

## PRINTEMPS BIO 2017 : L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONFIRME SON DÉVELOPPEMENT EN FRANCE : UNE BONNE NOUVELLE POUR L'EMPLOI !

A quelques jours du Printemps BIO, les derniers chiffres de l'Agence BIO le confirment : l'agriculture biologique poursuit sa croissance spectaculaire en France et génère de nombreux emplois sur tout le territoire. Tous les domaines sont concernés : à l'amont, la production agricole, mais également à l'aval, la transformation, la distribution... Au total, l'agriculture bio représente aujourd'hui près de **118 000 emplois directs** en équivalent temps plein, soit **32 500 emplois** gagnés en seulement **4 ans**.

Ces créations d'emplois témoignent du dynamisme de la production et de la consommation bio en France. En effet, avec une consommation des ménages qui a bondi de +21 % entre 2015 et 2016 et un marché total qui dépasse 7 milliards d'euros (Restauration Hors Domicile comprise), les Français confirment clairement leur envie de consommer des produits respectueux de la Nature et de l'Homme.

Face à cet enthousiasme, les professionnels confirment leur mobilisation. En 2016, ce sont **plus de 1,5 million d'hectares** qui sont cultivés en bio en France, soit +17 % par rapport à 2015. La Bio représente ainsi **5,7 % de la Surface Agricole Utile** du territoire. Le nombre de fermes bio enregistre une hausse de +12 % de 2015 à 2016. Elles sont aujourd'hui 32 264 et représentent **10,8 % de l'emploi agricole en France**, soit environ 77 700 emplois. À l'aval, 14 840 entreprises travaillent pour la bio, en progression de +10 % par rapport à 2015. Elles génèrent plus de 38 320 emplois directs. On estime également que la bio concerne 2 000 emplois en matière de conseil, contrôle, formation, etc.

Ce dynamisme de la Bio en France se reflète dans l'édition 2017 du **Printemps BIO**. Du 1<sup>er</sup> au 15 juin, **des centaines d'événements** sont organisés dans toute la France durant ce rendez-vous incontournable pour tous ceux qui ont envie d'en savoir davantage sur le mode de production bio, ses principes, ses valeurs, ses produits. Tous les événements sont à retrouver sur [labiodes4saisons.eu](http://labiodes4saisons.eu) et l'application mobile « La Bio en Poche ».

Près de **118 000**  
emplois directs en bio  
en 2016



**+12%**  
de producteurs bio  
(en 2016 vs 2015)



**+9%**  
de transformateurs bio  
(en 2016 vs 2015)



**+11%**  
de distributeurs bio  
(en 2016 vs 2015)



## Près de 400 nouveaux opérateurs bio chaque mois

Entre 2015 et 2016, le nombre total d'opérateurs bio (amont + aval) a augmenté de +11 %. Chaque mois, 391 opérateurs supplémentaires se sont ainsi engagés en bio. Fin 2016, on comptait 47 104 opérateurs bio, qu'il s'agisse d'exploitations agricoles, d'entreprises exerçant dans la transformation, la distribution ou l'import/export.

L'agriculture bio concerne désormais 1 538 047 hectares de terres en France. Ces surfaces bio sont en plein développement et un tiers est en cours de conversion. Sur la seule année 2016, 265 500 ha ont été convertis au mode de production biologique, et s'ajoutent aux 217 633 ha en 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année de conversion.

## La consommation bio s'accélère

En 2016, la consommation bio des Français est passée à la vitesse supérieure et le marché dépasse 7 milliards d'euros, restauration hors domicile comprise. Pour leur consommation à domicile, les ménages ont dépensé plus d'1,2 milliard d'euros supplémentaires en 2016 par rapport à 2015 (+21,7 %). Tous les circuits de distribution sont concernés par cette hausse des achats : magasins spécialisés bio (+23,7%), grandes surfaces alimentaires (+22,5 %), boutiques d'artisans-commerçants (+19,2 %) et vente directe (+15,1 %).

Aujourd'hui, la consommation de produits bio à domicile est estimée à 3,5 % du marché alimentaire à domicile total, mais la pénétration de la bio est très variable selon les produits.

Hors domicile également, les Français consomment de plus en plus bio : le marché de la Bio en restauration commerciale est estimé à 182 millions d'euros (+10 % par rapport à 2015) et celui de la restauration collective à caractère social poursuit sa progression avec 229 millions d'euros (+5 %).

## Printemps Bio : toutes les régions en fête !

La 18<sup>e</sup> édition du Printemps BIO s'inscrit dans la très forte dynamique que connaît aujourd'hui l'agriculture biologique française. Cette année, des centaines d'initiatives sont prises dans tous les territoires pour sensibiliser les citoyens aux particularités de ce mode de production. Les acteurs de la Bio sont mobilisés sur le terrain pour informer, échanger sur leurs valeurs et leurs pratiques et faire découvrir leurs produits. Les animations s'adressent aussi bien aux consommateurs qu'aux professionnels, aux enfants qu'aux adultes. Durant la quinzaine, les agriculteurs sont ainsi invités à participer au 1<sup>er</sup> Salon Terr'eau Bio dans l'Oise. Les publics intéressés par la Bio en restauration sont également les bienvenus aux Rencontres Nationales Printemps BIO à Paris le 13 juin.

Autres temps forts : la désignation des lauréats des 2<sup>es</sup> Trophées BIO des Jeunes Chefs et du 1<sup>er</sup> Concours Bio des Blogueurs Gourmets ainsi que l'annonce des résultats du Concours des Petits Reporters de la Bio, ouvert aux élèves de primaire.

ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO

Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : adocom@adocom.fr

**+17%**  
de surfaces bio  
(en 2016 vs 2015)



**5,7%**  
de la SAU Bio  
en 2016



**7 milliards d'euros**  
de produits bio vendus en 2016



Consommation  
à domicile  
**+ 21,7%**  
vs 2015



**TROPHÉES BIO**  
DES JEUNES CHEFS

Concours Bio  
DES **Blogueurs**  
GOURMETS  
2017

# Sommaire

## Chiffres clés 2016 :

### La production bio française mobilisée pour répondre à la demande

La Bio recrute en France : +32 500 emplois créés en seulement 4 ans

p.5

Production bio : la croissance s'accélère

p.10

La consommation bio connaît une croissance exponentielle

p.20

## Printemps BIO 2017 :

### Reflet de la vitalité de la Bio partout en France

Printemps BIO : deux semaines pour tout savoir sur la Bio

p.28

10<sup>es</sup> Rencontres Nationales Printemps BIO : la Bio en restauration, le 13 juin 2017

p.34

5<sup>e</sup> édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » :  
11 régions représentées

p.36

La Bio au cœur des créations culinaires :  
2<sup>es</sup> Trophées Bio des Jeunes Chefs et 1<sup>er</sup> Concours Bio des Blogueurs Gourmets

p.38

Les prochains grands rendez-vous de la Bio en 2017

p.40

## **Chiffres clés 2016 :**

### **La production bio française mobilisée pour répondre à la demande**

## La Bio recrute en France : + 32 500 emplois en 4 ans



Source Agence BIO

Aux emplois dans les fermes bio s'ajoutent ceux liés aux activités de transformation et de distribution. Au total, on estime que l'activité biologique concerne en 2016 près de **118 000 emplois directs**, soit 18 000 de plus qu'en 2015 et 32 500 de plus qu'en 2012, avec une croissance annuelle moyenne de +8,4% par an depuis 4 ans.

### Une grande diversité d'emplois

Les emplois des filières bio concernent de très nombreux secteurs. Les 118 000 emplois comptabilisés en 2016 se répartissent ainsi :

- + **77 700 emplois directs** dans les **fermes** en équivalent temps complet
- + **12 800 emplois directs** en équivalent temps complet pour la **transformation** de produits bio (y compris alimentation animale et boulangerie)
- + **1 600 emplois directs** en équivalent temps plein pour la **distribution au stade de gros**
- + **23 800 emplois directs** en équivalent temps plein pour la **vente au détail** de produits bio
- + de **2 000 emplois** dans les activités de **services** : conseil, recherche et formation, développement, services administratifs et contrôles spécifiques à la bio

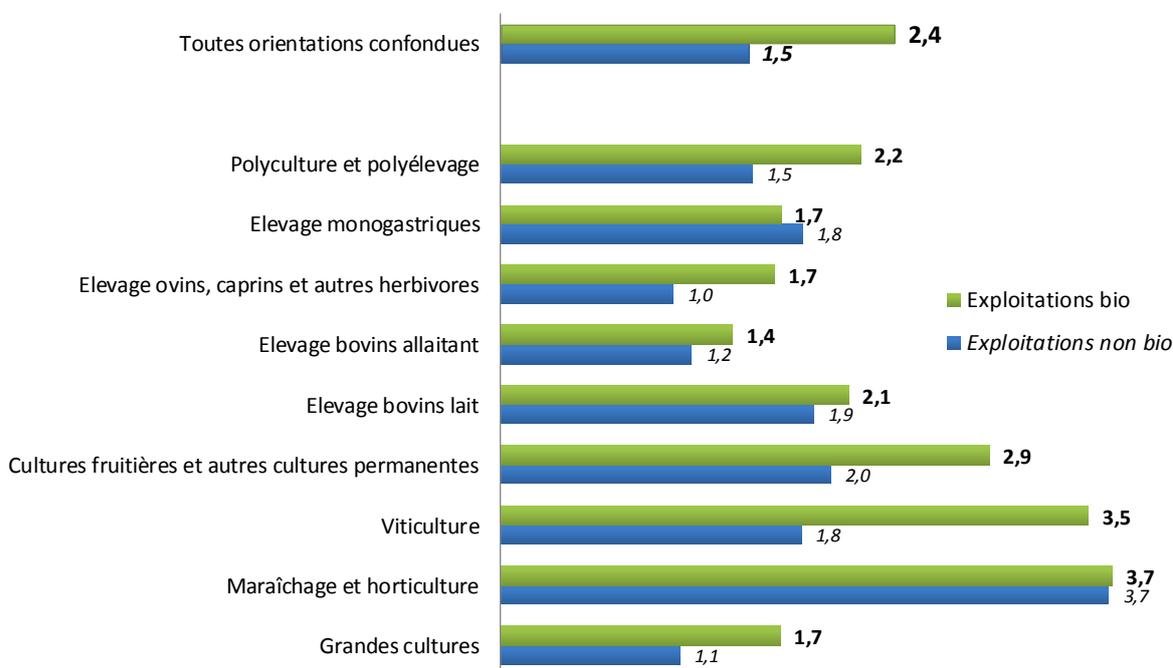
Les emplois générés par la vitalité des filières bio contribuent au dynamisme des territoires français. Outre les bénéfices pour l'environnement et le bien-être animal, les filières bio apportent en effet une valeur ajoutée importante à la vie économique et sociale. Avec un marché dynamique, qui s'approvisionne à 71 % en France, lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France.

## Près de 11 % de l'emploi agricole dans la Bio

Dans le secteur bio, la part élevée de la transformation à la ferme, de la commercialisation en circuits courts ainsi que la prévalence plus forte des exploitations dédiées aux fruits, aux légumes et à la vigne augmentent le contenu en emploi moyen des exploitations. Ainsi, selon le recensement agricole de 2010, les **fermes biologiques emploient en moyenne 2,41 UTA (Unité de Travail Annuel) au lieu de 1,52 UTA en conventionnel**. Les fermes bio ont ainsi un contenu en emploi supérieur de 59 % par rapport au secteur conventionnel.

Il existe de fortes différences selon l'orientation technico-économique des exploitations (OTEX). Les écarts entre bio et conventionnel les plus élevés sont observés dans la viticulture et l'arboriculture.

### Unité de travail annuel moyenne par orientation technico-économique (OTEX) de l'exploitation



Source Agence BIO / Agreste RA 2010

Si l'on considère le nombre de fermes engagées en bio en 2016, l'agriculture biologique en France concerne **77 756 emplois en équivalent temps complet, soit 10,8 %<sup>1</sup> des emplois agricoles.**

<sup>1</sup> Sur la base de 716 700 actifs agricoles en 2015 selon Agreste.

## Plus de 38 200 emplois à l'aval de la filière agriculture biologique

La production biologique concerne tous les stades de la filière, les exploitations agricoles, les entreprises de transformation et de conditionnement et les distributeurs grossistes comme détaillants. Ainsi l'agriculture biologique génère directement **38 230 emplois en équivalent temps plein (ETP) dans l'aval de ses filières :**

- **+ 12 350 ETP dans la transformation de produits bio pour l'alimentation humaine**  
 Cette évaluation est basée, par catégorie de produits, sur l'enquête annuelle des entreprises ESANE (Insee 2016) qui fournit le chiffre d'affaires moyen par ETP des industries de la transformation et sur le chiffre d'affaires au stade de gros des transformateurs de produits bio issu de l'enquête annuelle Agence Bio/AND-i permettant l'évaluation du marché de la bio.
- **+ 270 ETP dans la boulangerie artisanale bio**  
 Sur la base des 1 800 boulangeries notifiées auprès de l'Agence Bio pour leur activité bio.
- **+ 190 ETP pour la fabrication d'aliments du bétail**  
 Cette évaluation repose sur les tonnages dédiés à l'alimentation bio du bétail (FranceAgriMer, 2016), le prix de l'aliment du bétail et le ratio chiffre d'affaires sur ETP des fabricants d'aliment du bétail (ESANE 2016).
- **+ 23 800 ETP dans le commerce de détail de produits alimentaires bio** dont :
  - 15 300 ETP dans le commerce spécialisé bio selon l'enquête de marché Agence Bio/AND-i,
  - 8 500 ETP dans le commerce généraliste sur la base de l'enquête ESANE qui fournit l'emploi des grandes surfaces, leurs chiffres d'affaires et la part de l'alimentaire dans ce CA, et, sur la base du chiffre d'affaires que les GSA réalisent en bio (Agence Bio/ANDI).
- **+ 1 600 ETP dans le commerce au stade de gros de produits bio**  
 La méthode utilisée pour les industries de transformation de produits bio a été appliquée ici.

## De 2012 à 2016 : une hausse de +8,4 % par an de l'emploi dans le secteur bio

Selon la même méthode d'évaluation des emplois directement générés par les filières biologiques, en 2012, 85 300 ETP travaillaient dans le secteur. L'emploi a progressé de presque 19 000 équivalents temps complet dans la production agricole, et de 13 700 ETP dans le secteur aval. L'emploi dans la distribution est celui qui a connu la plus forte croissance relative du fait de l'organisation des filières. L'emploi dans le secteur bio a ainsi progressé de +38 % depuis 2012, c'est-à-dire **+8,4 % par an sur la période** en moyenne.

## **La Bio créatrice d'emplois : l'exemple du projet « Économie Circulaire des filières bio du Sud-Ouest » : 20 emplois créés et plus de 1 000 agriculteurs concernés**

**Pierre Pradalié, Responsable Filières Biologiques à Coop de France Midi-Pyrénées, a initié le projet « Économie Circulaire des filières bio du Sud-Ouest ». Trois ans après son lancement, ce projet innovant de développement des grandes cultures et des ovins bio en Occitanie enregistre d'excellents résultats.**

### **Pierre Pradalié, pouvez-vous nous présenter votre projet en quelques mots ?**

Notre démarche a la particularité de concerner la création ou la consolidation de plusieurs filières bio à la fois. L'idée de départ était de se dire que le bon fonctionnement d'une filière est obligatoirement dépendant de celle qui se situe en amont. C'est pourquoi nous avons décidé de travailler au développement local de plusieurs filières bio en même temps. Aujourd'hui, elles sont six à être concernées par le projet : les filières farine « blé améliorant », blé biscuitier, sans gluten, légumes secs, tournesol oléique désodorisé et agneau bio. Dix entreprises travaillent désormais main dans la main.

### **Le projet compte un grand nombre de partenaires. Pourquoi ?**

En agriculture biologique, les opérateurs sont davantage habitués à travailler au développement d'une seule et même filière, avec peu de partenaires. À mon sens, il faut désormais dépasser cette vision limitée. L'agriculture biologique doit se structurer de façon macro-économique. Notre projet est le premier d'aussi grande envergure en bio. Aujourd'hui, si nous voulons réussir, il faut en effet réunir le plus grand nombre d'opérateurs possible autour de la table pour mener une réflexion commune, penser aux économies d'échelle, etc. Cela n'est pas toujours facile car il faut parfois que des concurrents arrivent à s'entendre, mais c'est indispensable. Pour notre projet, nous avons passé de longs mois à dialoguer pour trouver un terrain d'entente, mais nous avons réussi et nos résultats sont très positifs.

### **Pouvez-vous nous en dire davantage sur l'interconnexion entre les différentes filières réunies au sein de votre projet ?**

Par exemple, pour produire du « blé améliorant », dont la forte teneur protéique est particulièrement adaptée à la fabrication du pain, le sol doit être très riche en azote. C'est pourquoi nous avons développé des filières de légumes secs qui ont la particularité de capter l'azote dans le sol qui sera disponible pour les cultures suivantes. En développant la production de légumes secs, nous sommes donc en mesure de cultiver du « blé améliorant » dans le Sud-Ouest, ce qui nous évite de l'importer.

La filière tournesol oléique désodorisé répond quant à elle aux attentes des industriels qui ont besoin de cet ingrédient spécifique pour concevoir les recettes de leurs gammes bio. L'huile est désormais désodorisée localement et non plus à Rotterdam, évitant ainsi un aller-retour. De plus, le tourteau issu de la transformation du tournesol est également valorisé en partie dans la région, pour engraisser des agneaux bio dans un centre d'engraissement collectif dédié : le seul en France.

Il en va du même principe pour les autres filières du projet.

### **Quel est l'impact de votre projet sur la vie locale en termes d'emplois ?**

Notre projet a permis de créer directement 20 emplois et de maintenir certaines activités, comme celles du Moulin de Montricoux, le dernier moulin du Tarn-et-Garonne. Nous avons également de très nombreux agriculteurs bio qui nous ont rejoint. Aujourd'hui, l'« Économie Circulaire des filières bio du Sud-Ouest » concerne plus de 1 000 agriculteurs bio. Par exemple, le nombre de céréaliers auprès desquels la Coopérative Val de Gascogne collecte les grains a été multiplié par 10 depuis notre lancement, passant de 50 à 500.

### **Votre projet a-t-il suscité d'autres initiatives du même type dans la région ?**

Oui. Nous avons été des précurseurs et notre réussite inspire d'autres filières aujourd'hui. Tant mieux ! Deux autres projets d'envergure viennent d'être déposés au Fond Avenir Bio, accompagnés eux aussi par Coop de France Midi-Pyrénées. Le premier concerne l'organisation des filières et la création de valeur ajoutée dans les filières des bovins, ovins et caprins pour le lait bio et le second concerne le développement et la structuration des filières des fruits et légumes, qui comptent 26 partenaires.

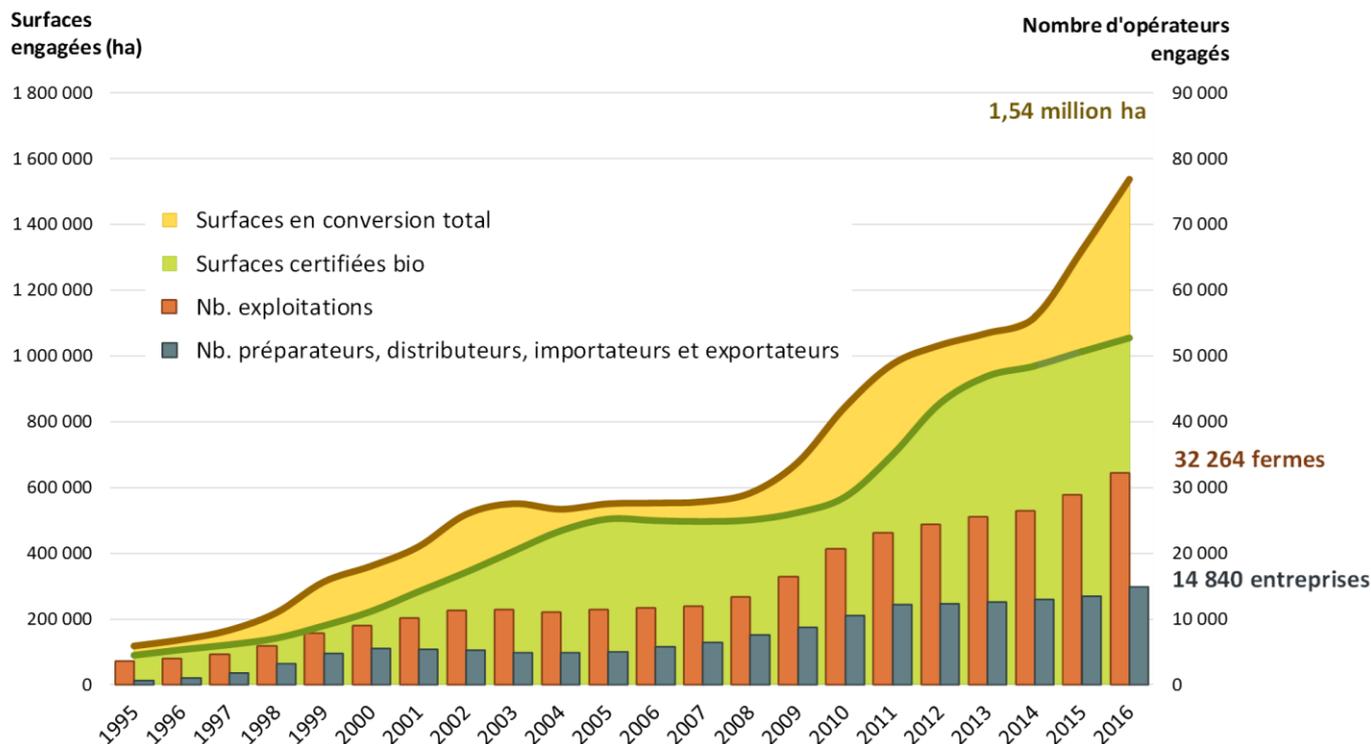
### **Comment envisagez-vous l'avenir de l'économie circulaire des filières bio de votre région ?**

Je suis optimiste. Nos filières connaissent une croissance phénoménale et de nombreux agriculteurs se convertissent à la Bio en Occitanie. Il s'agit aujourd'hui de professionnels aguerris et très performants techniquement. La production va donc continuer de croître rapidement.



# Production bio : la croissance s'accélère

## Évolution des opérateurs et des surfaces certifiées bio de 1995 à 2016



Source : Agence BIO/OC

## Hausse du nombre de producteurs : +12 %

**32 264 producteurs** étaient engagés en bio fin 2015, soit une augmentation de 12 % par rapport à 2014. Les fermes bio représentaient **7,3 % des exploitations françaises** et **plus de 10,8 % de l'emploi agricole**.

	2002	2007	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. / 2015
Nbre d'exploitations en mode de production biologique	11 293	11 978	20 604	23 134	24 425	25 468	26 465	28 884	32 264	12%
Nbre de préparateurs, distributeurs et importateurs engagés	5 252	6 402	10 457	12 136	12 337	12 577	12 919	13 528	14 840	10%
<b>Surfaces en mode de production biologique (ha)</b>	<b>517 965</b>	<b>556 919</b>	<b>845 110</b>	<b>975 002</b>	<b>1 032 940</b>	<b>1 069 883</b>	<b>1 117 549</b>	<b>1 322 202</b>	<b>1 538 047</b>	<b>16%</b>
dont surfaces certifiées bio	342 406	497 100	571 512	699 271	855 642	938 522	969 210	1 013 227	1 054 877	4%
dont surfaces en conversion	175 559	59 819	273 598	275 731	177 297	131 361	148 339	308 975	483 170	56%
Surfaces C1		28 826	162 638	84 262	62 426	57 500	77 924	224 245	265 536	18%
Surfaces C2/ C3		30 994	110 960	191 469	114 872	73 861	70 415	84 730	217 633	157%
Part des surfaces en mode de production bio dans la SAU	1,87%	2,03%	3,12%	3,60%	3,82%	3,96%	4,14%	4,91%	5,70%	16%
Part des exploitations bio dans l'ensemble des exploitations agricoles en France	1,71%	2,11%	3,96%	4,58%	4,98%	5,34%	5,79%	6,50%	7,26%	12%

Source : Agence BIO / OC, Agreste

## Une grande diversité d'exploitations bio

Parmi les 32 264 fermes engagées en bio en 2016 :

- 67 % avaient des surfaces toujours en herbe ou des cultures fourragères,
- 40 % cultivaient des céréales, oléoprotéagineux ou légumes secs dont 33 % à titre principal,
- 39 % produisaient des fruits ou des légumes frais dont 59 % à titre principal,
- 16 % avaient des vignes dont 85 % à titre principal,
- 7 % produisaient des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) dont 36 % à titre principal,
- 37 % pratiquaient l'élevage :
  - 22 % avaient un troupeau bovin, soit 3 élevages bio sur 5,
  - 6 % avaient un élevage ovin et 3 % un élevage caprin,
  - 9 % avaient un élevage de monogastriques (porcs ou volailles).

**Un producteur bio sur deux vend directement** au consommateur au moins une partie de sa production.

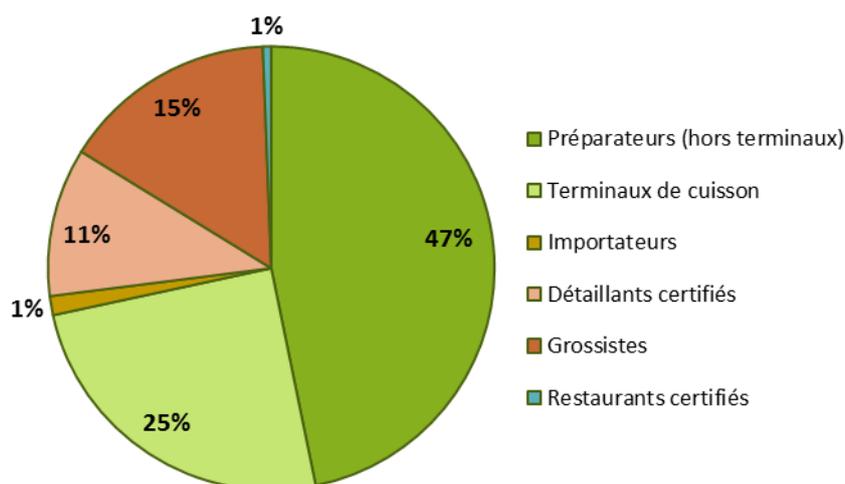
**Un producteur bio sur quatre déclare transformer** tout ou partie de sa production à la ferme.

## Plus de 15 000 entreprises à l'aval

Concernant l'aval des filières, le nombre d'opérateurs certifiés atteint **14 840**, dont :

- **10 600 transformateurs** (+9 % par rapport à 2015),
- **4 017 distributeurs** (+11 % par rapport à 2015),
- **223 importateurs** (+40 % par rapport à 2015).

### Répartition des entreprises certifiées bio de l'aval des filières bio fin 2016



Source : Agence BIO/OC

**A noter qu'une partie importante des détaillants sont dispensés de certification en application de la réglementation et ne figurent pas dans les données ci-dessus.**

## Près d'un tiers des surfaces en conversion

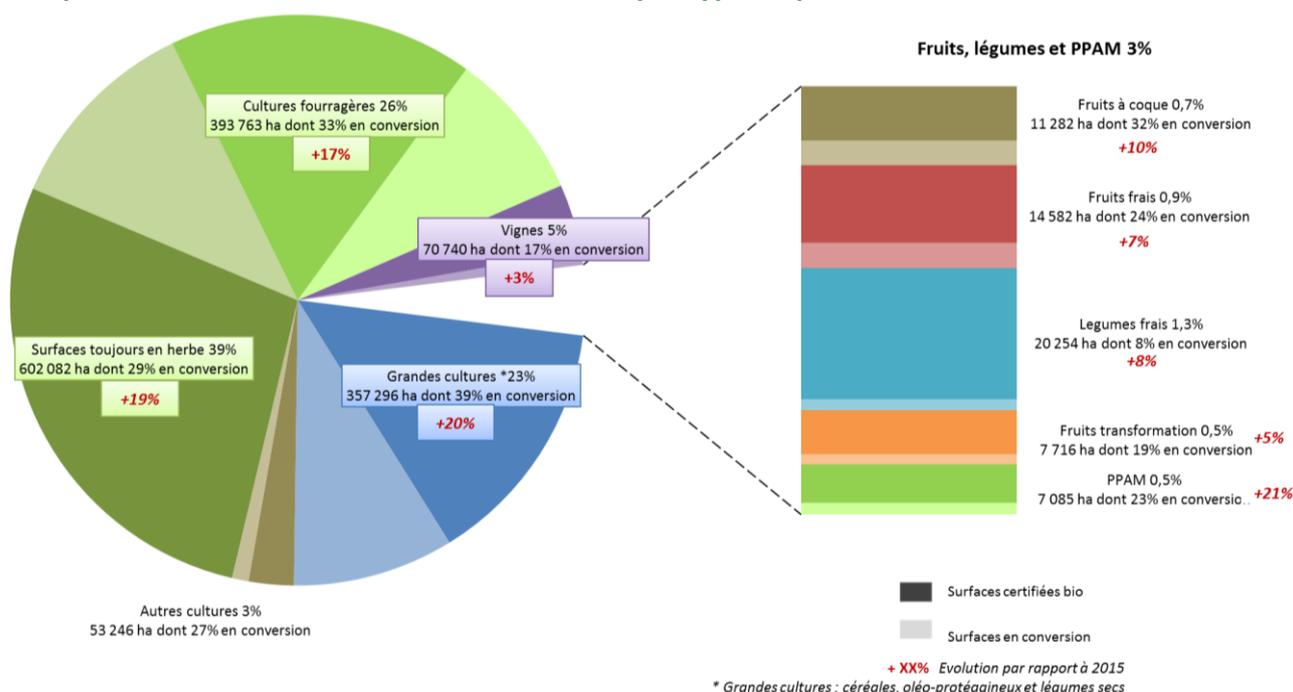
**1 538 047 ha** étaient engagés en bio fin 2016, soit une augmentation de 17 % par rapport à 2015 :

- **1 054 877 ha certifiés bio,**
- **483 170 ha en conversion** dont 265 536 ha en première année de conversion (vs 226 130 ha en 2015).

TOTAL France	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		
	2016	Evol. /15	2016	Evol. /15	C1	C2	C3	Total C123		2016	Evol. /15	Part en bio
					2016	2016	2016	2016	Evol. /15			
Céréales	12 422	17%	164 796	5%	57 575	44 620	-	102 195	54%	266 991	20%	2,8%
Oléagineux	3 198	12%	29 308	4%	12 651	11 797	-	24 448	26%	53 757	13%	2,4%
Protéagineux	2 709	28%	15 764	10%	3 676	8 451	-	12 127	99%	27 891	37%	11,0%
Légumes secs	1 046	11%	7 998	18%	309	351	-	660	80%	8 658	21%	33,7%
<b>Grandes cultures</b>	<b>12 986</b>	<b>16%</b>	<b>217 867</b>	<b>6%</b>	<b>74 210</b>	<b>65 219</b>	<b>-</b>	<b>139 429</b>	<b>51%</b>	<b>357 296</b>	<b>20%</b>	<b>3,0%</b>
STH	16 695	15%	426 371	6%	97 679	78 033	-	175 711	68%	602 083	19%	8,0%
Cultures fourragères	15 678	11%	263 923	0%	74 345	55 495	-	129 840	80%	393 763	17%	8,1%
<b>Surfaces fourragères</b>	<b>21 499</b>	<b>13%</b>	<b>690 295</b>	<b>4%</b>	<b>172 023</b>	<b>133 528</b>	<b>-</b>	<b>305 551</b>	<b>73%</b>	<b>995 846</b>	<b>18%</b>	<b>8,0%</b>
<b>Légumes frais</b>	<b>7 425</b>	<b>6%</b>	<b>18 728</b>	<b>7%</b>	<b>874</b>	<b>652</b>	<b>-</b>	<b>1 526</b>	<b>30%</b>	<b>20 254</b>	<b>8%</b>	<b>5,3%</b>
Fruits à coque	1 802	6%	7 709	1%	1 589	1 168	816	3 573	35%	11 282	10%	32,6%
Fruits transformés	2 184	6%	6 244	5%	687	541	245	1 472	8%	7 716	5%	27,5%
Fruits Frais	5 656	7%	11 062	2%	1 741	1 050	729	3 520	30%	14 581	7%	16,7%
<b>Fruits</b>	<b>8 225</b>	<b>7%</b>	<b>25 015</b>	<b>2%</b>	<b>4 017</b>	<b>2 759</b>	<b>1 789</b>	<b>8 565</b>	<b>27%</b>	<b>33 580</b>	<b>8%</b>	<b>17,4%</b>
<b>Vigne</b>	<b>5 263</b>	<b>2%</b>	<b>58 638</b>	<b>2%</b>	<b>5 424</b>	<b>3 608</b>	<b>3 070</b>	<b>12 102</b>	<b>10%</b>	<b>70 740</b>	<b>3%</b>	<b>9,0%</b>
<b>PPAM</b>	<b>2 248</b>	<b>9%</b>	<b>5 480</b>	<b>14%</b>	<b>688</b>	<b>754</b>	<b>164</b>	<b>1 605</b>	<b>53%</b>	<b>7 085</b>	<b>21%</b>	<b>18,4%</b>
<b>Autres</b>	<b>15 020</b>	<b>16%</b>	<b>38 856</b>	<b>2%</b>	<b>8 299</b>	<b>5 675</b>	<b>416</b>	<b>14 390</b>	<b>22%</b>	<b>53 246</b>	<b>7%</b>	<b>4,8%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>32 264</b>	<b>11,7%</b>	<b>1 054 877</b>	<b>4,1%</b>	<b>265 536</b>	<b>212 195</b>	<b>5 439</b>	<b>483 170</b>	<b>61%</b>	<b>1 538 047</b>	<b>17,0%</b>	<b>5,7%</b>

Source : Agence Bio/OC; Agreste 2015

### Répartition des surfaces bio et en conversion par type de production en 2016

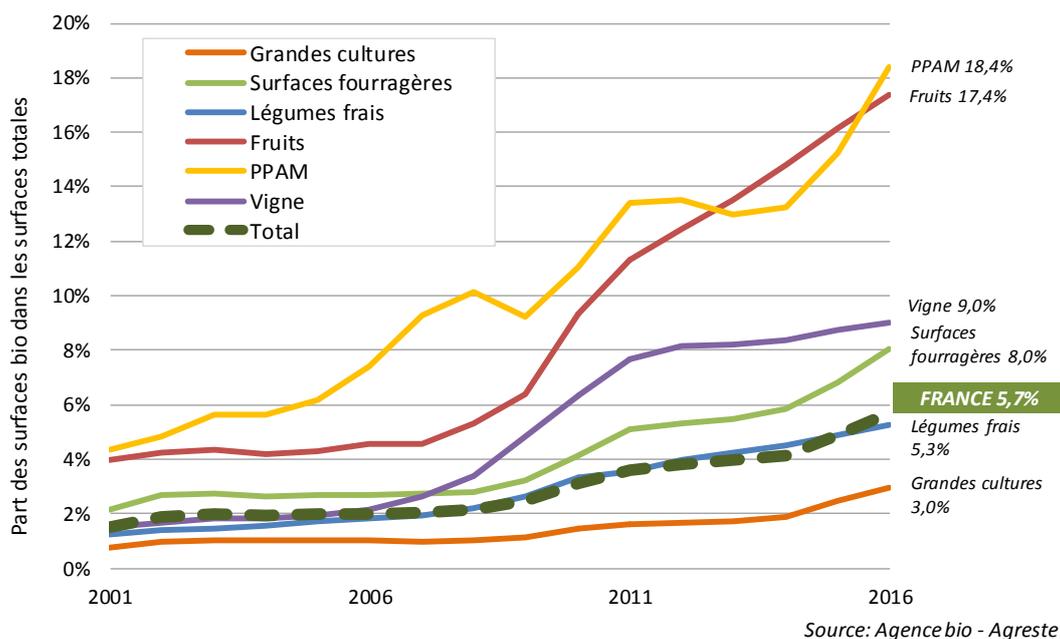


Source : Agence BIO/OC

## Toutes les filières bio concernées par la hausse

En 2016, toutes les filières sont concernées par un développement des conversions. Les secteurs les plus dynamiques sont ceux des grandes cultures et de l'élevage de ruminants avec respectivement près de 70 000 ha et près de 140 000 ha de surfaces fourragères en première année de conversion.

### Évolution de la part des surfaces nationales conduites en bio de 2001 à 2016



Pour l'ensemble des productions, la part en bio continue de progresser permettant d'atteindre **5,7 % de la SAU des exploitations cultivées selon le mode biologique** en 2016 sur la base des statistiques Agreste (*SAA surface des exploitations 2015 hors collectifs...*).

La Bio est mieux représentée dans les cultures pérennes : 17 % des surfaces plantées de vergers et plus de 9 % des surfaces de vigne sont conduites en bio.

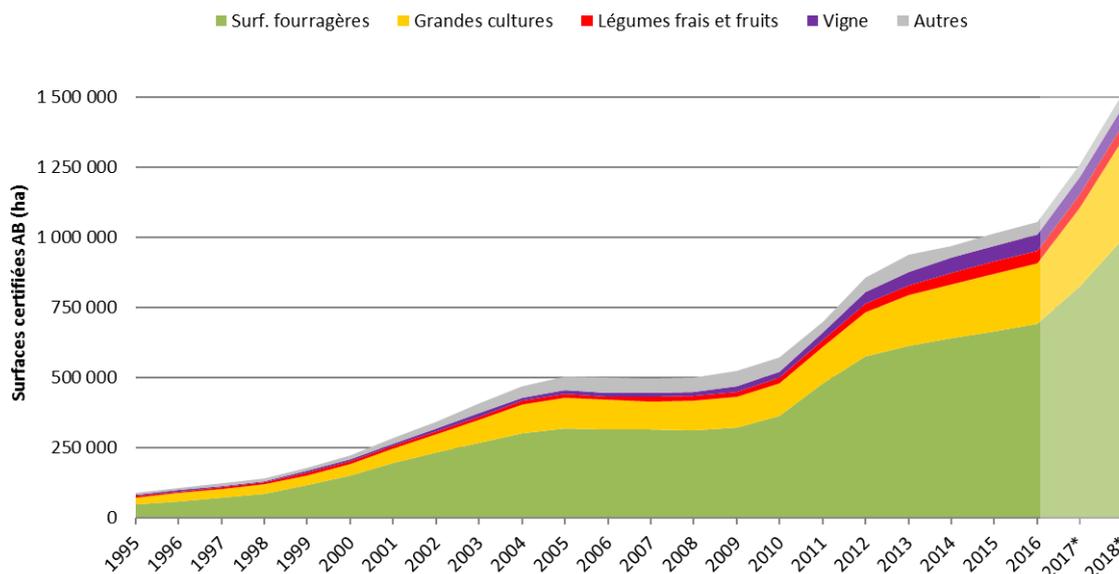
Le développement des surfaces fourragères depuis deux années accompagne celui de l'élevage de ruminants laitier comme allaitant (bovins, ovins et caprins).

L'augmentation en 2016 de 20 % des surfaces bio de grandes cultures par rapport à 2015, qui fait suite à une croissance de 33 % en 2015 par rapport à 2014, a permis d'atteindre une part de 3 % de la SAU de grandes cultures en bio. Ces surfaces arriveront au terme de leur conversion entre l'été 2017 et l'été 2019, ce qui permettra d'approvisionner progressivement les filières françaises de l'épicerie comme de la boulangerie mais aussi de fournir l'aliment du bétail français nécessaire à l'élevage de volailles de chair et de poules pondeuses biologiques.

## Perspectives d'évolution des surfaces certifiées bio : +20 % pour chacune des 2 années à venir

En considérant les surfaces en conversion fin 2016, les surfaces certifiées bio devraient augmenter de +20 % en 2017 par rapport à 2016, et de plus de +20 % en 2018 par rapport à 2017. Cette augmentation des surfaces collectées en bio permettra de répondre à la demande croissante en produits bio français.

### Évolution prévisionnelle des surfaces certifiées bio



Source : Agence Bio / OC, \*estimations au vu des surfaces en conversion



Crédit : Christine PEARD – concours photo Agence BIO

## Essor de l'élevage bio : tous les cheptels concernés

Le développement de l'élevage bio concerne l'ensemble des espèces. Les filières les plus dynamiques concernent les ruminants, en particulier **l'élevage ovin laitier** (+23 % de brebis laitières) **et les élevages bovins allaitants comme laitiers** (avec respectivement +17 % et +15 % de vaches). Concernant les élevages de monogastriques, la croissance des mises en place de volailles se développent aussi sur un rythme soutenu (+12 % pour les poulets de chair et les poules pondeuses).

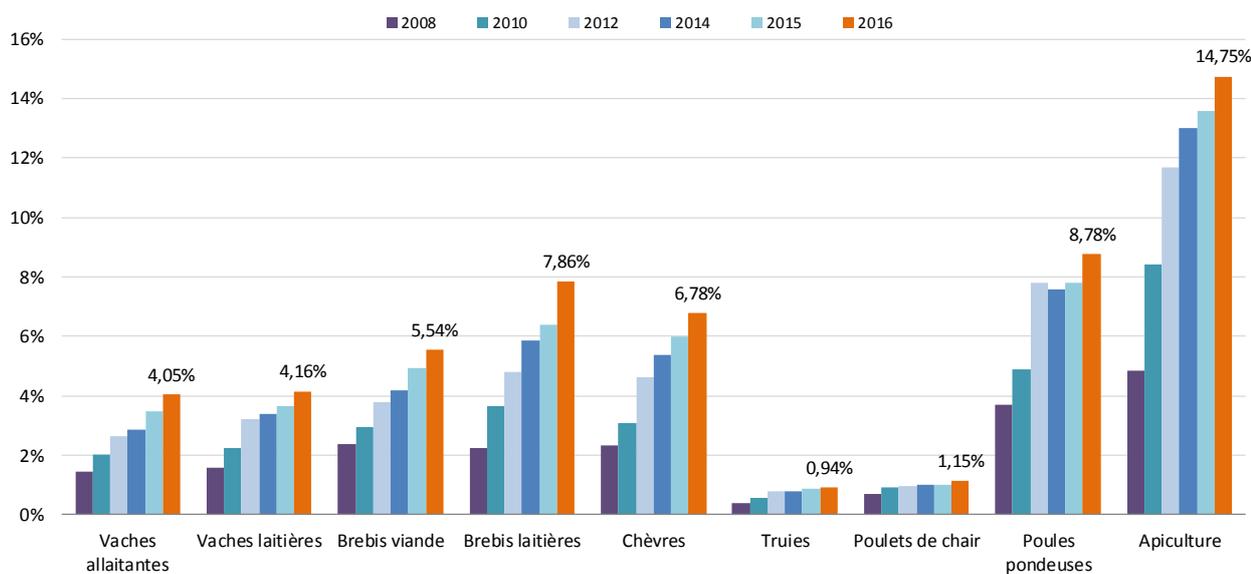
TOTAL France	Nb. Exploitations						Nb. Animaux						% Bio / Total national
	Certifiés Bio *		Conversion **		Bio + Conversion		Certifiés Bio		Conversion		Bio + Conversion		
	2016	Evol. / 15	2016	Evol. / 15	2016	Evol. / 15	2016	Evol. / 15	2016	Evol. / 15	2016	Evol. / 15	
Vaches allaitantes	3 172	3%	1 964	30%	4 518	12%	111 255	6%	59 051	44%	170 306	17%	4,05%
Vaches laitières	2 501	3%	1 097	29%	3 054	11%	120 139	6%	32 334	66%	152 473	15%	4,16%
<b>Total Vaches</b>	<b>5 330</b>	<b>3%</b>	<b>2 911</b>	<b>28%</b>	<b>7 062</b>	<b>12%</b>	<b>231 394</b>	<b>6%</b>	<b>91 385</b>	<b>51%</b>	<b>322 779</b>	<b>16%</b>	<b>4,10%</b>
Brebis viande	1 336	4%	305	50%	1 629	10%	159 400	8%	32 111	32%	191 511	12%	5,54%
Brebis laitières	438	14%	23	21%	455	15%	93 243	22%	3 609	49%	96 852	23%	7,86%
<b>Total Brebis</b>	<b>1 765</b>	<b>6%</b>	<b>327</b>	<b>48%</b>	<b>2 073</b>	<b>11%</b>	<b>252 643</b>	<b>13%</b>	<b>35 720</b>	<b>33%</b>	<b>288 363</b>	<b>15%</b>	<b>6,15%</b>
Chèvres	845	5%	106	29%	931	6%	53 284	13%	5 294	20%	58 578	13%	6,78%
Truies	388	7%	42	17%	428	8%	9 085	8%	520	-23%	9 605	6%	0,94%
Poulets de chair	794	5%	-	-	794	5%	9 728 125	12,6%	-	-	9 728 125	12,6%	1,15%
Poules pondeuses	1 666	8%	-	-	1 666	8%	4 372 013	12,3%	-	-	4 372 013	12,3%	8,76%
Apiculture <sup>1</sup>	549	2%	129	77%	674	7%	101 922	2%	12 973	111%	114 895	9%	14,75%

\* Exploitations ayant des têtes certifiées bio ; \*\* Exploitations ayant des têtes en conversion

Source: Agence Bio / OC, Agreste 2015 ; (1) Nombre de ruches

La part des animaux élevés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique continue sa progression dans l'ensemble des filières. Avec 14,8 % des ruches engagées, l'apiculture biologique de France représente l'élevage le mieux représenté en bio.

### Évolution de la part des cheptels nationaux conduits en bio depuis 2007



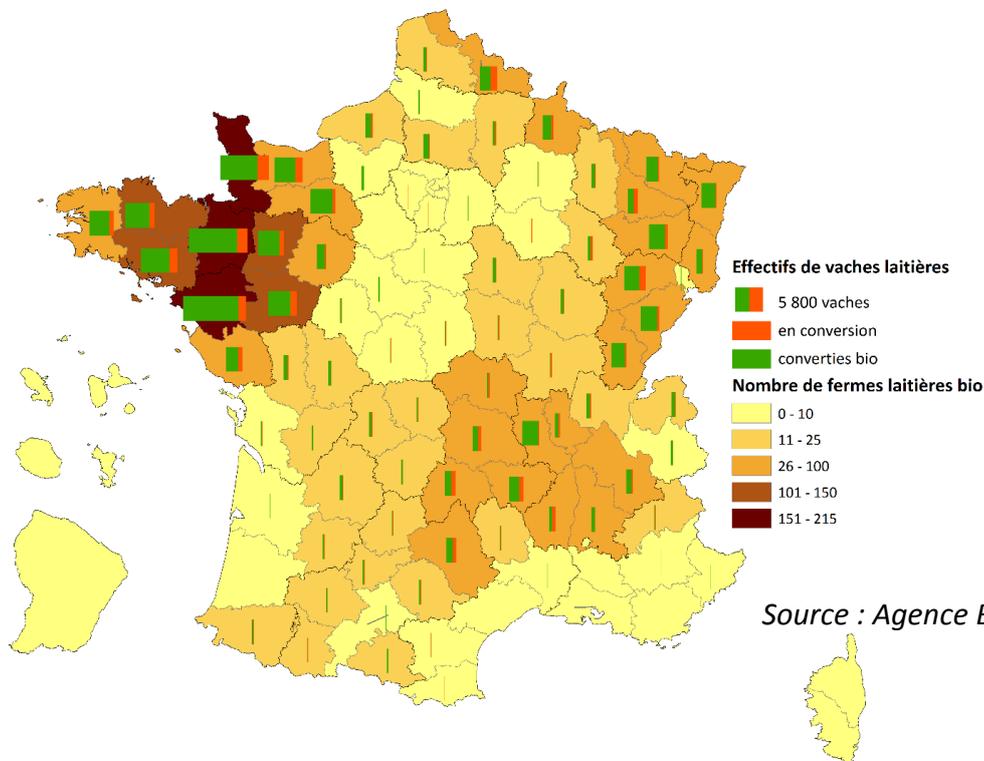
source : Agence Bio / OC, Agreste 2015

## Le secteur laitier bio affiche des conversions massives en 2016

En réponse à un marché français, européen et même mondial demandeur de volumes de lait bio, le secteur laitier français par ailleurs affecté par la fin des quotas, affiche **+19 338 vaches laitières** et **+299 fermes engagées en bio** en 2016 par rapport à 2015, soit des niveaux d'engagements équivalents à ceux de 2010 ou 2011. En 2016, le nombre de vaches laitières conduites selon le mode de production biologique atteint ainsi 152 473 dans 3 054 élevages. Les régions les plus concernées par ces engagements se situent dans les bassins traditionnels laitiers.

- La **Bretagne** représente 20 % du cheptel national conduit en bio avec 31 009 vaches laitières (+17 % par rapport à 2015) dont 5 783 en conversion.
- Les **Pays de la Loire** représentent une part similaire du cheptel laitier bio national avec 29 776 vaches (+12 % par rapport à 2015) dont 5 025 en conversion.
- La **Normandie** représente 15 % du cheptel national avec 23 320 vaches laitières conduites en bio (+19 % par rapport à 2015) dont 4 952 en conversion.
- La région **Auvergne-Rhône-Alpes** compte 18 236 vaches laitières conduites en bio (+8 %) dont 4 975 en conversion.
- Le **Grand Est** compte 17 683 vaches laitières conduites en bio (+15 % par rapport à 2015) dont 3 282 en conversion.

### Nombre d'élevages bovins laitiers et cheptels de vaches laitières bio et en conversion de chaque département en 2016



Ces chiffres contrastent avec la légère baisse (-0,7 % selon l'enquête mensuelle laitière, FranceAgriMer) de collecte de lait bio en 2016 résultant d'une année climatique défavorable à la production de fourrages. Le lait issu de nouveaux engagements de 2016 devrait, du fait de la période de conversion qui varie entre 18 mois et 2 ans, arriver progressivement sur le marché à partir du dernier trimestre 2017.

## Près de 60 % de la production bio dans quatre régions

Près de 60 % des fermes et des surfaces bio se situent dans quatre régions :

- **Occitanie**  
7 218 fermes, 361 718 ha
- **Nouvelle-Aquitaine**  
4 700 fermes, 188 867 ha
- **Auvergne-Rhône-Alpes**  
4 771 fermes, 204 235 ha
- **Pays de la Loire**  
2 543 fermes, 150 595 ha

Ces mêmes régions représentent plus de 40 % des entreprises de transformation et de distribution certifiées pour la bio. Les régions Ile-de-France et Provence-Alpes-Côte-d'Azur, densément peuplées, occupent aussi une place importante pour l'aval de la bio.

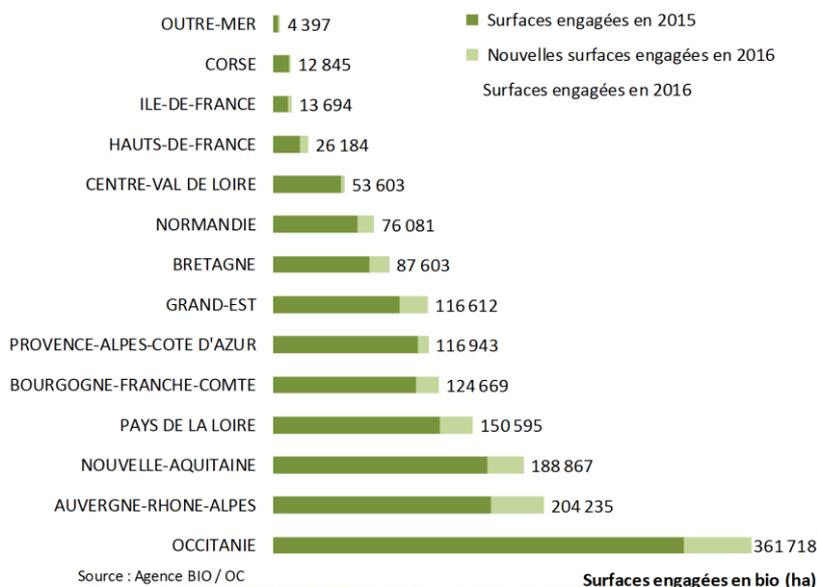
La plupart des régions ont connu une progression relative des engagements d'agriculteurs et de surfaces cultivées selon le mode biologique à deux chiffres en 2016.

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		Part de bio dans la SAU (%)	Aval	
	2016	Evol. /15	2016	Evol. /15	2016				Evol. /15	2016	Evol. /15		Transformateurs	Distributeurs
					C1	C2	C3	Total						
<b>Auvergne-Rhône-Alpes</b>	4 771	13,1%	143 332	5%	41 590	18 678	635	60 903	117%	204 235	23,8%	7,2%	1 549	542
<b>Bourgogne-Franche-Comté</b>	1 799	11,7%	80 858	0%	20 600	22 938	273	43 811	56%	124 669	15,4%	5,1%	504	190
<b>Bretagne</b>	2 375	16,7%	66 948	3%	15 455	5 185	16	20 655	145%	87 603	19,6%	5,4%	861	304
<b>Centre-Val-de-Loire</b>	964	1,9%	39 893	7%	4 210	9 217	283	13 710	-4%	53 603	4,2%	2,3%	402	104
<b>Corse</b>	326	11,6%	10 432	2%	781	1 522	110	2 414	42%	12 845	7,7%	7,9%	46	18
<b>Grand Est</b>	1 961	12,1%	76 687	6%	22 551	17 069	305	39 925	72%	116 612	21,8%	3,9%	695	289
<b>Hauts-de-France</b>	721	17,6%	17 799	5%	5 799	2 554	31	8 384	141%	26 184	27,7%	1,2%	633	204
<b>Ile-de-France</b>	256	12,8%	9 601	13%	2 195	1 895	3	4 093	52%	13 694	22,2%	2,4%	991	588
<b>Normandie</b>	1 397	15,3%	55 996	0%	13 820	6 154	111	20 085	92%	76 081	18,6%	3,9%	435	146
<b>Nouvelle-Aquitaine</b>	4 700	11,5%	128 429	5%	33 235	26 313	889	60 437	50%	188 867	16,2%	4,8%	1 187	437
<b>Occitanie</b>	7 218	11,1%	222 682	3%	66 359	71 081	1 596	139 036	35%	361 718	13,4%	11,5%	1 333	535
<b>Outre-Mer</b>	353	18,5%	3 501	5%	460	395	41	896	72%	4 397	14,0%	3,5%	50	30
<b>Pays de la Loire</b>	2 543	12,7%	108 303	3%	27 754	14 376	162	42 291	101%	150 595	19,6%	7,2%	868	229
<b>Provence-Alpes-Côte d'Azur</b>	2 880	6,1%	90 415	5%	10 728	14 817	983	26 528	12%	116 943	6,6%	19,4%	1 046	401
<b>TOTAL France</b>	<b>32 264</b>	<b>11,7%</b>	<b>1 054 877</b>	<b>4%</b>	<b>265 536</b>	<b>212 195</b>	<b>5 439</b>	<b>483 170</b>	<b>56%</b>	<b>1 538 047</b>	<b>16,3%</b>	<b>5,7%</b>	<b>10 600</b>	<b>4 017</b>

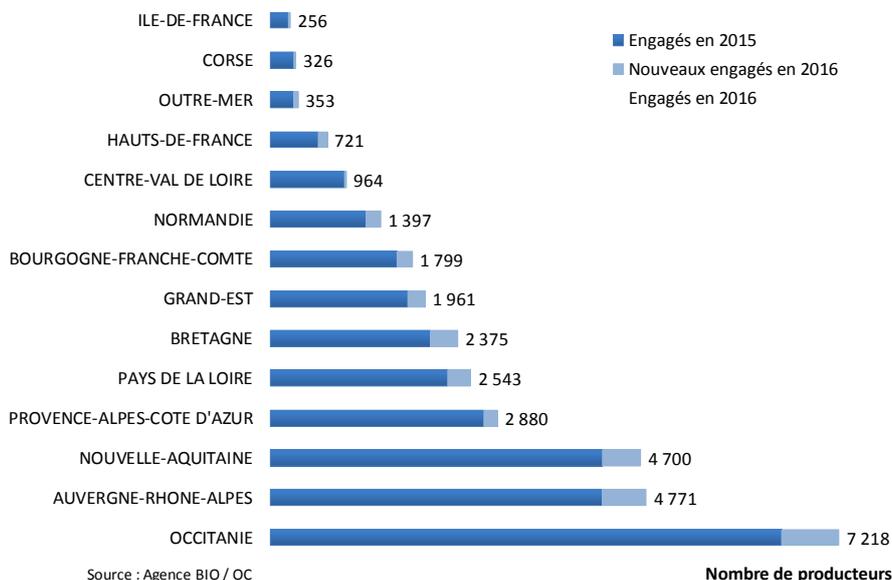
Source: Agence Bio/OC; Agreste 2015

En 2016, la région Occitanie cultive près d'un hectare sur quatre engagé en bio en France. La région PACA reste la première région en termes de part de SAU en bio en France avec 19,4 %.

### Répartition régionale des surfaces conduites en bio en 2016 et évolution 2016 vs 2015



### Répartition régionale des producteurs bio en 2016 et évolution 2016 vs 2015



## 19 départements au-delà des 10 % de SAU en bio

### Palmarès des 20 premiers départements en 2016

Source: Agence Bio / OC, Agreste 2015

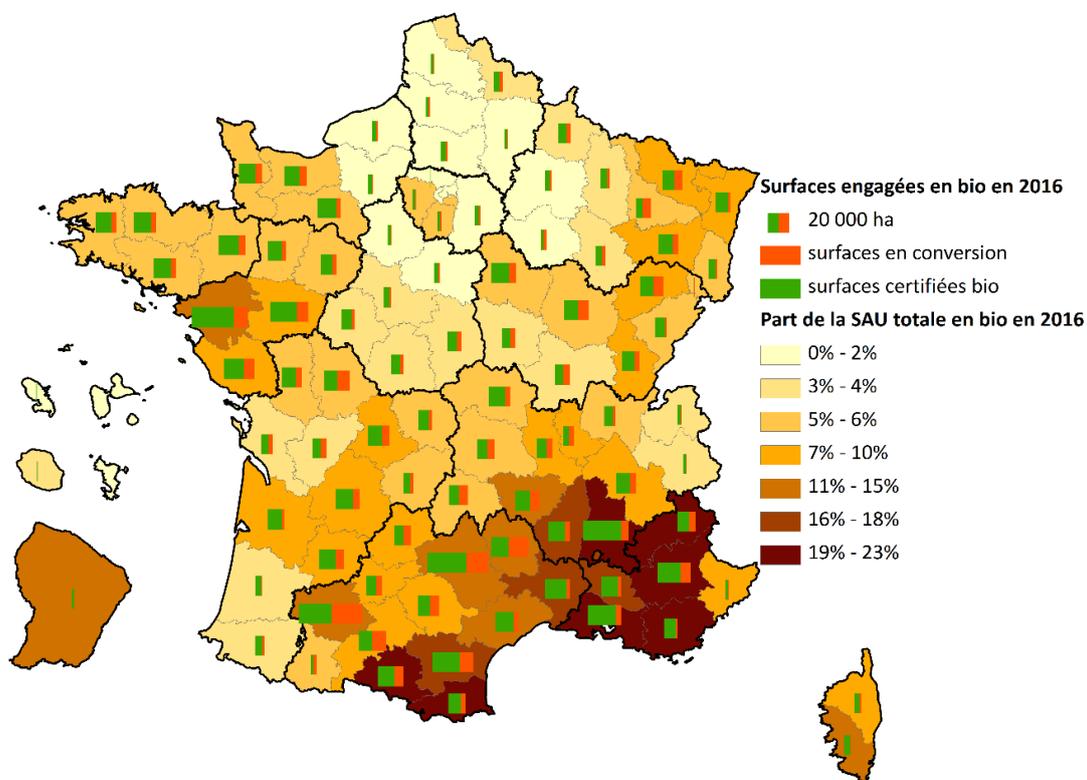
Nb. Producteurs 2016		Surfaces bio + conversion 2016		Surfaces en conversion 2016		Part dans la SAU totale* en 2016		Nb. Operateurs aval 2016	
TOTAL France	32 264	TOTAL France	1 538 047	TOTAL France	483 170	TOTAL France	5,71%	TOTAL France	14 840
DROME	1 107	GERS	60 554	GERS	28 980	BOUCHES-DU-RHONE	22,8%	PARIS	478
GERS	1 060	AVEYRON	57 739	AVEYRON	20 568	PYRENEES-ORIENTALES	21,9%	BOUCHES-DU-RHONE	474
GARD	815	LOIRE-ATLANTIQUE	53 711	LOZERE	18 860	DROME	21,8%	GIRONDE	399
VAUCLUSE	796	DROME	43 047	HAUTE-GARONNE	13 276	ALPES-DE-HAUTE-PROV	20,5%	LOIRE-ATLANTIQUE	398
HERAULT	774	AUDE	39 277	LOIRE-ATLANTIQUE	13 068	VAR	19,8%	RHONE	379
LOIRE-ATLANTIQUE	750	MAINE-ET-LOIRE	35 928	AUDE	12 852	HAUTES-ALPES	19,4%	ILLE-ET-VILAINE	351
DORDOGNE	741	LOZERE	35 374	VIENNE	11 863	ARIEGE	18,5%	NORD	351
MAINE-ET-LOIRE	739	BOUCHES-DU-RHONE	32 378	MAINE-ET-LOIRE	10 479	ARDECHE	17,4%	HERAULT	326
ARDECHE	716	ALPES-DE-HAUTE-PROV	31 386	VENDEE	10 089	AUDE	17,3%	FINISTERE	320
AVEYRON	686	VENDEE	28 835	HAUTE-SAONE	9 814	VAUCLUSE	16,7%	VAUCLUSE	314
AUDE	685	HAUTE-GARONNE	25 920	COTE-D'OR	9 719	GARD	15,5%	DROME	313
GIRONDE	673	ILLE-ET-VILAINE	25 635	ALPES-DE-HAUTE-PROV	9 619	LOZERE	14,5%	GARD	291
BOUCHES-DU-RHONE	671	VIENNE	24 472	HAUTE-LOIRE	9 117	GERS	13,6%	MAINE-ET-LOIRE	290
LOT-ET-GARONNE	655	ARIEGE	24 205	TARN	8 859	LOIRE-ATLANTIQUE	13,3%	ISERE	289
FINISTERE	648	GARD	24 229	CANTAL	8 530	HERAULT	12,0%	MORBIHAN	288
ILLE-ET-VILAINE	604	LOT-ET-GARONNE	23 624	ARIEGE	8 360	AVEYRON	11,2%	HAUTE-GARONNE	286
PYRENEES-ORIENTALES	594	YONNE	23 490	MOSELLE	7 640	GUYANE	10,7%	ALPES-MARITIMES	275
COTES-D'ARMOR	574	HAUTE-LOIRE	23 304	LOT-ET-GARONNE	7 565	CORSE-DU-SUD	10,1%	VAL-DE-MARNE	266
MORBIHAN	549	COTE-D'OR	23 217	MEURTHE-ET-MOSELLE	7 540	HAUTE-LOIRE	10,1%	BAS-RHIN	259
HAUTE-GARONNE	543	DORDOGNE	22 814	HAUTE-VIENNE	7 346	ALPES-MARITIMES	9,7%	VAR	239

**Plus de 1 000 agriculteurs** se sont engagés dans la production biologique dans les départements de la Drôme et du Gers. Dans le Gers et l'Aveyron, les fermes orientées vers les grandes cultures et l'élevage de ruminants cultivent **plus de 55 000 ha**. Neuf départements affichent un fort dynamisme avec des surfaces en conversion qui dépassent 10 000 ha. L'augmentation du nombre de fermes dans l'Ouest traduit le dynamisme de conversion du bassin laitier. Ces départements qui comptent peu de surfaces de verger, de plantes à parfum, aromatiques et médicinales ou de vigne, ne sont pas parmi les quatre départements du pourtour méditerranéen qui cultivent **plus de 20 % de leur SAU** en bio.

Les opérateurs de l'aval se situent majoritairement dans les départements à forte densité de population, traduisant le développement de la distribution et de la transformation des produits bio.

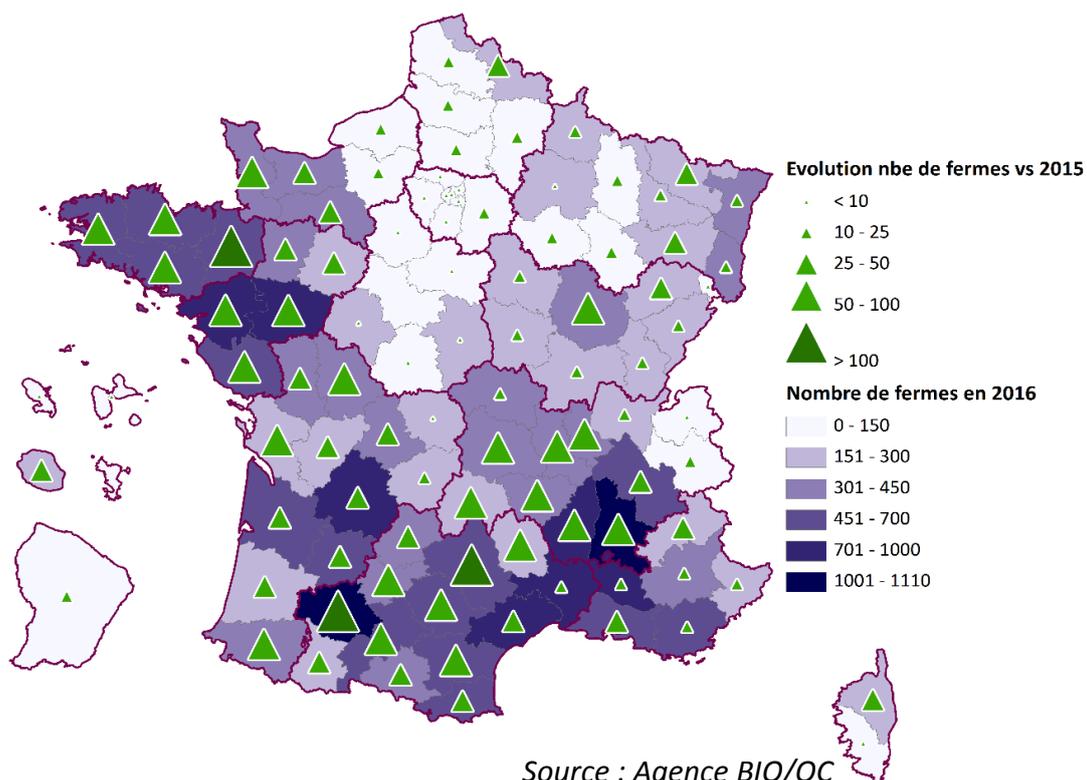
## Un dynamisme contrasté sur le territoire

Surfaces bio et en conversion et part dans la SAU de chaque département en 2016



Sources : Agence BIO/OC, Agreste 2015

Nombres de fermes bio en 2016 et évolution par rapport 2015 pour chaque département



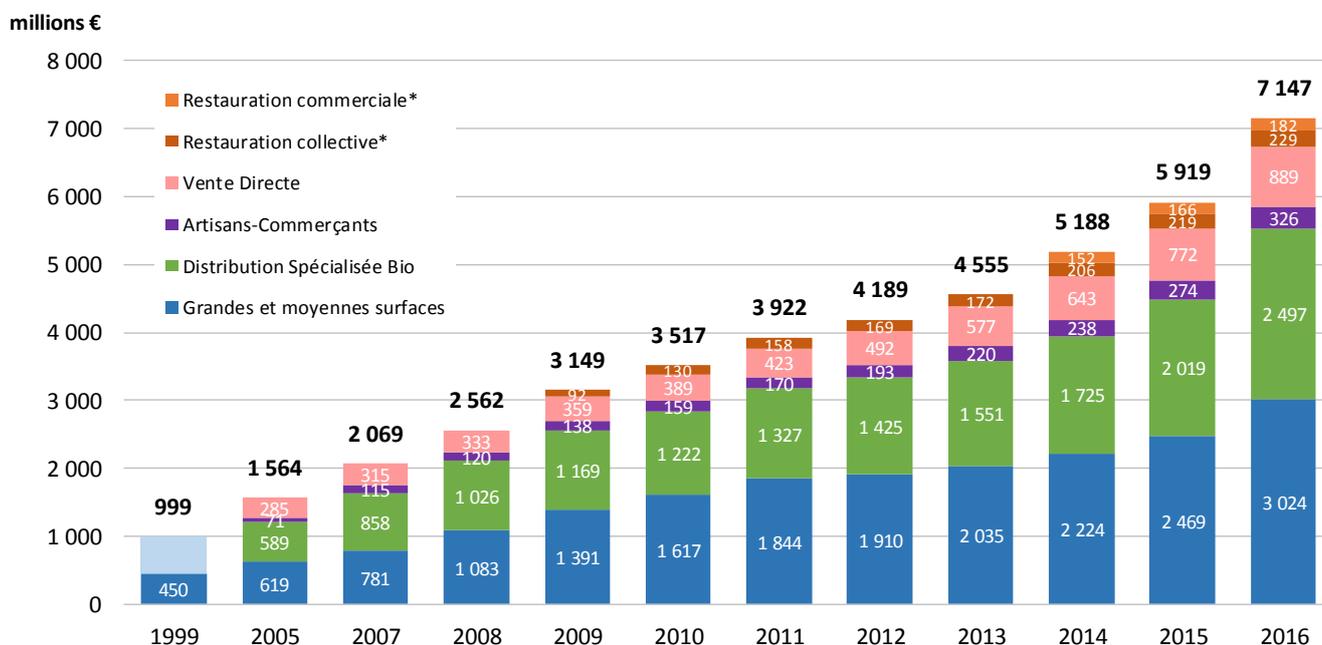
Source : Agence BIO/OC

# La consommation bio connaît une croissance exponentielle

En 2016, la valeur des achats de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été estimée à **7,147 milliards d'euros** :

- **6,736 milliards d'euros TTC de consommation à domicile par les ménages (+21,7 % par rapport à 2015),**
- **411 millions d'euros HT d'achats de produits bio servis en restauration hors domicile dont :** 229 millions d'euros HT en restauration collective (+5 % vs 2015) et 182 millions d'euros HT en restauration commerciale (+10 % vs 2015).

## Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution de 1999 à 2016



\*évaluée par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs depuis 2014 - (achats HT)

Source : Agence BIO/AND-i 2017

Si en 2015 le marché de la bio enregistrait déjà une croissance record de +731 millions € par rapport à 2014, **en 2016, les achats de produits bio ont progressé de +1 228 millions € par rapport à l'année précédente**, c'est-à-dire beaucoup plus rapidement.

Après un doublement du secteur en 7 ans de 1999 à 2007, la croissance s'est accélérée. Le secteur a de nouveau doublé en 5 ans de 2007 à 2012. Aujourd'hui cette tendance de doublement tous les 5 ans est maintenue sur la période 2012-2017 grâce à l'accélération de la progression des ventes depuis 2014.

## Un équilibre qui se maintient entre les différents lieux de vente

Les ménages réalisent leurs achats dans quatre circuits de distribution essentiels :

- les grandes et moyenne surfaces alimentaires et leur e-commerce (GMS),
- les magasins spécialisés bio en réseau ou indépendants,
- la vente directe du producteur au consommateur,
- les artisans - commerçants (cavistes, boulangers, bouchers, poissonniers...).

Depuis 2011, la croissance des ventes de produits biologiques dans les GMS était relativement moins forte que dans les autres circuits de distribution. En 2016, l'importance du développement des ventes de fruits et légumes et des produits de l'épicerie dans ce circuit a permis de maintenir la part de marché à près de 45 % devant la distribution spécialisée bio (37 %), la vente directe du producteur au consommateur (13 %) et les artisans ou commerçants (5%).

La distribution spécialisée bio reste le circuit le plus dynamique avec un taux de croissance de près de 24 % grâce à l'ouverture de nouveaux magasins mais également du fait de l'augmentation combinée de leur fréquentation et du panier moyen.

La vente directe affiche une croissance légèrement moins rapide (+15 %) en raison de conditions climatiques défavorables à la production en 2016 et d'une demande forte des circuits longs de commercialisation.

### Évolution des ventes de produits biologiques selon les circuits de distribution

En millions €	Chiffres d'affaires TTC							Croissance	Part du marché bio
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016		
Grandes et Moyennes Surfaces	1 617	1 844	1 910	2 035	2 224	2 469	<b>3 024</b>	22,5%	44,9%
Distribution spécialisée bio en réseau	855	950	1 078	1 212	1 365	1 624	<b>2 030</b>	25,0%	30,1%
Distribution spécialisée bio indépendante	367	377	347	339	361	395	<b>467</b>	18,2%	6,9%
TOTAL dist. spé. Bio	1 222	1 326	1 425	1 551	1 725	2 019	<b>2 497</b>	23,7%	37,1%
Artisans-Commerçants	159	170	193	220	238	274	<b>326</b>	19,2%	4,8%
Vente Directe	389	423	492	577	643	772	<b>889</b>	15,1%	13,2%
<b>TOTAL</b>	<b>3 387</b>	<b>3 764</b>	<b>4 020</b>	<b>4 383</b>	<b>4 830</b>	<b>5 534</b>	<b>6 736</b>	21,7%	100%
Part de l'AB	1,9%	2,0%	2,1%	2,3%	2,6%	2,9%	<b>3,5%</b>		

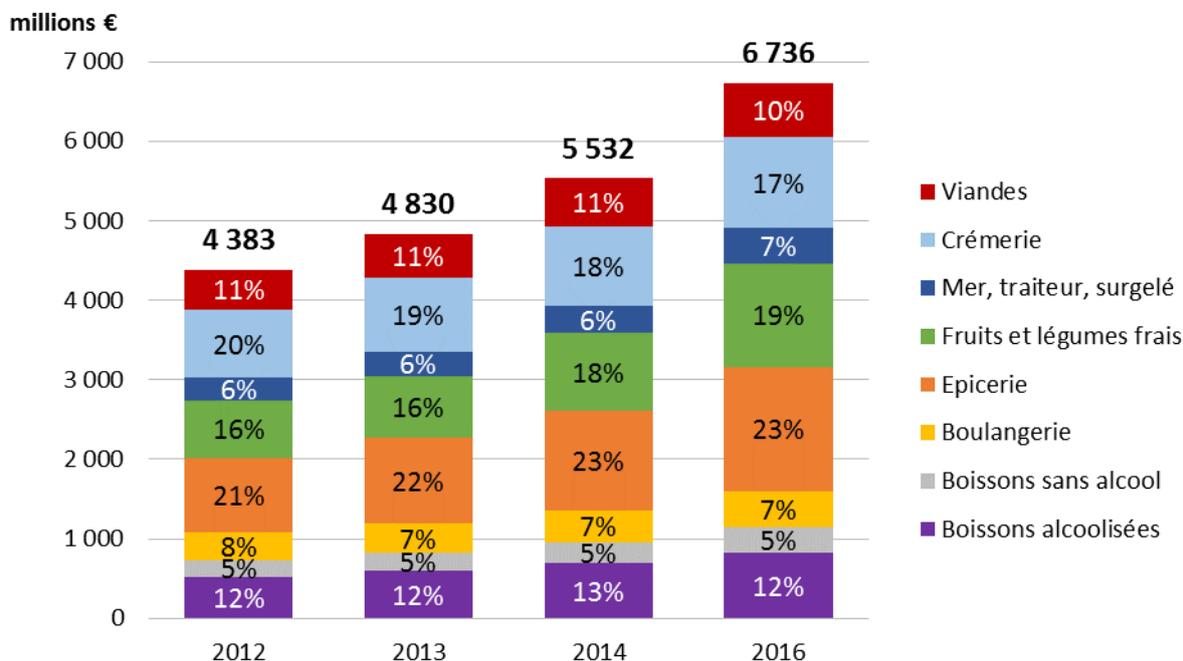
\* Série mensuelle CVS CJO aux prix de l'année précédente - produits agricoles, sylvicoles, pêches, produits agroalimentaires dont tabacs.

Source : Agence BIO/AND-i 2017

La consommation de produits bio est estimée à **3,5 % du marché alimentaire à domicile total** (Source Agence BIO / INSEE 2017). Cependant, la pénétration de la bio est plus ou moins importante suivant les produits. En valeur, elle dépasse 20 % pour les œufs et 12 % pour le lait. Elle est de 6 % pour les fruits et légumes frais.

## Fruits et légumes frais et épicerie bio en forte croissance

### Évolution de la répartition en valeur des achats de produits biologiques par les ménages



Source : Agence BIO/AND-i 2017

De façon structurelle dans le marché alimentaire de la bio, plus de la moitié des ventes en valeur de produits bio a été effectuée au rayon frais en 2016.

Les rayons des **fruits et légumes frais avec une progression de +33 % vs 2015** et de **l'épicerie avec +24 %** enregistrent les plus fortes croissances du secteur bio, comme en 2015. Les ventes de fruits et légumes frais progressent rapidement, reflétant le développement de la consommation en volume de tous les produits, combinée à une augmentation momentanée du prix de certains produits phares comme les agrumes ou les tomates.

Le rayon de l'épicerie sèche est particulièrement dynamique avec notamment le succès du vrac, des céréales pour petit déjeuner, des galettes soufflées et des céréales d'accompagnement.

Les viandes bio connaissent également une croissance rapide de leurs ventes notamment la viande bovine grâce à l'ouverture et l'implication de plus en plus de rayons traditionnels de découpe devant le consommateur dans les circuits spécialisés bio mais également dans les grandes surfaces.

Le rayon de la mer affiche une année 2016 remarquable, grâce au développement de la consommation des poissons d'élevage bio parmi lesquels les produits fumés (saumon et truite) et une reprise de la production de crevettes.

### Répartition des achats des ménages pour leur consommation à domicile de produits biologiques par catégorie et par circuit

Stade de détail Millions €	2013	2014	2015	2016				TOTAL 2016	Evol. /2015	Appro. France
				GMS	Magasins spéc. bio	Artisans- commer.	Vente directe			
Fruits	353	383	485	217	327	8	121	673	38,8%	43%
Légumes	368	400	490	190	255	6	176	626	27,8%	75%
<b>TOTAL - FRUITS ET LEGUMES FRAIS</b>	<b>722</b>	<b>784</b>	<b>975</b>	<b>407</b>	<b>582</b>	<b>14</b>	<b>296</b>	<b>1 299</b>	<b>33,2%</b>	<b>58%</b>
Lait	273	290	306	260	55	-	13	328	7,2%	100%
Produits laitiers	333	364	405	275	134	2	72	483	19,3%	98%
Œufs	253	267	287	205	109	3	16	333	16,0%	100%
Viande bovine	181	205	231	171	21	45	45	282	22,1%	100%
Viande porcine	66	66	69	39	15	9	10	74	7,2%	98%
Viande agneau	38	42	42	20	5	12	10	47	11,9%	100%
Volaille	130	145	160	87	52	3	34	177	10,6%	100%
Charcuterie salaison	84	96	101	67	37	2	2	108	6,9%	90%
<b>TOTAL - CRÈMERIE, VIANDES FRAICHES ET TRANSFORMÉES</b>	<b>1 359</b>	<b>1 475</b>	<b>1 602</b>	<b>1 124</b>	<b>429</b>	<b>77</b>	<b>202</b>	<b>1 832</b>	<b>14,4%</b>	<b>98%</b>
Mer-Saurisserie-Fumaison	94	98	117	123	15	17	1	156	33,3%	40%
Traiteur	119	131	149	86	104	2	-	192	28,9%	78%
Surgelés	72	74	77	81	11	5	-	97	26,0%	41%
<b>TOTAL - TRAITEUR, MER, SURGELÉ</b>	<b>284</b>	<b>303</b>	<b>343</b>	<b>290</b>	<b>130</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>445</b>	<b>29,7%</b>	<b>56%</b>
<b>TOTAL - BOULANGERIE PÂTISSERIE FRAÎCHE</b>	<b>346</b>	<b>361</b>	<b>394</b>	<b>170</b>	<b>205</b>	<b>52</b>	<b>27</b>	<b>454</b>	<b>15,2%</b>	<b>89%</b>
Epicerie Sucrée	510	580	678	347	465	7	13	832	22,7%	46%
Epicerie Salée	430	499	581	343	378	1	4	727	25,1%	36%
Boissons Végétales	73	86	100	61	67	-	1	129	29,0%	69%
Jus de fruits & de légumes, BRSA	138	152	167	136	53	-	9	199	19,2%	22%
<b>TOTAL - EPICERIE ET BOISSONS SANS ALCOOL</b>	<b>1 151</b>	<b>1 316</b>	<b>1 526</b>	<b>888</b>	<b>963</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>1 887</b>	<b>23,7%</b>	<b>41%</b>
Vins tranquilles et autres	503	572	670	134	183	150	324	792	18,2%	100%
Cidres, Bières et autres boissons alcoolisées	19	20	23	11	5	1	11	27	17,4%	78%
<b>TOTAL - BOISSONS ALCOOLISÉES</b>	<b>522</b>	<b>591</b>	<b>693</b>	<b>145</b>	<b>188</b>	<b>151</b>	<b>334</b>	<b>819</b>	<b>18,2%</b>	<b>99%</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>4 383</b>	<b>4 830</b>	<b>5 534</b>	<b>3 024</b>	<b>2 497</b>	<b>326</b>	<b>889</b>	<b>6 736</b>	<b>21,7%</b>	<b>71%</b>

Source : Agence BIO/AND-i 2017

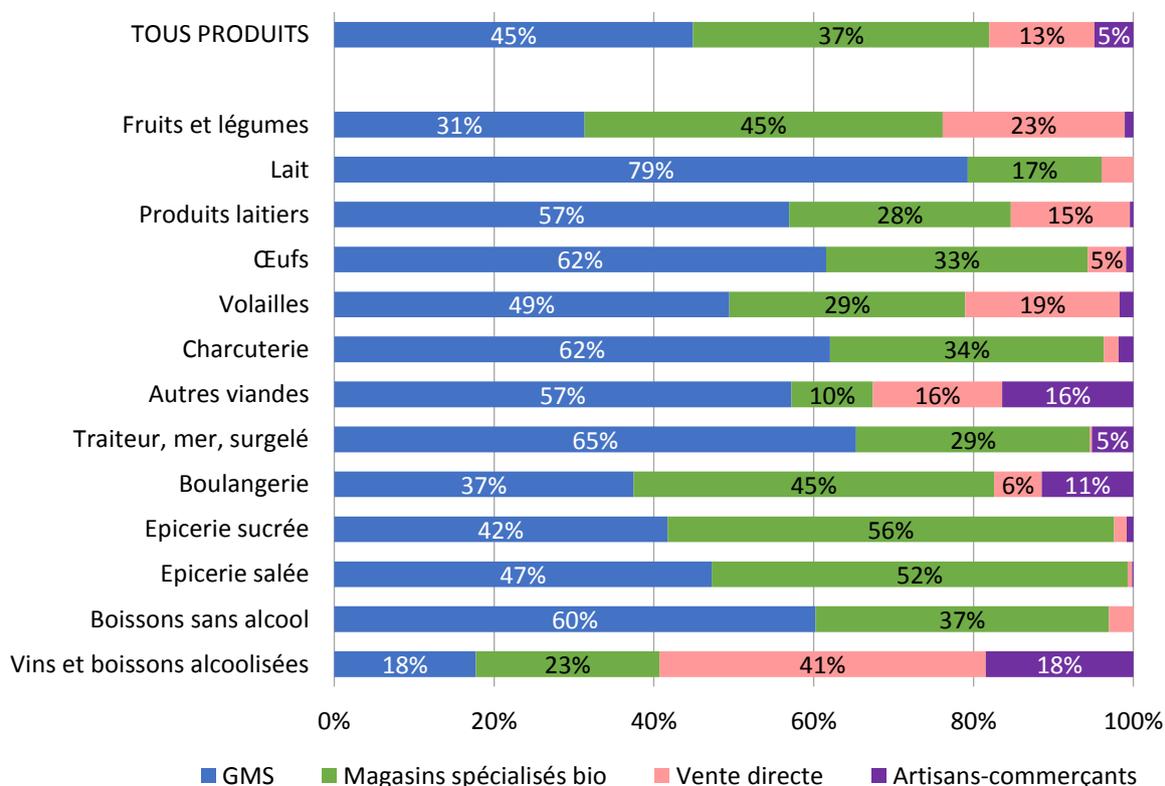
## Des circuits de distribution d'importance variable selon les produits

Suivant les catégories de produits, les circuits de distribution assurent une part plus ou moins importante des achats. Dans le secteur des fruits et légumes bio, les magasins spécialisés représentent le premier circuit de distribution, devant les grandes et moyennes surfaces. En revanche, dans le secteur de la crémèrie, la GMS est le premier circuit de distribution, devant les magasins spécialisés bio. La vente directe est spécialement développée dans les secteurs du vin et des fruits et légumes, devant la viande et les produits laitiers, notamment les fromages. Les ventes assurées par les artisans-commerçants concernent majoritairement le vin (via les cavistes), les viandes ainsi que le pain.

La gamme des produits alimentaires vendus en magasins spécialisés bio est très large. L'épicerie sucrée et salée y occupe la première place, devant les fruits et légumes, le rayon crémèrie et le pain.

Dans les grandes surfaces alimentaires, le rayon crémèrie l'emporte (œufs, lait et autres produits laitiers), devant l'épicerie, les fruits et légumes et le pain.

Répartition des ventes de produits par circuit de distribution



Source : Agence BIO/AND-i 2017

## Des produits bio très majoritairement

### « Made in France »

#### 71 % des produits bio consommés en France produits en France

(81 % lorsque sont exclus les produits exotiques)

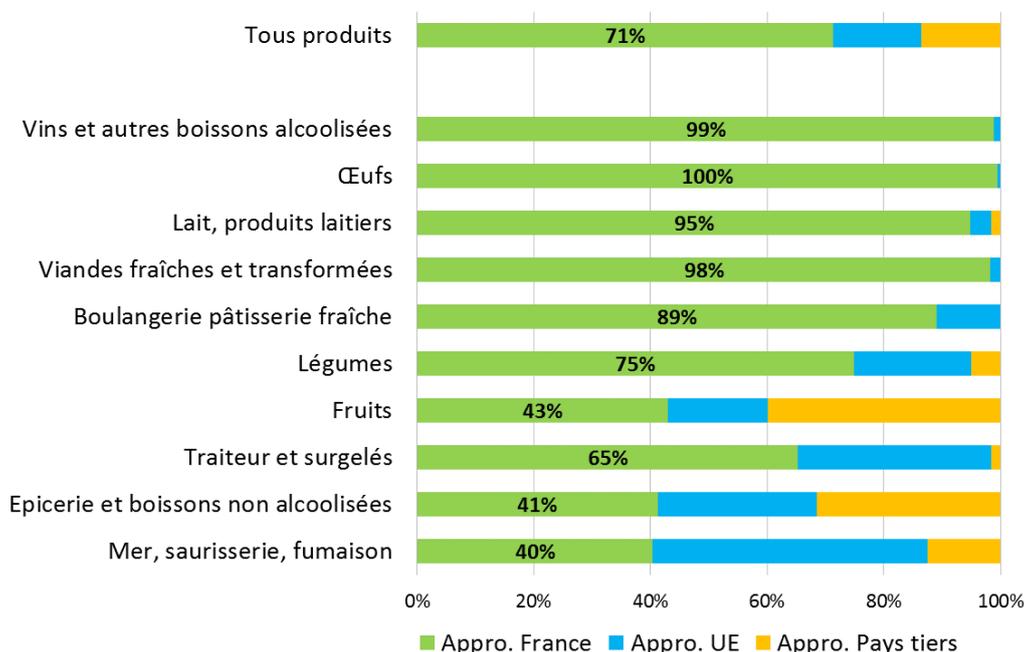
Les produits importés de pays tiers ou introduits depuis l'Union européenne, se retrouvent principalement au rayon de l'épicerie pour 47 % (huiles, épices, légumes secs et quinoa, fruits transformés, chocolats, sucre...) et au rayon des fruits et légumes frais pour 20 % (banane, agrumes, avocat, tomates d'industrie...).

L'augmentation de la valeur des imports est liée à une augmentation importante du prix de ces produits au stade de gros, c'est le cas notamment des agrumes et de la tomate.

Cependant 43 % de ces imports peuvent être considérés comme exotiques<sup>2</sup> (banane, cacao, café...) ou purement méditerranéens (olives, agrumes...), la France ne produisant pas ou très peu ces produits.

L'Union européenne reste un partenaire commercial privilégié avec plus de la moitié des importations en provenance des pays membres, et les trois quarts des exportations de produits bio français.

#### Origine des approvisionnements selon les produits bio en 2016



Source : Agence BIO/AND-i 2017

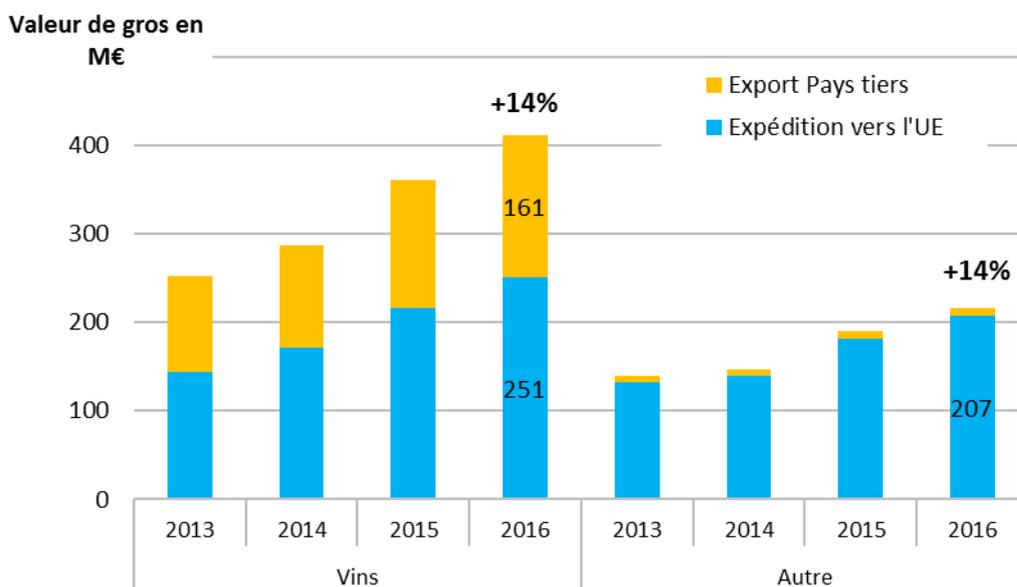
<sup>2</sup> Par exotique (« qui appartient à des pays étrangers et lointains ») sont entendus les produits issus de l'agriculture de régions ayant un climat très différent de celui de la France métropolitaine. Ceci inclut les régions tropicales et équatoriales mais aussi, dans une certaine mesure les régions méditerranéennes. Sur ce type d'origine sont distinguées les cultures pour lesquelles les pays méditerranéens disposent d'un avantage climatique mais qui peuvent être menée en France à grande échelle (blé dur, tomate d'industrie) et celles pour lesquelles le potentiel national est restreint (olive, agrume). Seul le second type est considéré ici comme « exotique ».

## Les exportations bio en croissance de +14 %

Malgré une demande intérieure renforcée, les entreprises françaises ont vendu pour 629 millions d'euros de produits bio à l'exportation en 2016 (en croissance de +14 % par rapport à 2015).

Les vins représentent les 2/3 des exportations françaises de produits bio en valeur mais d'autres secteurs comme l'épicerie se développent en 2016.

### Évolution de la valeur des exportations de produits bio entre 2013 et 2016



Source : Agence BIO/AND-i 2017



## **Printemps BIO 2017 : Reflet de la vitalité de la Bio partout en France**

## Printemps BIO : deux semaines pour tout savoir sur la Bio

Du 1<sup>er</sup> au 15 juin prochain, les acteurs de la Bio se mobilisent pour la 18<sup>e</sup> édition du Printemps BIO, afin d'informer tous ceux qui le souhaitent, consommateurs et professionnels, sur les spécificités de l'agriculture biologique et de ses produits. L'Agence BIO et ses partenaires leur donnent rendez-vous pour participer aux centaines d'événements organisés partout en France.



L'ensemble des animations est à retrouver sur le site **labiodes4saisons.eu** et sur l'application pour smartphone « **La Bio en Poche** ».

### Des centaines d'animations sur le terrain

Les initiatives sont très nombreuses pour faire découvrir la Bio : portes ouvertes, animations en points de vente, en restauration collective et commerciale, rencontres professionnelles, actions de développement, conférences, foires et marchés, animations dans les classes, etc.

#### Des événements partout en France :

- ➔ **portes ouvertes** à la ferme, dans des vergers, potagers, dans des entreprises et fabriques artisanales, pour découvrir les spécificités du mode de production et de transformation biologique ;
- ➔ **animations-dégustations en points de vente** : marchés, magasins spécialisés, enseignes généralistes..., pour découvrir la grande diversité des produits bio ;
- ➔ **temps forts conviviaux avec les Apéros Bio** : partout en France, des animations et dégustations avec mise en avant des vins et boissons bio ;
- ➔ **conférences, expositions et projections-débats** pour comprendre les valeurs de l'agriculture bio ;
- ➔ **repas bio en restauration collective et commerciale et des ateliers culinaires**, pour goûter aux saveurs biologiques ;
- ➔ **actions de sensibilisation en milieu scolaire ou périscolaire** pour sensibiliser les plus jeunes ;
- ➔ **actions tournées vers les professionnels**, avec des rencontres et portes ouvertes, afin notamment d'encourager la conversion à l'agriculture biologique.



## Quelques exemples d'animations et événements durant le Printemps BIO

Voici quelques exemples parmi les centaines d'animations au programme à retrouver sur [www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu) ou sur l'appli « La Bio en Poche » :



### « Fête du Lait Bio » : dimanche 4 juin, partageons le petit-déjeuner bio à la ferme !

Plus de 60 fermes de 7 régions participent à cette 13<sup>e</sup> édition : en Bretagne, Pays de la Loire, Grand Est, Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Midi-Pyrénées et en Ile-de-France, avec

pour la 1<sup>e</sup> fois la participation de la Bergerie Nationale de Rambouillet (Yvelines). La Fête du Lait Bio est l'occasion de partager un moment de convivialité autour d'un petit déjeuner bio et local et de venir découvrir les coulisses de l'agriculture bio : ses pratiques, ses produits et ses engagements de qualité. De nombreuses animations et ateliers sont au programme : marchés bio, visites, traite des vaches, fabrication de pain bio, balades à dos d'âne, courses de tracteurs à pédales... Cet événement est organisé par les groupements régionaux de producteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale d'Agriculture Biologique) avec le soutien de l'interprofession laitière (CNIEL).

« Festival des Viandes Bio » du 1<sup>er</sup> au 15 juin. Plus de 40 boucheries bio seront aux couleurs du Printemps BIO dans toute la France. Elles proposeront notamment des idées recettes de saison à base de viande bio variées et savoureuses. Cet événement est coordonné par la Commission Bio d'Interbev.



### La Bio en restauration collective : de nombreux repas bio

et animation partout en France, avec, par exemple, des animations autour des produits laitiers bio dans 40 restaurants scolaires, du 12 au 16 juin, coordonnées par le CNIEL. Les animations se dérouleront auprès de 7500 élèves : chaque jour de la semaine, un produit laitier bio sera mis à l'honneur. Un projet d'école avec un concours à la clé viendra renforcer l'animation. Un matériel pédagogique sera également mis à disposition des enseignants.

**Rencontres nationales Printemps BIO, le 13 juin à Paris :** "Introduction de produits bio en Restauration Collective et Commerciale: quels enjeux de développement?". Ces rencontres sont organisées par l'Agence BIO dans le cadre d'un programme cofinancé par l'Union européenne.

**Des animations dans les magasins bio tout au long du Printemps BIO :** dégustations, ateliers, conférences, rencontre avec les producteurs bio locaux..., par exemple : animations sur le thème du « zéro déchet » et valorisation des produits bio et locaux à Lille, cours de cuisine bio à Nantes, animations vélo-smoothies (Cher, Haut-Rhin, Ile-de-France, ...), etc.

Les produits bio seront également mis en avant de nombreuses grandes et moyennes surfaces.

**De nombreuses entreprises mobilisées :** portes ouvertes dans des brasseries, laiteries/fromageries, fournils, huileries, fabricants d'huiles essentielles (avec des

démonstrations de distillation, en Corse), mise en avant des produits bio dans les différents circuits de distribution, etc.

**Des conférences**, avec par exemple la conférence : "La Bio fait-elle évoluer l'industrie agroalimentaire ?" le 1er juin à 18h30, à Lyon (ISARA), précédée d'un point presse en présence de l'Agence BIO, à 17h30.

**Les Bios Jours de Bourgueil, le 4 juin** : Une quarantaine de vignerons bio du Val de Loire présenteront leurs vins et leur savoir-faire, le 4 juin, à l'abbaye de Bourgueil (Indre-et-Loire).

**Foire Bio Coccinelles et Compagnie, à Limoges, le 11 juin.** Cet événement annuel rassemblera une centaine de producteurs, artisans et associations, avec de nombreuses animations et un repas bio. Le thème développé cette année lors de conférences et tables rondes est « La bio dans la restauration collective ».



**Découvrez le fonctionnement d'une AMAP ou d'un drive fermier bio !** Des portes ouvertes, dégustations et rencontres avec les producteurs bio seront organisées dans des AMAP (Centre-Val-de-Loire, Hauts-de-France, Normandie,...). Dans les Hautes Pyrénées, les producteurs d'un « drive fermier 100 % Bio » ouvriront leurs fermes pour accueillir les consommateurs et faire découvrir leur gamme de produits.

**Des rendez-vous professionnels** : le salon Terr'eaubio, le 7 juin, à Chèvreville (Oise), des visites techniques en Normandie, ou encore le salon professionnel des vins « Levée de la Loire », le 12 juin à Bourgueil (Indre-et-Loire).



**Des jeux-concours**, avec par exemple le concours de dessin « Invente ta pub pour le bio », organisé par A PRO BIO (association interprofessionnelle pour la promotion et le développement de l'agriculture biologique dans le Nord et Pas-de-Calais). Les enfants seront invités à réaliser un dessin sur le thème de l'agriculture biologique et à l'envoyer à l'association au plus tard le 20 juin. Une élection des plus beaux dessins aura lieu sur la page Facebook d'A PRO BIO et les 5 gagnants repartiront avec un panier garni de produits bio locaux offerts par les structures accueillantes.

**Les produits bio mis en avant lors de la Translayon, Festival de randonnées et du Patrimoine entre Loire et Côteaux du Layon, du 3 au 11 juin, à Rochefort-sur-Loire.** La Translayon, ce sont de nombreuses activités (randonnées, dégustations, concerts...) durant lesquelles les pratiques et produits bio seront mis en avant. Le GABBAnjou proposera notamment un repas 100% bio à Blaison-Gohier pour les participants à la randonnée "La Grande Descente du Layon", le 10 juin. Des producteurs et viticulteurs bio présenteront également leurs produits lors des festivités finales, le 11 juin.

**De nombreuses projections de films /documentaires** suivies de débats seront proposées pour montrer le champ des possibles et donner envie à chacun d'apporter sa petite part au changement (notamment en Pays-de-la-Loire).

L'intégralité des animations et événements sur :  
[www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu) et l'appli « La bio en Poche » !

## 1<sup>e</sup> édition du Salon Terr'Eau Bio les 7 et 8 juin dans l'Oise



Terr'Eau bio, 1<sup>er</sup> salon des techniques bio en Hauts-de-France, a lieu les 7 et 8 juin à Chèvreville dans l'Oise (60). Le salon est d'envergure inter-régionale : Hauts-de-France, Normandie, Grand-Est, Bourgogne-Franche-Comté et Île-de-France. Durant deux jours, cet événement organisé pendant la quinzaine de Printemps BIO permettra aux agriculteurs de

trouver toutes les réponses aux questions qu'ils se posent sur l'agriculture biologique en un seul et même lieu. Delphine Beun est chargée du projet au sein de l'association Agriculture Bio en Picardie (ABP). Ce groupement d'agriculteurs bio, qui réunit également des distributeurs et des transformateurs bio, est à l'origine du salon qu'elle nous présente dans l'interview qui suit.

### A qui s'adresse le Salon Terr'Eau Bio ?

Les agriculteurs constituent notre cœur de cible, qu'ils soient engagés en bio ou conventionnels. Il s'agit du premier salon de ce type en Picardie où nous notons un regain d'intérêt pour la Bio. L'idée est donc d'offrir l'opportunité aux professionnels intéressés par les techniques bio de disposer de toutes les informations sur le sujet en un seul et même lieu. L'événement s'adresse aussi bien aux agriculteurs bio à la recherche d'informations complémentaires, qu'aux agriculteurs conventionnels intéressés par une conversion ou, tout simplement, ayant envie d'adopter des techniques bio sans pour autant franchir le pas d'une production 100% bio. Chacun peut trouver son compte sur le salon.

### Que vont trouver les visiteurs ?

Ce salon de 10 ha a été conçu comme un écrin visant à mettre en valeur les différents acteurs de l'agriculture biologique et leurs savoir-faire. Les visiteurs pourront y rencontrer des professionnels techniques et des opérateurs des filières biologiques, découvrir des vitrines végétales, des démonstrations d'engins et assister à des conférences thématiques. 75 exposants sont déjà inscrits. Ils couvrent tous les domaines de la Bio. Ce sont des agro-fournisseurs, représentants des productions animales et végétales, machinistes, équipementiers, cabinets de conseil, instituts techniques, organismes certificateurs, ...

### Quels sont les principaux points marquants du salon ?

Le salon est organisé en différents pôles, complétant l'espace dédié aux exposants. Les 5000 m<sup>2</sup> de vitrines végétales, constituées de 270 micro-parcelles, présentent les différentes productions et associations d'espèces possibles en agriculture biologique. Dans leur prolongement, des animations seront organisées, associant un technicien spécialiste des pratiques culturales bio et un expert économique pour présenter les différents circuits de commercialisation envisageables en fonction des cultures. 3 ha seront également consacrés à des démonstrations de matériels pour visualiser, grandeur nature, leurs caractéristiques. Par ailleurs, des intervenants aborderont différents thèmes lors de conférences. L'occasion, en particulier, de connaître les résultats d'une étude menée sur les systèmes de cultures biologiques de la région et leurs performances et de s'informer sur la conversion, l'installation et la transmission des exploitations. Des conférences permettront également aux agriculteurs d'échanger entre eux, pour partager leurs points de vue et savoir-faire.

## Toute l'actu du Printemps BIO à suivre sur le web, les réseaux sociaux et l'application mobile

### Le site internet [labiodes4saisons.eu](http://labiodes4saisons.eu) : pour ne manquer aucun événement !

Le site [labiodes4saisons.eu](http://labiodes4saisons.eu) offre de nombreuses possibilités : recherche multicritères, création d'un programme d'animations personnalisé, géo-localisation des animations, etc. Le site permet également de repérer les animations les plus proches de chez soi, d'un simple clic sur la carte en page d'accueil.



### Printemps BIO sur les réseaux sociaux

Une animation renforcée de la page Facebook « Agriculture Biologique » (218 000 fans) pendant le Printemps BIO avec un jeu pour gagner des paniers de produits 100% bio du 1<sup>er</sup> au 15 juin. Le Printemps BIO sera également relayé sur Twitter, DailyMotion, Youtube, Instagram, Pinterest, le Blog de la Bio...



### Le Printemps BIO dans la Poche avec une application mobile à télécharger !

L'appli « La Bio en Poche » propose de trouver, où que l'on soit, les événements bio pendant le Printemps BIO et tout au long de l'année, ainsi que des lieux de vente et des restaurants bio notifiés à l'Agence BIO en un seul clic, par simple géolocalisation sur son smartphone ou par une recherche multi-critères.



### Tous les outils disponibles sur le Kiosque Bio

Les outils de communication développés par l'Agence BIO dans le cadre de la campagne cofinancée par l'Union européenne sont disponibles en haute définition sur le Kiosque Bio : [www.agencebio.org/lekiosquebio](http://www.agencebio.org/lekiosquebio). Ce site dédié aux outils de communication permet de mieux les faire connaître et les rend accessibles à tous : producteurs, transformateurs, distributeurs, chefs cuisiniers, gérants et personnel de la restauration collective, écoles professionnelles, enseignants, collectivités, consommateurs....



## Printemps BIO : c'est aussi dans les médias !

La présence de l'agriculture biologique sera renforcée à la TV et à la radio durant le Printemps BIO, afin de sensibiliser les consommateurs aux spécificités de ce mode de production respectueux de l'environnement.

### La Bio au menu de « C à Vous »

La Bio s'invite à la table de l'émission « C à Vous » sur France 5 durant le Printemps BIO, du 12 au 16 juin. Chaque jour durant une semaine, un chef élaborera un plat et un dessert composés uniquement de produits bio, puis s'installera à la table des invités. À différents moments de l'émission, le chef parlera de sa démarche et expliquera son choix de produits bio.



### 5 chefs cuisiniers en direct

**Frédéric Le Boulout**, chef du restaurant du Château de Massillan, dans le Vaucluse, a pris les manettes de l'établissement gastronomique certifié bio en 2012. Il propose à ses clients des mets principalement bio, grandement inspiré par le potager bio du domaine où il cueille chaque jour les légumes et herbes qui donnent tout son caractère à sa cuisine.

**Christophe Lochet**, chef cuisinier à la cuisine centrale de Cossé-le-Vivien, en Mayenne, mène un important travail sur le fait maison (très peu de produits transformés et surgelés) et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il maîtrise des techniques de cuisson de nuit et basse température et travaille en direct avec les producteurs bio de sa région.

**Christophe Demangel**, chef de cuisine au collège Jules Grévy de Poligny dans le Jura. Impliqué dans la réduction du gaspillage alimentaire, il travaille une qualité dans l'assiette « faite maison » à base de produits de saison, en partie bio et locaux. Son objectif quotidien est d'apporter du plaisir aux élèves, au personnel et aux enseignants déjeunant dans mon restaurant.

**François Pasteau**, chef du restaurant l'Epi Dupin, dans le 6e arr. de Paris, propose une carte créative tournée autour des saisons. François Pasteau est aussi le président de l'association "Bon pour le climat" qui lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation plus basse en empreinte carbone.

**Franck Losq**, cuisinier encadrant à la cuisine centrale de Lorient dans le Morbihan. En 2016, il remporte le trophée breton de la restauration territoriale coorganisé par les 4 centres de gestion bretons et Agorès, l'association nationale des directeurs de la restauration collective. La ville de Lorient fait partie des villes pionnières sur la démarche bio.

### La Bio sur les ondes



Du 1er au 3 juin et du 8 au 10 juin, des messages radio seront diffusés pour informer très largement le grand public et renforcer la mobilisation professionnelle autour du Printemps BIO. Le spot de 20 secondes sera diffusé sur une sélection de stations généralistes et musicales publiques et privées.

## 10<sup>es</sup> Rencontres Nationales Printemps BIO : la Bio en restauration, le 13 juin 2017

La 10<sup>e</sup> édition des Rencontres Nationales Printemps BIO se tiendra mardi 13 juin 2017 sur le thème : « **Introduction de produits bio en Restauration Collective et Commerciale : quels enjeux de développement ?** ».

Cette journée se déroulera de 9h30 à 17h30 au siège de l'OIE (Organisation Mondiale de la Santé Animale), 12 rue de Prony (Paris 17e). L'ensemble de cette journée sera retransmis en direct sur le site Internet de l'Agence BIO et pourra être visionné à la suite de l'événement.

### Des témoignages d'acteurs de terrain

Les Rencontres nationales Printemps BIO 2017 visent à apporter des témoignages d'acteurs de terrain, afin de tirer des enseignements de l'expérience acquise, et à donner les clés du succès, ainsi qu'à mettre en valeur l'importance de la Restauration Hors Domicile pour le développement de l'agriculture bio en cohérence avec l'économie locale.

### Un large public concerné

Ces rencontres s'adressent à un large public, en particulier élus, responsables de restaurant, associations de consommateurs et de parents d'élèves, organisations de producteurs, sociétés de restauration concédée, grossistes, restaurateurs, cuisiniers, économes, établissements scolaires, de santé, journalistes...



Inscriptions sur : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

## Programme des Rencontres Printemps BIO

**9h30 Ouverture**, par **Gérard Michaut**, Président de l'Agence BIO

**9h45 Présentation des résultats de la première étude nationale Agence Bio/AND I sur le marché de la RHD bio et des enjeux liés à ce marché émergent** par **Florent Guhl**, Directeur de l'Agence BIO

**10h15 Les attentes de la société civile et le positionnement des organisations professionnelles de la restauration** avec la participation de représentants d'associations de consommateurs (CLCV, Léo Lagrange, Familles Rurales), d'associations de parents d'élèves (FCPE, PEEP), Restau'Co, SNRC, GNR, et UMIH

**11h15 Échanges avec la salle**

**11h30 Retours d'expérience en restauration commerciale et évolution du cahier des charges national** avec la participation de :

- **Caroline Seguret** – fondatrice du restaurant Le Bio d'Adam et Eve
- **Louis Frack** - co-gérant du restaurant Bio burger
- **Jean Marc Léveque** – président de la commission restauration commerciale bio de l'INAO
- **Olivier Catrou** – responsable du pôle agriculture biologique de l'INAO

**12h15 Échanges avec la salle**

**12h45 Buffet bio**

**14h Bande-annonce du film « Zero Phyto 100% bio »** de **Guillaume Bodin**

**14h15 Retours d'expérience en restauration collective** avec la participation de :

- **Marie Clémentine Fousat** - Gab IDF, Manger Bio et Local en Entreprise,
- **Stéphane Fradin** – responsable de cuisine, Institut Médico Éducatif « Les Papillons Blancs »,
- Un représentant du CROUS de Créteil,
- **Cécile Fevre** - Ministère de la Transition écologique et solidaire

**15h15 Échanges avec la salle**

**15h45 L'organisation des filières pour répondre à la demande** avec la participation de :

- **Christophe Bouillaux** – Vice-président d'AGORES,
- **Benjamin Borel** – co-fondateur de la SCIC BOU'SOL, réseau national de boulangeries solidaires approvisionnant la restauration collective
- **Xavier Dupuis** – agriculteur et directeur de la légumerie Bio Val de Seine
- Un représentant de Sodexo

**16h45 Échanges avec la salle**

**17h15 Conclusion de la journée et suites à donner** par **Florent Guhl**, directeur de l'Agence Bio

# 5<sup>e</sup> édition des Petits Reporters de la Bio : des journaux de qualité

« Les Petits Reporters de la Bio » est un concours ouvert aux classes du CE1 au CM2 et aux groupes d'élèves constitués dans le cadre des activités périscolaires. Il consiste à créer un journal par classe ou groupe d'élèves autour de l'agriculture biologique et de ses grandes thématiques.



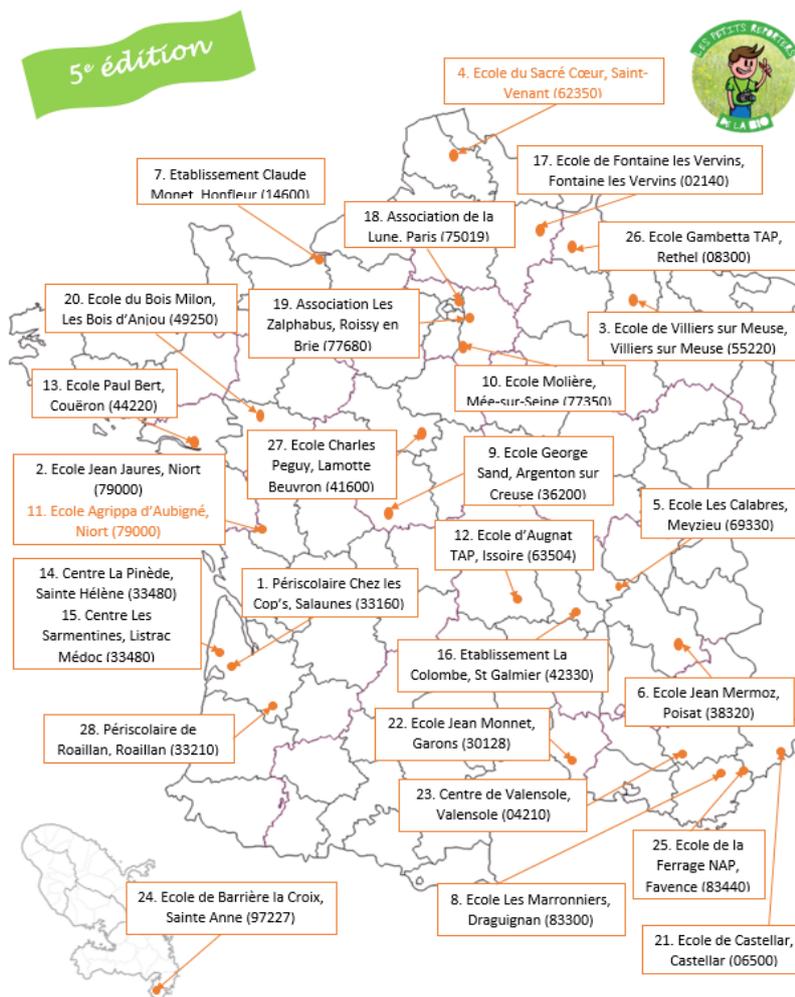
En impliquant les enfants dans la réalisation de ce magazine, ce concours national permet de les sensibiliser à l'importance d'une alimentation de qualité, reliée aux questions d'environnement, de biodiversité et de bien-être animal. C'est aussi l'occasion de mobiliser leurs compétences en expression orale et écrite ainsi qu'en arts plastiques, et de créer une dynamique de classe ou d'atelier périscolaire autour d'un projet s'inscrivant dans une démarche de développement durable.

## 28 écoles participantes, 11 régions représentées

Le jury présidé par le journaliste Frédéric Denhez s'est réuni le 10 mai 2017 à l'Agence BIO et a distingué les lauréats parmi les 28 participants au concours, issus de 11 régions de France.

Carte des participants à la 5<sup>e</sup> édition du concours Les Petits Reporters de la Bio

Concours Les Petits Reporters de la Bio 2017  
11 régions sont représentées

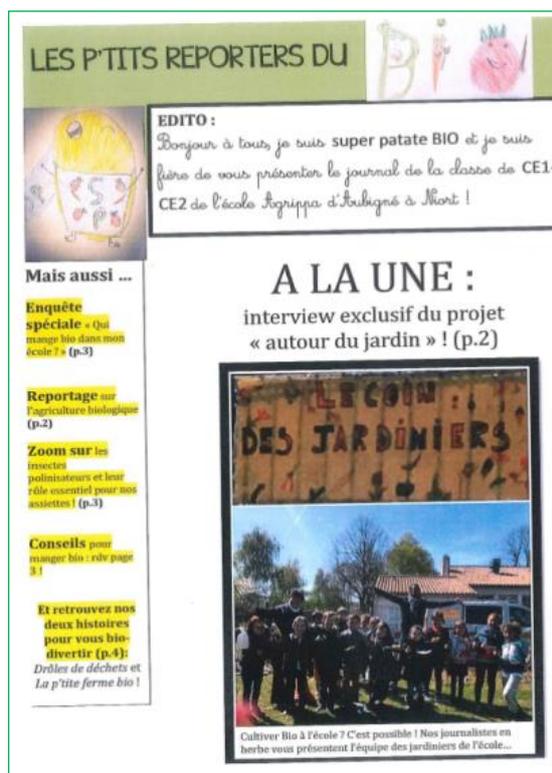


## La qualité exceptionnelle des journaux saluée par le Jury

Deux classes : des Deux-Sèvres et du Pas-de-Calais ont remporté le 1<sup>er</sup> prix du concours, à savoir un atelier culinaire bio animé par un cuisinier.

Les lauréats du 1<sup>er</sup> prix :

- La classe de CE1, école du Sacré Cœur Sailly sur Lys, Saint-Venant, Pas-de-Calais pour leur journal « *Les Ch'tis font leur Bio ! C'est pas Bieau ça !!!* »
- La classe de CE1-CE2, école Agrippa d'Aubigné à Niort ; Deux-Sèvres pour leur journal « *Les P'tits Reporters du BIO* »



## 2<sup>e</sup> Prix : 16 groupes récompensés et une mention spéciale décernée

Face à la qualité des journaux en compétition cette année, le Jury a exceptionnellement décidé d'accorder le 2<sup>e</sup> Prix à 16 classes ou ateliers périscolaires, contre 14 prévus dans le règlement. Le Jury a décerné une mention spéciale au journal « *L'Ecolo Rigolo* », réalisé par la classe de CP-CM2 de l'établissement La Colombe de Saint-Galmier, dans la Loire.

Les lauréats du 2<sup>e</sup> prix ont remporté des goûters composés de produits bio et locaux.

## La Bio au cœur des créations culinaires : 2<sup>es</sup> Trophées Bio des Jeunes Chefs et 1<sup>er</sup> Concours Bio des Blogueurs Gourmets

### 3 candidats sélectionnés pour la finale de la 2<sup>e</sup> édition des Trophées BIO des Jeunes Chefs

La deuxième édition des Trophées Bio des Jeunes Chefs a été lancée en septembre 2016 auprès des jeunes talents de la création culinaire - futurs chefs cuisiniers en école et les jeunes en stage en restaurants - sur le thème :



« **La cuisine bio des régions de France** ».

La 2<sup>e</sup> édition de ce concours entièrement consacré à la Bio a remporté un franc succès auprès des professeurs, des chefs et des élèves. Il a ainsi enregistré de très nombreuses candidatures issues de toutes les régions de France.

Les trois finalistes sélectionnés parmi les candidatures reçues mettront leur talent à l'épreuve le 23 mai lors de la finale organisée dans les cuisines de l'école Ferrandi à Paris. Il s'agit de :

- Nicolas LANCRY pour les Hauts-de-France avec la recette « Le BIO mignon de porc fermier farci sauce chicorée, déclinaison de végétaux des Hauts-de-France ».
- Natacha MORIN pour la Normandie avec la recette « la Normandie bio et zéro déchet ».
- Marguerite PARENT pour l'Auvergne-Rhône-Alpes avec la recette : « Le potager printanier BIO : jaune d'œuf poché asperges et petits pois, sarrasin en deux textures, émulsion au foin, fromage de brebis ».



Examinées par un jury d'experts, composé de chefs, de professionnels de la Bio et de journalistes, les recettes proposées par les finalistes doivent se démarquer par leur originalité, leur esthétique et leur excellence gustative. En réalisant leurs recettes composées uniquement d'ingrédients bio, les futurs chefs doivent également porter une attention particulière à l'utilisation de leurs produits, en faisant la chasse au gaspillage alimentaire.

Pour ces jeunes, le concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs » peut être un véritable tremplin pour leur orientation future. Il leur permettra également de découvrir l'agriculture biologique et ses produits à tous les stades, du champ à l'assiette. Le palmarès sera annoncé lors de la conférence de presse du Printemps BIO 2017.

## Inédit : le Concours Bio des Blogueurs Gourmets

Pour sensibiliser les consommateurs à l'agriculture biologique et ses produits, l'Agence BIO a lancé le « Concours Bio des Blogueurs Gourmets » sur le thème

**« La cuisine bio des régions de France ».**

Les blogueurs et blogueuses étaient invités à exprimer leurs talents en proposant un plat principal réalisé exclusivement avec des produits bio.



### 3 finalistes sélectionnées

De nombreux blogueurs ont participé à cette première édition du Concours dédié aux amateurs. Trois finalistes ont été retenus pour exécuter leurs recettes le 23 mai sous les yeux du Jury réuni à l'École Ferrandi-Paris. Il s'agit de :

- Marie BRETON qui illustre la Bretagne avec sa recette « Rôti d'échine de porc blanc de l'ouest Bio au lait ». Son blog : [histoiresdecharruesetdassiettes.fr](http://histoiresdecharruesetdassiettes.fr)
- Laure-Lou TREMBLAY pour la Haute-Provence avec sa recette « Paysage Bas Alpin de l'agneau Bio ». Son blog : [backtotheseed.blogspot.fr](http://backtotheseed.blogspot.fr)
- Camille VERHEECKE pour l'Anjou avec son « Assiette bio aux saveurs d'Anjou roulés de poulet aux asperges sur lit de quinoa, sauce crémeuse à la tomme ». Son blog : [lepaysdesgourmandises.com/](http://lepaysdesgourmandises.com/)



Lors de la finale, les recettes proposées par les candidats seront examinées par un jury d'experts, composé de Chefs, de professionnels de la Bio et de journalistes qui les jugeront sur leur originalité, leur esthétique, leur excellence gustative, mais aussi sur les méthodes de travail des candidats (organisation, respect des règles d'hygiène, limitation du gaspillage en cuisine). Le palmarès sera annoncé lors de la conférence de presse du Printemps BIO 2017.

## Les prochains grands rendez-vous de la Bio en 2017

- **Printemps BIO**, première quinzaine de juin, avec des animations dans toute la France ([www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu) et l'appli « La Bio en poche »)
- Les **Rencontres Nationales du Printemps BIO** organisées par l'Agence BIO à Paris le 13 juin 2017, sur le thème de la Restauration Collective et Commerciale ([www.agencebio.org](http://www.agencebio.org))
- **Tech&Bio, salon européen des techniques bio et alternatives**, les 20 et 21 septembre 2017, dans la Drôme ([www.tech-n-bio.com](http://www.tech-n-bio.com)).   
L'Agence Bio sera présente sur le stand de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.
- **Assises de la Bio** organisées par l'Agence BIO le 21 septembre 2017, dans le cadre du salon Tech&Bio, dans la Drôme
- **Forum Avenir BIO**, organisé par l'Agence BIO le 21 septembre après-midi dans le cadre du salon Tech&Bio, dans la Drôme
- **7<sup>e</sup> édition de la Fête de la Gastronomie**, du 22 au 24 septembre 2017 sur le thème « Au cœur du produit » avec des milliers d'animations sur tout le territoire ([www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil](http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil)). L'Agence BIO, pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, organisera un événement en partenariat avec l'École de Paris, des Métiers de la Table.   

- **Natexpo**, salon professionnel des produits biologiques, écologiques et des compléments alimentaires, du 22 au 24 octobre, à Paris Nord Villepinte ([www.natexpo.com](http://www.natexpo.com)) 
- **Salon Marjolaine**, 4-12 novembre 2017, à Paris ([www.salon-marjolaine.com](http://www.salon-marjolaine.com))

Pour en savoir plus : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), rubrique « Agenda »

## ***Pour en savoir plus sur les fondamentaux de la Bio :***

[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)  
[www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)

## ***Actualités sur la Bio, recettes, films courts « La Minute Bio » sur l'agriculture biologique et l'ensemble de ses produits, témoignages de professionnels... :***



Facebook/AgricultureBIO  
Twitter : @leblogdelabio  
[www.leblogdelabio.com](http://www.leblogdelabio.com)  
[www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)

## ***Et pour retrouver tous les professionnels près de chez soi :***

Rendez-vous sur l'annuaire Internet de l'Agence BIO :  
<http://annuaire.agencebio.org/>

sur le site mobile : [www.annuairebio.mobi](http://www.annuairebio.mobi)

ou sur l'appli mobile « La Bio en Poche »  
(disponible gratuitement sur Google Play et l'Appstore)

---

**ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO**  
**Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)**



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE

