



LA BIO : UN SECTEUR DYNAMIQUE DANS UNE CONJONCTURE DIFFICILE

Dans un contexte de baisse de la consommation alimentaire au premier semestre 2012 (-1% pour les achats des ménages en Hyper et Super - source SymphonyIRI), le marché des produits bio continue son essor dans tous les circuits de distributions (avec des situations variées suivant les magasins, les secteurs de produits et les mois de l'année). S'agissant du secteur de la grande distribution, au cours du 1^{er} semestre 2012, la consommation de produits alimentaires bio dans les secteurs de l'épicerie, des boissons (hors vin) et des produits frais à poids fixe a augmenté de 4,7% par rapport à la même période en 2011 (résultats du Panel IRI¹, représentant le tiers de l'ensemble du marché alimentaire bio français). Ainsi d'après les premières estimations, l'ensemble du marché des produits bio (y compris restauration collective) pourrait dépasser 4,1 milliards d'euros en 2012.

Le secteur de la production bio est également dynamique : 880 producteurs et 306 transformateurs et distributeurs supplémentaires se sont engagés en Bio depuis le début de l'année. La « Bio made in France » gagne ainsi du terrain amenant les importations de produits bio à passer sous la barre des 30%.²

Un nombre croissant d'opérateurs bio

Au cours du premier semestre 2012, 1 186 opérateurs supplémentaires se sont engagés en agriculture biologique. Toutes catégories confondues, on dénombrait au 30 juin 2012 plus de 36 400 opérateurs bio :

- 24 015 producteurs (880 producteurs supplémentaires au premier semestre 2012), représentant 7% de la main d'œuvre agricole française. Ainsi au cours des 4 dernières années, le nombre d'exploitations bio a quasiment doublé en France passant de 12 000 en 2007 à plus de 24 000 mi-2012.
- 12 442 opérateurs aval, préparateurs et distributeurs et importateurs de produits biologiques (+306 opérateurs supplémentaires au premier semestre 2012).

L'engagement de nouveaux producteurs a permis de dépasser le seuil du million d'hectares engagés en bio au cours du 1^{er} semestre 2012.

2012 : une évolution record de la production bio

Au vu des 173 000 ha en dernière année de conversion fin 2011, l'augmentation des surfaces certifiées bio (portant une production mise sur le marché avec la mention bio) est estimée à 25% en 2012. La situation est très contrastée d'un secteur de produits à l'autre. La croissance est spécialement forte dans le secteur laitier. Au cours du 1^{er} semestre 2012, la collecte de lait de vache bio a augmenté de 39% par rapport à la même période de 2011. Cette hausse permet à la filière laitière biologique d'être en équilibre.

¹ Panel distributeurs portant sur les ventes en GMS (hors hard discount) des produits d'épicerie, des boissons et des produits frais à poids fixe (hors vin).



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE



Aussi, on estime à près de 30% l'augmentation des surfaces de céréales récoltées en bio durant l'été 2012. Cette augmentation de la production française de céréales biologiques permet de répondre à la demande croissante de produits biologiques à base de céréales. S'agissant du secteur de la viticulture et de la production fruitière, les surfaces au terme de la période de conversion ont respectivement augmenté de 38 et 18%. Dans ces deux secteurs, le contexte climatique a amené des situations contrastées d'une région à l'autre.

Le bio made in France gagne du terrain

L'augmentation importante de la production certifiée bio en 2012 permet à la filière de développer ses approvisionnements en France. De 38% en 2009, la part (en valeur) des produits bio « importés »² consommés en France devrait passer sous la barre des 30% en 2012.

De l'ordre de la moitié de ces importations de produits biologiques concerne des produits non-substituables tels que le thé, le cacao, les fruits exotiques, les agrumes et produits dérivés (jus d'oranges...). L'autre partie diminue.

Des perspectives de développement dans de nombreux domaines

Dans le cadre du recensement agricole réalisé en 2010, 18 500 agriculteurs conventionnels avaient déclaré envisager la conversion de leur ferme d'ici 2015. Compte tenu des décisions d'engagements en bio prises depuis le 1er septembre 2010 jusque fin juin 2012, environ 12 500 agriculteurs auraient, à titre strictement indicatif, l'intention de convertir leur ferme à la bio d'ici le 1er septembre 2015.

Certains secteurs présentent également de nouvelles perspectives de développement : les premiers « vins bio », remplaçant les « vins issus de raisins biologiques » vont apparaître dans les rayons avec l'entrée en application de la nouvelle réglementation depuis le 1^{er} août 2012. Le nombre de viticulteurs bio est de plus en plus important : au cours des quatre dernières années, les surfaces du vignoble bio français ont presque triplé, passant de 22 509 ha en 2007 à 61 055 ha en 2011 (+21% par rapport à 2010)³.

De son côté, la restauration commerciale peut désormais s'appuyer, depuis ce 1^{er} octobre, sur un cahier des charges national réglementant l'utilisation de la mention bio. Une nouvelle garantie pour les consommateurs qui plébiscitent la Bio en restauration hors domicile : fin 2011, 56% se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 46% en restauration rapide⁴.

De plus en plus structurée, la filière est bel et bien en ordre de marche pour répondre à la demande des consommateurs : en 2011, 60% d'entre eux ont consommé des produits bio : 40% au moins une fois par mois, 20% au moins une fois par semaine et 6% tous les jours⁵.

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

² « Importés » : au sens courant, y compris échanges intra-européens

³ Chiffres Agence BIO

⁴ Source : Baromètre Agence Bio/CSA 2011 « perception et consommation des produits biologiques »

⁵ Source : Baromètre Agence Bio/CSA 2011 « perception et consommation des produits biologiques »

SOMMAIRE

LA BIO 2011-2012 : quelques repères

p.4

EMPLOI : la Bio créatrice d'emplois en France

p.7

59% d'emplois en plus dans les exploitations bio
Exploitations bio : plus de la moitié des emplois dans 5 régions

RESTAURATION : la Bio fait son chemin

p.11

La Bio en restauration scolaire : une action inédite de sensibilisation
1^{er} octobre 2012 : une avancée pour la bio en restauration commerciale
Un kit d'information sur la bio pour les futurs professionnels des métiers de bouche
Rappel chiffres 2011 La bio en restauration collective : un marché de 158 millions d'euros

VITICULTURE : le vin bio est arrivé

p.27

Nouveauté 2012 : le vin bio
Vins bio : des caractéristiques spécifiques
Rappel chiffres 2011 La filière viticole bio

QUALITÉ : des produits sous contrôle

p.39

Produits bio : de vraies garanties aux consommateurs

INFORMATION : des outils pour tous

p.43

La bio s'affiche
La bio se regarde : les programmes courts « La minute bio »
Sur internet et sur mobile : La Bio à portée de clics, avec l'annuaire des professionnels de la bio

LES PROCHAINS GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA BIO

p.47

Les Assises nationales de la bio le 10 octobre 2012
L'Agence BIO au Salon des Maires et des Collectivités Locales, du 20 au 22 novembre 2012
Les Viandes Bio au Sommet de l'élevage et au SIAL, avec la Commission Bio d'Interbev
Participation au Bio Convivium, les 18 et 19 octobre (Drôme)
Forum sur les Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, le 4 décembre (Pont du Gard)
Les 20 Ans de Millésime Bio en 2013
Les prochains rendez-vous de la bio

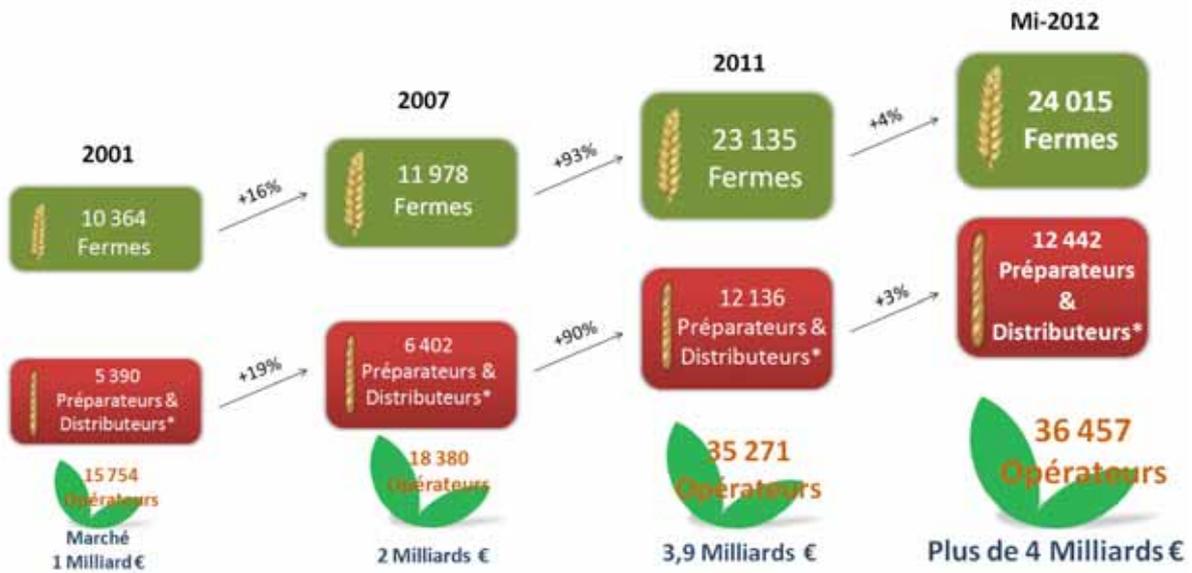
LA BIO 2011-2012 : Quelques repères

La Bio 2011-2012 : quelques repères

Un nombre croissant d'opérateurs bio

Au cours du premier semestre 2012, 1 186 opérateurs supplémentaires se sont engagés en agriculture biologique. Toutes catégories confondues, on dénombrait au 30 juin 2012 plus 36 400 opérateurs bio :

- 24 015 producteurs (880 producteurs supplémentaires au premier semestre 2012), représentant 7% de la main d'œuvre agricole française. Ainsi au cours des 4 dernières années, le nombre d'exploitations bio a quasiment doublé en France passant de 12 000 en 2007 à plus de 24 000 mi-2012
- 12 442 opérateurs aval, préparateurs et distributeurs et importateurs de produits biologiques (+306 opérateurs supplémentaires au premier semestre 2012).



Source : Agence BIO

La Bio 2011-2012 : quelques repères

	2011	Évolution 1 ^{er} semestre 2012 vs 1 ^{er} semestre 2011	Estimation à mi-2012
Surface cultivée en bio⁶ :	975 141 ha <i>soit 3,56% de la SAU nationale</i>		Plus d'1 million ha
• Certifiées bio	699 300 ha		Vers 870 000 ha fin 2012
• En conversion	275 841 ha		
<hr/>			
Opérateurs bio¹ :	35 271		36 457
• Exploitations bio :	23 135 <i>soit 4,5% des fermes françaises</i>	+4%	24 015
• Transformateurs et distributeur bio	12 136	+3%	12 442
<hr/>			
Marché⁷ :	3,9 milliards d'€ <i>soit 2,4% du marché alimentaire total</i>		Prévision de plus de 4,1 milliards d'€ sur l'année
• Consommation à domicile :	3,75 milliards d'€	+4,7%⁸	
• Restauration collective :	158 millions d'€		
<hr/>			
Approvisionnements extérieurs² :	32%		Moins de 30%

⁶ Source : Agence BIO / OC

⁷ Source : Agence BIO / AND-i

⁸ consommation de produits alimentaires bio de l'épicerie, des boissons hors vin et des produits frais à poids fixe en grande distribution au cours du 1^{er} semestre 2012 par rapport à la même période en 2011 (résultats du Panel IRI⁸, représentant de l'ordre de 30% de l'ensemble du marché alimentaire bio français)

EMPLOI : **la Bio créatrice d'emplois** **en France**

59% D'EMPLOIS EN PLUS DANS LES EXPLOITATIONS BIO

En 2012, de l'ordre de 7% de la main d'œuvre agricole est employée dans des exploitations biologiques. Selon le recensement agricole 2010⁹ : en 2009/2010 le contenu en emploi des exploitations bio est de 59% supérieur à la moyenne générale.

Les exploitations bio génèrent plus d'emplois que les exploitations conventionnelles : 2,4 Unités de Travail Annuel (UTA¹⁰) en bio contre 1,5 en moyenne.

A la date du recensement agricole, le total des emplois en exploitation biologique représentait 5,8% du temps de travail dans l'agriculture française, qu'il soit familial, salarié-permanent ou saisonnier.

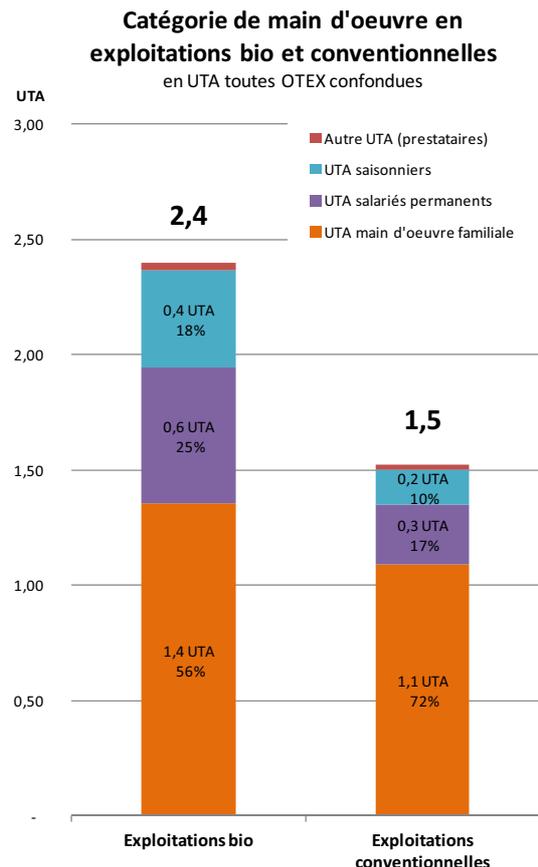
Durant la campagne 2009/2010, le nombre total d'emplois dans les fermes bio a atteint les 42 900 UTA. Au vu des nouveaux engagements depuis le 1^{er} septembre 2010 jusque fin juin 2012, les 57 000 emplois en équivalent temps plein (UTA) ont été dépassés à la mi-2012.

Près de la moitié de l'emploi en exploitation bio est salariée

La main d'œuvre des exploitations biologiques est essentiellement familiale. Cependant, les fermes bio emploient nettement plus de travailleurs salariés : 43% du temps de travail annuel contre 27% en conventionnel.

Le quart du temps de travail en exploitation bio est effectué par des salariés permanents contre 17% en conventionnel.

Par exemple, dans les systèmes de polyculture-élevage 2,2 UTA salariées sont employées en moyenne en bio contre 1,3 UTA en élevage conventionnel.



Source : Recensement agricole 2010

⁹ NOTE METHODOLOGIQUE : La période d'étude du recensement agricole concerne la campagne 2009/2010. Les données concernent 17 855 exploitations bio.

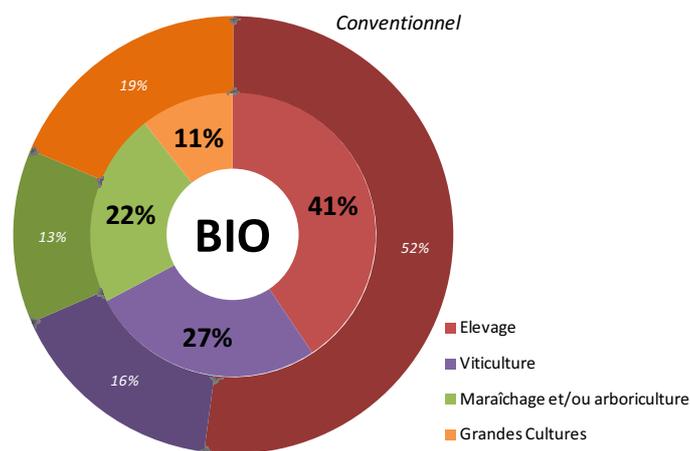
¹⁰ L'unité de travail annuel (UTA) correspond à l'équivalent du temps de travail d'une personne à temps complet pendant un an, y compris les prestations fournies par des entreprises agricoles sur l'exploitation.

La moitié de l'emploi des exploitations bio est liée à l'arboriculture, à la viticulture et au maraîchage

La comparaison de la main d'œuvre moyenne employée dans les exploitations biologiques en fonction de l'orientation technico-économique de l'exploitation fait ressortir l'importance des systèmes viticoles, maraîchers et arboricoles qui sont plus nombreux et emploient plus de main d'œuvre en bio qu'en conventionnel.

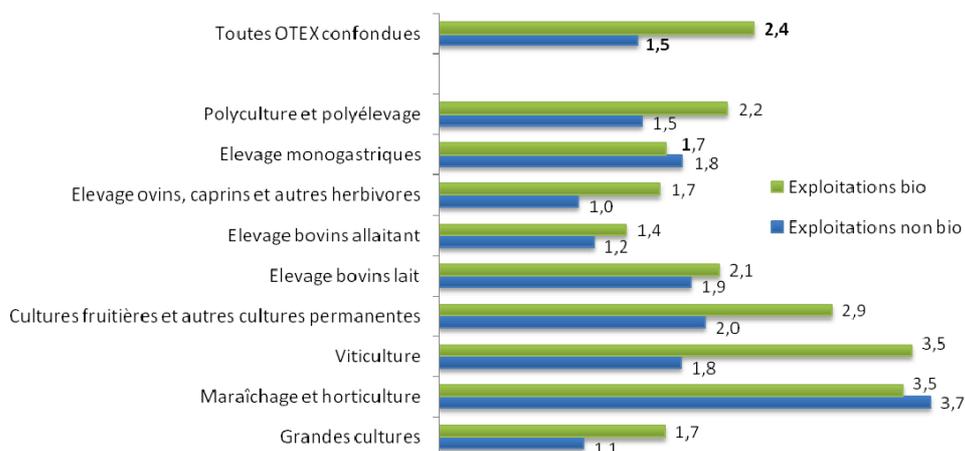
Ramené à la surface, les exploitations biologiques emploient en moyenne 4,5 UTA pour 100 ha de surface agricole utile (contre 2,8 en conventionnel).

Répartition de la main d'œuvre en fonction de l'orientation des exploitations



Source : Recensement agricole 2010

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

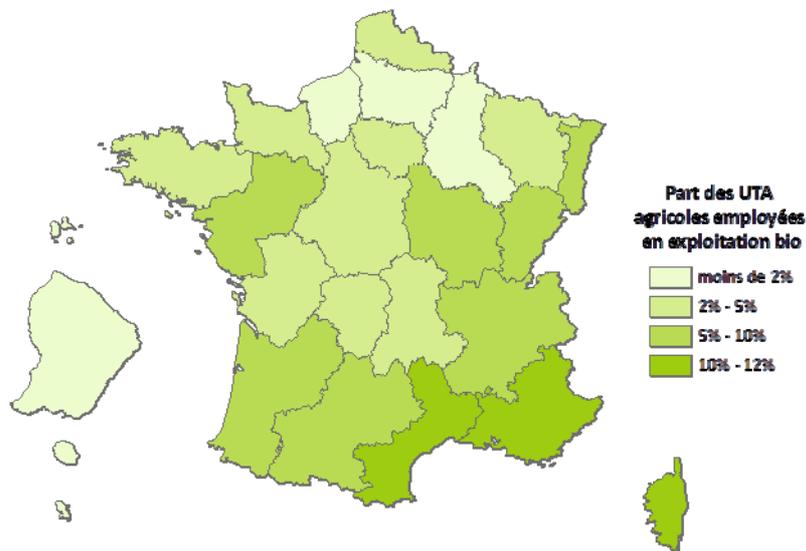


Source : Recensement agricole 2010

EXPLOITATIONS BIO : PLUS DE LA MOITIE DES EMPLOIS DANS CINQ REGIONS

La répartition géographique du contenu en emploi, fait ressortir les premières régions bio de France et celles qui sont spécialisées dans la production viticole ou maraîchère demandant une main d'œuvre importante.

Durant la campagne 2009/2010, les régions Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon, PACA, Pays de la Loire et Aquitaine rassemblaient plus de la moitié des emplois des exploitations agricoles bio françaises.



Source : Recensement agricole 2010

Le total des emplois en exploitation biologique représentait plus de 10% du temps de travail dans l'agriculture régionale dans 3 régions : Languedoc-Roussillon, PACA et Corse.

L'agriculture bio : un besoin naturel de main-d'œuvre

Pour produire, l'agriculture bio emploie, à structure d'exploitation identique, plus de main-d'œuvre par hectare, en raison de la mise en œuvre de techniques alternatives aux produits chimiques de synthèse nécessitant davantage de temps.

La Bio : une agriculture fertile en emplois et qui contribue à la vitalité des campagnes

Les produits bio ont de plus en plus de succès auprès des consommateurs et la filière se mobilise pour répondre à la demande. Ce dynamisme entraîne maintien et création d'emplois en production, transformation et distribution, contribue à dynamiser le tissu rural, à préserver la biodiversité et à diversifier les paysages des campagnes françaises.

RESTAURATION : la Bio fait son chemin

LA BIO EN RESTAURATION SCOLAIRE : UNE ACTION INÉDITE DE SENSIBILISATION

Les restaurants scolaires sont de plus en plus nombreux à introduire des produits biologiques ou à souhaiter le faire. En 2012, 73% d'établissements du secteur de l'enseignement ont déclaré proposer des produits biologiques à leurs convives (contre 61% en 2011). Ils sont suivis du secteur du travail, avec 53% d'établissements (contre 44% en 2011), puis du secteur de la santé et du social, avec 29% des établissements (contre 23% en 2011)¹¹.

De nombreuses actions sont régulièrement mises en place afin d'accompagner la démarche d'introduction des produits bio en restauration collective et de sensibiliser le personnel et les convives sur l'agriculture biologique et ses produits.

Afin de conforter et d'amplifier ce mouvement, une nouvelle initiative inédite est lancée auprès des responsables et du personnel de la restauration scolaire d'une part, des élèves des classes du CE1 au CM2 et de leurs professeurs d'autre part, en associant autant que possible les deux démarches.

« Manger Bio, c'est dans ma nature » : 2 500 kits d'animation pour sensibiliser les enfants du CE1 au CM2

Pour sensibiliser davantage les enfants des classes du CE1 au CM2 à l'importance d'une alimentation reliée aux questions d'environnement, de biodiversité, de bien-être animal, l'Agence BIO lance en 2012/2013 le programme intitulé « Manger Bio, c'est dans ma nature ».

En septembre, 2 500 kits ont été proposés via un mailing aux gestionnaires de la restauration collective et à ceux qui les accompagnent.

Les kits sont notamment composés d'éléments permettant d'animer les salles de restauration : affiches, guirlandes, signalétiques sur ventouse, et de 200 dépliants à remettre aux enfants.



¹¹ L'ensemble des données de l'observatoire 2012 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/CSA réalisée du 26 au 30 mars 2012 auprès de 406 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).

Ludiques, ces dépliants permettent de découvrir les particularités de l'agriculture biologique et de ses produits en s'amusant : avec un quizz, des mots mêlés, des mots croisés, etc.

Le kit propose également « Le mémo bio en restauration collective » destiné aux professionnels. Il fournit des informations sur la production biologique en France, la diversité des produits bio, la réglementation en vigueur, et sur les voies d'introduction des produits ou de développement de leur présence dans les restaurants scolaires.

Les responsables des restaurants ont jusqu'au 15 octobre pour commander leur kit et ils ont ensuite jusqu'au 30 mars 2013 pour réaliser l'animation.

L'ensemble des éléments de ce kit seront également téléchargeables début octobre sur le site de l'Agence BIO : www.agencebio.org



Un concours pour les élèves : « Les petits reporters de la Bio »

Encadrés par leur professeur des écoles en lien avec le responsable du restaurant scolaire de l'école, les élèves des classes du CE1 au CM2 sont invités à participer à un grand concours, en réalisant un reportage exclusif, sous la forme d'un magazine sur le thème « Manger BIO, c'est dans ma nature » (1 magazine par classe).

Ils pourront traiter des sujets de leur choix, à l'image des thèmes suivants : la bio dans mon restaurant scolaire, les fruits et légumes de saison bio, du blé au pain bio, l'élevage bio, de la vache au yaourt bio, la bio dans ma région, et bien d'autres encore !



Le jeu concours se déroulera du 15 novembre 2012 au 30 mars 2013 inclus. Le jury se réunira courant avril 2013. Il sera composé d'un représentant du monde de l'enseignement, d'un parent d'élève, de membres de l'Agence Bio, et de 2 enfants de classes de CM1/CM2 et CE1/CE2. Il sélectionnera les 15 meilleurs magazines – dont le magazine gagnant – sur la base des critères suivants : le choix du titre, la créativité et l'originalité du magazine, l'intérêt généré par la conception, la compréhension de la bio, la clarté des textes et enfin la qualité des illustrations (dessins, photographies réalisés par les enfants...)

La classe gagnante participera à un Atelier Gourmand Bio dans son école, animé par un chef. Les 14 autres classes sélectionnées par le jury gagneront un goûter bio. Il sera organisé à l'école par l'Agence Bio et ses partenaires régionaux.

Du 15 novembre 2012 au 30 mars 2013

**CONCOURS
LES PETITS REPORTERS
DE LA BIO !**



JEU CONCOURS* NATIONAL POUR LES ENFANTS DU CE1 AU CM2
avec le soutien de leurs professeurs des écoles
sur le thème :

“ Manger BIO, c'est dans ma nature ”

À gagner : Un Atelier Gourmand Bio pour toute une classe dans son école, avec la participation d'un chef bio !
14 autres classes gagneront un goûter bio organisé dans leur école.

*Dessins, modèles et règlement complet à télécharger sur www.agencebio.org

Plus d'infos sur : www.agencebio.org
L'Agence Bio est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique

Contact : concourspetitsreportersbio@sopexa.com



1^{ER} OCTOBRE 2012 : UNE AVANCEE POUR LA BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE

A l'image de la Bio en général, la Bio se développe en restauration commerciale, en écho à la demande des consommateurs. Ceux-ci sont demandeurs de bio en restauration hors domicile : fin 2011, 56% se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 46% en restauration rapide (Source : Baromètre Agence Bio/CSA 2011 « perception et consommation des produits biologiques »).

Pour accompagner le développement de l'offre, encadrer la communication autour des produits biologiques par les restaurants et apporter encore plus de garanties aux consommateurs, un cahier des charges spécifique à l'utilisation des produits bio dans les restaurants commerciaux a été mis au point en France¹². Depuis le 1^{er} octobre 2012, les restaurants commerciaux affichant la mention bio sur leur carte doivent le respecter, du simple ingrédient jusqu'à la carte 100% bio. Les modalités de mises en œuvre tiennent compte du niveau d'introduction de la Bio dans les assiettes.



Certains restaurateurs et traiteurs avaient déjà fait le choix de certifier leur activité en agriculture biologique, sur une base volontaire. Notifiés auprès de l'Agence Bio, ils figurent à ce titre dans la rubrique « restaurants » de l'annuaire officiel des opérateurs bio (<http://annuaire.agencebio.org>). A partir de ce 1^{er} octobre 2012, tous les restaurants proposant des produits bio sont appelés à se mettre en conformité avec le nouveau cadre national.

Sur place ou à emporter : tous les types de restaurants concernés

Le nouveau cahier des charges français concerne la restauration commerciale, à savoir les opérateurs qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées prêtes à être consommées, sur place ou à emporter, et qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires. Les automates réalisant une transformation ou une préparation sont également concernés.

Il ne s'applique pas à la restauration à caractère social (restaurants scolaires, d'entreprises, hôpitaux...), ni aux opérateurs ne proposant que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine ou du café portant les mentions de conformité au mode de production biologique.

¹² Les États membres sont libres d'établir des règles nationales pour les opérations de restauration (article 1.3 du règlement (CE) n° 834/2007), celles-ci n'étant pas encore couvertes par la réglementation européenne relative au mode de production biologique.

Trois niveaux d'engagement déterminés

Le cahier des charges prévoit des modalités de production, de notification, de contrôle, de certification et de communication adaptées au niveau d'introduction des produits bio dans le restaurant :

- Cas 1 : ingrédients ou produits bio
- Cas 2 : plats ou menus bio
- Cas 3 : restaurants bio

Chaque restaurant concerné doit notifier son activité auprès de l'Agence BIO, ce qui lui permet de figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en agriculture biologique <http://annuaire.agencebio.org> et par conséquent, de se faire connaître. Cette déclaration peut être effectuée directement en ligne sur l'espace notification du site www.agencebio.org, dans la rubrique préparateurs, qui comprend la catégorie restaurants/traiteurs.

Dans les cas 2 et 3, le restaurateur doit faire certifier son activité par un organisme agréé (coordonnées disponibles sur www.agencebio.org et sur www.inao.gouv.fr). Les modalités et fréquences de contrôle prévues, permettant de vérifier la conformité au cahier des charges et en conséquence la certification, sont adaptées aux risques inhérents à chacun, tout en tenant compte des contraintes et de l'organisation propres à la restauration.

Une dispense s'applique aux activités de restauration bio inférieures à 15 jours cumulés par an.

De multiples points de contrôle

Dans tous les cas, des contrôles peuvent être réalisés par les services de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations), qui vérifieront que le restaurateur est en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que ses menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Les principaux points de contrôle portent sur :

- le registre des entrées,
- les garanties bio des fournisseurs (certificats, factures, bons de livraison),
- les étiquetages des produits bio,
- les fiches recettes,
- le registre des sorties,
- la communication faite auprès du consommateur sur les cartes, menus et signalétiques.

Les 3 niveaux d'engagement des restaurants en détail

Le tableau ci-dessous résume les principales dispositions prévues par le cahier des charges national relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique.

Le cahier des charges complet est disponible sur : www.agencebio.org, www.inao.org et www.agriculture.gouv.fr.

Niveau d'introduction des produits bio	Conditions particulières	Exemples	Notification de l'activité auprès de l'Agence Bio*	Certification de l'activité par un organisme agréé (coordonnées disponibles sur www.agencebio.org et sur www.inao.gouv.fr)	Utilisation des termes « bio » / « biologique » et de la marque AB de communication**	Présentation du certificat
Cas 1 : Une ou plusieurs denrées dans le menu sont bio***	Présence de produits bio et non bio sur une même période interdite s'il n'est pas possible de les distinguer facilement du stock à la consommation finale	Exemple : pain bio, aubergines bio, yaourt bio, pomme bio...		Facultative	Uniquement en lien direct et à proximité immédiate des produits, plats ou menus bio, dans une police de caractère équivalente	/
Cas 2 : Un plat ou un menu est bio***	Au moins 95% en poids des ingrédients du plat sont issus de l'agriculture biologique (hors eau et sel) Les additifs et auxiliaires employés sont autorisés par l'annexe VIII du règlement (CE) n°889/2008 Les arômes sont uniquement naturels Tous les ingrédients sont non OGM et non ionisés	Exemple 1 : lasagne bio Au moins 95% des ingrédients sont bio Exemple 2 : steak frites bio Le steak et les pommes de terre sont bio Exemple 3: assiette de crudités bio Toutes les crudités de l'assiette sont bio Exemple 4 : menu de saison bio Tous les plats et denrées constituant le menu sont bio à 95% au minimum	Obligatoire (sauf opérations de moins de 15 jours/an)	Obligatoire (sauf opérations de moins de 15 jours/an)	Utilisables sur tous supports en lien avec des produits bio et dans la présentation générale du restaurant	Le certificat doit pouvoir être présenté sur simple demande
Cas 3 : L'ensemble des plats et menus sont bio	Tous les plats et denrées de la carte sont bio (tolérance pour un maximum de 5% d'ingrédients non disponibles en bio), ainsi que les boissons, à l'exception des produits de la pêche et de la chasse, et des boissons spiritueuses et sodas non disponibles en bio	Exemple : restaurant bio			Les produits non bio doivent être clairement mentionnés comme tels sur la carte	17/55

* La notification auprès de l'Agence Bio peut être effectuée directement en ligne sur l'espace notification du site www.agencebio.org. Elle permet de figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en agriculture biologique <http://annuaire.agencebio.org> et par conséquent, de faire connaître son activité.

** Toute utilisation du logo AB (logo de communication, d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence Bio (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur www.agencebio.org).

*** Il n'est pas possible d'utiliser le terme bio et/ou la marque AB à côté de la dénomination d'un plat si l'ensemble du plat n'est pas bio.

Exemple : ratatouille où seules les aubergines sont bio. Dans ce cas :

1^{ère} communication possible :

Dans le menu : « Ratatouille* »

En bas du menu : « * Les aubergines sont bio » OU « *Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique : aubergines »

2^{ème} communication possible :

Dans le menu : « Ratatouille (aubergines bio) »

Marque AB et logo européen : des règles d'utilisation spécifiques

Toute utilisation du logo AB (logo de communication, d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence BIO (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur www.agencebio.org).

Le logo bio européen est également utilisable, mais seulement en lien direct avec des produits certifiés conformément au règlement (CE) n° 834/2007 (cas des ingrédients, yaourts, fruits entiers, pain distribué... par exemple).

UN KIT D'INFORMATION SUR LA BIO POUR LES FUTURS PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

L'Agence BIO met en place une action spécifique afin de sensibiliser et informer les futurs chefs de cuisine et le personnel de la restauration, ainsi que les métiers de bouche associés, sur l'agriculture biologique et ses produits.

En 2012/2013, un kit d'information composé d'un guide pour l'enseignant en hôtellerie-restauration et d'un mini-magazine pour les élèves sera diffusé auprès des directeurs de 200 établissements d'écoles de formation.

Ils permettront de faire (re) découvrir les produits biologiques, leur mode de production, leurs qualités spécifiques ainsi que les valeurs véhiculées par l'agriculture biologique, afin de répondre aux attentes de leurs futurs convives et clients.

L'ensemble des éléments de ce kit seront également téléchargeables sur le site Internet de l'Agence BIO.



RAPPEL CHIFFRES 2011

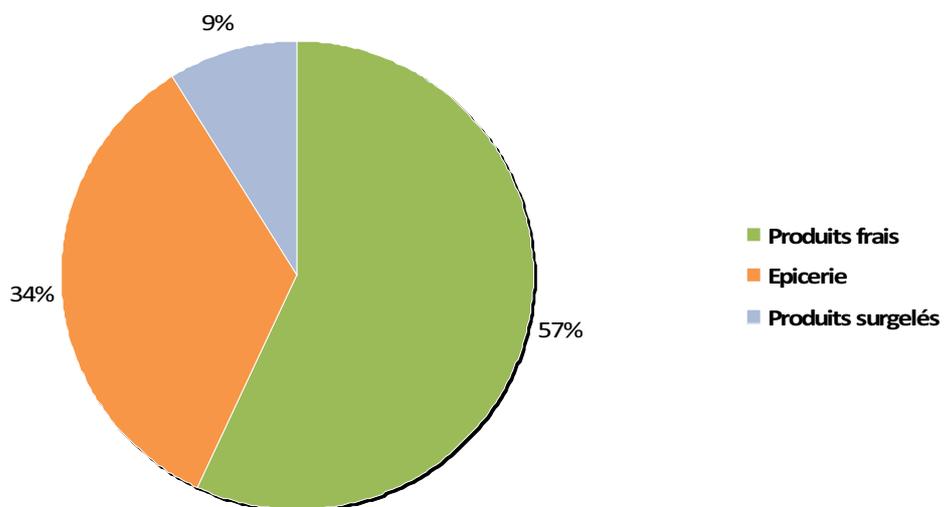
LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : UN MARCHÉ DE 158 MILLIONS D'EUROS

L'introduction des produits biologiques dans la restauration collective constitue un des axes d'actions de la loi "Grenelle 1" visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique. Un objectif de 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat a notamment été retenu¹. Début 2012, près de 6 restaurants collectifs sur 10 en proposaient, ne serait-ce que de temps en temps.

La Bio en restauration collective : un marché de 158 millions d'euros

- ✓ Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à **158 millions d'euros HT pour 2011** pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie, hors pain), soit une progression de 21% en un an. Ainsi, ce marché représentait en 2011 :
 - 2,1% des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6% en 2008 et 1,8% en 2010),
 - 4% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

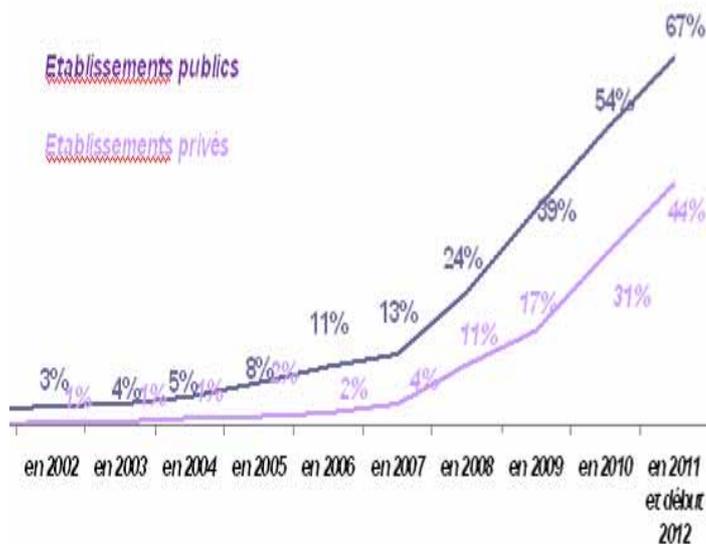
Répartition des achats en produits bio par famille (source : Etude Agence Bio/CSA-2012)



Près de 6 restaurants collectifs sur 10 servent des produits bio³

- ✓ Début 2012, les établissements de restauration déclarant proposer des produits biologiques à leurs convives sont désormais majoritaires (57%), alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006.
- ✓ L'introduction est toujours plus significative dans le secteur public (67% des établissements, soit une nouvelle hausse de 10 points en un an) que dans le privé (44% des établissements, en hausse de 12 points).
- ✓ Le secteur de l'enseignement est le plus concerné, avec 73% d'établissements (contre 61% en 2011) qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 53% d'établissements (contre 44% en 2011), puis du secteur de la santé et du social, avec 29% des établissements (contre 23% en 2011).

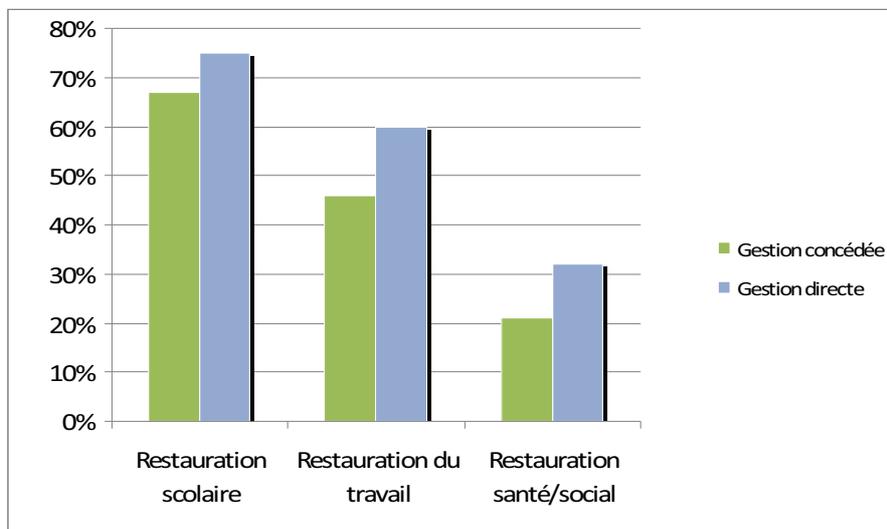
Part des établissements proposant des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés (source : Etude Agence Bio/CSA-2012)



La Bio progresse plus vite dans les établissements en gestion directe

- ✓ Les produits bio sont davantage introduits au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour : 75% proposent des produits bio), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (67% proposent des produits bio).
- ✓ La part des établissements introduisant des produits bio progresse cette année sensiblement plus en gestion directe (+ 15 points) qu'en gestion concédée (+ 1 point).

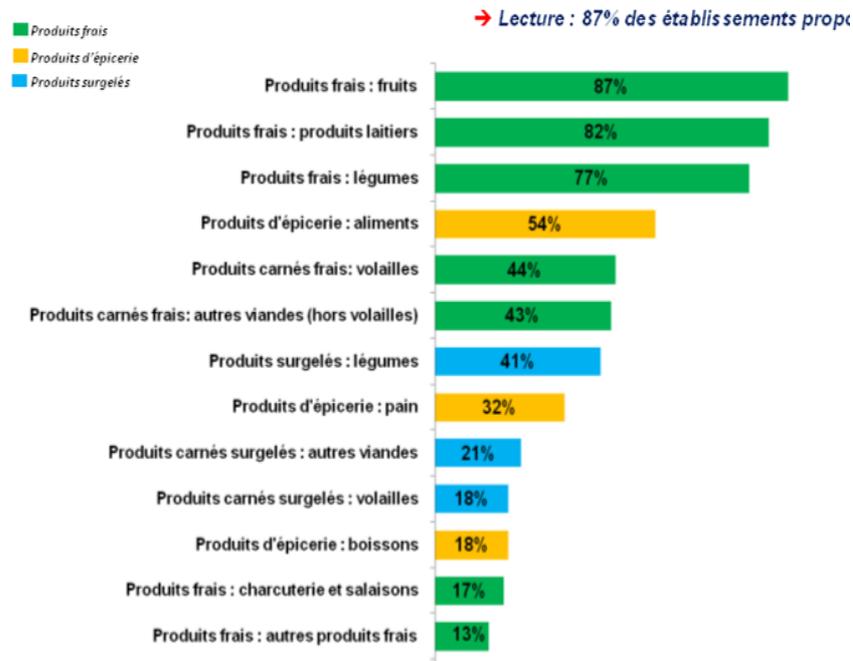
Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration (source : Etude Agence Bio/CSA-2012)



Fruits, produits laitiers et légumes dans le trio de tête des produits bio les plus présents

- ✓ Les principaux produits bio introduits en restauration collective restent les produits frais, notamment :
 - les **fruits frais** (87% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
 - les **produits laitiers** (82%),
 - les **légumes frais** (77%).
- ✓ On retrouve également :
 - les produits d'épicerie (54% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
 - La volaille fraîche (44%) et surgelée (18%),
 - Les autres produits carnés frais (43%) et surgelés (21%),
 - les légumes surgelés (41%),
 - le pain frais (32%) et surgelé (7%).

Part des acheteurs par famille de produits bio (source : Etude Agence Bio/CSA-2012)



- ✓ Certaines familles ont des produits vedettes :
 - les **pommes** parmi les fruits (81% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ;
 - les **yaourts** parmi les produits laitiers (78% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ;
 - les **carottes** parmi les légumes (66%) ;
 - le **poulet** et le **bœuf** parmi les produits carnés frais (respectivement 42% et 37%) ;
 - les **pâtes** et le **riz** parmi les produits d'épicerie (respectivement 47% et 38%).
- ✓ On note deux fortes progressions cette année : les pâtes (47% ; +13 points) et le vin (8% ; +5 points).
- ✓ Le **nombre moyen de familles de produits bio** introduites est de **5,6** en moyenne cette année (contre 5,2 en 2011).

Hausse de la fréquence d'introduction

- ✓ L'introduction de produits bio se fait encore, dans 40% des cas, **sous la forme de produits et d'ingrédients bio** plutôt que de plats ou menus entièrement bio (proposés respectivement par 26% et 34% des établissements).
- ✓ La fréquence d'introduction est en constante hausse : parmi les acheteurs de produits bio, **73% en proposent au moins une fois par mois**, contre 58% en 2011. **49% en proposent au moins une fois par semaine, et 17% tous les jours.**
- ✓ Lorsqu'ils sont introduits, **la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5% en 2008 à 12% en 2011 en moyenne.** Ce taux monte cette année à 25% pour le pain.
- ✓ **Plus l'introduction est ancienne, plus la part de produits bio progresse** : de 9% des achats en moyenne la première année, huit ans plus tard ce taux monte à 15%.

La saisonnalité : un critère de choix prioritaire

- ✓ Toujours 8 établissements sur 10 déclarent acheter des produits bio d'origine française. Parmi ces derniers, **la part des produits régionaux progresse** et devient majoritaire cette année.
- ✓ La saisonnalité est le critère de choix privilégié des fournisseurs (à 84%), devant l'origine régionale (à 63%).

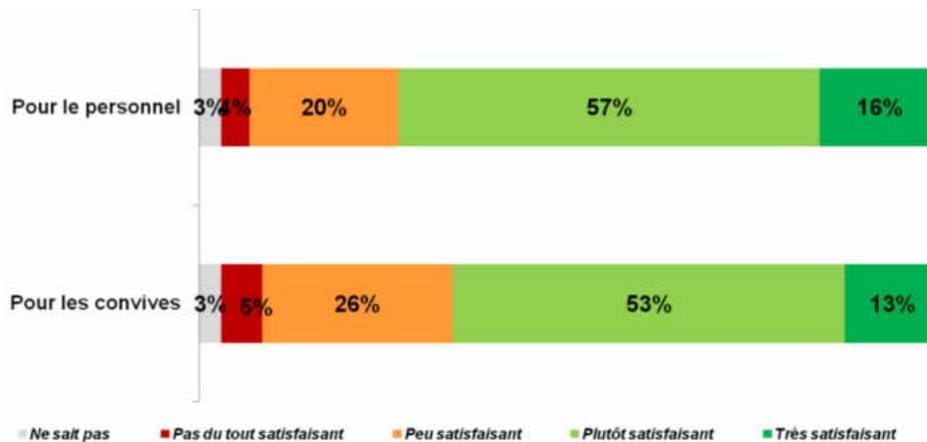
Introduction des produits bio : un surcoût maîtrisé

- ✓ 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût de 23% en moyenne.
- ✓ Une majorité (66%) a cherché à le réduire, notamment :
 - en limitant le gaspillage (83%),
 - en mettant en concurrence les fournisseurs (72%),
 - en groupant les achats (71%), cette action étant jugée la plus efficace, ainsi que le passage de partenariats au niveau local.

Des convives et un personnel satisfaits par l'introduction de produits bio en restauration collective

- ✓ Malgré ce surcoût, les responsables de restauration ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent en majorité celle-ci plutôt voire très satisfaisante, que ce soit pour les convives ou le personnel. Le taux de satisfaction atteint même 86% pour le personnel et 93% pour les convives après huit ans d'introduction.

Bilan de l'introduction des produits biologiques (source : Etude Agence Bio/CSA-2012)



Horizon 2012-2013 : de la Bio dans 7 restaurants collectifs sur 10

- ✓ L'introduction des produits bio devrait se poursuivre et toucher encore de nouveaux établissements : 16% des restaurateurs non acheteurs de produits bio actuellement ont déclaré début 2012 avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2013, 4% de façon certaine.
- ✓ Le potentiel de nouveaux acteurs est plus important dans les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé et du secteur santé/social).
- ✓ **Les produits bio pourraient ainsi être présents dans 73% des restaurants collectifs en 2013 (79% dans le secteur public et 84% des restaurants scolaires), pour une part des achats pouvant atteindre 17% en moyenne.**
- ✓ Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront :
 - les fruits frais (67% des établissements envisagent d'en introduire),
 - les légumes frais (63%),
 - les produits laitiers (59%).

LA BIO :
UN SECTEUR DYNAMIQUE DANS UNE CONJONCTURE DIFFICILE

D'après le baromètre CSA/Agence Bio 2011 « perception et consommation des produits biologiques », les Français sont intéressés par l'introduction de produits bio en restauration, notamment :

Dans le domaine scolaire : 4 enfants sur 10 ont déjà eu un repas avec des produits biologiques au restaurant scolaire (contre un sur quatre en 2008) et **72%** des parents des enfants qui n'en ont jamais eu le souhaiteraient.

A l'hôpital : 62% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les hôpitaux.

Dans les maisons de retraite : 60% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les maisons de retraite.

Au restaurant : 56% des Français se disent intéressés par des produits bio au restaurant et **46%** en restauration rapide.

Au travail : 53% des actifs se disent intéressés par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise et **41%** par des produits bio dans les distributeurs automatiques.

¹ Dans tous les secteurs de la restauration collective, l'Etat donne l'exemple avec l'objectif d'introduire 20% de produits biologiques dans ses commandes. Cela concerne en particulier les domaines suivants :

- Travail : restaurants administratifs de l'Etat ;
- Scolaire : universités (CROUS) ;
- Santé/social : hôpitaux (CHU) ;
- Autres collectivités : armées, secteur pénitentiaire.

² D'après données sur la restauration collective fournies par Gira Foodservice.

³ L'ensemble des données de l'observatoire 2012 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/CSA réalisée du 26 au 30 mars 2012 auprès de 406 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).



VITICULTURE : le vin Bio est arrivé

NOUVEAUTÉ 2012 : LE VIN BIO

Toujours plus de viticulteurs bio

Les viticulteurs français sont chaque année plus nombreux à s'orienter vers le mode de production biologique. En 16 ans, de 1995 à 2011, les surfaces de vignes conduites en bio ont été multipliées par plus de 12 : passant de 4 854 hectares à 62 003 ha.

Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et créchants, moelleux et liquoreux : tous les types de vins peuvent être produits à partir de raisins bio.

Leur qualité est largement reconnue. Ces vins sont régulièrement primés dans des concours nationaux et internationaux.

Pour les vendanges 2012, une nouvelle étape sera franchie avec la reconnaissance et la possibilité d'utiliser la mention « vin bio » au niveau européen.



Une nouvelle réglementation depuis le 1^{er} août

Jusqu'à présent, la réglementation européenne spécifique à la Bio encadrait la production de raisins biologiques, mais pas la vinification. C'est la raison pour laquelle on ne parlait pas de "vin bio", mais de "vin issu de raisins de l'agriculture biologique" ou de "vin issu de raisins bio". Les producteurs de vins reconnus conformes au nouveau règlement adopté le 8 février 2012 sont désormais autorisés à utiliser le terme « vin biologique » sur leurs étiquettes.

Ce règlement, qui est entré en application le 1er août 2012, instaure des règles pour respecter le plus possible la véritable nature du produit, tout en préservant la diversité et la qualité des vins qui sont, dans tous les cas, élaborés à partir de raisins biologiques.

Il prévoit notamment :

- l'interdiction de certaines pratiques de vinification,
- une limitation stricte des intrants utilisables,
- une limitation des apports en sulfites autorisés.

La viticulture bio : régie par le cahier des charges de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un mode de production spécifique, caractérisé notamment par : la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés (OGM), le recyclage des matières organiques, la lutte biologique, basée notamment sur des méthodes préventives.

Ce mode de production, respectueux de l'environnement, permet d'entretenir et d'améliorer la fertilité et la structure des sols, favorise la biodiversité et contribue à préserver la qualité de l'eau et de l'air. Il est aujourd'hui régi par les règlements européens (CE) n°834/2007 et (CE) n°889/2008.

Des contrôles stricts et systématiques

Le cahier des charges de l'agriculture biologique impose en particulier :

- *la certification du raisin et du vin par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics pour sa compétence, son indépendance et son impartialité,*
- *des contrôles stricts et systématiques dans les vignes et dans les caves assurant notamment une parfaite traçabilité,*
- *des prélèvements et analyses en tant que de besoin sur les raisins et sur le vin.*

Le viticulteur peut commercialiser ses vins en bio après une période de conversion de trois ans. Pendant ces trois ans, le cahier des charges de l'agriculture biologique doit être strictement respecté.



Vinification biologique : des pratiques interdites

Pour assurer le plus strictement possible le respect de la véritable nature du produit, sont interdites les pratiques suivantes :

- la concentration partielle par le froid,*
- l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques,*
- les traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin,*
- la désalcoolisation partielle des vins.*

Sont autorisés avec restriction :

- les traitements thermiques : limités à 70°C],*
- la centrifugation et la filtration : minimum 0,2 micromètre.*

Les traitements thermiques, l'utilisation de l'osmose inverse et l'utilisation des résines échangeuses d'ions seront réévalués avant le 31/12/2015.

Certains additifs et auxiliaires autorisés

De nombreux additifs et auxiliaires sont employés en vinification pour l'oxygénation, la filtration, le développement des levures, la clarification, la stabilisation, l'acidification ou la désacidification du vin.

En agriculture biologique, une liste limitative d'additifs et d'auxiliaires utilisables sous conditions a été établie. Certains (gomme arabique, levures, tanins...) sont issus de matières premières agricoles, et doivent être biologiques s'ils sont disponibles en cette qualité.

Des doses de SO₂ réduites

Une réduction de -50 mg/l ou – 30 mg/l, en fonction de la teneur en sucre résiduel, est appliquée à la vinification biologique par rapport aux taux maximum fixés par la réglementation générale.

Ces taux peuvent être relevés uniquement en cas de conditions climatiques exceptionnelles reconnues par l'Etat membre conduisant à une détérioration du statut sanitaires des raisins biologiques dans une zone donnée compte tenu des attaques bactériennes ou fongiques.

Vins bio et stocks existants

Depuis le 1er août 2012, les vins répondant à la nouvelle réglementation peuvent bénéficier de la mention « Vin bio », y compris ceux produits avant cette date si l'opérateur peut en apporter la preuve à son organisme certificateur.

Les vins produits avant le 31 juillet 2012 ne répondant pas à cette réglementation pourront être écoulés avec la mention précédemment en vigueur, à savoir « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique » ou « Vin issu de raisins bio ».

Pour plus d'information :
www.agencebio.org

VINS BIO : DES CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

La viticulture biologique créatrice d'emplois

L'agriculture biologique emploie en moyenne 59%¹³ de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle. Elle participe à l'aménagement et à la valorisation des territoires ruraux. Le contenu en emplois des exploitations dont l'activité dominante est la viticulture bio est quasiment le double qu'en viticulture conventionnelle.

Jean-François, viticulteur bio dans le Maine et Loire : « Comme je n'utilise pas de désherbant, je passe trois à quatre fois plus de temps à « travailler le sol », c'est-à-dire à retirer l'herbe qui pousse au pied des vignes. Par conséquent, j'emploie des saisonniers et des salariés du groupe d'exploitants auquel j'adhère, pour la taille et l'ébourgeonnage. »

L'agriculture biologique est un mode de production spécifique, caractérisé par la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

Ce mode de production permet d'entretenir et d'améliorer la fertilité des sols, favorise la biodiversité et préserve la qualité de l'eau et de l'air.

Le viticulteur bio fertilise la vigne avec du compost et des engrais verts. Afin de la protéger des maladies et des ravageurs, il applique des méthodes préventives, utilise des substances naturelles ou a recours à la lutte biologique. Le désherbage est effectué mécaniquement ou manuellement.

En portant une attention toute particulière à la vie des sols et en permettant le développement en profondeur des racines des ceps de vigne, le viticulteur bio favorise l'expression des terroirs.

¹³ NOTE METHODOLOGIQUE : La période d'étude du recensement agricole concerne la campagne 2009/2010. Les données concernent 17 855 exploitations bio.

Comment reconnaître un vin bio ?

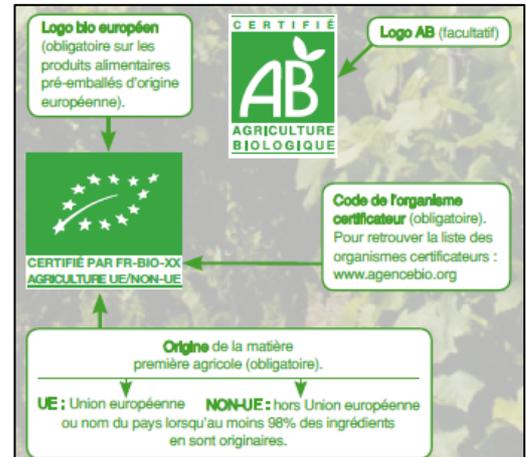
Les mentions officielles sur l'étiquette sont :

- « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » et référence à l'organisme certificateur, si seuls les raisins sont certifiés bio (uniquement pour les vins élaborés avant le 1^{er} août 2012).

Ces vins peuvent présenter le logo AB sur l'étiquette.

ou

- « vin biologique », si la vinification est également réalisée dans le respect du cahier des charges européen.



Les vins bio en trois mots :

Diversité

Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémant, moelleux et liquoreux: tous les vins peuvent être bio !

Ils existent dans toutes les gammes de prix et dans tous les contenants (bouteille de 50cl, de 75cl, cubitainer, Bag In Box, vrac...).

Ils sont présents dans tous les lieux de distribution : vente directe chez le viticulteur, marchés, magasins spécialisés, grandes surfaces, cavistes, sur Internet... et même dans de nombreux restaurants.

Qualité

Les vins bio sont régulièrement primés dans les concours : Concours Général de Paris, Challenge International du Vin, Concours des caves particulières, Chardonnay du monde, Concours national des vignerons indépendants..., sans oublier les concours nationaux et régionaux spécifiques au secteur de la viticulture biologique.

Caractère

Avec la richesse de leurs arômes préservés, les vins bio ont de quoi ravir les papilles en toutes occasions !

En portant une attention toute particulière à la vie des sols et en permettant un développement en profondeur des racines des vignes, le viticulteur favorise l'expression des terroirs.

Témoignage de Serge Dubs, meilleur sommelier du Monde en 1989

Quelles sont pour vous les spécificités des vins issus de raisins bio ?

Les vins bio ont un côté honnête, juste et authentique. Je pense qu'il est important qu'un vin se rapproche au maximum du mode de production biologique car celui-ci permet à un terroir de s'exprimer pleinement. Les vins bio sont également appréciés pour leur digestibilité.

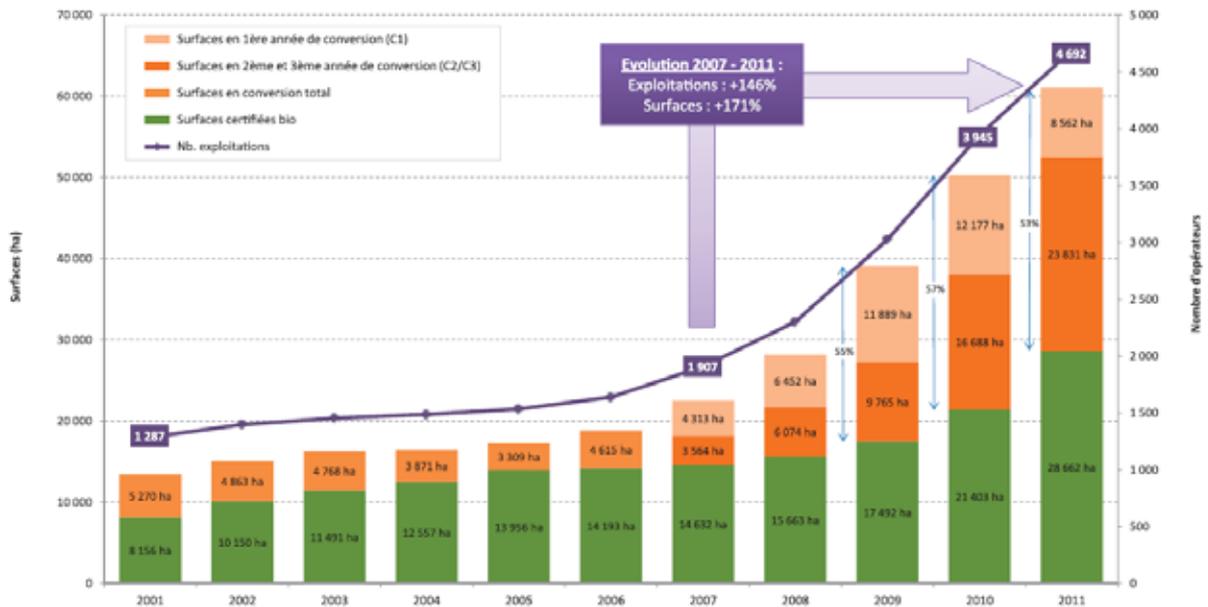
RAPPEL CHIFFRES 2011 LA FILIÈRE VITICOLE BIO

Des surfaces viticoles bio quasi multipliées par trois en quatre ans

La filière viticole bio est l'une des filières végétales bio les plus dynamiques en France :

- Au cours des quatre dernières années, les surfaces du vignoble bio français ont presque triplé, passant de 22 509 ha en 2007 à 61 055 ha en 2011 (+21% par rapport à 2010). En 2011, les surfaces viticoles étaient réparties au sein de 4 692 exploitations (+19% par rapport à 2010).
- Les surfaces en conversion représentaient au total 53% des surfaces viticoles conduites suivant le mode de production biologique, soit 32 394 ha.
- Depuis 2009, les surfaces en conversion sont supérieures aux surfaces certifiées bio (i.e. au terme de la période de conversion de 3 ans).
- Au total, les surfaces certifiées bio et en conversion représentaient fin 2011 7,4% du vignoble national.
- Les raisins de cuve prédominent avec 99% des surfaces viticoles bio totales, soit 60 489 ha répartis dans 4 380 exploitations en 2011, contre 566 ha de raisins de table au sein de 530 exploitations.

Evolution du nombre de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion



Source : Agence BIO / OC

Près de la moitié des exploitations viticoles en conversion

En 2011, 47% des exploitations viticoles en mode de production biologique étaient entièrement en conversion (12% totalement en 1ère année, 14% en 2nde année et 10% en 3ème année).

Pour mémoire, en 2007, seulement 30% des exploitations viticoles bio étaient entièrement en période de conversion.

Répartition des exploitations viticoles bio en fonction du niveau de conversion de leur vignoble



Source : Agence BIO / OC

Plus des 2/3 des surfaces de vigne certifiées bio et en conversion dans 3 régions

Les trois régions viticoles bio principales (Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Aquitaine) rassemblaient plus de 70% des surfaces totales conduites en mode de production biologique (pour 59% des producteurs).

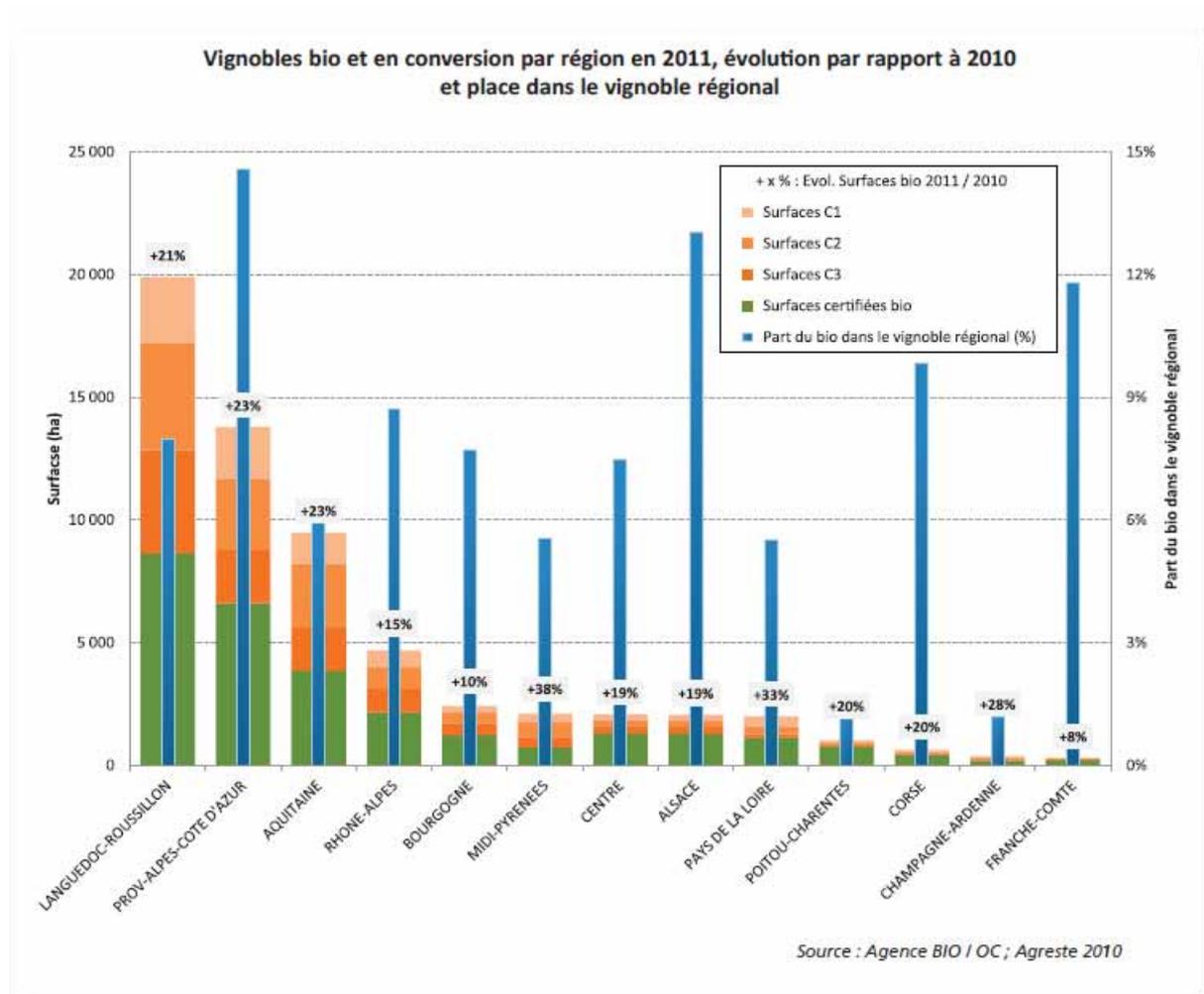
Palmarès des départements viticoles 2011

Nb. viticulteurs bio 2011	Surfaces totales conduite en bio 2011	Part du vignoble total ⁽¹⁾ en bio 2011	Part des surfaces en conversion 2011
84 - VAUCLUSE 507	84 - VAUCLUSE 8 356	2A - CORSE-DU-SUD 39,4%	04 - ALPES-DE-HAUTE-PROVENI 88,0%
33 - GIRONDE 477	33 - GIRONDE 7 274	13 - BOUCHES-DU-RHONE 21,4%	81 - TARN 77,6%
34 - HERAULT 419	30 - GARD 6 709	26 - DROME 16,3%	46 - LOT 76,7%
30 - GARD 378	34 - HERAULT 6 100	84 - VAUCLUSE 15,6%	47 - LOT-ET-GARONNE 68,6%
26 - DROME 236	11 - AUDE 4 149	68 - HAUT-RHIN 14,5%	89 - YONNE 66,0%
11 - AUDE 207	83 - VAR 3 007	04 - ALPES-DE-HAUTE-PROVENI 14,2%	66 - PYRENEES-ORIENTALES 64,1%
66 - PYRENEES-ORIENTALES 193	66 - PYRENEES-ORIENTALES 2 949	21 - COTE-D'OR 13,2%	73 - SAVOIE 63,6%
83 - VAR 188	26 - DROME 2 937	39 - JURA 12,2%	84 - VAUCLUSE 62,4%
21 - COTE-D'OR 149	13 - BOUCHES-DU-RHONE 2 228	31 - HAUTE-GARONNE 11,2%	33 - GIRONDE 61,1%
68 - HAUT-RHIN 140	49 - MAINE-ET-LOIRE 1 383	30 - GARD 11,1%	32 - GERS 59,8%
Top 10 - Total 2 894	Top 10 - Total 45 091	Top 10 - Moyenne 14,3%	Top 10 - Moyenne 63,2%
FRANCE 4 692	FRANCE 61 055	FRANCE 7,4%	FRANCE 53,1%

Source : Agence BIO / OC ; (1) Agreste 2010

La part du vignoble bio est supérieure à 6% dans 9 régions en 2011 (contre 7 en 2010)

Fin 2011, la part du vignoble bio était supérieure à 10% dans trois régions : en PACA (14,6%), en Alsace (13,0%) et en Franche-Comté (11,8%).

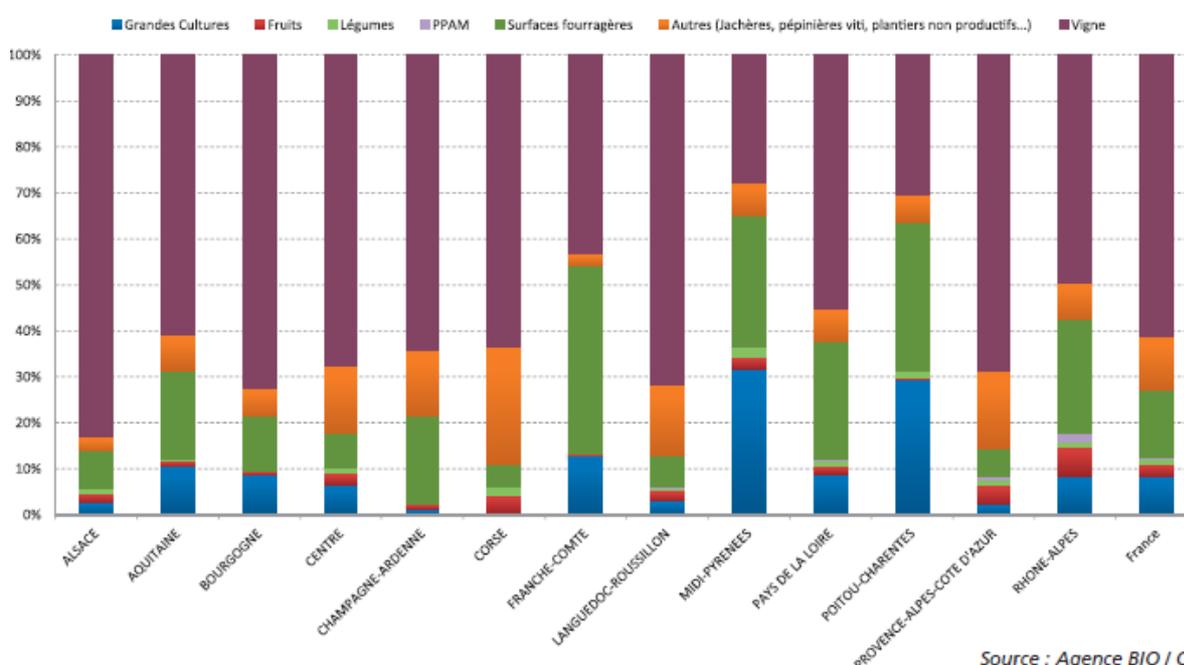


Des exploitations plus ou moins diversifiées selon les régions

En moyenne, en 2011, 61% des surfaces bio des exploitations viticoles biologiques françaises étaient consacrées à la viticulture, avec de fortes particularités régionales. Par exemple, en Alsace les vignes représentaient en moyenne 83% des surfaces bio des exploitations viticoles, alors qu'en Midi-Pyrénées elles représentaient 28% des surfaces bio totales. En 2011, 198 exploitations viticoles bio avaient également un ou plusieurs ateliers d'élevage bio.

La proportion d'éleveurs est plus importante chez les producteurs de raisin de table (12% sont également éleveurs) que chez les producteurs de raisin de cuve (3%).

Diversité des cultures bio dans les exploitations viticoles bio en 2011



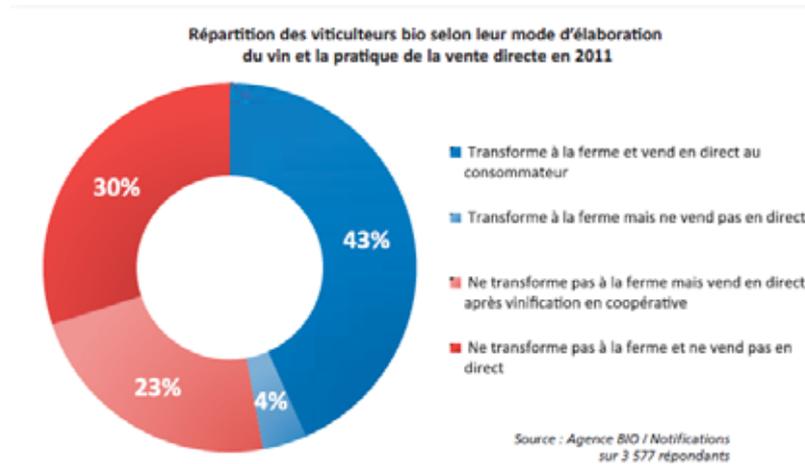
Source : Agence BIO / OC

Un volume de travail par exploitation plus important

La surface moyenne plantée en vigne dans les exploitations viticoles bio françaises était de 13 ha en 2011 (13,8 ha dans les exploitations produisant du raisin de cuve et 1,1 ha dans les exploitations produisant du raisin de table). Il existe de fortes particularités régionales : la surface moyenne de vigne était par exemple de 8,8 ha en Midi-Pyrénées, 9 ha en Alsace, 13,2 ha en Aquitaine, 16,4 ha en PACA, 16,6 ha en Languedoc-Roussillon et 17,5 ha en Corse. D'après le Recensement Agricole 2010, les exploitations spécialisées dans la viticulture étaient celles où la différence d'emploi entre conventionnel et bio était la plus importante : les exploitations bio emploient en moyenne près du double d'UTA par rapport aux exploitations viticoles conventionnelles (3,5 UTA contre 1,8). Outre un surcroît de travail inhérent au mode de production biologique (désherbage, etc.), cette différence s'explique par une superficie de vigne plus importante dans les exploitations bio (9 ha en moyenne dans l'ensemble des exploitations, 13 ha en bio).

Environ la moitié des viticulteurs bio élaborent eux-mêmes leur vin

D'après les notifications 2011, 157 caves coopératives produisaient du vin issu de raisins bio, contre 115 en 2010 et 70 en 2009, dont trois 100% bio. Au cours des 6 premiers mois de l'année 2012, 16 nouvelles caves coopératives ont notifié une activité bio.

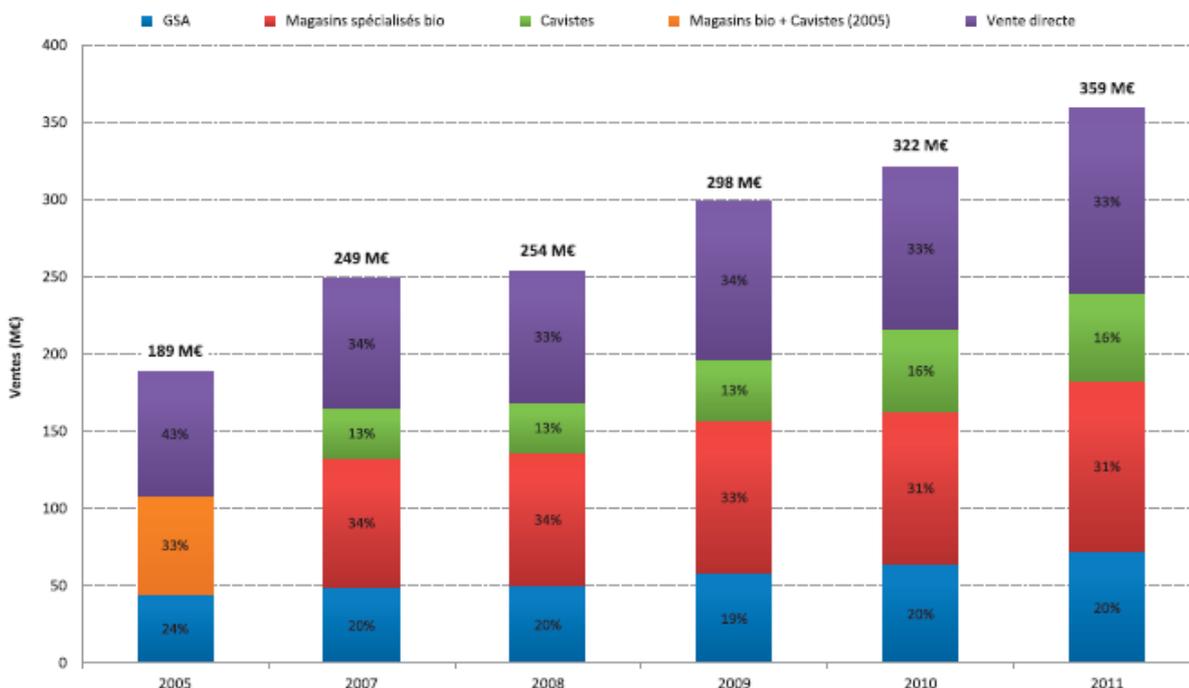


Des circuits de distribution diversifiés

La valeur des ventes en France de vins issus de raisins biologiques a été estimée à 359 millions d'euros en 2011, soit une progression de 11,5% par rapport à 2010 (hors exportations). En 2011, ce secteur représentait 10% de la valeur du marché des produits bio en France.

Un tiers des ventes de vins issus de raisins bio (en valeur) était effectué via la vente directe et un autre tiers en magasins spécialisés bio. Le secteur des vins est le seul pour lequel la vente directe est le circuit de commercialisation majoritaire (le vin représente 28% de la valeur totale de vente directe de produits bio, seulement 4% des ventes en GSA).

Evolution du marché des vins issus de raisins bio en France par circuit



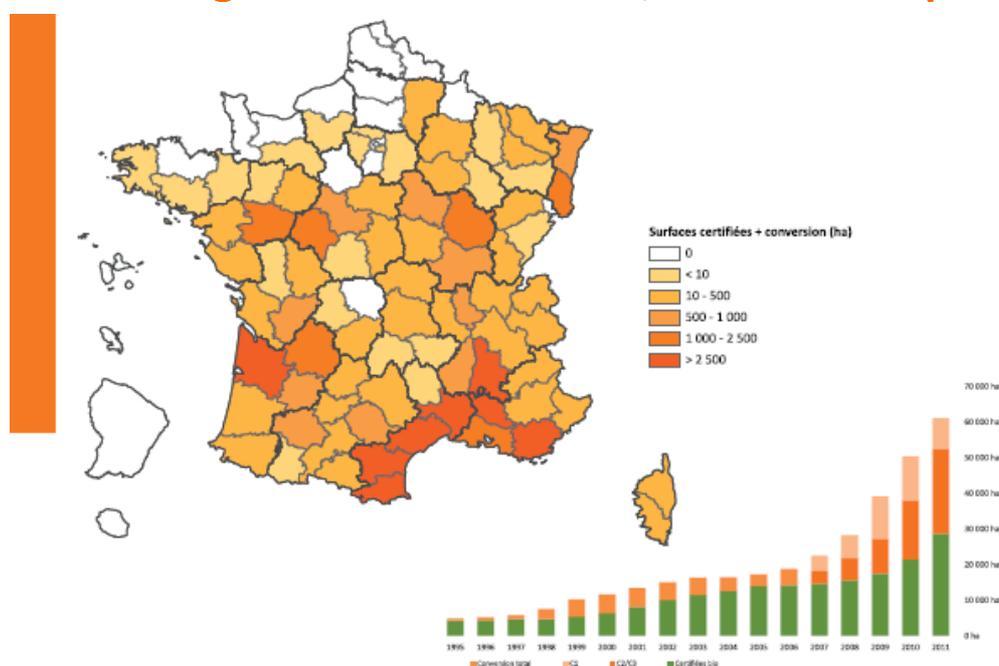
Une arrivée de plus en plus importante de vins bio sur le marché

En raison des surfaces importantes de vignes en conversion (12 177 ha de C1 en 2010 et 8 562 ha de C1 en 2011) et compte tenu de la durée de conversion de 3 ans, ces surfaces entreront en production certifiée bio à partir de la récolte 2013.

Par ailleurs, le temps de garde entraînera un délai supplémentaire avant la commercialisation.

Cette progression générale du potentiel de production de vin bio français diffère d'une région à l'autre.

Plus des 2/3 des surfaces de vigne bio dans 3 régions : Languedoc-Roussillon, PACA et Aquitaine



Répartition sur le territoire des surfaces viticoles en mode de production biologique

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion				Surfaces certifiées + conversion	
	2011	Evol. / 10	2011	Evol. / 10	C1	C2/C3	Total C123	Evol. / 10	2011	Evol. / 10
					2011					
ALSACE	229	19%	1 295	26%	248	519	767	10%	2 062	19%
AQUITAINE	717	17%	3 875	31%	1 293	4 330	5 623	18%	9 498	23%
AUVERGNE	20	5%	41	9%	2	28	30	11%	71	10%
BASSE-NORMANDIE	1	-	c	-	c	c	c	-	c	-
BOURGOGNE	273	14%	1 240	32%	232	938	1 170	-6%	2 411	10%
BRETAGNE	4	300%	2	-	0	0	0	-	2	-
CENTRE	171	26%	1 289	36%	252	548	800	-1%	2 090	19%
CHAMPAGNE-ARDENNE	96	33%	191	27%	66	121	187	29%	378	28%
CORSE	36	20%	426	38%	66	137	203	-7%	629	20%
FRANCHE-COMTE	48	7%	201	15%	20	73	93	-3%	294	8%
HAUTE-NORMANDIE	1	-	c	-	c	c	c	-	c	-
ILE-DE-FRANCE	5	25%	0	14%	0	0	0	-21%	1	2%
LANGUEDOC-ROUSSILLON	1 199	17%	8 643	48%	2 676	8 588	11 264	6%	19 907	21%
LIMOUSIN	9	13%	15	68%	0	8	8	-31%	23	10%
LORRAINE	12	50%	25	351%	10	21	31	-16%	56	32%
MIDI-PYRENEES	241	26%	729	34%	362	1 023	1 384	41%	2 113	38%
NORD-PAS-DE-CALAIS	0	-	0	-	0	0	0	-	0	-
OUTRE-MER	0	-	0	-	0	0	0	-	0	-
PAYS DE LA LOIRE	181	27%	1 141	13%	410	453	863	77%	2 004	33%
PICARDIE	8	33%	12	0%	2	5	7	91%	18	21%
POITOU-CHARENTES	97	17%	773	9%	114	134	249	70%	1 021	20%
PROV-ALPES-COTE D'AZUR	839	23%	6 602	31%	2 106	5 081	7 186	17%	13 788	23%
RHONE-ALPES	505	16%	2 164	30%	703	1 824	2 527	5%	4 691	15%
TOTAL	4 692	19%	28 662	34%	8 562	23 831	32 394	12%	61 055	21%

QUALITÉ : des produits sous contrôle

PRODUITS BIO : DE VRAIES GARANTIES AUX CONSOMMATEURS

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est un mode de production spécifique, garanti sans utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés (OGM) de la ferme à la distribution.

La Bio respecte l'environnement et la biodiversité.

Elle contribue à préserver la fertilité des sols en s'appuyant notamment sur le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Elle garantit le respect de normes élevées de bien-être animal et leur apporte une alimentation bio produite en priorité sur l'exploitation.

Ses produits sont obtenus sans colorants et arômes chimiques de synthèse, ni exhausteurs de goût, sans ionisation et les additifs autorisés sont très peu nombreux.

Elle contribue également au maintien de certaines variétés anciennes et au respect de la qualité intrinsèque des aliments.

Ainsi, l'agriculture biologique propose des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement ni à la santé : c'est une démarche au cœur du développement durable.

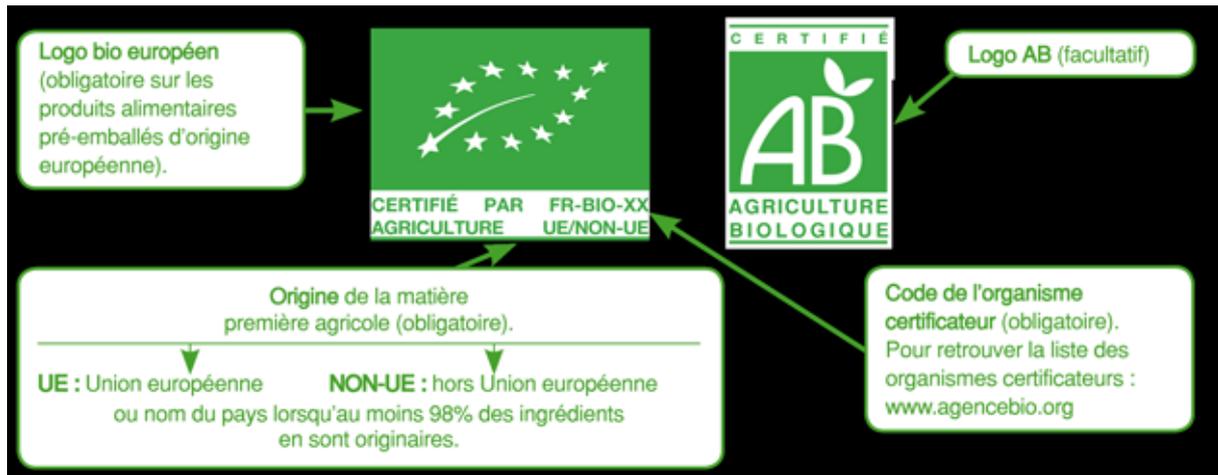
Comment reconnaît-on un produit bio ?

Pour reconnaître un produit bio, il convient de vérifier sur son étiquette la présence du logo bio européen et/ou du logo AB accompagnée de la référence de l'organisme certificateur (numéro de code et/ou nom).

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

- Des contrôles stricts et systématiques à tous les stades (production, transformation, distribution).
- Une certification par un organisme agréé, compétent et indépendant.
- Ils indiquent que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée.

* Règlement (CE) n°834/2007 et ses règlements d'application



Des produits de haute qualité

L'agriculture biologique constitue en France l'un des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Elle garantit des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit pas à l'environnement ni à la santé.

La qualité de ces produits est reconnue et correspond aux attentes des consommateurs actuels.

De nombreuses études le démontrent, notamment le Programme de Recherche européen QLIF (Quality Low Input Food) mené entre 2004 et 2009. Outre les bénéfices liés à la non utilisation de produits chimiques de synthèse, ce programme établit une corrélation entre les pratiques agricoles biologiques et la qualité de l'alimentation biologique : les produits biologiques ont tendance à présenter un niveau plus élevé en composants nutritionnels comme les vitamines, les antioxydants et les acides gras polyinsaturés.

Une traçabilité et des contrôles à toutes les étapes

En application de la réglementation européenne en agriculture biologique (règlement CE 834/2007 et ses règlements d'application), la traçabilité est totale sur le parcours d'un aliment bio depuis sa production à sa vente : de nombreux contrôles sont effectués pour démontrer le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique sur le lieu de production ; d'autres contrôles vérifient le circuit de collecte des produits, les étapes de la transformation (préparation et étiquetage) puis les modalités de distribution.

Ainsi, chaque opérateur de la filière bénéficie d'un document justificatif mentionnant ses produits certifiés.

LA BIO :
UN SECTEUR DYNAMIQUE DANS UNE CONJONCTURE DIFFICILE

9 organismes certificateurs sont à ce jour agréés par l'INAO pour la certification en agriculture biologique en France.

Tous les opérateurs de la filière bio notifient également leur activité auprès de l'Agence Bio, ce qui leur permet de figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en agriculture biologique (<http://annuaire.agencebio.org>), et de faire ainsi mieux connaître leur activité.

Agence BIO annuaire.agencebio.org
L'annuaire officiel des opérateurs notifiés en agriculture biologique
Trouvez les professionnels de la Bio !

Par opérateurs

- PRODUCTEURS ▶ Agriculteurs, éleveurs, apiculteurs, pisciculteurs...
- PREPARATEURS ▶ Boulangers, bouchers, coopératives, restaurants...
- DISTRIBUTEURS ▶ Détaillants, grossistes, négociants...
- IMPORTATEURS ▶ Produits hors Union européenne

Par nom

OK

Autour de chez moi

Votre code postal :

RECHERCHER ▶

Accès rapide

- ▶ Tous les opérateurs
- ▶ Maraichers
- ▶ Arboriculteurs
- ▶ Viticulteurs
- ▶ Apiculteurs
- ▶ Boulangers / pâtisseries
- ▶ Bouchers / charcutiers
- ▶ Restaurants
- ▶ Magasins spécialisés bio
- ▶ E-commerces

Seuls certains distributeurs, qui revendent directement des produits biologiques au consommateur final, et stockent ces produits uniquement sur le lieu de vente (à condition de ne pas dépasser, pour les produits bio vendus en vrac, un montant annuel d'achat de 10 000 € HT) peuvent être dispensés de contrôle (et de notification pour les distributeurs de produits uniquement préemballés).

INFORMATION : des outils pour tous

LA BIO S'AFFICHE !

Retrouvez les affiches de la campagne d'information lors de nombreuses manifestations sur l'agriculture biologique ! Ces affiches ainsi que d'autres documents sur l'agriculture biologique et l'ensemble de ses produits sont mis à disposition des professionnels : dépliants, cartes postales, autocollants, affiches, guirlandes, fiches produits, calendrier des saisons... Ces outils sont utilisables pour des animations tout au long de l'année, et notamment pendant le Printemps BIO, première quinzaine de juin (www.printempsbio.com).



Déjà disponibles sur demande, les fichiers numériques des outils seront bientôt disponibles sur internet pour permettre une libre réimpression par les professionnels, dans le respect d'une charte d'utilisation. Pour en savoir plus : www.agencebio.org.



Dépliant adultes



Autocollant



Stop rayons



Carte postale « saisons »

LA BIO SE REGARDE : LES PROGRAMMES COURTS « LA MINUTE BIO »

Les Minutes BIO, ce sont 30 programmes courts qui abordent la Bio sous l'angle de reportages sur le terrain avec de nombreux témoignages de professionnels de la bio (producteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers, formateurs, consommateurs, représentants d'organismes de contrôles,...). La première série de 20 épisodes a été complétée en 2012 de 10 nouveaux programmes courts.



L'ensemble des programmes, diffusés sur M6, sont désormais disponibles sur www.agencebio.org

Les dix nouveaux épisodes de 2012

- Produits bio : de la ferme bio à la restauration collective
- Les enfants font la cuisine chez un chef bio
- L'élevage, la boucherie bio : des métiers d'avenir
- Les fruits et légumes bio appréciés des grands chefs
- La biodiversité, à travers une ferme-auberge en polyculture-élevage
- Un élevage de vaches laitières et fabrication de fromage bio
- La viticulture bio : une filière dynamique, pour la terre et le plaisir
- Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales bio : une grande diversité pour des usages multiples
- Un élevage ovin bio
- Les huiles biologiques, une grande diversité de saveurs à découvrir



Les 20 épisodes précédents :

- La conversion en agriculture biologique
- Le pain biologique
- Des produits bio de saison et de proximité
- Des normes élevées de bien-être animal
- L'innovation en agriculture biologique
- Produits bio : repères et garanties
- Les contrôles sur les exploitations bio
- La Bio : source de vitalité en milieu rural
- La diversité des produits biologiques
- Bio : les chefs s'y mettent !
- Des sols vivants et fertiles
- Manger bio en restauration scolaire
- Les contrôles dans une entreprise de transformation bio
- Le respect de la biodiversité
- La consommation des produits biologiques
- Le respect de la qualité de l'eau
- Les formations en agriculture biologique
- La Bio, créatrice d'emplois
- La viticulture biologique
- L'agriculture biologique : une démarche d'avenir

SUR INTERNET ET SUR MOBILE : LA BIO À PORTÉE DE CLICS AVEC L'ANNUAIRE DES PROFESSIONNELS DE LA BIO

L'Agence BIO propose désormais deux façons d'accéder à la nouvelle version de son annuaire : sur internet et sur mobile. Les deux versions de l'annuaire recensent plus de 35 000 opérateurs notifiés en agriculture biologique. Des accès directs permettent de lister rapidement les agriculteurs, préparateurs, distributeurs ou importateurs par métiers en UE et hors UE. Les professionnels de la Bio sont répertoriés par région et département. Des critères de tri supplémentaire donnent la possibilité de rechercher les opérateurs en vente directe ou les fournisseurs de produits bio pour la restauration collective par exemple.

Sur le site internet : www.agencebio.org

- Aller sur www.agencebio.org
- Cliquer en bas à droite sur le lien « annuaire des professionnels »
- Sélectionner dans la liste l'opérateur recherché (producteurs, distributeurs...)
- Définir sa région et son département
- Faire une recherche avancée en précisant le type de produit recherché
- Cliquer sur « Rechercher » pour lancer votre recherche.



Sur mobile : www.annuairebio.mobi

Le site est accessible depuis n'importe quel smartphone. Il permet de trouver un professionnel autour d'un point donné et trace l'itinéraire par géolocalisation ou via une adresse renseignée.

- Se connecter avec Smartphone et renseigner l'adresse de l'annuaire de la bio : www.annuairebio.mobi
- Sélectionner dans la liste l'opérateur que vous cherchez (producteurs, transformateurs...)
- Renseigner la proximité de la recherche : « Autour de moi » ou « Ailleurs en France »
- Puis lancer la recherche.



LES PROCHAINS GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA BIO

ASSISES NATIONALES DE LA BIO

LE 10 OCTOBRE 2012

L'Agence Bio organise les Assises nationales de l'agriculture biologique le 10 octobre prochain avec la participation de M. Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. L'événement se déroulera au Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Salle Gambetta, 78 bis rue de Varenne, Paris 7ème.

Cette journée est organisée pour :

- rassembler les professionnels – producteurs, transformateurs, distributeurs – déjà engagés dans l'agriculture biologique ou souhaitant s'y impliquer, ainsi que l'ensemble des organismes ayant vocation à contribuer au développement du secteur ;
- faire le point sur le processus de développement des filières et des marchés ainsi que leurs perspectives d'évolution dans le cadre européen ;
- développer des analyses sur des questions clés ;
- faciliter les échanges de vues entre partenaires et organismes publics et privés.

Pré-programme :

- 8h30 : Accueil
- 9h : Ouverture des Assises par **François Thiery**, Président de l'Agence BIO
Intervention de **Stéphane Le Foll**, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
- 9h30 : Diversité et spécificités des filières bio – situation et perspectives d'évolution
Avec la participation d'**Elisabeth Mercier**, Directrice de l'Agence BIO, **Benoît Soury**, Président du SYNADIS, **Claude Gruffat**, Président de Biocoop et **Jacques Creyssel**, Délégué Général de la FCD.
- 12h30 : Buffet bio
- 14h15 : Dynamiques territoriales
Avec la participation de **Françoise Bigotte**, Représentante de l'ARF et Conseillère régionale de Languedoc-Roussillon, déléguée à l'Agriculture Biologique auprès du Vice-Président délégué à la Viticulture et à l'Agriculture, **Philippe ASSENS**, Chef du pôle agriculture au Conseil Général des Pyrénées Orientales, **Patrick Marcotte**, Directeur du CIVAM Bio des Pyrénées Orientales et **Philippe Bodard**, Maire de Mûrs-Erigné.
- 16h15 : Intervention de **Marie Renne**, Conseillère technique chargée de l'eau, de la chasse, de la pêche, des risques naturels et de l'agroenvironnement au Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie.
- 17h : Fin des Assises

Les conclusions de l'ensemble des débats seront assurées par le Président de l'Agence BIO.

Inscriptions : sarah.le-douarin@agencebio.org

L'AGENCE BIO AU SALON DES MAIRES ET DES COLLECTIVITES LOCALES DU 20 AU 22 NOVEMBRE 2012

Pour la deuxième année consécutive, l'Agence BIO participera au Salon des Maires et des Collectivités Locales qui se tiendra les 20, 21 et 22 novembre 2012, Porte de Versailles, à Paris.

Un stand d'information situé en B67 dans le pavillon Institutionnel (2.1)

Pendant ces trois jours, l'Agence BIO et ses partenaires répondront aux questions des visiteurs et des exposants.

Des fiches d'informations seront mises à la disposition du public sur :

- le développement de l'agriculture biologique dans la diversité des territoires,
- le développement de la bio en restauration collective,
- ainsi que sur les actions de communication mises en œuvre dans le cadre du programme 2011-2014, notamment les actions spécifiques à la restauration collective, avec l'opération « Manger Bio, c'est dans ma nature » et le lancement du concours « Les Petits Reporters de le Bio », dans les écoles primaires.

Une conférence le mardi 20 novembre de 15h30 à 16h30

Le mardi 20 novembre, de 15h30 à 16h30, dans le cadre d'une conférence, l'Agence BIO et plusieurs représentants de collectivités territoriales présenteront l'actualité de l'agriculture biologique en France et la dynamique de développement des filières bio dans leurs territoires.

La conférence se tiendra en salle 21, pavillon 2.1.

Pour en savoir plus :

www.agencebio.org ;
<http://salondesmaires.com>

LES VIANDES BIO AU SOMMET DE L'ÉLEVAGE ET AU SIAL, AVEC LA COMMISSION BIO D'INTERBEV

Participation au Sommet de l'Élevage, du 3 au 5 octobre 2012 (Cournon, Puy-de-Dôme)

La Commission Bio d'Interbev sera présente tout au long du au Sommet de l'Élevage sur l'espace Bio du stand d'INTERBEV, Hall 1, allée F, stand 120.

Le 4 octobre, de 10h à 12h, elle organise une **conférence** : « **Stratégies de la filière viande bio pour assurer son développement face aux aléas climatiques et économiques** », (centre de conférences, Grande Halle d'Auvergne, salle 3). Cette conférence s'adresse aux éleveurs biologiques et conventionnels, aux techniciens des Chambres d'Agriculture, aux organisations de producteurs et aux abatteurs.

Les Signes Officiels de Qualité (Label Rouge, IGP, AOC et Bio) représentent 3% des volumes de bovins abattus en France, 5% des volumes de veaux et 10% des volumes d'agneaux. Ces petites filières sont très dynamiques, avec de fortes croissances. Les données de l'Observatoire des Viandes Bio de la Commission BIO d'INTERBEV sont cette année encore très positives, avec une croissance de +15% pour les abattages de bovins, ovins et porcins bio, et des croissances qui se maintiennent dans tous les types de points de vente. Néanmoins, les petites filières sont très sensibles aux variations de volumes et la filière bio a dû faire face cet hiver aux conséquences de la sécheresse de 2011, qui a impacté les sorties d'animaux.

Toujours soucieuse de réfléchir aux meilleurs moyens de maintenir une adéquation de l'offre et de la demande sur le marché en croissance des viandes bio, la Commission BIO d'INTERBEV propose de réfléchir ensemble à la gestion des aléas climatiques et économiques pour les filières bio. Pour cela, son président Philippe Cabarat présentera rapidement l'évolution des filières viandes bio à l'aune des aléas rencontrés ces 20 dernières années, avant de laisser l'Institut de l'Élevage et l'INRA aborder la gestion des aléas dans les fermes biologiques bovines et ovines. Le débat sera ensuite élargi aux filières avec les témoignages de deux coopératives sur leur travail pour pallier les conséquences de la sécheresse 2011 et plus généralement sur leur stratégie pour faire face aux aléas.

Les Rencontres Viandes Bio au SIAL, du 21 au 25 octobre (Parc des expositions de Villepinte – Paris)

Soucieuse de présenter les filières Viande Bio aux professionnels de la restauration, de la grande distribution ou de la boucherie, mais aussi d'échanger avec les opérateurs internationaux sur les problématiques des filières Viandes Bio en Europe et dans le monde, les professionnels des Viandes Bio assureront une permanence tous les matins de 9h30 à 11h sur le stand d'INTERBEV – INAPORC Hall 6, allée F, stand 145.

PARTICIPATION AU BIO CONVIVIUM, LES 18 ET 19 OCTOBRE (DROME)

Deux jours d'ateliers, de débats et de visites.

Organisé par le Département de la Drôme et ses partenaires les 18 et 19 octobre 2012 à Valence, le « BioConvivium » rassemblera, chercheurs et scientifiques, spécialistes et représentants des professionnels agricoles et de l'agroalimentaire, ainsi que les acteurs de la gouvernance des territoires sur des questions d'actualité concernant l'agriculture biologique sur le thème "**Comment la bio participe-t-elle à l'évolution d'un modèle agricole et économique d'un territoire?**"



Au travers des retours croisés d'expériences, des expertises, des témoignages et des analyses de ces différents acteurs, le BioConvivium sera l'occasion de connaître, critiquer et s'enrichir de l'expérience Drômoise (1er département bio) et des autres territoires représentés et de débattre de l'avenir du bio, parfois soumis à controverse.

Au programme de ces deux jours :

- parcours de visites thématiques sur le terrain animées par les membres de Bio Drôme Initiatives
- Débats , ateliers, controverses.

Plus d'informations sur : bioconvivium.ladrome.fr
bioconvivium@ladrome.fr

FORUM SUR LES PLANTES A PARFUM AROMATIQUES ET MEDICINALES, LE 4 DECEMBRE (PONT DU GARD)



PONT DU GARD
04.12/2012

ppam

plantes à parfum aromatiques & médicinales

une filière d'avenir

Ce forum professionnel est le rendez-vous incontournable des producteurs, des entreprises utilisatrices et des structures d'appui technique et économique de la filière PPAM : rencontres, conférences et témoignages sont au programme. Réservez cette date !

Le forum PPAM est organisé par CPPARM et Sud et Bio avec le soutien de l'Agence Bio, en partenariat avec l'Agence Régionale de l'Innovation Transferts LR.

design graphique communication Transferts LR - septembre 2012



LES 20 ANS DE MILLÉSIME BIO EN 2013

Millésime Bio fête ses 20 ans en 2013. Les 28-29 et 30 janvier 2013, le Salon fêtera ce grand événement et mettra en avant la qualité des vins biologiques dans leur diversité. De nombreuses surprises seront au rendez-vous de cette 20^e édition du salon...

Millésime Bio : un concept de salon unique au monde

- L'unique salon professionnel et mondial réservé aux vins biologiques
- Créé et organisé depuis 1993 par les vignerons de l'association interprofessionnelle Sudvinbio (anciennement AIVB-LR)
- Un salon abordable et efficace
- Stands « clefs en main », tous identiques. Seul le vin fait la différence.
- Un visitorat strictement professionnel
- Espaces de dégustation en libre-service (oenothèque et vins médaillés Challenge Millésime Bio)
- Conférences sur le marché du vin biologique
- Cyber-cafés et espaces repos
- Restauration conviviale et de qualité, avec des produits biologiques



Concours Challenge Millésime Bio : la vitrine de l'excellence

Le grand rendez-vous international de la qualité et de la promotion des vins biologiques. Pour la 6^e édition de ce concours, la dégustation des échantillons par un jury de professionnels du vin se déroulera le 27 novembre 2012, et la remise officielle des diplômes en janvier 2013 durant Millésime Bio.

Challenge Millésime Bio a confirmé sa place de grand concours international de vin, avec près de 900 échantillons en provenance de nombreuses régions viticoles du monde entier. Durant le salon, un bar spécialement aménagé mettra en valeur les vins médaillés, avec dégustation libre.

Millésime Bio en quelques chiffres

3.400 visiteurs en 2012 - Le carrefour international d'affaires de la filière vin bio !

Acheteurs de vin en provenance de 38 pays dont la France, toute l'Europe du Nord, les États-Unis, le Canada et le Japon. Importateurs, cavistes, grossistes, restaurateurs... tous conquis par ce rendez-vous annuel incontournable de la filière.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DE LA BIO

- **Sommet de l'élevage : 3 au 5 octobre 2012** - Clermont-Ferrand (63)
Conférence organisée par La Commission BIO d'INTERBEV le Jeudi 4 octobre 2012 (9h30-12h00) : « Stratégies de la filière Viande pour assurer son développement face aux aléas climatiques et économiques »
La Commission d'Interbev sera présente sur toute la durée du salon (stand N°120, Allée F, Hall 1).
www.sommet-elevage.fr

- **ASSISES NATIONALES DE LA BIO : 10 octobre 2012** – Salle Gambetta – Ministère de l'Agriculture, de l'AgroAlimentaire et de la Forêt – Paris
www.agencebio.org

- **Salon Ille et Bio : 7 au 9 octobre 2012** - Guichen (35)
www.illeetbio.org
- **Journées d'octobre à Mulhouse : 13 - 14 octobre**
La Commission Bio du Cniel participe aux journées d'octobre : un animateur et un éleveur accueilleront le public pour des dégustations et une présentation ludique sur les particularités des produits laitiers Bio autour de panneaux et de jeux pédagogiques : de l'élevage à leur diversité.
- **Bioconvivium : 18-19 octobre, Valence (Drôme)**
- **SIAL, Salon International de l'Alimentation : 21 au 25 octobre 2012** - Paris, Villepinte
www.sialparis.fr
- **Salon Marjolaine : 2 au 11 novembre 2012** - Paris, Parc floral
www.salon-marjolaine.com

- **Salon des Maires et des Collectivités Locales : du 20 au 22 novembre 2012, Paris**
L'Agence BIO participera avec un stand d'information (Stand B-67, Pavillon 2.1) et l'organisation d'une conférence, le 20 novembre, de 15h30 à 16h30 (salle 21 du Pavillon 2.1), sur l'agriculture biologique dans les dynamiques de développement territorial.
<http://smcl.salons.groupemoniteur.fr/>

- **Vinitech – Sifel (Bordeaux) : conférence internationale sur l'agriculture biologique**
- **Forum Plantes à Parfum et Médicinales : 4 décembre, Pont du Gard (Gard)**

LA BIO :
UN SECTEUR DYNAMIQUE DANS UNE CONJONCTURE DIFFICILE

- **SIRHA (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) : du 26 au 30 janvier 2013 – Lyon**
- **Millésime BIO : 28-30 janvier 2013**, Parc des Expositions de Montpellier
20 ans
Conférence organisée par l'Agence BIO sur la viticulture biologique le 29 matin
- **Biofach : 13 au 16 février 2013**
- **Salon International de l'Agriculture, 23 février au 3 mars 2013** à Paris – Porte de Versailles
- **Séminaire international de l'Agence BIO, organisé dans le cadre du SIA : 28 février 2013**, salle Lyra, Pavillon 7.2
- **Rencontres nationales Printemps BIO : 11 juin 2013** en Midi-Pyrénées
- **Printemps BIO : première quinzaine de juin**
www.printempsbio.com

Pour en savoir plus : www.agencebio.org

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



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

