuels systématiques (82%). Les Français connaissent également largement ses grands principes, en particulier liés à la non utilisation des OGM (91%), de colorants ou d'arômes artificiels (76%). Ils savent aussi que la Bio a des exigences spécifiques pour le bien-être animal et l'alimentation des animaux (87%).

→ La Bio : une agriculture aux multiples bénéfices

Pour 92% des Français, les produits bio contribuent à préserver l'environnement et 89% estiment qu'ils sont plus naturels car cultivés sans produits chimiques de synthèse. 88% estiment ainsi qu'ils sont meilleurs pour la santé et 80% que leurs qualités nutritionnelles sont mieux préservées. Ils pensent également que les produits biologiques sont source d'emplois (75%) et qu'ils ont meilleur goût (70%).

→ Les Français veulent davantage de Bio partout

Les Français plébiscitent la Bio et veulent pouvoir en disposer partout, que ce soit pour consommer chez eux ou hors domicile. Ils sont 73% à vouloir davantage de produits bio en grandes et moyennes surfaces, 48% sur les marchés, 44% chez les artisans, etc. Au-delà de ces points de vente traditionnels, les Français sont également en attente de Bio pour leur consommation extérieure : que ce soit dans les restaurants (80%), les hôpitaux (77%), les maisons de retraite (72%), etc. Plus d'1 Français sur 2 (54%) voudrait aussi voir davantage de Bio dans les distributeurs automatiques. Quant aux parents, ils sont 9 sur 10 à être intéressés par une plus grande offre bio à l'école, tandis que les actifs sont près de 8 sur 10 à souhaiter des repas sur leur lieu de travail ou dans leur restaurant d'entreprise.

82%

des Français
estiment important de
développer l'agriculture bio



83%

des Français
font confiance aux produits bio



LES QUALITÉS DE LA BIO
RECONNUES EN MATIÈRE DE :

NATURALITÉ

- Pas d'OGM : 91% des Français s'accordent à dire que la Bio n'en utilise pas
- Ni colorants ni arômes artificiels : 76%

CONTRÔLE

- Cahier des charges précis : 89%
- Contrôles annuels systématiques : 82%

ÉTHIQUE

- Bien-être des animaux : 87%



29%

des acheteurs
de produits bio
ont l'intention d'augmenter
leur consommation bio



→ La consommation bio : une démarche durable

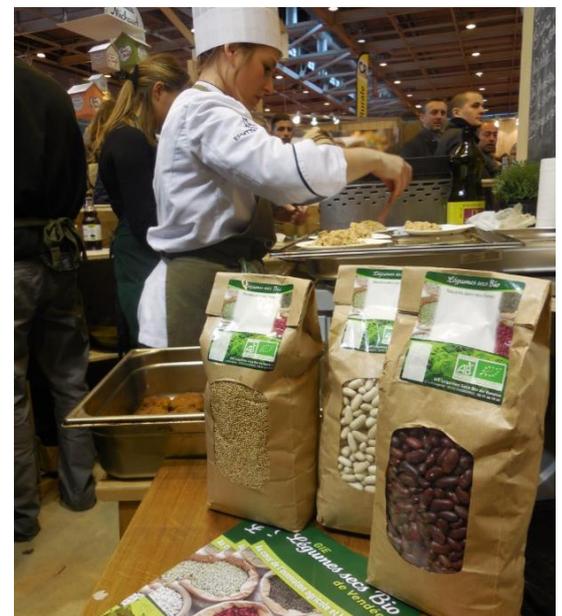
La consommation bio s'inscrit en général dans une démarche plus globale de consommation responsable. Mouvement de fond, la consommation de produits bio entraîne un **changement des habitudes et des comportements** chez une grande partie des consommateurs. Ils achètent davantage de produits de saison (65%), de produits frais (61%) et évitent le gaspillage (58%). Et ce mouvement n'est pas prêt de s'arrêter : 96% des consommateurs ont l'intention de **maintenir ou d'augmenter** leur consommation de produits bio.

→ Tout savoir sur la Bio : des événements pour tous les publics

L'Agence BIO et ses partenaires organisent de nombreux événements tout au long de l'année pour informer les consommateurs et les professionnels sur les principes et les valeurs de la Bio. Du 25 février au 5 mars, ils seront notamment au **Salon International de l'Agriculture** pour répondre aux questions des visiteurs et leur proposer des animations découverte sur la Bio et ses produits. Un Salon qui a cette année choisi comme égérie **#Fine** : une vache bio, Bretonne Pie-Noir. L'Union Bretonne Pie-Noir s'était distinguée lors des Trophées de l'Excellence Bio de l'Agence BIO 2012 et avait été primée pour sa démarche exemplaire de valorisation des produits transformés commercialisés localement. #Fine symbolise la réussite de la Bio, devenue un véritable mode de production de référence.



L'Agence BIO donne également rendez-vous aux professionnels à l'occasion du **12^e Séminaire International de l'Agence BIO** le 28 février pour échanger sur la consommation bio en France et dans le monde.



SOMMAIRE

Baromètre consommation Agence BIO / CSA 2017 :

Un plébiscite qui s'inscrit dans la durée

p.5

Les chiffres de la Bio en 2016

La filière change d'échelle

p.24

Toute la Bio au Salon International de l'Agriculture :

**9 jours pour tout savoir sur les valeurs et les principes
de l'agriculture biologique**

p.38

12^e édition du Séminaire International de l'Agriculture Biologique

**Mieux comprendre les consommateurs en Europe
et dans le monde pour mieux anticiper**

p.46

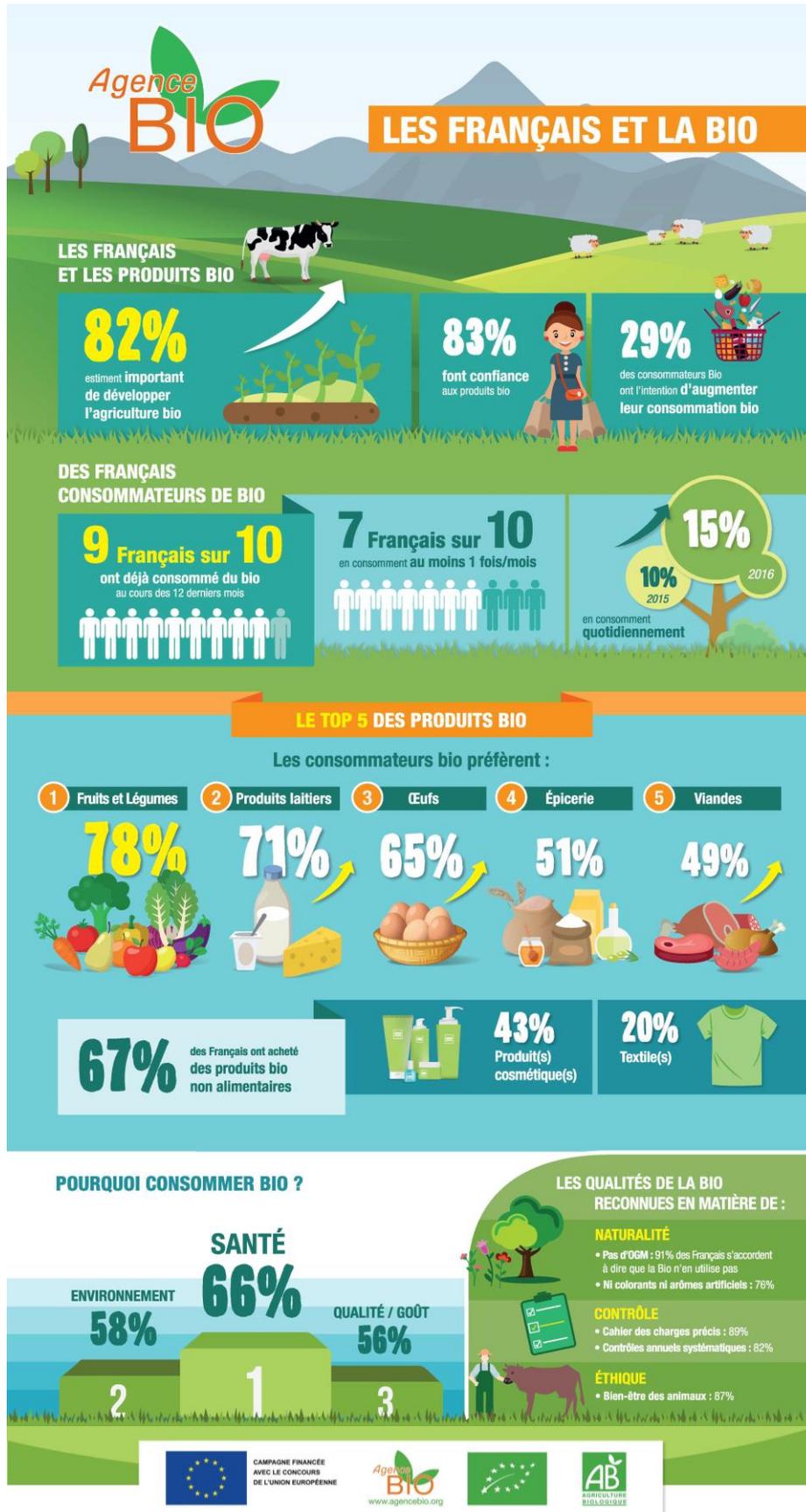
Agenda 2017 :

Les grands rendez-vous de la Bio

p.49

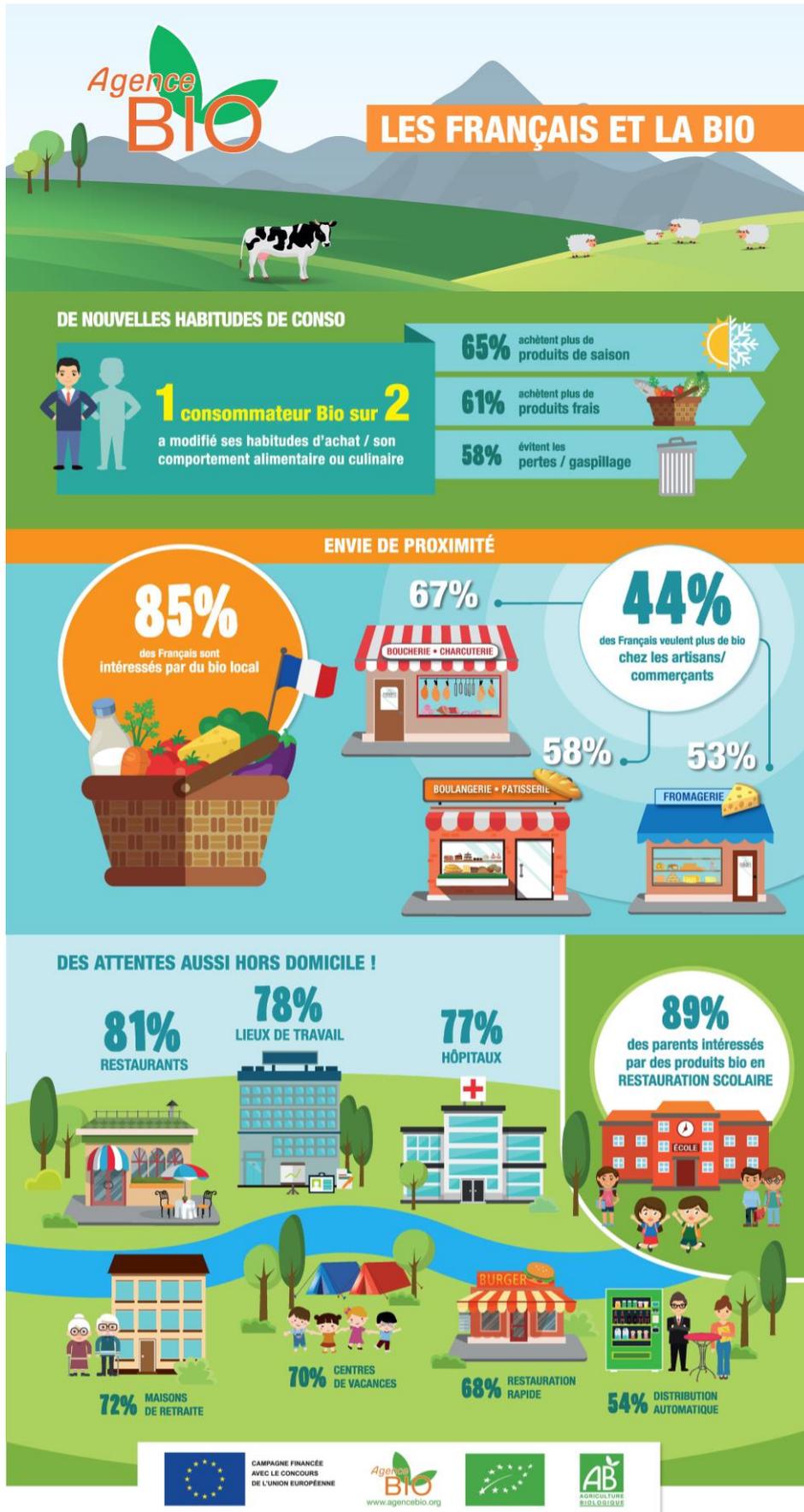
Baromètre consommation Agence BIO / CSA 2017 : un plébiscite qui s'inscrit dans la durée

***D'après le Baromètre consommation Agence BIO / CSA Research janvier 2017 :
Étude menée par internet, via l'Access panel grand public CSA buzz,
du 15 au 25 novembre 2016 auprès d'un échantillon représentatif
de 1002 Français âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.***



Source : Baromètre consommation Agence Bio / CSA Research Janvier 2017

Etude menée par Internet, via l'Access Panel grand public CSA Buzz, du 15 au 25 novembre 2016, auprès d'un échantillon représentatif de 1002 Français âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

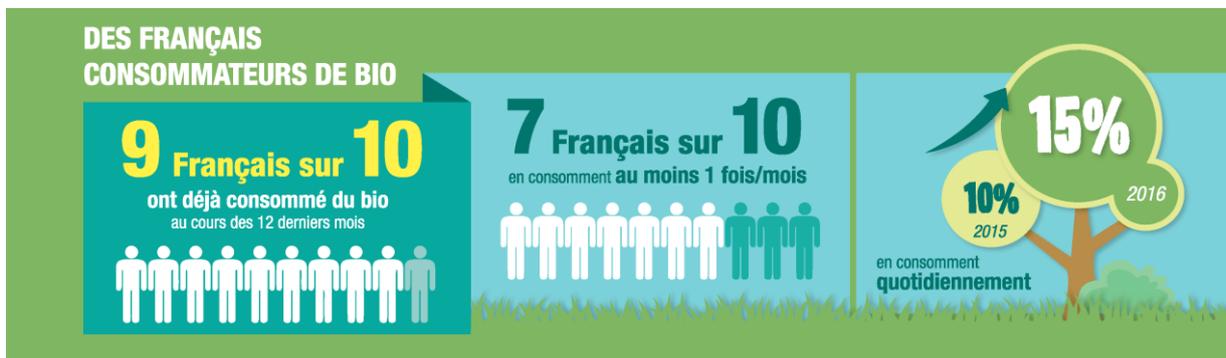


Source : Baromètre consommation Agence Bio / CSA Research Janvier 2017

Etude menée par Internet, via l'Access Panel grand public CSA Buzz, du 15 au 25 novembre 2016, auprès d'un échantillon représentatif de 1002 Français âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

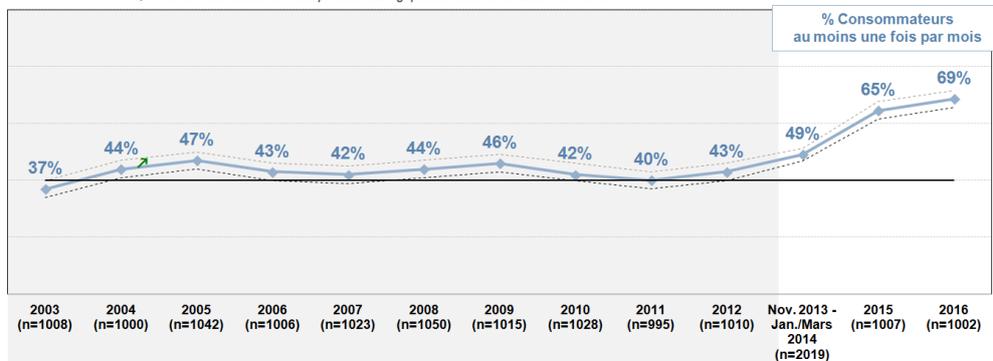
Des consommateurs bio réguliers de plus en plus nombreux

D'après le nouveau Baromètre Agence BIO / CSA, près de **9 Français sur 10** (89%) déclarent avoir consommé des produits biologiques au cours des **12 derniers mois**. La part de **consommateurs réguliers** de produits biologiques (au moins une fois par mois) poursuit sa progression pour atteindre près de **7 Français sur 10** (69% vs 65% en 2015 vs 59% en 2014 et 37% en 2003). Ceux qui en consomment **tous les jours** sont également de plus en plus nombreux (**15%** vs 10% en 2015 vs 9% en 2014).



Base total Français

Q101. Avez-vous consommé des produits biologiques au cours des 12 derniers mois?



Mode de recueil : Face-à-Face

Intitulé de la question : Consommez-vous des produits biologiques ?

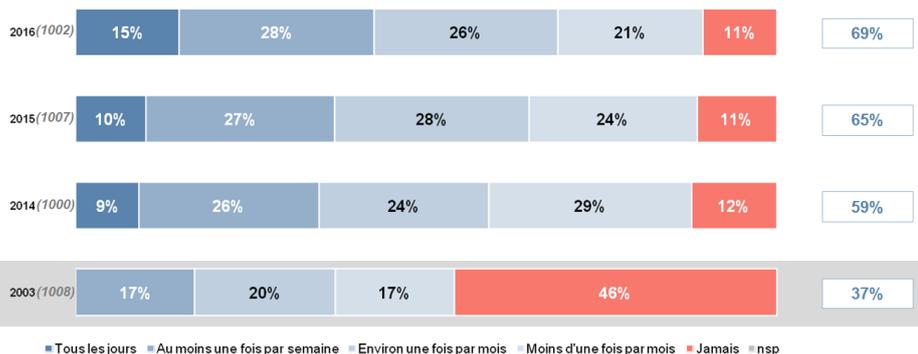
Modifications mises en place entre 2013 et 2014

En pointillé : intervalle de confiance permettant de définir la marge d'erreur entre les résultats du sondage et un relevé exhaustif de la population totale.

Base total Français

Q101. Avez-vous consommé des produits biologiques au cours des 12 derniers mois?

Consommateurs au moins une fois par mois



Rappel Point 0

Source :
Baromètre
Agence BIO / CSA
2017

Plus de 8 Français sur 10 confiants dans la Bio et convaincus de l'importance de son développement

Dans un contexte où les Français sont de plus en plus soucieux de l'environnement et/ou des principes du développement durable dans leurs actes d'achat (92% vs 89% en 2015 vs 66% en 2013), 82% estiment qu'il est **important de développer l'agriculture biologique** et 83% disent avoir **confiance dans les produits bio**.



L'agriculture biologique : naturellement respectueuse de l'environnement

Visant la protection de l'environnement – des sols, de l'air, de l'eau et de la biodiversité – l'agriculture biologique est un mode de production fondé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

L'élevage, de type extensif, respecte le bien-être des animaux et fait appel aux médecines douces en tant que de besoin. L'alimentation des animaux à partir de la prairie et des produits des grandes cultures issus de la ferme ou le plus possible à proximité, est prioritaire.

Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés respectueux de l'écosystème et des animaux.

Chacune des étapes des filières fait l'objet de contrôles par un organisme certificateur.

De ce fait, l'agriculture biologique permet de limiter les rejets polluants dans l'environnement et contribue à une gestion plus durable de la terre.

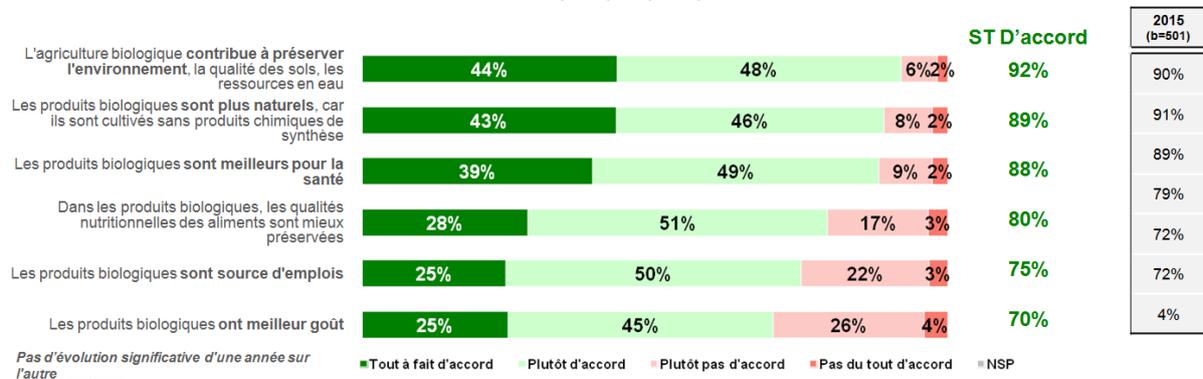
De plus, en agriculture biologique, la non-utilisation d'engrais de synthèse et le recyclage de la matière organique contribuent à réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Produits bio : une image très positive auprès des Français

Les Français accordent de nombreux bénéfices à l'agriculture biologique et à ses produits. 92% s'accordent ainsi à dire que les produits bio contribuent à **préserver l'environnement**, 89% qu'ils sont **plus naturels** car cultivés sans produits chimiques de synthèse, 88% **meilleurs pour la santé** et 80% que leurs **qualités nutritionnelles** sont mieux préservées. Ils pensent également que les produits biologiques sont **source d'emplois** (75%) et qu'ils ont **meilleur goût** (70%).

Base total Français : 1002

Q106B. Voici un certain nombre de phrases que des personnes nous ont dites à propos des produits biologiques. Pour chacune d'entre elles, dites si vous êtes tout à fait, plutôt, plutôt pas ou pas du tout d'accord.



Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

Emploi : 60% de main d'œuvre en plus dans la Bio

L'agriculture biologique génère en moyenne de l'ordre de 60% de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle pour diverses raisons : interdiction des produits chimiques de synthèse, plus fort développement de la transformation à la ferme et de la vente directe, etc.

En termes d'emplois, mi-2016, la Bio c'est :

- Plus de 70 000 emplois directs dans les fermes en équivalent temps complet
- 30 000 emplois directs pour la transformation et la distribution de produits bio en équivalent temps complet
- 2 000 emplois en équivalent temps complet pour les actions de contrôles spécifiques à la bio, conseils, recherche et formation, développement, services administratifs.

= Plus de 100 000 emplois directs en équivalent temps plein en France



Les principes de la Bio bien connus des Français

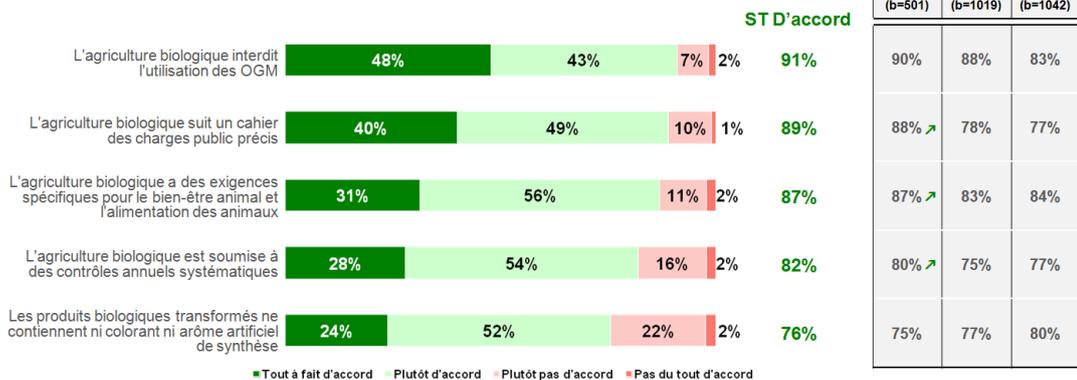
Les Français connaissent très bien les principales caractéristiques de l'agriculture biologique concernant :

- **L'environnement** et la **naturalité** des produits : les Français savent que la Bio interdit l'utilisation des OGM (91%) et qu'elle n'emploie ni colorants ni arômes artificiels (76%)
- Les **principes de production** et de **contrôles** : ils s'accordent à dire que la Bio suit un cahier des charges public précis (89%) et qu'elle est soumise à des contrôles annuels systématiques (82%)
- **L'éthique** : les Français savent que la Bio a des exigences pour le bien-être animal et l'alimentation des animaux (87%)

Base total Français : 1002

Q107. Toujours sur le même principe, je vais maintenant vous citer un certain nombre d'affirmations, pouvez-vous me dire si vous êtes tout à fait, plutôt, plutôt pas, ou pas du tout d'accord avec chacune d'entre elles ?

Rappel Point 0



Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

Les filières bio sous contrôle

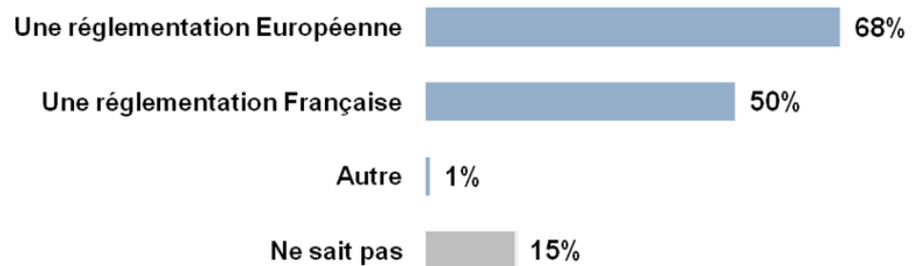
Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteurs et entreprises de collecte, de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme agréé par les Pouvoirs publics et accrédité pour sa compétence,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

Les Français conscients du strict encadrement de la Bio

Cette reconnaissance s'accompagne de celle du cadre législatif de l'agriculture bio, puisque **près de 7 Français sur 10 (68%) déclarent que celle-ci est encadrée par une réglementation européenne**, et 5 sur 10 par une réglementation Française.

Base total Français : 1002

Q216. Selon vous, l'agriculture biologique est encadrée par :



Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

Bio : un mode de production et de transformation très encadré

Officiellement reconnue par les Pouvoirs publics français depuis la loi d'orientation agricole de 1980, l'agriculture biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux avant d'être régie au plan européen (règlement (CEE) n°2091/92 du Conseil du 24 juin 1991).

Depuis le 1er janvier 2009, les opérateurs bio européens disposent d'une nouvelle réglementation harmonisée (règlement cadre (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 et règlement d'application (CE) n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008).

La réglementation européenne en agriculture biologique vise notamment à offrir une meilleure lisibilité au consommateur, à renforcer le processus d'harmonisation entre les États membres et à faciliter l'identification de l'origine des produits.

Cette réglementation précise les fondamentaux de la Bio, liés aux principes d'interdiction d'utilisation :

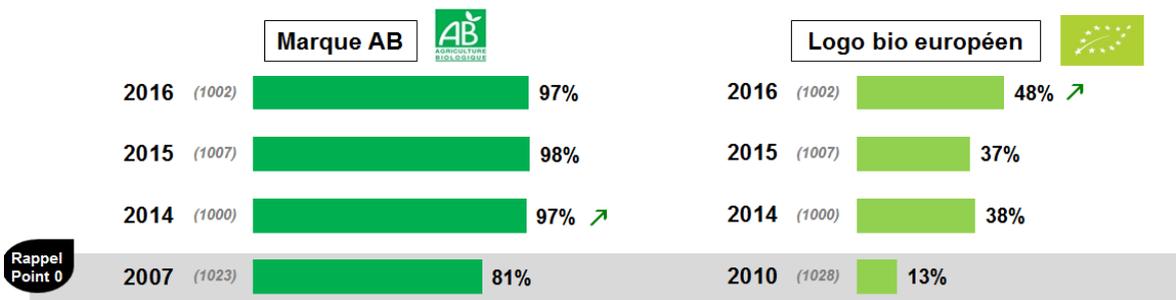
- de produits chimiques de synthèse,
- d'OGM et de dérivés d'OGM,
- de traitements ionisants.

Le logo bio européen de plus en plus connu par les Français

Le logo AB est toujours reconnu par la quasi-totalité des Français (97%). **Plus récent, le logo bio européen est désormais reconnu par près d'un Français sur deux (48% vs 37% en 2015), et davantage chez les acheteurs de produits biologiques (58% vs 47% en 2015).**

Base total Français

Q116/Q117. Connaissez-vous ces 2 logos ...



Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

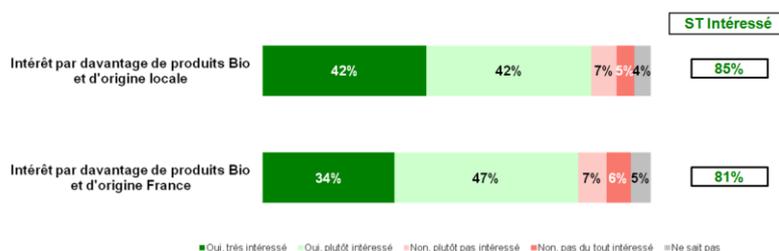
L'origine des produits bio : essentielle pour les Français

La quasi-totalité des Français déclarent privilégier les produits locaux lors de leurs achats et 85% se disent intéressés par **davantage de produits bio d'origine locale** (42% sont très intéressés). 8 Français sur 10 sont intéressés par des produits bio d'origine française.

Base total Français : 1002

Q210A. Êtes-vous intéressé(e) par davantage de produits Bio et d'origine locale ?
Q210B. Êtes-vous intéressé(e) par davantage de produits Bio et d'origine France ?

Nouvelles questions 2016



Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

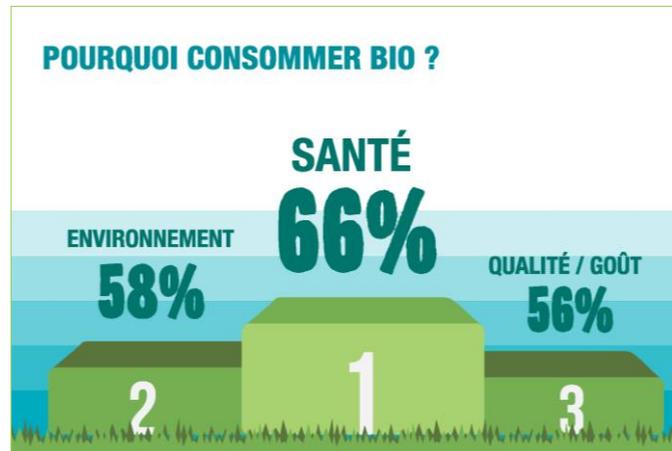


Bio : une consommation guidée par de multiples motivations

Les raisons de consommer bio sont variées. Cependant, quatre grandes motivations arrivent en tête : le souhait de préserver sa santé (raison citée par 66% des consommateurs bio), la volonté de préserver l'**environnement** (58%), la **qualité/le goût** des produits (56%) et la **sécurité**, pour être certain que les produits sont **sains** (51%).

Près d'un tiers (32%) des consommateurs bio déclare privilégier la consommation

de produits bio pour des raisons **éthiques** et/ou **sociales**. Le **bien-être des animaux** est en progression depuis 2014 (28% vs 23% en 2015 vs 17% en 2014).



Base Consommateurs
Bio : 688

Q206. Abordons maintenant les raisons qui vous incitent à consommer des produits biologiques. Parmi les raisons suivantes, lesquelles vous incitent à consommer des produits biologiques ?



(2) Item ajouté en vague 2 2015

Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

Élevages bio : la nature comme référence

L'agriculture biologique utilise des méthodes et conditions d'élevage favorisant le bien-être animal et stimulant les défenses naturelles des animaux. Les éleveurs bio privilégient des souches adaptées à leurs terroirs et nourrissent les animaux avec des aliments bio. Ils respectent de nombreux principes, en particulier :

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



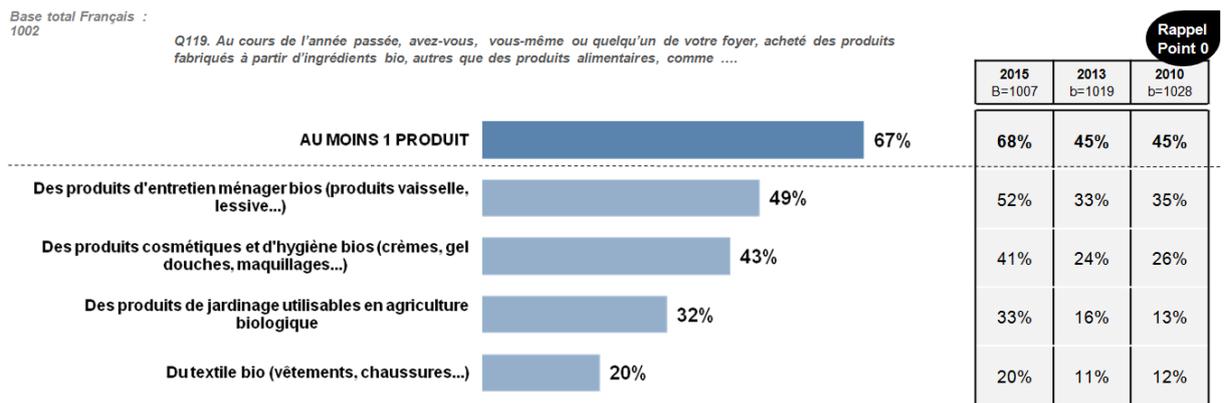
La Bio : inscrite dans une démarche de consommation responsable

67% des Français achètent des produits non alimentaires fabriqués à partir d'ingrédients bio, et 8 consommateurs bio sur 10 déclarent en avoir acheté au moins un au cours de l'année. Il s'agit en majorité de **produits d'entretien ménager bio** (62% vs 49% des Français) et de **produits cosmétiques et d'hygiène bio** (55% vs 43% des Français).



Base total Français : 1002

Q119. Au cours de l'année passée, avez-vous, vous-même ou quelqu'un de votre foyer, acheté des produits fabriqués à partir d'ingrédients bio, autres que des produits alimentaires, comme



Auprès des consommateurs de produits bio :

	Point 0	2013	2015	2016
Base	418	384	651	688
Au moins 1 produit	79%	73%	82%	80%
Des produits d'entretien ménager bio	66%	61%	64%	62%
Des produits cosmétiques et d'hygiène bio	51%	45%	54%	55%
Des produits de jardinage	34%	24%	43%	41%
Du textile bio	21%	21%	26%	27%



AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Edition 2016

Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017



Consommer bio influence les habitudes et les comportements

Près de la moitié des consommateurs de bio déclare qu'acheter ou consommer des produits issus de l'agriculture biologique les a amenés à modifier leurs habitudes d'achat, leur comportement alimentaire ou culinaire.

Lorsqu'ils prennent de nouvelles habitudes :

- ils achètent davantage de produits de **saison** (65%) et de produits **frais** (61%)
- ils **évitent le gaspillage** (58%)
- ils **achètent de plus en plus de produits biologiques** (56%)
- ils n'achètent **pas les mêmes produits qu'avant** (46%) ou encore, **cuisinent davantage** (45%)

Dans une moindre mesure, certains **diversifient leurs lieux d'achat**

(36%), achètent davantage de **produits en vrac** (35%) ou accordent une part plus importante de leur **budget** à l'alimentaire (33%). Enfin, quelques-uns préfèrent limiter leur consommation alimentaire (28%) ou réaliser des économies dans d'autres domaines (14%).



DE NOUVELLES HABITUDES DE CONSO



1 consommateur Bio sur 2
a modifié ses habitudes d'achat / son comportement alimentaire ou culinaire

65% achètent plus de produits de saison

61% achètent plus de produits frais

58% évitent les pertes / gaspillage



Produits laitiers, œufs et viande : de fortes hausses de consommation bio

Le top 5 des produits bio les plus consommés est constitué par :

- les **fruits et légumes** (78% des consommateurs bio). Ils sont consommés depuis plus de 5 ans par plus d'un tiers de leurs consommateurs.
- les **produits laitiers, en hausse cette année** (71% vs 65% en 2015) : lait (42%), fromages (40%) et autres produits laitiers (37%). Le lait reste le produit bio le plus consommé de cette catégorie. Plus de la moitié le consomme depuis moins de 5 ans.
- les **œufs en progression également** (65% vs 53 % l'année dernière), un tiers les consomment depuis plus de 5 ans (36%).
- les **produits d'épicerie** (51%), notamment les pâtes, le riz et autres céréales (34%).
- la **viande** (49% vs 39% en 2015), avec notamment une consommation en progression de volaille, de bœuf / veau ou de porc/charcuterie/agneau.

Par ailleurs, de grands mouvements de consommation bio sont également observés sur les **céréales & légumineuses**, les **surgelés** et le bio **sans gluten**, qui ont vu leur taux de consommateurs doubler entre 2015 et 2016 :

- céréales, légumineuses et produits bio associés : 38% de consommateurs vs 20% en 2015,
- surgelés bio : 21% vs 10%,
- produits bio sans gluten : 12% vs 6%.

Le **réflexe bio** est bien ancré pour certains produits comme les **œufs**, les produits à base de **soja** et le **lait**. En effet, **près de la moitié des consommateurs les consomment exclusivement en bio**.



Une grande diversité de lieux d'achats

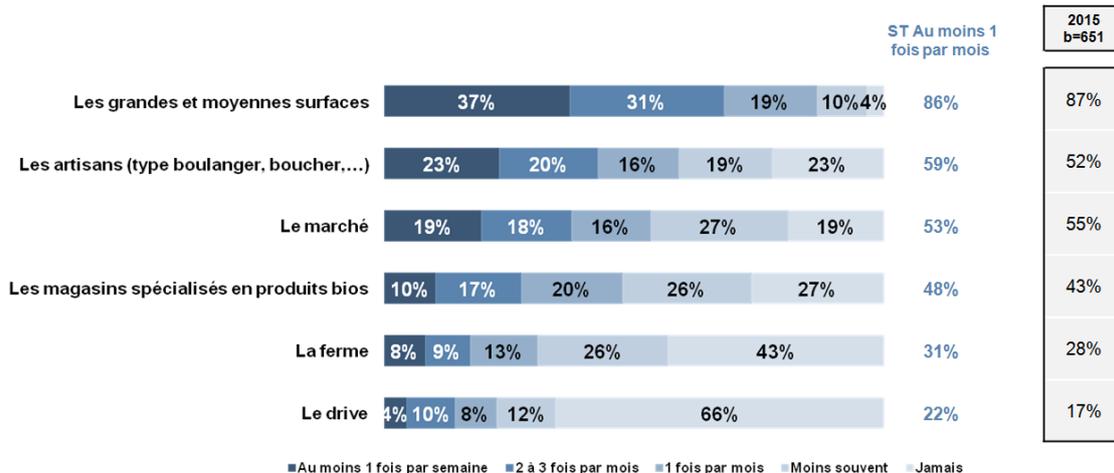
D'après le Baromètre Agence BIO / CSA 2017, les consommateurs de produits bio achètent leurs produits bio dans différents lieux :

- en **grandes et moyennes surfaces** pour près de 8 consommateurs sur 10,
- dans les **magasins spécialisés** (31%), notamment pour les produits d'épicerie, le café/thé et infusions, les produits à base de soja et les biscuits/produits pour petit déjeuner,
- au **marché** (28%), notamment pour les fruits et légumes et le fromage,
- chez les **artisans** (26% vs 21% en 2015) pour le pain (41%), les autres boissons et le porc/charcuterie/agneau,
- à **la ferme** (18%), avant tout pour la volaille et les autres boissons.
- le **drive** progresse pour la seconde année consécutive (8% vs 5% en 2015 vs 2% en 2014).



Base Consommateurs
Bio : 688

Q205B. Parmi les circuits de distribution suivants, à quelle fréquence y allez-vous pour acheter des produits biologiques ?



Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

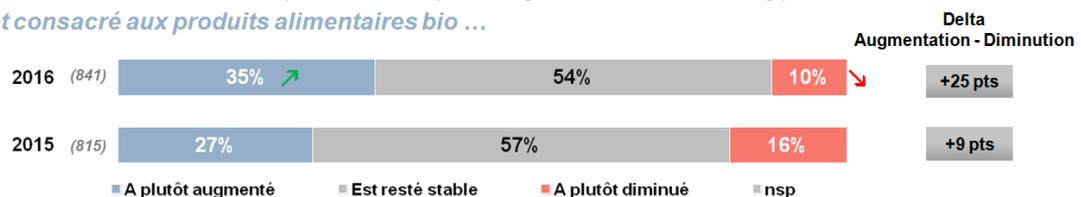
Le budget consacré à la Bio en augmentation

Plus d'un tiers des acheteurs de produits biologiques ont augmenté leur budget consacré à l'alimentaire bio entre 2015 et 2016, même si la tendance reste à un budget relativement stable. Pour la grande majorité des acheteurs bio (86%), les produits bio représentent un quart ou moins du budget alimentaire.

Base : a acheté des produits biologiques (n=841)

Q105. En général, quelle est la part de votre budget alimentaire consacrée aux produits alimentaires biologiques ? Votre budget alimentaire biologique représente... de votre budget alimentaire total.
Q104. Dans le contexte économique actuel, diriez-vous que votre budget total consacré aux aliments biologiques, ces 12 derniers mois... ?

Budget consacré aux produits alimentaires bio ...



Part du budget alimentaire consacré aux produits biologiques



2015 b=815	2013 b=556	2012 b=572
79%	76%	71%
16%	13%	17%
3%	5%	6%
2%	4%	1%
-	2%	4%

Entre 0 et 25%
Moins de 3% = 35%
De 3% à 10% = 30%
De 11% à 25% = 21%

↗ ↘ Évolution significative d'une année sur l'autre

Source : Baromètre Agence BIO / CSA 2017

La Bio, un autre rapport qualité / prix

La différence de prix que l'on peut constater entre les produits bio et conventionnels, très variable selon le type de produit, résulte à la fois des spécificités de l'agriculture biologique et des habitudes de consommation de notre société :

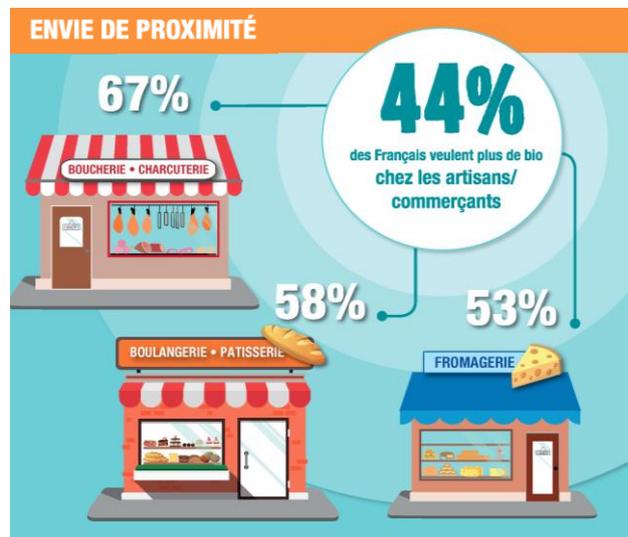
- Produire dans le respect de l'environnement et des cycles naturels, avec la garantie de non utilisation de produits chimiques de synthèse de la ferme au magasin, la non utilisation d'OGM, a une valeur, donc un prix.
- Cela signifie notamment que les rendements peuvent être plus faibles et que les animaux ont une vitesse de croissance plus lente, de l'espace, un accès au plein air, une alimentation bio.
- La Bio a recours à davantage de main d'œuvre, pour des raisons techniques et dans le souci d'une meilleure occupation de l'espace et des territoires.
- Les réseaux de collecte et distribution sont de tailles plus modestes ne permettant pas encore certaines économies d'échelle.
- Le coût du contrôle et de la certification de l'ensemble de la filière est à la charge des opérateurs.

Néanmoins, pour une bonne partie des consommateurs bio, manger bio ne revient pas forcément plus cher, du fait d'habitudes d'achat plus économes, et par l'utilisation prioritaire de produits de saison ou peu transformés.

Les Français veulent encore plus de bio partout

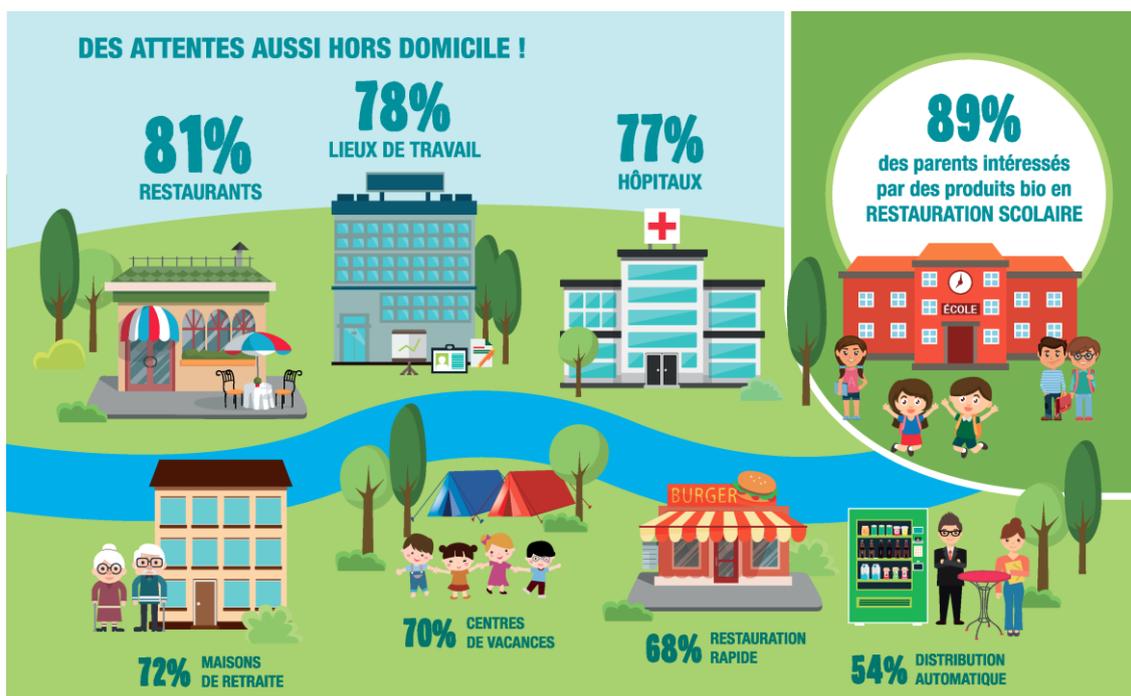
Que ce soit pour consommer chez eux ou en extérieur, les consommateurs attendent des professionnels qu'ils leur proposent davantage de Bio dans tous les circuits.

Pour leur consommation à domicile, les Français sont ainsi 73% à attendre une offre en produits bio élargie en **grandes et moyennes surfaces**, 48% sur les **marchés**, 44% chez les **artisans** et 33% à la **ferme**. Ils sont également demandeurs de davantage de produits bio en magasins spécialisés (25%), sur internet (18%) et en drive (18%).



Les Français sont également très intéressés par la Bio hors de chez eux. Ils attendent ainsi de la Bio dans les **restaurants** (8 Français sur 10), les **hôpitaux** (77%), les maisons de retraite (72%), les **centres de vacances** (70%) et en **restauration rapide** (68%). Les Français sont même demandeurs de Bio dans les **distributeurs automatiques** (54%).

Par ailleurs, près de 9 parents sur 10 sont intéressés (89%) par une offre de produits biologiques à l'**école**. Quant aux actifs, ils sont près de 8 sur 10 à souhaiter des repas sur leur lieu de travail ou dans leur **restaurant d'entreprise**.



Témoignage - « *Tous les ingrédients sont désormais disponibles en bio* »

Jean Montagard fait partie des pionniers de la Bio. Il a ouvert son premier restaurant bio dès 1978. Profondément convaincu des bienfaits de l'agriculture biologique, le Chef a multiplié les activités pour faire découvrir au plus grand nombre les particularités de ce mode de production. Il a notamment enseigné en lycée hôtelier et écrit de nombreux ouvrages.

« Lorsque j'ai ouvert mon premier restaurant bio. Il n'était pas évident de s'approvisionner ! Je faisais appel aux agriculteurs locaux, qui avaient des modes de production très artisanaux. A cette époque, il existait une multitude de démarches bio. Il était difficile de s'y retrouver car chacune d'entre elles était spécifique. Tout a changé en 1980, lorsque le ministère a officiellement reconnu la Bio. C'est à partir de ce moment que l'agriculture biologique a été régie par un strict cahier des charges. L'offre s'est alors structurée pour proposer une véritable qualité bio aux consommateurs.

Aujourd'hui, la Bio connaît un essor sans précédent. Des magasins bio ouvrent dans tous les quartiers de toutes les villes. Il est beaucoup plus facile pour un restaurateur de proposer des recettes bio à ses clients. Tous les ingrédients sont désormais disponibles en bio. Évidemment, cela à un coût, mais je dirais qu'il s'agit du coût de la qualité. La Bio demande davantage d'attention, de temps, d'espace, de main d'œuvre, ... C'est ce dont le restaurateur doit faire prendre conscience à ses clients. »

Témoignage- « *Il faut penser bio et beau !* »

Ismaël Menault est Directeur de l'École de Paris des Métiers de la Table, qui forme chaque année des centaines d'élèves aux métiers de la restauration.

Quels sont les principaux signes que vous percevez, en tant que Directeur de l'EPMT, illustrant la nouvelle échelle prise par la Bio ces dernières années ?

Le public que nous accueillons au sein du CFA est exclusivement en alternance et donc aussi en entreprise. Aussi, je perçois tant auprès des apprentis que des entreprises une préoccupation constante pour le « bien manger ». Cela inclut depuis quelques années le Bio. Les entreprises, tous secteurs confondus, y compris la restauration collective, investissent ce secteur, notamment parce qu'elles en comprennent l'enjeu sociétal. La demande est plus forte aussi concernant le public. Les cartes indiquant les plats bio se développent et, naturellement, nos jeunes en phase avec la réalité du terrain sont sensibilisés.

Comment vos formations accompagnent-elles ce changement d'échelle ?

Nos formations permettent d'obtenir des diplômes d'état. Nous devons donc préparer nos apprenants à un examen. Les référentiels évoluent et font désormais mention du bio. Aussi, nos formateurs doivent l'évoquer. Nous n'avons cependant pas attendu pour sensibiliser nos jeunes en mettant en place des actions ponctuelles. Ainsi, durant la Fête de la Gastronomie, un banquet bio, dont la préparation est assurée par nos apprenti(e)s, est

organisé pour mettre en avant les producteurs. Un travail en amont est réalisé et c'est important, notamment pour répondre à certains clichés.

Par ailleurs, le choix des matières premières pour nos travaux pratiques est fondamental. Le partenariat avec le Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (CERVIA), concernant les produits locaux pourra se décliner aussi avec le Bio de proximité.

Avez-vous des projets à venir pour continuer à accompagner cet essor de la Bio ?

L'École est partenaire de l'Agence BIO. Un projet ? Oui, pourquoi pas mettre en place un déjeuner au restaurant d'application liant local et bio. Des interventions de professionnels pour sensibiliser l'ensemble des acteurs de la formation peut aussi être un autre moyen concret d'avancer.

Il faut penser bio et beau ! Si le contenu est important, l'art de disposer dans l'assiette tout comme l'art de bien servir restent indispensables. Ne l'oublions pas!

Une consommation bio inscrite dans la durée

D'après le Baromètre Agence BIO / CSA 2017, 96% des consommateurs bio ont l'intention de **maintenir** ou d'**augmenter** leur consommation de produits bio dans les 6 prochains mois.

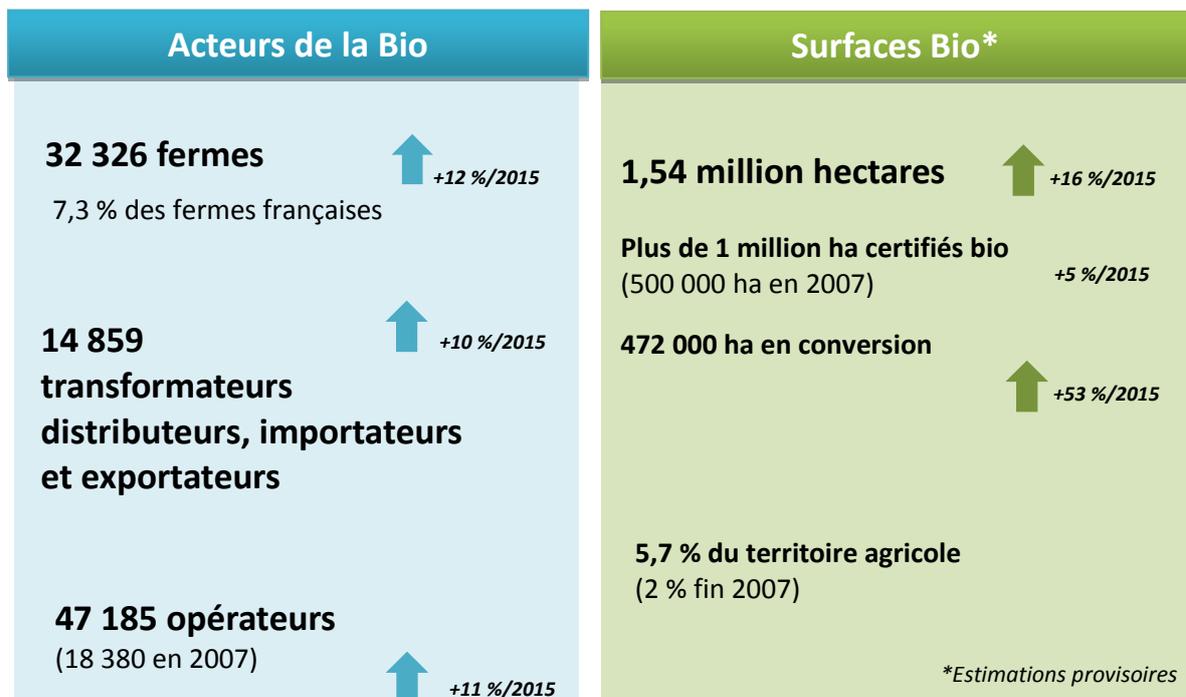
3 sur 10 envisagent d'augmenter leur consommation de produits bio (vs 21% en 2015). Ils envisagent en particulier d'augmenter leur consommation de **fruits et légumes bio** (59%), de **viandes bio** – le bœuf et le veau (46%), la volaille (43%), le porc, l'agneau et la charcuterie (39%) –, **de poisson, coquillages et crustacés bio** (36%) ainsi que d'**œufs bio** (36%).



Les chiffres de la Bio en 2016
La filière change d'échelle

Les chiffres clés de la Bio en 2016

Au 31 décembre 2016 et évolution par rapport à 2015



Le marché *

7 milliards € en 2016 ↑ +20 %/2015

**Estimations provisoires*

Source : Agence BIO

Une offre croissante pour répondre à une demande croissante

Au 31 décembre 2016, **47 185 opérateurs** étaient engagés en agriculture biologique (+ 11 % par rapport à 2015).

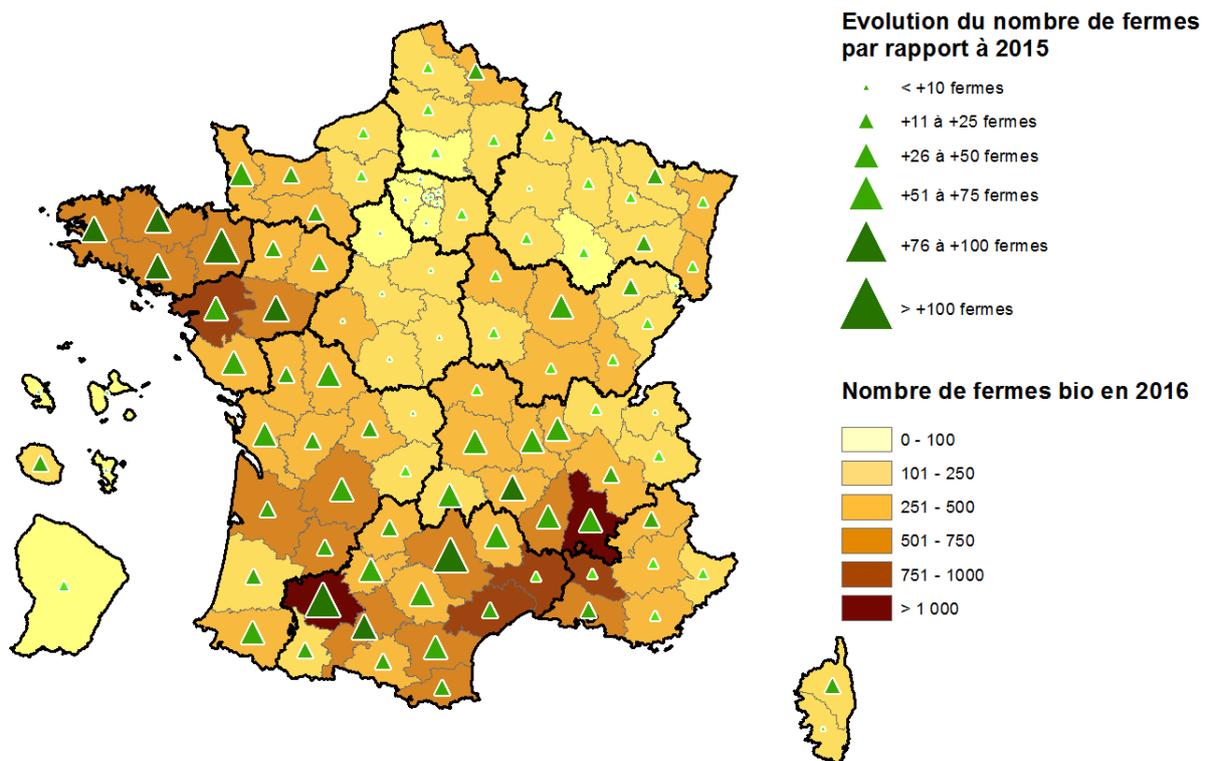
32 326 producteurs (+12 % par rapport à 2015)

14 859 transformateurs, distributeurs, importateurs et exportateurs

(+10 % par rapport à 2015) dont :

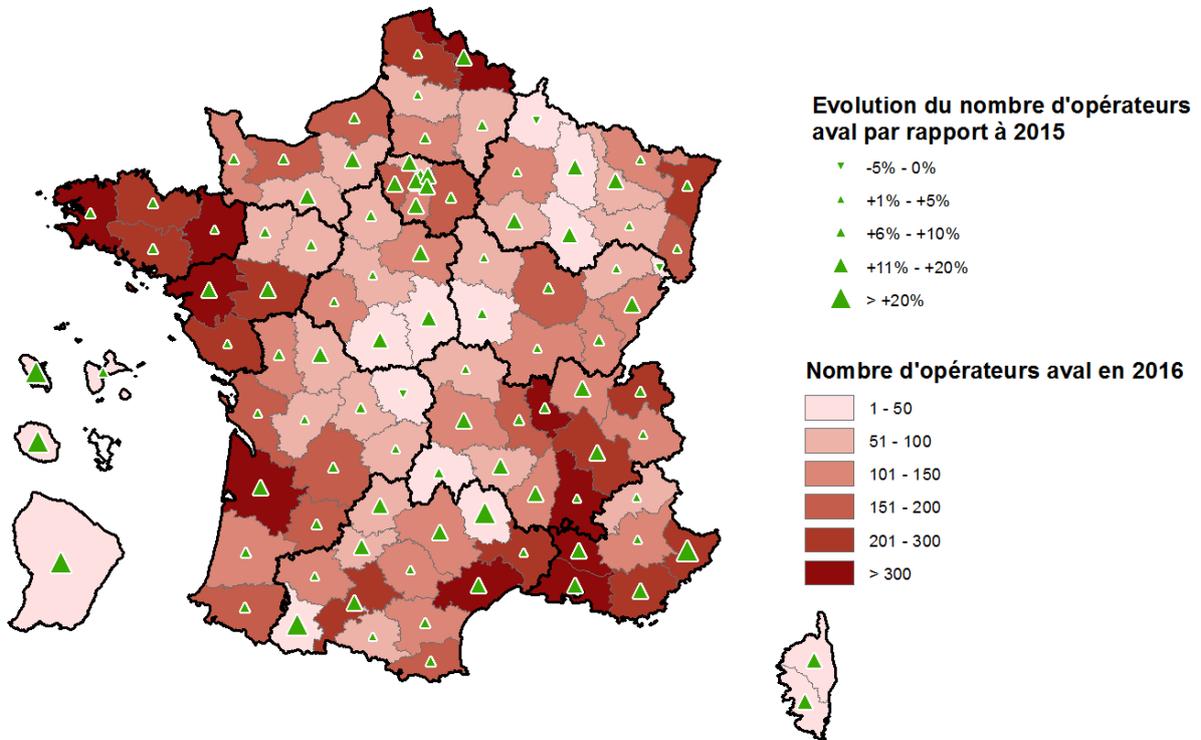
- 10 627 transformateurs (+8,8 %)
- 4 009 distributeurs (+11,2 %).

Nouveaux engagements de producteurs en bio en 2016

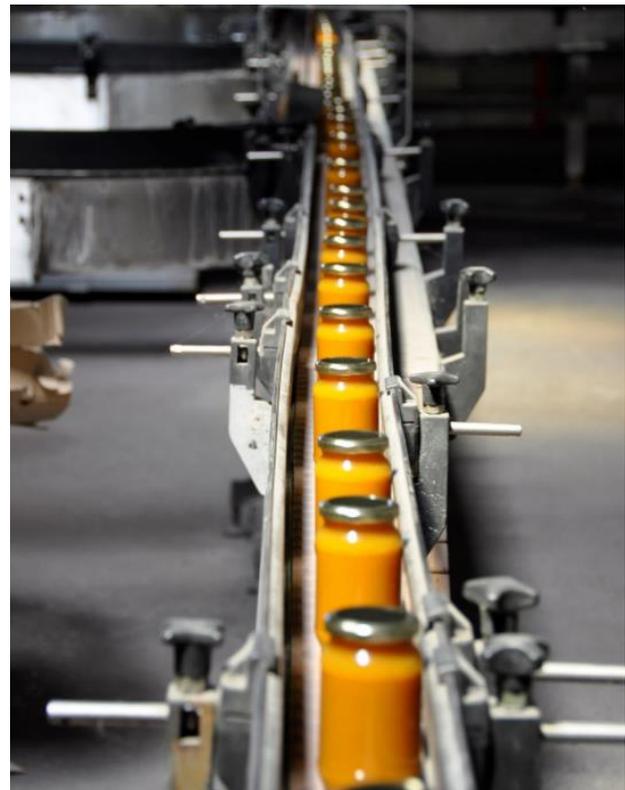


Source : Agence BIO/OC

Nouveaux engagements d'entreprises
de transformation et de distribution en bio en 2016



Source : Agence BIO/OC



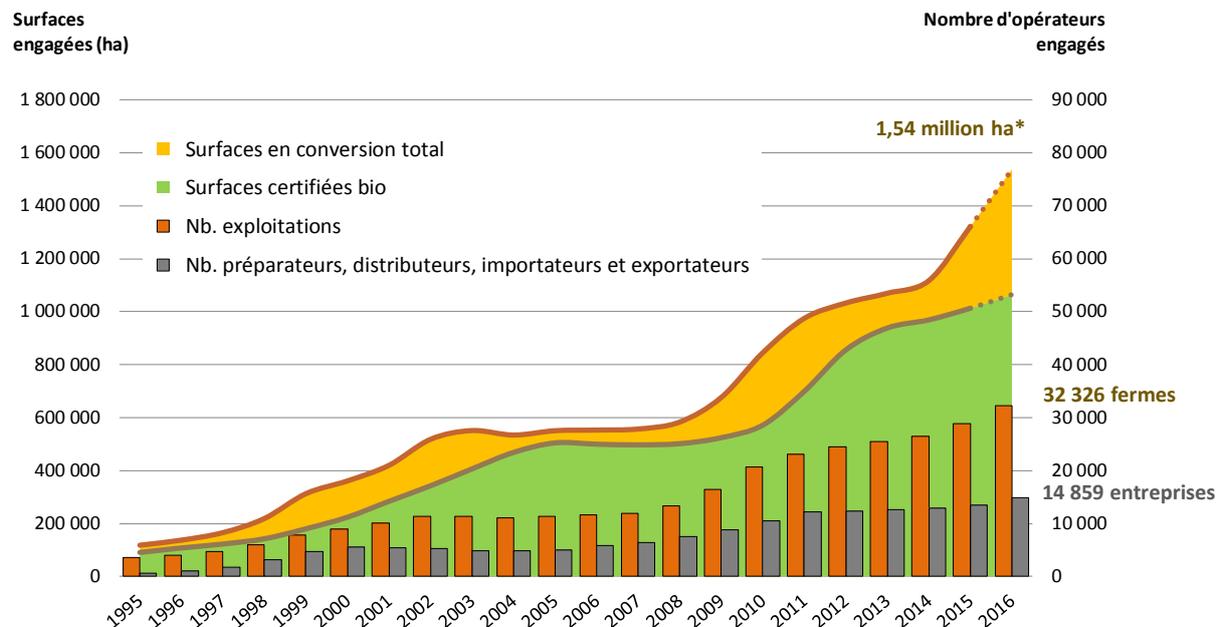
Plus de 470 000 ha en conversion fin 2016*

Les surfaces engagées en agriculture biologique sont estimées à **1,54 million d'hectares fin 2016**. Cette croissance, de l'ordre de **+16 % en un an**, est le résultat des nombreux engagements dans l'année qui portent les surfaces en conversion au-delà de 470 000 ha, dont au moins 250 000 ha en 1^{ère} année de conversion.

Fin 2016, 5,7 % de la SAU française* était ainsi conduits selon le cahier de charge de l'agriculture biologique (Source Agreste 2015).

En 2016, selon les premières estimations, **les surfaces en conversion représentaient 30 % des surfaces conduites selon le mode biologique** (environ 40% des surfaces de grandes cultures étaient en conversion en 2016).

Évolution depuis 1995 du nombre d'opérateurs et des surfaces engagés en bio



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016*	Evol. / 2015	Evol. / 2012
Nbre d'exploitations en mode de production biologique	11 293	11 359	11 070	11 401	11 640	11 978	13 299	16 446	20 604	23 134	24 425	25 468	26 466	28 884	32 326	12%	x 1,3
Nbre de préparateurs, distributeurs et importateurs engagés	5 252	4 860	4 874	4 995	5 802	6 402	7 582	8 757	10 457	12 136	12 337	12 577	12 919	13 528	14 859	10%	x 1,2
Surfaces en mode de production biologique (ha)	517 965	550 990	534 086	550 539	552 872	556 919	583 124	676 015	845 110	975 002	1 032 940	1 069 883	1 117 549	1 322 202	1 537 000	16%	x 1,4
dont surfaces certifiées bio	342 406	406 338	468 516	504 565	499 624	497 100	501 562	524 166	571 512	699 271	855 642	938 522	969 210	1 013 227	1 065 000	5%	x 1,3
dont surfaces en conversion	175 559	144 652	65 570	45 974	53 248	59 819	81 563	151 850	273 598	275 731	177 297	131 361	148 339	308 975	472 000	53%	x 3,6
Part des surfaces en mode de production bio dans la SAU	1,87%	2,00%	1,94%	2,00%	2,02%	2,03%	2,14%	2,48%	3,12%	3,60%	3,82%	3,96%	4,14%	4,91%	5,70%	16%	x 1,4
Part des exploitations bio dans l'ensemble des exploitations agricoles en France	1,71%	1,77%	1,78%	1,89%	1,98%	2,11%	2,41%	3,07%	3,96%	4,58%	4,98%	5,34%	5,79%	6,50%	7,27%	12%	x 1,4

*Premières estimations

Source : Agence BIO/OC

Des engagements plus nombreux dans les secteurs des grandes cultures, de l'élevage bovin laitier et allaitant

Plus de **870 fermes se sont engagées en 2016 dans le secteur des grandes cultures**, le rythme de conversion initié en 2015 se maintient en 2016 avec quelques disparités régionales. Avec en moyenne 75 ha engagés en bio par ferme, ce sont environ **60 000 ha dont la conversion débute en 2016 qui rejoignent les 69 000 ha engagés en 2015**, et une perspective de récolte certifiée bio en forte croissance pour les prochaines années. Cette production à venir permettra de répondre à une demande croissante du secteur tant pour l'alimentation humaine que pour l'alimentation bio des animaux certifiés. L'engagement de nouvelles exploitations est tout spécialement marqué en **Nouvelle-Aquitaine et en Occitanie**, même si le rythme ralenti légèrement pour cette dernière région qui enregistre en 2016 240 nouveaux producteurs ayant pour activité principale les grandes cultures biologiques. Cette dynamique semble encore se maintenir sur les premières semaines de l'année 2017.

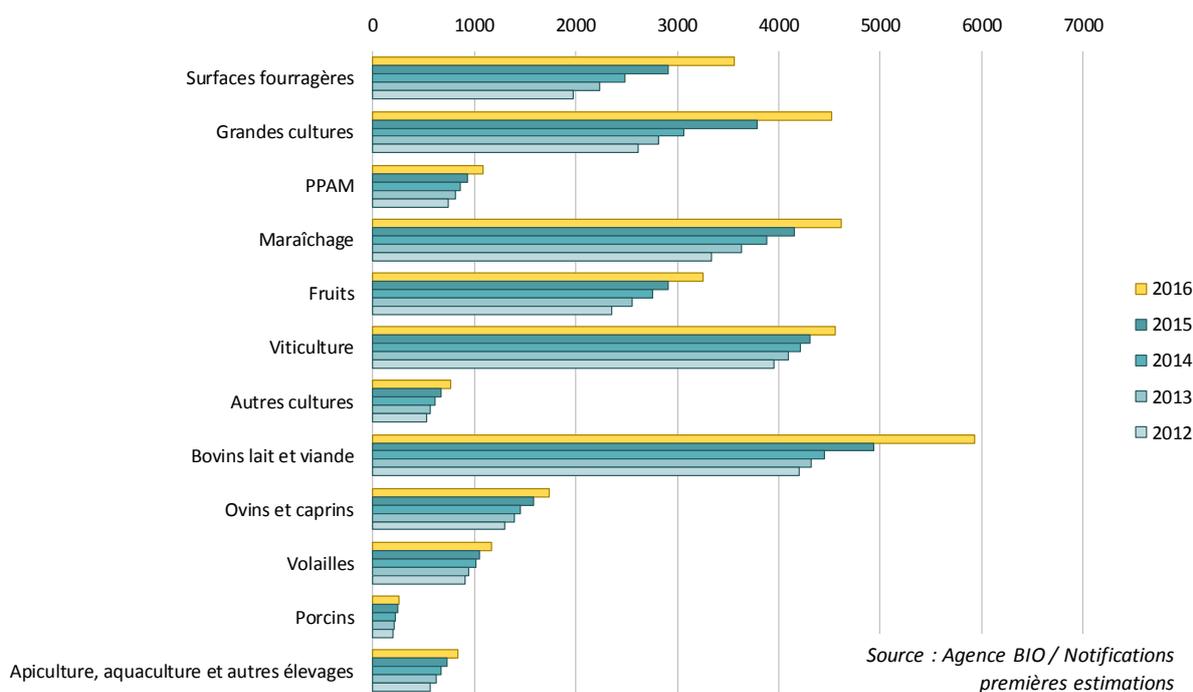
Le développement de l'élevage allaitant se confirme :

L'année 2016 a également été marquée par l'engagement de **plus de 500 élevages bovins allaitants**, soit la conversion d'un cheptel de **plus de 25 000 vaches allaitantes**. Ces élevages fourniront de la viande bovine bio dès 2017. Dans ce secteur également, la dynamique de conversion semble se maintenir en ce début d'année.

De nombreux élevages laitiers s'engagent en bio :

L'année 2016, a été marquée par l'engagement de plus de 720 éleveurs laitiers, ce qui représente une augmentation de l'ordre de 30% du cheptel laitier. L'engagement des collecteurs et transformateurs laitiers dans ce développement, avec des objectifs ambitieux, permet à la filière d'augmenter sa production en réponse à un marché en forte croissance.

Évolution entre fin 2012 et fin 2016 du nombre de fermes engagées en bio selon leur production principale déclarée



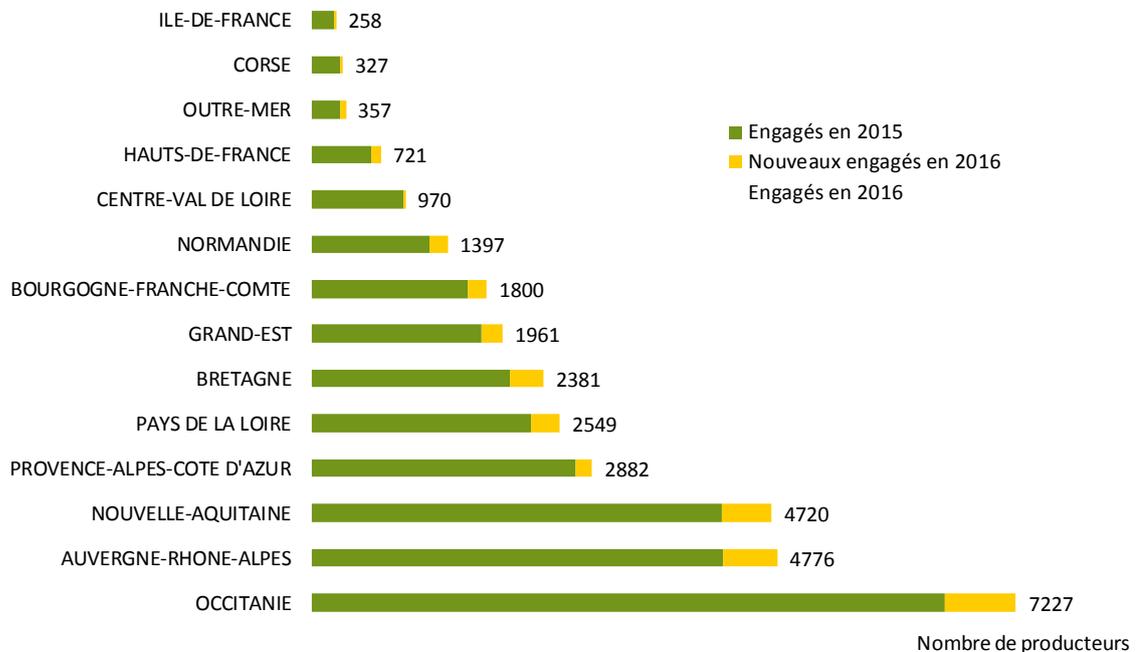
Une progression des engagements des fermes spécialement marquée en Occitanie

Entre les 31 décembre de 2015 et 2016, le nombre de producteurs bio, toutes filières et régions confondues, a augmenté de **+12 %**.

La région Occitanie approche les 7 227 producteurs, soit 20% des producteurs bio Français, suivie par Auvergne-Rhône-Alpes et Nouvelle-Aquitaine qui comptent chacune entre 4 700 et 4800 producteurs en 2016.

Ces trois régions sont aussi celles qui ont connues le plus grand nombre de conversions en 2016 avec + 732 pour l'Occitanie, + 557 pour l'Auvergne-Rhône-Alpes et + 505 pour la Nouvelle Aquitaine.

Répartition régionale des producteurs bio en 2016



Source : Agence BIO / OC

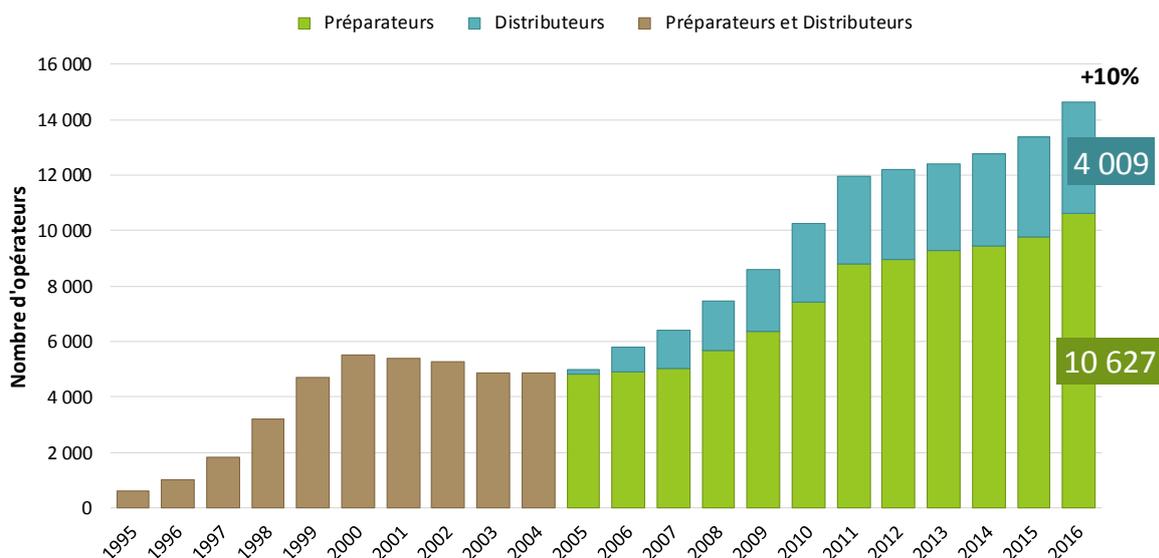
L'aval des filières engagé pour répondre à la demande croissante des consommateurs

Au 31 décembre 2016, **14 859 transformateurs, distributeurs, importateurs et exportateurs** suivaient le cahier des charges bio, soit une progression de +9,5 % par rapport à fin 2015.

Les distributeurs de produits biologiques certifiés, **4 009** au 31 décembre 2016 (+11,2 % par rapport à 2015), ont adopté le dynamisme du marché bio chez les grossistes et les détaillants avec environ **250 nouveaux détaillants engagés en 2016**.

Les **10 627 transformateurs** certifiés au 31 décembre 2016 (+8,8 % par rapport à 2015) couvraient l'ensemble des domaines des industries-agroalimentaires. Plus d'un préparateur sur deux se consacrait aux produits de la boulangerie, pâtisserie et pâtes alimentaires. Ces entreprises localisées sur tout le territoire sont au plus proche des consommateurs. 8 % des transformateurs se consacrent aux boissons (hors jus de fruits), et se situent principalement dans les régions viticoles.

Evolution du nombre de distributeurs et transformateurs certifiés bio



Source Agence BIO/OC

Témoignage

BIOLAIT : un exemple de développement solidaire et maîtrisé

Christophe Baron est **Président de Biolait**. Ce groupement de producteurs de lait bio a été créé en 1994 pour collecter et commercialiser la production de 6 éleveurs. Aujourd'hui, il réunit plus de 1 000 fermes à travers toute la France.

Pouvez-vous revenir sur la genèse de Biolait ?

Tout a démarré en 1994. A cette époque, il n'existait que très peu de collecte de lait bio. Biolait est né à l'initiative de 6 producteurs de lait bio du Morbihan et de Loire-Atlantique, qui avaient trouvé une laiterie pour valoriser leur lait bio mais celle-ci refusait d'organiser des tournées de collecte pour les plus éloignés d'entre eux. Ils ont alors fait le choix de créer leur propre outil de collecte et de négoce avec l'objectif de structurer durablement la filière sans exclure de territoires. Tout a donc démarré pour Biolait avec l'achat d'un camion de collecte. Un même leitmotiv nous guide depuis ce jour : « La Bio partout et pour tous ».

Pouvez-vous nous expliquer le principe de fonctionnement de Biolait ?

Biolait repose sur la mutualisation de la collecte et la volonté de négocier collectivement et au nom de tous les producteurs du groupement le prix de vente du lait bio à destination de nos clients, les laiteries. Nous n'avons pas créé de nouveaux outils de transformation mais répondons aux attentes des laiteries : leur livrer du lait cru biologique où et quand elles le souhaitent. Ce service et le rassemblement des producteurs dans le Groupement ont modifié les relations de partenariat avec les laiteries.

Faut-il que le producteur soit déjà bio pour intégrer votre groupement ?

Non. Nous accompagnons les producteurs dans leur passage au mode de production bio. Nous passons un contrat avec ceux qui souhaitent passer à la Bio. Durant les deux années de leur conversion, ils continuent à vendre leur lait à leur laiterie habituelle, comme auparavant, mais Biolait les soutient financièrement. En contrepartie, une fois la certification bio obtenue, le producteur s'engage à commercialiser son lait bio via le groupement durant 5 ans.

Outre le soutien financier, Biolait leur fournit, après audit, un accompagnement technique et administratif. Pour commencer, il faut adapter leur exploitation au mode de production bio. Notre but est de rendre l'élevage autonome en limitant au maximum les intrants agricoles et donc sa dépendance aux agrofournitures et aux variations de prix du pétrole, des céréales, etc. Il réduit ainsi ses coûts de production et n'est plus tributaire des variations du marché qui pourraient porter atteinte à la rentabilité de son activité.

Quel est aujourd'hui le poids de Biolait dans la filière ?

Nous sommes désormais 1 000 fermes de lait bio répartis partout en France, à travers 70 départements, ce qui représente 2 000 producteurs environ. Nous avons beaucoup de petites fermes mais aussi quelques grosses exploitations. Nous avons besoin de tout le monde ! Biolait représente 1/3 des producteurs de lait bio français et environ 30% des

volumes collectés. Nous comptons une centaine de clients en France et aussi en Europe : des laiteries bien sûr mais également des distributeurs avec qui nous avons aussi négocié une rémunération équitable. Nous avons une vingtaine de camions de collecte et nous employons désormais 65 salariés.

Comment expliquez-vous le succès de Biolait ?

Évidemment, la consommation de lait bio est en augmentation et notre développement correspond donc à une vraie demande. Mais ce n'est pas tout. Le fonctionnement de Biolait remporte l'adhésion des producteurs. Nous avons un fonctionnement de type coopératif même si, désormais, étant donné notre taille nous sommes passés du statut de GIE (Groupement d'Intérêt Économique) à celui de SAS (Société à Action Simplifiée). Biolait reverse ainsi au minimum 95% de son résultat aux producteurs.

Depuis nos débuts, nous avons également conservé un système de gouvernance partagé et toutes les décisions importantes sont prises en concertation avec les producteurs lors de nos Assemblées Générales, des conseils d'Administration, des réunions locales, ... Ces rencontres permettent également aux producteurs, souvent isolés géographiquement, de se retrouver pour échanger leurs idées, leurs expériences... La dimension humaine de notre organisation est essentielle et la prise en compte des différents points de vue reste primordiale dans notre fonctionnement.

Et, bien sûr, la juste rémunération du lait bio constitue aussi un élément clé dans l'engagement des producteurs au sein de Biolait. Les producteurs sont payés le même prix, quelle que soit leur situation géographique. Cette solidarité s'exprime également par la mise en place de collectes dans les territoires les plus difficiles.

Comment envisagez-vous l'avenir de Biolait ?

Nous allons continuer à accueillir de nouveaux producteurs car nous comptons bien répondre à la demande du marché, tout en gardant la maîtrise de la production. Et, bien sûr, nous allons poursuivre notre développement tout en nous attachant à préserver nos valeurs de départ, notamment basées sur la solidarité entre producteurs. Pour cela, nous allons continuer à inventer de nouvelles façons de nous organiser, comme nous l'avons toujours fait jusque là. C'est un beau défi et une belle aventure environnementale, sociale et économique qui continue !

Un marché bio français estimé 7 milliards d'euros en 2016

Tout au long de l'année 2016, les ventes ont augmenté dans tous les circuits de distribution et devraient atteindre 7 milliards euros.

Une évaluation précise réalisée auprès de l'ensemble des acteurs de la filière, est en cours de réalisation par l'Agence BIO.

- Le rythme de croissance a été particulièrement marqué en **magasins spécialisés**. Sur l'année 2016, l'augmentation moyenne des ventes de produits bio dans ces réseaux est de l'ordre de **+25 %**. Les réseaux spécialisés bio prennent de l'ampleur avec des ouvertures de magasins et des agrandissements, mais avant tout une hausse de la fréquentation.

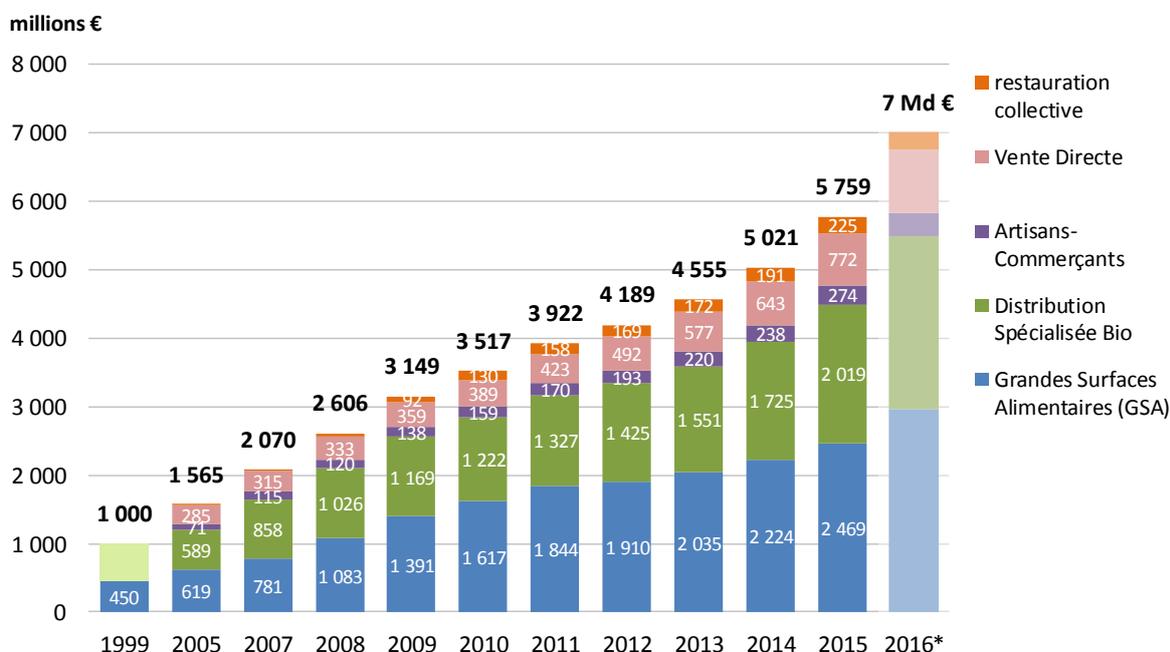
source : premiers retours de l'enquête Agence BIO/AND 2017

- En **grandes surfaces alimentaires** (GSA hors hard-discount et E-commerce), au cours de l'année 2016, les ventes de produits bio à poids fixe* (hors fruits et légumes) ont globalement **progressé de 18 %** par rapport à 2015 notamment dans le rayon de l'épicerie salée et sucré dont les ventes se sont rapidement développées.

source : Panel IRI.

** Hors fruits et légumes frais, les ventes de ces produits représentent 30 % de l'ensemble du marché bio.*

Evolution du marché alimentaire biologique par circuit de distribution



Source Agence BIO/AND

** Estimations*

La Bio française gagne du terrain dans l'Union européenne

Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes - 2017

Fin 2015, 268 665 exploitations agricoles cultivaient plus de 11,2 millions d'hectares en bio dans l'Union européenne à 28.

La bio représentait environ **6,2 % de la Surface Agricole Utile (SAU)** européenne.

- 62 % des surfaces cultivées en bio étaient localisés dans 6 pays (Espagne, Italie, France, Allemagne, Pologne et Autriche).
- 69 % des exploitations bio étaient situés dans 6 pays (Italie, Espagne, France, Allemagne, Pologne et Autriche).

La part de la bio dans le territoire agricole a atteint 21 % en Autriche et a dépassé les 10 % en Suède, en Estonie, en Lettonie, en Italie et en République tchèque.

Plus de 48 000 préparateurs bio ont été recensés dans l'Union européenne en 2015. Les trois principales catégories de produits bio transformés sont les fruits et légumes, les céréales et le lait.

En 2015, l'Allemagne était en première place avec 14 280 préparateurs de produits bio, juste devant la France (9 764) et l'Italie (7 061). 64 % des préparateurs bio de l'Union européenne étaient localisés dans ces trois pays.

La place de la bio française dans l'Union européenne fin 2015

La France représentait :

12 % des 11,2 millions d'ha cultivés en bio ⇒ **3^e position**

11 % des 268 665 fermes bio ⇒ **3^e position**

4,9 % du territoire agricole français en bio ⇒ **18^e position**

20 % des préparateurs bio de l'UE ⇒ **2^e position**

20 % des achats de produits bio de l'UE ⇒ **2^e position**

Elle était le :

1^{er} pays pour les poulets de chair.

2^e pays pour les vaches allaitantes, les porcs, le lait de vache, les œufs, les plantes aromatiques et médicinales, et les oléagineux.

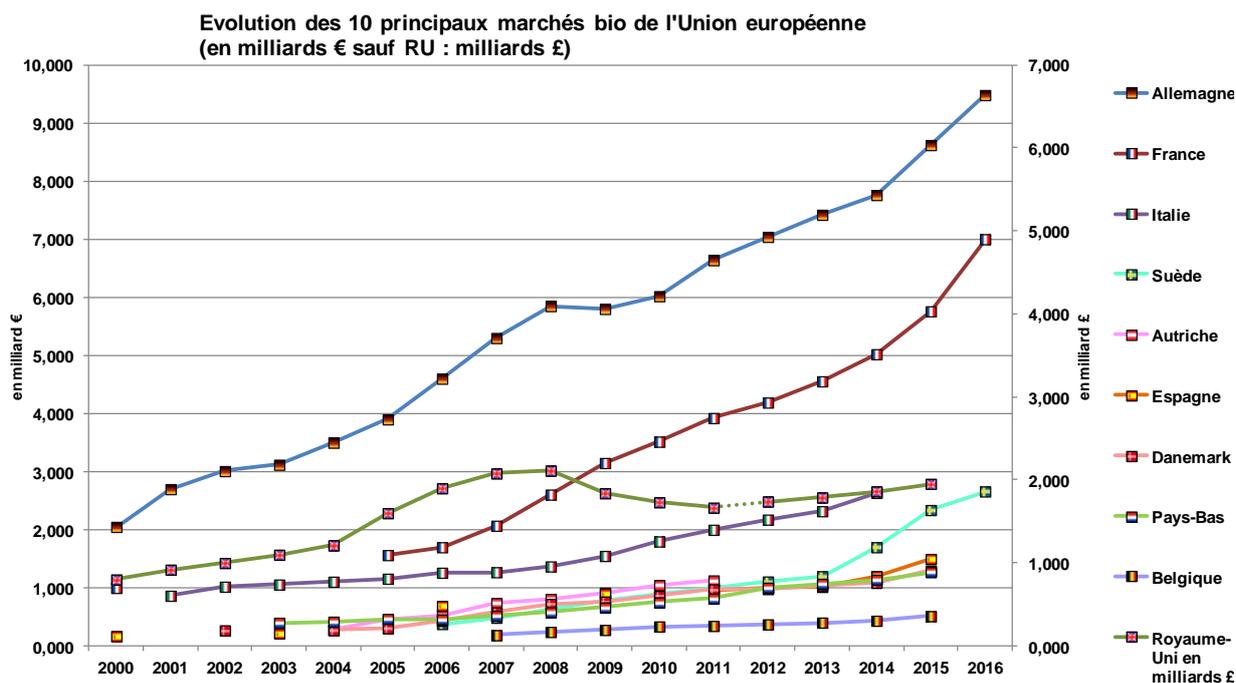
3^e pays pour les céréales, le vin, le miel et le lait de chèvre.

4^e pays pour les légumes.

68 % du marché bio de l'UE dans 4 pays

Le marché des produits bio dans l'Union européenne s'est élevé à **28,6 milliards € pour 2015** (+12,1 % par rapport à 2014). 68 % des produits bio (en valeur) étaient consommés dans quatre pays en 2015 : Allemagne (30 %), France (20 %), Italie (9 %) et Royaume-Uni (9 %).

En 2016, les ventes de produits bio en Allemagne ont augmenté de 9,9 %, atteignant 9,48 milliards €.



Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes

Plus d'informations sur la Bio dans l'UE sur le site de l'Agence BIO :

www.agencebio.org

Toute la Bio
au Salon International de l'Agriculture :
9 jours pour tout savoir
sur les valeurs et les principes
de l'agriculture biologique

Les professionnels de la Bio mobilisés sur un stand éco-conçu au cœur du Salon International de l'Agriculture

L'Agence BIO et ses partenaires se mobilisent du samedi 25 février au dimanche 5 mars 2017 au Salon International de l'Agriculture, à Paris Porte de Versailles, avec un stand d'informations et d'animations dédié au grand public et aux professionnels. Ils proposeront de nombreuses animations sur un stand éco-conçu situé à l'emplacement B018 dans le pavillon 4, hall consacré aux services et métiers de l'Agriculture.



Basée sur le respect de l'environnement et sur une plus grande prise en compte du bien-être animal, l'agriculture biologique est une agriculture d'avenir en pleine croissance, source d'emplois, d'innovations et de développement territorial. L'agriculture biologique s'inscrit pleinement dans le thème du salon 2017 « l'agriculture : une passion, des ambitions ». Chaque jour, les professionnels de la Bio (producteurs, transformateurs, cuisiniers, formateurs,...) répondront aux questions des visiteurs sur leurs métiers, les pratiques et les atouts de l'agriculture biologique. Ils partageront leurs expériences et présenteront des initiatives mises en œuvre pour répondre à la demande grandissante des consommateurs.



« La Bio en Poche » : l'appli mobile guide les visiteurs du salon

Un parcours bio, réalisé par l'Agence BIO, permettra aux visiteurs de repérer les stands présentant des animations ou produits bio sur le salon. Ce parcours bio sera pour la première fois accessible à tous via l'appli « La Bio en Poche » présentée sur le stand de l'Agence BIO.

Les utilisateurs pourront également tester, en avant-première, le jeu sur la saisonnalité de l'appli, lancé à l'occasion du salon de l'agriculture !



De nombreux temps forts

Tout au long du salon, des professionnels répondront aux questions du public sur l'agriculture biologique et ses produits. Des événements (conférences, réunions, échanges thématiques...) ainsi que des focus sur les pratiques innovantes seront organisés pour les professionnels.

- **Dimanche 26 février :**
 - 14h30 - 15h : Atelier pratique à destination des visiteurs professionnels sur le thème « **le marché de la Bio en France : quelles tendances et les perspectives d'évolution** » animé par Florent Guhl, dans le village des professionnels au cœur du pavillon 1
- **Lundi 27 février :**
 - 11h - 12h : **Conférence de presse Biolait** à l'occasion de l'adhésion de la 1000ème ferme à Biolait « vache des 1000 fermes », en présence de Christophe BARON, Président et de deux adhérents
 - 15h30 : **Signature d'une convention cadre Agence BIO/Crédit Agricole** sur le financement des projets de filières biologiques
- **Mardi 28 février :**
 - 9h30 à 17h30 : **Rediffusion en direct du Séminaire International** qui se tiendra à l'Espace du Centenaire à Paris
- **Mercredi 1er mars**
 - 15h - 16h : **Conférence de presse Réseau Invitation à la Ferme** sur le thème de la conversion et de la vie du réseau avec la présentation de "La ferme des forges" en conversion et de "La ferme du CEOR"
 - 16h - 17h : **Réunion sur la filière pommes poires** organisée par la FNAB sur l'évolution de la production et des enjeux avec la signature d'une charte renouvelée de bonnes pratiques de commercialisation avec les opérateurs de la filière.
- **Jeudi 2 mars**
 - 11h - 12h30 : **Conférence - Débat Terre de Liens/ NEF/Agence BIO**, sur le thème « financer les projets de filières biologiques », en présence de Jean-Philippe Gonenç, Responsable de la Finance Participative de la Nef, Florence Méa (directrice adjointe de l'Agence BIO), Claire Proust de Cabri au Lait, fermière Terre de Liens en élevage caprin et production de plantes aromatiques. Animation : Amandine Albizzati, Directrice des Relations Institutionnelles de la Nef.
- **Vendredi 3 mars :**
 - 11h - 12h : **Conférence Val Bio Centre** sur le thème " panier en circuits courts : un facteur de réussite pour accompagner l'installation de jeunes maraîchers bio", en présence Thierry Hanon, administrateur de Val Bio

Centre, association de producteurs de fruits et légumes bio du Centre-Val de Loire distribuant les Paniers Bio du Val de Loire sur l'Orléanais et l'Île-de-France et d'Anne-Sophie Castets, maraîchère bio, ancienne entrepreneuse à l'essai de l'espace test agricole Les Prés d'Amont à Blois.

- 15h- 16h : **Signature d'un convention cadre Agence BIO/Miimosa** sur le financement des projets de filières biologiques
- 16h - 17h : **Présentation de vidéos réalisées dans le cadre du projet ABILE** : AB et Développement local, animé par l'ISARA-Lyon et l'ITAB. Ce projet vise notamment à accompagner les actions innovantes de développement local de l'agriculture biologique. Il bénéficie de l'appui du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Par ailleurs, le **Séminaire International de l'agriculture biologique** se déroulera le 28 février à l'Espace du Centenaire, Paris 12ème. Cet événement, qui portera sur l'état des marchés bio, les motivations des consommateurs et les moyens de communication dans différents pays, sera retransmis en direct sur le stand de l'Agence BIO et diffusé en streaming sur le site www.agencebio.org

Des partages d'expériences avec des animations découvertes

Chaque jour, les professionnels de la Bio de tous horizons (producteurs, transformateurs, cuisiniers, formateurs,...) seront présents pour échanger sur les pratiques et les atouts de l'agriculture biologique, partager leurs expériences et faire découvrir les saveurs des produits bio à travers des ateliers participatifs, des démonstrations et des dégustations.



Des ateliers participatifs pour tous les publics

La Bio est un mode de production durable qui répond pleinement aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux actuels. De nombreuses animations et des témoignages seront proposés pour en savoir plus sur cette agriculture d'avenir :

- Des **témoignages de producteurs, d'entreprises et de coopératives ainsi que des présentations de démarches innovantes** (AMAP, entreprises engagés pour développer l'offre bio locale, démarches entreprises durables ...).
- Des **ateliers culinaires proposés par les animatrices culinaires Dounia Silem et Véronique Bourfe-Rivière**, pour cuisiner bio avec des produits de saison, découvrir des recettes pour maîtriser son budget, réduire ses déchets, limiter le gaspillage alimentaire, ...
- **Des quizz sur les filières bio** permettront à chacun d'approfondir ses connaissances sur les produits bio, de leur production jusqu'à l'assiette, et de gagner des dégustations, notamment :
 - **Le quizz viande bio** proposés par la Commission Bio d'INTERBEV, du dimanche 26 février au jeudi 2 mars de 11h30 à 13h,
 - **Le quizz produits laitiers bio** proposé chaque jour par le CNIEL de 15h à 16h,
 - **Des quizz légumineuses et céréales** proposés par des boulangers, des meuniers et l'animatrice culinaire Véronique Bourfe-Rivière.
- **Des animations de découverte des produits bio** : ateliers œnologiques, fruits et légumes, beurre, smoothies, huiles et dressing, champignons etc., **ainsi que des démonstrations de savoir-faire** :
 - **Journée céréales/meunerie/boulangerie** avec des démonstrations et des dégustations proposées par Cécile et Thierry Hermeline, paysans boulangers du Perche le lundi 27 février,
 - **Ateliers boucherie bio** proposés par des bouchers, le mercredi et jeudi de 11h30 à 13h, ainsi qu'une animation boucherie et découverte de la race Bretonne Pie-Noir le samedi 4 mars de 16h à 18h.
- **Des jeux pour tester ses connaissances** avec des paniers de produits bio à gagner par tirage au sort
- **Les produits bio des régions de France** seront également à l'honneur avec la participation de producteurs et entreprises de différentes régions, avec notamment une journée découverte des saveurs de la région Hauts de France le mercredi 1^{er} mars.



La Bio, c'est aussi pour les enfants !

De nombreuses animations seront spécifiquement proposées aux enfants durant toute la durée du salon. Une façon ludique de découvrir les particularités de la Bio :

- **Un goûter bio** proposé chaque jour de 16h à 17h avec des recettes simples pour se régaler au quotidien, des dégustations de gâteaux maison et des ateliers smoothies de fruits et légumes de saison.
- **Des animations ludo-pédagogiques**, les week-ends et le mercredi de 14h à 17h, animées par le réseau Bio Consom'acteurs et des diététiciennes pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant.
- **Les produits bio de saison à découvrir grâce au nouveau jeu « à chaque saisons ses saveurs » de l'appli « La Bio en Poche »** lancé à l'occasion du salon de l'agriculture et disponible sur tablette sur le stand de l'Agence BIO.
- **Le jeu bio pour les enfants** pour tester ses connaissances et gagner des jeux de sociétés bio : avec le tirage au sort le dimanche 5 mars des 20 gagnants.

La Bio au menu des chefs

La Bio c'est **une multiplicité de saveurs et une cuisine innovante**. En partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table, le chef Jean Montagard et des élèves en école hôtelière présenteront chaque jour des recettes audacieuses pour manger bio au quotidien, ainsi que des astuces pour diversifier son alimentation.

Témoignage - « Un bon produit cultivé localement et biologiquement est déjà en soi l'assurance de retrouver du goût dans son assiette. »

Anouck Boissonnat est élève en deuxième année de BTS, option art culinaire et art de la table à l'École de Paris des Métiers de la Table. Elle collabore aux ateliers culinaires bio organisés sur le stand de l'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture.

« Très tôt, j'ai été initiée par mes parents à l'agriculture biologique. Il se trouve que mon père cultive un potager bio et me faisait découvrir le "vrai" goût des fruits et des légumes. On peut donc dire que j'avais une forme de sensibilité particulière pour la Bio. L'an passé, j'ai déjà collaboré à des ateliers de démonstrations culinaires sur le stand de l'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture. Je me suis alors rendue compte de l'importance du rôle qui était le nôtre, artisan, producteur, cuisinier, élève, etc., dans la vulgarisation, la visibilité et l'accessibilité que l'on peut donner à l'agriculture biologique. J'ai assisté le Chef Montagard, qui proposait aux visiteurs des créations audacieuses, permettant à la fois de transmettre des recettes simples à réaliser, pour une étudiante comme moi par exemple, mais aussi à sensibiliser les visiteurs à la démarche biologique, comprenant par là même qu'un bon produit cultivé localement et biologiquement est déjà en soi l'assurance de retrouver du goût dans son assiette. »

La Bio tout au long de l'année : des animations pour tous les publics

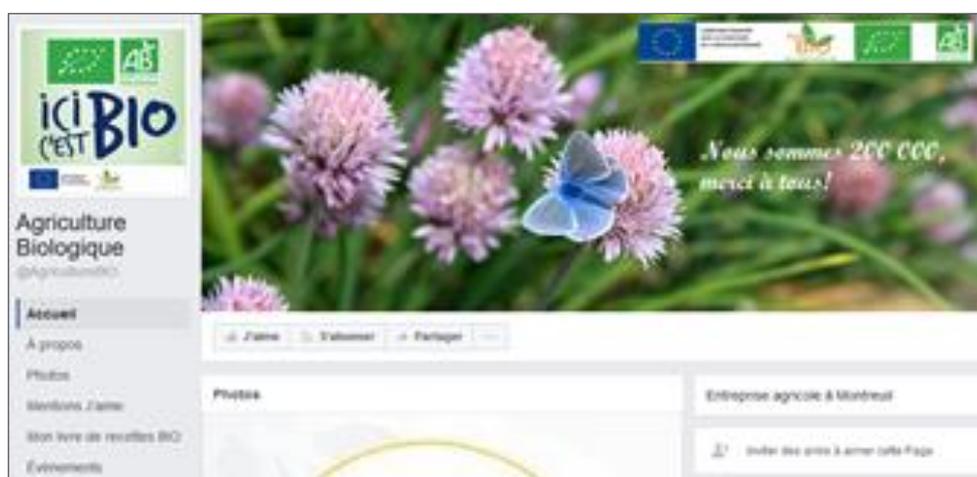
Le salon permettra également découvrir les nombreux outils et événements proposés pour sensibiliser les différents publics à la Bio tout au long de l'année :

- l'application mobile « La Bio en poche » pour géolocaliser des points de vente de produits bio où que l'on soit et suivre la parcours Bio sur le salon,
- les kits pédagogiques mis à disposition des enseignants,
- la 5^e édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » pour les élèves, du CE1 au CM2,
- les concours culinaires « Trophées Bio des Jeunes Chefs » pour les apprentis chefs et « Blogueurs de la Bio » pour les blogueurs culinaires,
- les films courts « La Minute Bio »,
- etc.

Toute l'actualité de la Bio sur le salon à suivre sur les réseaux sociaux

La participation de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture pourra être suivie sur les réseaux sociaux. Le programme détaillé de chaque journée sera présenté sur leblogdelabio.com et sur twitter [@agriculturebio](https://twitter.com/agriculturebio).

Toutes les recettes et astuces des chefs, témoignages des professionnels des filières bio, informations sur les produits bio et les actualités du salon seront également disponibles sur la page facebook de l'Agence BIO : facebook.com/AgricultureBIO



*12^e édition du Séminaire International de
l'Agriculture Biologique*
**Mieux comprendre les
consommateurs en Europe et dans
le monde pour mieux anticiper**

Une journée d'échanges autour d'experts internationaux de la Bio

L'Agence BIO organise son 12e Séminaire International sur l'agriculture biologique le mardi 28 février 2017, de 9h30 à 17h30, à l'Espace du Centenaire, à Paris 12e. Le thème de ce séminaire sera « **les consommateurs de produits bio en Europe et dans le Monde** » : état des marchés bio, comportements des consommateurs, programmes de promotion et outils de communication.

Le Séminaire accueillera des spécialistes de l'Agriculture Biologique et du comportement des consommateurs. Cette année, les intervenants français seront accompagnés d'experts représentant notamment les États-Unis, la Finlande, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Autriche et la Belgique.

Le Séminaire International sera retransmis **en direct en français et en anglais via la page dédiée du site Internet de l'Agence BIO** : www.agencebio.org/seminaire-international



Le programme en détail

Programme du 12^e Séminaire International de l'Agence BIO :

- 8h30** Accueil
- 9h30** Mot d'ouverture par **Didier Perréol**, Président de l'Agence BIO
- 9h35** Intervention de **Stéphane Le Foll**, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
- 10h** Introduction par **Florent Guhl**, Directeur de l'Agence BIO
- 10h15** Les programmes de promotion des produits bio cofinancés par l'Union européenne par **Lene Næsager**, Chef d'Unité, Communication interne et externe et Promotion, DG Agriculture et Développement Rural, Commission européenne
- 11h00** Table-ronde sur les consommateurs de produits bio avec la participation de :
- **Prof. Dr. Ulrich Hamm**, Professeur à l'Université Kassel in Witzenhausen (Allemagne),
 - **Marika Auersalmi**, Ma Bio (Finlande),
 - **Sarah Bird**, PDG de Bhakti Chai et membre du Conseil d'Administration de l'Organic Trade Association (Etats-Unis)
- 12h30** Pause bio
- 14h00** Table-ronde sur l'état des marchés bio en Europe avec la participation de :
- **Kirsten Arp**, Bundesverband Naturkost Naturwaren (Allemagne),
 - **Bavo van den Idsert**, Directeur de Bionext (Pays-Bas),
 - **Francisco Javier Maté Caballero**, Sous-directeur Général de la Qualité Différenciée et de l'Agriculture Ecologique au Ministère Espagnol de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et de l'Environnement
- 15h30** Table-ronde sur les outils de communication avec la participation de :
- **Barbara Köcher-Schulz**, Chargée du marketing des produits bio, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (Autriche),
 - **Sylvie Annet**, Chargée de mission développement de filières à Biowallonie (Belgique),
 - **Paul Moore**, PDG de l'Organic Trade Board (Royaume-Uni)
 - **Florent Guhl**, Directeur de l'Agence BIO
- 17h00** Clôture du séminaire par **Didier Perréol**, Président de l'Agence BIO

Agenda 2017 : les grands rendez-vous de la Bio

- **22 février :**
Lancement du 15^e appel à projets Avenir BIO
- **25 février au 5 mars :**
L'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture (Pavillon 4, stand B18)
- **28 février :**
Séminaire International de la Bio, Espace du Centenaire, Paris 12
- **Première quinzaine de juin :**
Printemps BIO www.labiodes4saisons.eu
- **13 juin :**
Rencontres nationales de la Bio, organisées par l'Agence BIO dans le cadre du Printemps BIO, à Paris
- **20-21 septembre :**
Tech&Bio, Salon des techniques Bio et alternatives, Bourg-lès-Valence Drôme
- **21 septembre :**
Assises de la BIO, dans le cadre de Tech&Bio
- **22-24 septembre :**
Fête de la Gastronomie
L'Agence BIO participera pour la quatrième année à ce rendez-vous national.
- **22-24 octobre :**
Natexpo, Salon international des produits biologiques, à Paris Nord Villepinte.

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

