

DES PRODUITS BIO (HEZ LES ARTISANS-COMMERCANTS, C'EST POSSIBLE!



- L'agriculture biologique: un secteur qui se développe, une demande croissante des Français
- Introduire les produits bio: repères et clés de la réussite
- Témoignages



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



LES PRODUITS BIO : UNE RÉPONSE AUX ATTENTES DE VOS CLIENTS

En 2016,
21 % des consommateurs bio achetaient principalement leurs produits biologiques chez les artisans-commerçants, qui totalisaient 5 % du marché français de ces produits.

Dans le même temps 44 % des Français souhaitent y trouver davantage de produits bio, notamment :

- 67 % chez les bouchers/charcutiers,
- 58 % chez les boulangers/pâtisseries,
- 52 % chez les fromagers,
- 42 % chez les poissonniers,
- 32 % chez les autres artisans (glaciers, chocolatiers, confiseurs...)

En proposant des produits bio à vos clients, vous soutenez un mode de production respectueux de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal!

Source : Baromètre Consommation Agence BIO / CSA Research 2017



(CHIFFRES CLÉS)

L'agriculture biologique se développe en France. Elle représentait, fin 2016 :

- Plus de **32 000 fermes**, soit 7 % des fermes françaises
- Plus de **16 000 transformateurs et distributeurs**
- Plus de **1,5 million d'hectares**, soit près de 6% du territoire agricole
- Un marché estimé à **7 milliards d'euros**
- **118 000 emplois directs** en équivalent temps plein

Sources : Agence BIO

L'AGRICULTURE BIO, RESPECTUEUSE PAR NATURE

L'agriculture bio garantit la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**. Elle s'appuie sur des méthodes naturelles, telles que le compostage et le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Une nature protégée

- Des sols **vivants et fertiles**
- La préservation de la **qualité de l'eau et de l'air**
- La protection de la **biodiversité**
- Des solutions face au changement climatique

Des animaux respectés

- Un accès obligatoire des animaux au **plein air** et de l'espace pour se déplacer
- Une **alimentation bio** principalement issue de la ferme
- Des rythmes naturels respectés
- Des **thérapies naturelles** utilisées en priorité pour les soigner

Des femmes et des hommes engagés

- Une importante **source d'emplois**, dans un secteur en croissance
- La création de valeur ajoutée dans les territoires
- Pour le **bien-être des générations présentes et futures**

NOTIFICATION, CERTIFICATION... COMMENT ÇA MARCHE ?

Tout opérateur producteur, préparateur, importateur ou distributeur de produits biologiques a obligation de notifier et faire certifier son activité (article 28 du règlement (CE) n°834/2007). Quelques dispenses sont cependant prévues en application de cette réglementation, elles sont résumées ci-après.

Cas des distributeurs et détaillants artisans avec vente exclusive au consommateur final (d'après le guide de lecture agriculture biologique édité par INAO, sur la base du décret n°94-1212 du 26 décembre 1994 modifié, complété par l'arrêté du 20 juin 2007).

Selon l'activité pratiquée, un même métier peut relever de catégories différentes au sens de la réglementation :



Pour utiliser la marque AB sur des supports de communication, une autorisation est à demander au préalable auprès de l'Agence Bio : www.agencebio.org/la-marque-ab

ACTIVITÉ	CATÉGORIE	NOTIFICATION	CERTIFICATION
Découpe devant le consommateur final de produits bio déjà emballés et étiquetés	Distributeur	Non	Non
Vente en vrac et/ou découpe devant le consommateur final de produits bio non emballés	Distributeur	Oui	Dispense seulement si achat de produits bio vendus en vrac <10 000€ HT/ an
Cuisson et/ou préparation et/ou découpe hors vue du consommateur et/ou ré-étiquetage...	Préparateur	Oui	Oui

Attention: les dispenses évoquées dans ce tableau ne sont applicables que si le distributeur ne stocke pas ailleurs qu'au point de vente, et n'a pas une autre activité le soumettant à l'obligation de certification (transformation et importation notamment).

NOTIFIER SON ACTIVITÉ

Outre l'obligation réglementaire que représente la notification pour certaines activités définies ci-dessus, celle-ci offre la possibilité de figurer gratuitement dans l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique et de faire connaître son activité: <http://annuaire.agencebio.org>



COMMENT PROCÉDER POUR ÊTRE CERTIFIÉ ?

- Demander à un ou plusieurs organismes certificateurs agréés un devis d'intervention. Ceux-ci vous adresseront des précisions sur les modalités de contrôle et de certification.
- Une fois l'organisme choisi et le contrat signé, **notifier sans attendre votre activité auprès de l'Agence Bio.**

LIENS UTILES

- <http://www.agencebio.org/les-organismes-certificateurs>
- <http://notification.agencebio.org>
- <http://agencebio.org/les-textes-reglementaires>

JE SOUHAITE TRANSFORMER/FABRIQUER DES PRODUITS BIOLOGIQUES : QUELS INGRÉDIENTS PUIS-JE UTILISER ?

- **Au moins 95 % des ingrédients d'origine agricole (hors eau, sel et additifs) d'un produit vendu comme biologique doivent être bio.** Les 5 % restants doivent figurer dans la liste des ingrédients non bio autorisés à l'annexe IX du règlement (CE) n° 889/2008 car non disponibles en bio, ou avoir été spécifiquement autorisés par le Ministère en charge de l'agriculture.
- Eau potable et sel habituellement employés sont utilisables.
- Les arômes doivent être naturels. Les colorants sont interdits.
- Seuls certains additifs et auxiliaires sont autorisés en agriculture biologique (liste positive figurant à l'annexe VIII du règlement (CE) n° 889/2008).
- Les OGM et dérivés d'OGM sont interdits, y compris pour les ingrédients non bio.

DOIS-JE PROPOSER UNIQUEMENT DES PRODUITS BIO SUR MON ÉTAL / DANS MON MAGASIN ?

Non, mais des garanties de non-mélange à tous les stades sont exigées.

Cela se traduit notamment par :

- Un stockage des matières premières et des produits finis bio dans un endroit clairement identifié.
- Des fabrications bio séparées physiquement ou dans le temps des opérations sur les produits conventionnels.
- Un nettoyage approprié du matériel, en recourant le cas échéant à des produits autorisés par le règlement (CE) n° 889/2008 à l'annexe VII et par la réglementation générale.
- Une comptabilité qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio.

L'objectif est d'éviter toute contamination par des produits ou substances non autorisés en bio.

QUELS SONT LES PROCÉDÉS INTERDITS ET AUTORISÉS ?

- Les traitements ionisants sont interdits.
- Les procédés habituels de transformation sont pour la plupart autorisés. Certains sont cependant plus adaptés au mode de production biologique, afin de préserver les qualités intrinsèques des produits (farine bio sur meule, levure/levain biologique...).
- Les méthodes biologiques, mécaniques et physiques doivent être privilégiées.



OÙ TROUVER DES FOURNISSEURS DE PRODUITS ET INGRÉDIENTS BIO ?

Si vos fournisseurs habituels ne proposent pas les ingrédients et produits bio dont vous avez besoin, vous pouvez :

- Consulter l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique
- Contacter l'organisme de développement de votre région (chambre d'agriculture, groupement de producteurs bio, interprofession bio régionale...)

LIENS UTILES

- > <http://annuaire.agencebio.org>
- > <http://agencebio.org/partenaires>

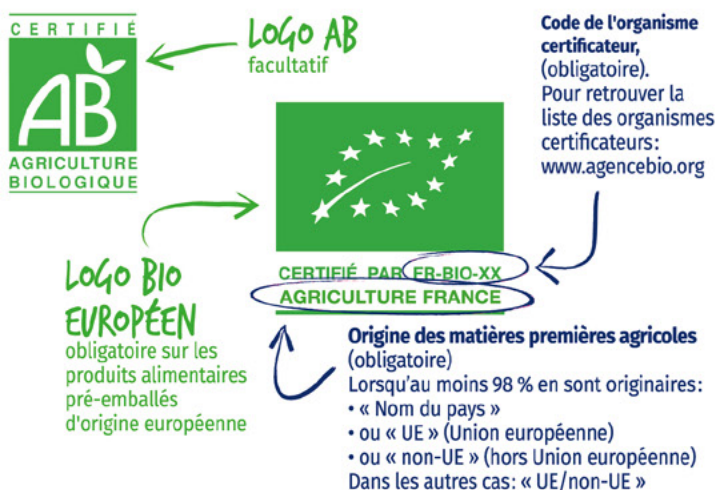
Quels que soient les fournisseurs retenus, pensez à leur demander un certificat de garantie de production biologique des marchandises livrées en cours de validité : il vous sera demandé en cas de contrôle. La présence de la mention « agriculture biologique » sur factures et étiquettes produits est également à vérifier à chaque livraison.



Le saviez-vous ?

- L'agriculture biologique constitue en France l'un des signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité.
- La non-utilisation de produits chimiques de synthèse permet de consommer sans hésitation la peau des fruits et légumes bio ainsi que les produits à base de céréales complètes, dont toutes les qualités nutritionnelles (fibres, minéraux, vitamines...) sont conservées.
- Les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe, ce qui favorise une richesse naturelle du lait en Oméga 3.
- En bio, les rythmes naturels sont respectés, la croissance des animaux est donc plus lente, conduisant à des teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande.
- Selon les saisons, la viande de veau bio peut être plus ou moins rosée, du fait des pratiques de l'élevage bio.

LES PRODUITS BIO : COMMENT LES RECONNAÎTRE ?



Ces deux logos garantissent le respect de la réglementation européenne et française en vigueur en agriculture biologique, notamment :

- Des contrôles stricts et systématiques à tous les stades (production, transformation, distribution).

- Une certification par un organisme agréé compétent et indépendant.
- Ils indiquent que les produits sont 100 % bio ou contiennent au moins 95 % de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et expressément autorisée.

FRANCK DEPERIERS

Artisan-boulangier à Nantes
(Loire-Atlantique)

Meilleur Ouvrier de France

☞ Nous proposons du pain bio depuis 20 ans, avec une large gamme qui diffère selon les jours. La qualité de nos pains passe par l'utilisation de matières les plus naturelles possibles. Nous varions les céréales (blé noir, seigle, épeautre, petit épeautre, kamut...) et les graines (millet, sésame, lin...) afin d'explorer des arômes et goûts originaux.

Nous utilisons du levain et privilégions les farines de type élevé afin d'améliorer les qualités nutritionnelles de nos pains.

Aujourd'hui, la Bio n'est plus un marché de niche, il y a une vraie demande des consommateurs, il faut y aller!

MICHEL VAIDIE ET VINCENT GERGÈLÉ

Bouchers 100% bio à Paris

☞ En juin 2015, nous avons ouvert une boucherie 100% bio, à Paris, afin de répondre à la demande croissante de la clientèle.

Contrairement à certaines idées reçues, ce n'est pas si contraignant que cela de faire du bio. L'organisme certificateur nous a très bien présenté la marche à suivre. La boucherie s'approvisionne principalement auprès de fermes sarthoises et normandes via une société regroupant des éleveurs bio, et pour la volaille, à Rungis. La clientèle est assez variée.

On retrouve aussi bien des parents soucieux de l'alimentation de leurs enfants en bas-âge que des personnes âgées.

JACKY ET CHRISTINE QUESNOT

Fromagers à Colmar
et Mulhouse (Haut-Rhin)

☞ Les produits bio représentent aujourd'hui 20% de notre gamme, avec une quarantaine de références: fromages, yaourts, beurre, fromages blancs, crème... Notre priorité? Le goût.

C'est avec le goût que l'on convainc les consommateurs. Nous sélectionnons nos fromages auprès de producteurs bio que nous connaissons.

Nous avons une boutique à Colmar, un stand sur un marché fixe à Mulhouse, ainsi que des caves d'affinage à Buhl. À Mulhouse, nous avons remplacé les produits bio dans leurs familles de produits, en tête de vitrine, alors qu'ils étaient auparavant dans une vitrine séparée.

Le comportement des consommateurs a changé.

Des consommateurs non-bio se laissent tenter et nous parvenons à les fidéliser.

POUR EN SAVOIR +

www.agencebio.org

- Rubrique « Espace pro et outils »
- Chiffres clés
- Annuaire des fournisseurs de produits bio

- Vidéos, supports d'information et de communication
- Contacts des réseaux nationaux et régionaux (rubrique « partenaires »)

www.agencebio.org/lekiosquebio

Rubrique filières et métiers de bouche: vous y trouverez des supports d'information et de communication pour vous accompagner dans votre démarche, notamment ceux des organisations professionnelles de votre secteur, n'hésitez pas à les contacter!

L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France.

Elle réunit les ministères en charge de l'agriculture et de l'environnement, la Fédération Nationale d'agriculture biologique (FNAB), l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), le syndicat des entreprises bio (Synabio) et la Fédération des Coopératives Agricoles (Coop de France).