Lettre d'Information N°7

Magasins spécialisés : vitrines des produits bio

Les magasins spécialisés bio sont de plus en plus nombreux en France. La clé du succès ? Une offre à l'image des produits issus de l'agriculture biologique : variée, complète et certifiée. Une diversité qui permet aux consommateurs de trouver toutes les familles de produits bio dont ils ont besoin en un seul et même lieu : boissons, fruits, légumes, céréales, pain, viandes, crèmerie, épicerie, plats cuisinés…

SOMMAIRE

Page 1 :

- **Magasins bio en France : " Ils fleurissent près de chez nous "**

Page 2 :

- **Magasins spécialisés : la plus diversifiée des offres bio**
- **Focus sur deux gammes vedettes :**
  - La grande ronde des pains bio
  - Des pâtes bio à toutes les sauces

Page 3 :

- **Magasins spécialisés bio : priorité à l'information et au conseil**
  Entretien avec Emmanuel de la Baume, Président du Synadis
- **Les magasins spécialisés : près de 40% du marché bio**

Page 4 :

- **Les contrats de filière : agriculteurs et distributeurs travaillent main dans la main**
  Entretien avec Serge Leheurte, responsable des filières végétales chez Biocoop
- **Distribuer des produits bio : des règles strictes à observer**

Qu'il s'agisse de produits bruts, transformés, ultra-frais, traiteur, surgelés…, l'offre est toujours plus riche et plus large pour répondre aux attentes et aux nouvelles tendances de consommation.

Ces points de vente, du petit magasin de quartier au supermarché, proposent également une autre approche de la consommation. Les consommateurs peuvent notamment y faire leurs achats "sur-mesure", en achetant uniquement la quantité nécessaire grâce à une offre en « vrac libre-service » très développée pour les céréales, les pâtes ou le riz par exemple.

Mais, la distribution spécialisée bio, c'est aussi un supplément d'âme : des ambiances « très nature », des espaces conviviaux à taille humaine où l'échange et le conseil ont leur place.

Une belle dynamique à découvrir.

Magasins bio en France : « Ils fleurissent près de chez nous »

De nombreux magasins spécialisés bio, indépendants ou en réseau, ouvrent régulièrement leurs portes un peu partout en France. 41% de ces points de vente ont moins de 10 ans et le territoire en compte aujourd'hui près de 2 000* . Dans le cadre d'une enquête Agence BIO / Offices Agricoles (290 gérants de commerces spécialisés bio interrogés en 2006), 46% des gérants de commerces spécialisés bio ont déclaré avoir l'intention d'agrandir leur magasin et 63% de diversifier la gamme de produits bio proposés aux consommateurs.

*(Source : Synadis)

Magasins spécialisés : la plus diversifiée des offres bio

Diversité : c'est l'un des maîtres mots des magasins spécialisés bio. D'une surface moyenne de 115 m2*, même s'il en existe de surface beaucoup plus importante, jusqu'à 1 000 m2, les magasins bio proposent aujourd'hui l'intégralité des familles de produits nécessaires à notre alimentation. Boucherie, charcuterie, boulangerie, crèmerie, épicerie, primeurs,… tous les rayons sont représentés.

Certains retiennent particulièrement l'attention et pourraient même servir de modèle à la distribution conventionnelle. C'est, par exemple, le cas des rayons libre service en vrac qui permettent un juste dosage des quantités de produits achetées pour éviter le gâchis, mais aussi pour réduire au minimum le volume d'emballages qui se retrouveront dans nos poubelles. Ce mode de présentation est particulièrement développé pour les rayons céréales, riz ou encore fruits secs. Certains de ces rayons peuvent proposer de 20 à 120 variétés différentes et ainsi faire découvrir aux consommateurs des produits originaux comme le quinoa, l'épeautre ou l'orge perlée.

Le rayon des fruits et légumes vit au rythme des saisons et permet ainsi de varier sa consommation tout en respectant l'environnement. Côté boucherie, qu'il s'agisse de libre-service ou de coupe, l'offre s'est très largement développée ces dernières années.

Le rayon des huiles témoigne tout particulièrement de la richesse de l'offre des produits biologiques : certains magasins proposent jusqu'à 30 variétés différentes !

Vous l'aurez compris, les magasins spécialisés bio ont fortement développé leur offre. En proposant des milliers de références permanentes toute l'année, les professionnels de la distribution bio s'attachent, chaque jour, à refléter la grande diversité des produits bio pour en faire bénéficier un nombre de consommateurs toujours plus important. *(Source : Synadis)

Focus sur deux gammes vedettes

La grande ronde des pains bio

En 2006, parmi les 4 883 entreprises certifiées pour leur activité de préparation de produits bio, plus de 50% préparaient et/ou distribuaient du pain (Source : Agence BIO 2006). Facile à trouver, il s'agit de l'un des produits les plus emblématiques de la distribution bio. Baguettes, flûtes, pains avec des graines, pains multicéréales, pains à l'épeautre, pains complets, pains de campagne,… en Bio, plus d'une cinquantaine de variétés de pains est distribuée en magasins spécialisés.

Par la diversité des cultures, les agriculteurs bio permettent aux boulangers de disposer d'une très grande variété de farines pour la panification. Des pains sont élaborés à partir de seigle, de maïs, d'épeautre, etc., en complément des pains fabriqués à partir de la farine de blé. En harmonie avec les saisons, certains boulangers bio ajoutent d'autres ingrédients issus de l'agriculture biologique pour fabriquer des pains originaux : pains aux noix en hiver, pains au basilic en été…

De plus, les boulangers bio réalisent, la plupart du temps, une panification au levain naturel. Cet ingrédient traditionnel donne au pain un parfum et un goût caractéristiques. Avec le levain naturel, les pains ont une mie plus dense, plus élastique, une croûte plus épaisse et se conservent plus longtemps.

Des pâtes bio à toutes les sauces !

Plus de 150 variétés de pâtes bio sont distribuées en magasins spécialisés. Elles sont à base de blé, de riz, de sarrasin ou de quinoa. Complètes, semi-complètes, ou blanches… ces différents degrés de raffinage constituent l'une des particularités des pâtes bio. Elles sont particulièrement riches nutritionnellement puisqu'elles sont issues de farines contenant tout ou partie de l'enveloppe des céréales, où se concentrent les vitamines. Des plus classiques aux plus originales, les pâtes bio sont disponibles nature, farcies ou aromatisées, parfois avec des ingrédients rarement utilisés : cumin, algues, orties, chanvre…

Que l'on préfère cuisiner des pâtes fraîches ou disposer de pâtes sèches à tout moment, les magasins spécialisés bio répondent à toutes nos envies et nous proposent même souvent des pâtes en vrac. Disponibles en libre-service, elles s'adaptent alors « sur-mesure » à notre consommation. Il nous suffit juste d'acheter ce dont nous avons besoin pour nos créations culinaires…

Avec les pâtes issues de l'agriculture biologique, le choix est vaste et les possibilités de recettes tout autant !

Magasins spécialisés bio : priorité à l'information et au conseil

Emmanuel de la Baume est Président du Synadis (Syndicat National des Distributeurs Spécialisés de Produits Biologiques et Diététiques). Créé en 1999, l'organisation représente les magasins de détail en produits biologiques. Le Synadis propose notamment une série de formations adaptées pour répondre aux besoins exprimés dans les magasins spécialisés bio.

Pour expliquer la démarche de formation adoptée par le Synadis, Emmanuel de la Baume revient sur les origines des magasins spécialisés bio : « En distribution spécialisée bio, nous avons un double héritage : celui des magasins de diététique et celui des magasins de produits dits naturels, avant l'apparition de la réglementation sur l'agriculture biologique. »

Leurs racines expliquent que « les magasins spécialisés bio ont pour vocation d'aider les consommateurs à manger différemment, à trouver un bon équilibre alimentaire, en proposant des produits alliant biodiversité et variété nutritionnelle. » Pour que les clients repèrent les produits bio qui leur conviennent parmi une moyenne de plus de 4 000 références – un chiffre qui peut atteindre les 10 000 – disponibles dans les magasins bio, le Synadis a créé des cycles de formation spécifiquement dédiés aux équipes de ces lieux de vente. Le Certificat de Qualification Professionnelle mis en place a trois niveaux : vendeur-conseil en produits biologiques, adjoint au responsable de magasin en produits bio et gestionnaire de magasin spécialisé bio. Chaque cycle, d'environ 500 h, permet de former des professionnels de la vente de produits bio et de renforcer leurs aptitudes à répondre aux attentes des consommateurs en matière d'information, de conseils et de services.

La distribution spécialisée bio : un marché de l'emploi dynamique

- 2 000 points de vente bio en France

- 7 500 collaborateurs

- 500 à 1 000 emplois créés chaque année

(Source : Synadis)

Les magasins spécialisés : près de 40% du marché bio

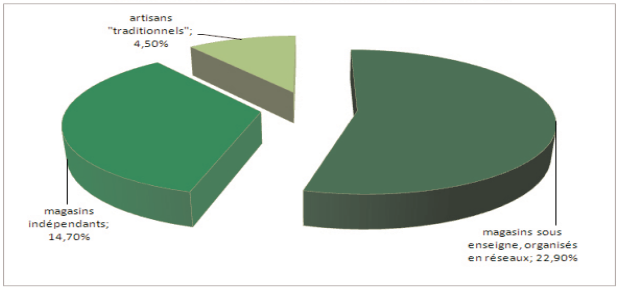
Le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été évalué à 1,6 milliard d'euros en 2005. Ce marché est en augmentation constante : chaque année depuis 1999, une augmentation moyenne de + 9,5% a été enregistrée.

Magasins spécialisés et Grandes et Moyennes Surfaces se partagent, à part égale, les 3/4 du marché.

La distribution spécialisée bio et traditionnelle a généré un chiffre d'affaires de 661 millions d'euros en 2005, représentant 42,2% du total des achats d'aliments biologiques, avec des :

- magasins sous enseigne, organisés en réseaux (23%),
- magasins indépendants (15%),
- artisans « traditionnels » pour plus de 4 % du chiffre d'affaires total des produits alimentaires bio, principalement dans les secteurs de la boulangerie, de la boucherie et du commerce de détail de fruits et légumes.

Répartition du chiffre d'affaires des produits alimentaires bio en distribution spécialisée bio et spécialisée tradictionnelle



(Source : Enquête réalisée en 2006 par l'Agence BIO en partenariat avec les Offices Agricoles).

Les contrats de filières : agriculteurs et distributeurs travaillent main dans la main

Biocoop compte, fin 2007, 286 points de vente répartis sur tout l'Hexagone. En 2001, l'enseigne a mis en place un nouveau système d'approvisionnement en lait, fondé sur la concertation avec les transformateurs et les producteurs : les contrats de filières étaient nés. *Explications de Serge Leheurte, responsable des filières végétales chez Biocoop.*

Pouvez-vous nous expliquer le fonctionnement des contrats de filière ?

« Notre raisonnement est simple : les semences d'aujourd'hui sont les récoltes de demain !
Nous planifions donc les quantités de marchandises

dont nous avons besoin pour approvisionner nos magasins. Par exemple, nous définissons nos attentes jusqu'à 1 an 1/2 à l'avance pour les produits des grandes cultures comme les céréales. Ensuite, nous les communiquons à nos partenaires producteurs et transformateurs, réunis au sein d'organisations collectives, qui ajustent ainsi leurs productions en fonction de leurs possibilités et de nos demandes. Tous nos échanges se font en parfaite transparence et permettent à chacun des acteurs de la filière de connaître les contraintes des autres partenaires. »

Quelles sont les filières concernées par cette organisation spécifique ?

« Nous avons élaboré, à ce jour, des contrats de filières pour la plupart de nos fruits et légumes, les grandes cultures, le lait et certaines viandes. Environ un millier d'exploitations et d'entreprises de transformation françaises sont concernées par cette contractualisation des approvisionnements. »

Quels sont les avantages des contrats de filière ?

« Les contrats de filières permettent aux distributeurs que nous sommes d'être assurés de disposer de l'intégralité des marchandises dont nous avons besoin. Et, de leur côté, producteurs et transformateurs ont la garantie de vendre la totalité de leurs productions. Ce mode de fonctionnement permet de structurer les filières en leur offrant un maximum de lisibilité.
La lisibilité est, je pense, un élément clé du développement de la Bio en France. Nous devons donner confiance aux producteurs en assurant des débouchés à leurs produits. »

Distribuer des produits bio : des règles strictes à observer

Un distributeur spécialisé bio respecte des règles professionnelles qui l'obligent notamment à ce que tous les produits couverts par la réglementation de l'agriculture biologique soient contrôlés et certifiés par un organisme agréé par les pouvoirs publics.

De plus, les distributeurs de produits bio doivent être certifiés et notifier leur activité auprès de l'Agence BIO. Seuls les détaillants qui ne vendent pas de produits en vrac et qui stockent uniquement sur le lieu de vente sont dispensés de cette obligation. Une exemption partielle est, par ailleurs, prévue pour les détaillants qui revendent en vrac directement au consommateur final des produits biologiques à condition que le montant annuel d'achat hors taxes des produits destinés à être commercialisés en vrac soit inférieur à 10 000 €HT. Dans ce cas, il n'y a pas d'obligation de contrôle par un organisme certificateur mais la notification auprès de l'Agence BIO reste obligatoire. Dans tous les cas, des garanties sont apportées par la traçabilité des produits bio.

Une fois certifiés, les distributeurs sont régulièrement contrôlés.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE ET DE L'AGENCE BIO

Adocom - RP - Paris - tél : 01 48 05 19 00 - pour **AGENCE BIO France** - crédit photos F. Decante - V. Grémillet - So Toven