



PANORAMA BIO

Revue de presse de l'Agence BIO

- 19 décembre 2025 -

*Qu'a dit la presse en octobre et en
novembre 2025 ?*



SOMMAIRE

BIO EN FRANCE	5

AGENCE BIO	5

BIO DANS LES TERRITOIRES	5

Auvergne-Rhône-Alpes	5

Bourgogne-Franche-Comté	8

Bretagne	8

Centre-Val de Loire	10

Grand Est	11

Hauts-de-France	12

Île-de-France	12

Normandie	13

Nouvelle-Aquitaine	14

Occitanie	15

Outre-mer	17



Pays de la Loire	17
Provence-Alpes-Côte d'Azur	18
FILIÈRES ANIMALES	19
FILIÈRES VÉGÉTALES	23
PESTICIDES	25
POLITIQUES PUBLIQUES	28
RECHERCHE	29
ENTREPRISES	30
CONSOMMATION ET MARCHÉ	39
CANTINES / RESTAURANTS	43
Auvergne-Rhône-Alpes	43
Bretagne	44
Bourgogne-Franche-Comté	46
Centre-Val de Loire	47
Grand Est	47
Hauts-de-France	48



Île-de-France	48
Normandie	48
Nouvelle-Aquitaine	49
Occitanie	51
Pays de la Loire	53
Provence-Alpes-Côte d'Azur	54
BIO EN EUROPE	54
AUTRICHE	54
BELGIQUE	54
ESPAGNE	55
LUXEMBOURG	56
SUISSE	56
BIO DANS LE MONDE	57
EN AFRIQUE	57
EN ASIE	57
LE COIN DES POLYGLOTTES	57



EN ALLEMAND

57

EN ANGLAIS

59

EN ESPAGNOL

60

EN ITALIEN

61

EN NÉERLANDAIS

64

Laure Verdeau, directrice de l'Agence BIO rappelle l'urgence de soutenir le développement de l'agriculture biologique en France pour atteindre les 20 % de surfaces bio fixés d'ici 2030. Elle souligne l'importance de stimuler la consommation, notamment dans les cantines et restaurants collectifs, et de corriger les idées reçues sur le coût du bio. L'agence insiste également sur l'accompagnement des agriculteurs et la promotion des circuits courts pour répondre à une demande croissante. [> Sud Ouest](#)

L'Agence BIO, active depuis 2001, soutient la progression continue du secteur biologique français. Elle informe le public sur les bénéfices environnementaux et sanitaires du bio, consolide la connaissance de la filière grâce à des données terrain, et accompagne son développement via le Fonds Avenir Bio. Avec près de 62 000 fermes engagées fin 2024, le dynamisme du bio confirme l'intérêt croissant pour une alimentation durable. [> AirZen Radio](#)

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

À 59 ans, Yves Staszkiewicz, ancien chauffeur routier, s'est reconvertis en cultivateur de safran bio à Chambles. Après une formation d'horticulteur-paysagiste et en s'inspirant d'un producteur bio, il plante 7 500 bulbes de crocus sativus sur 800 m² de terrain. La récolte, minutieuse, se fait en plusieurs passages pour préserver la qualité, puis les pistils sont séchés sans plastique. Son safran, permet ainsi de valoriser sur les marchés et dans les restaurateurs locaux un produit bio haut de gamme, français et artisanal. [> Le Progrès](#)

À Saint-Étienne, le dispositif des «ordonnances vertes» offre gratuitement des paniers de fruits et légumes bio à une quarantaine de femmes enceintes. L'objectif: sensibiliser à une alimentation saine, sans pesticides ni perturbateurs endocriniens, et toucher particulièrement les foyers modestes. Pendant cinq mois, les bénéficiaires suivent aussi des ateliers pratiques sur la cuisine et la santé.

[> Ouest France](#)

À Barbières, la Ferme Hue Cocotte combine bien-être animal

et production bio. Gwenaëlle Lécureur élève plus de 900 poules en liberté, dans un cadre naturel, et récolte des œufs bio. Le respect du rythme des animaux, l'utilisation de compléments alimentaires naturels et la possibilité d'adopter les poules en fin de ponte illustrent l'éthique de l'exploitation. La vente en circuit court et la mise en place de projets pédagogiques viennent compléter cette démarche durable. [>ICL](#)

À Saint-Barthélemy-Lestra, Sylvie Le Louvetel et Magalie Dubois innovent avec leur camembert de chèvre bio, fruit de sept ans de travail et d'expérimentations d'affinage. Leur troupeau de 60 chèvres sur 17 hectares permet de produire un fromage crémeux au goût subtil. Cette création a été récompensée par une médaille de bronze au concours des produits fermiers innovants de la Loire. [>ICL](#)

À Batilly-en-Puisaye, Jean-Etienne a troqué les casseroles pour les champs et cultive désormais des légumes bio de saison. Courges patidoux, potimarron ou delicata, son potager regorge de saveurs. Ancien cuisinier, il partage aussi astuces et recettes pour sublimer ses récoltes. [>ICL](#)

En Auvergne-Rhône-Alpes, la filière lait bio traverse encore des ajustements mais certains signaux d'amélioration apparaissent. La collecte se stabilise progressivement et les ventes de produits transformés repartent modestement à la hausse, offrant un appui bienvenu aux producteurs. Les déclassements diminuent et les coopératives ouvrent de nouveaux débouchés, notamment à l'export. Malgré les déconversions, ces évolutions contribuent à rééquilibrer le marché régional et à créer les conditions d'une reprise plus durable. [> Réussir](#)

La Ferme du Cantou, située à Jax, produit le premier tofu bio artisanal de Haute-Loire à partir de soja cultivé localement. Stéphane Arsac, ancien producteur de semences paysannes, a mis un an à développer ses produits dans son laboratoire. Distribué localement sous le nom de « La Ferme du Cantou », ce tofu illustre comment le bio peut créer de nouvelles filières protéiques régionales, artisanales et durables.

[> La Montagne](#)

À Saint-Just-Saint-Rambert, Oasis Jardin de Cocagne fait bien

plus que cultiver des légumes bio. Sur huit hectares, Vincent Paret et son équipe produisent chaque année 70 tonnes de légumes répartis en 55 variétés différentes. Mais l'ambition va au-delà du maraîchage : ici, on accompagne aussi des personnes en transition professionnelle. En respectant la terre et le vivant à chaque étape, cette initiative prouve qu'agriculture biologique et insertion sociale peuvent avancer main dans la main, tout en proposant aux consommateurs des produits locaux, sains et accessibles.

[> Le Progrès](#)

À Génissieux, Domitille et William ont pris le relais de l'exploitation familiale pour créer les Jardins de la Citadelle, une ferme maraîchère entièrement bio. Dans leurs champs poussent carottes, courges, poireaux, choux, betteraves et même... des cacahuètes ! Leur approche mise tout sur la proximité : on peut acheter leurs produits directement à la ferme, passer commande via WhatsApp ou les retrouver sur le marché de Perrin. [> ICI](#)

À Lyon 8^e, l'association Territoires à VivreS Grand Lyon teste une caisse de l'alimentation pour améliorer l'accès aux produits frais et bio. Les habitants cotisent selon leurs moyens et disposent chaque mois d'un budget à dépenser dans des lieux partenaires, majoritairement bio et durables. L'expérimentation réunit 140 foyers, favorise la solidarité alimentaire et le lien avec les producteurs locaux.

[> AirZen Radio](#)

La Biojolaise est une association qui valorise le vin bio en Beaujolais tout en défendant l'expression authentique du terroir, sans chimie. Elle fédère 36 domaines et soutient une viticulture adaptée à un territoire exigeant, marqué par les pentes et la culture en gobelet. Malgré les contraintes économiques, la dynamique progresse : plus de 150 exploitations sont aujourd'hui bio ou en conversion, souvent complétées par des démarches biodynamiques ou HVE.

[> Lyon Demain](#)

Saint-Étienne lance les "ordonnances vertes" pour les femmes enceintes : 40 futures mamans en situation de précarité recevront gratuitement des paniers de fruits et légumes bio pendant cinq mois, sur prescription médicale. Ce dispositif, fruit d'un partenariat entre la ville et la

Communauté Professionnelle Territoriale de Santé, représente un investissement de 14 000 euros pour 880 paniers. Objectif : promouvoir une alimentation saine dès la grossesse, éduquer à la nutrition via des ateliers santé et soutenir les producteurs locaux en circuits courts. [>TL7](#)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

L'huilerie du Champs Frémy, lancée fin 2024 par Sébastien et Virginie Laprévote à Chaume-et-Courchamp, s'impose rapidement dans les huiles bio locales. Pressées à froid et certifiées agriculture biologique, leurs huiles de tournesol, chanvre, caméline, carthame et lin sont distribuées sur les marchés et chez des restaurateurs, tandis que les tourteaux enrichissent l'alimentation animale. Face à la demande croissante, le couple prévoit de transférer l'atelier dans une ferme voisine et d'ouvrir un magasin de producteurs, renforçant l'ancrage artisanal et local de leur production.

[>Le Journal du Palais](#)

À Bonnevent-Veloreille, en Haute-Saône, Sébastien Desgeorges, maraîcher aux Jardins de Vauvenise, produit des légumes de plein champ en bio et des graines locales reproductibles via le collectif La Semencerie. Il partage ses expériences sur les difficultés d'installation et les exigences du maraîchage paysan, illustrant comment le bio peut soutenir la souveraineté alimentaire, renforcer l'autonomie des producteurs et valoriser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et ancrées dans le territoire. [>L'Est Républicain](#)

BRETAGNE

Le Gab29 a organisé à Elliant une journée de formation pour 239 élèves d'enseignement agricole du Finistère afin de déconstruire les idées reçues sur l'agriculture biologique. L'initiative montre que la bio peut être rentable et respectueuse de l'environnement, malgré les préjugés sur des fermes marginales et les contraintes perçues. Le département compte 18,3 % de fermes engagées en bio, le plus haut taux régional, soulignant l'importance de sensibiliser la future génération de professionnels agricoles.

[>Ouest-France](#)

À Lanfains, Émilie Saulnier d'Anchald et Magali Palacci ont repris la ferme des Prés de la Bosse en septembre 2024 grâce à Terre de Liens. L'association achète les terres et bâtiments pour les louer sous bail rural environnemental, favorisant l'agriculture biologique et luttant ainsi contre la spéculation foncière. Cette solution réduit fortement les coûts d'installation avec une économie d'environ 10 000€ par an pour les exploitants. L'initiative répond au défi du renouvellement des agriculteurs, 65% d'entre eux partant à la retraite d'ici dix ans. [> Le Télégramme](#)

À Morlaix, la plateforme Awen bio accompagne les paysans bio face aux défis climatiques et agronomiques. Ses expérimentations, comme le projet Quant'eau, doit permettre d'adapter les exploitations aux sécheresses de plus en plus fréquentes. Awen bio explore aussi de nouveaux projets, comme la redynamisation des fleurs bio coupées, renforçant ainsi l'innovation et la durabilité de l'agriculture biologique dans le Finistère et au-delà. [> Ouest France](#)

À Taulé, Biomas - Hotgame cultive des mini-légumes depuis 1983 et se distingue comme précurseur du bio. Mini-carottes, mini-courgettes ou mini-choux-fleurs, tous sont produits à partir de graines naturelles, non sélectionnées artificiellement. Très tôt, l'entreprise a intégré l'agriculture biologique, avant même le règlement européen de 1992. Aujourd'hui, elle continue à promouvoir la diversité des légumes et des fleurs comestibles et propose des visites guidées pour faire découvrir ses pratiques durables et innovantes aux visiteurs curieux. [> Ouest France](#)

Dans le Morbihan, les Cuisiniers Solidaires proposent des ateliers de cuisine gratuits à Nivillac et Noyal-Muzillac, utilisant des invendus bio comme des légumes, des fruits et du pain. Ces sessions d'octobre à décembre 2025 permettent d'apprendre à cuisiner des recettes simples, de saison et durables, tout en favorisant le lien social et en luttant contre le gaspillage alimentaire. Les participants partagent ensuite le repas préparé, alliant pratique culinaire et engagement pour une alimentation bio et responsable. [> Actu Morbihan](#)

Dans le Morbihan, le Gase (Groupement d'Achats Service Épicerie) installé à Saint-Avé propose depuis quinze ans

environ 300 produits bio à prix quasi coûtants. L'association s'approvisionne auprès de producteurs locaux ou de coopératives bretonnes comme Terra Libra, couvrant épicerie, boissons, produits ménagers et soins personnels. Fonctionnant sur un modèle participatif, elle implique une trentaine de familles adhérentes qui assurent quelques permanences annuelles, offrant un accès durable à des produits biologiques de qualité. [>Ouest-France](#)

À Plounéour-Ménez, la ferme Biodivy a organisé un « Green Friday » pour promouvoir une consommation responsable, en réponse au Black Friday. Sur dix hectares cultivés en bio et agroforesterie, Bao Fernandes et Aurélien Fercot produisent une trentaine de légumes, en rotation longue et sol vivant, avec arbres et talus plantés via Breizh Bocage. Ouvertes au public, les pratiques expérimentales de la ferme combinent pédagogie, dégustation et respect de la biodiversité locale.

[> Ouest-France](#)

Au Faou, dans le Finistère, trois acteurs majeurs du territoire ont uni leurs forces pour l'avenir du bio. La CCPCAM, la MAB 29 et le GAB 29 ont signé une convention 2025-2028 qui pose les jalons d'une transition agricole ambitieuse. Au programme : faciliter la transmission des exploitations, encourager les pratiques agroécologiques et développer la consommation de produits bio locaux, notamment dans la restauration collective. L'accord prévoit aussi un volet sensibilisation pour faire connaître aux habitants et acteurs locaux les bénéfices concrets du bio sur la santé, la biodiversité et l'adaptation au changement climatique.

[>Le Télégramme](#)

À Bohal, l'agriculteur bio Fabien Cancouet a fait don de sept tonnes de courges butternut aux Restos du cœur du Morbihan. Ce geste solidaire, rendu possible grâce à l'aide de son père et de bénévoles locaux, permet de nourrir plusieurs bénéficiaires dans les 22 centres du département et via le camion itinérant. Une belle illustration de l'engagement des producteurs bio pour le lien social et l'entraide locale.

[> Le Télégramme](#)

CENTRE-VAL-DE LOIRE

Dans le Loiret, malgré la hausse de la consommation de bio,

les surfaces agricoles bio reculent, représentant moins de 4 % du territoire contre 10 % au niveau national. Le GABOR 45 souligne l'importance de la visibilité pour attirer de nouveaux exploitants et sensibiliser les consommateurs. La communication et le développement du bio dans la restauration collective sont également identifiés comme d'autres leviers clés pour dynamiser une filière encore très conventionnelle dans le département. [> ICI](#)

GRAND EST

Saint-Lupien, dans l'Aube, a organisé sa première fête de la courge le 26 octobre 2025, sur 84 hectares cultivés en agriculture biologique. L'événement proposait un concours de courges, un lancer de coloquintes et un marché mettant en valeur les productions locales bio. Cette initiative avait pour objectif de promouvoir le maraîchage bio amateur, de sensibiliser le public aux légumes de saison et de dynamiser le territoire, tout en célébrant la courge comme produit à la fois bio et local. [> France 3](#)

À Gorcy, le bio était à l'honneur les 18 et 19 octobre à l'occasion de la 29^e Foire Bio. Plus de cent exposants venus de France, de Belgique et d'Italie ont présenté des produits alimentaires, des cosmétiques et des vins bio, en mettant l'accent sur les circuits courts et le savoir-faire paysan. Le programme proposait des dégustations, des ateliers pour enfants, des conférences et de la musique live. Familles et curieux ont pu échanger et soutenir une agriculture respectueuse, tout en découvrant le meilleur des produits naturels et durables dans une ambiance conviviale.

[> Le Républicain Lorrain](#)

Le marché bio de Ribeauvillé a célébré ses dix ans d'existence le 14 octobre. Chaque mardi après-midi, des producteurs locaux proposent fruits, légumes, pains, fromages, charcuteries bovines et miels biologiques. Les commerçants ont organisé un apéritif pour remercier leur clientèle fidèle, essentiellement ribeauvilloise. Hazaël Bonhert, de la boulangerie Cézamie, se réjouit du succès de ce rendez-vous où "on peut trouver de quoi se nourrir pour la semaine". Tous les produits proviennent de petites exploitations locales et affichent une forte identité territoriale.

[> Dernières Nouvelles d'Alsace](#)

Une étude commandée par Bio en Grand Est avec Cerfrance montre que, de 2020 à 2024, les fermes bio de culture et d'élevage dans le Saulnois et l'arrondissement de Sarrebourg ont démontré une résilience notable face à la crise économique. Comparées aux exploitations conventionnelles, elles maintiennent une santé financière stable, confirmant que le modèle bio offre une capacité d'adaptation et une stabilité économique même en période difficile.

[> L'Est Républicain](#)

Relancée il y a neuf ans par l'entreprise Reitzel, la filière du cornichon en Alsace se développe majoritairement en bio, avec 80% de la production régionale certifiée biologique. L'entreprise collabore notamment avec un agriculteur à Dorlisheim (Bas-Rhin) pour garantir cette qualité. Malgré un recul des ventes globales après 2021, les volumes bio restent stables, contribuant à renforcer l'offre française de cornichons issus de l'agriculture biologique face à l'importation. [> ICI](#)

HAUTS-DE-FRANCE

À Fosseux, Jérôme Hochin a converti la ferme familiale en agriculture biologique, alliant agroforesterie et rotation des cultures pour préserver la biodiversité et la qualité du sol. Primé pour ses pratiques agroécologiques, il met l'accent sur la santé du vivant et la durabilité, cultivant 64 hectares avec 34 hectares d'arbres pour enrichir la terre et filtrer l'eau. Son objectif: produire sainement pour les générations futures, sans polluer ni l'air ni l'eau. [> La Voix du Nord](#)

Stéphane et Pauline Dreumont, maraîchers dans l'Oise, valorisent leur métier via le concours Mister France Agricole. Héritiers d'une petite exploitation familiale transformée en ferme légumière, ils gèrent 100 hectares et une quinzaine de salariés. Depuis 2015, ils ont développé la vente directe locale, un magasin et un drive. Stéphane explique que le concours permet de montrer que « notre métier est toujours là » et de déconstruire les clichés sur les agriculteurs.

[> France 3](#)

ÎLE-DE-FRANCE

Nicolas Revol, ancien ingénieur, et François Bodin, fils

d'agriculteurs conventionnels, ont créé la Ferme de Gisy en 2022 à Bièvres (Essonne). Sur 5 hectares, ils cultivent fruits et légumes bio, distribuent en Île-de-France et accueillent stagiaires et écoles pour transmettre le maraîchage écologique. Avec 350 000 € investis et le soutien municipal, ils développent un lieu pédagogique et solidaire qui prouve qu'une agriculture durable peut s'implanter en zone périurbaine. >[Le Monde](#)

"À Saint-Martin-en-Bière, EUfarms a rassemblé des fermes européennes autour d'un objectif commun : promouvoir l'agroécologie et le bio. Ce réseau réunit des exploitations de plus de 30 hectares avec une production diversifiée, pour nourrir l'Europe de façon durable. Les membres partagent leurs expériences et leur savoir-faire, renforçant ainsi la résilience et l'autonomie. La ferme de Champs sert de lieu de formation et de démonstration, pendant qu'EUfarms prépare ses prochaines rencontres en Allemagne et en Pologne pour diffuser ces pratiques respectueuses de l'environnement. >[La République de Seine-et-Marne](#)

NORMANDIE

Dans l'Eure, les frères Vincent et Pierre Lefebvre cultivent 5 hectares de houblon 100 % bio et normand via leur entreprise Houlblonn'Eure, créée en 2023. Les cônes de houblon sont séchés, transformés en granulés et vendus aux brasseries artisanales locales. Membre de la fédération Houblons de Normandie, le duo privilégie des variétés adaptées au climat et non sensibles aux maladies, offrant ainsi un produit bio, local et durable pour renforcer la filière brassicole régionale. >[Le Parisien](#)

À Vesly, dans la Manche, le Gaec Debrouilly exploite une ferme laitière convertie au bio en 2016, équipée de robots de traite et d'un pont à vaches unique, qui permet d'étendre le pâturage de 16 à 37 hectares. Laurence, Christophe et Mathieu Debrouilly valorisent ainsi l'autonomie et le bien-être animal, en adaptant la ration et la conduite du pâturage. La ferme organise régulièrement des portes ouvertes pour partager ses pratiques innovantes et montrer comment concilier agriculture biologique, robotisation et respect du pâturage. >[La Presse de la Manche](#)

Marie-Luce Thiery-Labiausse, agricultrice bio et éleveuse de chevaux à Saint-Pierre-en-Auge, a été finaliste du prix national Femmes agriculture territoires. Elle a transformé son domaine en un lieu vivant où verger, élevage et vignoble se nourrissent mutuellement. Très impliquée dans la vie locale, elle accueille aussi un gîte et participe à la chambre d'agriculture, tout en montrant qu'il est possible pour une femme de s'installer et de réussir dans l'agriculture.

[> Ouest-France](#)

NOUVELLE-AQUITAINE

Le marché bio de Villeneuve-sur-Lot, le plus ancien de France, souhaite fédérer les marchés bio de la région Nouvelle-Aquitaine afin d'accroître son impact et mutualiser les moyens. L'association animatrice, soutenue par Interbio, a identifié une trentaine de marchés pouvant rejoindre cette fédération et envisage l'élaboration d'une charte commune. L'objectif est de renforcer l'économie de proximité, de promouvoir la transition écologique et de mieux organiser l'animation des marchés. Cette initiative s'inscrit dans la volonté d'augmenter la fréquentation et de valoriser le rôle social du marché auprès des habitants. [> La Dépêche](#)

La cidrerie Hic, à Sadirac, transforme plus de 100 tonnes de pommes et fruits 100% bio en cidre, jus, vinaigre, gelée et farine. Marion et Jérémy privilégient des produits locaux et artisanaux, issus de circuits courts, et réduisent le gaspillage alimentaire. Leur démarche bio met en valeur les fruits entiers et contribue à une consommation responsable, tout en développant un savoir-faire unique et durable dans le secteur des cidres et dérivés en Gironde. [> Le Résistant](#)

Jean Dujardin lance « Aventure », un whisky bio 100% français, à base de seigle cultivé en Savoie et distillé à Bordeaux. Avec ses amis, il propose trois cuvées vieillies dans des fûts français, américains et de grands crus bordelais. Limitée à 4000 bouteilles, la production vise à promouvoir le savoir-faire français à l'international, alliant goût, authenticité et démarche durable. [> Le Point](#)

À Lalinde, Gilles Lambert cultive kiwis et pommes bio dans le Verger du Canal, profitant d'un microclimat idéal et d'un système d'irrigation précis qui protège les fruits du gel et de

la chaleur. Le verger allie production réfléchie et convivialité : les récoltes sont confiées à des saisonniers, et la vente se fait en direct, en libre-service. [> ICI](#)

La commune de Ligueux a reçu le label régional « Territoire Bio Engagé », récompensant son investissement dans l'agriculture biologique et la valorisation de son patrimoine viticole durable. Quatre propriétés locales, dont deux certifiées en Biodynamie, illustrent cette ambition. La commune se positionne comme un « laboratoire vivant » de transition écologique, avec des projets comme l'Observatoire Forestier, visant à observer la biodiversité et sensibiliser habitants et chercheurs aux pratiques durables et au changement climatique. [> Le Résistant](#)

Halle Bio d'Aquitaine (HBA) est une plateforme logistique spécialisée dans la distribution de fruits et légumes biologiques pour les professionnels. Fondée en 2017 par deux ingénieurs agronomes, elle fournit des magasins, restaurateurs et grossistes avec des produits bio, locaux et tracés. Passée d'un bureau de 70m² à un entrepôt de 3 200m² à Saint-Médard-d'Eyrans, HBA renforce l'approvisionnement régional, soutient les producteurs bio et modernise la logistique pour mieux répondre aux besoins de ses clients. [> Bio Linéaires](#)

Le Grand Angoulême distribue gratuitement des paniers « Jeunes pousses » de 5 à 6 kg de légumes bio locaux aux femmes enceintes, accompagnés d'ateliers cuisine et santé. Lancé en 2024, le dispositif a déjà bénéficié à 250 familles et vise à soutenir la santé maternelle, l'alimentation saine et l'agriculture locale. Inspiré de l'« Ordonnance verte » de Strasbourg, il fonctionne avec les maraîchers de Paysans Charente Bio et représente un budget annuel de 155 000€.

[> Sud Ouest](#)

OCCITANIE

À Narbonne, une dizaine d'adolescents ont réalisé le court-métrage « Nourrir l'avenir » avec l'association KOvisuel. Le projet sensibilise à l'alimentation locale et bio, en montrant les difficultés d'accès aux produits sains et en impliquant les jeunes dans toutes les étapes de la production. Ils ont notamment préparé un repas équilibré avec des légumes

locaux et bio. Le film sera projeté le 30 octobre au cinéma, suivi d'échanges avec les jeunes réalisateurs. [> L'Indépendant](#)

À Los Masos (Pyrénées-Orientales), Christophe Voulalas et Jenny Henry ont créé «Plus bio la vie», un groupement d'achat solidaire rendant le bio accessible à tous. Grâce à des achats groupés, l'association propose plus de 1200 produits bio et locaux à prix abordables. Les bénéfices sont reversés à des associations locales comme les Restos du Cœur. L'initiative favorise le circuit court, soutient les producteurs locaux et crée des liens sociaux entre adhérents et fournisseurs. [> L'Indépendant](#)

Depuis 1991, les sœurs du monastère de Solan (Gard) cultivent leurs vignes en agriculture biologique. Motivées par la foi et le respect de la nature, elles ont transformé leur domaine selon un cahier des charges strict, appliquant des pratiques agroécologiques et durables. Le vin, essentiel à leur culte, est produit sur place avec une attention particulière à la qualité et à la santé des sols, de la faune et des consommateurs, dans une démarche collective et pédagogique. [> Le Figaro](#)

À Pamiers, le jardin d'Emmaüs s'est transformé en véritable ferme bio et sociale. Sur près d'un hectare, plus de 20 tonnes de légumes sont produites chaque année par des compagnons en insertion, dont certains viennent d'Afrique et apprennent la permaculture sur le terrain. Babacar, le responsable du jardin, veille à ce que tout soit cultivé dans le respect de l'environnement, tandis que les récoltes sont vendues à prix réduit aux associations et au self des compagnons. Dernières initiatives : un poulailler mobile pour produire des œufs et un futur verger, poursuivant le double objectif de formation et de solidarité. [> La Dépêche](#)

À Colomiers, un nouveau défi invite les habitants à manger bio et local sans se ruiner. De janvier à juillet 2026, les participants du «Défi Foyer à Alimentation Positive» testeront des habitudes alimentaires plus durables tout en gardant à l'identique leur budget. Au programme: ateliers cuisine, rencontres avec des producteurs, visites de fermes, conseils nutrition et décryptage d'étiquettes. Chaque équipe suivra ses progrès en ligne et pourra relever de petits «mini-défis» pour cumuler des points. L'objectif: montrer que

manger mieux, durable et local peut rimer avec plaisir et économie. [> La Dépêche](#)

OUTRE-MER

À La Réunion, l'agriculture biologique marque une pause après six ans de croissance : les surfaces reculent de 141 ha et 11 exploitations disparaissent en 2024. Les fruits et plantes à parfum continuent de progresser, tandis que les légumes frais diminuent. Malgré la fermeture de certaines structures de transformation et de distribution, le bio reste diversifié et bien structuré, avec de nombreux circuits courts et magasins spécialisés. [> Zinfos974](#)

En Guadeloupe et Martinique, l'agriculture bio séduit de plus en plus d'agriculteurs après le sujet lié à la contamination des sols au chlordécone mais également grâce à la demande locale pour des produits sains. Ils cultivent vanille, cacao, fruits et légumes sans pesticides, souvent selon des méthodes agroécologiques comme la syntropie. La filière reste pour autant freinée par de nombreuses normes, des machines peu adaptées aux tropiques, le coût de la certification et des aides limitées. [> Reporterre](#)

PAYS DE LA LOIRE

Fabrice Viault, ancien informaticien, a troqué son TGV pour cultiver des champignons bio à Tillières. Depuis septembre 2025, il produit des pleurotes, shiitakes et eryngii dans un petit bâtiment éco-conçu, en s'inspirant des fermes urbaines canadiennes. Ses souches sont ensemencées sur des céréales locales et intégrées à un substrat naturel. Il propose ses champignons en vente directe au marché de Vertou, sur place et en ligne via Cagette.net. [> Ouest France](#)

À Nuillé-sur-Vicoin, Agro Logic valorise des céréales et des légumineuses bio rares, comme les lentilles, les pois, le chanvre, la cameline ou le quinoa, cultivées par cinquante agriculteurs mayennais. L'entreprise produit 400 tonnes par an, qu'elle sèche, conditionne et vend sur les marchés bio de la Bretagne et des Pays de la Loire. Ces cultures, plus capricieuses que le blé, offrent une meilleure rémunération et permettent de diversifier les rotations. [> Ouest-France](#)

Le Défi foyers à alimentation positive arrive en Pays sabolien de décembre à avril. Destiné à tous les habitants, il encourage à consommer plus de produits bio et locaux, sans augmenter le budget. Les participants, regroupés en équipes, suivront leurs achats et profiteront d'ateliers cuisine, de visites de fermes et d'animations sur l'alimentation saine. Ludique et gratuit, ce défi vise à sensibiliser au bio et au local tout en restant accessible et convivial pour tous les foyers.

[> Ouest-France](#)

La mairie de Mûrs-Érigné lance les « ordonnances vertes » pour les femmes enceintes, un dispositif offrant des paniers hebdomadaires de légumes bio locaux à 10 €. Les bénéficiaires doivent participer à des ateliers sur les perturbateurs endocriniens. Cette initiative vise à favoriser une alimentation saine pour la mère et l'enfant. Le projet s'inscrit dans une politique alimentaire durable, avec plus de 60 % de produits bio à la cuisine centrale et un objectif de label Territoire Bio Engagé niveau trois en 2026.

[> Ouest-France](#)

Au Domaine de l'Oiselière à Chauché, un camping 4 étoiles s'est diversifié en maraîchage bio, cultivant 7 000m² de légumes de saison sous serres et en plein champ. La production, incluant salades, courgettes, tomates et aubergines, alimente le restaurant du domaine, une épicerie et la restauration collective locale. Avec un potager accessible aux visiteurs et des pratiques respectueuses de la biodiversité, le projet vise à concilier agriculture durable, accueil touristique et circuits courts. [> Ouest-France](#)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Le Conseil départemental des Alpes-Maritimes a investi 3,4 millions d'euros pour acheter 11 hectares de terres destinées à l'agriculture biologique et aux circuits courts. Ces parcelles, situées à Gattières, La Roquette-sur-Var et Châteauneuf-Grasse, seront louées à prix modique à des exploitants agricoles pour des baux de cinq ans. Les produits cultivés seront destinés aux cantines scolaires et aux commerces locaux, dans le cadre du Plan agricole et rural 2021-2028 et avec l'accompagnement de la Safer. [> Ouest-France](#)

À Avignon, des marchés bio et solidaires s'installent chaque

FILIÈRES ANIMALES

mois au pied des immeubles, notamment à la Croix des Oiseaux. Semailles, qui cultive en bio dans la ceinture verte tout en employant des personnes en insertion, propose fruits et légumes à tarifs modulés selon le quotient familial, jusqu'à -50 %. L'objectif : rendre le bio accessible aux foyers modestes et recréer des lieux de vie, d'échanges et de convivialité directement dans les quartiers. [> ICI](#)

Le 5 novembre, Mas-Saint-Chély a accueilli une journée dédiée à la filière viande bio, rassemblant éleveurs, porteurs de projet et professionnels de la restauration collective. Au programme : échanges sur l'agriculture biologique, témoignages d'éleveurs bio de Lozère, chiffres de la restauration collective et visite d'une ferme bovine et ovine bio. La journée s'est clôturée par une conférence ouverte au grand public sur les élevages durables et la nutrition, soulignant l'importance du bio pour la santé et l'environnement. [> Midi Libre](#)

À Elliant, François Kerviel persévère dans l'élevage de porcs bio malgré la crise du secteur. Ses animaux, nourris majoritairement avec des céréales locales et élevés plus longtemps, bénéficient d'un espace quatre fois supérieur aux normes conventionnelles. Sa viande alimente magasins bio, bouchers indépendants et cantines locales. Ancien salarié de l'industrie, il mise sur la qualité et la proximité pour relancer la filière, tout en encourageant les jeunes à privilégier la vente directe plutôt que les circuits longs. [> Ouest France](#)

La filière viande bio traverse une nouvelle baisse de production : -9 % en 2024, avec des replis marqués en bovin allaitant et en ovin, souvent réorientés vers le conventionnel faute de débouchés bio. En revanche, la consommation se stabilise grâce au rebond des magasins spécialisés et surtout de la restauration collective, soutenue par les obligations Egalim. La grande distribution et la vente directe reculent, renforçant l'enjeu d'informer les consommateurs.

[> Pleinchamp](#)

Malgré le recul des conversions depuis 2022, la viande bovine bio reste rentable : prix en hausse, écart resserré avec le

conventionnel et plus-value maintenue, notamment sur les produits transformés. Les élevages bio, plus petits mais performants, affichent des EBE élevés et jusqu'à 2,3 Smic/UMO. Leur autonomie fourragère limite les charges (moins de concentrés, pas d'azote minéral). Résultat : des modèles plus résilients, aux débouchés variés et mieux armés face aux fluctuations du marché. >[Web-agri.fr](#)

Le marché de la viande bio montre des signaux de reprise malgré une forte crise. Les ventes en GMS ont chuté, mais les magasins spécialisés (+8,9 %) et la restauration collective (+14 %) repartent nettement. Les abattages restent en recul (-29 % depuis 2021), conséquence d'une réorientation vers le conventionnel. Les prix bio, désormais seulement 10 à 20 centimes au-dessus du conventionnel, ne couvrent pas toujours les coûts, entraînant décapitalisation et légère baisse du nombre d'élevages. >[La France Agricole](#)

En Mayenne, trois éleveurs défendent le lapin bio élevé en plein air. Dans des parcs herbeux et avec des cabanes pour abris, les animaux vivent selon un rythme naturel, ce qui assure leur bien-être et un goût authentique. La production, écoulée en vente directe, sur les marchés et dans les magasins bio, peine à couvrir la demande. L'Association des Éleveurs de Lapin Bio de France accompagne de nouveaux producteurs et promeut ce modèle respectueux et durable.

>[Ouest-France](#)

La production d'œufs bio peine à suivre la demande : malgré un marché en croissance, l'offre reste limitée. Les élevages existants n'arrivent pas à augmenter leurs volumes rapidement en raison des contraintes liées aux normes bio, aux investissements nécessaires pour créer de nouvelles installations et aux coûts d'alimentation et de main-d'œuvre. Cette situation entraîne des tensions sur le marché et des prix élevés pour les consommateurs, freinant parfois la consommation régulière d'œufs bio. >[Réussir](#)

Vingt-cinq étudiants d'AgroParisTech ont parcouru la Normandie pour étudier la filière lait bio, missionnés par Les 2 Vaches. En cinq jours, ils ont visité treize fermes bio et quatre conventionnelles, rencontré des OPA et échangé avec des éleveurs sur installation et transmission. Encadrés par Les Prés Rient Bio, ils ont analysé les défis de la filière et

présenté leurs conclusions au Molay-Littry. Une immersion pratique qui révèle la réalité quotidienne des producteurs laitiers bio. [> Réussir](#)

En Mayenne, la Fromagerie d'Entrammes transforme du lait bio en fromages et a doublé sa production. Malgré quatre années difficiles, un partenariat avec « C'est qui le patron ? » relance l'outil : une raclette au lait cru bio arrive en magasins, avec un engagement fort de rémunération. Les éleveurs de Lait bio du Maine valorisent ainsi leur lait à 0,59 €/l, un soutien crucial pour pérenniser cette filière bio locale.

[> La France Agricole](#)

En Loire-Atlantique, la fabrication de fromages bio prend de l'ampleur : 65 % des 80 producteurs laitiers du département travaillent en bio. Portés par un boom post-Covid, ces ateliers misent sur le local, la créativité et les circuits courts. L'association Caséine accompagne cette montée en qualité en formant les producteurs et en valorisant leurs savoir-faire. De nouvelles initiatives, comme un « Vélo fourchette », visent à mieux faire connaître ces fromages bio locaux.

[> Ouest France](#)

Biolait sécurise l'avenir du lait bio : à la fin de 2025, les déclassements tomberont sous 20% et tous les volumes collectés sont déjà contractualisés. Pour 2026, la quasi-totalité sera vendue en bio, face à une forte demande et à l'anticipation de pertes de production. Biolait prévoit d'accueillir de nouveaux producteurs pour densifier la collecte, rationaliser les coûts et soutenir le prix du lait, renforçant ainsi la filière bio bretonne malgré les récentes déconversions. [> La France Agricole](#)

Après quatre années de baisse, la consommation de produits laitiers bio repart, surtout dans les magasins spécialisés (+6 %) et l'ultra-frais. Mais la production reste fragile : la collecte de lait bio a chuté à 1,128 milliard de litres en 2025 et devrait tomber à un milliard en 2026, sous les 5 % de la collecte nationale. Le faible écart de prix avec le conventionnel entraîne départs en retraite et déconversions, malgré le soutien de certaines coopératives. [> Réussir](#)

Malgré un recul temporaire de la collecte de lait bio (-7 % sur sept mois), la filière se mobilise pour sécuriser le potentiel de

production. Les coopératives et laiteries, comme Bio Commun et Olga, renforcent la rémunération des éleveurs et proposent des prix stables et équitables. L'arrivée de produits labellisés locaux et agroécologiques, notamment en restauration collective, prépare la filière à répondre à une demande bio croissante tout en valorisant les producteurs.

[>La France Agricole](#)

La fromagerie bio d'Entrammes (Mayenne) a séduit l'Élysée avec sa raclette au lait bio, réalisée par 32 familles de producteurs. Emmanuel Macron a salué le savoir-faire traditionnel, le goût authentique et l'engagement environnemental de l'équipe. Ce retour élogieux, intervenu après le lancement d'un partenariat avec «C'est qui le patron?!», constitue un véritable coup de projecteur pour la fromagerie, quelques mois après des difficultés commerciales passées. [>Ouest-France](#)

La filière comté bio (5% de la production AOP Jura) traverse une double crise : baisse des ventes et déconversion de producteurs. Certaines fromageries déclassent le bio en conventionnel, tandis que d'autres cherchent de nouveaux marchés et diversifient les formats. Onze exploitations ont quitté le bio depuis 2023, fragilisant la logistique. La coopérative de Plasne-Barretaine illustre une résilience possible, avec sept producteurs bio, de la diversification et des réserves financières pour affronter les années difficiles.

[>Le Progrès](#)

Auchan renforce son partenariat avec Biolait en apposant le repère IL LAIT LÀ sur sa gamme de laits bio, garantissant sa traçabilité et son origine française. Ce label certifie un lait issu de fermes familiales engagées en bio, avec pâturage, alimentation locale et méthodes respectueuses de l'environnement. Le partenariat soutient durablement les producteurs et sensibilise les consommateurs à une filière laitière responsable et transparente. [>WikiAgri](#)

Le marché du lait bio en France reste sous tension : la collecte pourrait tomber à 1 milliard de litres fin 2026 en raison de cessations d'activités et de déréférencements par les GMS. Les ventes spécialisées progressent (+6 % début 2025), mais insuffisamment. Les industriels comme Biolait limitent le déclassement et refusent les contrats

conventionnels, soulignant la nécessité de soutenir la production pour maintenir le potentiel national et sécuriser l'offre bio. [> Web-agri](#)

Le bio innove dans le domaine du blé avec les MHB, des populations hétérogènes autorisées depuis 2022, ainsi qu'avec des variétés biologiques spécialement adaptées à la production bio. Ces semences favorisent la diversité et la résilience, en s'adaptant au stress hydrique et aux sols pauvres. En France, Pop Orvilliers, notifié en 2023, est le premier MHB développé pour le pain au levain. Les projets de populations croisées composites se multiplient, avec pour objectif de renforcer l'autonomie des agriculteurs. [> Réussir](#)

Gérard Andriot a troqué l'élevage de volailles pour les céréales et oléagineux bio sur 45 hectares à Hauteroche. Depuis 2021, il transforme sa production : farines de blé et sarrasin, huiles de tournesol, colza et camelina, jus de pomme, et désormais 500kg de "pâtes" artisanales vendues en circuit court. Cette démarche valorise son blé bio de A à Z, séduit les consommateurs locaux et donne du sens à la fin de sa carrière, tout en soutenant l'économie locale.

[> Le Bien Public](#)

La collecte de maïs bio 2025-2026 dans le Sud-Ouest est en recul de 17%, à 115 000 tonnes, avec 3 000 tonnes de C2. Malgré ce repli, la qualité reste correcte et le marché des grains bio se stabilise grâce à une meilleure collecte globale (+20% sur les quatre principales céréales). Le blé, le triticale et l'orge compensent partiellement la baisse du maïs dans l'alimentation animale. Tournesol et soja subissent des rendements variables, soutenant une hausse des cours.

[> Réussir](#)

Les coopératives bio renforcent la sécurité et la résilience de leurs producteurs. Axéréal développe de nouvelles cultures et contrats spécifiques, tandis que Terrena mise sur la contractualisation pluriannuelle et des prix basés sur les coûts de production pour garantir la rentabilité. Les coopératives mutualisent également leurs outils et méthodes de stockage. Ces initiatives permettent d'assurer des

débouchés stables et de soutenir durablement les exploitations bio. [> Réussir](#)

La collecte 2025 en céréales et oléoprotéagineux bio offre un tableau nuancé. Le maïs surprend positivement : volumes plus élevés qu'attendu, qualité saine et frais de séchage réduits, même si les prix reculent. Le soja bio affiche aussi une bonne récolte, tandis que les négociations de contrats se prolongent. Le tournesol se redresse nettement, porté par des cours fermes. Le sarrasin reste coûteux à produire, avec une qualité hétérogène mais des prix stables dans un marché porteur. [> Réussir](#)

Au GAEC du Sillon à Lay-Saint-Rémy, colza et tournesol bio sont cultivés et transformés intégralement sur l'exploitation, assurant une huile premium vendue aux particuliers, restaurateurs et artisans locaux. L'autonomie est au cœur du projet : céréales, tourteaux et fourrages nourrissent vaches et cochons, dans le respect des pratiques bio. Depuis 30 ans en bio, l'exploitation combine innovation, qualité et logique circulaire, tout en valorisant les filières végétales locales.

[> L'Est Républicain](#)

La récolte française de tournesol 2025 déçoit avec une production en retrait et des rendements très variables selon les régions. Sécheresse et chaleurs ont pesé sur les cultures, surtout dans le Sud et les sols légers. Malgré ce contexte, la qualité reste encourageante avec des taux d'huile autour de 45-46%. Les producteurs espèrent que ces résultats confirment un potentiel de valorisation intéressant pour l'avenir. [> Réussir](#)

En Bretagne, les grandes cultures bio connaissent un marché stabilisé après deux ans de difficultés. La récolte 2025 progresse de 20 % par rapport à 2024 mais reste 14% inférieure à la moyenne 2020-2024. Les rendements de blé, orge, colza et maïs sont bons, et les prix se maintiennent. La consommation repart côté magasins spécialisés (+7%), tandis que la grande distribution reste en retrait (-5%), offrant aux agriculteurs une meilleure visibilité sur leurs marges.

[> Chambre d'agriculture de Bretagne](#)

En 2025, les céréales et oléoprotéagineux bio affichent des récoltes globalement meilleures que prévu : le maïs résiste

aux aléas climatiques, avec une baisse limitée de 17% et une bonne qualité. Le soja bio progresse en volume et qualité, mais les négociations contractuelles restent en cours. Les tournesols voient leurs prix se raffermir (+100€/t). Le sarrasin présente des coûts élevés et des bilans hétérogènes, malgré des prix stabilisés face à la concurrence d'importation.

[>Réussir](#)

En Vendée, le groupement « Légumes Secs Bio de Vendée » rassemble 12 agriculteurs qui produisent exclusivement des graines bio et locales, des légumineuses aux céréales et oléagineux. Cette coopération leur permet de mutualiser des équipements pour trier et valoriser leur production, tout en soutenant l'économie locale. De la mogette au quinoa, leurs cultures s'adaptent au territoire vendéen et offrent des produits de qualité, démontrant qu'agriculture bio et engagement local peuvent aller de pair. [>Vendee.fr](#)

La pomme bio Juliet, cultivée sur 700 hectares en France, séduit de plus en plus de producteurs, notamment dans le Vaucluse, premier producteur régional. Appréciée pour sa douceur, ses arômes et sa résistance naturelle aux maladies, elle permet une commercialisation étalée dans le temps. Avec 24 000 tonnes vendues en 2024, cette variété française encourage la conversion au bio et répond à la demande croissante des consommateurs pour des fruits locaux, goûteux et cultivés durablement. [>France 3](#)

En 2025, le vignoble jurassien compte 151 domaines bio, représentant 40% des surfaces. Ses exploitations, souvent prestigieuses, sont confrontées au changement climatique, aux restrictions sur le cuivre pour lutter contre le mildiou, et à la pression foncière des investisseurs. Pour contrer cela, le GAB du Jura organise des sensibilisations pour les élus, tandis que la Région Bourgogne-Franche-Comté soutient la filière avec plus d'un million d'euros annuels et des aides FEADER pour protéger les vignes.

[>Région Bourgogne-Franche-Comté](#)

PESTICIDES

Une mission interministérielle va étudier l'indemnisation des parcelles bio contaminées par des pesticides volatils ou

rémanents, souvent sans coupable identifié. Chaque année, 100 à 300 exploitations subissent un préjudice moyen de 7700 à 9600€. La FNAB, engagée depuis longtemps, soutient l'initiative. Le projet GeRiCo (2019) a recensé les contaminations et propose des mesures préventives : haies, nettoyage du matériel, formation et accompagnement des producteurs pour limiter le risque économique et protéger les cultures biologiques. >[PleinChamp](#)

Le «serment de Cambrai», signé le 6 octobre 2025 par des acteurs français et belges, marque un engagement collectif pour une agriculture et une alimentation sans pesticides. Les signataires, dont la FNAB et des mutuelles, visent à limiter les maladies chroniques et à soutenir la bio. Symbolique, la signature près de la future «Fabrique à sucres bio» illustre une production locale et durable de sucre roux, rémunérant équitablement les producteurs et favorisant emplois et gouvernance coopérative. >[La France Agricole](#)

Le rapport Emergent'Sea révèle la présence généralisée de pesticides et de substances pharmaceutiques sur tout le littoral français, détectés dans l'eau et les mollusques entre 2021 et 2024. On y retrouve régulièrement des herbicides interdits, des résidus de médicaments et des produits antifouling, montrant comment ces différentes substances s'accumulent et pèsent sur l'environnement. Ces résultats mettent en lumière l'impact des pratiques agricoles et industrielles sur les écosystèmes marins et la nécessité de renforcer la surveillance pour protéger la biodiversité.

>[Le Monde](#)

Une étude récente met en lumière les effets durables du chlordécone, insecticide utilisé jusqu'en 1993 aux Antilles. Les femmes les plus exposées présentent un allongement du délai de conception, avec 25% de chances en moins de concevoir par cycle par rapport aux moins exposées. Ce travail souligne l'impact sanitaire des pesticides sur la fertilité et rappelle l'importance de soutenir des pratiques agricoles durables. >[Le Monde](#)

À La Rochelle, une trentaine d'agriculteurs seront rémunérés pour arrêter l'usage des pesticides sur 154 hectares afin de protéger un captage d'eau. Ce dispositif de paiements pour services environnementaux montre concrètement que

limiter ou supprimer les produits chimiques est possible, tout en offrant un revenu compensatoire. Les acteurs bio y voient un exemple de transition vers une agriculture sans pesticides, plus respectueuse de l'environnement et de la santé, valorisant des pratiques durables. [> Libération](#)

En France, les agriculteurs vivent un dilemme face aux pesticides : leur usage menace santé et environnement, mais leur suppression pose des risques économiques et techniques. Beaucoup cherchent à réduire les intrants, testent de nouvelles variétés et adaptent leurs pratiques. Certains se tournent vers le bio pour plus de sécurité et de valeur ajoutée, mais demandent un soutien politique clair et des alternatives efficaces pour pérenniser leurs exploitations.

[> La Pèlerin](#)

Le 4 novembre 2025, quinze sénateurs, menés par Guillaume Gontard, ont déposé une proposition de loi pour mieux protéger les riverains face aux pesticides de synthèse. Le texte prévoit : 1) des chartes départementales et communales avec consultation des riverains et zones de protection renforcée, et 2) un accès élargi aux registres phytosanitaires, conservés 10 ans et transmis à l'Anses, avec possibilité pour le public de consulter les données.

[> La France Agricole](#)

Une étude PestiRiv menée en 2021-2022 par Santé publique France et l'Anses montre que les riverains des vignobles français sont surexposés aux pesticides, en particulier les enfants de 3 à 6 ans. Réalisée sur 265 zones viticoles, elle mesure l'exposition mais ne lie pas encore les effets sanitaires. Les résultats confirment que l'imprégnation augmente pendant les périodes de traitement, souvent sans information préalable des habitants. [> France Culture](#)

Un rapport du Haut-Commissariat à la stratégie et au plan (HCSP) sur la santé environnementale, remis à l'Assemblée nationale en octobre 2025, a suscité des tensions internes. Quatre membres du conseil scientifique ont dénoncé l'édulement des risques sanitaires liés aux pesticides, sous pression du cabinet de la ministre de l'Agriculture. Certaines recommandations sur le bio et la réduction des intrants ont été minimisées, et des chiffres optimistes sur la PAC ont été ajoutés sans fondement scientifique, selon les chercheurs.

[> Le Monde](#)

Une étude française publiée dans Environmental Pollution montre que l'interdiction des néonicotinoïdes en 2018 a permis une légère reprise des oiseaux insectivores, avec +2 à 3% en 2022. Les sites traités aux pesticides restent néanmoins en retrait de 12%. Les chercheurs soulignent que ces résultats restent incertains et appellent à des mesures complémentaires, comme le développement de l'agriculture bio, pour restaurer durablement la biodiversité. [> Reporterre](#)

Le projet de loi de finances 2026 proroge le crédit d'impôt pour l'agriculture biologique jusqu'en 2027, offrant 4 500 € aux exploitations dont au moins 40% du chiffre d'affaires est bio. Il instaure également l'exonération fiscale des indemnités d'abattage pour animaux reproducteurs, sous condition de réinvestissement dans le cheptel, et maintient les aides à l'élevage bovin et aux transmissions agricoles.

[> Réussir](#)

Lors de la Journée européenne de la bio, le commissaire européen à l'Agriculture, Christophe Hansen, a évoqué une simplification possible de la réglementation bio, visant des ajustements rapides et non perturbateurs, sans diminuer les normes. L'objectif : faciliter l'accès aux soutiens pour les producteurs biologiques. La Fnab réagit avec prudence, plaident pour la stabilité du cadre actuel afin de ne pas déstabiliser les pratiques et la production. Le dialogue entre institutions et acteurs bio reste crucial pour l'avenir.

[> La France Agricole](#)

Le 30 septembre 2025, Pascal Lecamp et 127 députés de neuf groupes politiques ont déposé une résolution transpartisane pour soutenir l'agriculture biologique. Ils appellent à mobiliser dès maintenant des moyens pour atteindre 21 % de surfaces bio d'ici 2030, consolider les filières françaises, prolonger le crédit d'impôt bio et respecter la loi Egalim. La Fnab soutient l'initiative et réclame un débat parlementaire pour transformer ces intentions en propositions législatives concrètes et durables pour le bio.

[> La France Agricole](#)

Le rapport parlementaire sur l'état des cours d'eau

recommande plusieurs mesures pour l'agriculture : encourager la conversion vers le bio avec un budget PAC renforcé (+36 %), augmenter le financement des mesures agroenvironnementales et climatiques (Maec), développer les paiements pour services environnementaux (PSE) pour rémunérer les pratiques favorables à l'écosystème, et inscrire la sobriété hydrique dans la loi avec des objectifs de réduction des prélèvements d'eau applicables au secteur agricole. [> Réussir](#)

En Ille-et-Vilaine, la filière bio se mobilise pour intégrer l'alimentation biologique dans les programmes des municipales. Acteurs, producteurs et restaurateurs soulignent que le bio crée plus d'emplois, réduit les émissions de gaz à effet de serre et améliore la santé publique. L'objectif est de développer la part de bio dans les cantines et les circuits locaux. Cette démarche transpartisane vise à atteindre jusqu'à 100 % de produits biologiques tout en maîtrisant les coûts. [> Terra](#)

Le Sénat a renforcé le crédit d'impôt pour l'agriculture biologique, le faisant passer de 4 500 à 6 000 euros et le prolongeant jusqu'en 2028. Destiné aux exploitations dont au moins 40 % des recettes proviennent du bio, ce mécanisme peut se cumuler avec l'aide à la conversion jusqu'à 7 000 euros. Un crédit d'impôt complémentaire de 60 % des dépenses d'entretien des haies, plafonné à 4 500 euros par exploitation, a également été voté. [> Public Sénat](#)

RECHERCHE

La FNAB lance ReduSolBio, un programme de trois ans pour réduire le travail du sol en agriculture biologique. Expérimenté dans sept régions aux contextes variés, le projet vise à limiter le labour tout en maintenant les rendements, en s'appuyant sur rotations diversifiées, fertilisation organique et couverts végétaux. Treize partenaires, dont agriculteurs bio et structures de recherche, testeront des pratiques innovantes pour préserver et régénérer les sols. L'initiative est soutenue par l'Office Français de la Biodiversité et le plan Ecophyto II+. [> Terre-net](#)

L'Inrae et l'Itab renouvellent leur partenariat jusqu'en 2030

pour renforcer la recherche en agriculture biologique. Axé sur la transition agroécologique, l'accord vise à coordonner projets et expérimentations, développer des programmes communs comme Métabio ou Parsada, et créer de nouvelles unités mixtes technologiques, dont «Corsaire Bio» en Occitanie. L'objectif : concevoir des systèmes bio innovants, évaluer leurs externalités et accroître l'impact scientifique de la filière à l'échelle nationale et européenne, tout en favorisant la science ouverte et le partage des connaissances.

[> La France Agricole](#)

L'agriculture biologique de conservation combine bio et réduction du travail du sol, mais peine à se structurer. Une étude suisse révèle que les sols bio présentent une bonne qualité biologique et accumulent du carbone en profondeur. En France, des agriculteurs testent cette approche avec des gains en temps et carburant. Toutefois, la maîtrise des adventices reste le principal obstacle : beaucoup doivent réintroduire un labour ponctuel. Les experts recommandent une transition progressive sur au moins dix ans. [> Terre-net.fr](#)

ENTREPRISES

La startup Bene Bono, spécialisée dans la livraison de produits bio anti-gaspi, a été reprise par Quitoque après son redressement judiciaire. Sur 74 postes, 40 seront conservés, et la marque continuera sous la direction de Laure Lapostolle. Bene Bono permet à Quitoque d'élargir son offre avec des produits bio non conformes à la grande distribution, complémentaire à ses box repas. Quitoque investira un million d'euros pour atteindre l'équilibre fin 2026, malgré un marché de la foodtech concurrentiel et coûteux. [> Maddyness](#)

Léa Nature consolide sa position de leader du bio en France, misant sur la sécurisation des approvisionnements et des contrats pluriannuels avec des coopératives et agriculteurs. Avec 22 sites, l'entreprise transforme légumes, infusions, soupes et plats cuisinés bio. La reprise du marché, portée par la grande distribution et les magasins spécialisés, soutient un chiffre d'affaires attendu de 520 M€ en 2025. Investissements industriels et nouvelle gouvernance renforcent sa capacité à répondre à une demande bio

croissante, accessible et stable. >[Les Échos](#)

Bioviver, la conserverie bio du Lot-et-Garonne, vient d'inaugurer 3 000 m² supplémentaires à Damazan, augmentant de 70 % sa production de fruits et légumes bio pour atteindre 20 millions de bocaux par an. Filiale de Léa Nature, l'entreprise valorise 270 références certifiées AB, sans arômes ni colorants artificiels, tout en renforçant ses partenariats avec des producteurs locaux. Cette extension permet de moderniser les outils de production, d'affirmer ainsi un ancrage territorial fort et la sécurisation des approvisionnements bio. >[Le Républicain](#)

Maison Meneau, pionnière des sirops et boissons bio depuis les années 1990, prépare la relève familiale avec la cinquième génération. Certifiée Ecocert, l'entreprise conditionne 6,5 millions de bouteilles par an, avec 84% du chiffre d'affaires en bio. Engagée pour l'énergie renouvelable et le commerce équitable, la PME reste 100% familiale, avec la nouvelle génération prête à prendre les commandes et poursuivre le développement durable et innovant. >[LSA](#)

Biogroupe, basée à Erquy, représentera les Côtes-d'Armor à la 5^e Grande exposition du fabriqué en France, les 15 et 16 novembre au palais de l'Élysée. Spécialisée dans le kombucha, sa boisson à base de thé fermenté est 100% bio, végétale et vivante. Naturellement gazeuse, peu sucrée et sans alcool grâce à une double fermentation, elle illustre l'innovation alimentaire locale. Biogroupe fait partie des 10% des entreprises alimentaires sélectionnées pour cet événement valorisant le savoir-faire français et les produits durables. >[Ouest France](#)

Lioravi, installée à Ancenis, produit depuis 2013 des pâtes artisanales 100% bio, fraîches ou surgelées, avec des matières premières locales. Après les classiques italiennes, l'entreprise lance des pâtes asiatiques, ramen et udon, distribuées en Biocoop et chez des restaurateurs japonais. Engagée dans le local et le durable, Lioravi mise sur le goût, le bio et l'innovation pour séduire magasins spécialisés, traiteurs et consommateurs français. >[Ouest France](#)

Une coopérative des Hauts-de-France prévoit d'ouvrir à Cambrai la première usine française de sucre de betterave

bio d'ici fin 2026. Regroupant 90 producteurs, le projet vise à démontrer que la culture sans pesticides est possible, avec des rendements légèrement inférieurs mais compensés par des prix plus élevés. L'usine devrait produire 2 500 tonnes de sucre roux bio destiné aux grossistes et industriels, créant une filière bio complète et innovante dans la région.

[>France Bleu](#)

ProNatura, grossiste bio, a investi un million d'euros pour inaugurer son premier site logistique dans le Sud-Ouest, à Vayres près de Libourne. Le site de 10 000 m² reçoit les fruits et légumes de 600 producteurs bio et prépare près de 2 800 colis par jour destinés à magasins et épiceries spécialisées. L'entreprise mise sur une production locale à hauteur de 30-40 % pour garantir qualité et régularité. Cette plateforme permet aussi de se rapprocher des clients de Nouvelle-Aquitaine et de réduire les délais de préparation par rapport à la plateforme historique de Cavaillon. [>Sud Ouest](#)

Constance Jablonski, mannequin et ancienne égérie d'Estée Lauder, a cofondé French Bloom, une marque de vins pétillants bio et sans alcool. Produits à Limoux, ces vins désalcoolisés sont entièrement français, sans sucre ajouté, et séduisent un public international avec 500 000 bouteilles exportées dans 60 pays en 2024. La marque, soutenue par Moët Hennessy et présente aux États-Unis et à Londres, se distingue par son engagement pour le bio, l'alternative saine à l'alcool et la production locale, tout en visant un développement global sur le marché du « sans alcool ».

[>Les Echos](#)

Fayo, jeune entreprise installée à Carpentras, se lance dans la production de légumineuses et céréales 100 % bio destinées à la restauration collective. L'atelier pilote de 530 m², soutenu par la CoVe, permet de transformer des protéines végétales issues de producteurs français en lingots, palets ou pépites. Ces ingrédients bio remplacent la viande dans les menus collectifs, tout en restant adaptés aux grandes chaînes et structures régionales. L'entreprise prévoit de multiplier ses ateliers en France et de créer de nouvelles recettes locales pour étendre sa couverture nationale.

[>L'Écho du Mardi](#)

Malongo, pionnier du café bio et équitable, inaugure une

nouvelle usine de 3 500 m² à Aubigny-Les Clouzeaux. Le torréfacteur y produit ses machines à café en France, dont la nouvelle Duo. Plus de 70 % des composants sont français et fournis localement. Après 5 millions d'euros d'investissement, l'entreprise au chiffre d'affaires de 120 millions d'euros prévoit de rapatrier progressivement ses machines professionnelles actuellement fabriquées au Portugal et en Italie. [> Ouest France](#)

Vitafrais, branche frais du grossiste bio Organic Alliance, finalise sa transformation après l'intégration de Pronadis en novembre 2024. Le distributeur vise 100 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025, contre 60 millions un an plus tôt. Son catalogue 2025 compte désormais 6 200 produits bio, enrichi de 3 690 références et 200 nouveaux fournisseurs. Pour améliorer son service, l'entreprise a renforcé ses tournées de livraison dédiées avec 21 circuits, principalement en Île-de-France et en région Paca. [> Circuits Bio](#)

L'association Les Amis de Juliet fête ses 20 ans d'engagement pour la pomme bio française. Crée en 2005, elle fédère 190 producteurs répartis dans toutes les régions arboricoles, cultivant exclusivement en agriculture biologique. L'organisation maîtrise l'intégralité de la chaîne, des plants aux produits transformés (jus, pétillants, purée), garantissant qualité et traçabilité. Juliet reste la seule pomme 100 % bio cultivée exclusivement en France. [> Bio Linéaires](#)

Le label Demeter, référence de l'agriculture biodynamique depuis 1932, accueille ses premiers distributeurs partenaires en France. La Vie Claire, Satoriz, Biomonde Le Creusot et Pourdebon.com s'engagent à valoriser cette agriculture aux exigences supérieures au bio. Le cahier des charges Demeter repose sur trois piliers : production biodynamique, transformation respectueuse et responsabilité sociale et écologique. Les partenaires bénéficient de formations, supports de communication et référencement sur demeter.fr. [> Bio Linéaires](#)

Satoriz poursuit sa croissance avec un chiffre d'affaires de 186 millions d'euros en 2024 (+10,7 %) et +7 % au premier semestre 2025. Cinquième acteur français de la bio spécialisée, l'enseigne compte 39 magasins et privilégie la modernisation de son parc plutôt que les ouvertures. Le

modernisation de son parc plutôt que les ouvertures. Le réseau mise sur la fidélisation avec 300 produits remisés mensuellement, un service click & collect modernisé et sa revue Sat'info. Engagée Bio Cohérence, l'enseigne valorise les fruits et légumes (18,5 % du CA) et les produits locaux (9 % du CA). [> Bio Linéaires](#)

Olga, pionnière du lait bio en France, développe une filière équitable depuis 2019 avec l'OP Bio Commun. La laiterie bretonne a labellisé ses gammes Tante Hélène et La Bergerie avec Biopartenaire, garantissant un prix minimum sur trois ans et contrats annuels aux 52 éleveurs partenaires. La charte impose une alimentation bio française, 210 jours de pâturage minimum et 75 % d'herbe dans la ration. [> WikiAgri](#)

La brasserie Moulins d'Ascq, certifiée bio depuis 1999, lance la Main tendue, première étape d'un projet de filière bio, locale et équitable. Cette bière saison à 6 % est brassée avec de l'orge bio cultivé à 200 mètres de la brasserie par Jean-François Deneuville, président de l'association Récoltes & Nous, et du houblon de Ter'o Ver à Sercus. L'objectif : rémunérer justement les producteurs et développer l'agriculture biologique locale. [> La Voix du Nord](#)

Créée en 2022, la start-up Sovi propose des boissons végétales bio sous forme de concentrés à diluer : amande, avoine et noisette. Conditionnés en gourdes, ces produits sans sucre ajouté, additif ni conservateur se préparent en moins d'une minute et se conservent 9 à 12 mois. Fabriqués à Nevers, ils réduisent drastiquement l'empreinte carbone en supprimant le transport d'eau et le traitement thermique. Lauréate du trophée Innovation Natexpo 2025, la marque a vendu 13 000 gourdes via son site et une cinquantaine de magasins bio. [> LSA](#)

Marcel & Fils intègre le Top 5 de la distribution bio française après l'acquisition des sept magasins Bio&Co pour 11 millions d'euros. Fondée en 2008, l'enseigne atteint 160 millions d'euros de chiffre d'affaires avec 66 magasins et 825 collaborateurs. Son positionnement "bio épicerie" privilégie l'origine locale avec 25 % du CA en produits régionaux et 12 000 références. Implantée en périphérie de petites et moyennes agglomérations, Marcel & Fils mise sur la qualité de service, les conseils nutrition et naturopathie pour

consolider sa croissance externe. [> Les Échos](#)

Naturalia a été élue meilleure chaîne de magasins bio le 1er octobre 2025, une distinction obtenue après un vote en ligne de 690 000 consommateurs français entre mars et juillet. Dans la catégorie distribution bio, 4 235 votes ont départagé les enseignes candidates parmi 227 chaînes réparties en 35 catégories. Ce trophée constitue un outil de communication puissant pour l'enseigne, mais sa méthodologie soulève des questions sur la représentativité du marché bio et le profil des répondants. Naturalia pourrait utiliser cette distinction dans ses futures campagnes publicitaires. [> Circuits Bio](#)

Les nouveaux dirigeants des Côteaux nantais, François Audo et Antoine Bonhomme, ont repris cette entreprise bio de Loire-Atlantique spécialisée dans la cueillette et la transformation de fruits biologiques. Ils mettent l'accent sur une production respectueuse de l'environnement, utilisant 100% du fruit et transformant les écarts de tri en confitures, compotes, purées, cidre et vinaigre. Leur objectif est de développer une filière bio locale et durable, tout en maintenant l'héritage et les valeurs écologiques de l'entreprise. [> L'Hebdo de Sèvre & Maine](#)

La marque française Les Petits Culottés propose du lait infantile bio et des couches écologiques, fabriqués en France et distribués en circuit court. Le lait bio, riche en nutriments et complété en DHA, vitamines et minéraux, fait l'objet d'analyses toxicologiques publiées pour plus de transparence. Les couches, naturelles et compostables, sont testées dans les maternités et visent à réduire l'empreinte écologique, contribuant à la santé des bébés et à la transition environnementale. [> BFMTV](#)

France Cake Tradition, précurseur des gâteaux bio à Tourcoing, a diversifié son offre face à la baisse du bio dans ce secteur en se tournant vers le snacking avec des tranches de cake individuelles. Depuis janvier, l'entreprise organise des ventes d'usine sur son site de production, où les clients peuvent découvrir ces nouvelles recettes gourmandes.

[> La Voix du Nord](#)

Biocoop renforce son comité de direction avec deux

nominations stratégiques : Laurent Bricout devient directeur Réseau pour piloter le développement et le maillage des 740 magasins, tandis que Cyril Sabran est nommé directeur Supply Chain pour optimiser la logistique. Ces recrutements s'inscrivent dans la continuité de l'arrivée de Géraldine Bornes en marketing et communication, visant à rendre la bio accessible et cohérente avec les ambitions de la coopérative. [> Bio Linéaires](#)

So.bio renforce sa position sur le marché bio avec l'acquisition du Grand Panier Bio, adoptant la stratégie «intégrer sans désintégrer» pour préserver l'autonomie des franchisés. Le nom de l'enseigne est notamment conservé pour l'instant. Le nouveau logo et le remodeling visent à moderniser l'expérience client, consolidant ainsi la stratégie de croissance et de consolidation du marché. Au niveau des résultats, le troisième trimestre 2025 affiche une fréquentation stable et le succès des promotions.

[> Bio Linéaires](#)

Naturalia affiche une croissance à deux chiffres au troisième trimestre 2025, avec un chiffre d'affaires en hausse de +10,4% et un trafic client en progression de +9,1%. La rentabilité s'améliore, l'EBITDA ajusté atteignant 16 M€. Le succès du concept «La Ferme», le développement du snacking bio et l'accélération du digital et du quick commerce contribuent à cette dynamique, tandis que le réseau reste stable à 217 magasins. [> Bio Linéaires](#)

L'enseigne Label Vie, historique de la distribution bio lilloise, a été rachetée par Harold Tiberghien et Jean-Baptiste Dalle, déjà propriétaires des Biocoop Saveurs & Saisons. Les trois magasins et une soixantaine de collaborateurs rejoindront le réseau Biocoop sous le futur nom Biocoop Label Vie. Le duo, entend prolonger l'identité de l'enseigne tout en accompagnant équipes et clients dans cette transformation en douceur. [> Bio Linéaires](#)

Le pain de mie complet bio sans sucres ajoutés de La Boulangère a été distingué «meilleur choix» par UFC-Que Choisir grâce à sa composition simple et son Nutri-Score A. Ce pain de mie est préparé avec de la farine de blé bio française issue du commerce équitable. Précurseur du bio depuis 2001, La Boulangère confirme ainsi son engagement

pour des produits responsables et accessibles.

> La veille des tendances et innovations alimentaires

La coopérative de magasins bio Chlorophylle, qui fête ses 40 ans, renforce son ancrage local et cherche à fidéliser ses clients. Ses 7 magasins bénéficient d'un soutien complet via un entrepôt central et des équipes dédiées (achats, comptabilité, informatique, boucherie). La coopérative mise aussi sur une communication agile et le sponsoring sportif, et prévoit de doubler sa cuisine snacking pour enrichir l'offre et améliorer les conditions de travail. [> Bio Linéaires](#)

Biomonde poursuit sa croissance au premier semestre 2025 en renforçant la régionalisation de son offre grâce à de nouveaux fournisseurs locaux et à l'amélioration des outils pour ses adhérents. Le groupement mise sur la proximité et la fidélité client, avec des programmes personnalisés et 550 produits à prix accessibles. Sa communication, locale et institutionnelle, sera intensifiée, tandis que la consigne, le réemploi et les outils décisionnels seront optimisés d'ici fin 2025. [> Bio Linéaires](#)

Biocoop devient partenaire de la récompense « Meilleurs Produits Bio » pour soutenir l'innovation et une bio exigeante. Pour Philippe Bernard, cette distinction facilite le sourcing et influence les référencements, dans un contexte de fort renouvellement de l'offre (13 % en 2025, 15 % attendus en 2026). Les rencontres acheteurs ont renforcé les opportunités d'achats futurs, tandis que l'enseigne s'interroge aussi sur les usages futurs de l'IA dans la bio.

[> Bio Linéaires](#)

Les Comptoirs de la Bio ouvrent un 5^e magasin en Île-de-France, à Carrières-sur-Seine. Ce point de vente de 330 m² illustre la stratégie de densification du groupement d'indépendants, qui compte plus de 100 adhérents. Porté par Georges Lefèvre, déjà à la tête de deux autres magasins locaux, le réseau démontre la pertinence du modèle mutualiste et du développement multi-sites sur des territoires à fort potentiel bio. [> AC Franchise](#)

Accord Bio accélère fortement son développement. Avec 52 nouvelles adhésions en neuf mois, le réseau a atteint par avance son objectif de 250 magasins et devrait compter

jusqu'à 270 points de vente fin 2025, soit +20 % en un an. Le groupement vise désormais plus de 300 magasins d'ici fin 2026, en ciblant exclusivement des commerces indépendants à offre majoritairement bio. [> Circuits Bio](#)

Bonduelle s'associe à Le Fourgon pour lancer, dans le Nord de la France, quatre références de légumes bio en bocaux consignés. Haricots verts, petits pois, pois chiches et petits pois carottes sont proposés en verre réutilisable, collecté puis remis en circulation. Après une phase de test locale, ce partenariat vise un déploiement national, afin de démocratiser le réemploi auprès des consommateurs.

[> La Conso s'engage](#)

La Vie Claire termine 2025 sur une note positive, avec un parc quasiment stabilisé à 325 magasins et une croissance à parc constant de +6,7 %. La fréquentation reste le principal moteur (+80 %), soutenue par des promotions et une offre locale attractive. L'enseigne vise 15 à 20 ouvertures en 2026 pour se rapprocher des 400 magasins et prévoit la généralisation du label BioED, renforçant son engagement responsable et sa visibilité sur le marché bio. [> Bio Linéaires](#)

Naturalia, l'enseigne bio de Casino, vise 50 % de magasins franchisés d'ici 2030 pour soutenir sa relance. Avec plus de 200 points de vente, un concept urbain léger et rentable, et une politique prix offensive, l'enseigne affiche +10 % au T3 2025. Le réseau stabilisé qui privilégie Paris, l'Île-de-France et grandes métropoles, mise sur le conseil client, le frais et le snacking (+40-50 % en test), et déploie progressivement sa MDD, forte de 290 références. [> LSA](#)

Le groupement Accord Bio franchit la barre des 250 magasins avec 52 nouvelles adhésions depuis janvier 2025, atteignant 252 points de vente. Premier groupement bio d'indépendants sans centrale d'achats ni franchise en France, il séduit par son modèle d'adhésion souple. La Bretagne confirme cette dynamique avec 33 magasins, dont quatre nouveaux adhérents annoncés en octobre. Le réseau vise 300 à 320 magasins en 2026, capitalisant sur la demande d'indépendance et d'ancrage territorial dans un marché bio en recomposition. [> LSA](#)

Fondé en 2018, le magasin bio en ligne La Fourche compte

150 000 adhérents et vise 100 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025. Son modèle repose sur un abonnement annuel de 60 euros permettant des économies moyennes de 25 % sur les produits bio. En réduisant les dépenses marketing (4-5 % du CA contre 20 % pour les concurrents), l'enseigne reverse ces gains aux consommateurs. Actif en France, Belgique, Allemagne et Autriche, le site propose 500 produits marque propre co-crées avec les adhérents.

[> France Inter](#)

Carrefour consolide sa position dans le bio spécialisé en devenant le 5e acteur français avec 130 magasins. Le groupe rassemble So Bio (70 points de vente), Bio c'Bon (60 magasins urbains) et négocie l'acquisition du Grand Panier Bio (15 magasins). Face à cette offensive, Biocoop, leader avec 45 % de parts de marché, investit 10 millions d'euros pour dépasser 900 magasins. La Vie Claire vise 400 boutiques et Naturalia développe un nouveau concept franchisé.

[> La Tribune](#)

CONSOMMATION ET MARCHÉS

Pour la première fois depuis plusieurs années, le nombre de producteurs bio en France diminue. Entre janvier et août 2025, 2861 exploitations ont quitté la filière contre 2696 nouvelles installations, selon l'Agence bio. Cette baisse intervient alors que les ventes repartent (+4,1% sur le semestre) et que la consommation en magasins spécialisés progresse. Les départs touchent surtout les grandes cultures, tandis que la filière plaide pour un meilleur prix payé aux agriculteurs afin de pérenniser le secteur. [> Le Monde](#)

La consommation de viande bio se maintient, portée par les magasins spécialisés et la restauration, tandis que la production poursuit sa chute. Le bœuf bio recule, attiré par des prix conventionnels plus rémunérateurs. Le veau bio plonge, entre envolée des broutards et nouvelles règles européennes exigeant un accès extérieur dès six semaines. En ovin, les petits élevages bio progressent mais vendent surtout en direct ; les abattages labelisés chutent fortement.

[> Réussir](#)

Le marché des céréales bio séduit les adultes à la recherche

de naturalité et de recettes simples. Avec seulement cinq ingrédients pour certains produits, les granolas et pétales soufflés allient plaisir, fibres et réduction du sucre. Les ventes bio progressent trois fois plus vite que le conventionnel, représentant 17 % du marché. [> LSA](#)

La marque de distributeur constitue un levier stratégique majeur dans les réseaux bio spécialisés. La Vie Claire domine largement avec 56 % de son chiffre d'affaires et plus de 2 000 références. Biocoop suit avec 10 % du CA et 583 références enrichies en 2025, valorisant l'origine France et les nouveaux étiquetages (Planet Score, Nutri-Score). NaturéO réalise 7 % de CA avec 180 références, tandis que Satoriz (210 références) et Les Comptoirs de la Bio (256 références) pèsent 6 % chacun. Marcel&fils a doublé son offre en deux ans, atteignant 500 références. [> Bio Linéaires](#)

Le parc de magasins bio spécialisés poursuit sa consolidation entre 2023 et mi-2025. Les enseignes nationales (Biocoop, La Vie Claire, Naturalia, Satoriz, NaturéO...) dominent avec 62 % du parc, passant de 1 712 à 1 639 points de vente. Les groupements (Biomonde, Accord Bio, Les Comptoirs de la Bio...) représentent 20 % et rebondissent à 519 magasins à mi-2025, portés par la croissance d'Accord Bio. Les indépendants subissent la plus forte baisse, chutant de 605 à 473 magasins, soit 18 % du parc. [> Bio Linéaires](#)

La consommation de produits bio repart à la hausse en France avec une progression de 4,1 % depuis début 2025, selon l'Agence BIO. Après trois années difficiles dues à l'inflation et à la guerre en Ukraine, la Mayenne confirme cette tendance. Les maraîchers locaux observent le retour des consommateurs et l'arrivée de nouveaux clients. Biocoop, leader français de la distribution bio (+7,5 % de CA en 2025), ouvre son sixième magasin mayennais à Craon et prévoit 200 nouvelles implantations d'ici quatre ans. [> ICI](#)

La consommation de produits bio repart à la hausse en France avec une progression de 4 % depuis début 2025, selon l'Agence Bio, après trois années de baisse liées à l'inflation. Fanny Lemaire, présidente d'Interbio Pays de la Loire, affirme que "manger bio ne coûte pas plus cher que manger conventionnel", notamment pour les fruits et légumes de saison en réseau spécialisé et les matières

premières (farine, légumineuses). La santé constitue la première motivation des consommateurs. [> ICI](#)

À Marseille, Les Paniers marseillais nourrissent 1 500 familles avec des fruits et légumes bio et locaux, issus de 28 AMAP. Depuis près de 20 ans, l'association favorise le circuit court : les récoltes de Loïc Péré passent directement du champ à l'assiette. Pour 21€ par semaine, chaque famille soutient un agriculteur local et bénéficie de produits frais. L'initiative permet aussi de préserver les terres agricoles, promouvoir l'installation de jeunes paysans et créer du lien social.

[> Made in Marseille](#)

Le marché du bio repart avec une croissance de 2,5 % en 2025, tirée par les magasins spécialisés (+7 % en 2024). Biocoop affiche +8,5 % en 2024 et vise 900 magasins en 2029. Mais la filière reste fragile : la grande distribution stagne (+1,5 % au T1 2025), les surfaces bio reculent de 2 % en un an et 6 % des exploitations ont disparu entre janvier et août 2025. La Fnab dénonce un soutien public insuffisant et réclame des financements pérennes pour éviter une pénurie lors de la reprise de la demande. [> Alternatives Économiques](#)

En octobre 2025, le bio en grande distribution retrouve l'équilibre avec +0,1 % en volume et +2,1 % en valeur, après quatre ans et demi de baisse. La progression est surtout portée par les produits frais, notamment la crème. L'épicerie et le e-commerce affichent aussi de bonnes performances, tandis que les marques propres restent en recul. Cette stabilisation signe un marché assaini et pourrait annoncer un futur redémarrage durable. [> Circuits Bio](#)

Une étude Bio Linéaires montre que la fidélité en magasin bio passe surtout par l'humain: 91% des enseignes soulignent l'importance de la disponibilité et de l'écoute du personnel, même face à la pression sur les prix et la concurrence. Les Épiceries Alternatives de Proximité (EAP) confirment leur dynamisme avec +21,4% de CA moyen en 2024, soutenues par le vrac, le local et des équipes réduites, proches de leurs clients. [> Bio Linéaires](#)

À mi-2025, le rythme des ouvertures de magasins bio ralentit avec seulement 9 nouvelles adresses, tandis que les fermetures diminuent nettement à 58. Les réseaux organisés

restent majoritaires et privilégident les surfaces plus grandes, alors que les petites boutiques, surtout en Île-de-France, Occitanie et PACA, restent les plus fragiles. Au final, le parc perd près de 10 000 m², soit deux fois moins qu'en 2024.

> Bio Linéaires

Emily Mayer, directrice Business Insights chez Circana, identifie plusieurs leviers pour booster le bio en France. Le prix reste un frein, avec un écart moyen de 46% par rapport au non-bio, mais les consommateurs sont prêts à payer plus si le produit répond à leurs attentes (pratique, santé, plaisir). Les marques de distributeur bio et la promotion sont sous-exploitées. Le bio doit aussi mieux se déployer dans les hypermarchés, la restauration et le numérique, tout en ciblant les zones et moments de consommation sous-représentés, comme le snacking, l'été ou les fêtes de fin d'année. > Bio Linéaires

Aujourd'hui, près de 4 Français sur 10 boivent du vin bio, surtout les jeunes et les personnes soucieuses de santé et d'environnement. Demain, la consommation pourrait augmenter auprès des consommateurs occasionnels qui ont une image positive du bio. Pour les convaincre, il faut mieux mettre en avant les vins bio en magasin et au restaurant, souligner leur qualité et leur impact environnemental, et rassurer sur le rapport qualité-prix. > Millésime BIO

À Carrefour Narbonne, le vin bio a reculé dans les rayons ces dernières années. Les clients privilégiennent désormais la qualité et l'appellation plutôt que le label bio. Le bio reste perçu comme un plus, mais il n'est plus décisif pour l'achat, car la majorité des vignerons produisent déjà de manière respectueuse de l'environnement. Le magasin ajuste la signalétique pour mieux guider les consommateurs et valoriser les vins bio et HVE. > L'Indépendant

La filière bio française renoue avec la croissance, portée par la demande des consommateurs soucieux de santé et d'environnement. Tous les secteurs, de l'alimentaire aux cosmétiques, progressent grâce à la structuration, aux labels fiables et à l'innovation. Natexpo 2025 illustre cette dynamique en rassemblant producteurs, distributeurs et experts pour accélérer la transition alimentaire, renforcer la souveraineté agricole et soutenir l'emploi local.

> Tendances restauration

Biocoop Restauration alerte les collectivités sur les obstacles freinant la loi Egalim : le bio ne représente que 6 % des approvisionnements en restauration collective, loin des 20 % prévus. Le problème principal ? L'absence de lots dédiés au bio dans de nombreux marchés publics, qui écarte les spécialistes. Pour y remédier, Biocoop propose d'informer les acheteurs, de publier des guides pratiques et de mettre en place des marchés cadres bio, soulignant le potentiel de 2 milliards d'euros pour la filière. [> Zepros Restauration](#)

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Clermont-Ferrand crée une filière territoriale pour approvisionner ses cantines scolaires en pain bio et local. Le conseil municipal a approuvé le 3 octobre la convention du consortium "Ambition Positive", porté par le Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont et du Parc Naturel des Volcans. L'objectif : fournir à la restauration collective un pain bio, local, sain et à très faible impact environnemental, développant ainsi une filière complète sur le territoire.

[> La Montagne](#)

Francine Lioux, cheffe de la cantine du collège Anne-Frank de Miribel, valorise depuis dix ans une cuisine collective faite maison avec des produits locaux et bio. Elle dépasse les objectifs de la loi Egalim et maîtrise le coût des repas grâce à des plateformes locales. Le 19 novembre, elle a animé un atelier culinaire au Salon des maires à Paris pour promouvoir la restauration collective saine, locale et respectueuse de l'environnement. [> Le Progrès](#)

Dans le Puy-de-Dôme, la restauration hors domicile progresse vers l'objectif de 50 % de produits locaux dont 20 % de bio. Le coût reste un défi, mais des solutions existent : réduire le gaspillage, mobiliser les aides européennes pour les fruits et le lait, utiliser les subventions sur les fromages et les légumes, et s'appuyer sur des coopératives locales comme 63 Saveurs ou Auvergne Bio Distribution, qui facilitent l'accès à des produits frais, de qualité et durables. [> La Montagne](#)

À Lyon, des agents de la restauration scolaire découvrent les fermes locales pour mieux connaître le bio et les circuits courts. La Basse Cour Bio fournit les œufs et la volaille, la ferme du Mornantais les produits laitiers. Ces visites permettent aux cuisiniers de planifier leurs commandes, d'augmenter la part de bio et de local dans les cantines, et de créer des recettes adaptées aux élèves. L'objectif pour 2026 : 50 % de bio et 25 % de produits locaux dans les assiettes. [> Métropole de Lyon](#)

Jacques Marcon, chef trois étoiles de Saint-Bonnet-le-Froid, estime que la France peut nourrir sa population avec des produits bio et locaux si la volonté politique existe. Selon lui, la bio n'est pas forcément plus chère et ce sont surtout les intermédiaires qui alourdissent les prix. Il montre l'exemple en fournissant des repas scolaires avec des produits locaux et bio et a rejoint France Nature Environnement pour rapprocher agriculteurs et écologistes. [> ICI](#)

BRETAGNE

À Yffiniac (Côtes-d'Armor), la cantine scolaire atteint 40,5 % de produits bio en 2024, contre 29 % en 2023, et voit son label « Territoire bio engagé » renouvelé avec deux fourchettes. Les menus faits maison privilégient les produits locaux et biologiques, avec l'implication d'un comité de restauration composé d'élèves, parents, agents et élus. Cette progression reflète une meilleure collaboration avec les producteurs bio locaux et un effort constant sur la réduction du gaspillage alimentaire. [> Ouest-France](#)

Dans le Trégor (Côtes-d'Armor), le bio progresse dans les cantines scolaires : la cuisine centrale de Lannion atteint 64 % de produits biologiques en 2024, contre 54 % en 2023, tandis que d'autres communes comme Louannec ou Trédrez-Locquémeau affichent entre 31 et 48 %. L'approvisionnement local facilite l'accès à des produits de qualité, mais le coût, la disponibilité et la logistique restent des freins majeurs. Les initiatives s'inscrivent dans le plan alimentaire territorial pour renforcer la filière bio régionale. [> Ouest-France](#)

Le collège Broussais de Dinan, dans les Côtes-d'Armor, vient d'obtenir le label « Établissement bio engagé », une première

dans le département. Chaque jour, 680 repas y sont servis, dont près de 40 % à base de produits issus de l'agriculture biologique, en grande partie locaux. L'établissement multiplie les initiatives : tri sélectif, salad'bar, choix des portions, frigo-troc et valorisation des déchets alimentaires. Cette démarche collective vise à concilier santé, éducation et respect de l'environnement, et pourrait bientôt permettre au collège d'obtenir une seconde fourchette du label.

> Le Petit Bleu des Côtes d'Armor

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques des Côtes-d'Armor et Lannion-Trégor Communauté organisent des rencontres entre producteurs bio et gestionnaires de cantines. Les cuisiniers ont visité la ferme bio de Kernean d'Antoine Person, qui produit 2 500 porcs par an. Ces rencontres permettent aux restaurateurs de découvrir les modes de production et de sortir du circuit des centrales d'achat. D'autres cantines envisagent désormais d'intégrer davantage de bio, notamment via des menus végétaux.

> Ouest France

Le lycée agricole de Caulnes reçoit le label « Bio engagé » pour valoriser ses actions en restauration scolaire. Chaque jour, 400 repas intègrent près de 25 % de produits bio, issus de la ferme du lycée ou de producteurs locaux. Cette distinction souligne qu'avec organisation et créativité, il est possible de proposer des repas bio et locaux même avec un budget limité, tout en sensibilisant les élèves à une alimentation durable et de qualité.

> Le Petit Bleu des Côtes d'Armor

Au lycée Rabelais de Saint-Brieuc, plus de 50% des 1230 repas quotidiens sont bio, bien au-dessus des 20% imposés par la loi EGALIM. Grâce à une équipe motivée, des produits bruts et locaux, et le soutien de la Région Bretagne, l'établissement combine cuisine maison, plat végétarien quotidien, légumerie sur place et réduction du gaspillage, devenant un modèle pour la restauration collective durable.

> Terra

Au lycée Chaptal à Quimper, le bio fait une entrée remarquée : en un an et demi, la part de produits bio au réfectoire est passée de 5 % à 25,6%, dépassant ainsi l'objectif de la loi EGALIM. Grâce à l'initiative des cuisiniers et

au soutien de la direction, les élèves bénéficient de plus de produits locaux et bio, de plats faits maison et d'un service en autonomie qui réaduit le gaspillage. L'établissement reçoit le label « Établissement bio engagé ». [>Ouest-France](#)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

La cuisine centrale de Dole renforce la place du bio dans la restauration collective : 33 % des achats sont certifiés biologiques, intégrés dans une approche fait maison privilégiant produits bruts, locaux et de saison. Légumineuses bio, légumes régionaux et yaourts issus de filières locales nourrissent chaque jour 4 200 convives. Cette stratégie, conforme à la loi Egalim, montre qu'une montée en gamme vers le bio reste compatible avec maîtrise des coûts et qualité nutritionnelle. [>Le Progrès](#)

En Côte-d'Or, les cantines deviennent un moteur pour le bio : les collèges atteignent désormais 22,9 % de produits biologiques grâce aux menus fournis avec Manger bio BFC, dépassant les exigences Égalim. Le Département structure ses PAT, investit dans une future légumerie, un pôle maraîchage bio et un réseau logistique pour massifier l'approvisionnement local. Objectif affiché : 18 repas 100 % bio et 100 % Côte-d'Or en 2025-2026. [> Infos Dijon](#)

Le restaurant du Crous du Creusot s'engage pour une restauration saine, locale et durable tout en restant abordable pour les étudiants. Avec la démarche Mon Restau Responsable, l'équipe vise 50% de produits de qualité dont 20% de bio, tout en limitant le gaspillage. Chaque jour, entre 400 et 500 repas sont préparés, montrant qu'il est possible d'allier alimentation responsable et petits prix, même pour les boursiers bénéficiant de repas à 1€.

[>Le Journal de Saône-et-Loire](#)

La cuisine centrale de Dijon célèbre ses 20 ans en mettant en avant la qualité et les circuits courts. Chaque jour, 8000 repas sont préparés pour les restaurants scolaires avec 56% de produits durables, 37% bio et 27% locaux. Le programme « Chouette Cantine » sensibilise enfants et adultes à l'origine des aliments, à l'équilibre alimentaire et à la réduction du gaspillage. La fréquentation est passée de 4300 à plus de 6500 enfants par jour. [>Ville de Dijon](#)

CENTRE-VAL DE LOIRE

La SPL « Restauration du Blaisois » obtient le label « Territoire bio engagé » grâce à 44 % de produits biologiques dans les 580 000 repas fournis chaque année aux crèches et écoles. Cette progression soutient les producteurs locaux et renforce la qualité sanitaire des menus, un enjeu majeur pour les enfants. Depuis la remunicipalisation, l'approvisionnement local et bio s'intensifie, et la collectivité vise encore à améliorer les réseaux et la protection des sols.

[> La Nouvelle République](#)

En Vendômois, les cantines scolaires fournissent des efforts pour intégrer bio et circuits courts, malgré des contraintes budgétaires et logistiques. La cantine d'Azé se distingue avec 30% de produits bio, devant Couëtron-au-Perche (23%) et Thoré-la-Rochette (22%). Seules quelques structures atteignent la moitié de produits labellisés requis par la loi Egalim. Les cantiniers se mobilisent pour proposer du fait maison à prix abordable, mais l'accès aux producteurs locaux reste limité. [> La Nouvelle République](#)

GRAND EST

En Meuse, la « Semaine Agrilocal » met à l'honneur les produits bio locaux dans la restauration collective. Vingt établissements y ont participé, dont douze ont commandé dix-sept produits bio grâce à une mutualisation organisée avec le Groupement des agriculteurs bio de la Meuse et Paysan Bio Lorrain, ce qui a permis de réduire les coûts. Le brie bio de la fromagerie Hutin a été le produit phare de cette édition. Entre visites et repas scolaires, l'événement souligne l'importance des circuits courts et de la coopération locale pour développer durablement le bio dans les cantines. [> L'Est Républicain](#)

À Épinal, la ville produit ses propres légumes selon des pratiques proches de l'agriculture biologique pour alimenter écoles, maisons autonomie et centres aérés. Une régie maraîchère municipale fournit choux, courges, tomates et basilic, complétés par des achats chez des producteurs locaux ou en épicerie bio. Le projet vise 1200 repas quotidiens, favorise l'autonomie alimentaire et la qualité, avec moins de viande mais meilleure, sans surcoût pour les

familles. [> La Croix](#)

HAUTS-DE-FRANCE

Croc la vie prépare chaque jour 7000 repas 100% bio pour les enfants de 0 à 3 ans dans ses cuisines de Templemars et Saint-Martin-lès-Tatinghem. Fondée il y a 15 ans par Anthony Beharelle, l'entreprise a été la première cuisine privée certifiée bio, durable et locale par Ecocert. Avec 60 salariés, elle utilise 40 % de produits locaux et propose des repas sains et respectueux de l'environnement pour les crèches du Nord et du Pas-de-Calais. [> Terre et Territoires](#)

ÎLE-DE-FRANCE

À l'EPMT, l'alimentation bio s'invite dans les cuisines des étudiants via le programme «Cuisinons Plus Bio». Les apprentis cuisiniers travaillent exclusivement avec des produits locaux et bio, souvent fournis par la Coopérative Bio d'Île-de-France. L'initiative vise à sensibiliser les futurs professionnels à l'importance du bio et à développer leur savoir-faire dans tous les secteurs, de la cuisine à la boulangerie, malgré une restauration encore très peu tournée vers les produits naturels. [> L'Étudiant](#)

La cantine solidaire La Cop1ne, gérée par l'association Cop1 dans le 14^e arrondissement de Paris, lutte contre la précarité en proposant des repas végétariens faits maison à partir de produits bio, à petits prix pour les étudiants. Lieu inclusif aux grandes tablées, elle mêle convivialité, activités culturelles et entraide. Animée par 400 bénévoles, elle offre un espace de rencontre accessible à tous. [> AirZen Radio](#)

NORMANDIE

Granville renforce le « bien manger » dans ses écoles en misant sur le bio : la cuisine centrale atteint désormais 59 % de produits issus de l'agriculture biologique, contre 5 % en 2019. Les approvisionnements, majoritairement locaux, couvrent pain, produits laitiers, volailles et légumes, notamment grâce à un terrain certifié bio à Yquelon. La Ville vise encore une progression tout en réduisant les déchets : serviettes en tissu, collecte des biodéchets et production de compost... [> Ouest France](#)

Depuis septembre 2024, la cantine d'Alizay (Eure) sert 100 % de repas bio, une première en Normandie. En passant à la liaison chaude et en valorisant le métier de cuisinier, la commune prépare quotidiennement 200 repas tout en réduisant le gaspillage via une table de tri et des menus expérimentaux. Cette initiative illustre qu'une restauration scolaire locale, durable et accessible financièrement peut inspirer d'autres collectivités normandes à renforcer l'usage de produits bio. [> La Dépêche Louviers](#)

Dieppe affiche des résultats exemplaires : l'Assiette dieppoise dépasse largement les obligations légales avec plus de 20 % de produits bio et 67 % de denrées durables en 2024. L'abandon du plastique, la montée continue des achats bio depuis 2009 et une forte limitation du gaspillage témoignent d'un engagement solide pour une alimentation collective plus vertueuse. [> Paris Normandie](#)

À Bayeux, les cantines servent de plus en plus de repas faits maison, dont 30 % de produits bio et majoritairement locaux. La réduction du gaspillage permet d'investir dans la qualité. Les enfants participent aux menus, les parents constatent qu'ils mangent mieux, et les cuisiniers se forment chaque semaine pour proposer de nouvelles recettes. L'objectif est d'atteindre le 100 % fait maison d'ici quelques années. [> Le Parisien](#)

NOUVELLE-AQUITAINE

Bidart expérimente une cantine 100 % bio et locale du 6 au 10 octobre, servie aux écoliers et résidents d'Ehpad. Près de 800 repas quotidiens seront préparés à partir de produits bio et locaux fournis par le réseau Biharko Lurraren Elkarte, favorisant circuits courts et saisonnalité. Cette initiative, pionnière au Pays Basque Nord, vise à promouvoir la qualité alimentaire des repas servis aux écoliers. [> Mediabask](#)

À Saint-Junien (Haute-Vienne), un potager municipal fournit la cantine en 80 % de légumes bio, bien au-delà des 20 % exigés par la loi Egalim. Lancé il y a quatre ans, le projet emploie deux maraîchères et mobilise des agents municipaux pour la production et la récolte. Les légumes sont transformés et distribués dans les écoles, crèches et IME, tout en sensibilisant à la résilience alimentaire locale et

en limitant le gaspillage. L'initiative illustre un choix politique fort en faveur de l'alimentation durable. [> Reporterre](#)

La commune de Ligueux (Gironde) reçoit le label « Territoire Bio Engagé » pour soutenir l'agriculture biologique et promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement. Quatre châteaux viticoles certifiés bio participent à cette distinction, garantissant biodiversité et santé des sols. La maire Isabelle Pillon annonce la création prochaine d'un Observatoire Forestier avec 60 arbres plantés pour suivre l'adaptation des espèces au territoire et aux changements climatiques, renforçant la commune comme laboratoire vivant de résilience écologique. [> Sud Ouest](#)

Dans les Pyrénées-Atlantiques, la part de bio dans les cantines est passée de 36 % en 2017 à 57 % en 2024, dépassant les objectifs de la loi Egalim. Le département accompagne 167 établissements travaillant avec 118 fournisseurs locaux via la plateforme "Mangez béarnais", qui fédère 50 producteurs. Certaines structures atteignent 60 % de bio, comme la crèche la Pépinière à Pau. Les collectivités actionnent trois leviers : lutte anti-gaspillage, produits bruts locaux de saison et menus végétariens (46 % des cantines, deux fois par semaine). [> La République des Pyrénées](#)

Le Lot-et-Garonne devient le premier département de Nouvelle-Aquitaine à avoir 100 % de ses collèges labellisés « Établissement Bio Engagé ». Sept nouveaux établissements rejoignent la liste, attestant d'une offre de 22 % à 60 % de produits bio dans les repas. La remise des labels a eu lieu le 19 novembre, durant la Semaine de la bio, qui propose aussi des visites de fermes et ateliers pour 200 enfants dans les communes engagées. [> Sud Ouest](#)

La commune de Trélissac a reçu le label régional « Territoire bio engagé », niveau 2, pour l'intégration de 44,91% de produits bio dans la restauration collective. Chaque année, près de 100 000 repas sont préparés pour les écoles, le centre de loisirs et le CCAS, en privilégiant les produits bruts, frais et locaux via Agrilocal 24 et Manger Bio Périgord. La cérémonie a salué l'engagement des équipes, l'impact social du bio et l'éducation au goût auprès des jeunes. [> Sud Ouest](#)

En Gironde, la restauration scolaire progresse vers des repas

plus durables et bio. Aujourd’hui, 30 collèges atteignent 22% de bio, et six respectent pleinement les objectifs de loi Egalim. Le label Interbio Nouvelle-Aquitaine valorise ces pratiques: menus faits maison, produits locaux et de saison, alternatives végétariennes et suivi du gaspillage. Le Département accompagne les établissements via cinq conseillers territoriaux dédiés. [>Gironde.FR](#)

OCCITANIE

La Communauté de communes Tarn-Agout renforce le lien entre restauration collective et agriculture biologique locale via le projet « Bien produire et mieux manger ». En partenariat avec le Groupement des agriculteurs biologiques du Tarn, les cantines pourront s’approvisionner en produits bio, cuisiner à partir de matières brutes et réduire le gaspillage. Des rencontres trimestrielles et un réseau en ligne faciliteront l’échange de bonnes pratiques pour ancrer durablement le bio et le local dans les repas scolaires.

[> La Dépêche](#)

L’Ehpad associatif de la Tour de l’âge d’or (Gers) a transformé sa restauration : depuis octobre 2024, tous les repas sont cuisinés sur place avec des produits locaux et 87% bio. Cette initiative a permis de réduire le gaspillage, de renforcer le lien avec les producteurs locaux et d’améliorer le bien-être des résidents. Labellisé « 3 carottes » par Ecocert, l’établissement démontre qu’une alimentation saine, durable et bio peut être accessible, économique et source de plaisir pour les personnes âgées. [> Basta!](#)

À Saint-Chély-d’Apcher, la cantine scolaire valorise produits locaux et bio, obtenant le label Ecocert niveau 1. Chaque jour, 550 repas intègrent des ingrédients issus pour moitié de producteurs locaux via Agrilocal. Au-delà de la cuisine, le projet a un volet pédagogique : visites d’apiculteurs, élevages et ateliers culinaires permettent aux élèves de comprendre le circuit court. Pomme, miel de Margeride ou chèvre de Lozère se retrouvent ainsi dans les assiettes, sensibilisant les collégiens au goût, à l’agriculture locale et au bien-manger.

[> Midi Libre](#)

Montpellier mise sur une cantine bio et accessible : grâce à une tarification sociale allant jusqu’à 0,50 €, les familles les

plus modestes peuvent offrir un repas équilibré à leurs enfants. Résultat : la fréquentation progresse malgré la baisse de natalité. Avec 80 % de produits bio ou locaux dans les assiettes, la qualité joue aussi son rôle. Une politique qui soutient le bio tout en réduisant les inégalités. [> France 3](#)

Au cœur du quartier des Trois Cocus à Toulouse, le restaurant associatif «Au Cœur de Ma Cantine» propose des repas bio et locaux à prix accessibles, offrant une alimentation saine aux habitants. Ce lieu solidaire organise aussi des ateliers de cuisine ouverts à tous, favorisant la convivialité, le lien social et l'inclusion dans un quartier prioritaire, tout en valorisant les produits locaux et une cuisine respectueuse de l'environnement. [> France Inter](#)

La cuisine centrale de la 4C (Tarn) a récemment été distinguée avec le label Territoire Bio Engagé, atteignant 24 % de produits bio dans sa restauration collective. Le groupe scolaire Charlemagne à Thionville (Moselle) reçoit le label Assiettes Vertes pour garantir un plat végétarien ou végétalien quotidien. La cantine d'Arnèke (Nord) obtient 2 étoiles Ici, je mange local pour ses produits locaux et de saison. Enfin, la cuisine centrale de Léguerwin (Haute-Garonne) renouvelle son label Ecocert En cuisine niveau 2 jusqu'en 2027. [> Le Tarn Libre](#)

Le lycée agricole Charlemagne de Carcassonne a reçu le label Cant'Occ, récompensant son engagement pour une restauration scolaire saine, responsable et durable. Cette distinction souligne le travail des équipes pour proposer chaque jour des menus variés, intégrant des produits de qualité, souvent locaux ou bio, tout en limitant le gaspillage. Le lycée a été accompagné par la Région Occitanie tout au long du processus et audité par Ecocert avant validation par la Commission Régionale de Labellisation. [> La Dépêche](#)

Les lycées René-Gosse (Clermont-l'Hérault), Simone Veil (Gignac) et Joseph Vallot (Lodève) sont labellisés Cant'Occ. Leurs cantines servent chaque jour 400 à 600 repas faits maison, avec légumes frais, pain local et produits bio, favorisant l'éducation au goût et la santé des élèves. Les équipes échangent directement avec les jeunes et réduisent le gaspillage. Cette reconnaissance valorise le travail des chefs et du personnel, et garantit des repas sains, locaux et

durables. [> Midi Libre](#)

PAYS DE LA LOIRE

Restoria, entreprise angevine de restauration collective, ambitionne de porter à plus de 20% la part de produits biologiques dans ses repas d'ici 2028. Actuellement à 12%, la société signe un partenariat avec Interbio Pays de la Loire pour développer l'usage du bio dans les écoles, collèges, lycées et structures de santé. Pionnière en RSE, elle mise sur des recettes maison, l'ancrage territorial et la réduction du gaspillage alimentaire, tout en s'appuyant sur ses trois cuisines situées dans le Grand Ouest. [> Les Échos](#)

Au Bourgneuf-la-Forêt, la cantine scolaire célèbre la Semaine du goût avec des menus colorés et gourmands. Audrey Rouillon privilégie les produits locaux et bio : le bœuf vient de la ferme Aux Bons Vivants, les tomates des Jardins Bourgognais. Pour 160 repas, chaque plat valorise le terroir et l'agriculture durable, de l'entrée à la panna cotta aux fruits rouges. Accompagnée par le CivamBio 53, la cheffe allie saveurs, couleurs et engagement pour une alimentation responsable. [> ICI](#)

À Mûrs-Érigné, la cuisine centrale privilégie les producteurs locaux pour relier les champs à l'assiette. Depuis septembre 2025, 17 producteurs fournissent viandes régionales, fromages, légumes et céréales de saison. Après huit semaines, 68,7% des produits sont durables, dont 60,8% bio. La régie directe permet plus de flexibilité, moins de gaspillage et un meilleur contrôle budgétaire. L'objectif : atteindre 70% de bio dès cette année et viser le 100% bio à terme.

[> Ouest-France](#)

À Nantes, la cuisine centrale sert 17 500 repas chaque jour dans 89 écoles, avec 47% de produits bio, plus du double du minimum légal. Les élèves apprécient le goût et la qualité, notamment des légumes frais et sans pesticides. La ville investit malgré un surcoût de 30%, en structurant les filières bio, réduisant le gaspillage et proposant plus de plats végétariens. Deux nouvelles cuisines centrales sont prévues pour augmenter encore la part de produits bruts et bio.

[> France 3](#)

À Pornichet, les serres municipales ont livré 680kg de légumes bio à la cuisine centrale, qui prépare des repas locaux et de saison pour les écoles. Soupe au curry, lasagnes et hachis parmentier revisité font le bonheur des enfants. Aujourd’hui, 60% des produits servis sont labellisés, dont 35% bio, permettant à la ville de renouveler son label «Territoire Bio et Engagé». >[Saint-Nazaire News](#)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

La nouvelle cuisine centrale de La Ciotat met en avant une alimentation scolaire plus saine grâce à deux repas 100 % bio par semaine, complétés par des produits frais, locaux et de saison. Garig, délégataire du service, valorise les circuits courts et un approvisionnement durable. Le site inclut aussi une cuisine pédagogique pour sensibiliser les enfants au goût, aux saisons et aux pratiques culinaires responsables. Une démarche qui ancre le bio au cœur des repas des 2 400 élèves chaque jour. >[La Marseillaise](#)

La cantine du collège du Haut-Gévaudan à Saint-Chély-d'Apcher, labellisée Ecocert niveau 1, intègre une part importante de produits bio et locaux dans ses 550 repas quotidiens. Le chef s'approvisionne à 60 % en local via la plateforme Agrilocal, notamment pour la viande et les produits laitiers bio. Des animations pédagogiques sensibilisent les élèves au bio et au circuit court, de la production jusqu'à l'assiette. >[Midi Libre](#)

BIO EN EUROPE AUTRICHE

En Autriche, le bio fait figure d'exemple mais reste fragile. À Seeham, petit village de 2 000 habitants, 80% des fermes sont bio. Andreas et Silvia cultivent 40ha en lait de foin bio, avec 38 vaches et 35 génisses. Ici, le bio façonne le quotidien : travail des champs, soin des animaux, production durable. Pourtant, malgré l'engouement local, la filière s'inquiète face aux contraintes économiques et structurelles. >[France Inter](#)

BELGIQUE

Une Wallonie 100% autonome et bio est possible, selon Gembloux Agro Bio Tech. En adoptant des régimes

alimentaires durables comme EAT-Lancet, en réduisant le gaspillage et en optimisant les terres agricoles, la région pourrait nourrir sa population sans importations. L'agriculture biologique intégrale devient réaliste si les habitudes alimentaires changent et que chaque parcelle est exploitée efficacement. L'étude souligne que l'autosuffisance alimentaire est autant un choix sociétal qu'un défi agricole, conciliant durabilité, santé et climat. [> La Libre](#)

À Achet (Hamoir), Thomas Bleckx et Benoît Delpeuch perpétuent sous le nom d'Anthesis un métier rare en Belgique : la production de semences biologiques. Sur sept hectares, ils cultivent patiemment une cinquantaine de légumes, trente fleurs et des aromates, laissant les plantes accomplir leur cycle complet sur un, deux, voire trois ans. Sans chimie, ils préviennent les maladies par l'observation et la ventilation. Parmi les derniers semenciers bio du pays, ils produisent des graines adaptées au climat local, vendues aux particuliers et professionnels. [> RTL Info](#)

Le premier hub wallon dédié aux circuits courts bio a été inauguré à Liège : une légumerie-conserverie de 3 100 m², opérée par Terra Alter Belgique, pour transformer et distribuer des produits locaux, bio et de saison aux cantines, crèches et hôpitaux. Relié à un hall logistique voisin et à trois autres pôles wallons, ce réseau soutient plus de 500 producteurs bio ou durables et renforce la relocalisation alimentaire en Wallonie. [> L-Post](#)

À Eupen, la ferme bio Gut Rotter a installé un large filet pour protéger ses 199 poules pondeuses de la grippe aviaire sans les enfermer. Ce dispositif leur permet de rester en plein air, condition essentielle pour ce modèle d'agriculture biologique et extensive, sans pesticides ni engrais chimiques. Anke Küchenberg, qui a repris la ferme en 2020, mise sur un élevage respectueux du bien-être animal et vend ses œufs frais directement sur place. [> Vedia](#)

ESPAGNE

L'Espagne confirme sa place de leader européen en bio avec près de 3 millions d'hectares, soit 12,3% de sa surface agricole utile. Les tubercules, légumes frais et plantes pour

l'alimentation animale progressent, tandis que le nombre d'opérateurs diminue légèrement. Premier producteur mondial d'olives et de raisins bio, le pays mise sur la biodiversité et la protection de l'environnement. La production biologique, en expansion malgré quelques reculs régionaux, illustre un engagement fort pour une agriculture durable et respectueuse du climat. >[Fresh Plaza](#)

En Espagne, les producteurs bio de légumes-fruits jonglent avec la météo et la concurrence néerlandaise. Poivrons, aubergines ou courgettes arrivent sur les marchés à des prix généralement raisonnables. Les producteurs misent sur la diversification, explorant aussi des fruits exotiques comme le pitaya. Le rythme de production s'adapte pour mieux correspondre à la demande, tout en conservant le respect de la terre et des méthodes biologiques. >[FreshPlaza.fr](#)

La saison des avocats bio espagnols a commencé timidement, avec les premières récoltes précoces. Montosa priviliege la qualité et la maturité optimale, favorisant les fruits locaux à faible empreinte carbone plutôt que ceux importés par avion. Chaque avocat mûrit à son rythme, et le savoir-faire de la marque garantit que seuls les fruits bien développés arrivent sur les étals. Le surplus sert à produire du guacamole, valorisant toute la récolte. >[FreshPlaza.fr](#)

LUXEMBOURG

Michel Steichen, éleveur à Welscheid, voit son porc bio entrer dans les rayons de Cactus. Après des années d'efforts et une porcherie rénovée aux normes bio, il signe enfin un partenariat avec La Provençale et le supermarché. Cette démarche valorise le local et le bien-être animal, garantissant un prix stable malgré le coût élevé du bio. Aujourd'hui, ses porcs 100 % luxembourgeois offrent aux consommateurs une viande durable, locale et respectueuse de l'environnement.

>[Le Quotidien](#)

SUISSE

En Suisse, les viticulteurs bio limitent l'usage du cuivre grâce aux travaux en vert, comme l'épamprage, l'effeuillage

et l'aération des entrecoeurs, tout en choisissant les cépages et en préservant la vitalité des sols. Les traitements restent nécessaires, mais capteurs et intelligence artificielle permettent d'anticiper les épidémies et de réduire les doses. La viticulture bio suisse conjugue ainsi protection de la vigne et respect de l'environnement. [> Vitisphère](#)

BIO DANS LE MONDE AFRIQUE

Le Cameroun prépare une loi pour encadrer sa production biologique et viser le marché mondial. L'objectif: professionnaliser une filière encore informelle, garantir qualité et traçabilité, et soutenir l'export de cacao, café, miel, fruits et légumes bio. La législation inclura normes, certifications et appui aux producteurs, tout en favorisant des pratiques résilientes face au changement climatique et en renforçant la compétitivité internationale.

[> Agence Ecofin](#)

ASIE

En Asie, le bio se réinvente autour d'expériences complètes plutôt que de simples rayons. À Hyderabad en Inde, « Vibrant Living » combine magasin, yoga, restaurant végétarien et ateliers, fidélisant la communauté locale. En Chine, Freshippo d'Alibaba intègre magasin, restaurant et livraison rapide, avec une forte part de produits frais et locaux. Ces modèles misent sur l'expérience, le lien social et le service, des leviers que les magasins bio français pourraient adapter. [> Bio Linéaires](#)

LE COIN DES POLYGLOTTES EN ALLEMAND

Andreas Schwarzer, nouveau membre des BIOSpitzenköche, dirige les cuisines d'une communauté thérapeutique en agriculture biologique. Treize ans après avoir vaincu sa propre addiction, il nourrit 120 personnes quotidiennement avec des produits exclusivement bio, issus de la ferme Demeter. Légumes, fromages, viandes : tout provient de l'exploitation communautaire. "Nous incarnons un projet de vie global, où agriculture, gastronomie et réinsertion se rejoignent", résume-t-il. [> Oekolandbau](#)

Le projet GrasRind vom Bodensee développe des filières régionales pour le bœuf bio de pâturage dans la région Allgäu-Bodensee. Frank Beccara, coordinateur chez Fairfleisch, multiplie les débouchés en restauration collective : cantines scolaires, hôpitaux, opéras. Son approche : contacts personnels, adaptation aux besoins clients et flexibilité totale sur découpes et conditionnements. Résultat : les abattages passent de deux à cinq bovins hebdomadaires. "Les convives apprécient la qualité gustative et la traçabilité", témoigne-t-il. [> Oekolandbau](#)

L'entreprise allemande Bingenheimer Saatgut AG reçoit le Prix allemand du développement durable 2026 dans la catégorie agriculture et pêche. Spécialisée dans les semences bio, elle cherche à préserver des variétés traditionnelles. Sa division développe des variétés résilientes au climat pour l'agriculture biologique, en partenariat avec 90 acteurs régionaux. Le jury salue son engagement public contre les brevets sur les semences et pour un approvisionnement sans OGM, ainsi que sa culture d'entreprise participative et ses pratiques durables au quotidien. [> Oekolandbau](#)

À la cantine de l'École de Police du Bade-Wurtemberg, 900 repas sont servis quotidiennement, dont 60% en bio. Depuis 2004, Ralf Wolters a introduit une ligne méditerranéenne et privilégié œufs bio avec frères de poussins élevés, viande issue d'animaux bien traités, et produits régionaux. La transition graduelle a permis de réduire additifs et exhausteurs de goût, tout en soutenant l'agriculture locale et en montrant qu'alimentation durable et fonctionnement d'une grande cantine sont compatibles. [> Oekolandbau](#)

Le projet WSKBioLegu vise à créer une filière complète pour les légumineuses bio alimentaires, de la graine à la commercialisation. Sarah Prause, responsable de la chaîne de valeur, coordonne producteurs, transformateurs et distributeurs afin de sécuriser l'approvisionnement, valoriser les sous-produits et développer de nouveaux débouchés comme les falafels ou la farine de pois chiche. L'objectif : renforcer l'autonomie nationale en protéines végétales, soutenir l'agriculture locale et répondre à la demande croissante de produits bio et durables. [> Oekolandbau](#)

Growing With Grace, ferme coopérative bio installée à Clapham, fête ses 25 ans. Fondée en 2000 par cinq Quakers sur d'anciennes serres intensives, elle cultive fruits et légumes sur deux hectares sous verre. Deux années furent nécessaires pour régénérer les sols appauvris avant d'obtenir la certification Soil Association en 2001. Son modèle repose sur quatre valeurs quakers : agriculture durable sans pesticides, équité salariale, commerce équitable et respect du bien-être spirituel au travail. [> Horti Daily](#)

Un nouvel événement vise à dynamiser le secteur bio en Écosse. Le Scottish Organic Gathering, organisé par Soil Association Scotland le 20 novembre au domaine Balcaskie, réunira producteurs et entreprises pour explorer débouchés commerciaux et restauration collective. Le contexte est favorable : les ventes bio britanniques ont progressé de 8,8% en valeur, dépassant le conventionnel. L'Écosse se distingue avec +13% de surfaces bio en 2024 grâce au soutien du programme AECS, et vise à doubler ses surfaces bio d'ici 2026. [> Fruitnet](#)

Le gouvernement gallois va injecter 3 millions de livres dans le secteur bio pour l'année 2026-27, a annoncé Huw Irranca-Davies. Cette aide vise tous les agriculteurs avec des terres certifiées bio et soutient les objectifs environnementaux, économiques et sociaux : suppression des intrants chimiques, protection de l'eau et amélioration de la santé des sols. Le financement assure la viabilité des exploitations bio, favorise l'emploi rural et alimente notamment les cantines scolaires locales. [> Farmers Weekly](#)

Au Royaume-Uni, des fermes renaissent grâce à l'engagement communautaire. À Woodoaks Farm, bénévoles et écoles participent à la vie de la ferme bio. À Fordhall Farm, la communauté a racheté la ferme pour soutenir une agriculture familiale durable. D'autres projets, comme Pitch Up! ou le Flete Estate, connectent agriculteurs, entreprises et habitants, mêlant production, écologie et lien social. Ces initiatives montrent qu'agriculture rime avec partage, résilience et engagement collectif. [> Wicked Leeks](#)

Le Canadian Organic Alliance lance un plan d'action pour stimuler l'agriculture bio au Canada, visant à développer la production, renforcer la compétitivité et sécuriser

l'approvisionnement local face à la demande croissante. Avec un marché de 9,75 Md\$ en 2024, la filière peine à suivre. Le plan propose trois axes: accroître la production et l'innovation, développer marchés et consommation, et moderniser les politiques pour soutenir les agriculteurs, transformateurs et exportations.

[>Canada Organic Trade Association](#)

En Lettonie, la demande de légumes bio dépasse largement l'offre locale. Cette année, des pluies exceptionnelles et le froid ont réduit les rendements, surtout pour pommes de terre et potirons, entraînant jusqu'à 70% de pertes sur certaines parcelles. Avec seulement 2000ha consacrés aux légumes bio sur 324000ha certifiés, la production reste insuffisante, d'autant que le coût de la main-d'œuvre limite l'extension. Le secteur appelle à un soutien logistique et financier pour renforcer l'offre. [>Latvian Public Media](#)

En 2024, le secteur bio ukrainien a repris des couleurs, exportant 243 000 tonnes pour une valeur de 141 M\$, stable malgré le recul de 2023. L'amélioration du transport fluvial a réduit les coûts logistiques, et les entreprises ont moins dépendu des traders en ouvrant des bureaux dans l'UE. Soja, maïs et blé dominent les exportations. L'Ukraine est devenue le troisième fournisseur bio de l'UE avec 203 900 tonnes (7,7% des importations), principalement vers les Pays-Bas, l'Allemagne et l'Autriche, avec des ventes en hausse vers les États-Unis. [>Ukraine Business News](#)

EN ESPAGNOL

L'agriculture biologique espagnole, qui couvre désormais trois millions d'hectares, représente un rempart contre les incendies et le changement climatique. Face à la disparition de 56% des exploitations depuis 1987 et l'accumulation de biomasse forestière, le bio maintient l'activité agricole familiale dans les zones à risque. Il permet de stocker davantage de carbone supérieur, d'émettre moins d'émissions et de préserver de la biodiversité. Manuel González de Molina plaide pour un soutien accru au bio, condition du renouvellement générationnel rural et de la lutte climatique. [>Ethic](#)

Au cœur de la campagne gaditana, Pedro Vega, ancien soudeur de 66 ans, a créé un véritable sanctuaire écologique. Sur sa propriété de 6 000 m², il cultive vigne, oliviers et arbres fruitiers sans produits chimiques, élabore son propre vin artisanal et pratique l'apiculture. Aidé par des volontaires, il partage récoltes et savoir-faire, transformant son terrain en un havre durable où la tradition et l'innovation écologique se mêlent, loin de toute logique commerciale. [> Diario de Cadiz](#)

La nouvelle loi andalouse LIPESA favorise la production et la consommation de produits bio : présence renforcée dans les écoles, hôpitaux, hôtels et restaurants, promotion locale et internationale, et soutien à l'agriculture sur terres publiques. Elle fixe un minimum de 10% de bio dans les programmes scolaires et lutte contre le greenwashing. La loi encourage aussi la formation, la recherche et l'accompagnement des producteurs, offrant un modèle pionnier en Espagne et en Europe. [> Ecolovia](#)

Le concours Ecoracimo 2025 a mis en lumière l'excellence des vins et vinaigres bio espagnols. Plus de 200 dégustations ont permis de découvrir des produits venus de dix régions, reflétant passion, savoir-faire et engagement des producteurs. Parmi les lauréats : Roble Está por Venir, Piedra Luenga Bio Oloroso et Vinagre Pedro Ximénez ECO. Ce concours valorise le travail des bodegas et montre que le bio rime avec qualité, créativité et authenticité. [> Ecovalia](#)

Lors de la XXVII^e édition des prix Núñez de Prado – Ecovalia à Baena (Espagne), environ 200 personnes se sont réunies pour célébrer ceux qui font avancer l'agriculture biologique avec passion et engagement. Marta Moreno a été saluée pour ses recherches, la D.O. Penedés pour avoir converti toute sa production en bio, et l'Agence BIO pour son influence en France. Sol Natural, Onofre Gonyalons et Xisca Guardia ont été récompensés pour leur communication, leur lien avec le territoire et la transmission des savoirs agricoles. [> Ecovalia](#)

EN ITALIEN

L'Italie, troisième producteur bio mondial avec 2,5 millions d'hectares (20 % des surfaces agricoles), peine à consommer : seulement 4% des achats alimentaires sont bio, plaçant le

pays au dixième rang européen. Paradoxe révélé par Nomisma : les ventes progressent (+4,4 % en valeur sur 2025) mais restent freinées par un manque de visibilité en rayon. Le ministère MASAF lance un Fonds pour le bio dès 2026, incluant recherche génétique adaptative et Plan semences biologiques. >[Renewable Matter](#)

Le Piémont affiche 7,5 % d'exploitations bio certifiées, soit 3 524 entreprises en 2023 contre 2 798 en 2020 (+15%). Les coopératives agricoles piémontaises pilotent cette dynamique. Lors du convegno Cooperabio, experts et élus ont souligné l'urgence d'investir dans recherche, formation et communication pour distinguer le bio des autres certifications. Roberto Morello, insiste : seule l'agrégation coopérative permet compétitivité internationale, traçabilité et valorisation des productions locales, notamment fruits, noix et légumes. >[Torino Cronaca](#)

Les surfaces agricoles biologiques dépassent 2,5 millions d'hectares (+2,4 %), soit plus de 20 % de la surface agricole nationale, record européen. Le secteur compte 97 170 acteurs (+2,9 %), dont 87 000 exploitations agricoles. La présidente de FederBio, Maria Grazia Mammuccini, souligne le rôle déterminant du bio dans la protection de la fertilité des sols, la biodiversité et l'atténuation du changement climatique. Elle demande à ce que la nouvelle PAC alloue davantage de ressources aux agriculteurs engagés dans la durabilité. >[Green Planet](#)

En Italie, l'agriculture change : en dix ans, les ventes de pesticides ont baissé de 18 %, alors que l'usage de produits bio a explosé de 133 %. Les fungicides et herbicides sont les plus touchés. Les agriculteurs utilisent désormais moins de chimie et plus de solutions naturelles, ce qui rend les aliments plus sûrs et favorise une production plus respectueuse de l'environnement. >[Il Sole 24 Ore](#)

En 2024, l'agriculture biologique en Italie couvre 2,5 millions d'hectares, soit +2,4 % par rapport à 2023 et +81 % en dix ans. La Sicile, la Pouille et la Toscane concentrent 38 % de cette surface. Le bio représente 20 % de la surface agricole utilisée, un objectif de 25 % d'ici 2030 semble atteignable. Malgré ces progrès, le pays reste confronté à l'érosion des sols et aux émissions de gaz à effet de serre. >[WineNews](#)

Chiquita lance pour la première fois la culture de bananes en Sicile, en partenariat avec Alba Bio, une coopérative biologique certifiée Demeter. Profitant du climat doux de la Costa Iblea, le projet ouvre de nouvelles perspectives pour l'agriculture méditerranéenne et les cultures tropicales. Avec 20 000 plants déjà installés, les premiers fruits seront disponibles en 2026. L'initiative valorise les communautés locales et mise sur durabilité, innovation et lien direct avec les consommateurs italiens. >[GreenPlanet.net](#)

Lors de la COP30 à Belém, FederBio alerte : il n'y a plus de temps à perdre. L'organisation appelle à transformer radicalement les systèmes agricoles et alimentaires pour lutter contre le réchauffement climatique et garantir la sécurité alimentaire. L'agroécologie, et en particulier le bio, peut réduire les émissions, restaurer les sols et protéger la biodiversité. Des études montrent jusqu'à 44 % de réduction des gaz à effet de serre et de meilleures rendements en période de sécheresse. >[GreenPlanet.net](#)

Un amendement propose de réduire à 4 % la TVA sur les produits bio certifiés en Italie pour les rendre plus accessibles. Porté par le sénateur Tino Magni, il vise à stimuler la demande via une fiscalité ciblée. Mais le coût estimé à 1,35 milliard d'euros freine sa mise en œuvre, comme pour toutes les tentatives précédentes. Pour l'instant, c'est surtout un signal politique, peu susceptible de changer la loi de finances 2026. >[GreenPlanet.net](#)

En Frioul-Vénétie Julienne, six producteurs de pommes bio se sont réunis pour créer la « Rete Mela Bio FVG », un réseau qui veut donner plus de force et de visibilité à leurs fruits. Ensemble, ils partagent leur savoir-faire, testent de nouvelles variétés et développent la transformation locale. Soutenue par la Région, cette initiative vise à renforcer leur compétitivité tout en mettant en avant la qualité, la durabilité et le lien avec leur territoire. >[GreenPlanet.net](#)

À Scarlino, la tradition de la culture de la châtaigne se réinvente en mode durable. En rejoignant le Bio-distretto Colline della Pia, la commune met ce fruit local au cœur d'une stratégie qui mêle agriculture biologique, protection du paysage et tourisme rural. Producteurs, associations et citoyens collaborent pour valoriser la filière locale, soutenir

EN NÉERLANDAIS

l'économie et transmettre un patrimoine vivant, tout en offrant aux visiteurs une expérience authentique et durable.
[> GreenPlanet](#)

Zutphen devient officiellement la première Biostad (Ville Bio) des Pays-Bas, s'engageant vers un système alimentaire durable. La municipalité collabore avec la Fondation Biostad et la Bioregio Gelderland pour développer des filières bio locales. Trois axes principaux structurent cette démarche : une convention bio avec la restauration collective et les établissements de santé, la création de potagers publics biologiques, et la révision des baux agricoles pour favoriser l'agriculture bio. [> Biojournaal](#)

Les Pays-Bas lancent la subvention Vabiola dotée de 3,7 millions d'euros annuels pour développer les débouchés bio. Le dispositif s'ouvre le 2 février 2026 et finance des projets coopératifs entre PME, fondations et associations. Les candidats peuvent obtenir entre 100 000 et 500 000 euros pour créer des filières locales, développer de nouveaux produits bio ou structurer l'approvisionnement en restauration collective. [> Biojournaal](#)

Marije van de Sande, éleveuse laitière biologique à Nieuwerkerk, montre que l'agriculture et la nature peuvent parfaitement coexister. Pour elle, produire un aliment sain tout en respectant les animaux et la biodiversité n'est pas contradictoire : pâturages riches en biodiversité, veaux restant auprès des mères, agroforesterie... Tout est possible si l'on repense les pratiques. L'important, dit-elle, est de collaborer, apprendre et agir ensemble pour un futur durable et motivant pour les jeunes agriculteurs.

[> Nieuwe Oogst](#)