



PANORAMA BIO

Revue de presse de l'Agence BIO
- 31 octobre 2025 -
*Qu'a dit la presse en juillet, août et
septembre 2025 ?*

SOMMAIRE

BIO EN FRANCE 5

AGENCE BIO 5

BIO DANS LES TERRITOIRES 6

Auvergne-Rhône-Alpes 6

Bourgogne-France-Comté 7

Bretagne 8

Centre-Val de Loire 9

Hauts-de-France 10

Normandie 11

Nouvelle-Aquitaine 11

Occitanie 12

Pays de la Loire 13

Provence-Alpes-Côte d'Azur 14

FILIÈRES ANIMALES 14





FILIÈRES VÉGÉTALES	15
PESTICIDES	16
POLITIQUES PUBLIQUES	17
RECHERCHE	18
ENTREPRISES	19
CONSOMMATION ET MARCHÉS	22
CANTINES / RESTAURANTS	23
Auvergne-Rhône-Alpes	24
Bretagne	25
Bourgogne-Franche-Comté	27
Centre-Val de Loire	28
Corse	29
Grand Est	29
Hauts-de-France	29
Île-de-France	30
Normandie	31



Nouvelle-Aquitaine 32

Occitanie 34

Outre-mer 36

Pays de la Loire 36

Provence-Alpes-Côte d'Azur 38

BIO EN EUROPE 39

ALLEMAGNE 39

BELGIQUE 39

ESPAGNE 40

ITALIE 41

LUXEMBOURG 41

PORTUGAL 41

SUISSE 41

BIO DANS LE MONDE 42

AFRIQUE 42

AMÉRIQUE DU NORD 43



ASIE 43

LE COIN DES POLYGLOTTES 43

EN ALLEMAND 43

EN ANGLAIS 44

EN ESPAGNOL 46

EN ITALIEN 47

EN NÉERLANDAIS 49

Une étude prospective du Ceresco alerte sur l'avenir de l'agriculture biologique française à l'horizon 2040, envisageant quatre scénarios dont deux qui aboutissent à la disparition du label bio : soit par généralisation forcée due à l'épuisement des ressources, soit par émergence d'une "troisième voie" marketing moins contraignante. Paradoxalement, le marché reprend depuis 2025 avec +10,5% de ventes en magasins spécialisés et +2% en grande distribution. Benoît Soury de Carrefour conteste cette vision pessimiste de l'étude, prévoyant 15 milliards d'euros de chiffre d'affaires bio et 5% de la consommation alimentaire française. Seul un scénario optimiste prévoit un triomphe du bio grâce à des choix politiques et un soutien massif public.

[> Les Échos > RMC/BFM](#)

Laure Verdeau, directrice de l'Agence BIO, appelle à "créer un droit au bio" et à massifier cette agriculture lors du festival "Naturellement!". Elle rappelle que le label bio garantit une agriculture sans chimie de synthèse avec contrôles annuels indépendants. Les études montrent qu'avec un changement de pratiques, la plupart des Français peuvent en consommer davantage indépendamment du budget. [> Libération](#)

Le Bio bus de l'Agence BIO a fait escale à Marseille sur le Vieux-Port les 19 et 20 septembre 2025, dixième étape régionale du Bio Tour lancé en mars. Jean Verdier, président de l'Agence BIO souhaite "démystifier le bio et le rendre accessible à tous" par cette sensibilisation à l'alimentation durable. Cette campagne #ayonslebioréflexe vise à réinstaller le label AB auprès des Français. Selon Sandrine Faucou, agricultrice d'épeautre bio, une "réelle prise de conscience" des consommateurs est nécessaire.

[> La Provence](#)

Michel Roth et Virginie Basselot, coprésidents d'Euro-Toques, ont lancé en mai 2025 avec Philippe Henry (directeur adjoint de l'Agence BIO) un appel "Tous unis dans une démarche de qualité, développons le bio !" destiné aux professionnels et futurs chefs. Leur convention avec l'Agence BIO se concrétise depuis deux ans par le projet Euro-Toques Jeunes : masterclasses dans onze écoles hôtelières et visites de fermes bio. [> L'Hôtellerie Restauration](#)

.....

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Christian Martin illustre la réussite de l'agriculture biologique familiale avec sa Ferme de Montomet, exploitation de cinq générations qui produit 3 600 œufs bio quotidiens grâce à 4 500 poules élevées en liberté sur 21 hectares. Labellisé bio depuis 1990, cet agriculteur de 58 ans combine tradition et innovation avec un distributeur automatique géré par application mobile pour la vente locale. [> Le Progrès](#)

La ferme bio du Champs du Puits à Peyriat dans l'Ain a été reprise par un collectif de sept ingénieurs agronomes souhaitant exercer le métier agricole en communauté. Cette exploitation biologique de vaches laitières propose désormais en vente directe du lait, fromage, yaourt, légumes, viande et pain bio au sein de ce village de 150 habitants. Cette initiative illustre un nouveau modèle d'agriculture biologique collective porté par de jeunes professionnels, redynamisant l'économie locale. [> France Inter](#)

Florestan Grange a lancé au printemps 2025 sa champignonnière bio à Rive-de-Gier, produisant actuellement 400 kg d'eryngii par semaine, avec un objectif de 600 kg plus 200 kg d'hercium prochainement. Ces champignons bio premium alimentent des restaurants étoilés comme celui de Christian Têtedoie à Lyon, ainsi que des grossistes et restaurateurs locaux. La production bio atteindra 80-90% de ses capacités d'ici Noël. [> Le Progrès](#)

Laurent Pinatel dirige le GAEC des Collines du Midi à Saint-Genest-Lerpt, exploitation familiale bio de 120 hectares convertie depuis 2011. Cette ferme de quatrième génération produit lait cru, viande bovine et yaourts bio au lait cru sans poudre de lait ajoutée et à teneur réduite en sucre. Les yaourts bio sont distribués localement en vente directe à la ferme et fournis aux collectivités dans une démarche de circuits courts et de proximité. [> ICI](#)

Mathéo Chastel, 27 ans, développe une boulangerie artisanale bio à Grâne avec deux boutiques à Crest et au Pouzin, employant 16 personnes. Son atelier valorise les circuits ultra-courts : farine du moulin à 4 km, œufs, lait, crème, noix et amandes locales. Le jeune boulanger travaille plusieurs levains pour sa gamme de pains, viennoiseries,

pâtisseries. Il distribue également son pain bio en épiceries et supermarchés pour le rendre accessible. [> ICI](#)

Depuis 2006, la coopérative AlterConso distribue des paniers paysans bio dans les quartiers du Grand Lyon, permettant aux habitants d'accéder à une alimentation bio, locale et solidaire. Une quarantaine de producteurs bio participent à ce circuit court où les paniers s'adaptent aux besoins de chacun. Ce système permet aux paysans de vivre dignement de leur travail bio tout en réduisant le gaspillage alimentaire.

[> AirZen Radio](#)

La ferme bio du Champs du Puits à Peyriat dans l'Ain a été reprise par un collectif de sept ingénieurs agronomes souhaitant exercer le métier agricole en communauté. Cette exploitation biologique de vaches laitières propose désormais en vente directe du lait, fromage, yaourt, légumes, viande et pain bio au sein de ce village de 150 habitants. Cette initiative illustre un nouveau modèle d'agriculture biologique collective porté par de jeunes professionnels.

[> France Inter](#)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Deux jeunes maraîchers de 33 ans illustrent la vitalité du secteur bio en reprenant une exploitation à Saint-Lamain pour proposer légumes frais, fruits et œufs bio directement à la ferme. Leur démarche diversifiée avec des projets d'extension vers l'élevage porcin démontre l'attractivité économique du bio pour une nouvelle génération d'agriculteurs. [> Le Progrès](#)

Pascal et Agnès illustrent l'excellence de la transformation bio en reprenant l'exploitation familiale de Nérac pour produire des pâtes artisanales grâce à un moulin en meule de pierre, processus presque unique en France. Cette diversification réussie leur permet de vivre entièrement du circuit court en vendant blé, pruneaux, légumes et pâtes bio directement aux consommateurs. [> L'Est Républicain](#)

Clémentine Lardet, diplômée d'un BTS agricole et forte de sept ans d'expérience dans la vigne et l'arboriculture jurassienne, crée en 2024 sa société de production de semis bio à Saint-Vallier. Elle cultive une centaine de variétés dans

360 m² de serres non chauffées, incluant légumes, aromates, fleurs comestibles et plantes auxiliaires, arrosées à l'eau de pluie. > [Le Journal de Saône-et-Loire](#)

Six agriculteurs bio comtois ont créé il y a cinq ans le GIE La Semencerie pour produire et commercialiser des semences bio adaptées aux conditions climatiques régionales. Stéphanie et Sébastien Desgeorges, font partie de ce réseau qui propose 300 références de légumes, plantes aromatiques et fleurs bio issues d'un réseau d'échanges entre une trentaine d'agriculteurs bio. Ils préservent et maintiennent des variétés locales, vendues en sachets auprès du grand public. > [L'Est Républicain](#)

BRETAGNE

Jonas Le Gall cultive **4 à 6 hectares de quinoa bio** en Finistère depuis 2019, profitant du climat frais local pour obtenir de meilleurs rendements que les régions plus chaudes. Cette culture peu contraignante génère 10 quintaux/hectare après transformation, valorisés à 2 500 euros la tonne auprès de magasins Biocoop et de la restauration collective. L'agriculteur produit également 200 kg de farine de quinoa pour les boulangeries, démontrant la diversification réussie d'une exploitation bio bretonne. > [Paysan Breton](#)

Mahaut Colas et Niels Klostermann, paysans-boulangers bio de la ferme du Petricore, **ont ouvert leurs portes à quinze agriculteurs pour partager leurs savoir-faire sur la conduite du blé panifiable bio**. Ces échanges organisés par la Chambre d'agriculture de Bretagne incluaient la présentation de leur plateforme d'essais variétaux et de leurs techniques de transformation du grain au pain. > [Ouest France](#)

Anaïs Lardy et Landry Bonenfant exploitent le verger Croc-fruits à Saint-Lormel sur **5 hectares en agriculture biologique depuis 2017, cultivant pommes, poires et petits fruits avec des techniques respectueuses de la biodiversité**. Leur approche privilégie la confusion sexuelle contre les ravageurs, l'installation d'une tour antigel et la valorisation des abeilles solitaires pour maintenir l'équilibre naturel. Le couple transforme une partie de sa production en jus, confitures et sirops, démontrant la viabilité d'une arboriculture bio diversifiée. > [Actu.fr](#)

Quinze migrants demandeurs d'asile créent un collectif agricole près de Rennes pour cultiver bio sur un hectare prêté par une agricultrice de Melesse. Ils produisent tomates, aubergines et fraises sans pesticides entièrement destinées aux Restos du cœur. Cette démarche solidaire permet aux bénéficiaires de l'association de lui rendre la pareille : "On me donne à manger, donc si moi je le fais aussi en retour, je dois être content", témoigne Kassiry, ancien agriculteur ivoirien. [> France Inter](#)

Karine Cabelguen et Mariam Bieniek lancent aux Vergers du Bunz d'Inzinzac-Lochrist la plus grande plantation de myrtilles bio du Morbihan. Cette culture délicate nécessite sol acide, arrosage mesuré et protection contre les oiseaux. Leur projet anticipe les changements climatiques en testant des variétés précoces et autres fruits (abricots, agrumes) tout en valorisant la production via déshydratation solaire et chambres d'hôtes ouvertes en juillet 2025. [> Ouest-France](#)

Une cinquantaine de producteurs bio du pays de Pacé se sont regroupés en 2024 au sein de la SICA Trans Farm Earth pour créer un laboratoire collectif unique en Bretagne. Ce projet anti-gaspillage permet de transformer leurs fruits et légumes bio invendus en bocaux, soupes, compotes et confitures. L'atelier valorise ainsi les productions végétales bio et locales, évitant le gaspillage lors des pics de maturité ou des périodes de vacances. [> France 3](#)

CENTRE-VAL DE LOIRE

Le Gablec 41 édite sa deuxième brochure recensant 70 producteurs bio en vente directe sur les 300 que compte le Loir-et-Cher, diffusée à 5 000 exemplaires. Cette initiative portée par David Peschard et Vanessa Noël valorise une agriculture locale et transparente malgré le manque de soutiens publics. Le guide témoigne de la dynamique du réseau bio départemental et de ses 40 ans d'expertise pour un modèle agricole résilient. [> La Nouvelle République](#)

Romain Viennois développe à Lamblore le projet "Grand Jardin", combinant ferme-auberge écologique et production de légumes bio sur 40 hectares avec une ouverture prévue en 2026. L'exploitation propose déjà la vente directe de légumes bio deux fois par semaine aux locaux, cultivés selon

les principes d'écoconstruction et d'autonomie énergétique.
> [Actu.fr](#)

Philippe Mercier exploite 50 hectares de noisetiers en conversion bio à Mâron dans l'Indre, cultivant quatre variétés fragilisées par les insectes ravageurs et les épisodes de forte chaleur. Sa production sans néonicotinoïdes privilégie l'observation et la régulation naturelle par les coccinelles. Après récolte mécanique, les noisettes du Berry subissent un tri minutieux avec compostage des déchets, séparation par flottation, séchage réduisant l'humidité de 20% à 5%, puis calibrage. > [France 3](#)

HAUTS-DE-FRANCE

La ferme Les Bio Près de Wierre-Effroy a organisé un marché avec quinze exposants de produits bio complété par une représentation théâtrale de l'agriculteur Samuel Poly. Cette pièce aborde avec humour les enjeux du monde agricole bio et les dérives du formatage productiviste, sensibilisant le public aux défis ruraux. L'événement combine promotion des produits locaux bio et sensibilisation citoyenne dans une démarche pédagogique originale. > [La Voix du Nord](#)

Clément Lemaire, 38 ans, ancien informaticien parisien, a repris et converti progressivement en bio la ferme familiale à Dizy-le-Gros dans l'Aisne. Il cultive désormais 300 hectares en agriculture biologique après une première récolte bio catastrophique en 2016 qui lui a appris qu'"en bio, on ne peut pas tricher". Il a reboisé les lisières de champs pour favoriser la biodiversité et réduit la taille de ses parcelles, devenant un observateur quotidien de ses cultures.
> [France Inter](#)

Mareva et Omar Raïs, couple de l'Oise avec deux enfants, ont lancé au printemps 2025 leur microentreprise **Bébé'Mour de petits pots bio pour bébés**. Leur site internet propose 28 recettes maison par tranches d'âge cuisinées à la vapeur douce avec produits 100% bio achetés chez Biocoop, validées par un pédiatre. Après 5 000€ d'investissement incluant formations hygiène et tests microbiologiques en laboratoires, ils livrent dans un rayon de 20 km avec système de consigne. > [Le Parisien](#)

François Lequeux, agriculteur à Audigny dans l'Aisne, est depuis 2022 le premier et unique producteur de houblon bio du département. Il collabore avec une soixantaine de brasseurs via la coopérative CoopHounord qui valorise les houblons des Hauts-de-France. Seules trois variétés sur 200 sont adaptées à la culture biologique régionale. Sa ferme a accueilli une rencontre professionnelle réunissant brasseurs, houblonniers et malteurs pour créer du lien et sensibiliser aux enjeux du bio. [> L'Aisne Nouvelle](#)

NORMANDIE

Le Manoir des Abeilles à Pontorson illustre l'excellence du bio français avec un partenariat prestigieux avec l'Établissement public du Mont Saint-Michel pour commercialiser un miel spécifique dans ce monument emblématique. Cette entreprise de 53 collaborateurs exploite 250 ruches en agriculture biologique et est régulièrement primée au concours général agricole de Paris pour ses miels et spécialités sucrées. Ce partenariat valorise le savoir-faire artisanal bio local et démontre la reconnaissance croissante de la qualité des produits biologiques français. [> Angers Info](#)

Emmanuel Mury cultive légumes bio sur un hectare dans la Manche et développe des innovations pour réduire la pénibilité du métier, récompensées par plusieurs prix. Ce maraîcher effectue ses livraisons à vélo couché avec assistance électrique solaire sur 60 kilomètres, transportant 200 kilos de légumes en autonomie énergétique.

[> Ouest France](#)

NOUVELLE-AQUITAINE

Loris Baruzier, 35 ans, lance son exploitation maraîchère Le Jardin des sables à Marmande après une aventure de deux ans à vélo à travers l'Europe jusqu'en Iran. Fort de son expérience en production horticole et woofing, il développe rapidement sa production avec 800 m² de serres et un système d'irrigation pour cultiver des dizaines de variétés de légumes. [> Sud-Ouest](#)

Jean-Baptiste Giraud a planté 23 hectares de noisetiers bio à Trois-Fonds en Creuse depuis février 2025, investissant 500 000 euros dans ce projet pionnier. Cette production bio

alimentera l'usine Jean Hervé à Boussac-Bourg, partenaire financier du projet, qui développe une filière commerce équitable de noisettes creusoises. L'arboriculteur privilégie un modèle extensif proche de la permaculture, sans néonicotinoïdes, misant sur des solutions naturelles contre les ravageurs. [> La Montagne](#)

OCCITANIE

Les villages d'Autignac et Abeilhan ont reçu le label Territoires Bio Engagés pour récompenser l'engagement de leurs agriculteurs et vignerons dans l'agriculture biologique. Cette reconnaissance s'est accompagnée d'une dégustation des vins bio locaux des domaines La Folie Vigneronne et La Limbardière. [> Midi Libre](#)

Anne-Laure crée "Les Vraqueuses" en 2017 avec une associée après des études en commerce agroalimentaire et une formation de naturopathe, proposant épicerie sèche bio en vrac sur les marchés toulousains. Après la fermeture de leur magasin toulousain en 2023, elle reprend seule l'activité itinérante avec son camion-terrace sur les marchés de Blagnac et Arreau. Son concept allie vente de produits bio sans emballage, boissons végétales et engagement contre la surconsommation et le dérèglement climatique.

[> La Dépêche](#)

Une douzaine de viticulteurs bio du territoire de la source Perrier ont fait le bilan de l'implantation de 451 nichoirs dans leurs parcelles depuis 2017. Ce projet vise à favoriser la lutte biologique contre les ravageurs grâce aux oiseaux insectivores comme les mésanges, rolliers et effraies. Le suivi 2024 du Centre ornithologique du Gard révèle un taux d'occupation encourageant de 33%, démontrant la compatibilité entre viticulture bio et protection de l'avifaune. [> Midi Libre](#)

Un projet solidaire tripartite réunit la Banque alimentaire du Gers, la société des Carrés maraîchers et Ecocert pour cultiver des légumes bio destinés à 7 500 bénéficiaires gersois via 27 associations partenaires. Financé par la Fondation Avril et BNP Paribas, ce projet lancé il y a cinq ans permet à 80 "légumeurs" de cultiver leur parcelle bio à L'Isle-Jourdain en reversant un tiers de leur production à la banque alimentaire.

[> La Dépêche](#)

Depuis octobre 2024, 325 foyers toulousains expérimentent une caisse alimentaire leur versant 100 euros mensuels via la carte "Vitalim" pour acheter des produits bio et locaux chez des professionnels conventionnés. Ce projet Caissalim, inspiré de la Sécurité sociale, fonctionne par cotisation selon les moyens avec un autofinancement à 60%. Les critères de conventionnement incluent la qualité bio, le bien-être animal et les pratiques écologiques, définis démocratiquement par des comités citoyens.

[> La Relève et La Peste](#)

PAYS DE LA LOIRE

Elisabeth et Mickaël Lepage, éleveurs bio à Changé, ont ouvert leur ferme du Chênot à des clients Carrefour dans le cadre du programme "Le champ des rencontres" pour rapprocher consommateurs et producteurs. Cette démarche bio impressionne les visiteurs qui y voient un modèle d'agriculture durable et vertueuse, tout en réduisant les gaz à effet de serre face aux défis climatiques.

[> Ouest France](#)

Le Groupe Papin a créé en octobre 2024 un potager bio d'un hectare dans les Mauges, cultivé par deux maraîchers. Cette initiative permet de distribuer 150 paniers de légumes biologiques aux salariés du groupe, avec un coût partagé entre entreprise et employés pour rendre accessible une alimentation de qualité. Le potager fonctionne en autonomie grâce à une retenue d'eau de 6 000 m³ et au compost issu des déchets de tonte, s'inscrivant dans une démarche durable de réduction de l'empreinte carbone.

[> Ouest France](#)

Paul Gautreau exploite depuis quinze ans plus de 30 hectares de vergers bio de noyers et noisetiers à Juvardeil. Seul nuciculteur de la région, il a développé une gamme de vingt produits transformés (huiles, farines, vin de noix, pralines) distribués dans les Pays de la Loire et jusqu'à Paris. Sa démarche bio dépasse le cahier des charges avec engrais organiques et préparations fermentées maison, tandis que des poules de Janzé luttent naturellement contre les vers ravageurs. [> Ouest France](#)

Le collectif du Temps des merises, société coopérative créée en 2019 en Sarthe, a acquis 19 hectares en février 2025 pour préserver des terres agricoles et les cultiver en bio. Ces terres accueilleront Olivier Cordeau, paysan-boulangier bio, un apiculteur professionnel avec neuf ruches, et l'élevage de brebis de Titouan Gouenvec. Les 76 sociétaires militent pour une agriculture biologique durable avec des loyers accessibles. [> Ouest-France](#)

Le P'tit Gris, fromage bio de la ferme Ma'Retz à Frossay en Loire-Atlantique, a remporté la médaille d'argent au Mondial du fromage à Tours en septembre 2025. Cette ferme bio membre du réseau Invitation à la ferme transforme le lait cru de son troupeau de 75 vaches normandes nourries à l'herbe sur 260 hectares. Sur 500 000 litres de lait produits annuellement, 150 000 sont transformés sur place en six fromages fermiers vendus en circuit court, valorisant une agriculture biologique. [> Ouest France](#)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Le Grand Avignon inaugure le Mas Baudoin, espace-test agricole de 5,2 hectares avec logements pour accompagner trois jeunes agriculteurs dans leur installation pendant trois ans maximums. Cet investissement d'un million d'euros accueille Sibylle de Geyer en aromatique, Carole Degueurce en maraîchage bio et Yones Madadi en reconversion vers les légumes bio. [> La Marseillaise](#)

FILIÈRES ANIMALES

La rupture de contrats Lactalis annoncée fin septembre 2024 frappe 12 producteurs bio en Haute-Saône à la suite d'un plan de réduction des volumes du géant laitier. Benoît Chamagne, incité au bio par Lactalis en 2018, vit cette fin de contrat "comme un licenciement" et rejoint un concurrent, Pâturages comtois, en se déconvertissant. À l'inverse, le GAEC du Pré charmant maintient sa production bio de 880 000 litres en rejoignant l'Ucafco, partenaire de Sodiaal. [> Web Agri](#)

L'entreprise Granier frères, créée en 1889 à Saint-Martin-de-Crau, élève des bovins Morucha et des porcs noirs gascons en agriculture biologique. La famille développe la vente

directe de viande et charcuterie bio dans sa boutique tout en diversifiant avec l'agrotourisme et une salle de réception pour maintenir l'activité. Cette approche circuits courts permet à cette exploitation centenaire de valoriser ses produits bio auprès de clients fidèles, restaurateurs et lors d'événements locaux. [> La Provence](#)

La collecte de lait de vache biologique a reculé de 6,3% au premier semestre 2025 par rapport à 2024, représentant désormais 5,1% de la collecte nationale contre 5,3% l'an dernier. Le prix du lait bio s'établit à 512,59 €/1000 litres, en hausse de 6,2% sur un an, soit une progression moins marquée que le lait conventionnel (+7,3%). Les achats des ménages montrent néanmoins des signaux positifs avec des rebonds sur les yaourts, desserts frais et fromages bio.

[> Réussir](#)

.....

FILIÈRES VÉGÉTALES

La chambre d'agriculture d'Île-de-France lance une filière de farine de blé bio 100% locale pour valoriser les 40 000 tonnes annuelles produites dans la région. Cette initiative vise à assurer un débouché de 15 000 tonnes aux agriculteurs et à répondre aux besoins de la restauration collective francilienne dans le cadre de la loi EGalim. Une charte signée avec quinze partenaires garantit l'origine francilienne du blé bio utilisé par les meuniers. [> Le Parisien](#)

L'Ufab coordonne avec la Chambre d'agriculture de Bretagne une plateforme expérimentale de féverole bio à Bais pour développer cette légumineuse adaptée au changement climatique. L'entreprise valorise 3 500 tonnes annuelles de graines en protéines texturées sans gluten destinées à l'industrie agroalimentaire et la restauration collective végétarienne. Cette innovation répond à l'accélération de la végétalisation des assiettes tout en offrant de nouveaux débouchés aux producteurs de légumineuses biologiques bretonnes. [> La France Agricole](#)

Les moissons bio 2025 affichent des rendements corrects voire supérieurs aux prévisions avec de bons poids spécifiques, malgré des taux de protéines parfois faibles selon les variétés. Les prix céréaliers bio subissent une baisse temporaire liée aux dégagements hâtifs d'opérateurs non

spécialisés, créant une large fourchette de prix pour le blé meunier. [> Réussir](#)

Les boissons végétales à l'avoine s'imposent dans le secteur bio, où elles représentent désormais 24 % du chiffre d'affaires du segment en magasins spécialisés, devant le riz et les mélanges. Ce succès est particulièrement porté par les 18-34 ans, séduits par le goût et le rapport qualité-prix. La croissance se confirme également en grande distribution, avec une hausse des volumes de 29 % au deuxième trimestre 2025. [> Circuits Bio](#)

La moisson 2025 en grandes cultures bio est globalement correcte, avec des rendements satisfaisants pour le blé, l'avoine et le triticale, mais plus variables pour les oléoprotéagineux et les cultures d'été, surtout en sec. La qualité sanitaire reste bonne et les prix bio se maintiennent, portés par la demande en meunerie, brasserie et alimentation humaine. [> Réussir](#)

.....

PESTICIDES

Le ministère de l'Agriculture valide huit nouveaux plans d'action Parsada pour anticiper le retrait des produits phytosanitaires, incluant la gestion des ravageurs en agriculture biologique. Ces thématiques rejoignent 28 plans déjà validés avec une enveloppe de 45 millions d'euros allouée via FranceAgriMer. Cette initiative soutient la recherche de solutions alternatives, confirmant l'engagement public pour accompagner la transition vers des pratiques agricoles plus respectueuses. [> La France Agricole](#)

L'étude PestiRiv de l'Anses et Santé Publique France, révèle une sur-imprégnation probable aux pesticides entre 15 et 45% selon les molécules. L'étude montre que les pratiques agricoles influencent davantage l'exposition que la proximité des vignes. L'ANSES recommande de limiter les phytosanitaires au strict nécessaire via la stratégie Ecophyto 2030, soulignant l'importance de développer l'agriculture biologique pour réduire l'exposition aux pesticides. [> Réussir](#)

Une étude franco-italienne publiée en septembre 2025 dans Environmental Science & Technology révèle que 6 à 140 tonnes de pesticides circulent dans les nuages au-dessus de

la France métropolitaine. Ces substances actives, dont certaines interdites comme l'atrazine, sont précipitées par la pluie sur des écosystèmes éloignés de toute activité agricole. Les concentrations dépassent parfois les normes d'eau potable. [> Le Monde](#)

Vingt mutuelles françaises et belges couvrant 12 millions de personnes lancent en septembre 2025 l'"Odysée pour notre santé", un projet européen pour alerter sur les dangers des pesticides. Face à l'explosion des affections de longue durée (20% de la population), elles demandent l'application de la loi Egalim prévoyant 20% de bio minimum en restauration collective et une sortie des pesticides en une génération.

[> Actu Environnement](#)

**POLITIQUES
PUBLIQUES**

.....

Biolait se réjouit de la création d'un programme opérationnel dédié au lait bio doté de 5 millions en 2026 et 7 millions en 2027, répondant à une demande portée conjointement par quatre organisations de producteurs bio. Cette mesure gouvernementale utilise les crédits PAC non consommés pour structurer la filière laitière biologique qui représente 240 millions de litres collectés par Biolait en 2024. Le programme vise à accompagner durablement les producteurs et améliorer la valorisation après une période difficile pour la filière. [> La France Agricole](#)

La ville de Rennes lancera courant 2026 une expérimentation de "carte alimentation durable" distribuant 100 euros mensuels à 240 foyers précaires des quartiers prioritaires pour l'achat exclusif de produits bio. Cette carte de six mois s'accompagne d'ateliers cuisine et éducation à la consommation avec des associations partenaires comme La Basse-Cour. L'expérimentation sera évaluée par le CNRS pour mesurer l'évolution des comportements alimentaires.

[> Ouest France](#)

Rennes distribue des paniers bio gratuits à 50 femmes enceintes des quartiers nord depuis octobre 2024, s'inspirant de l'initiative strasbourgeoise pour promouvoir la santé et l'agriculture locale. Cette expérimentation de 4 kg de produits bio bimensuels s'appuie sur le réseau de professionnels de santé et concerne majoritairement des

familles à revenus modestes. L'initiative valorise les agriculteurs locaux de la SCIC Terres de sources et vise à s'étendre à 250-300 paniers pour un coût annuel de 45 000 euros. [> Ovest France](#)

Nantes lance la Caisse commune de l'alimentation pour permettre à cent foyers précaires d'accéder à une alimentation bio et locale. Les bénéficiaires cotisent de 5 à 150€ selon leurs revenus et reçoivent une allocation utilisable en monnaie virtuelle dans cinq commerces partenaires bio. [> Ovest-France](#)

RECHERCHE

En Aveyron, treize élevages bio de brebis Lacaune se sont regroupés depuis 2020 dans le projet "CLO bio" pour améliorer la génétique de leurs troupeaux laitiers tout en respectant les normes de l'agriculture biologique. Cette initiative permet aux éleveurs bio, qui avaient dû quitter le noyau de sélection lors de leur conversion, de réintégrer le schéma officiel via la monte naturelle. Le projet, vise à créer une offre de reproducteurs bio certifiés pour les 13% d'élevages bio parmi les 620 suivis. [> Ruralités 2024](#)

La plateforme d'expérimentation Awen bio, installée au lycée agricole Suscinio à Morlaix, prépare l'agriculture biologique de demain depuis 25 ans. Elle mène une dizaine de projets simultanés sur plusieurs années : lutte contre les doryphores en cultures bio ou adaptation aux sécheresses, conservation des semences. Andrea Adamko, responsable, travaille en réseau avec des producteurs bio sur des protocoles expérimentaux pour développer des solutions durables en agriculture biologique. [> Ovest France](#)

La FNAB a lancé le 30 septembre 2025 le projet ReduSolBio, programme de recherche sur la réduction du travail du sol en agriculture biologique. Ce projet couvre sept régions et associe des groupements de producteurs bio expérimentant déjà la réduction du travail du sol et la maximisation de la couverture végétale. Un groupement en agriculture de conservation des sols participera également, créant des synergies entre ces approches pour préserver la vie des sols en agriculture biologique. [> La France Agricole](#)

Valorex Food développe le T-lin, farine de graines de lin permettant de remplacer 30 à 50% des œufs dans les recettes de boulangerie-viennoiserie-pâtisserie tout en réduisant l'impact carbone de 20 à 30%. Cette innovation répond aux enjeux de volatilité des prix des œufs et séduit les industriels français de la BVP ainsi que la restauration collective. Le produit bio représente 20% de la production démontrant l'attractivité des alternatives végétales françaises. [> Réussir](#)

La coopérative GIE Corsica Comptoir de Moriani transforme 1 500 à 2 000 tonnes annuelles d'agrumes bio "invendables" en jus 100% locaux sous la marque Gioia. Cet investissement de 7 millions d'euros avec extraction par canules vise 900 000 litres annuels et emploie dix personnes. Distribué dans 1000 points de vente dont 20% hors Corse, le projet offre un revenu complémentaire aux 70 producteurs de la coopérative tout en réduisant drastiquement le gaspillage agricole. [> Les Échos](#)

Lioravi, PME de neuf salariés, installée à Ancenis depuis douze ans, produit 3,5 tonnes hebdomadaires de pâtes ultra-fraîches 100% bio avec des matières premières locales. Créée par Fabien Deuez, l'entreprise mise sur l'artisanal premium et alimente épiceries bio, restaurateurs et collectivités. Pour la rentrée 2025, Lioravi lance une gamme asiatique de nouilles ramen et yakisoba à base de farine de konjac, répondant aux demandes de restaurateurs japonais. [> Ouest-France](#)

L'enseigne So.Bio de Carrefour a repris Le Grand Panier Bio, ajoutant 15 magasins à son réseau, principalement en Auvergne et Bretagne. Cette opération porte son parc à 72 points de vente et le place au 4^e rang national des magasins bio, renforçant le développement de sa franchise et son collectif de dirigeants engagés. Carrefour détient par ailleurs Bio c'Bon avec 59 magasins. [> Linéaires](#)

La start-up La Fourche, supermarché bio en ligne lancé en 2018, annonce une levée de fonds de 31,5 millions d'euros, son « dernier tour de table avant la rentabilité ». Avec 150 000 adhérents, elle vise 100 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici fin 2025. L'argent sera utilisé pour développer la filiale allemande et mécaniser l'entrepôt de Mitry-Mory. Fondée par Lucas Lefebvre et ses associés, La Fourche mise

sur le volume pour concurrencer les géants comme Leclerc et Carrefour. [> Les Échos](#)

Panzani Solutions élargit sa gamme bio avec deux nouvelles références de pâtes 100 % françaises : coquillettes et penne, élaborées à partir de blé issu de l'agriculture biologique. Destinées aux professionnels, elles sont conditionnées en sacs de 5 kg, et répondent aux exigences de la loi Egalim, tout en pouvant être mises en valeur sur les cartes des restaurants. [> Neo Restauration](#)

Le groupement indépendant Accord Bio poursuit son expansion avec 247 magasins bio en France, dont 7 nouveaux adhérents intégrés en août 2025. Reposant sur un modèle coopératif sans centrale d'achats, le réseau mise sur l'autonomie locale et la mutualisation pour séduire les commerçants bio indépendants. Son président Eric Natali affirme : "Ce n'est pas le bio qui est mort, c'est un certain modèle du bio". [> LSA](#)

Biocoop devient la première enseigne française à réunir quatre labels sur ses emballages : AB, Nutri-Score, Planet-Score et Origin'Info. D'ici fin 2025, 200 références de la marque Biocoop afficheront ces indicateurs, puis l'ensemble des 400 produits au premier trimestre 2026. Cette démarche de transparence accompagne l'exigence de Biocoop : 100% des matières premières productibles en France sont françaises, 98% de fabrication locale, réduction des additifs et ingrédients ultra-transformés. [> LSA](#)

Biocoop annonce un plan d'investissements de plusieurs dizaines de millions d'euros d'ici 2029 pour rendre son offre accessible à «100% des Français ». L'enseigne, qui a enregistré une croissance de 7,5% au premier semestre 2025, vise 900 magasins contre 740 aujourd'hui et veut développer l'e-commerce, la restauration collective et l'offre de produits à prix engagés. Les dirigeants appellent les pouvoirs publics à soutenir l'agriculture bio et à garantir les objectifs de la loi Egalim. [> L'info durable](#)

Le groupement bio Koalibio, créé en 2022, fédère 41 magasins indépendants et affiche une croissance solide : +20,5% en 2024 et +5,6% à fin mai 2025. Reposant sur la mutualisation d'outils comme Biovision pour la gestion

quotidienne, le réseau propose près de 40 000 références bio dont 635 à prix accessibles (15,6% du CA). Sa présidente Virginie Mehay mise sur le conseil, la proximité et une offre bio vertueuse pour fidéliser les clients. [> Bio Linéaires](#)

L'enseigne bio pionnière La Vie Claire, est devenue société à mission en juillet 2025. Avec 325 magasins bio, le réseau a réalisé 331 M€ de chiffre d'affaires en 2024, se positionnant comme **troisième acteur français des enseignes bio**. La Vie Claire s'engage sur trois objectifs : promouvoir une consommation bio responsable accessible, accompagner vers la santé et le bien-être, et préserver l'environnement en pérennisant la filière biologique. [> Franchise Magazine](#)

Les enseignes bio de Carrefour affichent une dynamique commerciale positive : Bio c'Bon enregistre **40 mois de croissance ininterrompue** et So.bio **20 mois**. Depuis début 2025, le réseau progresse de près de 9% grâce au retour des clients et à l'augmentation du panier moyen, avec une croissance à deux chiffres ces dernières semaines.

[> Circuits Bio](#)

Les plateformes alimentaires bio eFarmz et Kazidomi naviguent dans des eaux plus calmes. [> L'Écho](#)

La Vie Claire renforce sa stratégie d'approvisionnement local avec **87% de fournisseurs partenaires français**, dont 25% des fournisseurs de fruits et légumes basés en Auvergne-Rhône-Alpes. L'enseigne structure ses partenariats autour de critères stricts : producteurs dans un rayon de 100 km, PME locales, produits bio non commercialisés en grande distribution et livrés directement aux 325 magasins. [> Bio Linéaires](#)

Naturalia affiche une croissance dynamique au premier semestre 2025 avec un chiffre d'affaires de 160 M€ HT (+7,5% à périmètre comparable), porté par l'alimentaire (+8,2%) et notamment les produits frais. L'enseigne retrouve la rentabilité avec un résultat opérationnel de 2 M€ contre -2 M€ en 2024. Le concept "La Ferme" déployé dans 20 magasins génère +21% de croissance, tandis que la fréquentation progresse de 8,5% au T2. [> Bio Linéaires](#)

.....

La consommation de produits laitiers repart légèrement à la hausse en France (+0,3% sur les cinq premiers mois 2025) malgré le recul structurel du lait conditionné (-26% en douze ans). Les crèmes et fromages tirent leur épingle du jeu avec +12% depuis 2013. Pour le bio, bien que les volumes restent en baisse, l'Idèle observe "des signaux encourageants" avec une stabilisation des produits ultra-frais bio et une hausse de +1% pour la crème bio depuis janvier. [> Web Agri](#)

Les magasins bio spécialisés enregistrent une hausse de fréquentation de 7 à 9% en 2025 après des années de crise, notamment grâce à des efforts tarifaires sur les produits du quotidien. Cette reprise s'explique par la fin de la période d'inflation qui rend le bio plus attractif. Les grandes surfaces voient parallèlement leurs ventes bio reculer de 5,1%, témoignant d'un report vers les circuits spécialisés où fruits et légumes dominent les paniers. [> Franceinfo](#)

Benoît Soury, directeur du marché bio chez Carrefour, analyse la consolidation du secteur : les magasins spécialisés bio ont mieux résisté à la crise que la grande distribution grâce à leur expertise et leur offre différenciante en fruits et légumes. Le non-alimentaire bio reste fragile en raison de la crise du pouvoir d'achat, d'un cahier des charges peu lisible pour les consommateurs et de difficultés à communiquer sur les avantages produits. [> Bio Linéaires](#)

En 2024, la consommation de légumes bio transformés montre un contraste net : les achats des ménages reculent sous la pression des prix (-8 % pour les conserves, -12 % pour les surgelés), tandis que la restauration collective continue de dynamiser le marché. Les volumes achetés par les cantines augmentent de 26 % pour les conserves et de 37 % pour les surgelés. Les légumes surgelés bio représentent désormais 14,5 % des quantités achetées par les professionnels.

[> Paysan Breton](#)

En 2025, la consommation de bio repart fortement, avec +4,1 % sur le premier semestre, portée par les magasins spécialisés (+6,2 %) et la vente directe (+8,8 %). Cependant, le nombre de producteurs diminue pour la première fois, avec un solde entrants-sortants de -165 exploitations, alors que le nombre cumulé de départs dépasse celui des nouvelles installations. Les agriculteurs bio restent engagés et fiers de

leur pratique, mais 38 % se disent pessimistes et 57 % insatisfaits de leurs revenus. [> Pleinchamp](#)

En 2024, la production et la consommation de volailles bio en France restent globalement en recul, notamment pour les pintades, canards et volailles festives, tandis que le poulet et la dinde se maintiennent. Le nombre de ménages acheteurs de poulet bio a diminué de 11,2% malgré une légère baisse des prix. En revanche, les exportations progressent fortement (+34% sur un an), portées surtout par les poulets vers l'Allemagne, la Belgique et les Pays-Bas. [> Réussir](#)

Le marché de la pomme bio, historiquement porté par la croissance post-Covid, est aujourd'hui saturé, avec des prix à la production effondrés et des coûts de production plus élevés, poussant certains producteurs, comme Vincent Vacherie, à revenir au conventionnel, tandis que d'autres, comme la Famille Teulet, maintiennent le bio malgré des pertes de 30 à 40% et adaptent leurs vergers en diversifiant les cultures pour tenir le marché de niche. [> France 3](#)

Le Baromètre 2025 de l'Agence BIO révèle un moral en berne chez les agriculteurs bio : 57% sont insatisfaits de leurs revenus et 38% pessimistes. Pour la première fois en septembre 2025, le solde entre conversions et déconversions bio est devenu négatif. Ce découragement survient alors que la consommation bio repart et que la loi Egalim impose 20% de bio en restauration collective. L'Agence Bio alerte sur le risque de décrochage offre-demande, aggravé par la coupe de 64% de son budget en mai. [> La Tribune](#)

.....

CANTINES / RESTAURANTS

Des exemples réussis de cantines 100% bio contrastent avec la difficulté générale d'application de la loi EGalim. Seules 41% des cantines déclarent leurs résultats sur la plateforme Ma cantine, révélant seulement 13% d'achats bio en moyenne, loin des objectifs fixés. Les spécialistes pointent davantage une méconnaissance des filières locales que de réelles difficultés d'approvisionnement, la volonté politique restant déterminante selon Jean Verdier de l'Agence Bio.

[> Pleinchamp](#)

BioBurger illustre la réussite de la démocratisation du bio,

passant d'une startup étudiante en 2011 à un réseau de 28 restaurants générant 25 millions d'euros en 2024. L'entreprise maintient ses valeurs en proposant des prix accessibles sans transiger sur la qualité bio, captant 1% du bœuf bio français. Cette **success story** démontre que le bio peut être populaire et rentable, contribuant au développement d'une filière de haute valeur et ouvrant la voie à un modèle économique durable. [> Les Échos](#)

Michel Roth et Virginie Basselot, coprésidents d'Euro-Toques, ont lancé en mai 2025 un appel aux acteurs de la restauration pour développer le bio. L'association organise des masterclasses avec l'Agence BIO dans onze écoles hôtelières via le projet Euro-Toques Jeunes. Ils encouragent les professionnels à adopter progressivement produits locaux, de saison et bio, soulignant que cette démarche qualité reste accessible même avec des tickets moyens modestes. [> L'Hôtellerie Restauration](#)

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Lentilly adopte un projet alimentaire de référence (PAR) pour dépasser les objectifs de la loi EGalim et améliorer la qualité de sa restauration scolaire qui sert 65 831 repas annuels. Cette démarche vise à augmenter la part de produits locaux de proximité, durables et bio dans une logique d'alimentation saine, accessible et respectueuse de l'environnement. [> Le Progrès](#)

Christophe et Isabelle Mallet tiennent à Nyons le restaurant "D'un goût à l'autre", une table éco-responsable privilégiant produits locaux bio et circuits courts depuis quinze ans. Le chef compose des menus de saison célébrant les saveurs drômoises avec abricots des Baronnies IGP, olives de Nyons et herbes locales dans un engagement environnemental global. [> Ici](#)

Le Limonadier à Lyon remporte le prix du "restaurant le plus engagé de France" décerné par Écotable après seulement 9 mois d'existence. Les chefs Robin et Théo proposent une carte 100% bio et locale qui change chaque semaine selon les arrivages des producteurs régionaux, dans deux ambiances complémentaires. Ce restaurant de la Croix-Rousse démontre qu'il est possible d'allier gastronomie

raffinée et engagement écologique total, de la cuisine à la gestion énergétique. > [Radio Espace](#)

La Métropole de Lyon inaugure sa première régie agricole de 4 hectares à Chassieu pour produire 60 tonnes de fruits et légumes bio destinés à 38 collèges d'ici septembre 2026. Ce projet de 2,3 millions d'euros emploie deux agriculteurs métropolitains et vise à combler le manque de bio dans la restauration scolaire tout en servant de vitrine pour des pratiques agricoles vertueuses. La ferme intègre un accès direct par le tramway pour accueillir collégiens et formations agricoles. > [Le Progrès](#)

Saint-Germain-Laprade devient la première commune de Haute-Loire à décrocher le label "Territoire Bio Engagé" avec 40% de sa surface agricole en bio et 45% d'achats bio dans sa cuisine centrale, dépassant largement les critères requis. La commune incite cette transition par l'exonération de taxe foncière sur les terrains bio et propose une tarification sociale permettant à 35% des familles d'accéder aux repas de cantine à 1€. > [ZoomDici](#)

À Saint-Germain-Laprade, la cantine municipale propose des repas à plus de 50 % bio, dont 35 % issus de producteurs locaux, ce qui lui a valu le label "Territoire bio engagé". La commune travaille étroitement avec les agriculteurs du secteur, comme le GAEC de la Pierregrosse, qui transforme son lait bio en yaourts livrés dans un rayon de 30 km. Avec 43 % des terres agricoles en bio, la municipalité prouve qu'allier bio, local et prix raisonnables est possible. > [France 3](#)

BRETAGNE

Le restaurant Rolland à Plourhan décroche son deuxième Bib Gourmand Michelin grâce à la cuisine bistrannique des frères Bonnefont qui privilégient poisson local et potager bio de 2,5 hectares. Avec 10 000 couverts annuels et un ticket moyen de 42 euros, cet établissement éco-responsable prouve qu'une gastronomie durable peut être accessible. Leur approche sans viande et leur potager certifié bio dès la première année témoignent de la viabilité d'un modèle restaurant respectueux de l'environnement. > [Les Échos](#)

L'Asphodèle, un restaurant bio avec vue sur l'île de Groix ouvre à Ploemeur. Florent Piard et Grégoire Desnoulz proposent une carte de saison alimentée par leur potager de semences paysannes et des producteurs locaux, dans le cadre d'une Obligation réelle environnementale. Ce projet concilie création d'emplois, reconquête de la biodiversité et circuits courts du champ à l'assiette sur un site classé Natura 2000. [> Le Télégramme](#)

Hanh Lê transforme l'ancienne crêperie La Blanche Hermine en "Hanh de Bretagne" à Nantes, privilégiant farine 100% bio sans gluten et produits locaux. Cette chef d'entreprise vietnamienne propose jambon Serrano 30 mois, chocolat Valrhona, miel d'Ille-et-Vilaine et confitures maison dans un cadre entièrement rénové. Son approche bio et locale séduit avec des formules compétitives à 13€ le midi, démontrant la viabilité d'une crêperie haut de gamme accessible.

[> Ouest France](#)

Guénola et Paul Dréno ouvrent Belle Campagne le 31 juillet 2025, un restaurant bio à la ferme situé à Arzal. Ce couple de paysans bio transforme leur table d'hôtes en restaurant proposant produits de leur exploitation, légumes du potager et viande bovine de la ferme, complétés par des producteurs locaux. L'établissement fonctionne du jeudi au samedi avec des menus évolutifs midi-soir et brunch dominical.

[> Ouest-France](#)

Quimperlé intègre l'entente intercommunale avec Ploemeur et Larmor-Plage pour mutualiser la restauration scolaire via la cuisine centrale Ti Lipous qui produit 3 000 repas quotidiens. Cette coopération fournit 725 repas par jour aux écoliers quimperlois avec des produits majoritairement bio et en circuits courts, préparés par 18 professionnels qualifiés. L'accord consolide une alimentation saine et durable tout en générant des économies d'échelle pour les trois communes partenaires. [> Ouest France](#)

Pléneuf-Val-André a obtenu sa deuxième fourchette du label "Territoire bio engagé" décerné par Interbio Bretagne, reconnaissant l'intégration de 47% de produits biologiques dans ses achats alimentaires de restauration collective. Cette distinction récompense la politique durable de la commune qui dépasse les exigences de la loi EGalim en privilégiant

circuits courts et producteurs locaux pour sa cuisine centrale. [> Le Télégramme](#)

Charline Le Bongoat, cheffe de cuisine au lycée maritime Pierre Loti à Paimpol, cuisine du "fait maison" avec 20% d'ingrédients bio pour les étudiants et le personnel. Elle s'approvisionne auprès de producteurs locaux et Biocoop, utilisant poisson frais et viande bretonne de qualité. Elle a remporté en juin 2025 le Coup de cœur du jury au défi des chefs de cuisine des lycées bretons avec sa recette "Kaol Choubidou" associant fraises, rhubarbe et vanille bretonne.

[> La Presse d'Armor](#)

Le collectif Les Pieds dans le plat, via la SIC Nourrir l'Avenir animée en Bretagne par deux diététiciennes et un cuisinier, accompagne les cantines vers le 100% bio et local à budget constant. En 2025, cinq collèges bretons ont été accompagnés dans cette transition. Après une phase de diagnostic et formation, l'équipe réalise une immersion auprès des cuisines tout en sensibilisant l'ensemble des acteurs, démontrant la faisabilité du 100% bio par l'assiette et l'exemple. [> Ouest France](#)

À Porcaro, la mairie a lancé une cantine 100 % bio, locale et faite maison pour ses 40 élèves, sans augmenter le prix du repas (3,50 €). Guidée par une cuisinière formée et des producteurs du territoire, la commune propose désormais des plats frais, équilibrés et de saison, tout en réduisant le gaspillage alimentaire de trois fois. Ce modèle prouve qu'une restauration saine, durable et abordable est possible - et, selon les enfants, « cent fois meilleur ! ». [> Ouest France](#)

Rennes annonce l'objectif de 100% de produits bio dans ses cantines scolaires d'ici 2032, contre 40% actuellement. La ville mise sur la construction d'une nouvelle cuisine centrale de 3 000 m² et 25 millions d'euros à Noyal-Châtillon-sur-Seiche, avec légumerie, boucherie et pâtisserie pour produire 18 500 repas bio frais quotidiens. Le permis de construire sera déposé en 2026, les travaux commenceront en 2027 et la mise en service interviendra en 2029 pour atteindre le 100% bio en 2032. [> BFMTV](#)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

La communauté de communes du Grand Autunois Morvan développe des micro-filières agricoles locales pour approvisionner sa cuisine centrale. Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial labellisé niveau 2 en 2024, elle a soutenu l'installation de 14 maraîchers bio qui fournissent légumes à prix rémunérateurs. La collectivité accompagne 37 producteurs de viande vers la certification HVE niveau 3 et encourage la culture de légumineuses locales pour les menus végétariens. > [Banque des territoires](#)

L'association des restaurants scolaires du RPI Montret/Savigny-sur-Seille généralise l'utilisation de produits locaux, bio et issus des circuits courts pour la rentrée 2025, notamment pour la viande, les légumes et les produits laitiers. Les repas sont cuisinés sur place par deux cuisinières. Cette démarche de qualité vise à proposer aux enfants des repas équilibrés et savoureux tout en soutenant l'économie locale, pour un tarif mensuel de 65€ en maternelle et 70€ en primaire. > [Le Journal de Saône-et-Loire](#)

Au Centre de formation de Châteaufarine, le chef Claude Haustete consacre deux heures annuelles dans chaque classe pour expliquer l'élaboration des menus bio et locaux, abordant le Programme national nutrition santé et la loi EGalim. Les 100% fait maison privilégient produits bruts et circuits courts. L'établissement s'apprête à intégrer le marché public régional Bourgogne-Franche-Comté pour développer davantage les approvisionnements bio et locaux. > [L'Est Républicain](#)

CENTRE-VAL DE LOIRE

La SPL Restauration du Blaisois a obtenu le label "Territoire bio engagé" avec deux fourchettes après 16 mois d'efforts, atteignant 44% de produits biologiques dans ses 580 000 repas annuels fournis aux crèches et écoles. Cette politique bio et locale, effective depuis la remunicipalisation du 1er janvier 2024, profite aux producteurs bio du Loir-et-Cher. Les élus mettent en avant la protection sanitaire des enfants contre les perturbateurs endocriniens via cette alimentation bio et locale de qualité. > [La Nouvelle République](#)

Dans l'Eure, six cuisines scolaires de la région de Bernay participent au programme "Cantine d'excellence", visant une

restauration 100 % faite maison, avec 60 % de produits bio et 50 % de produits locaux. Soutenues par les associations Les Petites l'Ouches, Les Pieds Dans le Plat et 1 001 Légumes, les équipes sont formées à cuisiner des plats sains, réduire le gaspillage et introduire plus de légumineuses et de menus végétariens. Objectif : obtenir le label Ecocert "En Cuisine" trois carottes, symbole d'une alimentation durable et locale.

[> L'Éveil Normand](#)

Tours a construit une nouvelle cuisine centrale de 20 millions d'euros, inaugurée le 15 octobre 2025, pour préparer 8 000 repas bio quotidiens. La municipalité transforme sur place des denrées brutes avec 60 agents, utilise des contenants inox réemployables (évitant 200 tonnes de barquettes annuelles) et vise 100% de fruits et légumes bio. La ville a participé à la transformation d'une laiterie pour fournir des produits laitiers bios locaux et développe un parcours pédagogique. [> Vert](#)

CORSE

La mairie d'Aleria a instauré à la rentrée 2025 un goûter bio pour les 300 élèves du groupe scolaire, distribué en alternance (compote un jour, fruit le lendemain). Le cuisinier de la cantine Stéphane Guerrini sélectionne des produits 100% bio de saison avec la directrice de l'école et la diététicienne de l'école. Cette initiative gratuite pour les familles s'inscrit dans la politique de qualité de la restauration scolaire menée par le maire, qui vise à offrir des repas équilibrés et bio aux enfants. [> Corse Matin](#)

GRAND EST

La ville d'Epinal dans les Vosges exploite sa propre ferme municipale pour fournir fruits et légumes 100 % bio aux cantines scolaires et maisons de retraite. Ce modèle de ferme publique, qui se développe dans plusieurs municipalités françaises, permet de relocaliser la production maraîchère et de garantir une alimentation saine aux populations locales. Cette initiative offre aux habitants un accès direct à une alimentation bio via les services publics de restauration collective. [> Le Nouvel Obs](#)

HAUT-DE-FRANCE

Brie, village au cœur de la forêt de Saint-Gobain, détient le label "Territoire Bio Engagé" avec 96% de sa surface agricole en bio grâce à la Ferme de Brie. Cette commune axonaise développe l'écotourisme avec trois chemins de randonnée et quatre gîtes ruraux, tout en préservant la biodiversité locale. > [L'Aisne Nouvelle](#)

ÎLE-DE-FRANCE

Le restaurant Les Résistants à Paris valorise exclusivement les producteurs en agriculture biologique qui « refusent les diktats de la grande consommation », avec une carte évolutive basée sur les arrivages. Cette approche 100% métropolitaine menée par le chef Maurizio Madaio crée une expérience culinaire rare où seuls les ingrédients français sont utilisés. L'établissement démontre qu'une cuisine bio inspirée peut séduire une clientèle parisienne exigeante tout en soutenant les petits producteurs locaux. > [Le Figaro](#)

La cantine solidaire la Pagaille à Ivry-sur-Seine menace de fermer faute de financement, servant 80 repas bio quotidiens à prix libre avec des produits issus d'invendus. Cette structure sociale propose entrée-plat-dessert à 7 € théoriques mais reçoit en moyenne 4 €, accueillant des personnes en grande précarité pour qui c'est parfois l'unique repas quotidien. L'association lance une cagnotte de 10 000 € pour survivre face à la baisse des subventions. > [Actu.fr](#)

Agri Paris Seine mise sur la restauration collective pour relancer le bio dans le Bassin parisien, visant 75% de bio et 50% de local dans les cantines parisiennes. Cette association créée en 2023 met en relation acheteurs publics et coopératives bio pour structurer la filière face à une demande trop faible et fluctuante. Les marchés publics offrent "une visibilité pendant plusieurs années" avec "des volumes et des prix quasiment garantis", selon Nicolas Hallier de la Coopérative bio Île-de-France. > [L'Humanité](#)

La ville de Villejuif a acquis en 2023 pour 550 000 euros la ferme bio des Frémis à Tannerre-en-Puisaye (Yonne), domaine de 12 hectares produisant 80 variétés de fruits et légumes. Cette initiative municipale mutualise alimentation durable et droit aux vacances : depuis novembre 2023, la ferme approvisionne chaque semaine les crèches

municipales et distribue 60 paniers solidaires. 3 hectares accueillent également des séjours vacances à prix réduits pour les Villejuifois. [> L'Humanité](#)

Le Département du Val-d'Oise a organisé le 16 septembre 2025 un **repas bio d'été** au collège Voltaire à Sanois en présence de Virginie Tinland, Vice-présidente à la Jeunesse et à l'Éducation. Cette initiative s'inscrit dans la politique départementale qui sert 4,5 millions de repas annuels dans 114 collèges en privilégiant circuits courts et producteurs locaux pour l'approvisionnement des cantines scolaires.

[> Valdoise.fr](#)

NORMANDIE

Le collège de Saint-Jean-de-Daye propose une cuisine 100% maison avec des produits frais, locaux et majoritairement bio pour ses 400 repas quotidiens. Michel Lemoussu, chef depuis février 2025 et lauréat du prix régional de restauration scolaire, planifie ses menus dès juin pour garantir l'approvisionnement local. Cette démarche "100% local" soutenue par le département élimine le gaspillage et permet aux élèves de découvrir des saveurs authentiques.

[> Ouest France](#)

L'Intercom Bernay Terres de Normandie lance le programme "Cantine d'excellence" pour transformer six cuisines scolaires servant plus de 1700 élèves. **Objectif : 100% fait maison, 60% de bio et 50% de local pour décrocher le label Ecocert "En Cuisine"** trois carottes. [> Actu.fr](#)

La commune de Thèreval a inauguré à la rentrée 2025 une cuisine et cantine partagée desservant deux écoles. **La cheffe Émilie Leplumet prépare quotidiennement des menus 100% bio à base de produits locaux** pour un tarif de 2,85€ par repas. La municipalité a investi 50 000€ dans du matériel professionnel de pointe pour offrir cette restauration bio et locale de qualité aux élèves des deux établissements.

[> Ouest France](#)

La cuisine centrale de Bayeux Intercom engage une transition vers **le bio, local et fait maison**. L'organisme Nourrir l'avenir de l'association Les Pieds dans le plat forme les cuisinières à la végétalisation des menus et aux techniques bio. Après une

session théorique, de nouveaux menus bio seront élaborés en 2026 avec l'accompagnement d'une semaine de formation. Le gestionnaire mise sur la maîtrise totale des ingrédients bio pour maintenir un budget équilibré.

[> Ouest France](#)

NOUVELLE-AQUITAINE

Metroloco à Tarnos, première entreprise coopérative jeunesse de France, permet à 7-8 jeunes de 17 à 25 ans de cogérer un restaurant de plage proposant 80% de produits frais, bio et locaux. Cette structure à but non lucratif offre une expérience entrepreneuriale collective de six mois avec formation et accompagnement. Le concept inspiré du Québec essaime désormais dans l'Hexagone, conciliant insertion professionnelle des jeunes et développement des circuits alimentaires locaux. [> Banque des Territoires](#)

Le Bercail à Sainte-Foy-de-Belvès devient le premier centre médico-social de France labellisé "excellence" par Ecocert pour sa cuisine 100% bio et faite maison destinée à 70 adultes handicapés. Cette transformation génère des effets bénéfiques : amélioration du goût, réduction des problèmes intestinaux et satisfaction accrue des résidents et cuisiniers. Malgré un surcoût initial de 10%, cette démarche devrait s'équilibrer financièrement grâce aux économies réalisées et à l'amélioration de la qualité nutritionnelle. [> Ici](#)

Le Teich obtient le label "Territoire Bio Engagé" d'Interbio Nouvelle-Aquitaine pour ses efforts en restauration scolaire avec 70% de produits bio, locaux ou en circuits courts. Cette reconnaissance officialisée en mairie le 21 juillet s'accompagne d'une tarification solidaire permettant à 30% des familles de bénéficier de repas à 1€.

[> La Dépêche du Bassin](#)

Le département de la Dordogne poursuit sa politique de restauration scolaire 100% bio, local, fait maison et de saison dans ses 38 collèges publics. Le collège Arthur Rimbaud de Saint-Astier est devenu le 20e établissement labellisé lors de la rentrée du 1er septembre 2025. Cinq autres collèges doivent obtenir cette labellisation d'ici fin 2025, l'objectif étant d'atteindre les 35 collèges départementaux d'ici fin 2027. [> Dordogne.fr](#)

Le collège Aliénor d'Aquitaine à Brantôme est labellisé Ecocert depuis trois ans pour sa restauration 100% bio, locale et faite maison. Cédric Varlet et son équipe préparent quotidiennement les repas avec 75% de produits locaux issus de Dordogne et des départements voisins, transformant des produits bruts en plats savoureux "à l'ancienne".

[> France Bleu](#)

La commune de Porchères a reçu le label "Territoire Bio Engagé" pour sa cantine scolaire qui atteint 45,4% de produits bio. Le maire David Redon salue ce "retour aux sources", rappelant qu'il y a 40 ans la cantine se fournissait déjà auprès des producteurs locaux, tradition perdue dans les années 2000. Le reste des repas est composé de produits issus de l'agriculture durable, avec une sensibilisation des enfants. [> Le Résistant](#)

Le collège de Vergt a obtenu la labellisation Ecocert niveau 3 pour sa cantine, certifiant que 75% des produits servis aux 397 élèves sont bio et locaux. Cette distinction récompense le travail remarquable des équipes de cuisine et du chef René Muret, s'inscrivant dans une démarche globale de l'établissement. [> Dordogne Libre](#)

Le département des Landes renforce sa politique de restauration scolaire bio et locale dans ses collèges. À l'échelle départementale, les cantines landaises atteignent 39,7% de produits durables dont 24,4% de bio au premier semestre 2025. Pour accélérer cette dynamique, le président Xavier Fortinon a annoncé la création de cinq groupements de commandes alimentaires opérationnels dès janvier 2027, favorisant l'approvisionnement local et l'atteinte des objectifs bio. [> XLandes-Info](#)

Le lycée Jean-Capelle de Bergerac a reçu le 19 septembre 2025 le label "Établissement bio engagé" décerné par Interbio, reconnaissant son engagement alimentaire durable. L'établissement a progressivement augmenté sa part de denrées bio pour atteindre 36,9% en 2025, grâce au soutien de la Région. Le service de gestion contribue à cette démarche bio en identifiant des producteurs locaux et en élaborant des marchés alimentaires permettant de servir des repas équilibrés et sains. [> Sud Ouest](#)

Interbio Nouvelle-Aquitaine a décerné le label "Établissement bio engagé" au collège Dupaty de Blanquefort pour sa restauration scolaire. Les chefs cuisinent quotidiennement 680 repas maison intégrant 22% de produits bio et privilégiant les circuits courts : fruits et légumes landais, poulets label rouge, pain du fournil local de Blanquefort. La démarche inclut également un gaspillage alimentaire réduit de moitié grâce à la sensibilisation des 680 demi-pensionnaires quotidiens. [> Sud Ouest](#)

À Bordeaux, le restaurant Awake prouve que le bio peut être accessible et savoureux avec une carte 100% biologique proposée à un tarif unique de 16,90€. Cet établissement démontre qu'une alimentation bio de qualité n'est pas réservée à une élite et peut s'adresser au plus grand nombre. Le restaurant bordelais éveille les consciences sur les bienfaits d'une alimentation bénéfique, en soutenant un mode de production durable et respectueux de la biodiversité. [> AirZen](#)

Le lycée Molière d'Orthez a obtenu la première fourchette du label Établissement Bio Engagé en intégrant 26% de produits bio dans ses menus servis quotidiennement à 180 étudiants. Premier établissement de cette taille labellisé dans les Landes, le lycée ambitionne d'atteindre la troisième fourchette avec 60% de bio. Le proviseur Jean Bourda constate des bénéfices concrets : davantage de goût, moins de gaspillage, et des économies financières grâce au bio local. [> La République des Pyrénées](#)

Du 6 au 10 octobre, Bidart a expérimenté une semaine 100% bio et local pour ses 800 repas quotidiens destinés aux écoliers et résidents d'EHPAD, une première au Pays basque Nord. Cette initiative mobilise le collectif Biharko Lurraren Elkartea et les fermes locales. Déjà labellisée Ecocert depuis 2020, la commune favorise circuits courts, fait maison et limitation du gaspillage. Inspirée de l'expérience réussie en Dordogne où 35 établissements servent du 100% bio local, l'expérimentation vise à démontrer la faisabilité d'une telle démarche. [> Mediabask](#)

OCCITANIE

"Si ma cantine m'était contée" ouvre dans le quartier des

lzards à Toulouse, restaurant bio porté par Yamina Aïssa Abdi proposant cuisine saine et locale avec participation des habitants le samedi. Ce projet né d'une friche urbaine transformée en potager en 2018 vise à lutter contre le désert alimentaire en rendant l'alimentation bio accessible. La cantine révolutionne le lien social en invitant les résidents à cuisiner ensemble, démontrant qu'une alimentation saine peut créer du lien communautaire. [> La Dépêche](#)

L'école de Saint-Martin-Lalande organise un atelier culinaire bio avec les maternelles autour de la courgette, menée par le chef Jean-Jacques Paraire du lycée Germaine-Tillion. Les élèves ont préparé un menu complet gastronomique : velouté froid de courgettes, croquettes de courgettes et pois chiches, gâteau chocolat-courgettes. Le maraîcher bio local Christophe Gleizes du domaine de Bordeneuve à Bram a fourni les légumes et enrichit régulièrement le jardin d'école avec graines et plants de saison, créant une démarche pédagogique complète du jardin à l'assiette. [> La Dépêche](#)

Montpellier devient la troisième métropole française et première d'Occitanie labellisée "Territoire bio engagé" avec 33,3% de surface agricole utile cultivée en bio et 37% de produits bio dans les cantines scolaires. Cette reconnaissance d'Interbio Occitanie récompense une politique agricole volontariste incluant 136 fermes bio sur le territoire et une cinquantaine d'actions pour l'alimentation durable. La ville vise désormais 100% de bio dans la restauration scolaire. [> Actu.Fr](#)

Barjac a reçu le label "Territoire bio engagé" niveau 3 d'Interbio Occitanie pour sa surface agricole et sa restauration collective, lors d'une cérémonie en présence d'élus régionaux. La commune développe un jardin maraîcher communal géré par Johan Donnat qui alimente directement la cuisine centrale en légumes bio de proximité. [> Midi Libre](#)

Vendargues a obtenu le label "Territoire Engagé Bio" en validant un approvisionnement bio scolaire dépassant les obligations légales et la présence de producteurs locaux bio. La commune compte un apiculteur, trois vigneron et un maraîcher-producteur d'œufs bio dans une démarche durable de long terme. [> Midi Libre](#)

La cantine municipale de Prades-le-Lez conserve son label Ecocert avec 60,23% d'achats bio entre septembre 2024 et mai 2025. L'audit Ecocert a validé 13 composantes bio et locales, dépassant le seuil de 12 requis pour le niveau 3. La cuisine prépare 80% des plats maison à partir de produits bruts ou peu transformés, privilégiant qualité, goût et circuits courts. [> Midi Libre](#)

À Lagraulet-du-Gers, la cantine scolaire sert depuis 2019 des repas 100 % bio et locaux, préparés avec des légumes cultivés par la commune elle-même. Sous l'impulsion du maire Nicolas Méliet, paysan bio, la municipalité a développé une ferme de 10 hectares, une serre de 1 300 m² et une légumerie pour transformer et conserver les récoltes. Dès la rentrée 2025, le service sera étendu à quatre communes, soit 200 repas quotidiens, avec un objectif de 500 repas à terme. [> Banque des Territoires](#)

Le 1^{er} octobre à Nîmes, l'association Un Plus Bio et le Conseil départemental du Gard ont organisé une matinée de réflexion pour réinventer les paysages alimentaires autour des céréales bio et des ressources locales. Élus, agriculteurs et acteurs du territoire ont échangé sur le foncier nourricier, le rôle des acteurs économiques et l'impact des collectivités dans la transition alimentaire. Deux tables rondes ont mis en lumière les initiatives locales et les innovations dans la filière céréalière. [> Objectif Gard](#)

OUTRE-MER

Anse Caraïbes élargit sa gamme bio pour la cantine scolaire de Gustavia, servant 1 200 repas quotidiens dont mille aux scolaires. Conformément à la loi Egalim, l'entreprise privilégie désormais les productions régionales et les produits raisonnés : poulets label rouge, bœuf français aux normes strictes. Malgré le surcoût, la société maintient ses tarifs tout en proposant poisson local et menus végétariens, avec accompagnement individualisé pour les allergies alimentaires. [> Journal de Saint-Barth](#)

PAYS DE LA LOIRE

Les collèges Robert-Schuman de Châteaubriant et Jean-Mermoz de Nozay reçoivent le label "Établissement bio

engagé" d'Interbio Pays de la Loire pour leurs cantines proposant plus de 25% de produits bio. Le collège Robert-Schuman, premier de la région, labellisé en 2022, renouvelle son engagement tandis que celui de Nozay rejoint la démarche. [> Ouest France](#)

La commune de Plessé reçoit le trophée Village rebelle de l'association Un Plus Bio pour sa politique de restauration scolaire privilégiant alimentation saine, bio et produits locaux. Cette distinction valorise les collectivités engagées dans la transformation des systèmes alimentaires territoriaux et l'éducation populaire alimentaire via la cantine. Le prix récompense l'implication des équipes municipales pour offrir une restauration de qualité aux écoliers plesséens.

[> Ouest France](#)

Saint-Aignan-de-Grandlieu a obtenu le label "Territoire bio engagé" d'Interbio Pays de la Loire avec 62% de sa surface agricole utile convertie en bio (141 ha sur 226). La commune pionnière du zéro phyto depuis 2010 propose 35 à 60% de produits bio en restauration collective et s'inscrit dans une démarche globale de préservation incluant un atlas de biodiversité recensant 900 espèces. [> Ouest France](#)

Avec 71,68% de surface agricole cultivée en bio et 29% d'alimentation bio en restauration scolaire, La Chapelle-sur-Erdre a reçu le label "Territoire bio engagé" d'Interbio-Pays de la Loire. [> Ouest France](#)

Saint-Nazaire a obtenu le label "Territoire bio engagé" d'Interbio Loire-Atlantique avec 44% de produits bio dans ses 6 000 repas quotidiens servis dans l'agglomération.

[> Ouest France](#)

Dans le Vignoble nantais, cinq collèges ont reçu le label « Établissement bio engagé » pour leurs cantines atteignant en moyenne 40 % de produits bio. Le collège Cacault se distingue même avec 75 % de bio, dont la moitié en produits locaux. Cet effort collectif, salué par Interbio Pays de la Loire et le Département, résulte d'un travail de longue haleine entre chefs cuisiniers, directions et producteurs, pour offrir aux élèves une alimentation saine, locale et durable.

[> Ouest France](#)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Marseille révolutionne sa restauration scolaire avec 50% de produits bio, viande fraîche et légumes locaux dans ses 55000 repas quotidiens. Fini les pommes de terre polonaises congelées, place aux menus bio : tomates locales, agneau au curry, semoule locale. La ville prévoit douze cuisines de proximité produisant 3 000 à 5 000 repas frais, la première cantine sera opérationnelle en 2028. [> La Provence](#)

La Régie agricole municipale de Carpentras, inaugurée en novembre 2024, a produit 5,2 tonnes de légumes bio en un an (+69% par rapport à 2024) destinés aux cantines scolaires de la ville. Deux salariés cultivent 27 espèces et 40 variétés de légumes et plantes aromatiques en plein champ, permettant de faire passer la part du bio dans les repas de 1 600 enfants de 7% à 42% en huit ans. [> Vaucluse Hebdo](#)

Basée à Carpentras, la start-up Fayo, fondée en 2023, valorise les légumineuses 100 % bio françaises en créant des lingots et pépites végétariennes destinés à la restauration scolaire. Installée dans une unité de production de 530 m², elle fournit déjà une soixantaine de cuisines collectives partout en France. Ses produits, sains, traçables et sans ultra-transformation, offrent une alternative durable à la viande, tout en soutenant les producteurs bio locaux et la fertilité des sols grâce aux légumineuses. [> Vaucluse Hebdo](#)

À Bédarrides, Les Délices de Karsan, créés fin 2019 par Karine Thomas et Sandrine Staïano, préparent chaque jour des repas bio et locaux pour 250 à 300 enfants de 45 structures de la petite enfance. Les plats, élaborés sans additifs ni conservateurs, sont cuisinés à partir de produits frais de saison fournis par des agriculteurs de proximité. Depuis 2025, l'entreprise a aussi lancé une activité traiteur écoresponsable pour événements privés et associatifs. [> Vaucluse Hebdo](#)

L'association Un plus bio a organisé le 1^{er} octobre une rencontre avec une soixantaine d'élus du Gard pour sensibiliser aux enjeux de l'alimentation bio locale, à quelques mois des municipales 2026. L'association lance une plateforme nationale proposant des solutions concrètes aux candidats sur quatre axes : foncier nourricier, cantine, santé et gouvernance. Inès Revuelta, coordinatrice, insiste sur

l'opportunité du foncier viticole qui se libère avec le réchauffement climatique pour installer des producteurs de céréales bio. [> Midi Libre](#)

BIO EN EUROPE

ALLEMAGNE

L'Allemagne paie mieux ses producteurs de lait bio que la France : 580€/1000 litres contre 510€/1000 litres en Bretagne, soit un écart de 20% avec le conventionnel outre-Rhin contre seulement 9,5% en France. Cette performance s'explique par le développement des marques de distributeurs bio (70% du chiffre d'affaires en Allemagne) et une meilleure valorisation à l'export, révélant selon les experts une possible crise de compétitivité française. [> Réussir](#)

Le marché bio allemand, avec une progression de 37% depuis 2019, affiche **une croissance solide** début 2025 portée par la grande distribution qui génère plus de deux tiers du chiffre d'affaires bio. Les enseignes renforcent leurs marques de distributeur bio (MDD) pour répondre à la demande de produits bio à moindre prix. Les Drogeriemärkte émergent comme acteurs majeurs avec 16% de parts de marché, grâce à leur implantation urbaine et leur assortiment diversifié épicerie-cosmétique bio. [> Bio Linéaires](#)

BELGIQUE

BelOrta développe la production de prunes bio belges avec les variétés Opal et Reeves pour créer une saison complète jusqu'en septembre, répondant à la demande de consommateurs souhaitant une alternative aux variétés méridionales. Cette stratégie progressive vise la création d'une marque dédiée à l'image de BelOplum, en approvisionnant trois clients réguliers avec un volume continu. L'initiative s'accompagne du développement de pommes bio comme la Qtee qui atteint 450 tonnes, témoignant de la croissance du marché des fruits bio belges. [> Fresh Plaza](#)

En Flandre, l'alimentation biologique regagne du terrain. En 2024, les dépenses en produits bio ont progressé de 9 %, atteignant 601 millions d'euros, dont plus de la moitié pour les produits frais (+13 %). Malgré cette dynamique, la part de

marché du bio reste inférieure à celle de Bruxelles et de la Wallonie. Le supermarché demeure le principal canal d'achat, signe que le bio s'ancre progressivement dans les habitudes de consommation flamandes. [> Retail Detail](#)

Le sommet mondial « Femmes Agritech & Bio » s'est tenu du 24 au 27 septembre 2025 à Antoing. Près de 1.000 participantes de 50 pays y ont échangé sur l'innovation technologique et biologique au service d'une agriculture durable. L'événement met à l'honneur les femmes entrepreneures et scientifiques engagées dans la transition agroécologique. Dix lauréates ont été distinguées, dont plusieurs Belges finalistes comme Anne-Sophie Charle et Vanessa Vaxelaire. [> L-Post](#)

.....

ESPAGNE

L'avocat bio espagnol connaît une rupture de stock malgré des prix 20% supérieurs au conventionnel, témoignant de l'engouement des consommateurs pour les fruits durables selon Francisco de la Torre d'Aguacatec La Victoria. La production espagnole mise sur des porte-greffes israéliens adaptés aux conditions climatiques difficiles et à la gestion optimisée de l'eau dessalée. Cette filière illustre l'évolution vers une agriculture biologique qui concilie contraintes hydriques et demande croissante pour une alimentation durable. [> Fresh Plaza](#)

La plateforme espagnole CrowdFarming a racheté La Ruche qui dit Oui ! en avril 2025, créant "le plus grand réseau européen de vente directe". CrowdFarming, créée en 2018 et spécialisée dans la livraison à domicile de produits bio par abonnement, affiche 65 millions d'euros de volume d'affaires en 2024 avec 350 producteurs et 500 000 clients européens. Les deux entreprises prélèvent 20% de commission.

[> Réussir](#)

L'Andalousie enregistre depuis 2020 une progression spectaculaire du bio avec +32% d'exploitations et +28% de surfaces, totalisant 22 000 exploitations et 1,4 million d'hectares certifiés ou en conversion. Manuel Gómez, secrétaire général à l'Agriculture de la Junta, attribue cette croissance au projet de loi sur la promotion de la production biologique. Fruits secs et oliviers dominent les cultures,

l'élevage bovin viande occupe les plus grandes surfaces (1 500 exploitations, 500 000 hectares). [> Le Petit Journal](#)

.....

ITALIE

NaturaSi, principal producteur bio européen a célébré ses 40 ans les 27-28 septembre 2025 avec l'Agrifestival à Jesolo (Venise). L'entreprise affiche +7,6% de croissance au premier semestre 2025 avec 300 fermes, 330 points de vente et 1 200 employés. Sa campagne "Nous soutenons l'agriculture" dévoile la transparence des prix : blé dur bio à 45 centimes/kilo pour agriculteurs (contre 30 en conventionnel), 50% du prix du fenouil reversé à l'exploitation.

[> Great Italiand Food Trade](#)

.....

LUXEMBOURG

Le Luxembourg a organisé sa troisième Bio-Woch, campagne nationale de sensibilisation à l'agriculture biologique du 19 au 28 septembre. L'association Biovereenegung mobilise exploitations, communes, restaurants et supermarchés pour valoriser les producteurs bio et démontrer leur accessibilité. Douze communes installent une signalétique avec QR codes orientant vers les fermes biologiques locales. Bien que l'agriculture bio ne représente encore que 10% des surfaces agricoles luxembourgeoises, sa progression constante pose les bases d'un avenir durable. [> Le Quotidien](#)

.....

PORTUGAL

Valpaços a été désignée "meilleure ville biologique d'Europe" par la Commission européenne lors des prix européens de la production biologique 2025. Leader portugais du bio avec 548,74 km² de terres diversifiées, la ville compte 516 producteurs certifiés contre 41 en 2019, record national. Valpaços développe circuits courts bio, jardins éducatifs, compostage municipal et valorise produits AOP/IGP (vin, huile d'olive, miel) via son centre de technologie agricole et collaboration multisectorielle. [> The Portugal News](#)

.....

SUISSE

Genève accueille la 7ème édition de Festi'Terroir du 29 au 31 août 2025 au parc des Bastions avec près de 90 stands de

producteurs locaux et bio. Co-organisé par la Ville de Genève, Genève Terroir et Bio Genève, l'événement valorise les circuits courts après l'inscription du droit à l'alimentation dans la constitution genevoise en 2024. Nouveauté 2025 : un espace professionnel le 29 août à 15h pour présenter caves, brasseries et boissons artisanales aux restaurateurs avec offres promotionnelles. [> Ville de Genève](#)

**BIO DANS
LE MONDE**
AFRIQUE

L'Union européenne lance un programme de 1 million d'euros sur 24 mois pour développer l'agriculture biologique en Algérie. Baptisé "Agrobusiness en Algérie : innovation, start-up et agriculture durable", ce projet vise à harmoniser les normes agricoles algériennes avec les standards européens, renforcer la labellisation bio et stimuler l'innovation agroalimentaire. L'initiative entend faciliter l'accès des produits agricoles algériens certifiés bio au marché européen tout en créant des emplois dans l'économie verte et numérique. [> Émergent Maghreb](#)

Le SAILD organise à Bertoua une formation sur la culture du champignon bio mobilisant 70 participants. Cette initiative utilise des matériaux locaux et promet une rentabilité spectaculaire pour l'autonomisation des communautés de l'Est Cameroun. Le projet témoigne du potentiel de l'agriculture biologique pour transformer l'économie rurale africaine. [> 237online.com](#)

Le Togo, deuxième exportateur africain de produits biologiques vers l'UE, se modernise pour répondre aux nouvelles normes européennes renforçant traçabilité et standards de qualité. L'Ances-Togo accompagne les producteurs dans cette transition vers l'excellence avec des exigences de 2000 membres par groupe et 5 hectares par producteur. Cette professionnalisation consolide la position togolaise et ouvre l'accès à des débouchés plus vastes et valorisés. [> Le Nouveau Report](#)

La Tunisie a exporté plus de 34 100 tonnes de produits agricoles biologiques vers 38 pays au cours des cinq premiers mois de 2025, pour une valeur de 124 millions de dollars, selon Tunis Afrique Presse. L'huile d'olive biologique représente 87,8% du volume total et les dattes 11,7%. Le pays

ambitionne de devenir un leader mondial de l'agriculture biologique d'ici 2030 en diversifiant sa gamme vers les huiles essentielles, la caroube, les légumes et les produits à base de figue. [> Kapitalis](#)

Majel Bel Abbès s'impose comme capitale tunisienne de la pistache bio avec une récolte record de 800 tonnes en 2024-2025, accompagnée d'une production remarquable de 6 000 tonnes d'amandes. La région figure parmi les cinq zones biologiques modèles de Tunisie grâce à la non-utilisation de produits chimiques, avec actuellement 30% de terres bio et un objectif de 80%. [> La Presse](#)

AMÉRIQUE DU NORD

Le gouvernement québécois injecte 1,15 million de dollars canadiens pour soutenir la filière biologique qui connaît une croissance fulgurante. La province compte 3 500 fermes certifiées bio (une exploitation sur dix). Le nombre de producteurs et transformateurs certifiés a plus que doublé en huit ans, dépassant l'objectif de 50 000 hectares avec 65 000 hectares convertis. Le marché bio québécois frôlait le milliard de dollars en 2023, représentant 4% des ventes alimentaires. [> Le Soleil](#)

ASIE

Au Vietnam, la province de Lam Dong développe l'agriculture biologique dans le cadre de sa stratégie high-tech, avec 2 000 hectares dédiés à la production bio. Cette approche s'inscrit dans une démarche d'agriculture durable face au changement climatique, notamment avec plus de 9 000 hectares de pitaya cultivés selon les normes VietGAP, GlobalGAP et de sécurité biologique, ainsi que du riz biologique sur les sols basaltiques rouges. [> Vietnam.vn](#)

LE COIN DES POLYGLOTTES EN ALLEMAND

Le Danemark organise le Bio-Gipfel de Copenhague les 18-19 août 2025 pour relancer la croissance du bio européen, réunissant 450 représentants de 40 pays. Malgré une hausse de 4,4% des ventes bio, le pays stagne à 12% de parts de marché et vise 25% d'ici 2030. Ce sommet aboutira à une charte européenne avec des recommandations concrètes

pour atteindre les objectifs EU-bio. [> Fruchthandel](#)

Le plus ancien concours de vins bio d'Allemagne, l'EcoWinner, a célébré son 30ème anniversaire le 24 juin 2025. Un jury de 55 professionnels a dégusté à l'aveugle 473 vins bio selon les critères de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, décernant 91 distinctions. Le concours organisé par ECOVIN, fédération allemande de viticulture bio fondée en 1985, a introduit une nouvelle catégorie pour les alternatives sans alcool. [> Oekolandbau](#)

L'Allemagne de l'Est domine le bio avec le Brandebourg (17,7% surfaces bio, 22,5% exploitations) et le Mecklembourg-Poméranie-Occidentale (15,4%, 25,9%) dépassant la moyenne nationale de 11,5%. La surface bio a presque doublé en dix ans. Les exploitations bio sont trois fois plus grandes que la moyenne allemande mais manquent de structures de transformation régionales. Berlin constitue le moteur avec 13,2% de parts de marché bio en produits frais contre 8,4% nationalement. [> Oekolandbau](#)

Trente-cinq ans après la réunification, l'agriculture biologique en Allemagne de l'Est connaît un essor remarquable. Après l'effondrement de la RDA en 1989, des agriculteurs ont saisi l'opportunité de convertir leurs exploitations au bio, rompant avec l'agriculture industrielle imposée. En Saxe, le musée de l'agriculture biologique fondé en 2011 à Heynitz valorise cette histoire. La superficie biologique saxonne est passée de 1% fin années 1990 à 10% en 2024. Dans l'ensemble des Länder de l'Est, les surfaces bio ont doublé entre 2014 et 2024 pour atteindre plus de 700 000 hectares.

[> Oekolandbau](#)

.....

EN ANGLAIS

IFOAM Organics Europe salue la reconnaissance de l'agriculture biologique comme "technique agricole innovante" par les députés européens lors du vote sur l'avenir de l'agriculture et la PAC post-2027. Le rapport du Parlement européen souligne que le bio réduit significativement l'usage d'intrants et renforce l'autonomie alimentaire, appelant à davantage d'incitations pour les agriculteurs et nouveaux entrants, notamment via les

marchés publics pour développer la consommation biologique. [> Bioeco Actual](#)

Les décideurs politiques tanzaniens appellent à des investissements accrus dans l'agriculture biologique pour l'année fiscale 2025/26, s'appuyant sur la Stratégie nationale d'agriculture écologique biologique (NEOS) 2023-2030. Cette transition vise à réduire la dépendance aux produits chimiques importés après des décennies de pollution toxique, dans un contexte où le budget agricole dédié au bio a quintuplé depuis l'introduction de NEOS, positionnant la Tanzanie comme exportateur reconnu de produits biologiques de qualité. [> Beyond Pesticides](#)

Une étude majeure de deux ans sur des rats renforce les preuves du lien entre le glyphosate et le cancer, soulignant l'importance de l'agriculture biologique qui en interdit l'usage. L'étude révèle une augmentation statistiquement significative des tumeurs bénignes et malignes dans plusieurs organes même à faibles doses équivalentes aux seuils de sécurité européens. Le glyphosate reste l'herbicide le plus utilisé aux États-Unis, appliqué sur près de 90% des surfaces de maïs, soja et coton. [> The Organic Center](#)

Le Baromètre trimestriel du secteur bio espagnol révèle une dynamique positive au deuxième trimestre 2025 avec une note moyenne de 3,5/5. 95% des entreprises bio déclarent une amélioration (53%) ou une stabilité (35%) de leur situation par rapport à 2024. Les ventes progressent pour 60% des entreprises, 45% augmentent leurs investissements et 93% maintiennent ou accroissent leurs ressources investies, démontrant la confiance du secteur.

[> Bio Eco Actual](#)

Une journaliste britannique a testé une alimentation 100% bio pendant un mois pour la Soil Association Certification avec budget hebdomadaire de 100£. Résultats : perte de 2,3 kg sans privation, amélioration du sommeil, baisse du rythme cardiaque (73 à 68 bpm), disparition des maux de tête. Les tests cliniques de Jordan Haworth sur six volontaires ont révélé une "amélioration cliniquement significative de la perméabilité intestinale". [> Manchester Evening News](#)

ForFarmers UK alerte les producteurs laitiers bio sur une

pénurie de fourrage cet hiver après la sécheresse depuis printemps 2025. Ben Trott, responsable commercial bio, note le paradoxe : prix du lait bio élevé mais production impossible d'augmenter. Le DEFRA propose des dérogations exceptionnelles autorisant le fourrage conventionnel au cas par cas. [> Agriland](#)

Une étude publiée en septembre 2025 dans Frontiers in Cancer Control and Society établit un lien fort entre exposition aux pesticides agricoles et incidence de plusieurs cancers, comparable aux effets du tabagisme. Les chercheurs ont identifié des associations significatives avec la leucémie, les cancers de la vessie, du côlon, du poumon et du pancréas. Ces résultats soulignent l'urgence de réévaluer la réglementation des pesticides et positionnent l'agriculture biologique comme solution de santé publique.

[> The Organic Center](#)

Une étude menée par l'Université d'État du Kansas sur un champ de maïs non labouré depuis 22 ans révèle des résultats remarquables : les amendements organiques comme le fumier et le compost augmentent significativement le stockage du carbone dans les sols. Ces résultats sont qualifiés de "première preuve directe" démontrant comment les amendements organiques améliorent la santé des sols, la diversité microbienne et la capture du carbone. Cette recherche publiée soutient les pratiques agricoles régénératrices et biologiques pour protéger l'environnement. [> Earth.com](#)

.....

EN ESPAGNOL

Le bio dans la Communauté valencienne atteint un chiffre d'affaires record de 832,9 millions d'euros avec 134 000 hectares certifiés, représentant 20,1% de la surface agricole utile. Le secteur présente un profil démographique plus jeune avec 30% d'exploitations dirigées par des femmes, contre un vieillissement marqué du conventionnel. Cette performance démontre la viabilité économique et sociale de l'agriculture biologique espagnole malgré les défis climatiques. [> Bio Eco Actual](#)

La production biologique catalane maintient sa croissance en 2024 avec 284 590 hectares (+0,25%) et 2 918 activités

agroalimentaires (+1,81%), démontrant une remarquable résilience malgré les difficultés sectorielles. Le baromètre révèle que 88% des Catalans reconnaissent les aliments bio et 47% en consomment, privilégiant légumes, légumineuses et œufs. [> Agronews Castilla y Leon](#)

Après la hausse des droits de douane américains, Intereco oriente les exportations écologiques espagnoles vers l'Asie grâce à une nouvelle Guía de exportación ecológica. Sa présidente, Regina Monsalve, souligne l'importance des accords avec le Japon et met en garde contre le traité UE-Mercosur. Elle défend une agriculture biologique fondée sur une vision écosystémique et une gestion forestale active pour prévenir les incendies, rappelant la résilience du secteur bio face aux crises. [> Valencia Fruits](#)

L'Andalousie adoptera avant la fin de l'année la Loi de promotion de la production écologique, une norme pionnière visant à renforcer la durabilité et le leadership régional dans ce secteur. Elle favorisera la consommation interne de produits bio, notamment dans les cantines publiques, et créera un Réseau andalou de marchés locaux écologiques. La loi prévoit aussi des incitations fiscales, ainsi que des mesures de formation et de recherche. [> Agrodiario](#)

La BioCultura Madrid 2025 mettra à l'honneur l'huile d'olive biologique espagnole, avec 17 moulins venus de différentes régions. L'Espagne, leader mondial du secteur avec plus de 262 000 hectares cultivés, confirme la croissance continue de son oléiculture écologique. La foire, du 6 au 9 novembre à l'Ifema, permet aux visiteurs de déguster et acheter des huiles variées et primées, symbole d'une production saine, durable et respectueuse des écosystèmes. [> Ecoticias](#)

.....

EN ITALIEN

Coldiretti Bio renforce ses collaborations avec six structures pour développer formation, services techniques et innovation en agriculture biologique. Les partenariats incluent assistance technique via les Consorzi Agrari, formation e-learning avec INIPA et valorisation des producteurs bio via Campagna Amica. Cette coordination témoigne de la professionnalisation croissante du secteur bio italien pour l'accompagnement des agriculteurs biologiques.

[> Green Planet](#)

L'Italie lance un appel à projets de 872 313 euros pour la recherche sur les plantes aromatiques et officinales bio, avec candidatures jusqu'au 29 août 2025. Les projets peuvent recevoir jusqu'à 290 000 euros sur 36 mois et doivent impliquer obligatoirement une exploitation bio. Cette initiative soutient l'innovation dans les productions bio spécialisées en favorisant le transfert technologique.

[> Green Planet](#)

Le Projet BIOMA développé en Sicile valorise l'amande sicilienne biologique à travers l'agriculture régénérative et l'innovation alimentaire. Des exploitations agricoles des provinces de Palerme et Trapani expérimentent un processus d'activation et pré-germination des amandes qui améliore la biodisponibilité des nutriments et réduit les composés antinutritionnels. [> Green Planet](#)

Le rapport Fresh Trends 2025 de The Packer révèle que les millennials et la génération Z portent la croissance du bio aux États-Unis, le considérant comme un "luxe accessible". Un millennial sur trois déclare acheter majoritairement des fruits et légumes bio. Les ventes de produits bio ont atteint 11,7 milliards de dollars en 2025 (+8,5% en valeur, +5,6% en volume), surpassant le conventionnel (+3,4%). Les fruits rouges biologiques dominent avec 2,1 milliards de dollars.

[> Green Planet](#)

En 2024, l'Italie a consolidé sa troisième position européenne en termes de surfaces bio, avec une croissance des surfaces cultivées (+2,4 %), des opérateurs (+2,9 %) et de la consommation intérieure (+10,6 %). Huit régions ont déjà dépassé l'objectif européen de 25 % de surfaces bio fixé pour 2030. Le pays compte plus de 2,5 millions d'hectares biologiques et 97 000 opérateurs, dont la majorité sont des exploitations agricoles. [> Green Report](#)

L'Italie lance le Plan national des semences biologiques (PNSB), mis en œuvre par le CREA et financé par le MASAF, pour renforcer la filière bio nationale. Selon le sous-secrétaire Luigi D'Eramo, la recherche joue un rôle clé pour améliorer la quantité et la qualité des semences bio, essentielles à la croissance du secteur. Le plan vise à réduire de 20 % les

dérogations liées à l'usage de semences conventionnelles, à développer des variétés adaptées à l'agriculture biologique et à favoriser le meilleur appariement entre offre et demande. [>CREA](#)

EN NÉERLANDAIS

En 2024, la Flandre a dépassé pour la première fois les 10 000 hectares de terres biologiques, atteignant 1,7 % de sa surface agricole totale. La croissance reste modeste (+2,5 %), mais le cheptel bio progresse nettement (+8 %), surtout grâce à l'augmentation du nombre de poules pondeuses. Parallèlement, 1 410 entreprises participent à la filière bio, en hausse de 3 %, tandis que les importations de produits biologiques ont augmenté de 7 %, dominées par les fruits tropicaux. [>Vilt](#)

Le projet de démonstration de l'agriculture biologique lancé par Biohuis vise à montrer comment le bio peut contribuer à la réduction des émissions d'azote. Dans les régions du Peel et de la Veluwe, une cinquantaine d'éleveurs laitiers ainsi qu'une trentaine d'éleveurs de porcs et de volailles passeront au biologique, avec un objectif de -50 % d'azote par ferme. Le projet prévoit un accompagnement technique et économique et une validation scientifique des résultats.

[> Bio Journaal](#)