



PANORAMA BIO

Revue de presse de l'Agence BIO

- 18 février 2025 -

*Qu'a dit la presse en décembre 2025 et en
janvier 2026 ?*



SOMMAIRE



BIO EN FRANCE 5

AGENCE BIO 5

BIO DANS LES TERRITOIRES 5

Bourgogne-Franche-Comté 5

Bretagne 6

Grand Est 7

Corse 8

Nouvelle-Aquitaine 8

Occitanie 10

Provence-Alpes-Côte d'Azur 11

Outre-mer 11

RÉGLEMENTATION 13

DÉROGATIONS 14

POLITIQUES PUBLIQUES 14



SANTÉ / BIENFAITS	18
RECHERCHE	18
PESTICIDES	19
NGT	22
FILIÈRES ANIMALES	22
FILIÈRES VÉGÉTALES	23
ENTREPRISES	25
CONSOMMATION ET MARCHÉ	35
CANTINES / RESTAURANTS	38
Auvergne-Rhône-Alpes	38
Bourgogne-Franche-Comté	39
Bretagne	40
Centre-Val de Loire	43
Hauts-de-France	44
Normandie	44
Nouvelle-Aquitaine	45



Occitanie 49

Pays de la Loire 49

Provence-Alpes-Côte d'Azur 50

BIO EN EUROPE 50

ALLEMAGNE 50

BELGIQUE 50

ESPAGNE 51

LUXEMBOURG 51

SUISSE 52

EUROPE - MERCOSUR 52

BIO DANS LE MONDE 53

AFRIQUE 53

AMÉRIQUE LATINE 53

ASIE 54

LE COIN DES POLYGLOTTES 54

EN ALLEMAND 54



EN ANGLAIS

59

EN ESPAGNOL

60

EN ITALIEN

60

EN NÉERLANDAIS

63

Bruno Martel, 55 ans, éleveur laitier bio de 130 vaches à Bains-sur-Oust (Ille-et-Vilaine) et adhérent de la coopérative Agrial, vient de prendre la présidence de l'Agence BIO pour deux ans, succédant à Jean Verdier. Son objectif est de faire le lien entre les différentes filières et leur donner de la visibilité, notamment en profitant des élections municipales de mars pour rappeler aux élus le respect de la loi Egalim. Face à la baisse de consommation provoquée par l'inflation ces dernières années, il souhaite démythifier l'image de produits chers car l'écart avec le conventionnel s'est réduit, et veut saisir les frémissements actuels de consommation pour être "à l'offensive". [> Ouest-France](#)

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'Observatoire régional de l'agriculture biologique en Bourgogne Franche-Comté confirme pour 2024 une érosion générale : la surface agricole utilisée (SAU) bio passe sous 10%, 260 fermes se sont déconverties depuis 2022 (18.000 ha retournés en conventionnel), avec les productions bovines et céréalières durement touchées par les pluies incessantes et maladies cryptogamiques. Malgré cette crise depuis 2021, le nombre de fermes progresse avec la conversion de petites structures diversifiées (69 ha en moyenne) et 17,5% des porteurs de projets visent le bio, stable depuis 2023. La filière laitière bio se décapitalise depuis 2022, particulièrement hors Doubs où les AOP fromagers restent solides, les collecteurs ne renouvelant pas les contrats bio et les producteurs se déconvertissant pour raisons économiques face à la remontée du prix du lait conventionnel. Les ventes en grandes surfaces repartent doucement à la hausse au 1er semestre 2025, après un redémarrage des magasins spécialisés en 2024. [> L'Est Républicain](#)

Crée en mars 2022 à Marigny par quatre maraîchers, l'association Les Vivres bio compte désormais huit agriculteurs qui ont livré environ 7 tonnes de légumes bio en 2025 aux cantines municipale et scolaires de Champagnole, au collège de Nozeroy et à la Biocoop locale. L'organisation collective optimise le travail grâce à l'entraide, les maraîchers planifiant leurs cultures selon les besoins des collectivités qui s'adaptent à l'offre de saison, garantissant ainsi des prix

justes. Malgré ce succès et un bilan 2025 positif, l'association fait face à la crise du foncier agricole : chaque maraîcher dispose actuellement de 70 ares à 1 hectare, mais aurait besoin de 2 à 3 hectares supplémentaires pour assurer rotations de cultures, production stable et viabilité économique. Les serres continuent de fournir poireaux, laitues, carottes et navets l'hiver, tandis que les premiers semis 2026 (ail, oignons) ont déjà commencé. [>Le Progrès](#)

BRETAGNE

Iris Arbellot-Repaire, productrice de safran bio à Pleubian, considère le bio comme une démarche responsable envers les générations futures et non comme un intégrisme agricole, cherchant à **recréer un écosystème tout en maîtrisant son environnement**. Membre du Groupement des agriculteurs biologiques (GAB), elle souligne les principales difficultés du métier : l'isolement, les choix variétaux complexes, les rotations de cultures plus nombreuses qu'en conventionnel, et la vigilance sur la provenance et qualité de l'eau. Face aux remarques sur l'existence de différents "niveaux" de bio, elle rappelle la rigueur des contrôles annuels en France qui vérifient tous les intrants, apports calciques et semences, avec possibilité de contrôles inopinés même pour les micro-exploitations. Pour écouler sa production, elle a diversifié ses canaux de vente : marchés, salons, épiceries fines et restaurateur, permettant de toucher différents publics.

[>Le Télégramme](#)

Véronique L'Aot, 55 ans, ingénierie agronome de formation ayant travaillé vingt ans en filière laitière, a repris en janvier 2025 l'enseigne **BaraBio** (le pain bio en breton) à Quimper auprès de Bénédicte et Jan Putzeys partis à la retraite. La boulangerie biologique, fondée en 1984 sous forme associative puis reprise par le couple Putzeys il y a vingt ans, emploie neuf personnes et produit une quarantaine de références de pains et brioches élevés sur sept levains naturels dans son laboratoire d'Ergué-Gabéric (1 600 pains cuits par nuit). Après s'être donnée un semestre pour prendre ses marques, la nouvelle dirigeante envisage d'élargir la clientèle, de concevoir de nouveaux produits (brioches du monde, Panettone de Noël), d'ouvrir un nouveau point de vente en 2027 et de préparer la transmission dans les dix prochaines années. [>Ouest-France](#)

En 2019, Anne-Sophie et Cédric Laurent, anciens techniciens de laboratoire et militaire de la Marine nationale, ont quitté le Finistère pour reprendre l'exploitation familiale près du barrage de la Valière et la convertir en agriculture biologique. Le couple produit chaque semaine environ 30 000 œufs, 80 à 100 volailles, et élève depuis 2023 des vaches bretonnes pie noir et black angus pour la viande bovine, vendant leurs produits en circuit court (ferme, marchés du pays de Vitré, restauration collective) dans un rayon de 30 km maximum. Sensibles aux questions environnementales et souhaitant donner du sens à leur travail, ils ont planté 5 000 arbres via le programme Breizh Bocage et emploient trois salariés pour gérer leur exploitation. Après sept ans à la tête de la Déhairie, le couple ne regrette pas cette reconversion qui leur permet de concilier conviction écologique et vie professionnelle, tout en transmettant à leurs deux fils les valeurs de consommation bio et locale. [>Ouest-France](#)

L'association Les Amis du Jardin à Léhon, ferme biologique d'insertion par le maraîchage, a accompagné en 2025 39 personnes éloignées de l'emploi (23 hommes et 16 femmes) malgré des intempéries exceptionnelles ayant fragilisé les serres et perturbé la production. La structure a maintenu la distribution de plus de 400 paniers de légumes bio hebdomadaires sur le Pays de Dinan et anime deux jardins partagés favorisant le lien social. Le projet apicole démarré cette année s'est révélé difficile avec seulement une ruche survivante sur dix installées, victime du frelon asiatique et de périodes de famine. Face aux incertitudes budgétaires liées au projet de loi de finances 2026 qui menace les financements de l'insertion par l'activité économique, l'association lance une campagne de financement participatif sur Blue Bees intitulée "Du matériel solide pour des parcours qui tiennent" pour consolider ses infrastructures. [>Le Télégramme](#)

GRAND EST

Deux entrepreneurs, Salomé Henni et Fabien Leclercq, testent depuis novembre en Alsace la culture de théiers pour produire à terme un thé bio local et réduire l'empreinte carbone de leur activité. Leur entreprise Chouet'thé, née en 2024 à Strasbourg, vend aujourd'hui du thé bio à partir de feuilles importées d'Inde ou de Chine. Une quarantaine de

jeunes théiers ont été plantés sur plusieurs parcelles, et la forêt d'Andlau semble offrir les meilleures conditions (sols acides, humidité). L'enjeu clé est la résistance à l'hiver, les plants ne supportant pas moins de -12 °C, d'où des protections mises en place. Si l'expérimentation réussit, ils visent une production et une commercialisation d'un thé bio 100 % alsacien d'ici 2028. >[Ouest France](#)

CORSE

Quinze ans après l'arrivée du cynips du châtaignier, un parasite asiatique réduisant les récoltes de 60 à 80%, la filière castanéicole corse connaît une renaissance spectaculaire grâce à l'introduction en 2011 de son prédateur naturel *Torymus sinensis*, une victoire totale de la lutte biologique. En 2025, la filière compte 104 opérateurs dont 99 producteurs sur 808 hectares (354 en Corse-du-Sud, 454 en Haute-Corse), 84 transformateurs et 23 moulins actifs, portée par une nouvelle génération réhabilitant vergers et séchoirs traditionnels. La farine de châtaigne corse AOP depuis 2010, produite selon un cahier des charges strict (séchage au feu de bois, mouture à la meule de pierre), est naturellement sans gluten et vendue 15 à 20€/kg avec traçabilité totale via vignette millésimée. Cette reconquête résulte de la mobilisation du Syndicat AOP, de la Chambre d'Agriculture, de l'INAO et de l'INRAE aux côtés des producteurs. >[Corse Matin](#)

NOUVELLE-AQUITAINE

Claudette Pozzer, 88 ans, figure discrète mais pionnière de l'agriculture biologique en France, a participé en 1975 à la création du premier marché bio français à Villeneuve-sur-Lot aux côtés de Paul Simonet et Jacky Lassort, puis à celui de Bordeaux en 1978, président l'association du marché villeneuvois pendant 17 ans jusqu'en 2010. À la ferme de Crozefond à Saint-Aubin (47), elle a transformé l'exploitation familiale en développant dès les années 1960 les produits transformés (fromages, yaourts, pain avec leur propre farine) suite au conseil de Françoise Laborde de la MSA, ouvrant également une boutique pionnière en vente directe dans le garage familial. Accueillant des "woofeurs" du monde entier dès les années 1970, elle a bâti avec ses trois fils et leurs conjointes entrés dans l'exploitation dans les années 1980

une activité florissante sur les marchés bio, les produits transformés devenant la première source de revenus. Aujourd'hui, elle supervise toujours la fabrication artisanale mais s'inquiète de l'avenir, seul son petit-fils Clément souhaitant reprendre l'exploitation. [> Sud-Ouest](#)

Lionel Gardrat, vigneron à Cozes ayant converti ses 46 hectares de vignes en bio et orienté d'autres parcelles vers la biodynamie, s'est lancé en 2023 dans la production d'Artillac, le premier whisky 100% charentais-maritime entièrement élaboré dans le département. Le processus complet se déroule en Charente-Maritime : culture d'orge bio sur 11 hectares à Arces-sur-Gironde (réduits ensuite après une première récolte exceptionnelle de 30.000 bouteilles équivalent), maltage à Saint-Jean-d'Angély (Malterie de l'Ouest), brassage à Saint-Georges-de-Didonne (Georgette) et distillation dans son alambic en cuivre de 1976. Soutenu par le consultant Alexandre Vingtier qui juge son eau-de-vie "loyale", le vigneron a lancé le 12 décembre une présérie de 2.000 flacons d'eau-de-vie de malt qui deviendra officiellement whisky en 2026 après trois ans de maturation en fût. Gardrat vise une production de qualité territoriale plutôt qu'industrielle, pariant sur le poids futur de la région dans la production de whisky face aux Français, premiers consommateurs mondiaux en 2016. [> Sud-Ouest](#)

Jean-Yves Rouleau, ancien animateur socioculturel reconvertis en paysan brasseur bio à Mialos (Béarn) depuis 2023, cultive 10 hectares d'orge et de houblon pour sa bière artisanale LaRuze (120 hectolitres/an) vendue en circuits courts (AMAP, épiceries, Biocoop). Face au changement climatique qui affecte sa production (excès d'eau printanière, chaleurs estivales stockant mal les grains), il diversifie son activité en plantant des agrumes bio sur trois hectares : 70% de clémentines, 20% d'oranges et 10% de citrons, yuzus et mains de Bouddha, après formation à Perpignan confirmant la résistance au gel de certaines variétés. La famille (sa compagne Charlène et leurs deux fils Charly 5 ans, Titouan 2 ans) soutient le projet visant à produire dès 2026 de la limonade avec l'équipement de brasserie et approvisionner les cantines locales, avec une cagnotte participative Miimosa de 15 000€ (7 000€ déjà collectés au 31 décembre 2025) pour financer serre, plants supplémentaires et système d'irrigation au goutte-à-goutte. [> Sud-Ouest](#)

OCCITANIE

Espagnac-Sainte-Eulalie, village lotois de 98 habitants sans agriculteur depuis dix ans, devient la première commune du Lot labellisée "Territoire Bio Engagé" sur le critère de la surface agricole utile (près de 75% de ses terres) grâce à un projet de pastoralisme innovant. Depuis 2021, une association foncière pastorale regroupant 70 propriétaires et plus de 600 hectares accueille chaque hiver environ 650 moutons et chèvres en transhumance inversée, avec un cahier des charges incluant l'agriculture biologique élaboré avec la chambre d'agriculture et le parc des Causses du Quercy. Cette démarche s'inscrit dans la politique environnementale de la commune (renaturation de la gravière, fauche tardive, zones de pâturage), saluée par Vincent Labarthe, vice-président de la région Occitanie, qui souligne l'importance du lien entre dimension territoriale et agriculture bio. Le village envisage de candidater d'ici deux ans pour labelliser son restaurant communal qui a servi près de 5 000 repas la saison dernière. >[La Dépêche](#)

L'APABA a organisé à Olemps les Hivernales de la bio sur la santé des plantes, avec trois conférences (Olivier Husson sur pH et redox, Alain Canet sur l'agroforesterie, Cédrix Cabrol sur les "autoroutes de la pluie") destinées aux agriculteurs, élèves et techniciens. Dans un département comptant 1.143 fermes bio (15% de la SAU), l'association vise à améliorer et pérenniser les systèmes de production face aux aléas climatiques et économiques. L'Apaba, active depuis les années 1990, organise également une fête de la bio annuelle en juin pour le grand public. >[La Dépêche](#)

18 agricultrices bio de l'Aude (vigneresses, éleveuses, maraîchères, productrices d'olives, champignons, miel, plantes aromatiques, brasseuse, boulangère) ont organisé le 6 décembre à l'abbaye médiévale de Lagrasse le salon "Paysannes !", avec dégustation libre de vins, repas du midi par la restauratrice Isabelle de La belle âme, et soirée festive avec le duo Les H2O. Cette initiative conjuguée au féminin vise à raconter "une autre manière de produire et de vivre, consciente et respectueuse de la nature", incarnant un monde agricole libre, joyeux et profondément humain. Le salon, en partenariat avec le centre culturel Les arts de lire et la boutique paysanne La Borjeta, se déroulera de 10h à 19h avec clôture festive jusqu'à 20h30. >[La Dépêche](#)

Benjamin Taillandier, quadragénaire issu d'une famille de médecins, s'est installé en 2006 à Caunes-Minervois après un parcours chez Jean-Baptiste Senat et quatre ans à Fronton où il a rejeté le modèle d'industrialisation viticole. Démarrant dans le garage des pompiers avec 30.000 bouteilles au premier millésime, il a développé son exploitation à une vingtaine d'hectares (moitié en blancs dont cépages oubliés comme le Terret gris), **passant en bio puis biodynamie** avec vendanges manuelles et élevage en amphores de grès. Privilégiant les Vins de France pour échapper aux carcans des AOC, il produit désormais 100.000 bouteilles exportées aux deux-tiers (États-Unis, Québec, Mexique, Asie, Australie), tout en développant la restauration française via un grossiste de Cahors. Visionnaire, il mise sur les vins vivants et nature, prônant l'acidité comme colonne vertébrale des vinifications et s'opposant aux campagnes d'arrachage qui menacent le tissu viticole. [> La Dépêche](#)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

L'association d'insertion Amélie Provence, qui propose depuis six ans via sa légumerie des fruits et légumes bio ou raisonnés lavés et mis sous vide à 500 clients et professionnels, a ouvert la conserverie "Clap" avec des recettes originales (caviar de carottes au gingembre, soupe de courge butternut au colombo, champignons séchés) issues de producteurs locaux dans un rayon de 60 km. Cette nouvelle activité permet d'ajouter des expériences professionnelles aux 50 employés en insertion, de lutter contre le gaspillage en valorisant les surplus agricoles avec une DLC longue, et d'élargir l'offre pour les restaurants municipaux (Fos-sur-Mer, Martigues, Istres) et particuliers. La structure Amélie Provence, créée en 2010 et employant près de 100 salariés en insertion encadrés par 20 permanents, est aujourd'hui menacée par des coupes budgétaires malgré son efficacité prouvée comme outil de retour à l'emploi.

[> La Provence](#)

OUTRE-MER

L'association ASKABIO Réunion fédère une vingtaine de planteurs pour environ 35 hectares de canne bio avec des résultats encourageants (richesse en sucre +2-3 points, rendements maintenus à 100 t/ha), mais la canne bio n'est

pas valorisée et est broyée par Tereos comme de la canne conventionnelle. L'association lance une étude de faisabilité pour une micro-sucreerie coopérative (4-5 millions d'euros) capable de transformer 7 000 tonnes de canne bio, avec Carrefour France comme partenaire demandant 200 tonnes de sucre bio de canne français/européen par an. L'État et le Département financent la conversion, et l'association appelle à mobiliser 150 hectares pour sécuriser le volume nécessaire et créer une filière 100% réunionnaise certifiée AB.
[> Zinfos 974](#)

Le Parc de la source à Bouillante (Guadeloupe), premier site touristique agroforestier de France (10 hectares, 15 000 visiteurs/an depuis 2022), cultive 3 hectares de vanille bio et 1,5 hectare de café et cacao. L'agroforesterie séduit les agriculteurs guadeloupéens car 100% bio sans intrants chimiques, adaptée aux petites exploitations (80% font moins de 5 hectares) et permettant de retrouver une agriculture durable inspirée de pratiques ancestrales. Le CIRAD et l'Office français de la biodiversité vont cultiver des agrumes bio en agroforesterie à Capesterre-Belle-Eau sur des sols pollués au chlordécone (le pesticide ne remontant pas jusqu'aux fruits), offrant une seconde vie au foncier inexploité et réduisant la dépendance aux importations (82% des denrées alimentaires importées).
[> Libération](#)

Katiuscia Payet a créé la Bananeraie Bio de Bourbon en 2010 aux Colimaçons à Saint-Leu après avoir obtenu son BPA, initialement pour cultiver un verger créole puis orientée vers la banane bio pour sa rentabilité plus rapide. Après le cyclone Béjisa en 2014 qui a ravagé la plantation, elle a transformé les régimes tombés en confitures et farine de banane, un savoir-faire récompensé en 2023 à Bras-Panon et au Salon de l'Agriculture. L'exploitation propose désormais des visites touristiques avec découverte de la culture bio des bananiers et ateliers culinaires mêlant traditions créole et malgache (baba figue, cari volaille bio en plein air, desserts à la farine de banane).
[> Le Quotidien](#)

En Guyane, Jean-Marc Lette a investi 1,2 million d'euros dans une micro-laiterie bio produisant environ 250 kg de yaourts par semaine (1 tonne/mois) à partir de lait bio importé de l'Hexagone, transformés dans une unité automatisée de 32 m². Sous la marque Nature 12, les yaourts certifiés bio

affichent un Nutri-Score A sans colorants ni additifs, avec des saveurs locales (wassaï, awara) issues de l'usine de transformation de Montsinéry, et sont distribués dans 27 crèches, une clinique et plusieurs écoles. Cette troisième micro-laiterie de ce type en France ouvre la voie à une réflexion sur la relance d'une filière laitière locale en Guyane, avec une commercialisation en grande surface prévue début 2026. [>Guyane 1 France info](#)

La brasserie Peïzane à Mont-Vert, certifiée bio depuis 2020, se distingue par son malt bio et son galabé bio (sucre de qualité), proposant trois bières (blonde, saison IPA, ambrée) avec une mousse fine et un goût de terroir. Gérant seul son laboratoire, Aurélien Chaumeau, ancien sommelier fils de céréalier, distribue sa production dans les épiceries fines et cavistes (pas en supermarché) selon une philosophie circulaire avec collecte et réutilisation des bouteilles vides. Cette bière artisanale bio pour connaisseurs se distingue des grandes brasseries industrielles par sa qualité et son ancrage territorial réunionnais. [>Le Quotidien](#)

RÉGLEMENTATION

La Commission européenne a présenté le 16 décembre 2025 un règlement de simplification de la législation bio avec une feuille de route d'ajustements jusqu'en 2027, prévoyant notamment des modifications des exigences pour les volailles bio (densité d'élevage, superficie extérieure) et des règles spécifiques pour les cailles (âge minimal d'abattage de 42 jours). La FNAB s'inquiète des reculs pour les volailles bio, notamment la limitation de l'accès extérieur pour les jeunes volailles et la suppression du seuil maximal de 1 600 m² pour les bâtiments, craignant une intensification contraire aux principes du bio. L'IFOAM salue cette approche pragmatique préservant les standards élevés. [>Agra Europe](#)

Les ministres de l'Agriculture de l'UE soutiennent globalement les simplifications du règlement bio proposées par Bruxelles, avec un objectif d'accord d'ici fin juin 2026. Une majorité appuie la prolongation jusqu'en 2036 du régime d'équivalence avec les importations de pays tiers, mais la France, la Belgique, le Luxembourg et la Slovénie craignent un "bio à deux vitesses" sans les mêmes exigences. Les adaptations pour les élevages de volaille divisent : la

France estime qu'elles affaiblissent les exigences de 2018, d'autres pays voudraient aller plus loin. [>Agra Europe](#)

La FNAB salue la révision ciblée du règlement bio européen publiée par la Commission le 17 décembre 2025, qu'elle juge globalement conforme aux positions défendues par le bio et respectueuse de l'exigence du cahier des charges, mais alerte sur des « reculs » préoccupants concernant la filière volailles. L'organisation critique notamment la limitation de l'accès au plein air pour les jeunes volailles et la suppression du seuil maximal de 1 600 m² pour les bâtiments, des mesures qu'elle estime favorables à l'intensification, à la concentration des élevages et à une spécialisation excessive, au détriment du lien au sol et de l'autonomie des fermes. La Fnab appelle donc le gouvernement français et les eurodéputés, dans la suite des négociations en 2026, à retirer ces reculs afin de préserver un cadre européen protecteur pour l'ensemble des filières biologiques. [> Réussir Bio](#)

DÉROGATIONS

Depuis janvier 2026, la plupart des dérogations individuelles en agriculture biologique sont devenues payantes, avec un coût fixé à 30 € HT par demande, quel que soit son résultat. Les demandes concernent surtout les interventions sur les animaux et les réductions de période de conversion, tandis que les dérogations liées aux catastrophes, aux semences ou à l'écornage restent gratuites. Le paiement est obligatoire lors du dépôt, en ligne ou sur dossier papier. Dans le Grand Ouest, l'ébourgeonnage concentre une grande partie des demandes et des refus, souvent liés à des protocoles de gestion de la douleur insuffisants. Les règles sont renforcées, avec une priorité donnée à l'ébourgeonnage thermique et une prise en charge stricte de la douleur animale.

[>Chambre d'agriculture Bretagne](#)

POLITIQUES PUBLIQUES

La Région Bretagne supprime un million d'euros de subventions au secteur agricole en 2026, touchant durement l'agriculture biologique avec des réductions de 10 à 20% des aides à la FRAB, aux Civam et à l'association Cohérence. Des coupes ciblées frappent également le salon bio "La Terre est notre métier" (-10 000€) et le réseau des projets alimentaires

territoriaux (-30 000€), faisant craindre un sacrifice de la transition agroécologique. La décision est justifiée par la baisse de 40 millions d'euros des recettes régionales liée aux restrictions budgétaires de l'État. Plusieurs organisations environnementales et agricoles demandent à la Région de revenir sur ces choix qui seront votés en février 2026.

>Ouest France

À l'occasion de leurs 80 ans, les Cuma bretonnes, qui regroupent trois agriculteurs sur cinq en Bretagne, se mobilisent pour séduire la nouvelle génération d'agriculteurs aux profils moins standardisés. Une étude de l'Inrae identifie plusieurs freins à l'adhésion : tensions foncières, attitudes inadaptées envers les agricultrices, matériel jugé inadapté aux petites fermes, et problèmes d'organisation pour certains profils dont les producteurs bio. Les présidents de Cuma reconnaissent ces difficultés, citant notamment le refus d'adhésion d'un producteur bio il y a quelques années. Pour répondre à ces enjeux, la fédération bretonne prévoit de mieux informer les futurs installés, de désigner des référents et de s'ouvrir davantage aux exploitations ayant de faibles moyens de mécanisation, dans un contexte où le crédit d'impôt favorise désormais la mutualisation.

>Le Télégramme

Le gouvernement a maintenu le crédit d'impôt bio à 4 500€ sur trois ans jusqu'en 2028, évitant sa suppression initialement prévue dans le projet de loi de finances 2026. Pour la FNAB, c'est une demi-victoire : le dispositif est sécurisé pour une année supplémentaire, et aligné avec la PAC, mais le montant reste en deçà des 6 000€ votés par les parlementaires. La fédération juge les efforts insuffisants et réclame des garanties complémentaires comme le maintien de l'Agence BIO et la relance du Fonds Avenir Bio pour inscrire durablement le secteur bio dans une dynamique de reprise. >Biofil

13 associations du Morbihan regroupées en collectif interpellent les candidats aux municipales et intercommunales de mars 2026 pour faire du bio local et paysan un axe central des politiques publiques. Elles proposent cinq mesures : augmenter le bio en cantines, définir une politique agricole locale, garantir à tous l'accès à une alimentation de qualité, soutenir la vente directe et agir

pour l'environnement et la qualité de l'eau. Le collectif insiste surtout sur l'application stricte de la loi EGALIM(50 % de produits durables dont 20 % bio), dénonçant des taux souvent plafonnés à 5,5 %. L'idée est que les décisions locales (marchés publics, foncier, restauration collective, prévention santé) peuvent accélérer la transition alimentaire. Exemple concret : l'ordonnance verte à Vannes, qui conditionne un panier bio hebdomadaire pour femmes enceintes à un atelier de sensibilisation, montrant un levier municipal entre santé publique et soutien au bio. [> Ouest France](#)

L'association AgriParis Seine a présenté son projet "Seine Nourricière" visant à structurer les filières alimentaires durables et locales du bassin de la Seine, avec deux projets concrets dans l'Yonne. Le premier prévoit la création d'une conserverie de légumineuses et d'une meunerie bio pour alimenter la restauration collective et faire revenir la valeur ajoutée dans le département, tout en apportant une sécurité aux agriculteurs bio face aux cours très bas du marché. Le second projet soutient l'agrandissement de la plateforme logistique de Villers-Louis pour stocker produits frais et secs, facilitant ainsi la livraison des agriculteurs. L'objectif global est de permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu décent et de favoriser la conversion vers le bio grâce au levier de la commande publique. [> L'Yonne Républicaine](#)

Le monde de l'agriculture bio s'est mobilisé à Périgueux contre la diminution des aides, alors que seul le crédit d'impôt subsiste et risquait d'être supprimé en 2026. L'association AgroBio Périgord souhaite travailler avec les élus pour développer le bio local via trois leviers communaux : le foncier, les cantines (le Département visant le 100% bio) et les marchés. L'agriculture bio génère 30% de main-d'œuvre supplémentaire par exploitation, créant de nombreux emplois. L'exemple de la ferme des Tistous à Chancelade, installée en 2018 grâce au Grand Périgueux sur dix hectares, illustre cette dynamique avec un maraîcher et une pépiniériste développant des activités sociales et environnementales. [> Dordogne Libre](#)

Un rapport du CGAAER publié en décembre 2025 prévoit que la SAU bio atteindra au maximum 15% en 2030, soit six points en dessous de l'objectif légal de 21%, en raison d'une crise structurelle antérieure au Covid. Le rapport

recommande de mieux organiser la défense du label AB sur le modèle des ODG, de territorialiser les aides en fonction des enjeux locaux, et de responsabiliser les intermédiaires via des contrats pluriannuels. Il préconise d'apporter davantage de garanties de marché et d'adapter les soutiens financiers pour que le bio soit plus rémunérateur que l'agriculture conventionnelle, tout en investissant dans les infrastructures (silos, collecte, semences bio). [>News Tank Agro](#)

Fin 2025, la Commission européenne présente une nouvelle feuille de route pour renforcer l'agriculture biologique, qu'elle juge clé pour l'environnement, la cohésion territoriale et le renouvellement des agriculteurs. Elle annonce que la future Politique agricole commune(2028-2034) continuera de financer le bio et prévoit des ajustements ciblés des règles (pratique, normes, étiquetage), notamment sur les importations et l'équivalence. Objectif aussi : simplifier le cadre, par exemple en autorisant la commercialisation des hydrolats en bio et en mettant à jour la liste de biocides. IFOAM Organics Europe (via Eduardo Cuoco) et la FNAB saluent une révision jugée limitée et sans baisse d'exigence, tout en alertant sur deux mesures en volaille pouvant pousser à l'intensification. Les propositions doivent être examinées en 2026 par le Parlement européen et les États membres. [>Actu Environnement](#)

Dans un rapport publié en décembre 2025, l'Inspection générale des affaires sociales appelle à soutenir très fortement l'agriculture biologique pour améliorer la qualité de l'alimentation. Elle recommande d'agir davantage sur l'offre alimentaire en limitant sel, sucres, graisses, additifs et aliments ultra-transformés, notamment pour protéger les enfants. Le rapport juge insuffisants les programmes actuels et plaide pour une meilleure prise en compte des risques chimiques liés aux pesticides et aux emballages. L'IGAS insiste aussi sur la réduction des inégalités nutritionnelles et sur l'intégration des enjeux environnementaux et climatiques dans les politiques alimentaires. [>Terre-net](#)

En janvier 2026, le Synabio a participé pour la première fois au comité national de suivi des négociations commerciales afin de porter la voix des transformateurs bio. Il a rappelé le rôle central de la bio dans la souveraineté alimentaire, avec une majorité de produits bio consommés d'origine française,

SANTÉ / BIENFAITS

et souligné la reprise progressive du marché en 2025. Le syndicat alerte toutefois sur des négociations commerciales toujours très tendues pour les entreprises bio, notamment les PME. Il appelle à une application réelle de la loi EGALIM pour garantir des prix justes. Le Synabio défend enfin des engagements de long terme pour sécuriser les filières biologiques françaises et soutenir leur développement.

[> Biolinéaires](#)

Plus de 1 100 professionnels de santé et chercheurs appellent à généraliser les « ordonnances vertes », un dispositif de prévention environnementale destiné aux femmes enceintes et aux jeunes enfants. Il consiste à fournir des paniers de fruits et légumes bio et locaux, associés à des ateliers de sensibilisation aux risques des perturbateurs endocriniens. L'objectif est de protéger la santé durant les 1 000 premiers jours de l'enfant, période clé de vulnérabilité. Expérimentée notamment à Strasbourg, la mesure montre des résultats durables sur les habitudes alimentaires, y compris après la naissance. Les signataires défendent une politique de prévention efficace, socialement équitable, et bénéfique à la fois pour la santé publique et l'agriculture biologique locale.

[> Presse-Océan](#)

En décembre 2025, une étude présentée au Parlement européen par IFOAM Organics Europe, Eat Europe et Coldiretti Bio confirme le rôle stratégique de l'agriculture biologique pour la compétitivité et la résilience de l'UE. Le bio génère des millions d'emplois, réduit la dépendance aux intrants et renforce la valeur ajoutée et l'emploi dans les zones rurales. Les intervenants appellent à une révision du règlement bio qui sécurise les normes et lutte contre le greenwashing. Ils soulignent l'importance de règles claires et de certifications fiables pour préserver la confiance des consommateurs. Enfin, ils demandent une PAC et un plan d'action européens qui soutiennent durablement le développement et la consommation du bio. [> Biolinéaires](#)

RECHERCHE

L'ISARA a organisé le 8 janvier une table ronde sur "Cultiver en agriculture biologique, est-ce bon pour la santé des sols ?"

rassemblant plus de 70 participants sur les campus d'Avignon et Lyon, ainsi qu'en distanciel. Animée par Marie Perrin (enseignante-rechercheuse ISARA), la rencontre confrontait les principes de l'agriculture bio aux résultats scientifiques récents via trois experts : Joséphine Peigné (fertilité des sols), Xavier Salducci (microbiologiste, fondateur Célestalab) et Victor Galin (conseiller matière organique, Agribio 05). L'événement interrogeait la capacité de l'agriculture bio à répondre aux défis de maintien de la fertilité, résilience climatique et durabilité des systèmes de production. [> La Provence](#)

PESTICIDES

Une enquête menée en Loir-et-Cher révèle une contamination inquiétante de jardins privés par le prosulfocarbe, un herbicide très utilisé sur les cultures céréalières. Bien que non classé cancérogène, ce pesticide volatile peut se disperser sur plusieurs kilomètres et contaminer fruits et légumes non traités, y compris en agriculture biologique. Des analyses réalisées dans 15 jardins montrent des résidus dans deux tiers des échantillons, souvent au-delà des seuils sanitaires, notamment sur des pommes. Les associations alertent sur un risque sanitaire touchant potentiellement des millions de personnes consommant des produits de leur jardin. Malgré des restrictions récentes décidées par l'Anses, ONG et agriculteurs jugent les mesures insuffisantes et réclament l'interdiction du prosulfocarbe. [> Le Monde](#)

Une enquête du Monde montre qu'environ un quart des établissements scolaires français est exposé à une « pression forte » de pesticides, liée à l'usage agricole à proximité. Cela concerne près de 1,76 million d'élèves, principalement dans les zones viticoles, céréalières et d'arboriculture. Le baromètre repose sur une cartographie de l'intensité des traitements agricoles dans un rayon d'un kilomètre autour des écoles, sans constituer un indicateur direct de risque sanitaire. Si l'exposition aux pesticides est associée à des suspicions de cancers et de troubles du développement, les experts rappellent que tous les enfants exposés ne développeront pas de pathologies. Des chercheurs et écologues appellent néanmoins à faire de la réduction des pesticides autour des écoles une priorité de santé publique.

[> Le Monde](#)

La proposition de loi défendue par Jean-Claude Raux vise à protéger l'eau potable en limitant l'usage des pesticides autour des zones de captage, ce qui revient à pousser une transition vers des pratiques agricoles sans intrants chimiques. Les soutiens du texte (GAB 44, médecins, collectifs de victimes) lient directement pesticides, contamination de l'eau et risques sanitaires, surtout pour les enfants dès les 1 000 premiers jours. Dans l'article, l'agriculture biologique apparaît comme la solution structurelle : encourager les fermes bio et développer le bio en cantines pour créer un débouché et accélérer les conversions. L'idée est de sortir d'une logique de dépollution coûteuse en agissant à la source, via des territoires de captage orientés vers le bio. [> Presse-Océan](#)

Selon une carte du Monde sur l'exposition des écoles aux pesticides, plusieurs établissements du Maine-et-Loire sont sous pression "très forte", notamment à Varrains près de Saumur où les vignes jouxtent l'école Saint-Florent, certaines parcelles étant cultivées en bio selon la carte de l'Agence BIO. Parents et personnel relativisent l'inquiétude car "autour de nous, ce sont essentiellement des viticulteurs bio et ce sont des parents d'élèves", tandis qu'à Saint-Cyr-en-Bourg les habitants soulignent que "par ici, il y a beaucoup moins de pesticides, il y a beaucoup de bio qui se met en place". Le baromètre, basé sur l'indice de fréquence de traitements dans un rayon de 1 000 mètres, reste un outil de repérage sans évaluer les risques sanitaires réels ni distinguer agriculture conventionnelle et biologique. [> Ouest France](#)

La Commission européenne envisage d'autoriser une large majorité de pesticides sans limitation de durée, rompant avec le principe de réévaluation régulière. Cette décision est dénoncée par des ONG et des écologistes comme un recul majeur, remettant en cause le principe de précaution et la prise en compte des avancées scientifiques. Elle risque de pérenniser l'usage de substances nocives et d'affaiblir la transition vers des modèles agricoles plus durables. Les critiques soulignent que cette orientation va à l'encontre des attentes des agriculteurs favorables à une réduction des pesticides et pénalise l'agriculture biologique. Santé, environnement et cohérence des politiques européennes apparaissent relégués au second plan. [> Radio France](#)

En décembre 2025, une carte publiée par *Le Monde* met en évidence la « pression pesticide » autour des écoles françaises, montrant qu'environ un établissement sur quatre est situé près de zones agricoles fortement traitées. Cet outil mesure l'intensité des usages agricoles à proximité, sans être une évaluation directe des risques sanitaires, et souligne la vulnérabilité particulière des enfants. Les experts rappellent que l'agriculture biologique réduit fortement cette pression grâce à un usage beaucoup plus limité et moins dangereux des produits phytosanitaires. La carte vise à nourrir le dialogue local et à encourager des mesures de précaution et de transition agricole. Elle renforce l'argument en faveur du développement du bio autour des lieux sensibles comme les écoles. >[Le Monde](#)

Une étude publiée mi-janvier montre qu'en France, la majorité des oiseaux communs sont moins abondants dans les zones où les achats de pesticides sont plus élevés. Des chercheurs du Muséum national d'histoire naturelle ont croisé les ventes locales de 242 substances actives avec les suivis participatifs de 64 espèces, et trouvent une corrélation négative pour environ 84 % des espèces. L'effet ne touche pas seulement les oiseaux des milieux agricoles, mais aussi des espèces comme les mésanges ou le rossignol qui utilisent ces zones pour se nourrir ou nicher. Les auteurs estiment qu'une réduction de l'usage des pesticides est nécessaire pour limiter l'érosion de la biodiversité. En creux, l'étude renforce l'intérêt de développer des systèmes moins dépendants des pesticides, comme l'agriculture biologique.

>[France Info](#)

Générations Futures et la FNAB annoncent saisir l'Anses pour demander le retrait des autorisations des produits contenant le prosulfocarbe, herbicide très utilisé et jugé volatil. Elles s'appuient sur une campagne du Groupement des agriculteurs bio du Loir-et-Cher montrant une contamination fréquente de fruits et légumes de potagers, avec des dépassements de LMR dans une part importante des échantillons. Les associations estiment que les mesures de protection décidées fin 2023 sont insuffisantes et alertent sur les impacts pour les cultures bio, notamment le sarrasin. Elles demandent aussi une zone de sécurité d'au moins 1 km autour des habitations et potagers tant que la molécule est autorisée. Enfin, elles réclament un fonds national

d'indemnisation pour les producteurs bio et particuliers touchés par ces contaminations. [> Actu Environnement](#)

NGT

Les députés européens et les États membres ont validé un accord pour développer les plantes issues de **nouvelles techniques génomiques** (NGT) dans l'UE, modifiant le génome sans introduire d'ADN étranger et visant à créer des variétés résistantes au climat et moins gourmandes en engrais. L'agriculture biologique restera totalement exclue de ces NGT, et les NGT résistantes aux herbicides ou produisant des insecticides seront interdites au nom de la durabilité. Cette décision, soutenue par les syndicats agricoles et les semenciers pour la compétitivité européenne, divise fortement l'Europe où les OGM sont actuellement interdits à la culture. [> Le Soir](#)

FILIÈRES ANIMALES

La coopérative vendéenne CAVAC, premier réseau de producteurs bio en France avec 400 producteurs, observe une reprise de la consommation bio en 2025 (+5,5% en circuits spécialisés) après quatre années de recul, notamment sur la volaille de chair et les œufs dont la production progresse de 4%. Malgré cette embellie, le président délégué Franck Bluteau estime que "le bio restera un débouché spécifique" car cette production se heurte à des problèmes de rentabilité avec des coûts plus élevés, plus de main-d'œuvre nécessaire et des rendements moindres. Pour sécuriser les producteurs bio, la CAVAC contractualise tous ses éleveurs pour 3 à 5 ans et garantit l'achat de toute leur production, une approche similaire à la démarche Agri-Ethique. Le développement futur de nouvelles surfaces bio sera conditionné à l'obtention de contrats aval avec des clients s'engageant sur des prix et des durées pluriannuelles. [> Les Echos](#)

Jean-Michel Bedoya, ancien restaurateur reconvertis en éleveur bio depuis trois ans à Saint-Vincent d'Olargues, élève 1 200 poules "cou nu" avec un cycle de 110 à 140 jours contre 35 à 40 jours en élevage industriel. Pour les fêtes, il propose des volailles festives engrangées deux mois supplémentaires avec du lait de vache bio et du maïs, atteignant jusqu'à 4 kg.

Face à l'absence d'abattoir dans l'Hérault, il a créé un collectif avec sept éleveurs pour ouvrir prochainement un abattoir de 80 m² à Olargues, infrastructure qui pourrait encourager le développement de l'élevage bio de volaille dans le département. >[Midi Libre](#)

La fermeture massive des abattoirs de proximité (233 en 2023 contre 1250 en 1970) constraint les éleveurs bio à abandonner leurs circuits courts et à transporter leurs animaux sur de longues distances, au profit de grands groupes privés comme Bigard qui contrôle 40% des carcasses françaises. Des alternatives émergent comme les abattoirs coopératifs gérés par les paysans, à l'image de celui d'Indre-et-Loire où l'éleveur bio Olivier Morin et une trentaine de producteurs se sont associés pour préserver leurs circuits de vente directe et leur modèle agricole local. Ces structures coopératives permettent aux éleveurs de maintenir une agriculture respectueuse des animaux et de l'environnement, tout en garantissant la viabilité économique sans recherche de profit maximal. >[L'Humanité](#)

La filière lait bio s'inquiète d'une baisse rapide du nombre de fermes, avec 3 640 exploitations en octobre (-7 % sur un an) selon le CNIEL, et des conversions vers le conventionnel faute de rentabilité. L'écart de prix avec le lait standard s'est fortement réduit, ce qui décourage les producteurs malgré des signes de reprise de la demande sur certains produits laitiers bio. Les industriels redoutent une chute de production pouvant atteindre 25 % d'ici fin 2026 par rapport au pic 2022-2023, entraînant déjà des tensions d'approvisionnement. En magasin, l'écart de prix est faible et l'offre bio reste limitée, tandis que la concurrence des labels "local" brouille le message AB. La filière estime qu'une revalorisation nette du prix payé aux éleveurs est indispensable pour enrayer les déconversions. >[Les Echos](#)

DiCaprio (minoritaire), la maison a lancé en 2021 le projet "Au nom de la terre" visant le net zéro en 2050 avec une réduction de 90% des émissions. La démarche écoresponsable inclut l'abandon du fret aérien (2021), le transport par cargo à voiles vers les États-Unis, la suppression des coffrets cadeaux et l'utilisation de bouteilles composées à 87% de verre recyclé (responsables de 30% des émissions CO2). [> Les Echos](#)

Le champagne Beauchamp à Janvry (près de Reims), exploitation familiale depuis 13 générations, est passé de la certification HVE (2016) au bio en abandonnant d'abord les herbicides ("plus de 50% du travail"). Jules Beauchamp reconnaît une implication accrue et des rendements moindres (9 000 kg/ha en 2025 contre un quota CIVC de 15 500 kg/ha), mais estime qu'un rendement inférieur est suffisant par rapport au volume de bouteilles vendues et permet de privilégier la qualité. La transition, malgré des années difficiles (mildiou en 2021 et 2024 nécessitant une gestion intensive), démontre qu'un vignoble historique peut évoluer vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement sans compromettre l'excellence du produit.

[> France Bleu](#)

Millésime Bio 2026 introduit un semi-regroupement géographique des vignerons pour optimiser l'expérience visiteur tout en maintenant l'égalité entre exposants, et crée un espace biodynamie réunissant Biodyvin et Demeter ainsi qu'un espace no-low 100% bio en réponse aux tendances du marché. La présidente Jeanne Fabre explique le ralentissement de la filière bio par un rythme de conversions ayant dépassé la progression de la demande, nécessitant un réajustement du marché que SudVinBio accompagne via la pédagogie (levinbio.fr, Fête du Vin Bio). Le salon renforce son attractivité à l'export avec des voyages clé-en-main post-salon, une conciergerie et des wine tours pour acheteurs internationaux, affirmant que "le vin bio n'est pas une mode éphémère mais une façon de produire durablement" en phase avec les attentes sanitaires et environnementales.

[> Terre de vins](#)

Trois variétés de pommes exclusivement bio garantissent au consommateur le respect du cahier des charges : Juliet (créée en 2002, 20 000 t sur 650 ha, 190 producteurs),

ENTREPRISES

première pomme club 100% bio résistante à l'oïdium et la tavelure ; Swing.bio (2018, 5 000 t, Val de Loire et Sud), résistante aux ravageurs et conservable jusqu'en juillet ; et Lubee (2019, 1000 t, 70 ha), seule pomme jaune de club en bio. Ces variétés se distinguent par leur résistance naturelle aux maladies facilitant la conduite en bio et leurs excellentes qualités de conservation, palliant les faiblesses des pommes bio traditionnelles dont la conservation peut faire défaut à partir d'avril. [>Circuits bio](#)

La PME Le Coq Noir, créée en 1979 à L'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse) et devenue 100% bio en 2018, est spécialisée dans la cuisine du monde avec 40 références réparties en 9 gammes (curries, achards, sauces, plats cuisinés...). Employant 40 personnes pour un chiffre d'affaires de 7 M€, l'entreprise labellisée PME+ propose des produits naturels sans additifs ni conservateurs, tous certifiés Planet-score A, avec 60% d'approvisionnements français. Membre du groupe Natimpact depuis 2021, Le Coq Noir a lancé cette année une gamme de plats cuisinés en bocaux verre (Boca'Lunch) et des soupes de recettes authentiques. L'entreprise s'engage dans une démarche de décarbonation ambitieuse via l'installation d'une centrale solaire à concentration qui devrait supprimer 75% du gaz utilisé pour les process de production.

[> Points de vente](#)

La PME gardoise Arcadie, spécialiste des plantes aromatiques et médicinales bio, a soumis le 12 décembre en assemblée générale son passage en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), effectif au 1er janvier. Créée en 1990 et employant plus de 100 salariés, l'entreprise retrouverait ainsi un statut coopératif abandonné en 1994, s'inspirant de l'expérience réussie de sa SCIC Windcoop créée en 2022 pour le transport d'épices. Cette nouvelle gouvernance partagée, structurée en plusieurs collèges (fournisseurs, clients-consommateurs, salariés), vise à protéger l'entreprise du pouvoir des investisseurs majoritaires et à accélérer sa transition écologique et sociale. Labellisée Bio Entreprise Durable, Arcadie a réalisé 18,5 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2024 avec ses marques Cook et L'Herbier, distribuées dans plus de 3.000 magasins bio. [>Les Echos](#)

Thomas Breuzet, président de l'entreprise Quinoak (marques Baskalia, Granabio, Locadélice, Péchalou), a été élu **président du Synabio** le 25 novembre 2025, succédant à Didier Perréol en poste depuis 2019. Administrateur du syndicat depuis septembre 2011, il en était vice-président depuis novembre 2022 après avoir occupé le poste de trésorier. Le nouveau bureau, partiellement renouvelé avec notamment l'arrivée de Marjorie Favre (La Vie Claire) comme secrétaire adjointe, conduira trois axes stratégiques prioritaires : renforcer la communication sur le lien bio-santé-environnement, intensifier le plaidoyer politique en s'appuyant sur le calendrier électoral, et développer des services à forte valeur ajoutée pour les 211 adhérents du syndicat qui représentent 5,2 Md€ de chiffre d'affaires. >[News Tank Agro](#)

Jay&Joy lance Josette, la première alternative végétale bio française à la raclette, comblant un vide sur un marché de 38 000 tonnes consommées en 2024 (7% du marché fromager national) alors que 40% des consommateurs veulent intégrer plus de produits végétaux. Élaborée à base de pois chiches bio et d'ingrédients naturels, sans lactose ni gluten, cette raclette 100% végétale promet une texture fondante et une fonte optimale. Le produit sera commercialisé exclusivement dans les réseaux bio (Biocoop, Naturalia, Koalibio, Official Vegan Shop et Végétal Food) à 4,99€ les 180g, en cohérence avec l'ADN de Jay&Joy, première fromagerie végétale bio de France créée en 2015 et présente dans dix pays européens.

>[LSA](#)

Les nuggets de volaille bio Volaé (Intermarché) obtiennent 82/100 sur Yuka, la meilleure note bio de leur catégorie. Leur composition entièrement issue de l'agriculture biologique comprend 37% de viandes de poulet et dinde d'origine France, de la chapelure, de la farine de blé et de l'huile de tournesol, sans additifs controversés. Le profil nutritionnel est équilibré : 12g de protéines pour 100g, peu de sucres (0,7g) et de graisses saturées (1,9g), seul le sel reste à surveiller (1,1g/100g). Cette alternative bio se distingue des nuggets industriels classiques, riches en graisses saturées et pauvres en nutriments. La cuisson au four accompagnée de légumes est recommandée pour optimiser leur intérêt nutritionnel.

>[Top Santé](#)

À Natexpo 2025, Accord Bio a exposé pour la première fois afin de célébrer ses 25 ans et d'afficher une stratégie de relance : **dynamiser le groupement, recruter et capter des porteurs de projets prêts à "revenir au bio".** Son président Éric Natali dresse un bilan positif du salon (ambiance sereine, organisation soignée, visitorat jugé de qualité surtout dimanche et lundi) et indique avoir obtenu plus de 30 contacts sérieux, susceptibles de déboucher sur une dizaine à une quinzaine de nouveaux contrats, principalement avec des indépendants. Il relève néanmoins des points d'amélioration (Trophées, jury, durée) et reste prudent sur la reprise du secteur bio, notant l'absence de certains fournisseurs, signe d'une filière qui redémarre mais demeure fragile. [> Biolinéaires](#)

Avec l'ouverture de son 7^e magasin à Domancy, au pied du Mont-Blanc, BioFrais confirme en 2025 une stratégie de développement prudente mais ambitieuse, en testant de nouveaux territoires et des formats plus compacts (575 m²) hors grandes agglomérations, avec des résultats très encourageants en termes de fréquentation et de panier moyen. L'enseigne mise sur une communication simple et très visible, combinée aux réseaux sociaux, pour capter une clientèle locale déjà en attente d'une offre bio après plusieurs fermetures concurrentes. Forte de ce succès, BioFrais prépare une étape majeure de son expansion avec une implantation à Marseille en 2026, marquant son passage d'enseigne régionale à acteur national, tout en restant attentive aux risques et à l'accompagnement des équipes dans ce changement d'échelle. [> Biolinéaires](#)

Naturalia retrouve une forte dynamique en 2025 (+8,4 % sur neuf mois) et engage une transformation d'ampleur pour élargir sa base clients sans renier son ADN. Cette stratégie repose sur plusieurs leviers : un nouveau concept magasin « La Ferme » centré sur le frais et l'expérience marché (déjà très performant), une simplification de l'offre, une politique prix plus offensive (3 600 références à moins de 5 €), et une montée en puissance du snacking bio, appelé à devenir un moteur majeur de croissance. En parallèle, Naturalia accélère via la franchise et la location-gérance, développe sa marque propre au-delà de son réseau et relance des catégories clés comme la beauté bio, avec l'objectif assumé de rendre le bio plus accessible, plus quotidien et moins élitiste à l'horizon 2030. [> Republik Retail](#)

Naturalia accélère sa relance en misant fortement sur la franchise, avec l'objectif d'atteindre 50 % de magasins franchisés ou en location-gérance d'ici 2030, contre 27 % aujourd'hui, dans un parc d'un peu plus de 200 points de vente. Portée par un rebond net (+7 % depuis début 2025, +10 % au T3), l'enseigne combine rénovation rapide via le concept « La Ferme » (ROI rapide, +15 à +20 % de CA), politique prix offensive (promotions, prix bloqués, abonnement -10 %) et montée en puissance du snacking. Dans un marché bio plus concentré et assaini, Naturalia privilégie désormais un développement ciblé sur les grandes métropoles, en s'appuyant sur un modèle franchisé plus léger, rentable et fidèle à son ADN de proximité et de conseil. [> LSA](#)

Pour ses 35 ans, la PME bretonne Biobleud (Ploudaniel) fait labelliser « Bio Équitable en France » ses quatre produits phares — pâte brisée, pâte feuilletée multicéréales, pâte à pizza et feuilles de brick — sans changer les recettes, mais en officialisant un modèle d'approvisionnement durable. Le label, obtenu après audit lancé en juin 2025, formalise des partenariats historiques, notamment sur la farine fournie par l'Union de coopératives Fermes Bio et ses 800 producteurs, afin de sécuriser à la fois les volumes et les débouchés agricoles, ainsi que la continuité des approvisionnements. Les premières références labellisées arrivent en magasins bio dès janvier 2026, et l'entreprise (10 M€ de CA, 40 salariés) revendique un modèle "gagnant-gagnant" reliant agriculture bio et industrie autour de la transition écologique.

[> Biolinéaires](#)

À Toulouse, 19 magasins bio (réunis au sein de l'association La Bio Toulousaine) et des producteurs locaux s'organisent depuis le 5 décembre pour structurer les échanges, sécuriser des débouchés et, à terme, réduire les prix grâce à des engagements contractuels et des circuits courts mieux coordonnés. Le dispositif s'appuie sur une logistique mutualisée (avec une plateforme au MIN de Toulouse créée en 2025) pour centraliser les livraisons et redistribuer plus efficacement, ce qui baisse aussi l'empreinte carbone et ouvre des débouchés vers la restauration collective. Dans un contexte de redressement de la filière après l'inflation, l'initiative accompagne une demande tournée vers le saisonnier, le vrac et le local, avec un rôle croissant des fruits et légumes bio locaux et des cantines scolaires. [> La dépêche](#)

Marcel & Fils poursuit sa croissance en 2025 (+6 % après +7 % en 2024) et accélère grâce au rachat de sept magasins Bio&Co dans le Sud-Est, une opération facilitée par un fort recouvrement de l'offre (80 % de produits/fournisseurs communs) et qui lui apporte 22 M€ de chiffre d'affaires, portant le total à environ 160 M€ (soit +15 % au global). L'enseigne veut déployer ses marques propres dans les ex-Bio&Co (qui n'en avaient pas) et activer des synergies, notamment sur le non-alimentaire, tout en mettant le frais au cœur de sa stratégie (traiteur, pain, produits prêts à l'emploi) et en développant le snacking. Positionnée comme enseigne "destination" en zone commerciale (panier moyen ~40 €), Marcel & Fils mise sur le rapport qualité-prix, le local (90 petits producteurs du Sud-Est) et la croissance externe, avec l'objectif de dépasser 200 M€ de chiffre d'affaires d'ici deux ans et d'ajouter environ 30 points de vente (67 magasins aujourd'hui, Bio&Co inclus). [>LSA](#)

En Bretagne, Douar Den et ProNatura RHF inaugurent une légumerie 100 % bio (4e gamme) pour valoriser les légumes hors calibre et faciliter l'approvisionnement bio de la restauration collective, avec une capacité visée de 150 à 300 tonnes/an d'ici 2027. L'outil transforme localement (lavage, épluchage, découpe, mise sous vide) des légumes bio prêts à l'emploi et développe aussi des recettes/potages avec des chefs, afin de réduire le gaspillage, sécuriser des débouchés et améliorer la rémunération des producteurs tout en créant des emplois. Porté par deux acteurs structurants (ProNatura et ses réseaux logistiques, Douar Den et son modèle coopératif au "juste prix"), le projet répond aux besoins des collectivités pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et a été reconnu au niveau national via sa sélection aux Trophées Interfel « Les Remarquables ». [>Zepros](#)

Vitamont, installée dans le Lot-et-Garonne, produit des jus de fruits et légumes 100 % bio depuis 1985 et s'est construite dès l'origine sur l'idée d'une agriculture plus respectueuse de la santé et de l'environnement, à une époque où le bio était encore marginal. Fondée par Alain Brugalières, l'entreprise devient dès 1985 le premier fabricant de jus certifié Agriculture Biologique (AB) en France, en valorisant des fruits et légumes récoltés à maturité sur son territoire. Depuis 40 ans, Vitamont continue d'innover en s'appuyant sur des filières locales (pruneau, abricot...), avec plus de 30 % de

références d'origine France, tout en développant des partenariats équitables pour les fruits tropicaux et en élargissant ses engagements à la réduction de son impact environnemental et à une gestion plus sobre des ressources.

[> Airzen](#)

Selon Bio Linéaires, Biomonde dresse à Natexpo 2025 un bilan positif : son président Sönam Walterspiller indique une croissance de 4 à 5 % depuis le début de l'année, dans un contexte de reprise du bio spécialisé et de retour de la confiance des consommateurs. Pour 2026, le groupement veut surtout consolider l'existant, "resserrer le lien" avec les fournisseurs et continuer à renforcer le commerce spécialisé bio, plutôt que courir après une expansion rapide. À l'approche de Noël, Biomonde mise sur ses grossistes et quelques fournisseurs ciblés pour proposer des produits bio différenciants, ancrés dans le terroir et misant d'abord sur le goût. [> Biolinéaires](#)

L'Eau Vive (29 magasins bio) termine 2025 en progression, avec une hausse de la fréquentation, des volumes et un chiffre d'affaires estimé à 57,2 M€ (contre 54,2 M€ en 2024), soit près de +6 % selon Bio Linéaires. Pour soutenir cette dynamique, l'enseigne réorganise sa direction en créant une direction des Opérations confiée à Loïc Morais Pereira (qui supervise réseau, offre/marketing et achats/promo) et en nommant Salim Bouchenak à la tête du pôle Achats. Côté stratégie commerciale, L'Eau Vive veut prioriser la relance du frais et des fruits et légumes, renforcer l'offre locale et régionale, et développer le sport et le snacking, notamment en s'appuyant sur son fournir. [> Biolinéaires](#)

En 2025, Naturalia accélère son expansion avec 214 magasins (dont 30 % en franchise) et 37 « Fermes Naturalia », portée par 26 ouvertures sur l'année et une reprise nette de la performance (+8,4 % de CA comparable et +8,6 % de trafic sur 9 mois, +10,4 % au T3). Le concept « La Ferme », pensé pour la franchise (merchandising plus pédagogique, parcours par moments de consommation, dégustations, mise en avant du frais et du snacking), devient le moteur du développement : 26 Fermes ont ouvert en 2025 et l'enseigne annonce des gains de CA importants sur les magasins convertis, avec un plan Renouveau 2030 visant 70 % du parc sous ce format. Côté modèle économique, Naturalia mise

sur une franchise "accessible" (location-gérance possible dès 15 000 € d'apport, investissements de transformation optimisés), tout en renforçant son omnicanalité : le site Naturalia.fr progresse fortement (+27 % de CA online au T3 2025), avec disponibilité produit en temps réel, une offre de plus de 5 000 références au prix magasin et des services de livraison étendus, pour soutenir une stratégie de bio de proximité plus moderne et plus accessible.

> Toute la Franchise

Naturalia (214 magasins en France et à l'international, dont 54 franchisés et 10 en location-gérance) veut faire passer de 30 % à 50 % d'ici 2028 la part de points de vente opérés par des indépendants, en s'appuyant sur un modèle jugé "accessible" (0 € de droit d'entrée, 15 000 € d'apport en location-gérance ; environ 120 000 € d'apport minimum pour la franchise). La dynamique est portée par de bons indicateurs 2025 (+8,4 % de CA comparable et +8,6 % de trafic sur 9 mois) et par le déploiement du concept La Ferme, adopté par 37 magasins, avec 26 "Fermes" ouvertes depuis début 2025 ; la conversion coûte 250 à 400 €/m² et la première Ferme franchisée à Boulogne-Billancourt revendique +30 % de CA. En parallèle, Naturalia accélère sur le snacking 100 % bio (déjà +60 % de CA "petite faim" dans 9 magasins pilotes), avec un déploiement annoncé dans tout le parc en 2026 et des corners dans 79 magasins d'ici fin 2026, pour viser 25 % du chiffre d'affaires des magasins concernés à l'horizon 2030. > Franchise Magazine

Face au redémarrage encore fragile du marché bio en 2025, les grandes enseignes spécialisées réajustent leurs modèles de développement pour conjuguer attractivité économique, fidélité aux valeurs et ancrage territorial. Biocoop mise sur la solidité de son modèle coopératif, un maillage territorial pérenne et un plan d'investissement ambitieux pour viser 900 magasins d'ici 2029, tout en modernisant sa communication et en assouplissant ses modes d'adhésion. Naturalia adopte une approche plus pragmatique avec l'essor de la franchise et de la location-gérance, le déploiement du concept « La Ferme » et une politique d'accessibilité prix, visant 50 % de magasins franchisés d'ici 2028. De son côté, La Vie claire renforce son positionnement historique de franchise en misant sur des prix mieux négociés, une offre plus accessible et des

engagements accrus en matière de durabilité. À côté de ces modèles structurés, des réseaux d'indépendants comme Accord Bio illustrent une autre voie, fondée sur la mutualisation sans perte d'autonomie. Ensemble, ces stratégies traduisent l'entrée de la distribution bio spécialisée dans une nouvelle phase : plus agile, plus sélective et plus proche des territoires. [> LSA](#)

Meilleur Produit Bio 2026 (Biotope) a récompensé 122 lauréats sur 153 produits, attribués le 18 novembre après tests par 100 consommateurs par produit. Le palmarès met en avant des références bio sur tous les rayons (épicerie salée/sucrée, boissons, frais, entretien, hygiène) avec un focus sur goût, naturalité et procédés de fabrication. Parmi les produits cités figurent des pâtes, farines, sauces et tartinables en salé, des chocolats, biscuits et confitures en sucré, ainsi que des boissons végétales et concentrées. La sélection valorise aussi des démarches comme l'origine France, le commerce équitable, l'agroécologie et des formules sans additifs ou peu transformées. [> Circuits bio](#)

Le 15 janvier, les trois magasins Casabio de la métropole de Grenoble ont rouvert sous l'enseigne Biocoop, après avoir été cédés en 2023 à la suite d'un redressement judiciaire, et sont désormais repris par quatre sociétaires de la coopérative. Saint-Égrève (399 m², ouvert en 2009) est repris par Jonathan Duminy avec Frédéric Dumay et rouvre avec un nouveau rayon à la coupe (boulangerie, fromage, traiteur, charcuterie, boucherie, snacking), tandis que Biocoop Chorier (Grenoble, 250 m², ouvert en 1978) est repris par Frédéric Vedrenne et le magasin du cours de la Libération (Grenoble, 300 m², créé début 2000) par Émilie Yakouben avec Frédéric Dumay. Cette opération s'inscrit dans la relance du développement de Biocoop et son renforcement du maillage territorial, après d'autres reprises comme celle des magasins Label Vie dans la métropole lilloise. La coopérative, qui a doublé son parc en dix ans selon Bio Linéaires, vise 900 magasins d'ici fin 2029. [> Biolinéaires](#)

La Fabrique à sucres, projet de microsucrerie bio et équitable des Hauts-de-France, entre en phase pilote après un financement participatif : une ligne d'échantillonnage vient d'être lancée pour produire des tests de sucre de betterave complet destinés aux industriels. Le collectif a mis

au point en six ans un procédé donnant un sucre proche du sucre de canne roux en texture, avec des caractéristiques minérales se rapprochant du rapadura. L'usine définitive, prévue à Escaudoeuvres (59), est retardée (pas avant novembre 2026 voire 2027) ; elle viserait 4 000 tonnes/an, 6 à 7 salariés permanents et jusqu'à 100 agriculteurs dans un rayon de 100 km. Le projet mise sur la certification Bio Équitable en France pour sécuriser un prix minimum et faciliter des conversions au bio, avec déjà des clients BtoB engagés (dont Biocoop) et une vente grand public sous la marque Chuk. [> Circuits bio](#)

Après quatre mois de test (juin-octobre), le Synabio a officialisé à Natexpo le référentiel BioEd version points de vente, un label RSE inspiré de celui des transformateurs et sièges de distributeurs. Le cadre évalue 38 critères (1335 points) répartis en 6 thèmes pondérés : gouvernance, conditions de travail, environnement, achats/vente responsables, santé-naturalité-transparence, ancrage territorial. Les critères sont classés en incontournables, importants et bonnes pratiques, avec un accent renforcé sur les achats responsables et le lien au territoire. L'audit est progressif (niveau 1 en année 1 puis approfondissement deux ans après) et, même sans note minimale fixée, le respect des critères incontournables est jugé central pour obtenir la labellisation. [> Circuits bio](#)

Naturalia profite du rebond du bio en 2025 avec +8,4 % de chiffre d'affaires sur neuf mois et +8,6 % de trafic, et veut élargir sa clientèle au-delà des "initiés". Pour "démocratiser" le bio, l'enseigne accélère le concept La Ferme : magasins rénovés, mise en avant du frais, pédagogie en rayon, prix plus attractifs (170 produits) et montée des marques propres (12 % du CA).

Autre axe clé : le snacking bio à emporter, avec 79 corners prévus d'ici fin 2026 et un objectif de 25 % du CA (contre 2,5 % aujourd'hui), en complément du e-commerce/livraison en Île-de-France. Les premiers tests sont jugés très positifs (CA +21 % dans 37 magasins, snacking +60 % dans 9 pilotes) et Naturalia vise 70 % du parc au format La Ferme d'ici 2030, tout en augmentant la part de franchise à 50 % en 2028 et en misant sur des synergies avec Monoprix/Franprix et la diffusion de sa MDD via Spar/Sherpa. [> La Tribune](#)

Les Comptoirs de la Bio accélèrent leur restructuration pour regagner du trafic, avec une stratégie centrée sur l'accessibilité prix, la lisibilité de l'offre et l'expérience en magasin. L'enseigne a resserré sa gouvernance, impliqué davantage les franchisés et rationalisé l'assortiment (de 12 000 à 6 000 références), tout en développant une MDD à prix 15 à 30 % inférieurs aux marques nationales. Côté commerce, les « prix contents », 100 produits du quotidien à prix bas permanents et un programme de fidélité renforcé soutiennent la fréquentation, tandis que le frais et le local restent des piliers. Avec 60 magasins, environ 100 M€ de CA en 2025 et 45 points de vente en forte croissance, l'enseigne avance prudemment, privilégiant la performance des magasins et un développement maîtrisé. [>LSA](#)

Demeter France lance en 2026 un partenariat distribution pour mieux former, accompagner et valoriser ses produits biodynamiques jusqu'au consommateur, avec des critères jugés accessibles pour des magasins bio engagés. Le dispositif repose sur trois piliers, dont une offre Demeter structurée autour d'environ 50 références dans cinq catégories, un interlocuteur formé, et une identification claire en rayon. Après quelques mois, plus d'une cinquantaine de points de vente sont déjà engagés, avec notamment deux enseignes partenaires, La Vie Claire et Satoriz, et une ouverture progressive vers les cavistes. Demeter veut renforcer la communication des partenaires via une campagne annuelle et vise environ 80 magasins partenaires d'ici la fin de l'année. [>Biolinéaires](#)

L'année 2025 marque une phase accélérée de concentration dans la distribution bio spécialisée, avec des rachats et expansions qui redessinent rapidement le paysage. So.bio s'impose comme moteur de la consolidation en rachetant les 15 magasins du Grand Panier Bio, renforçant son maillage territorial (Auvergne, Bretagne) et son modèle hybride franchisés/intégrés, tandis que marcel&fils, soutenu par Weinberg Capital Partners, franchit un cap majeur avec l'acquisition de Bio&Co et s'affirme comme un acteur national de premier plan. Parallèlement, Biocoop réintègre l'enseigne régionale historique Label Vie dans la métropole lilloise, tandis qu'Accord Bio et BioFrais accélèrent leur développement, illustrant une recomposition rapide du secteur bio autour d'acteurs plus structurés et territorialisés.

[>Bio Linéaires](#)

CONSOMMATION ET MARCHÉ

À Carquefou, près de Nantes, l'entreprise Biomère a connu une croissance fulgurante grâce au kombucha, boisson fermentée 100 % bio, sans alcool et beaucoup moins sucrée qu'un soda, en plein essor dans la tendance « no/low ». Fondée en 2017 par Antoine Martin, Biomère a triplé son chiffre d'affaires (de 1 M€ en 2022 à 3 M€ en 2025), structurant son développement autour de deux marques (Jubiles pour le bio, Atika pour la GMS et la restauration) et d'une production artisanale cohérente (ingrédients bio, sans additifs, bouteilles consignées). Portée par l'intérêt croissant des jeunes pour des alternatives plus saines aux sodas et à l'alcool – amplifié par l'arrivée médiatique de nouvelles marques – l'entreprise s'impose comme un acteur clé d'un marché encore jeune mais en rapide structuration, malgré des contraintes financières liées à ses investissements récents. [> Ouest France](#)

Une étude menée auprès de 1 019 habitants du Centre-Val de Loire montre que le bio est bien consommé dans la région, mais avec une fracture nette entre moins de 44 ans et plus de 60 ans. Les motivations principales sont l'environnement (80 %) et la santé (76 %), tandis que le prix reste un frein important, 49 % déclarant réduire le budget alimentaire au détriment de la qualité. Les achats se font surtout en grandes surfaces (41 %) et la population se répartit entre consommateurs réguliers (40 %), occasionnels (47 %) et non-consommateurs (14 %), avec un fort scepticisme sur le "vrai bio" chez ces derniers (60 %). Côté intentions, la majorité veut maintenir sa consommation, et l'étude souligne un potentiel de reconquête via plus de transparence, des offres accessibles et une communication adaptée aux publics. [> L'écho Républicain](#)

Après trois années de crise, le marché bio rebondit au premier semestre 2025 (+1,4% en GMS, +6,2% en magasins spécialisés, +8,8% en vente directe), porté par la modération de l'inflation et une sensibilité accrue à la santé. Malgré cette embellie, les surfaces bio reculent pour la deuxième année consécutive malgré une hausse de 1% du nombre de producteurs, et l'élevage bovin bio souffre avec une part importante écoulée en conventionnel. La FNAB dénonce la forte baisse des aides environnementales de la nouvelle PAC,

tandis que les acteurs alertent sur le manque de lisibilité des politiques publiques et la concurrence des produits conventionnels premium à prix plus abordables.

> Techniques de l'Ingénieur

Une enquête d'Interbio Bretagne (avril 2025, 802 répondants) montre que 87 % des Bretons consomment du bio, au-dessus de la moyenne française (79 %), et que 56 % en mangent au moins chaque semaine (16 % tous les jours, contre 37 % et 7 % au niveau national). La fréquence quotidienne augmente avec le niveau de diplôme, tandis que la part de bio dans le panier progresse avec le revenu, même si 69 % des consommateurs disent n'y consacrer qu'une minorité de leurs achats. En Bretagne, les produits bio les plus achetés sont les fruits et légumes (93 %), les œufs (90 %) et les produits laitiers (84 %), un succès porté par une production diversifiée et un réseau dense de magasins spécialisés.

> Bio Linéaires

Selon Bio Linéaires, 2025 est une année charnière pour les magasins bio spécialisés : le chiffre d'affaires du réseau (MSB) progresse de +6,6 % pour atteindre 4,367 milliards d'euros, un niveau historique, et la performance au m² monte à 6 045 malgré une baisse du nombre de points de vente (2 601 contre 2 697 en 2024). Côté enseignes, Biocoop consolide son leadership (44 % de part de marché, CA +7,4 %), Naturalia reste stable (8,8 %), La Vie Claire se maintient en 3e position (8 % ; +4,5 % de CA), tandis que marcel&fils (avec Bio&Co), Accord Bio et Koalibio affichent des croissances à deux chiffres. La dynamique est tirée par le frais (plus fort que les fruits & légumes), par une stratégie d'accessibilité qui réduit l'écart de prix avec la GMS (jusqu'à -5 % / -10 % sur des essentiels) et par l'essor des marques de distributeur/enseignes, mais 2026 s'annonce déjà disputée avec la baisse du non-alimentaire et le risque d'un retour offensif de la grande distribution. > Bio Linéaires

En 2025, l'amont de la filière bio connaît une restructuration accélérée marquée par des opérations de consolidation visant à sécuriser les filières, diversifier les activités et renforcer la maîtrise industrielle et logistique. La reprise d'Agrobiodrôme par deux coopératives, donnant naissance à Lorbio, illustre la volonté de protéger les débouchés de centaines de producteurs bio, tandis que Léa Nature entre

sur le marché du parfum naturel avec l'acquisition majoritaire de Berdoues, et que Péchalou élargit son offre bio (chèvre et skyr) via les recettes de La Lémance. En aval industriel, le rachat de Bleu Vert par Relais Vert et la réorganisation logistique associée confirment l'émergence d'acteurs bio plus intégrés, complets et compétitifs, traduisant la maturité d'un secteur désormais centré sur la stabilité, les synergies et la performance à long terme.

> Bio Linéaires

Une étude ObSoCo pour SudVinBio (publiée le 18 novembre 2025, échantillon de 2 500 personnes) montre qu'en France près de 4 personnes sur 10 consomment du vin bio (32 % occasionnellement, 7 % régulièrement), tandis que 30 % n'en boivent pas. Les consommateurs de vin bio se distinguent par une sensibilité plus forte aux enjeux environnementaux et sanitaires, une image très positive de l'agriculture biologique (sols, eau, santé) et un niveau de confiance plus élevé envers les labels et l'expertise scientifique que les consommateurs exclusifs de vin conventionnel ; les moins de 35 ans pèsent particulièrement dans cette dynamique. Pour accélérer la croissance, l'étude identifie des profils "à convaincre" (les "Disponibles" et les "Pragmatiques", freinés surtout par l'accompagnement et/ou le prix) et recommande de mieux valoriser l'offre en magasin et en restauration, en insistant sur le plaisir gustatif et le rapport qualité-prix, face à une minorité "Fermés" plus âgés et très réfractaires au bio.

> Bio Linéaires

Entre 2006 et 2025, le parc de magasins bio en France a augmenté d'environ 800 points de vente (+40 %), avec une phase d'essor quasi continu jusqu'au pic de 2021 (de 1 870 magasins en 2006 à 3 258 en 2021, soit +74 %), portée notamment par l'accélération après 2016 et l'effet Covid (hausse du panier moyen, du CA et des ouvertures). À partir de 2022, le secteur entre dans une phase de rationalisation sous l'effet de l'inflation et de la baisse du pouvoir d'achat : 2022 enregistre de nombreuses fermetures (224), 2023 un record (298) pour très peu d'ouvertures, ramenant le parc à un niveau proche de 2017 (2 826 magasins). Depuis 2024, le rythme des fermetures ralentit en parallèle du retour de la croissance du réseau et d'une nette hausse du chiffre d'affaires au m², tandis que Bio Linéaires met en avant la

CANTINES / RESTAURANTS

fidélité des "adeptes" et la dynamique du frais (notamment fruits et légumes) dans ce nouveau cycle de consolidation.

> Bio Linéaires

En 2025, la distribution bio spécialisée confirme la reprise du marché (+5,5 % depuis janvier), portée par une forte demande, notamment chez La Vie Claire et Les Comptoirs de la Bio (+7 %) et par la croissance rapide de La Fourche (+40 %), avec un rôle central des marques de distributeur pour maintenir des prix accessibles. Les ventes sont tirées par les fruits et légumes, le pain, les produits laitiers et les alternatives végétales, tandis que l'origine France reste une priorité d'approvisionnement (97 à 98 % selon les enseignes), malgré un recul de l'offre bio française et des pénuries croissantes en œufs et volaille. Face à ces tensions et à la baisse des producteurs bio en amont, les distributeurs adaptent leurs stratégies en diversifiant les sources, renforçant les achats directs et misant sur des relations durables avec les fournisseurs pour sécuriser leur développement futur. > Réussir

L'association Agir pour l'environnement a publié le 21 janvier le premier palmarès des cantines bio dans les 97 villes préfectures de France, révélant que 19 communes n'atteignent pas les 20% de bio imposés par la loi EGALIM depuis le 1er janvier 2022, dont deux dirigées par d'anciens Premiers ministres (Édouard Philippe et François Bayrou). Saint-Étienne domine le classement avec 74,5% de bio, suivie de Périgueux (64,6%) et Bordeaux (66,2%), tandis que Mâcon ferme la marche à la 84e place avec seulement 4,1% de bio, devançant de peu Orléans (4,6%) et Tarbes (4,8%). Quatorze villes ont reçu le "prix du mépris" pour n'avoir jamais répondu malgré les relances : Ajaccio, Auxerre, Avignon, Bar-le-Duc, Cahors, Chartres, Chaumont, Colmar, Dijon, Évreux, La-Roche-sur-Yon, Moulins, Nîmes et Quimper.

> Le Journal de Saône-et-Loire

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La Cuisine locale de Cusset (ex-Cuisine centrale), entièrement rénovée pour 1,6 million d'euros et opérationnelle depuis la rentrée scolaire, a doublé sa production (de 1 200 à 2 600

repas quotidiens), tout en privilégiant la qualité avec des plats fait-maison à base de produits frais et un menu unique validé par une diététicienne. Dirigée par Stéphane Lebigre et son équipe de 18 personnes, l'installation propose déjà 70% de produits labellisés bio, HVE ou IGP, dont plus d'un quart provient de l'Allier et départements voisins (Ferme de Bâtisse, Gaec de Mariolle, Pod'Arno, Auvergne Bio Distribution). S'inscrivant dans le Projet alimentaire territorial (PAT) de Vichy Communauté, la structure vise 100% de produits bio, locaux ou sous signe de qualité d'ici fin 2026, en "achetant malin" et en structurant durablement les filières agricoles. Trois nouvelles communes devraient rejoindre le projet en 2026, portant la production maximale à 3.000 repas quotidiens. [> La Montagne](#)

L'association Agir pour l'environnement a dévoilé son premier palmarès des cantines bio dans 97 villes-préfectures françaises après sept mois d'enquête, plaçant Lyon en 4e position avec 58% de bio (contre 50,3% en 2023) pour 3.472.586 repas servis en 2024. Saint-Étienne domine le classement avec 74,5%, suivie de Périgueux (67,6%) et Bordeaux (66,2%), tandis que 19 villes n'atteignent pas le seuil légal de 20% imposé depuis le 1er janvier 2022, certaines affichant moins de 4%. L'association estime que les 97 villes-préfectures contribuent à hauteur de 100 millions d'euros annuels au soutien des filières bio via la commande publique et appelle à respecter l'objectif légal aux prochaines élections municipales de mars. Lyon avait annoncé en début de mandat viser le 100% bio et 50% local, le candidat Doucet évoquant récemment 65% de bio dans les 26.000 repas quotidiens des crèches et cantines. [>Le Progrès](#)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

L'Agence BIO, dans le cadre de la campagne européenne Cuisinons Plus Bio, sensibilise les futurs professionnels de la restauration à la loi EGALIM imposant 50% de produits durables dont 20% bio (objectif non atteint trois ans après l'obligation). En décembre 2025 à l'École des métiers de Dijon, elle a organisé avec Bio Bourgogne et Manger Bio BFC un atelier pour 80 élèves incluant la préparation d'un repas bio territorial et une formation sur les approvisionnements locaux et la saisonnalité. L'Agence déploie également des supports pédagogiques en ligne pour renforcer

l'enseignement de l'alimentation durable dans les cursus et constitue un réseau d'ambassadeurs prescripteurs dans la restauration collective. >[La Gazette France](#)

BRETAGNE

Jeudi, Mickaël Cornu, responsable de la cuisine centrale d'Évron, et Véronique Courcelle, éleveuse bovine bio en système tout herbe à Gesnes-sur-Montsûrs, ont rencontré 72 écoliers à la cantine de l'école des Petits-Luatais **autour d'un menu composé à 51% de produits bio et locaux** (velouté de potimarron, blanquette de veau, yaourt, pain bio de Saint-Christophe). La cuisine centrale, qui prépare quotidiennement 700 couverts pour les écoles d'Évron, Neau et Mézangers, privilégie les producteurs du territoire disposant de l'agrément sanitaire. Ces temps d'échanges permettent aux enfants de connaître les personnes qui produisent et cuisinent leurs aliments, une démarche gratifiante pour l'éleveuse qui fournit les collectivités et s'inscrit dans le projet alimentaire de territoire porté par Pauline Boutet. >[Ouest-France](#)

Le lycée polyvalent Fulgence-Bienvenüe de Loudéac, qui prépare quotidiennement 850 repas, a reçu le label "Établissement bio engagé" avec 25% de produits bio dans ses achats alimentaires, devenant le 23e lycée breton labellisé sur 116 établissements publics. Le chef Mickaël Sceuil, qui privilégie les produits frais, locaux et de qualité (œufs bio de Saint-Mayeux, légumes de Saint-Nicolas-du-Pélem, fromages de Plouguenast), vise 30% de bio d'ici 2027 grâce à l'augmentation du budget repas passé de 2,30€ à 2,60€. Après avoir dû baisser le pourcentage de bio face à l'augmentation des prix, le lycée s'est rattrapé et mise sur ces moments de restauration comme temps de sociabilisation importants pour les élèves selon la proviseure Mireille Le Correc, qui note la satisfaction visible dans les assiettes vides en fin de service. >[Le Télégramme](#)

Depuis 2020, l'association Ovéa Initiative-Vit'actif, qui emploie 60 personnes en réinsertion sur trois sites dans le Calvados (Lisieux, Isigny, Potigny), fournit en légumes bio le restaurant solidaire Soliself de Lisieux grâce à une convention renouvelée tous les deux ans et financée par l'agglomération Lisieux Normandie. Le Soliself, qui propose

des repas à 5€ (entrée-plat-dessert) ou gratuits pour les personnes précaires et s'approvisionne majoritairement à la Banque alimentaire du Calvados, dispose de 750€ annuels pour acheter des légumes bio, locaux et de saison auprès du jardin d'insertion. Ce partenariat crée un "cercle vertueux" selon François Aubey, président de l'Agglo, les clients appréciant le bio selon Jean-Michel Turba, président du Soliself, tandis que certains salariés d'Ovéa y prennent leurs repas, créant une belle continuité pour ce lieu éthique développant le lien social. >[Ouest France](#)

La restauration commerciale ne propose que 1% de produits bio malgré les 5% de Français qui en achètent pour leurs repas à domicile, l'Agence BIO lançant la campagne Cuisinons Plus Bio pour conquérir ce marché. À Nantes, l'écart est marqué entre les restaurants gastronomiques comme le Freia (80-90% de bio) et les établissements aux prix serrés comme Le Bouillon de la Paix qui refuse le bio jugé "deux fois plus cher", tandis que le Magnum se limite à 5-10% (œufs, pain, vins). Fanny Lemaire, présidente d'Interbio Pays de la Loire, argue que l'enjeu de santé publique justifie le bio et dénonce le non-respect de la loi Egalim dans la restauration collective (7% au lieu des 20% requis). Pour lever les freins, l'Agence Bio propose d'intégrer le bio au CAP de cuisinier et cite des solutions pour réduire les charges : réduction de carte, suppression des nappes, achat direct aux producteurs. >[Ouest-France](#)

Après 20 ans comme experte-comptable, Delphine Le Lijour a ouvert "Frichti", une échoppe de traiteur 100% bio dans Les Halles de Concarneau, suite à une reconversion professionnelle complète. Formée à l'école parisienne La Source spécialisée dans la cuisine bio, durable et responsable, puis ayant effectué une saison au restaurant La Coquille pour clôturer son CAP, elle propose plats du jour, entrées et options végétariennes (hachis Parmentier aux champignons et patates douces bio, poulet aux olives et citron) ainsi que des desserts maison. Le week-end, elle sert des brunchs avec option végétale, sur réservation conseillée, transmettant ainsi ses valeurs de bien manger sainement après être revenue sur ses terres natales concarnaises.

>[Le Télégramme](#)

Maxime Taudon, nouvellement recruté comme chef cuisinier du restaurant municipal d'Erdre-en-Anjou, sera l'acteur principal du partenariat engagé depuis trois ans entre la commune et la chambre d'agriculture des Pays de la Loire pour garantir une part satisfaisante de produits locaux et bio conformément à la loi EGALIM. Selon Sébastien Drochon, adjoint à la mairie, ce partenariat fonctionne si bien que la commune est citée en exemple dans tout le département pour son engagement sur le bio et le local dans ses restaurants municipaux. Le nouveau chef, passionné de pâtisserie, va ajouter sa touche personnelle à l'esprit "fait maison" en préparant des desserts artisanaux pour les écoliers, la commune investissant dans du matériel de pâtissier à sa demande. [> Ouest France](#)

La cité scolaire Jean-Marie-Le Bris à Douarnenez a reçu lundi le label "Établissement bio engagé" décerné par la Région Bretagne et l'association Interbio Bretagne, devenant le 21e établissement breton et le deuxième de Cornouaille à l'obtenir après Chaptal à Quimper. Avec 31,9% de produits bio dans ses achats alimentaires (79 000€ sur 247 000€ en 2024), l'établissement servant 698 repas quotidiens dépasse largement les 22% requis pour la première "fourchette" du label et les 20% imposés par la loi EGALIM. Cette labellisation salue le travail de l'équipe de restauration et des producteurs bio locaux partenaires (La muse du meunier à Pouldavid, Gaec du Stang à Guengat, ferme des P'tits Korrigans à Cast), qui voient dans cette démarche un soutien essentiel à la sauvegarde de leur activité. L'objectif est désormais d'atteindre la deuxième fourchette du label fixée à 35% de produits bio. [> Le Télégramme](#)

Le Groupement des agriculteurs bio du Finistère (GAB29) et la Maison de l'agriculture biologique du Finistère (MAB29) lancent un appel aux candidats des élections municipales 2026 pour porter les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation biologique, en s'appuyant sur des exemples concrets d'engagement communal. La "Ferme d'Annette" à Plougastel-Daoulas, première ferme communale biologique du Finistère (1,3 hectare), produit pour la cantine communale (1 000 à 1 500 repas/jour) tout en assurant pédagogie et transmission. Brest affiche 80% de bio dans ses cantines scolaires depuis 2007, bien au-delà de l'objectif légal EGALIM de 20%, tandis que Quimperlé conseille six communes sur

cette loi et que Quimper Bretagne Occidentale développe une ceinture maraîchère et une ferme urbaine. Le GAB29 propose aux futurs élus de préserver le foncier agricole, viser 21% de surfaces en bio, sensibiliser la population et accompagner le développement commercial des producteurs. [>Ouest-France](#)

En Bretagne, la coopérative Douar Den et ProNatura ont lancé, via la filiale ProNatura RHF, une légumerie 100 % bio dédiée à la 4^e gamme afin de valoriser les légumes hors calibre et répondre aux besoins croissants de la restauration collective. Opérationnel depuis début 2025, l'outil transforme localement (lavage, découpe, mise sous vide) les légumes issus d'environ 70 producteurs bio, avec un objectif de 300 tonnes par an d'ici 2027, tout en réduisant le gaspillage et en renforçant l'économie circulaire. Le projet, qui propose une gamme de légumes bio prêts à l'emploi adaptable aux besoins des cuisines, a été sélectionné aux Trophées Interfel « Les Remarquables », confirmant sa dimension innovante et structurante pour la filière bio locale.

[>Fresh Plaza](#)

Le lycée professionnel La Champagne à Vitré a reçu le label "Établissement bio engagé" d'Initiative bio Bretagne pour avoir introduit 27% de denrées bio dans ses menus (au-delà des 22% requis et des 25% exigés dès 2026). Le chef Eric Gomelet s'approvisionne auprès de cinq producteurs locaux (légumes, pommes, yaourts, œufs, lait) et propose des produits frais, locaux, de saison dans un self fréquenté par 400 lycéens et étudiants le midi et une centaine de pensionnaires le soir. Les usagers sont informés de la provenance des produits et se voient proposer recettes maison, plats végétariens et desserts originaux.

[>Le Journal de Vitré](#)

CENTRE-VAL DE LOIRE

Orléans figure dans le trio de queue du palmarès national 2024 des cantines bio publié par Agir pour l'environnement, avec seulement 4,6% de produits bio contre 20% minimum imposés par la loi Egalim depuis 2022 et une moyenne nationale de 29,2%. La municipalité assume une stratégie alternative privilégiant le local (65% des produits via partenariats avec la Chambre d'agriculture du Loiret et Sogeres) plutôt que le bio strict, pour garantir fraîcheur,

traçabilité et soutien aux agriculteurs du territoire. Cette position crée cependant une zone grise réglementaire car la loi Egalim distingue les 50% de produits durables (incluant le local) des 20% bio minimum, ce dernier quota ne pouvant être remplacé par du local. Alors que Saint-Étienne (74,5%), Périgueux (67,6%) et Bordeaux (66,2%) démontrent qu'il est possible de cumuler bio et local, la ville vise 63% de produits durables d'ici 2027 sans calendrier précis pour le bio, suscitant pressions citoyennes et critiques associatives.

[> Orléans Actu](#)

HAUTS-DE-FRANCE

A Genech (2.800 habitants), la cantine scolaire propose deux repas végétariens hebdomadaires et 57% de produits bio (100% dans les crèches), plaçant la commune dans le Top 3 régional avec Faches-Thumesnil (60,82%) et Cuincy (53,86%). Ce virage effectué en 2021 a un coût : le prix du repas est passé de 2,30€ à 3,20€, le surcoût de 20.000€ annuels étant partagé entre la ville (8.000€) et les parents (12.000€) sur un budget cantine total de 116.000€. La maire Anne Wauquier voit dans la commande publique bio locale un levier pour transformer le territoire avec moins de pesticides et une eau plus potable, tandis que les agents motivent les enfants à découvrir de nouvelles saveurs et réduire le gaspillage avec des poules à venir pour les restes. [> La Voix du nord](#)

Plusieurs cuisines centrales de l'agglomération Lens-Liévin ont été récompensées mardi par le label "Ici je mange local" pour leur progression en approvisionnement local et bio. Méricourt a reçu une étoile pour 31,3% de produits locaux (contre 21,6% en 2024), proportion qui augmentera grâce au maraîchage municipal créé en août 2024, tandis que Liévin obtient également une étoile avec 23,8% de local pour ses 1.500 repas quotidiens. Wingles (labellisation Starter), Loison-sous-Lens (22% local + 20% bio régional), Bouvigny-Boyeffles (25,5% local) et le collège Jean-Zay de Lens (22,1% local) ont aussi été distingués, confirmant l'essaimage du dispositif lancé par l'agglo en 2023. [> La Voix du nord](#)

NORMANDIE

Depuis 2020, l'association Ovéa Initiative-Vit'actif, qui emploie 60 personnes en réinsertion sur trois sites dans le

Calvados (Lisieux, Isigny, Potigny), fournit en légumes bio le restaurant solidaire Soliself de Lisieux grâce à une convention renouvelée tous les deux ans et financée par l'agglomération Lisieux Normandie. Le Soliself, qui propose des repas à 5€ (entrée-plat-dessert) ou gratuits pour les personnes précaires et s'approvisionne majoritairement à la Banque alimentaire du Calvados, dispose de 750€ annuels pour acheter des légumes bio, locaux et de saison auprès du jardin d'insertion. Ce partenariat crée un " cercle vertueux" selon François Aubey, président de l'Agglo, les clients appréciant le bio selon Jean-Michel Turba du Soliself, tandis que certains salariés d'Ovéa y prennent leurs repas, créant une belle continuité pour ce lieu éthique. [>Ouest France](#)

NOUVELLE-AQUITAINE

La restauration municipale de Soyaux a fait passer ses produits bio de 20% à 60% en cinq ans sans augmenter son budget de 400.000€, en quittant le prestataire API pour reprendre la confection en interne des 850 repas quotidiens. Sous l'impulsion du directeur Emmanuel Hardy, recruté il y a deux ans, la cuisine municipale privilégie désormais les circuits courts charentais, épingle les légumes et refait la pâtisserie maison, générant des économies substantielles (omelette à 450€ contre 850€ avec API, réduction du gaspillage de 1.200€ à 700-800€). Malgré l'investissement de 65.000€ dans un camion réfrigéré pour les livraisons et l'embauche d'un agent supplémentaire, le coût du repas reste à 8€ pour la ville et entre 1,05€ et 3,77€ pour les familles selon quotient familial, valorisant le travail des agents et assurant pérennité aux producteurs locaux.

[>Charente Libre](#)

La commune d'Ambazac a reçu en janvier le label "Territoire bio engagé" décerné par un organisme indépendant soutenu par Interbio Nouvelle-Aquitaine, certifiant un taux de 24% de produits bio dans les menus du restaurant scolaire, au-delà des seuils de la loi EGALIM. Les 8 agents communaux préparent quotidiennement 460 repas pour la crèche, les écoles et les agents municipaux, en privilégiant produits frais et locaux via des marchés publics favorisant les circuits courts. Pour maintenir l'équilibre budgétaire malgré l'achat de denrées de qualité, la commune réduit le gaspillage par une gestion précise des quantités et un travail sur le goût

auprès des enfants. La tarification sociale au quotient familial permet de proposer des repas à 1€ pour les familles aux revenus modestes, garantissant l'accès de tous à une alimentation de qualité. [> Le Populaire](#)

Fin novembre, Saint-Genest-sur-Roselle a reçu le label "Territoire Bio Engagé" (niveau 1) des mains de Luc Valke d'Interbio Nouvelle-Aquitaine pour ses 65% de produits bio et locaux à la cantine scolaire, dépassant largement les 22% requis. Créé en 2012, ce label récompense les collectivités engagées dans le soutien à l'agriculture biologique (15% minimum de SAU en bio ou 22% de produits bio en cantines). La commune travaille avec des producteurs locaux via la plateforme Manger Bio Restauration, participe au programme "Lait et fruits à l'école" de FranceAgriMer et à l'opération "Petit-déjeuner à l'école" avec collation bio gratuite, réduisant le gaspillage alimentaire. La maire Jacqueline Lhomme-Léoment vise désormais à augmenter l'approvisionnement en viande bio locale, faisant de sa commune un exemple pour les collectivités voisines.

[> Le Populaire](#)

Le collège La Boétie de Sarlat, le plus important du département avec 900 repas quotidiens, a reçu le 9 décembre le label "100% bio, local et fait maison en Dordogne" (niveau 3 Ecocert), devenant le 22^{ème} des 35 collèges publics périgourdins labellisés. Depuis 2009, le chef Hervé Magnol a progressivement converti l'établissement (niveau 1 en 2017, niveau 2 en 2020), atteignant 64% de produits bio et locaux pour 2€ par déjeuner, en supprimant certains ingrédients coûteux (glaces, frites) et en réduisant les déchets à 65g/personne/jour grâce au compostage (30kg d'épluchures quotidiennes) et au don des restes à un élevage canin. Le président du Conseil départemental Germinal Peiro vise la labellisation des 13 collèges restants d'ici 2028 et envisage d'étendre le dispositif aux Ehpad et hôpitaux, chaque établissement gérant ses approvisionnements locaux comme avec William Laval à Jayac. [> Sud Ouest](#)

La cantine scolaire Le Mistral de Feytiat (Haute-Vienne) a obtenu mercredi 26 novembre le niveau Excellence du label Ecocert Bio en cuisine avec trois carottes, devenant le seul restaurant scolaire de l'ex-Limousin engagé dans une telle démarche complète. Depuis 2018, la municipalité a

progressivement amélioré la qualité des repas : dès 2019, l'établissement affichait 90% de fait-maison, 40% de bio et 60% de local (2e carotte), puis obtenait la 3e carotte en 2020, pour atteindre en 2025 80% de produits bio tout en accédant au niveau Excellence. Ce niveau exige produits de saison, absence d'OGM, transparence totale des menus et lutte contre le gaspillage alimentaire, sans augmentation tarifaire pour les familles. Cette réussite repose sur l'implication du chef Pierre Blanchard et son équipe, la formation par Les Pieds dans le plat et Inter Bio Aquitaine, et l'approvisionnement via le potager municipal cultivé sans pesticides. [> La Montagne](#)

Le collège Paul-Froment a reçu le label "Établissement bio engagé" (niveau 1) avec 28% de produits bio dans les repas, faisant du Lot-et-Garonne le premier département de France à labelliser 100% de ses 25 collèges publics. Cette distinction, décernée par Interbio Nouvelle-Aquitaine lors d'une cérémonie le 19 novembre à l'Hôtel du Département, s'inscrit dans le programme "Du 47 dans nos assiettes" porté par Annie Messina pour favoriser circuits courts et agriculture locale, le département étant lui-même labellisé Territoire bio engagé. Pour célébrer cette labellisation, le collège a organisé le 20 novembre une animation avec vélo-smoothie en partenariat avec Sainfruit, permettant aux élèves de réaliser leurs jus de fruits bio et de découvrir l'origine des produits servis à la cantine. [> Sud Ouest](#)

Le collège Max Bramerie de La Force devient le 22^{ème} établissement de Dordogne labellisé Ecocert 100% bio, local et fait maison grâce au travail du chef Olivier Hivert proposant quotidiennement des repas de qualité entièrement faits-maison avec le soutien technique du Département. Le Conseil départemental de Dordogne, engagé dans l'excellence environnementale, a fait de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective une priorité : 20 collèges sur 35 sont désormais labellisés Ecocert à divers niveaux dont 11 à 100% bio. L'objectif est de labelliser les 35 collèges du département au niveau excellence 100% bio d'ici la fin du mandat.

[> Réussir Le Périgord](#)

La cuisine municipale de Bègles obtient le label Ecocert "En cuisine" niveau 3, devenant la seule cuisine centrale labellisée

à ce niveau en Aquitaine, récompensant son engagement pour une restauration collective de qualité, bio, locale et saine. La démarche s'inscrit dans la politique alimentaire municipale visant l'accès de tous à une alimentation choisie et de qualité, avec liaison chaude, produits bio bruts et locaux, repas alternatifs et diversification des ingrédients. Ce label place Bègles dans un club national très restreint de collectivités engagées dans une démarche officiellement reconnue de restauration collective durable œuvrant pour l'environnement, le soutien à l'agriculture locale, le respect des régimes alimentaires et la santé des convives.

> Sud Ouest

Martin Calmettes, chef d'entreprise à Cognac, a reçu la médaille d'honneur de la ville pour son engagement citoyen avec le collectif "Mangeons mieux" créé en 2019, visant une alimentation saine, durable, locale et équitable dans les cantines. Grâce à son action, les 600 000 repas annuels servis par la cuisine publique du pays de Cognac (écoles, maisons de retraite, crèches, hôpital) sont désormais plus sains avec suppression des barquettes plastiques, retour des plats inox réutilisables, légumes du maraîchage de Châteaubernard et modification du cahier des charges pour plus de local et de cuisiné. Le collectif veut atteindre les 20% de bio imposés par la loi EGALIM (10% actuellement) et prévoit un festival du bien manger en septembre 2026 à Cognac réunissant producteurs locaux et conférences sur l'alimentation.

> Charente Libre

La commune de Boisseuil a reçu le label "Territoire bio engagé" d'Interbio Nouvelle-Aquitaine pour son restaurant scolaire proposant des produits locaux de qualité cultivés dans le respect de l'environnement, avec des menus faits maison issus de circuits courts. En 2025, sur 48 200 repas servis et 125 000€ de dépenses alimentaires, la part de produits bio représentait 30% et celle des produits labellisés et durables 14%. Cette distinction récompense les collectivités engagées à proposer aux enfants des restaurants scolaires des produits sans produits chimiques, pesticides, engrangés ou désherbants, sans OGM et respectueux du bien-être animal. > Le Populaire du Centre

OCCITANIE

Espagnac-Sainte-Eulalie (Lot, 98 habitants) devient la première commune lotoise à obtenir le label "Territoire bio engagé" d'Interbio Occitanie, grâce à la création d'une AFPL (association foncière pastorale libre) regroupant 70 propriétaires et 600 hectares avec cahier des charges bio pour accueillir la transhumance hivernale de 650 moutons et chèvres. La commune possède des parcelles communales déjà en bio et a signé une convention avec un éleveur pour une fauche tardive compatible avec le label bio, tout en valorisant les produits bio locaux dans son restaurant communal (ouvert avril-octobre). Le Conseil municipal prévoit de candidater dans deux ans au volet "restauration engagée bio" du label, démarche saluée par la Région et Bio 46 pour accompagner le travail des agriculteurs en encourageant le bio et le local. [>Actu Lot](#)

PAYS DE LA LOIRE

Le restaurant scolaire de Maulévrier, labellisé Ecocert en 2025 (premier en cuisine indépendante), sert quotidiennement 569 repas élaborés sur site avec 21 salariés aux 198 élèves de primaire, 118 de maternelle et 252 collégiens (contre 122 en 2024-2025). L'établissement respecte la loi EGALIM avec 48% de produits sous label et 20% de bio depuis septembre 2025, privilégiant frais et local malgré des difficultés d'approvisionnement notamment en volaille bio selon le chef Fred Gourichon. La gestion du gaspillage est exemplaire avec seulement 4g de déchets par enfant/jour grâce aux portions adaptables et au droit de se resservir. Après une baisse en 2024-2025 suite à l'ouverture d'une cantine au collège privé Daniel-Brottier, les finances devraient s'améliorer cette année avec le retour de 130 collégiens.

[>Ouest-France](#)

À Plessé, Marie et Olivier Coiscaud dirigent l'Atelier M, restaurant privilégiant qualité sur quantité avec une carte entièrement tournée vers le bio, les circuits courts et le fait-maison à base de produits locaux et de saison. Le couple valorise le territoire de Plessé et ses alentours qui regorge d'excellents producteurs, questionnant la pertinence de s'approvisionner ailleurs quand tout est disponible à proximité. Cette démarche s'inscrit dans une

compréhension des enjeux des circuits courts et de leur impact sur l'économie locale et la santé publique, offrant aux clients des moments gourmands dans un cadre convivial et cosy. [> Ouest-France](#)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Stéphane Veyrat dirige l'association nationale Un Plus Bio, basée à Nîmes depuis plus de vingt ans (créeée en 2002), qui fédère les acteurs de territoires voulant plus de bio dans les cantines et défend la conviction qu'une alimentation bio de meilleure qualité n'est pas forcément plus chère. L'association propose un observatoire collaboratif gratuit permettant aux collectivités d'analyser leurs politiques alimentaires via une enquête annuelle renseignée par élus et techniciens pour accélérer la transformation de l'alimentation sur leur territoire. Un Plus Bio se positionne comme observateur et guide national pour toutes les collectivités françaises en matière d'alimentation scolaire.

[> France bleu](#)

BIO EN EUROPE ALLEMAGNE

Alnatura boucle 2024/2025 sur une progression de 6,6 % et atteint 1,274 milliard d'euros de chiffre d'affaires, portée par une dynamique commerciale solide. L'enseigne explique cette hausse par la fidélité de ses clients et annonce les investissements les plus importants de son histoire. Priorités : renforcer la logistique avec un nouvel entrepôt de 30 000 m² opérationnel à l'été 2026, et accélérer la modernisation numérique (SAP S/4 HANA et plateforme omnicanale d'ici 2026). En parallèle, le réseau de magasins est rénové et étendu (nouvelles ouvertures, déménagements, caisses libre-service). Enfin, Alnatura met en avant son action sur l'amont agricole via l'initiative ABBI, qui a permis de convertir 21 000 hectares au bio depuis 2015. [> LSA](#)

BELGIQUE

A Woluwe-Saint-Lambert, l'opposition Ecolo-Groen dénonce la suppression dans le nouveau marché public 2026 de l'obligation bio et locale pour des produits de base (pommes, poires, bœuf) qui figuraient auparavant dans un marché séparé garantissant fruits, légumes, œufs et produits

laitiers bio et circuits courts. L'échevine Delphine De Valkeneer réplique que la commune maintient un dispositif à deux marchés complémentaires : le premier (décembre 2025) garantit légumes d'agriculteurs locaux, féculents, fruits frais, œufs, céréales, farine et viande fraîche bio/locale avec respect de la saisonnalité, le second assurant l'approvisionnement continu avec des produits majoritairement bio autorisant ponctuellement d'autres produits si l'offre bio n'est pas disponible. L'opposition critique ce "recul" alors que l'accord UE-Mercosur menace d'importer des produits aux standards sanitaires inférieurs, tandis que la majorité assure maintenir une alimentation de qualité, saine et équilibrée privilégiant le bio, le local et les saisons. [> Bruxelles Today](#)

ESPAGNE

L'Espagne confirme sa position de leader européen du bio avec 2,95 millions d'hectares certifiés (12,31% de la SAU) et des exportations record de 3,884 milliards d'euros en 2024, en hausse de 27,5% par rapport à 2023, principalement vers l'Allemagne, la France et les Pays-Bas. Le solde commercial en bio atteint un niveau historique de 3,102 milliards d'euros grâce aux exportations soutenues et à des importations réduites de moitié à 782 millions d'euros. Malgré un recul de 24,06% de la production bio en volume, la valeur économique du secteur reste élevée à 4,796 milliards d'euros, tandis que les dépenses des ménages espagnols en bio atteignent 2,890 milliards d'euros (59,44 euros par habitant), avec 42% des volumes consacrés aux fruits et légumes frais. [> Les Marchés](#)

LUXEMBOURG

Le Luxembourg lance le Plan d'action national pour l'agriculture biologique (PAN-Bio 2026-2030) visant une augmentation annuelle de 1% des surfaces bio pour atteindre environ 15% d'ici 2030 (contre un objectif raté de 20% en 2025 jugé trop ambitieux). Le plan s'articule autour de quatre piliers : conditions-cadres favorables, soutien à la conversion et au maintien des agriculteurs avec formations ciblées (y compris conversions partielles), renforcement des chaînes de valeur et débouchés commerciaux, et promotion de la consommation avec gouvernance efficace. La stratégie mise

SUISSE

sur le développement de filières prioritaires (1 à 2 analysées par an) avec un objectif de 30% de produits bio dans les cantines Restopolis d'ici 2030, offrant formations aux producteurs et conseillers agricoles pour favoriser une transition progressive et sécurisée vers le bio.

[>Les Frontaliers](#)

Une conférence organisée par Les Vert·e·s a exploré la décarbonation de l'agriculture, secteur responsable de 14% des gaz à effet de serre en Suisse, avec l'ingénieur Corentin Biardeau du Shift Project. Plutôt que des normes rigides constituant des charges supplémentaires, il recommande des mesures incitatives financières pour accompagner les producteurs dans la transition écologique. Lors de la table ronde, Stéphane Challandes, président de Bio Neuchâtel et "converti au bio", a témoigné de son évolution motivée par la préservation des sols et surtout le soutien financier fédéral qui apporte "un filet de sécurité bienvenu pour passer au bio". Ce soutien financier public pourrait constituer la solution pour permettre une transition agricole future réussie vers le bio. [>Journal le Ô](#)

EUROPE - MERCOSUR

L'accord UE-Mercosur, après 25 ans de négociations, a été signé le 17 janvier 2026 malgré l'opposition de la France, la Pologne, l'Autriche, la Hongrie et l'Irlande, qui n'ont pas atteint la minorité de blocage requise (35% de la population UE) après le retrait de l'Italie. L'accord relève de la compétence exclusive de l'UE en matière commerciale, excluant toute ratification par les États membres, et nécessite l'approbation du Parlement européen (vote prévu en mars 2026) pour entrer en vigueur. Des eurodéputés contestent la dissociation opérée par la Commission entre volet commercial (compétence exclusive UE) et autres volets (compétence partagée) et envisagent de saisir la Cour de justice de l'UE (délai de 6 à 18 mois), ce qui aurait un effet suspensif de facto. Les opposants invoquent l'atteinte aux objectifs de la PAC et aux principes environnementaux, notamment le principe de précaution face à la déforestation de l'Amazonie liée à l'extension des capacités agricoles brésiliennes. [>Le club des juristes](#)

Les agriculteurs européens, dont les producteurs bio, se mobilisent massivement contre l'accord Mercosur qui permettrait l'importation de viande, soja et produits agricoles à prix très bas sans les normes sanitaires, environnementales et de bien-être animal européennes. Seuls cinq pays (France, Autriche, Pologne, Hongrie, Irlande) s'y opposent officiellement, les autres gouvernements privilégiant les intérêts de l'industrie automobile et chimique au détriment de l'agriculture. Les petites exploitations et l'élevage de montagne craignent une concurrence déloyale fatale. [> Basta media](#)

BIO DANS LE MONDE AFRIQUE

Le pavillon marocain de 650 m² à la Grüne Woche de Berlin a rencontré un fort succès en valorisant ses produits biologiques respectueux de l'environnement, avec une vingtaine de coopératives représentant douze régions. L'engouement s'explique par l'engagement des coopératives en faveur d'une agriculture biologique visant un équilibre durable entre l'homme et la terre, attirant une clientèle intéressée par la traçabilité et la composition des produits. Des coopératives de Dakhla-Oued Eddahab et Laâyoune-Sakia El Hamra ont promu des produits issus du travail de femmes locales, notamment la semoule "Khomassi", avec un écoulement total des marchandises durant le salon.

[> Libé Eco](#)

AMÉRIQUE LATINE

À Piura (Pérou), les autorités régionales lancent une rotation des bananes bio pour freiner la propagation du Fusarium, et des petits producteurs du district de Huaca testent la pastèque comme culture alternative. Sur 6 hectares plantés, 3,5 hectares ont déjà été récoltés à Nómara avec un rendement moyen de 30 t/ha, pour un coût de production d'environ 3 000 €/ha, et les agriculteurs s'attendent à de meilleurs rendements quand le reste sera mûr. La vente se fait surtout sur le marché local, avec un petit débouché vers l'Équateur, à un prix autour de 0,18 €/kg jugé suffisamment attractif pour intégrer durablement la pastèque dans la rotation. La région poursuit l'appui technique sur le terrain afin de sécuriser l'avenir du secteur fruitier local.

[> Fresh Plaza](#)

Après le scandale sanitaire du pesticide endosulfan (interdit en 2011), l'État indien du Kerala (25 millions d'habitants) dirigé par la gauche communiste a décidé en 2014 de passer au 100% bio, mais seuls 3,4% des surfaces sont certifiées (label coûteux à 300 euros/an) bien qu'un bio informel non quantifié soit pratiqué à plus grande échelle. Les obstacles incluent exploitations morcelées (moins de 0,5 ha), coûts élevés, manque de formation, débouchés faibles et prix de vente identiques au conventionnel en raison des MSP (prix garantis rigides) qui favorisent les variétés à hauts rendements. La coopérative bio Tapco (120 agriculteurs, 80 ha) contourne ce système via vente directe et en ligne vers Bangalore et Cochin, commercialisant le riz bio 33-60 roupies/kg avec formation climatique et prévisions météo, mais le gouvernement central investit seulement 220 millions d'euros dans le bio contre 15,4 milliards en subventions aux engrains chimiques. >[Reporterre](#)

Barbara et Anton Neudecker ont reçu le Prix fédéral de l'agriculture biologique 2026 (12 500 euros) pour leur exploitation exemplaire à Gurnhub, saluée pour son esprit pionnier en économie circulaire, autosuffisance énergétique et bien-être animal. Leur groupement bio gère 400 hectares dont 80% dédiés à la production alimentaire (blé, épeautre, soja, trèfle, maïs sucré bio), avec une installation de biogaz écologique fonctionnant à 50% avec du trèfle provenant de 20 exploitations bio régionales. Innovation majeure : la "Bröselei" qui transforme 2 000 tonnes de vieux pain bio en aliment concentré bio, utilisant la chaleur résiduelle pour sécher et moudre le pain. L'exploitation emploie 15 personnes et vise l'autarcie énergétique totale grâce au photovoltaïque, prouvant qu'"une agriculture biologique moderne et de grande taille peut être rentable sans compromettre la qualité". >[Merkur](#)

La chaîne de supermarchés bio Bio Company et le grossiste bio berlinois Terra Naturkost nouent un partenariat stratégique en Allemagne tout en restant opérationnellement indépendants, avec fusion de Midgard Naturkost (filiale logistique de Bio Company) sur Terra Naturkost sous une société mère commune. L'objectif est de renforcer le commerce spécialisé bio par un

approvisionnement plus efficace et une logistique bas carbone dans la région métropolitaine Berlin-Brandebourg et le nord-est de l'Allemagne, en optimisant les processus de la culture écologique jusqu'aux clients finaux. Le partenariat mise sur la transparence qualitative, la fraîcheur et la régionalité pour consolider le réseau bio régional et faciliter l'accès aux produits bio locaux authentiques auprès d'un plus grand nombre de consommateurs. [> Fresh Plaza](#)

VIP (Verband der Vinschgauer Produzenten), organisation de producteurs du Tyrol du Sud, constate une moindre absorption de pommes bio en Allemagne et Scandinavie en raison d'une bonne récolte allemande (après de faibles stocks l'an dernier), notamment pour les variétés Braeburn, Bonita et Kanzi®, rendant le marché scandinave plus concurrentiel. L'organisation compense en élargissant sa présence bio en Europe de l'Est et prévoit de renforcer sa position en Espagne (récolte sous la moyenne) et en Italie (troisième marché bio) où la consommation bio augmente malgré une récolte nationale moindre. VIP mise sur une qualité excellente avec moins de défauts, meilleure coloration et bonne calibration pour les marchés d'outre-mer, Inde et Europe de l'Est, intensifiant ses actions marketing bio dès le début de saison. [> Fresh Plaza](#)

L'enseigne allemande REWE et Bioland, plus grand groupement d'agriculture biologique d'Allemagne, lancent un partenariat stratégique pour élargir l'offre de produits bio certifiés par label (fruits, légumes, produits laitiers) d'origine allemande voire régionale dans les 3 800 magasins REWE. Cette coopération s'ajoute à la collaboration de longue date avec Naturland et l'adhésion à Demeter depuis 2020, permettant à REWE de proposer des produits bio selon les normes les plus strictes avec circuits courts de la ferme au magasin. Bioland apporte un réseau de 9 000 exploitations agricoles travaillant selon ses directives rigoureuses, créant des perspectives stables pour le développement de la production bio nationale allemande et offrant aux consommateurs un accès direct aux produits des fermes bio de leur région. [> Fresh Plaza](#)

La Semaine Verte de Berlin (Grüne Woche) célèbre son centenaire du 16 au 25 janvier 2026 avec le hall bio (Halle 22a) sous le thème "Bio erleben. Heimat genießen" (Vivre le

bio. Savourer le terroir), présentant le Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) qui fête ses 25 ans de soutien à l'agriculture biologique allemande. Le stand BÖL réunit acteurs de projets bio (agriculteurs du réseau de fermes de démonstration bio, équipes de recherche, chefs bio, villes bio, chaînes de valeur bio) proposant dégustations de produits bio régionaux, animations interactives, shows culinaires, conférences et célébration du 25ème anniversaire du label bio allemand. Le programme vise à montrer comment la production, transformation et commercialisation durables de produits alimentaires peuvent façonner un avenir viable, avec quiz bio, parcours mini-tracteurs et activités ludiques pour découvrir l'agriculture biologique de manière interactive.

>Oekolandbau

Le projet de recherche BioVerarbeitungStark du BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft), financé par le BÖL, a créé la première base de données complète sur la transformation bio en Allemagne en interrogeant 380 entreprises bio (2,1 milliards € de chiffre d'affaires) : secteur employant 170 000 personnes, fortement PME (37% avec CA <1 million €), concentré en Bavière (25%), Baden-Wurtemberg (17%) et Rhénanie-du-Nord-Westphalie (14%). L'étude révèle un secteur agroalimentaire artisanal en perte de vitesse (-40% d'entreprises depuis 2000) face à la concentration industrielle (grandes entreprises : 83% du CA total, 6 leaders contrôlent 65-100% selon filières), aggravée par la pression sur les prix, pénurie de main-d'œuvre qualifiée et baisse de la demande de produits de qualité. Le BÖLW réclame des politiques favorisant la diversité le long de la chaîne de valeur bio, un accès facilité aux programmes de financement (GAK, GRW) et des conditions de concurrence équitables selon le principe "Think small first" pour préserver ces structures vitales pour la sécurité alimentaire stratégique.

>Oekolandbau

La 7^{ème} étude Carestudie (283 hôpitaux allemands, marché de 2 milliards € pour 120 millions de journées d'hospitalisation) révèle que 65% des responsables de restauration hospitalière jugent la durabilité importante, mais seuls 26% utilisent des produits bio (3% totalement, 23% partiellement) et seulement 2% possèdent la certification bio AHV. Les hôpitaux privilégient d'autres

aspects durables : produits régionaux et de saison (80% d'adoption complète ou partielle), poissons certifiés MSC/ASC (80%), et commerce équitable (53%), tandis que 25% des plats servis sont végétariens ou végans (23% végétariens, 2% végans) pour réduire l'empreinte carbone (restauration = 17% du CO₂ hospitalier). Le manque de formations sur la durabilité (seulement 24% des établissements) et de connaissances sur les bénéfices économiques et environnementaux des produits bio expliquent leur faible adoption dans la restauration collective hospitalière allemande. >[Oekolandbau](#)

Le réseau allemand des BIOSpitzenköche (22 membres, créé en 2003 dans le cadre du BÖL) renforce l'**agriculture biologique régionale** en s'approvisionnant à 40-100% dans un rayon de 50-250 km auprès de producteurs locaux, créant des partenariats durables de la ferme à l'assiette (restaurants, cantines de crèches, cliniques, refuges de montagne, écoles de cuisine). Les chefs bio inspirent les conversions : bouchers, torréfacteurs, cultivateurs d'asperges et agriculteurs se certifient bio pour les approvisionner, comme Mayoori Buchhalter (70% des ingrédients dans un rayon de 75 km, 20 entreprises gastronomiques et agricoles conseillées) ou René Müller (100% dans 50 km, approvisionnant 16 crèches et une clinique cancérologique). Les BIOSpitzenköche démontrent que circuits courts bio, zéro-déchet, valorisation intégrale des aliments (y compris animaux entiers) et cuisine végétale innovante peuvent allier durabilité, gastronomie de qualité et viabilité économique dans tous types d'établissements (étoilés, cliniques spécialisées en maladies nutritionnelles, refuges d'altitude). >[Oekolandbau](#)

Le ministère fédéral allemand de l'Agriculture et de l'Alimentation (BMLEH) lance la mesure « Bio Komm' mit » pour aider des communes, urbaines comme rurales, à renforcer la filière bio locale et les chaînes de valeur régionale. Le programme, financé à hauteur d'environ 500 000 € sur trois ans via le Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL), prévoit un accompagnement ciblé et des conseils pour mieux intégrer le bio dans l'action administrative locale. La mise en œuvre est confiée au « Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V. », qui diffusera des bonnes pratiques et facilitera la mise en réseau des acteurs (producteurs, artisans, PME de transformation) afin de

soutenir l'économie locale et une production alimentaire plus durable. >[Oekolandbau](#)

Le DOK-Versuch en Suisse, mené depuis 1978 par le FiBL et Agroscope, est le plus ancien essai de long terme au monde comparant en plein champ des systèmes de culture biologiques (biodynamique D, bio-organique O) et conventionnels (K) ; l'analyse et la publication de 45 ans de données montrent que l'agriculture biologique améliore la fertilité des sols et contribue à protéger la biodiversité. Les résultats soulignent le rôle déterminant des apports de fumier et surtout de leur compostage : à niveau de fertilisation comparable, les engrains de ferme stabilisent l'humus, et sous forme compostée (comme en biodynamie) peuvent même l'augmenter, ce qui améliore la structure du sol, la rétention d'eau, limite l'érosion et stimule une vie du sol plus riche et diversifiée. Enfin, malgré l'absence de pesticides de synthèse et d'engrais minéraux, les systèmes bio restent productifs et efficaces (environ 85 % des rendements conventionnels en moyenne), tout en insistant sur l'importance de variétés robustes et sur l'enjeu environnemental majeur du cycle de l'azote, dont les excédents peuvent polluer les eaux et accroître les émissions de gaz à effet de serre. >[Oekolandbau](#)

Le marché du bio en Allemagne se déplace fortement vers les discounters, qui sont devenus le premier canal de vente grâce à des prix plus bas, des marques propres bio et une large disponibilité, rendant le bio accessible à un public beaucoup plus large. Cette « massification » du bio renforce la demande, stimule les coopérations entre discounters et labels bio (Bioland, Naturland, etc.), mais accroît la pression concurrentielle sur le commerce spécialisé et pose des défis d'approvisionnement et de planification pour les producteurs. Si cette dynamique contribue à l'ancrage durable du bio dans la consommation courante, elle transforme en profondeur les structures du marché et peut accroître la dépendance aux matières premières bio importées. >[Oekolandbau](#)

Le sénateur américain Angus King cosigne l'Opportunities in Organic Act pour réduire les obstacles financiers à l'agriculture biologique en modernisant les remboursements du USDA pour la certification bio et en élargissant l'assistance technique. La loi augmente les paiements de partage des coûts pour la certification, notamment pour les producteurs défavorisés, accorde au USDA la flexibilité de dépasser les plafonds actuels et soutient les ONG aidant à la transition vers le bio. Cette initiative reconnaît les avantages environnementaux et sanitaires du bio : amélioration de la fertilité des sols, réduction des émissions de gaz à effet de serre et protection contre les pesticides toxiques.

[> Angus King](#)

La coopérative néo-zélandaise Fonterra ouvre pour la première fois son programme de collecte de lait biologique aux éleveurs de l'île du Sud (Southland et Canterbury), avec un objectif de transformation sur le site de Stirling dès 2028/29. Depuis 2002, Fonterra collecte du lait bio auprès de plus de 100 fermes de l'île du Nord. La coopérative propose un accompagnement complet : incitations financières, conseils, mentorat et coûts d'intrants potentiellement réduits grâce aux systèmes herbagers bio. Cette expansion répond à une demande mondiale croissante en produits laitiers bio. [> Rural News](#)

Les dattes Medjool biologiques de Les Délices Majhoul, cultivées à Boudnib au Maroc, ont été élues « meilleures dattes du monde 2025 » par TasteAtlas, consacrant la qualité gustative et sensorielle du bio marocain. Cette distinction complète de nombreuses certifications bio et internationales (GlobalG.A.P., BRC, agriculture biologique UE/USA/Canada), en apportant une reconnaissance directe de l'expérience du consommateur et du goût. Porté par une forte demande pour des produits bio authentiques et responsables, le groupe renforce en 2025 son développement à l'export (Royaume-Uni, Europe) et ambitionne d'imposer le Maroc comme acteur majeur du Medjool bio haut de gamme. [> Fresh Plaza](#)

Des parlementaires américains ont présenté le Domestic Organic Investment Act, un projet de loi bipartisan visant à renforcer les infrastructures de l'agriculture biologique aux États-Unis afin de combler l'écart entre une demande bio en

forte croissance (71 milliards de dollars) et une production nationale insuffisante. Le texte prévoit des subventions compétitives pour les producteurs et transformateurs bio afin de développer le stockage, la transformation, la logistique et la distribution, réduire la dépendance aux importations et mieux structurer les filières bio domestiques. Soutenue par les acteurs du secteur, la loi entend répondre aux freins majeurs identifiés par les producteurs bio (accès au marché, infrastructures, capital) et doit encore être examinée par le Congrès. [> Fresh Plaza](#)

EN ESPAGNOL

Selon le rapport « El consumo de proximidad en España », l'alimentation bio/écologique de petits producteurs fait presque l'unanimité (97 % des Espagnols disent vouloir acheter directement), mais seuls 14 % y parviennent régulièrement à cause d'un manque de points de vente proches et d'informations sur où trouver ces produits. Le frein principal n'est pas le prix : peu de répondants jugent le local plus cher, et beaucoup estiment au contraire que les petits producteurs offrent un meilleur rapport qualité-prix, avec des aliments plus frais, authentiques et « sans chimiques ». L'article souligne enfin une forte demande d'outils numériques (site/app) pour rendre ces producteurs visibles et accessibles, afin de transformer ce soutien massif au bio de proximité en pratique quotidienne. [> Ecoticias](#)

EN ITALIEN

Le biodistrict Aldobrandesco devient le 12^{ème} district biologique de Toscane, réunissant cinq communes de Grosseto autour d'un modèle agricole biologique avec 909 entreprises agricoles dont environ 400 exploitations bio (48% de la SAU). Le territoire de 21 000 hectares de SAU se distingue par ses cultures traditionnelles d'oliviers et vignes produisant des vins DOC/DOCG (Montecucco, Bianco di Pitigliano, Sovana) et de l'huile d'olive IGP Toscane. Ce nouveau district valorise un territoire riche en biodiversité et renforce le rôle pionnier de la Toscane dans l'agriculture durable depuis la loi de 2019. [> Toscana Notizie](#)

La campagne agrumicole 2025/2026 d'Apofruit en Calabre et Basilicate se poursuit sur une dynamique stable, avec une

orientation très marquée vers le bio : environ 90 000 quincaux produits, dont plus de 90 % certifiés biologiques, majoritairement des clémentines/mandarines (dont beaucoup sans pépins), des oranges Navel et des citrons. Malgré quelques difficultés (sécheresse ayant réduit le calibre des clémentines, concurrence espagnole avec des fruits plus gros), l'enjeu est de maintenir des standards élevés grâce à une conduite agronomique adaptée. Les investissements récents et l'introduction de variétés précoces à tardives permettent surtout d'étaler l'offre sur près de sept mois (d'octobre à fin mai, voire plus avec certains citrons), un atout clé pour sécuriser les débouchés du bio en grande distribution et donner plus de visibilité aux producteurs.

> Fresh Plaza

Biogreenet, un projet européen axé sur l'innovation et les réseaux de connaissances, est en cours. Le projet Biogreenet a été officiellement lancé. Il s'agit d'une initiative européenne visant à renforcer la production biologique sous serre par le partage de connaissances. > Fresh Plaza

TP Organics alerte que les propositions pour le Fonds européen pour la compétitivité (ECF) et le futur Horizon Europe 2028-2034 ne garantissent pas des investissements crédibles pour transformer durablement les systèmes alimentaires, au risque de marginaliser l'agriculture et surtout le bio face à des priorités industrielles. La plateforme demande de maintenir Horizon Europe comme programme autonome, de faire de l'agriculture/systèmes alimentaires un pilier explicite de la transition verte, et d'allouer au moins 30 % des 40 Md€ prévus (Horizon + ECF, "Policy Window 2") à l'agriculture, l'alimentation et le développement rural, avec un soutien ciblé au bio et à l'agroécologie. Elle rappelle que le bio représente déjà 11 % des surfaces agricoles de l'UE et plus de 45 Md€ de ventes en 2023, et que l'investissement en R&I bio profite à tout le secteur (PME, emploi rural, moindre dépendance aux intrants importés) ; sans financement solide, l'UE risque de manquer un avantage compétitif durable. > Green Planet

La Toscane confirme son leadership du bio avec 36,5 % de sa surface agricole en agriculture biologique et veut renforcer cette dynamique en introduisant davantage de produits bio dans les cantines scolaires, via un partenariat entre la Région

et Legambiente. Plus de 320 000 € (fonds national du ministère de l'Agriculture) serviront à réduire le coût des repas bio, auxquels s'ajoutent plus de 42 000 € pour informer et sensibiliser dans les écoles en 2025-2026. L'initiative met en avant les bénéfices du bio (moins de pesticides et d'engrais chimiques, protection de la biodiversité, meilleure qualité) et s'appuie sur des données indiquant que 87,7 % des échantillons bio sont sans résidus de pesticides, contre près de 48 % pour le conventionnel. [> Green Planet](#)

IFOAM Organics Europe salue les propositions de la Commission européenne sur le Food and Feed Safety Omnibus et la modification ciblée du règlement bio (UE) 2018/848, qu'elle juge pragmatiques et utiles pour garantir stabilité juridique et continuité au secteur biologique, notamment grâce à un cadre mieux adapté aux produits de biocontrôle. En revanche, l'organisation alerte fortement contre tout affaiblissement des règles sur les pesticides de synthèse, en particulier l'idée d'autorisations illimitées, jugée dangereuse pour la santé humaine et l'environnement car elle supprimerait les contrôles réguliers. IFOAM appelle enfin à maintenir un cap politique clair en faveur du biocontrol strict et du maintien d'exigences élevées, condition indispensable selon elle pour préserver la crédibilité, les bénéfices environnementaux et le développement futur du bio en Europe. [> Green Planet](#)

BIOGREENET est un projet européen (2025–2029) réunissant 16 partenaires pour renforcer la production biologique sous serre en Europe, un secteur stratégique où les serres couvrent environ 175 000 hectares, en misant sur l'innovation, le partage de connaissances et des réseaux plus solides entre producteurs, techniciens, chercheurs et décideurs. Lancé lors d'un kick-off meeting les 4 et 5 décembre 2025 à Fürstenfeldbruck (Allemagne) dans le cadre d'Horizon Europe, le projet s'attaque aux défis spécifiques du bio en serre (fertilité des sols, gestion des ravageurs, coûts d'infrastructures) et à la dispersion des savoirs qui freine l'adoption de pratiques nouvelles. Concrètement, il vise à toucher plus de 3 000 producteurs et techniciens via formations, workshops et plateformes numériques, afin de collecter et évaluer des bonnes pratiques (coûts/bénéfices techniques, économiques, sociaux et environnementaux) puis de les convertir en outils

opérationnels pour accélérer la diffusion du bio sous serre en Europe et au-delà. [> Green Planet](#)

Le projet de loi italien sur la « Tutela Agroalimentare », adopté en première lecture au Sénat le 26 novembre, renforce la lutte contre les fraudes alimentaires avec un focus clair sur le « faux bio ». Il crée de nouveaux délits (comme l'usage de signes trompeurs) et durcit les sanctions, en prévoyant une circonstance aggravante lorsque la fraude concerne des produits présentés comme biologiques, afin de protéger un marché où l'authenticité et la traçabilité sont cruciales. Pour la filière bio, cela implique un renforcement des contrôles et de la certification et une vigilance accrue sur l'étiquetage, la documentation et la traçabilité, tout en augmentant aussi la protection des DOP/IGP (jusqu'à 4 ans de prison et 10 000 à 50 000 € d'amende). [> Green Planet](#)

La Région Émilie-Romagne lance un appel à projets de 5 millions d'euros pour promouvoir dans toute l'UE les produits DOP, IGP, bio et autres certifications de qualité du territoire, dans le cadre de la PAC 2023-2027, à destination de consortiums, coopératives et organisations de producteurs. Les aides pourront couvrir jusqu'à 70 % des dépenses éligibles pour des projets allant de 30 000 à 1 million d'euros, à condition que chaque bénéficiaire représente au moins 20 % des entreprises productrices concernées basées en Émilie-Romagne. L'objectif est de renforcer la compétitivité des filières régionales sur les marchés européens en mettant en avant les atouts nutritionnels et environnementaux, avec un budget fortement augmenté par rapport aux précédents appels. [> Green Planet](#)

EN NÉERLANDAIS

En Allemagne, le marché de l'alimentation biologique continue de progresser en 2025, avec une hausse de chiffre d'affaires attendue d'environ 8 % et un total qui dépasserait largement 18 milliards d'euros, porté surtout par les marques bio de distributeurs (supermarchés et drogueries) tandis que les magasins bio spécialisés repartent aussi à la hausse. Mais cette dynamique de consommation n'est pas suivie par la production nationale : seulement 11,5 % des terres agricoles sont en bio et le nombre de fermes bio a reculé de 2,2 % l'an dernier. Les principaux freins identifiés sont les coûts de

production élevés et un manque de conversions vers l'agriculture biologique, ce qui entretient un décalage entre demande et offre intérieure. [> Bio Journal](#)

Le projet ZoBio (1er janvier 2024 – 31 décembre 2025) a permis d'augmenter la part de produits bio locaux dans les cuisines de soins en Flandre en créant des partenariats durables entre institutions (maisons de repos, hôpitaux, etc.) et bioproducateurs. Soutenu par ILVO, BioForum et Flanders' Food, il a accompagné six collaborations, facilité les mises en relation et levé des freins pratiques, pour aboutir à des débouchés plus stables pour les fermes bio et à une offre fraîche et locale pour les établissements. Clôturé officiellement le 21 novembre 2025, le projet prévoit aussi des ressources de diffusion (vidéos, future brochure) et s'inscrit dans l'objectif d'accroître la part de bio dans les marchés publics, avec un financement européen et flamand.

[> Bio Journal](#)

Les nouveaux contrats de restauration de la fonction publique néerlandaise (Rijksoverheid) intégreront une obligation : 25 % de l'assortiment devra être biologique, avec une liberté laissée aux administrations et aux traiteurs sur la manière d'atteindre cet objectif. Cette mesure vise à accélérer l'introduction du bio en restauration collective et à inspirer d'autres acteurs (provinces, communes, santé, éducation, entreprises). Elle ne s'applique pas aux contrats déjà en cours, où les ambitions en matière de bio restent à définir au cas par cas entre les organisations concernées.

[> Bio Journal](#)

Albert Heijn a encore gagné des parts de marché en 2025 (38,2 % contre 37,7 % en 2024) et met en avant une progression nette du bio, surtout en fruits et légumes : l'enseigne atteint déjà 10,8 % de part de ventes en AGF bio, un objectif initialement prévu pour 2026. En parallèle, elle dit avoir renforcé son offre "plus saine" (plus de produits Nutri-Score A/B, davantage de références complètes, végétales et hybrides) et reformulé des produits en réduisant sel, graisses saturées et sucres. Côté durabilité, Albert Heijn souligne des actions contre le gaspillage (promotions "dernière chance", dons aux banques alimentaires), l'extension des livraisons zéro émission et des économies de CO₂ dans la logistique, tandis qu'Aldi et Picnic consolident aussi leur position selon NielsenIQ et Circana. [> Bio Journal](#)

À Schiedam, la « Voedselbanktuin » approvisionne depuis quatorze ans les banques alimentaires en fruits et légumes bio ultra-frais, récoltés chaque semaine et distribués après la cueillette, grâce à une trentaine de bénévoles. Le jardin fonctionne sans pesticides ni engrais chimiques, avec une logique de circuit fermé (compost issu de ses propres déchets verts) et fournit des produits de saison comme des choux ou des pleurotes. Au-delà de l'aspect écologique, le projet joue aussi un rôle social de lieu de rencontre et répond à une demande croissante d'aide alimentaire.

> [Bio Journal](#)