

L'agriculture biologique en Normandie

Sommaire

Introduction

1.

L'agriculture bio en France et en Normandie p•6

2.

Les filières animales bio en Normandie p•10

Les filières laits biologiques p•10

Les filières viandes biologiques p•18

La filière poules pondeuses biologiques p•22

La filière apiculture biologique p•23

La filière produits de la mer biologiques p•23

3.

Les filières végétales bio en Normandie p•24

Les fourrages biologiques p•25

Les filières des grandes cultures biologiques p•25

Les filières des cultures industrielles biologiques p•27

Les filières des légumes frais biologiques p•31

Les filières des fruits biologiques p•33

Les filières des plantes à parfum, aromatiques et médicinales biologiques (ppam) p•35

Les autres filières végétales biologiques p•35

4.

Les préparateurs bio p•36

En France P•36

En Normandie P•36

La restauration biologique p•38

5.

La commercialisation des produits bio p•40

Les distributeurs de produits biologiques p•40

Les importations et exportations de produits alimentaires biologiques p•45

6.

La consommation de produits alimentaires bio p•47

Pour aller plus loin p•52

Conclusion et perspectives p•54

Comité rédactionnel p•55

Introduction

Cette 10^e édition de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB) en Normandie présente les dernières données disponibles pour chaque filière régionale, des productions animales et végétales biologiques à la commercialisation des produits alimentaires biologiques. Elle dresse également des tendances de conversion pour l'année 2019.

Comme dans les précédentes éditions, pour la production sont dénombrés les exploitations, les cheptels, les surfaces en agriculture biologique. Les données départementales anonymes sont consolidées au niveau régional. Les principaux chiffres (production, transformation, distribution et consommation) sont fournis par l'Agence BIO (Observatoire National de l'Agriculture Biologique – Chiffres clés 2018, édition 2019). Les analyses et éléments plus qualitatifs sont apportés par l'association Bio En Normandie et la Chambre régionale d'agriculture de Normandie.

Pour cette nouvelle édition, des focus ont été réalisés sur :

- les installations bio en Normandie (DJA et Dispositif impulsion installation mis en place par la Région Normandie),
- les produits bio normands sous AOC/AOP,
- la restauration biologique.

Des rubriques "Actualités des entreprises" sont venues enrichir les différentes parties de cet observatoire. Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille (4 à 5 numéros / an), vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

1.

L'agriculture bio en France et en Normandie

Les principaux chiffres annuels de production sont donnés par l'Agence BIO (chiffres clés 2018, édition 2019).

Les tendances des conversions sont fournies via les nouvelles notifications enregistrées sur le 1^{er} semestre 2019.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces bio en France

	France 2018	France 2018/2017
Exploitations	41 623	+ 13 %
Surfaces engagées en bio	2 035 024 ha	+ 17 %
<i>dont surfaces certifiées bio</i>	<i>1 502 572 ha</i>	<i>+ 22 %</i>
<i>dont surfaces en conversion</i>	<i>532 452 ha</i>	<i>+ 4 %</i>
SAU moyenne	49 ha	-
Part de SAU en bio	7,55 %	+ 1 pt

Source : Agence BIO - Chiffres clés 2018

Près de 5 000 fermes bio supplémentaires en France en 2018

La production agricole biologique enregistre des records avec 410 fermes bio supplémentaires chaque mois en 2018 (contre 370 fermes par mois en 2017 qui était déjà une année de fort développement de la production bio en France). Fin 2018, la France comptait 41 623 fermes bio (+ 13 % / 2017). Les fermes bio représentent 9,5 % des exploitations agricoles françaises. La Surface Agricole Utile (SAU) moyenne d'une exploitation bio en France, toutes productions confondues, est de 49 hectares.

Les surfaces totales engagées en bio s'élèvent à un peu plus de 2 millions ha (+ 17 % / 2017), dont 532 452 ha en conversion (+ 4 % / 2017). Une grande partie des conversions engagées en 2016 sont arrivées à leur terme en 2018, ce qui fait progresser de + 22 % les surfaces certifiées bio en 2018 par rapport à 2017

(1,5 million ha certifiées bio en 2018). Fin 2018, la part de la SAU consacrée à la bio atteint 7,55 % de la SAU française (contre 6,6 % fin 2017).

Début 2019, cette croissance se confirme : près de 4 400 nouvelles fermes se sont notifiées auprès de l'Agence BIO sur les six premiers mois de 2019. En considérant les surfaces encore en conversion fin 2018, les surfaces certifiées bio devraient continuer d'augmenter dans les prochaines années de l'ordre de 250 000 à 300 000 ha par an.

La nouvelle loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », dite « EGALIM », publiée au JO le 1^{er} novembre 2018, fixe l'objectif d'atteindre 15 % de la SAU en agriculture biologique pour fin 2022 (article 45).

Les conversions gardent un rythme soutenu en Normandie

Tout comme à l'échelle nationale, le développement de l'agriculture biologique se poursuit en Normandie. Fin 2018, la région comptait 1 800 exploitations agricoles bio (+ 12 % / 2017) pour une surface certifiée bio et en conversion de près de 94 000 ha. La Normandie est la 9^e région française, sur 13 régions métropolitaines, par le nombre d'exploitations conduites selon le mode de production biologique. La taille moyenne de ces exploitations est de 52 hectares.

Entre 2017 et 2018, les surfaces totales engagées en bio progressent de 10 % dans la région, les surfaces en conversion (toutes années de conversion confondues) diminuent de 11 %. Fin 2018, la part de SAU consacrée à l'AB atteint 4,8 % de la SAU normande (contre 4,3 % fin 2017).

Nombre d'exploitations et surfaces bio en Normandie en 2018

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Maritime	Normandie 2018	Normandie 2018/2017	Rang région
Exploitations	447	541	415	185	211	1 799	+ 12 %	9^e
Surfaces cultivées (ha)	25 052	28 195	26 566	6 681	7 403	93 897	+ 10 %	9^e
<i>dont en conversion (ha)</i>	<i>5 132</i>	<i>6 665</i>	<i>4 634</i>	<i>2 318</i>	<i>2 372</i>	<i>22 122</i>	<i>- 11 %</i>	<i>9^e</i>
SAU moyenne (ha)	56	52	64	36	35	52	- 1 ha	-
Part SAU en bio	6,6 %	6,7 %	6,8 %	1,8 %	1,9 %	4,8 %	+ 0,4 pt	10^e

Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

L'orientation des exploitations normandes en agriculture biologique reste le reflet des productions traditionnelles de la Normandie : élevage bovin (lait et viande), puis céréales, maraîchage et fruits (dont pommes à cidre). Viennent ensuite quelques ateliers diversifiés : poules pondeuses, brebis, volailles de chair, chèvres, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, porcs, apiculture...

On note une forte disparité entre les 2 anciennes régions, en particulier pour la SAU moyenne. Cette différence pourrait s'expliquer par le fait que la mixité (une ferme ayant une partie de sa production en AB et une autre partie en conventionnel) est plus représentée dans l'Eure et en Seine-Maritime.

Tendances des conversions 2019 (par département)

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Maritime	Normandie
Nombre de nouvelles exploitations qui se sont notifiées en AB sur le 1^{er} semestre 2019	44	44	38	25	25	176

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

D'après les premières données disponibles, près de 180 nouvelles exploitations se sont notifiées en bio en Normandie sur les 6 premiers mois de l'année 2019.

Tendances des conversions 2019 (par production)

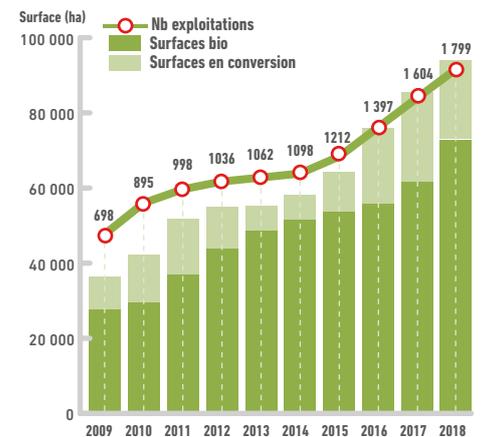
Productions	Tendances conversions 2019 (chiffres arrêtés début juillet 2019)	Conversions 2018
Bovins lait	32	31
Bovins viande	17	20
Brebis lait + viande	3	4
Caprins	0	1
Porcins	1	1
Volailles + lapins	10	15
Apiculture	2	4
Surfaces fourragères	20	36
Grandes cultures	39	24
Légumes frais	25	34
Fruits	18	46
PPAM	5	5
Autres (aquaculture, viticulture...)	4	3
TOTAL	176	224

Source : Agence BIO - Conversions 2018 : année complète - Notifications 2019 : janvier à début juillet 2019

Pour la 1^{re} fois, les grandes cultures correspondent à la production qui a connu le plus d'engagements en conversion sur l'année 2019. Portés par une meilleure structuration de filière et une amélioration des itinéraires techniques, de nombreux producteurs n'ont pas hésité à convertir tout ou partie de leur exploitation de polyculture en bio.

Une trentaine de conversions en bovins lait a été observée au cours de l'année 2019. La stabilité des prix en lait bovin bio ainsi que le soutien financier apporté par les opérateurs économiques pendant la phase de conversion ont incité certains éleveurs à franchir le pas de la conversion. Enfin, la dynamique de conversion en légumes frais s'est poursuivie en 2019.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces en mode de production biologique

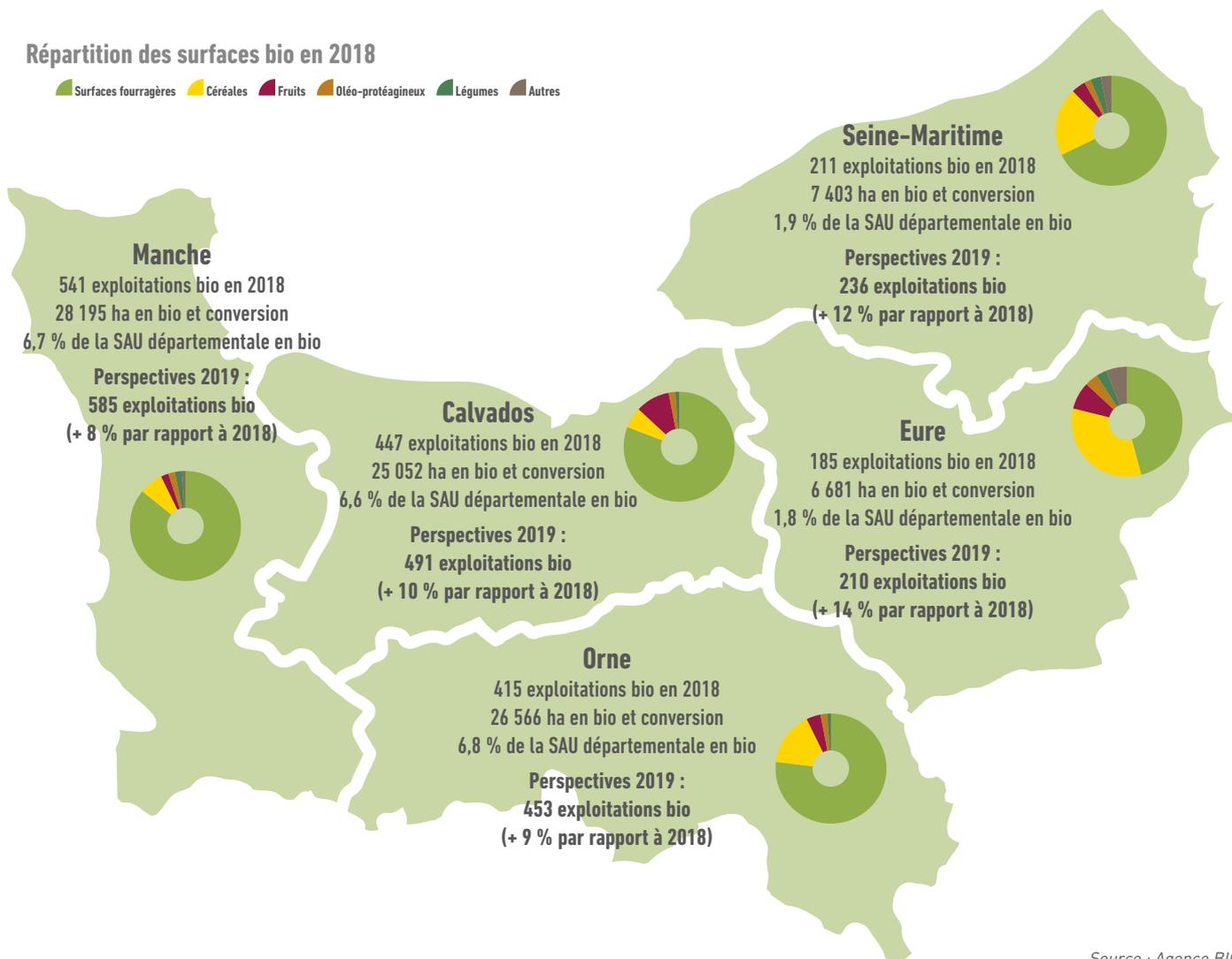


Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018



Répartition des surfaces bio en 2018

Surfaces fourragères Céréales Fruits Oléo-protéagineux Légumes Autres



Source : Agence BIO
Chiffres clés 2018 et notifications juillet 2019

56 installations aidées en AB en Normandie

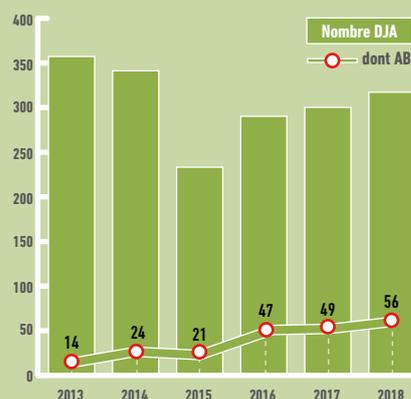
En 2018, en Normandie, 56 agriculteurs se sont installés en agriculture biologique dans le cadre du dispositif des installations aidées. Ces installations en AB représentent 18 % des installations aidées. Ils étaient 49 en 2017 (16 % des installations aidées) et 47 en 2016 (16 % des installations aidées).

En 2018, les installations aidées bio en Normandie concernaient principalement la production de bovins lait (30 % des installations

aidées bio) puis le maraîchage (21 % des installations aidées bio). Les autres productions bio (bovins viande, poules pondeuses, volailles de chair, porcs, ovins lait ou viande, caprins, arboriculture, grandes cultures...) concernaient chacune moins de 10 installations aidées.

60 % des installations aidées bio avaient pour projet de commercialiser tout ou partie de leur production en vente directe ou circuits courts (avec ou sans transformation à la ferme).

Nombre d'installations aidées en Normandie



Source : Chambres d'agriculture de Normandie

Des porteurs de projet soutenus par le dispositif régional Impulsion installation

Le dispositif Impulsion installation mis en place par la Région Normandie vise à soutenir l'installation en agriculture et le développement d'activités agricoles en zone rurale, notamment pour des personnes de plus de 40 ans ou n'ayant pas le niveau d'études requis pour intégrer le dispositif DJA.

La Région Normandie encourage les jeunes qui le peuvent à bénéficier de la DJA mais un porteur de projet éligible à la DJA peut privilégier l'aide Impulsion installation.

Qui peut bénéficier de cette aide ? Les porteurs de projet, créateurs ou repreneurs d'une activité agricole en cours d'installation ou installés depuis moins de 6 mois à la date du dépôt de dossier.

**En 2018 : 38 dossiers soutenus
dont 8 dossiers ayant la bonification AB**

Certains porteurs de projet ont activé la bonification "Maraîchage" plutôt que la bonification « Agriculture Biologique »

D'après les informations transmises par la Région Normandie, les principales raisons qui conduisent les porteurs de projet à privilégier le dispositif Impulsion installation plutôt que la DJA sont : le niveau de diplôme, l'âge, le calendrier d'installation, la nature des projets considérés comme « atypiques ».



2.

Les filières animales bio en Normandie

Les graphiques reprennent l'ensemble des cheptels certifiés bio sans tenir compte de ceux en conversion.

LES FILIÈRES LAITS BIOLOGIQUES

En 2018 en Normandie



La filière lait de vache

LA PRODUCTION

15 % de l'effectif national de vaches laitières certifiées bio.

La taille du troupeau de vaches laitières certifiées bio : **21 923** têtes en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) :

153 exploitations

7 956 têtes en conversion.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	8
Manche	15
Orne	4
Eure	0
Seine-Maritime	5

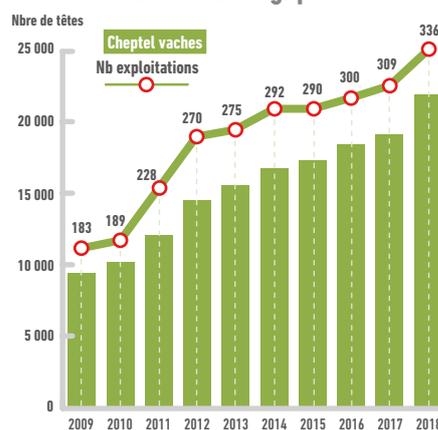
Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

Le nombre d'exploitations bovins lait certifiées bio progresse toujours (+ 9 % entre 2017 et 2018), tout comme le cheptel de vaches laitières certifiées bio (+ 15 %), ce qui traduit la dynamique de la filière lait bio régionale. Les départements du Calvados, de la Manche et de l'Orne confirment leur vocation laitière. Bien que la contribution des départements de l'Eure et de la Seine-Maritime à la filière bovins lait bio normande reste encore assez marginale, il n'en demeure pas moins que toutes les conditions sont favorables à une dynamique de conversion plus importante, notamment via la demande des collecteurs locaux.

En 2018, 56 agriculteurs biologiques ont bénéficié du dispositif des installations aidées en Normandie, 17 d'entre eux se sont installés en bovins lait bio (première production pour les installations aidées bio en Normandie). Avec

un prix du lait bio payé au producteur toujours attractif (au-delà de 450 € les 1 000 litres) et des circuits de collecte facilités, les signaux de la filière restent très favorables.

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de vaches laitières biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Les organismes collecteurs (liste non exhaustive)

	Association de producteurs	Zone de collecte
Biolait	OP commerciale	14 / 50 / 61 / 27 / 76
Lactalis	Lait bio Bray* Lait bio Lactalis Clécy*	14 / 50 / 61 / 27 / 76
Danone	Lait bio Danone HN* Lait bio Danone BN*	14 / 50 / 76
Triballat	Lait bio Triballat*	14 / 50
Agrial filière lait - Eurial	Coopérative Agrial, conseil de métier bio	14 / 50 / 61 / 27 / 76
Coopérative d'Isigny	Association des producteurs de lait bio d'Isigny	14 / 50
Maîtres Laitiers du Cotentin	-	50 / 14
Savencia	-	50
Laitière de la Motte	-	61
Sodiaal Union	-	61
Fromagerie Gillot	-	61
Lait Bio du Maine	OP commerciale	61

*Association adhérente de l'Organisation de Producteurs (OP) de mandat lait bio Seine et Loire

LA COLLECTE

Les laiteries présentes sur le territoire normand sont toutes en recherche de lait bio. Certaines souhaitent densifier leurs zones de collecte tandis que d'autres collectent sur l'ensemble de la Normandie. Pour accompagner les producteurs, nombreuses sont celles qui proposent une prime (de 30 à 50 € / 1 000 litres) durant la période de conversion à l'agriculture biologique.

Les volumes de lait collectés en région par les opérateurs ne sont pas entièrement transformés sur le territoire normand. Une partie de ce lait est transformée dans les régions limitrophes. C'est par exemple le cas de l'usine Lactalis de Clermont dans l'Oise qui s'approvisionne auprès de producteurs bio de l'Eure et de la Seine-Maritime.

Livraisons régionales de lait de vache biologique

Le bassin Grand Ouest, qui regroupe les régions Pays de la Loire, Bretagne et Normandie, représente un peu plus de 50 % des livraisons nationales de lait de vache bio.

	Livraisons de lait de vache bio en 2018 (en milliers de litres)	% livraisons lait de vache bio en 2018
France métropolitaine	848 517	100 %
Bassin Grand Ouest	448 532	52,8 %
Normandie	96 793	11,4 %
Pays de la Loire	172 565	20,3 %
Bretagne	179 174	21,1 %

Source : EAL 2018, octobre 2019

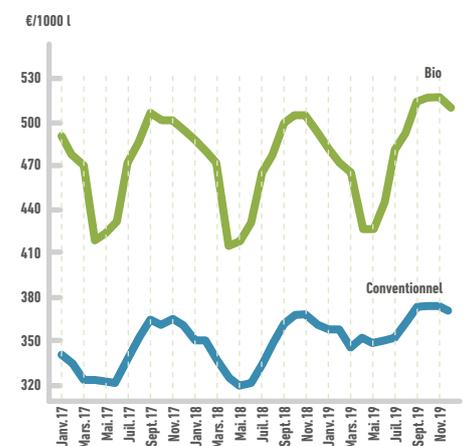
En 2018, au niveau national, les livraisons de lait de vache biologique ont atteint près de 850 millions de litres (+ 35 % par rapport à 2017), ce qui représente 3,6 % des livraisons totales de lait de vache. La France conserve sa 2^e place de producteur européen de lait de vache bio, derrière l'Allemagne. En France, en 2018, les volumes de lait collectés en bio ont fortement progressé, les conversions engagées en 2016 arrivant à leur terme.

En France, près de 400 producteurs de lait ont débuté une conversion à l'AB en 2018, soit 17 % de moins qu'en 2017. Le rythme a ralenti suite à la forte vague des conversions de 2016 mais reste soutenu et supérieur aux niveaux des conversions de 2012 et 2014. Les signaux sont au vert : les volumes supplémentaires de lait bio permettent le développement des fabrications de l'ensemble des produits laitiers biologiques, absorbés par la demande toujours dynamique des consommateurs. Même avec une collecte en hausse, le prix au producteur reste stable et le différentiel de prix entre le lait conventionnel et le lait biologique reste élevé.

Le prix du lait bio payé aux producteurs en France

En France, pour l'année 2019, le prix moyen du lait bio standard (38/32) est de 459,6 € / 1 000 litres (contre 453,9 € / 1 000 litres en moyenne sur l'année 2018). A teneurs réelles, il s'élève à 476,3 € / 1 000 litres (contre 467,6 € / 1 000 litres en moyenne sur l'année 2018).

Évolution des prix payés aux producteurs pour les laits de vache bio et conventionnels (euros/1 000 litres)



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière SSP / FranceAgriMer

Devenir du lait bio en France en 2018



- Lait liquide conditionné : 25 %
- Produits laitiers frais : 7 %
- Crème conditionnée : 4 %
- Beurre : 19 %
- Poudres de lait : 5 %
- Fromages : 14 %
- Autres : 26 %

Source : CNIEL, d'après FranceAgriMer - SSP

Sur les 6 premiers mois de 2019, la collecte de lait bio en France dépasse les 500 millions de litres de lait (+ 15,5 % par rapport à 2018). La sécheresse qui a touché la France au mois de juin 2019, renforcée par les épisodes de canicule, a affecté la pousse de l'herbe, ce qui pourrait avoir des répercussions sur la production de lait biologique sur le 2^e semestre 2019. D'après les estimations du CNIEL (interprofession laitière nationale), la collecte de lait bio en France devrait poursuivre sa hausse et pourrait dépasser le milliard de litres au premier semestre 2020. Les acteurs de la filière sont sereins quant à la progression de la collecte, corrélée à dynamique de la consommation. Leurs craintes portent plutôt sur le renouvellement des générations des producteurs de lait bio.

En 2018, la Normandie a livré près de 97 millions de litres de lait de vache biologique (+ 20 % par rapport à 2017), c'est la 4^e région française productrice de lait de vache biologique (11 % des livraisons nationales), derrière la Bretagne (21 %), les Pays de la Loire (20 %) et Auvergne-Rhône Alpes (15 %).

LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En France, la filière lait de vache compte 118 établissements de collecte de lait bio (soit 11 de plus qu'en 2017), pour un volume de près de 850 millions de litres de lait de vache bio livrés en 2018. La collecte de lait de vache bio est assez concentrée, 2 entreprises collectent plus de la moitié du lait de vache bio en France et les cinq premières près de 80 %.

La transformation du lait bio (lait bio de vaches, de chèvres, de brebis) est assurée par 190 établissements (soit 22 de plus qu'en 2017). Dans un contexte de marché en croissance des produits laitiers bio, de nouveaux opérateurs arrivent et les historiques lancent de nouveaux produits. La majorité de ces transformateurs ne sont pas spécialisés dans les produits bio. Parmi les « fabrications », le lait bio liquide conditionné occupe une place prépondérante (25 % en bio, contre 10 % en conventionnel), alors que les fromages sont sous-représentés (14 % en bio contre 35 % en conventionnel)

ainsi que les poudres de lait (5 % contre 15 %). Le beurre et les produits frais représentent une part similaire des fabrications en conventionnel et en bio.

L'augmentation de la production de lait bio en France au cours des dernières années s'est accompagnée de changements dans l'aval de la filière. Le nombre des collecteurs a augmenté, comme celui des sites industriels de transformation. Au-delà de l'impact sur l'aval de la filière, l'évolution de la collecte pose la question de l'équilibre offre-demande sur le marché français mais également à l'exportation. Des mesures sont parfois prises par les opérateurs pour gérer au mieux la collecte (incitation des producteurs à réduire leur production, pause dans le recrutement de nouveaux producteurs...). D'autres opérateurs affichent la volonté de développer leur production, ce qui s'est traduit par des investissements pour conquérir des marchés, en France ou à l'exportation.

Les unités de transformation régionales (liste non exhaustive)

Nom de la laiterie	Sites de transformation	Produits / Marques
Danone / Les prés rient bio	Molay Littry (14) Ferrières en Bray (76)	Yaourts et desserts lactés "Les 2 Vaches" Yaourts et desserts lactés "Faire bien" Yaourts et desserts lactés de la marque DANONE et DANONINO
Coopérative d'Isigny	Isigny-sur-Mer (14)	Crème, beurre doux, Camembert et Mimolette bio de la marque Isigny Sainte-Mère, Gamme bio marque de distributeur (MDD)
Les fromagers de tradition (Triballat)	Boissey (14)	Livarot AOP, Pont l'Évêque AOP
Triballat	Cahagnes (14)	Tante Hélène, Vrai
Maîtres laitiers du Cotentin	Sottevast (50)	Produits laitiers frais sous MDD
Agrial filière lait - Eurial	Moyon (50)	Produits de la marque Les 300 & bio
Savencia	Condé sur Vire (50)	Produits de la marque Elle et Vire
Lactalis	Livarot (14) Domfront (61) Sainte-Cécile (50)	Camembert bio
Laitière de la Motte	Monsecrét (61)	Camembert et crème fraîche
Fromagerie Gillot	Saint Hilaire De Briouze (61)	Camembert de Normandie AOP, Pont l'Évêque AOP, Coulommiers, Brie

La Normandie compte plusieurs collecteurs et/ou transformateurs de lait bovin bio. Ces entreprises distribuent des produits laitiers bio à des grossistes, des grandes surfaces et des magasins spécialisés. Elles sont mixtes, la gamme bio étant complémentaire à la gamme conventionnelle.

Au-delà des unités de transformations régionales, il y a également de nombreux artisans transformateurs de lait de vache biologique qui s'approvisionnent et commercialisent leurs produits en circuits courts. La région compte également une quarantaine d'élevages bovins laitiers bio possédant un atelier de transformation à la ferme et pratiquant la vente directe.

Leurs produits laitiers bio (lait, beurre, crème, fromages - dont fromages AOP normands - yaourts, desserts, glaces et autres produits lactés) sont disponibles à la ferme, sur les marchés et dans divers points de vente (grandes surfaces, magasins spécialisés bio, fromageries, commerces en ligne, export...).

LA CONSOMMATION

Couplées à la progression de la collecte sur l'année 2018, les fabrications de produits laitiers bio sont en nette progression. Cette tendance est à mettre en parallèle des fabrications, tous laits confondus, qui sont globalement en baisse.

Les produits laitiers bio représentent un marché de 1,1 milliard d'euros, tous circuits confondus (GMS, magasins spécialisés, artisans, vente directe), dont 70 % en GMS. Ce marché est en hausse de 21,3 % par rapport à 2017. En 2018, les ventes de tous les produits laitiers bio restent dynamiques.

Évolution des ventes de produits laitiers bio en GMS

Produits bio	Évolution en volume (%) 2018/2017
Lait liquide conditionné	+ 19,4 %
Ultra frais	+ 17,4 %
Beurre	+ 25,9 %
Crème	+ 19,8 %
Fromage	+ 32,8 %

Source : Agence BIO, panel Symphony IRI / CNIEL

Part de marché des produits laitiers biologiques

En 2018 (en %)	En volume	En valeur
Lait liquide conditionné bio	11,5 %	14,1 %
Ultra frais bio	4,4 %	5,7 %
Beurre bio	5,8 %	6,9 %
Crème bio	2,4 %	3,8 %
Fromage bio	1,1 %	1,6 %

Source : Agence BIO, panel Symphony IRI / CNIEL

En 2018, les produits laitiers biologiques gagnent des parts de marché en volume, comme en valeur sur l'ensemble des catégories. La répartition des ventes par circuit de distribution varie d'une catégorie à l'autre. De manière générale, la majorité des ventes se fait via les GMS, en particulier pour le beurre bio (75 %), la crème bio (71 %) et le lait liquide bio (70 %). Mais sur l'ultra-frais bio et sur les fromages bio, une part importante des ventes se fait via les magasins de proximité et les magasins spécialisés bio.

Les produits laitiers bio normands sous AOC/AOP

Camembert de Normandie (AOC depuis 1983, AOP depuis 1996)	11 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 3 en AB (deux laitiers/ artisans et un fermier)	5 840 tonnes commercialisées en 2018, dont 151 tonnes en AB (2,6 %)
Livarot (AOC depuis 1975, AOP depuis 1996)	4 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 1 en AB (laitier)	882 tonnes commercialisées en 2018, production en AB sous secret statistique car un seul transformateur en AB
Pont-l'Évêque (AOC depuis 1972, AOP depuis 1996)	10 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 2 en AB (deux laitiers)	2 613 tonnes commercialisées en 2018, production en AB sous secret statistique car seulement deux transformateurs en AB
Neufchâtel (AOC depuis 1969, AOP depuis en 1996)	23 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 2 en AB (deux fermiers)	1 614 tonnes commercialisées en 2018, production en AB sous secret statistique car seulement deux transformateurs en AB
Beurre d'Isigny (AOC depuis 1986, AOP depuis 1996)	3 transformateurs (laitiers), pas de transformation en AB	6 823 tonnes commercialisées en 2018, pas de transformation en AB
Crème d'Isigny (AOC depuis 1986, AOP depuis 1996)	3 transformateurs (laitiers), pas de transformation en AB	5 803 tonnes commercialisées en 2018, pas de transformation en AB



Source : Association de Gestion des OGD laitiers normands et Syndicat de défense des producteurs de lait et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny

Actualités des entreprises 2019



Agrial recherche de nouveaux producteurs de lait bio

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Dans son projet stratégique, Agrial s'est fixé l'objectif d'atteindre 10 % de productions en agriculture biologique sur l'ensemble de ses filières à horizon 2025. Dans cette perspective, la coopérative propose de nouvelles mesures d'accompagnement pour soutenir les projets de conversion en lait bio. Depuis le 1^{er} avril 2019, la prime de conversion est de 40 € / 1 000 litres sur une période maximum de 24 mois. Les producteurs bénéficieront ensuite d'un prix minimum garanti pendant les douze premiers mois de livraison de lait biologique. L'entreprise recherche une centaine de nouvelles exploitations laitières en bio.



« Faire bien », la nouvelle marque de Danone facilite le remplacement des éleveurs laitiers bio

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

« Faire bien », la nouvelle marque de Danone propose une gamme de yaourts et desserts lactés bio destinés aux magasins spécialisés bio. L'initiative de Faire Bien consiste à reverser 5 % de son chiffre d'affaires pour financer un service de remplacement à destination de ses éleveurs partenaires. Le dispositif mis en place consiste en un chèque de 7 bons, soit 7 journées de remplacement par an (5 bons pour des journées en semaine et 2 bons pour des journées en week-end). Les agriculteurs peuvent utiliser ces bons pour n'importe quel motif. Ces 7 jours annuels sont financés par « Faire bien », il n'y a aucun coût pour les éleveurs, il leur reste seulement à régler la cotisation pour l'adhésion à l'association de service de remplacement.



Biolait régule ses volumes et modifie ses aides à la conversion

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

En 2019, Biolait a mis en place un dispositif de gestion des volumes de lait bio pour limiter les excédents de printemps-été sans pénaliser la production d'automne-hiver. Les exploitations qui livrent depuis plus de deux ans doivent produire 5 % de moins que la moyenne des trois dernières années. Une prime au lait non produit sur le printemps a été mise en place. Par ailleurs, l'entreprise a décidé de modifier le versement de ses aides à la conversion bio : tout nouvel éleveur adhérent à Biolait en conversion simultanée sera soutenu à hauteur de 30 € / 1 000 litres pendant deux ans. Pour le producteur en conversion non simultanée, l'aide sera versée sur six mois maximum.



L'OP lait bio Seine et Loire et Lactalis s'accordent sur le prix du lait bio pour 2019

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Un accord sur l'augmentation du prix de base bio à la production a été conclu, portant le prix de base bio moyen à 473 € / 1 000 litres pour l'année 2019, en hausse de 5 € par rapport à 2018. L'OP et Lactalis ont travaillé à la construction d'un plan de progrès des exploitations laitières bio suivant les attentes exprimées par les consommateurs. Les objectifs d'amélioration portent sur la composition de l'alimentation des vaches laitières, le pâturage, le bien-être animal et la préservation de la biodiversité. Les deux parties travaillent désormais à la formalisation de leur partenariat via la rédaction d'un contrat-cadre



Lactalis Foodservice développe ses gammes bio

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Pour répondre à la demande des professionnels de la restauration, et en lien avec la loi EGAlim, Lactalis Foodservice lance 10 nouveaux produits laitiers bio : lait, beurre, fromage et produits ultra-frais pour les professionnels de la restauration. Ils ont été présentés lors du SIRHA en janvier 2019 à Lyon.



Un nouvel accord sur le prix du lait bio entre Lactalis et les OP bio

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

Un accord sur le prix du lait bio 2019 a été conclu à 473 € / 1 000 l pour le prix de base moyen 2019, entre Lactalis et les OP bio, c'est 5 € / 1 000 litres de plus qu'en 2018. Les organisations de producteurs concernées sont l'OP bio Seine et Loire, l'OP des producteurs de lait bio de l'Est et les coopératives Unicoilait et Ucanel. Par ailleurs, Lactalis revoit la prime de conversion à la hausse, elle passe de 30 à 40 € / 1 000 litres, au 1^{er} avril 2019. La collecte bio de Lactalis était de 167 millions de litres en 2018, l'objectif est de 220 millions de litres en 2021.



Du lait 100 % bio dans les crèches de Paris

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

La ville de Paris a renouvelé son marché de laits infantiles pour les crèches. Sur les quatre prestataires en lice, Nestlé a remporté l'appel d'offres. Le groupe s'est engagé à fournir 100 % de lait bio dans les 500 structures municipales qui accueillent les enfants. A partir de mars 2019, les 2 300 litres de lait servis chaque jour dans les crèches parisiennes seront exclusivement bio. La ville de Paris devient ainsi la première grande collectivité de France à fournir 100 % de lait bio dans les crèches.



McDonald's contractualise avec Biolait pour 4,5 millions de litres de lait bio

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

A compter de novembre 2019, tout le lait entrant dans la composition de la gamme des glaces « Frappés » de l'enseigne sera certifié bio. Cet engagement est rendu possible grâce à un partenariat avec le groupement de producteurs Biolait : 4,5 millions de litres de lait bio, issus de 24 élevages français, seront intégralement contractualisés. De son côté, Biolait a pour objectif de collecter 300 millions de litres de lait en 2019 contre 256 millions de litres en 2018.



« Les Prés Rient Bio » et Biolait décrochent le label Fair For Life

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

« Les Prés Rient Bio » (produits laitiers bio « Les 2 Vaches » et « Faire Bien »), filiale bio de Danone, et Biolait ont décroché le label Fair For Life. Ce label en faveur du commerce équitable est développé par Ecocert. Tous les yaourts et desserts lactés bio fabriqués sur le site du Molay-Littry (14) vont bénéficier du label. La laiterie s'approvisionne auprès de 40 éleveurs partenaires et de Biolait (5 à 10 millions de litres de lait bio par an). « Les Prés Rient Bio » garantit aux producteurs un prix d'achat intégrant les coûts de production sur un contrat d'au moins 5 ans. Ils bénéficieront d'un prix du lait majoré de 2,5 % en moyenne. 12 millions de litres de lait bio et équitable devraient, à terme, être collectés en France.



La production de yaourts bio en forte croissance à l'usine Danone du Molay-Littry

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Les yaourts bio de la marque « Les 2 vaches » et plus récemment ceux de la marque « Faire bien » sont fabriqués à l'usine Danone du Molay-Littry (14). Le chiffre d'affaires des Prés riant bio, filiale de Danone, qui produit les yaourts bio sous ces deux marques a bondi de 20 % en 2018. Le lait bio approvisionnant cette usine provient de 35 agriculteurs bio de la région qui fournissent 10 millions de litres de lait bio chaque année, permettant de fabriquer 25 références de yaourts. Pour répondre à la demande croissante en volumes, l'usine a récemment investi dans une nouvelle ligne de production. L'autre nouveauté provient des emballages utilisés : les pots des yaourts brassés sont désormais fabriqués en PLA, une matière d'origine végétale issue de la canne à sucre. Ils sont biodégradables, compostables industriellement, et prochainement recyclables.



Lactalis lance la démarche « Lait bio engagé »

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Lactel, la marque de lait de consommation du groupe Lactalis, a présenté la démarche « Lait bio engagé » qui s'articule autour de six engagements : privilégier une alimentation bio issue de prairies et de cultures produites directement à la ferme ; encourager les éleveurs à replanter des haies en bordure des prés ; renforcer le bien-être des animaux en formant les éleveurs au bien-être animal et aux soins alternatifs ; garantir une meilleure rémunération des éleveurs engagés dans la démarche ; développer le recyclage des bouteilles ; assurer une qualité certifiée via un audit de l'ensemble des acteurs de la filière.



Savencia, un nouveau venu au rayon ultra-frais bio

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Savencia (anciennement Bongrain) arrive sur le marché de l'ultra-frais bio avec des yaourts sous la marque Pur & Pur « comme s'ils étaient faits à la maison ». La gamme comprend huit références : trois skyr (nature, fraise, myrtille), trois brassés sur lit de fruits (nature, myrtille, fraise/framboise) et deux fromages frais pour enfants (nature et framboise-mangue). Les produits sont déjà commercialisés dans les enseignes Carrefour, Géant et Leclerc avant de rejoindre d'autres enseignes à la rentrée



Lactalis signe un accord-cadre avec l'OP Lait Bio Seine et Loire

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Lactalis et l'Organisation de Producteurs Lait Bio Seine et Loire (OP de mandat, 400 fermes adhérentes, dont 210 livrant Lactalis) ont conclu un accord-cadre portant sur les pratiques d'élevage et les modalités de valorisation. Cette démarche « Bio Engagés », à laquelle adhéreront tous les producteurs de l'OP Lait Bio Seine et Loire au 1^{er} janvier 2020 met en place un plan de progrès sur 5 ans avec des objectifs sur la durée du pâturage (180 jours minimum), la composition de l'alimentation des vaches, le bien-être animal, la préservation de la biodiversité (plantation de haies) et la sensibilisation à la réduction des gaz à effet de serre. Les deux partenaires ont convenu d'intégrer le risque climatique dans le mode de détermination du prix du lait bio mais aussi d'observer l'évolution de l'équilibre offre/demande en bio.



Danone incite ses producteurs de lait à se convertir en bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Des produits laitiers bio sont maintenant fabriqués sur le site Danone de Ferrières en Bray (76). Afin d'approvisionner l'usine, l'entreprise incite ses producteurs de lait à se convertir à l'agriculture biologique. Pour les encourager dans cette démarche, les agriculteurs peuvent bénéficier d'un accompagnement et d'une aide financière de Danone (50 € / 1 000 litres pendant la période de conversion). Une dizaine de producteurs se sont déjà engagés en bio sur la zone.



Lactalis veut devenir le leader mondial du lait bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Lactalis aujourd'hui numéro trois des produits laitiers bio dans le monde a l'ambition de devenir le leader mondial. L'entreprise compte essentiellement sur une croissance interne pour monter sur la plus haute marche du podium. En France, où Lactalis est déjà le numéro un, le groupe s'est fixé pour objectif d'accroître sa collecte de lait bio de 50 % d'ici à 2023. Elle était de 141 millions de litres en 2018, contre 1,8 million de litres en 1995 quand il a démarré sur ce créneau. Son chiffre d'affaires en produits laitiers bio a atteint 155 millions d'euros sur le territoire national en 2018. Essentiellement présent sur le lait liquide, le groupe développe désormais le beurre, la crème, le fromage et l'ultra frais bio.



Du skyr bio pour Les 2 Vaches

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Recette d'origine islandaise, le skyr est un produit laitier riche en protéines et sans matière grasse. Il peut être consommé nature ou mélangé à d'autres ingrédients (petit déjeuner, sauce, gâteau...). Le skyr Les 2 Vaches est fabriqué à l'usine Danone de Ferrières-en-Bray (76), à partir de lait bio normand.



Accord entre Biolait et McDonald's

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

La SAS Biolait et McDonald's ont signé un contrat d'un an portant sur la fourniture de 4,5 millions de litres de lait bio servant à la fabrication des P'tits Milkshakes qui sont proposés dans les 1 470 restaurants McDonald's de France. La 1^{re} transformation du lait aura lieu à la laiterie Verneuil (37). La poudre de lait et la crème seront ensuite transformées en milkshake glacé en Belgique, par FrieslandCampina, partenaire historique de McDonald's.



Eurial lance des fromages sous la marque Les 300 & bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Lancée en 2018 au rayon ultra-frais, la marque Les 300 & bio d'Eurial intègre le rayon fromage avec trois références au lait de vache. Les produits sont fabriqués avec le lait de 300 éleveurs bio de l'Ouest de la France qui se sont notamment fait connaître via leur clip chanté en yaourt.



Bel étend sa gamme de fromages bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Après le mini Babybel version bio lancé en 2017 et la Vache qui rit version bio lancée en avril 2019, Bel lance un fromage frais nature bio. Pour chaque pot vendu, 5 centimes iront à la conversion des éleveurs.



Elle & Vire lance une gamme bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Elle & Vire (groupe Savencia) lance une gamme de cinq références en crèmes et beurres bio. Ces produits sont élaborés à la laiterie de Condé-sur-Vire (50) avec du lait bio 100 % français. La marque proposait déjà un Carré Frais bio au rayon fromage frais.

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr



La filière lait de chèvre

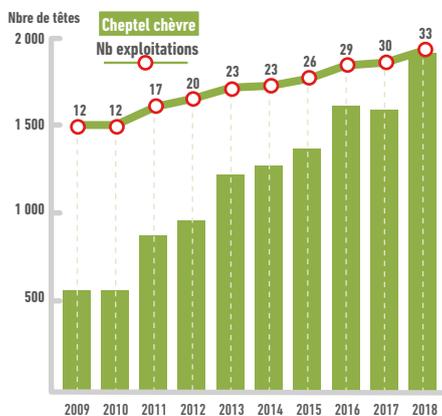
LA PRODUCTION

Moins de **3 %** de l'effectif national de chèvres certifiées bio.

La taille du troupeau de chèvres certifiées bio : **1 907** têtes en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) :
4 exploitations
65 têtes en conversion.

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de chèvres biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Le cheptel de chèvres certifiées bio progresse (+ 21 %) dans la région entre 2017 et 2018 mais reste encore très limité. Cependant, l'effectif de chèvres certifiées bio représente près de 40 % de l'effectif caprin normand total (bio + conventionnel). La croissance des élevages caprins bio est souvent corrélée à l'émergence de nouveaux projets d'installation. Peu de conversions sont réalisées dans la région, malgré une demande dynamique sur cette filière.

En France, 18 établissements collectent du lait de chèvre bio. Les livraisons nationales de lait de chèvre bio progressent de 22,5 % entre 2017 et 2018 (10,8 millions de litres livrés en 2018). Le lait de chèvre bio représente 2 % du lait de chèvre produit en France.

Zoom sur : les Chèvres Bio de France

En 2016, soutenu par la Fromagerie de la Lémance (basée en Vendée) et le distributeur Biocoop, un groupe de six éleveurs a fondé Les Chèvres Bio de France (société par action simplifiée). Aujourd'hui, 57 fermes sont partenaires et plus de 5 millions de litres de lait bio sont collectés. Le bassin de collecte s'étend des Pays de la Loire jusqu'au Sud Ouest de la France mais vu le développement de cette filière, il est probable que des fermes normandes l'intégreront prochainement.



© Chambre d'agriculture 86

LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

La production caprine reste marginale en Normandie, avec des exploitations spécialisées dans la production de fromages pour la vente directe ou la vente à des intermédiaires. Aucune collecte de lait de chèvre bio n'est, pour le moment, organisée (les collecteurs de lait de chèvre bio les plus proches se situent en Bretagne : Triballat et en Pays de la Loire : La Lémance), les éleveurs normands transforment la totalité de leur production de lait.

Souvent saisonnière, la production s'étale de mars à novembre et est écoulee, suivant les exploitations, en vente directe à la ferme ou sur les marchés, en AMAP ou via des intermédiaires (dont magasins spécialisés bio). La demande en produits laitiers caprins bio demeure soutenue et l'offre est très localisée. On observe une demande forte des revendeurs pour de la tomme de chèvre, non satisfaite car nécessitant d'importants volumes de lait.



La filière lait de brebis

Le cheptel de brebis laitières certifiées bio progresse de 50 % dans la région entre 2017 et 2018 (+ 310 têtes) mais reste cependant limité.

En France, 19 établissements collectent du lait de brebis bio. Les livraisons nationales de lait de brebis bio progressent de 25 % entre 2017 et 2018 (25 millions de litres livrés en 2018). Le lait de brebis bio représente 9 % du lait de brebis produit en France.

LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En Normandie, aucune collecte de lait de brebis bio n'est organisée, seule la vente directe ou la vente à des intermédiaires offre des débouchés pour les produits laitiers biologiques de brebis. Les collecteurs de lait de brebis bio les plus proches se situent en Bretagne : Triballat Noyal et Kerguillet.

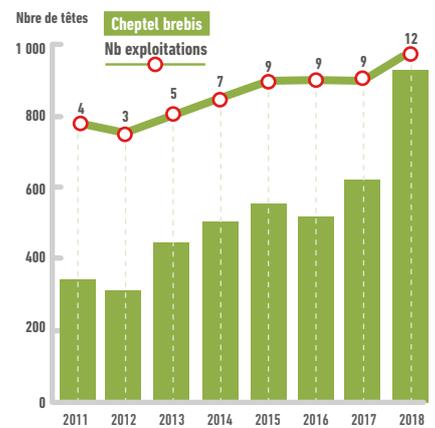
LA PRODUCTION

Moins de **1 %** de l'effectif national de brebis laitières certifiées bio.

La taille du troupeau de brebis laitières certifiées bio : **926** têtes en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) : aucune.

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de brebis laitières biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018



© Chambre d'agriculture 85

LES FILIÈRES VIANDES BIOLOGIQUES

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de vaches allaitantes biologiques



Vaches allaitantes

LA PRODUCTION

7 % de l'effectif national de vaches allaitantes certifiées bio.

La taille du troupeau de vaches allaitantes certifiées bio : **11 278** têtes en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) :

111 exploitations

2 153 têtes en conversion.

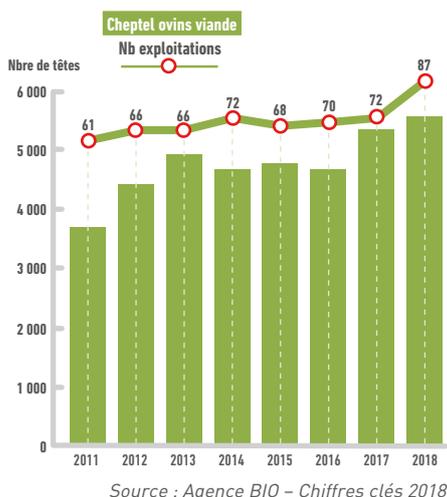
Le cheptel de vaches allaitantes certifiées bio progresse de 13 % dans la région entre 2017 et 2018. La viande bovine bio est la 2^e filière animale bio de la région (en nombre d'exploitations certifiées bio), juste derrière la filière bovins lait bio.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	7
Manche	3
Orne	6
Eure	0
Seine-Maritime	1

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel d'ovins viande biologiques



Ovins allaitants

LA PRODUCTION

Moins de 3 % de l'effectif national d'ovins viande certifiés bio.

La taille du troupeau d'ovins viande certifiés bio : **5 512** têtes en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) :

18 exploitations

353 têtes en conversion.

Le nombre d'exploitations ovins viande certifiées bio progresse (+ 21 %) dans la région entre 2017 et 2018 alors que le cheptel de brebis allaitantes certifiées bio se stabilise.

Les viandes bio normandes sous AOC/AOP

Prés-salés du Mont-Saint-Michel (AOC depuis 2009, AOP depuis 2012)

10 producteurs recensés en 2019 :
5 dans la Manche et
5 en Ille-et-Vilaine

Aucun producteur bio (les animaux passent la majorité de leur vie sur les herbus de la baie et non dans les exploitations)



Source : <http://www.aop-pressales-montsaintmichel.fr/index.php>



Truies reproductrices

LA PRODUCTION

Moins de **4 %** de l'effectif national de truies certifiées bio.

La taille du cheptel de truies certifiées bio : **472** têtes en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) :

2 exploitations

8 têtes en conversion.

Le cheptel de truies certifiées bio progresse de 75 % dans la région entre 2017 et 2018 (+ 200 têtes) mais reste cependant encore limité au regard de sa faible représentativité face à la production nationale.

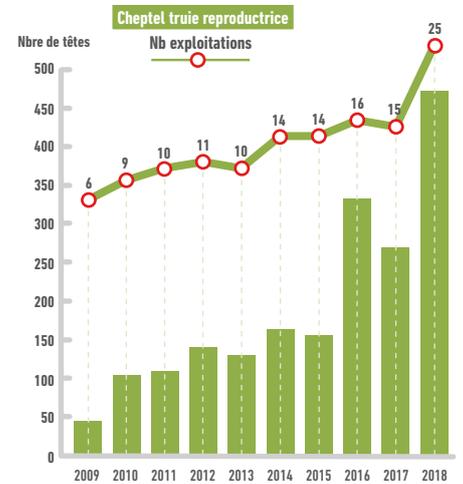
La filière des porcs bio est encore peu développée en Normandie malgré des marchés porteurs pour les porcs charcutiers (en GMS et dans les magasins spécialisés). Quelques projets d'installation ou de diversification en porcs bio sont actuellement en cours.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	0
Manche	1
Orne	0
Eure	0
Seine-Maritime	0

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de truies reproductrices biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018



Poulets de chair

LA PRODUCTION

Moins de **1 %** de l'effectif national du cheptel de poulets certifiés bio.

La taille du cheptel de poulets certifiés bio : **83 850** têtes en 2018.

Le cheptel de poulets de chair certifiés bio progresse de 23 % dans la région entre 2017 et 2018 mais reste cependant encore limité. La quasi totalité des éleveurs de volailles de chair bio en Normandie pratique la vente directe en circuits courts, via une tuerie à la ferme. Quelques projets d'installation en volailles de chair bio sont actuellement en cours.

Tueries à la ferme pour les volailles de chair

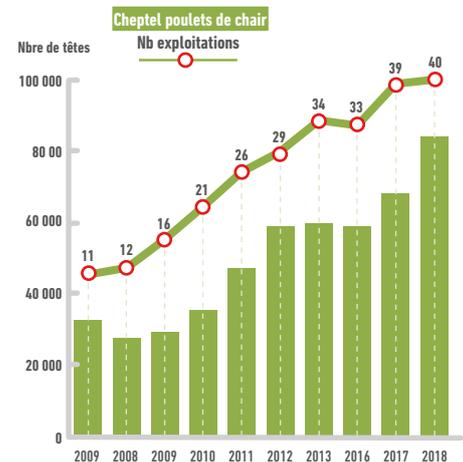
La réglementation permet aux éleveurs de volailles qui souhaitent être autonomes pour l'abattage de créer une tuerie à la ferme. Néanmoins, seules les volailles élevées au sein de la ferme peuvent être abattues sur place. Sauf dérogation locale, pour la tuerie à la ferme, les ventes doivent se faire dans un rayon de 80 kilomètres maximum.

Abattoirs certifiés bio :

Trois abattoirs normands proposent une prestation d'abattage en bio pour les volailles :

- SARL de la Haute Bruyère à Proussy (14)
- Gacé Volailles à Gacé (61)
- Nouet et Fils à Bourgvallées (50)

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de poulets de chair biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Un abattoir mobile bientôt dans les fermes en Normandie ?

Le projet d'abattoir mobile se poursuit en 2020. Il intervient dans le cadre de la loi EGAlim ouvrant l'expérimentation des abattoirs mobiles en France. L'abattoir mobile normand répondra aux exigences sociétales sur la réduction des transports d'animaux vivants, sur l'abattage des animaux dans de meilleures conditions et sur l'obtention de viande de qualité. L'objectif pour 2020 est de créer l'association « l'abatt' mobile ». Fédérée par les éleveurs, les professionnels et les consommateurs normands, elle servira d'association de préfiguration à la structure porteuse de l'outil.

Pour plus d'informations concernant l'abattoir mobile, vous pouvez contacter Ségolène ROUELLE de Bio En Normandie : srouelle@bio-normandie.org et Charlotte MARTINE des Chambres d'agriculture de Normandie : charlotte.martine@normandie.chambagri.fr

LES ABATTOIRS CERTIFIÉS BIO EN NORMANDIE

La Normandie compte une dizaine de sites d'abattage certifiés en agriculture biologique pour l'abattage de volailles, bovins, ovins, caprins et porcins. L'ensemble des départements profite de prestations de ramassage en vif.

La vente directe étant très développée dans les exploitations d'élevage bio (on en dénombre plus d'une centaine), plusieurs opérateurs proposent un service de découpe et de mise sous vide de viande, alors conditionnée et vendue en caissette ou à la pièce. Des abattoirs et ateliers de découpe présents dans les régions limitrophes rayonnent sur la Normandie. La proximité géographique et le niveau de service incitent certains producteurs à faire appel à eux.

Le futur abattoir de Carentan (50)

Pour remplacer l'abattoir public de Cherbourg devenu obsolète, la Communauté de communes de la Baie du Cotentin a décidé de construire un nouvel abattoir de proximité, dans la zone artisanale du Foirail, entre Carentan et Méautis. Les travaux ont débuté à

la fin de l'année 2019 et se termineront à la fin de l'année 2020. Cet abattoir bénéficiera d'une certification Agriculture Biologique. D'un coût total de 7,5 millions d'euros, l'abattoir sera doté d'une capacité de 2 500 tonnes par an, avec un atelier de découpe de 1 000 tonnes par an.

Le projet d'abattoir de Méry Corbon (14)

Le projet d'abattoir fixe de Méry Corbon a été initié suite à l'arrêt de l'activité de l'abattoir Socavia à Lisieux. L'objectif est qu'il soit construit à proximité de l'atelier de découpe « Tradi'Découpe ». Ce projet prévoit d'abattre des agneaux, des porcs et des veaux en agriculture conventionnelle et en agriculture

biologique. L'étude technico-économique a été réalisée et les plans sont en cours de réalisation. La capacité d'abattage a été établie à 4 porcs ou 10 agneaux par heure. Une association de préfiguration a été constituée au début de l'année 2020.

CE QUI DIT LA RÉGLEMENTATION SUR LES PRATIQUES D'ABATTAGE EN BIO

L'abattage rituel est incompatible avec la production biologique AB

Dans un communiqué du 26 février 2019, la Cour de justice de l'Union européenne a estimé que le label AB européen ne peut pas être appliqué à des viandes issues de l'abattage rituel sans étourdissement préalable, au motif que cette méthode ne respecte pas les « normes les plus élevées de bien-être animal ». Cette décision confirme que l'étourdissement, indispensable pour réduire les souffrances animales, est obligatoire lors de l'abattage des animaux bio.

Les abattoirs mobiles vont pouvoir être expérimentés en France

Le décret d'application de l'article 73 de la loi EGAlim a été publié le 16 avril 2019. Il autorise l'expérimentation des dispositifs d'abattoirs mobiles. Durant l'expérimentation de 4 ans, les outils mobiles pourront être agréés comme n'importe quel autre abattoir. Toute personne souhaitant participer à l'expérimentation doit au préalable obtenir l'agrément du dispositif d'abattoir mobile et respecter l'ensemble des dispositions applicables à l'activité d'abattage. Un projet est actuellement à l'étude en Normandie (voir encadré).

LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En 2018, la disponibilité en animaux bio a permis un développement des volumes abattus, estimés à 46 238 tonnes, toutes espèces confondues (+ 23 % / 2017).

- En filière viande bovine : + 20 % d'abattages (tec) en bovins allaitants bio, + 15 % en bovins laitiers bio et + 20 % en veaux bio. Dynamisés par les arrivées régulières de gros bovins allaitants, les volumes de steak haché frais bio progressent de 17 %, pour arriver à 5 061 tonnes en 2018.
- En filière ovine : les abattages progressent de 17 % en 2018. Les conversions des exploitations se développent à un rythme moins soutenu que précédemment. La vente directe (24 % des volumes) représente toujours une part importante dans les ventes de viande ovine bio.
- En filière porc : les abattages progressent de 34 % en 2018. La filière porcine commence à trouver des volumes, après plusieurs années de difficultés à couvrir la demande croissante. La stabilité des cours du porc bio offre des perspectives intéressantes pour les producteurs qui optent pour une conversion ou installation en porcs bio.

L'alimentation bio ne cesse de gagner du terrain en France, notamment la viande bio, qui assoit désormais sa place sur le marché. Cependant, la consommation de viande bio se stabilise, tendant à montrer que le marché a atteint un certain degré de maturité. C'est ce que montre l'étude réalisée par l'IFOP au cours de l'été 2019 pour la commission bio d'INTERBEV (Interprofession bétail et viande). En chiffre d'affaires (en 2018, en France), la viande bovine bio représente 374 M€, la viande porcine bio 109 M€, la viande d'agneau bio 65 M€. Le marché de la charcuterie salaison bio pèse 156 M€.

En 2018, les grandes et moyennes surfaces (GMS) restent les leaders de la distribution de la viande bio en France. Avec 55 % du volume des ventes, les GMS distancent les magasins spécialisés bio (16 % des volumes) et les boucheries artisanales (13 % des volumes). Les autres circuits de distribution sont : la vente directe (10 % des volumes) et la restauration hors domicile (6 % des volumes). L'année 2018 est marquée par une forte augmentation des volumes de viandes bio commercialisés dans les grandes surfaces (+ 29 % / 2017). Cette complémentarité des circuits de distribution assure une meilleure visibilité pour la filière en termes de débouchés pour la viande bio. Elle permet aux producteurs de garantir une meilleure valorisation de leurs animaux et de proposer aux consommateurs des produits variés.

Actualités des entreprises 2019



Le groupement Normandie Viande Bio rachète une boucherie à Alençon

Le groupement d'éleveurs Normandie Viande Bio, structure actionnaire d'Unébio, a racheté la boucherie-charcuterie « La Coopération », commerce historique du centre-ville d'Alençon (61). L'offre de reprise a été validée fin décembre 2019 par le tribunal de commerce d'Alençon. Des travaux sont actuellement en cours avant la réouverture du point de vente prévue pour le début de l'été 2020.

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020



LA FILIÈRE POULES PONDEUSES BIOLOGIQUES

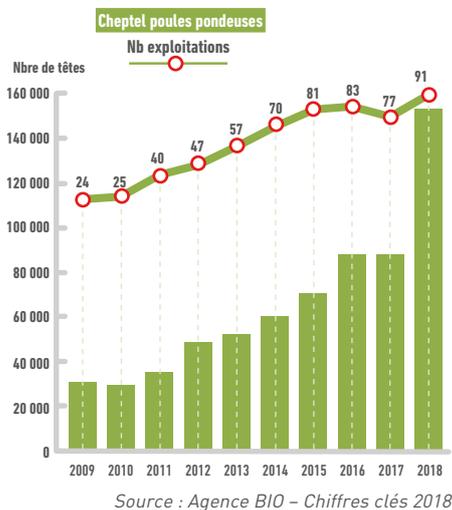
LA PRODUCTION

2 % de l'effectif national du cheptel de poules pondeuses certifiées bio.

La taille du cheptel de poules pondeuses certifiées bio :

152 371 têtes en 2018.

Évolution du nombre d'exploitations et du cheptel de poules pondeuses biologiques



Depuis 2011, le nombre d'exploitations et le cheptel normand de poules pondeuses biologiques progressent très nettement dans la région (+ 74 % de poules pondeuses certifiées bio en Normandie entre 2017 et 2018) mais restent cependant encore limités.

On trouve dans l'élevage de poules pondeuses biologiques trois catégories, en fonction du nombre de poules et des circuits de commercialisation :

- Des élevages de moins de 250 poules pondeuses associés à d'autres productions comme le maraîchage,
- Des élevages entre 1 000 et 2 000 poules pondeuses, le plus souvent des installations avec commercialisation en vente directe,
- Des élevages de plus de 7 000 poules pondeuses tournés vers les filières de conditionnement pour les marchés des grandes surfaces alimentaires. En Normandie, une dizaine d'entreprises spécialisées dans la collecte, le conditionnement et la commercialisation d'œufs interviennent dans la région et proposent des contrats aux éleveurs.

VALORISATION DES POULES DE RÉFORME BIO

Il n'existe pas à ce jour en Normandie de filière de valorisation pour les poules de réforme bio, et chaque éleveur cherche des solutions de son côté (vente en circuit court, transformation en terrine...). La start-up française Poulehouse a développé un concept original pour valoriser les poules de réforme bio. Plutôt que de les abattre à partir de 18 mois, les poules sont conservées et continuent à pondre. Pour pallier la moins bonne productivité, sur chaque œuf vendu quand les poules sont jeunes, une somme est mise de côté, pour être ensuite reversée à partir de 3 ans à l'éleveur. Le prix de l'œuf est majoré et permet donc de « financer » la fin de vie des poules (jusqu'à 8 ans en moyenne). Cette start-up vient de lever, à la fin de l'année 2019, 3,5 millions € auprès de différents partenaires dont Normandie Participation. Elle a visé un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros pour l'année 2019 et espère le multiplier par 5 pour l'année 2020.



LA FILIÈRE APICULTURE BIOLOGIQUE

LA PRODUCTION

Moins de **1 %** de l'effectif national de ruches certifiées bio.

Le nombre de ruches certifiées bio :
907 ruches en 2018.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	0
Manche	0
Orne	0
Eure	2
Seine-Maritime	0

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

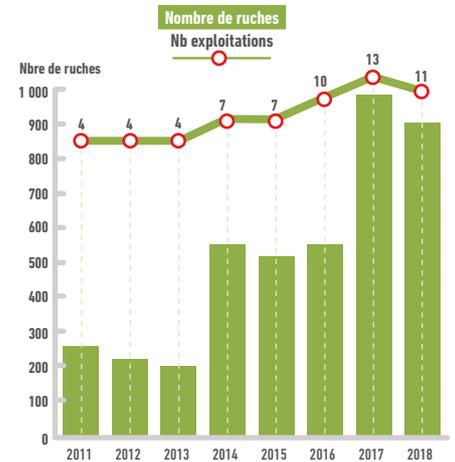
Le nombre de ruches certifiées bio diminue de 8 % en Normandie entre 2017 et 2018, cette activité reste encore peu développée dans la région. L'apiculture représente l'activité principale d'environ 10 producteurs bio en Normandie. Les autres ruches bio proviennent d'ateliers de diversification d'exploitations dont l'activité principale est le maraîchage ou l'élevage.

Les producteurs régionaux pratiquent principalement la vente directe aux consommateurs (vente à la ferme, sur les marchés, livraison aux particuliers). Certains commercialisent également leurs produits par le biais de magasins collectifs et de magasins spécialisés bio régionaux ou des AMAP.

En France, le miel certifié biologique représente 10 % du volume total de miel produit en 2018, soit 2 857 tonnes (+ 57 % par rapport à 2017). Le rendement moyen par ruche de miel biologique est de 19 kg / ruche, il peut varier de manière importante d'une année sur l'autre. La production de miel bio est en effet, une filière très sensible aux aléas climatiques. Le miel certifié bio est quasi exclusivement produit par des apiculteurs professionnels, les apiculteurs "de loisir" ne souhaitant en général pas s'acquitter du montant de la certification bio.

En France, les OP constatent une part de plus en plus importante d'apiculteurs professionnels se convertissant à l'agriculture biologique. La demande en miel bio étant en croissance, la part des apiculteurs s'orientant vers le bio pourrait continuer à augmenter dans les années à venir.

Évolution du nombre d'exploitations et du nombre de ruches biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018



LA FILIÈRE PRODUITS DE LA MER BIOLOGIQUES

Les animaux issus de l'aquaculture peuvent également être certifiés bio. Les crustacés, coquillages et poissons bio répondent au règlement européen CE/710/2009 relatif à la production biologique d'animaux d'aquaculture. Les zones de production sont situées dans des eaux de haute qualité écologique telle que définie par la directive cadre sur l'eau (2000/60/CE). Dans la version d'avril 2018 du guide de lecture AB de l'INAO, il est précisé qu'en production conchylicole, les animaux en cours d'élevage au moment de la mise en conversion doivent respecter les deux derniers tiers du cycle de production en agriculture biologique pour être valorisés en agriculture biologique. Pour le captage naturel, le début du cycle de production correspond à la date de récolte des collecteurs.

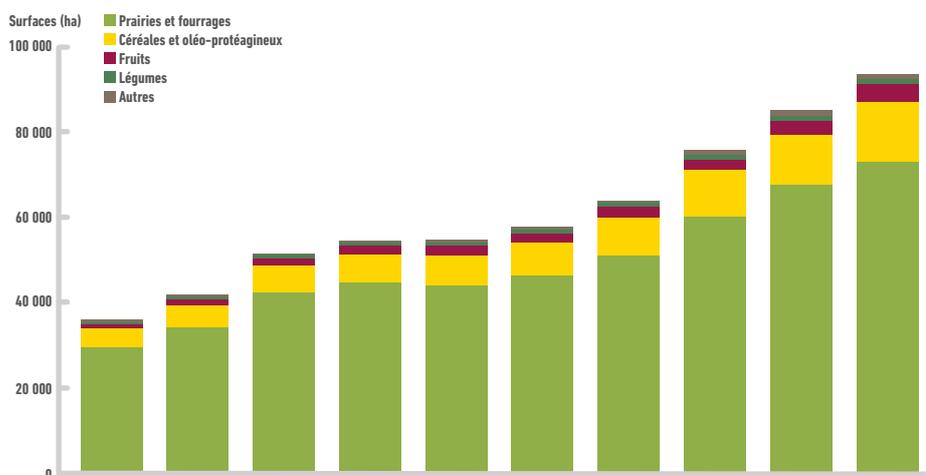
Fin 2018, la Normandie compte 7 entreprises ayant notifié une activité de crustacés et coquillages bio. Elles sont toutes situées dans le département de la Manche. Il n'y a pas d'activité piscicole bio dans la région.



3.

Les filières végétales bio en Normandie

Évolution de la répartition des surfaces cultivées en bio en Normandie



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2009 à 2018

La Normandie conforte sa spécialisation laitière, y compris en agriculture biologique, comme le démontre la part importante des prairies et fourrages (78 %) dans les surfaces conduites en bio dans la région. On note également un fort développement des surfaces en céréales et oléo-protéagineux bio (+ 21 % entre 2017 et 2018). Fin 2018, près de 94 000 ha sont cultivés en AB dans la région (+ 10 % / 2017), ce qui représente 4,8 % de la SAU régionale

Développer de nouvelles filières bio et diversifier ses productions

Pour gérer les adventices dans les parcelles, limiter les maladies et les ravageurs des cultures ou pour conforter de nouveaux débouchés, certains producteurs choisissent de diversifier leurs productions, avec l'introduction dans leur rotation de nouvelles cultures bio comme le sarrasin, le quinoa, la graine de chia, le millet, le pois chiche, le soja, la lentille, le chanvre, le lin textile, la betterave sucrière, l'orge (pour le malt) ou le houblon destiné à la production de bière... Pour le moment, en Normandie, ces surfaces conduites en bio restent encore limitées.



LES FOURRAGES BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

78 % de surfaces fourragères dans les surfaces totales en bio et conversion.

Surfaces toujours en herbe certifiées bio :

70 % des surfaces fourragères certifiées bio normandes.

Total surfaces fourragères certifiées bio :

59 753 ha en bio en 2018.

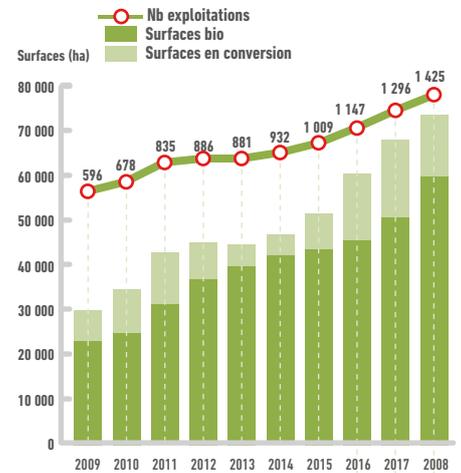
Conversions en 2018 (C1, C2 et C3) :

13 529 ha (STH et cultures fourragères).

Les surfaces fourragères en bio et conversion progressent de 8 % en Normandie entre 2017 et 2018, cette augmentation fait écho à la dynamique de conversion des systèmes bovins lait bio en région.

Les exploitations en grandes cultures intègrent souvent une surface fourragère dans leur assolement en conversion pour pouvoir conduire des rotations équilibrées. Atout agronomique indéniable, la prairie temporaire de luzerne entraîne néanmoins des difficultés sur sa commercialisation. Concernant les exploitants éloignés d'une usine de déshydratation, la vente directe et la collaboration avec des éleveurs restent le meilleur moyen pour la valoriser. Ces disponibilités en fourrages issus des exploitations en polyculture offrent des opportunités pour les exploitations d'élevage en situation de déficit fourrager comme en cas de sécheresse.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces fourragères biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

LES FILIÈRES DES GRANDES CULTURES BIOLOGIQUES



Céréales biologiques

LA PRODUCTION

3 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en céréales certifiées bio :

7 618 ha en bio en 2018.

Conversions en 2018 (C1, C2 et C3) :

4 775 ha.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	11
Manche	2
Orne	7
Eure	16
Seine-Maritime	3

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

Les surfaces en céréales certifiées bio progressent nettement en Normandie (+ 17 % entre 2017 et 2018) tout comme celles en conversion (+ 15 % de surfaces céréalières en conversion en 2018 par rapport à 2017). Ce développement des surfaces en céréales bio est à mettre en lien avec la demande des opérateurs historiques des filières céréalières bio mais également de nouveaux opérateurs (coopératives, privés, négoce...) qui s'engagent dans des collectes en bio et dans la certification de leurs silos.

Les opérateurs des filières en grandes cultures bio sont toujours à la recherche de produits à destination de l'alimentation humaine et de cultures contractuelles à forte valeur ajoutée (blé meunier, orge brassicole et autres productions comme la cameline, le chia...).

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces céréalières biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

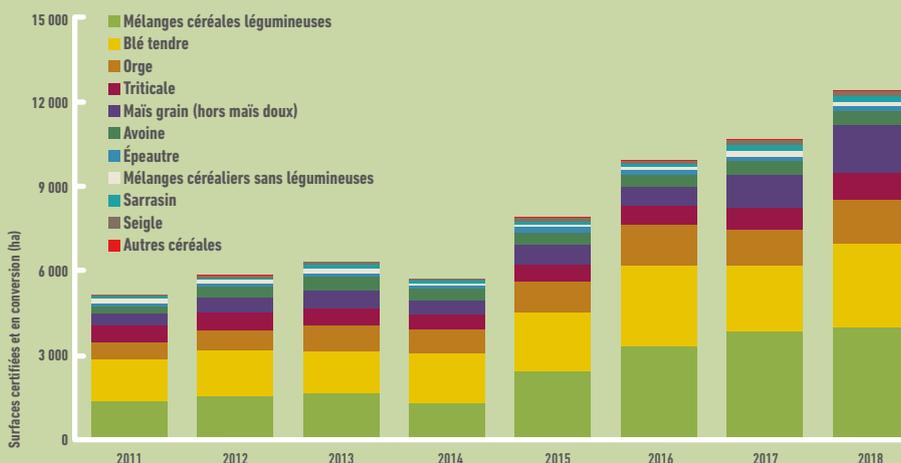
Les conversions ont été stimulées par la fluctuation des prix en agriculture conventionnelle, les aides à la conversion en AB et le sentiment que des contraintes environnementales croissantes auront un impact sur les pratiques agricoles dans les années à venir. En 2018, le mouvement a ralenti à cause du manque de

visibilité sur les aides à la conversion de la PAC et des tensions sur les marchés du C2 (produits en 2^e année de conversion) avec comme conséquence une baisse des prix. Globalement, les conversions restent plus importantes dans les zones à potentiel de rendement plus « faible » (80 q/ha en conventionnel) que dans les zones

à « fort » potentiel (110 q/ha en conventionnel), expliquant ainsi la dynamique de conversion encore limitée dans l'Eure et en Seine-Maritime. On observe également une bonne dynamique de conversion chez les jeunes agriculteurs qui reprennent la ferme familiale.

En Normandie, on note un développement régulier des surfaces en céréales secondaires, comme l'orge, le triticale, l'avoine, le sarrasin, le seigle ou l'épeautre. Les céréales secondaires permettent de diversifier les rotations et sont généralement plus résistantes aux maladies que le blé, y compris à la carie (sauf l'épeautre, aussi sensible à la carie que le blé). Elles sont valorisées pour l'alimentation humaine, sous forme de farines plus ou moins complètes ou sous forme de graines. Dans le cas d'une valorisation en alimentation animale, les céréales secondaires contribuent à l'autonomie en concentrés des exploitations et permettent de gagner en autonomie sur la paille.

Évolution de l'assolement des céréales en Normandie (Surfaces certifiées bio + en conversion)

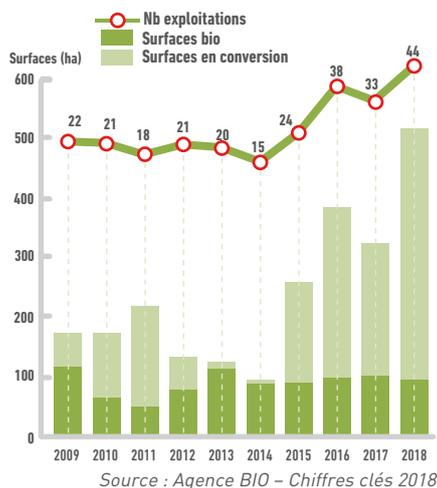


Source : Agence BIO – Chiffres clés 2011 à 2018



Oléagineux biologiques

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces d'oléagineux biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

LA PRODUCTION

Moins de **1 %** des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en oléagineux certifiées bio : **94** ha en bio en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) : **421** ha.

Les surfaces en oléagineux certifiées bio diminuent légèrement en Normandie et la hausse affichée des surfaces en conversion (+ 90 %, presque uniquement du C1) est à prendre avec précaution. En effet, les cultures d'oléagineux sont encore peu développées dans la région, en raison de la grande variabilité des rendements (pression des ravageurs ou enherbement) qui décourage les producteurs de se lancer

dans ces productions, une fois la conversion terminée.

Pourtant, ces cultures ont des atouts agronomiques (diversification de la rotation, culture sarclée, racine pivotante...) et connaissent une forte demande sur les marchés, en alimentation humaine (colza, tournesol oléique, lin graine) et animale (soja, notamment pour remplacer les filières d'importation).



Protéagineux biologiques



LA PRODUCTION

4 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en protéagineux certifiées bio :

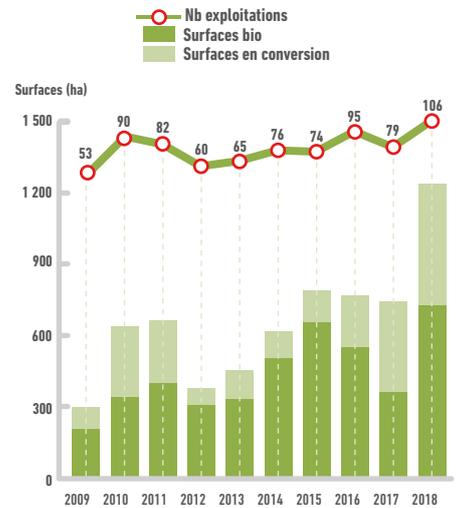
723 ha en bio en 2018.

Conversions en 2018 (C1, C2 et C3) : **515** ha.

En 2018, les surfaces de protéagineux certifiées bio doublent par rapport à 2017 et les surfaces en conversion progressent de près de 40 %. Marqueurs de la filière biologique, les associations céréales-protéagineux sécurisent les rotations et participent à l'autonomie alimentaire des élevages. On observe une mise en culture importante de protéagineux intégrés dans les surfaces en conversion. Cette pratique courante est encouragée par de bons rendements et une forte demande en alimentation animale.

Une fois la conversion terminée, les rotations se stabilisent en n'intégrant qu'une faible part de protéagineux (itinéraire technique délicat). A noter la demande croissante en protéines végétales bio pour l'alimentation humaine (lentilles, lentillons, pois chiches...). En 2018, en Normandie, les surfaces en légumes secs conduites en bio s'élèvent à 58 ha.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces de protéagineux biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

LES FILIÈRES DES CULTURES INDUSTRIELLES BIOLOGIQUES



Lin fibre biologique

La culture du lin fibre est largement répandue en Normandie. C'est une culture industrielle très présente dans les assolements traditionnels, rémunératrice, et attachée à un tissu coopératif et privé de première transformation, le teillage, qui isole la filasse destinée au textile, à la corderie, à la papeterie, à l'industrie des matériaux composites et du bâtiment.

L'association Lin et Chanvre Bio (LCBio), créée en 2013, regroupe aujourd'hui une centaine d'adhérents (producteurs bio cultivant du lin textile ainsi que plusieurs entreprises de valorisation et la société civile).

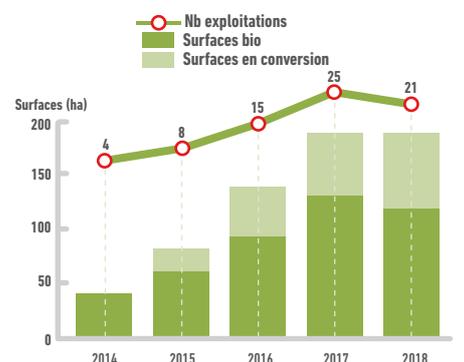
Le lin fait partie des cultures industrielles auxquelles les producteurs sont attachés, à l'instar de la betterave sucrière ou du colza. L'enjeu pour LCBio est de favoriser un dévelop-

pement constant qui répondra à la très forte demande en fibre de lin biologique par l'industrie du textile et ainsi permettre aux agriculteurs de conserver une culture industrielle à forte valeur ajoutée dans leur assolement lors de leur conversion en agriculture biologique.

La filière lin fibre bio est en constante augmentation : elle comptabilise environ 250 ha en Normandie en 2019 contre 190 ha en 2018.

En 2020, trois teillages sont certifiés Global Organic Textile Standard pour la fibre de lin bio en Normandie : la Coopérative de Teillage de Lin du Neubourg (27), Terre de Lin (76) et la Coopérative de Teillage du Vert Galant (76). Ces coopératives permettent à leurs adhérents de valoriser leur production en cas de conversion bio. La graine, fortement demandée, peut être

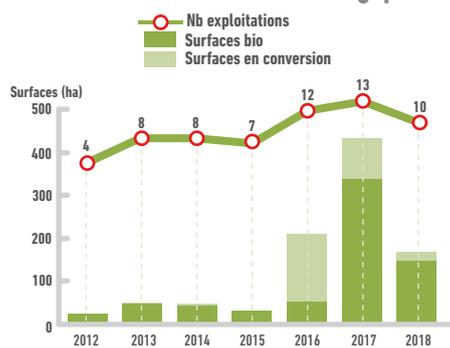
Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces en lin fibre biologique



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

aussi très bien valorisée, dans la mesure où l'écapsulage au champ est possible. Pour les producteurs dépendant d'autres teillages non certifiés bio, des solutions existent puisque généralement les teilleurs conventionnels font teiller le lin bio chez des entreprises certifiées.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces en chanvre biologique



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018



Chanvre biologique

Le chanvre est cultivé en France en agriculture biologique dans diverses régions : Bretagne, Pays de la Loire, Normandie ou encore en Champagne. En Normandie, la filière chanvre bio est encore émergente, les surfaces cultivées sont limitées et fluctuent fortement d'une année sur l'autre pour descendre à 168 ha (bio + conversion) en 2018 en Normandie. Il existe une forte demande en chènevis (graine) pour l'alimentation humaine en agriculture biologique. Riche en Oméga 3 et 6 et en protéines, elle se décline en huile, en graines torréfiées, en graines décortiquées, en farine, en lait végétal et ses dérivés... La plante de chanvre, utilisée depuis des millénaires pour sa fibre, trouve aujourd'hui ses débouchés principalement dans l'industrie papetière, le bâtiment et les matériaux composites.

Pour sa valorisation textile, les filières sont aujourd'hui en phase de recherche et de développement, pour adapter le savoir-faire et les itinéraires techniques aux pratiques culturales actuelles. Beaucoup d'opérateurs, dont l'association Lin et Chanvre Bio (LCBio), mènent des recherches opérationnelles pour recréer une filière chanvre textile bio.

LCBio a fait le choix de s'appuyer sur le modèle du lin et de fournir aux teillages des tiges de chanvre conditionnées en tiges parallèles de 1 mètre de long et rouies comme le lin. La difficulté principale de cette opération consiste à trouver une solution mécanique pour couper les tiges de chanvre en deux longueurs. En effet, les arracheuses à lin ne conviennent pas car elles ne sont pas adaptées à la hauteur du chanvre (environ 2 mètres). Dès lors que cette opération est réalisée, l'utilisation des équipements liniers classiques est rendue possible : retourneuse, enrouleuse et teilleuse. Dans cette optique, LCBio a fait l'acquisition d'une faucheuse/paralléliseuse qui a donné des résultats satisfaisants en 2019.

Les premiers résultats d'essais en filature et tissage sont très encourageants et un prototype de jean a été réalisé, il sera suivi d'une micro-série afin de prouver la faisabilité du process.



Betterave à sucre biologique

La betterave sucrière s'étend en France sur 486 000 hectares en 2018. C'est une culture historique, à forte valeur ajoutée, réglementée jusqu'au 1^{er} octobre 2017 par des quotas (droits à produire). En France, la filière sucrière a engagé une réflexion sur le développement d'une filière bio. Les essais de production de betteraves sucrières bio se poursuivent en vue de déterminer les meilleures techniques permettant de limiter les coûts de production pour les exploitants et de diminuer les risques, quelles que soient les conditions climatiques.

En Normandie, le potentiel de conversion en système betteravier est élevé, (42 730 ha de betteraves sucrières en Normandie en 2018). Cependant, l'absence de filière bio régionale freine les conversions et explique la mixité des fermes bio : les agriculteurs qui passent en bio gardent leur production de betteraves à sucre en conventionnel ou remplacent cette culture à forte valeur ajoutée par des légumes de plein champ. Toutefois, quelques producteurs normands se sont engagés dans des expérimentations culturales en betteraves sucrières bio, en lien avec des partenaires locaux.

L'aval de la filière

LA COLLECTE

La dynamique de conversion se poursuivant en grandes cultures et la demande continuant d'augmenter, les opérateurs, collecteurs (coopératives et privés) sont impliqués sur ce marché. Les capacités de stockage en silo certifiés bio sont en croissance, avec plusieurs projets en cours d'agrandissement, de construction et de certification de silos. Des besoins nationaux non satisfaits offrent des opportunités au développement de cultures bio diversifiées : blé panifiable, orge brassicole, tournesol oléique, colza, graines de lin, lentilles vertes et légumes secs en général, quinoa, sarrasin...



LA TRANSFORMATION

La Normandie compte 8 moulins certifiés en Agriculture Biologique. Certains travaillent uniquement avec des céréales 100 % AB, d'autres sont en mixité. Les moulins bio normands s'approvisionnent en céréales françaises et pour la plupart produites dans un périmètre plus ou moins rapproché du moulin.

En termes de technologie, on trouve à la fois des moulins à cylindre et à meules de pierre. Les types de grains écrasés sont assez divers, en majorité du blé tendre meunier, mais aussi de l'épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin. La plupart des volumes sont destinés aux opérateurs agroalimentaires (boulangeries, biscuiteries...).

Meunerie

Moulins certifiés bio	Origine principale des céréales transformées
Biocer (27)	Nord-Ouest de la France
Moulin d'Auguste (27)	100 km autour du moulin : Yvelines et Eure
Moulin de Persard (50)	40 km autour du moulin
Minoterie Rousard (50)	Bretagne, Normandie
Moulins d'Alençon (61)	Fermes bio du Perche (61)
Moulin de la Peltrie (61)	Fermes bio du Perche (61) et Nord-Ouest
Moulin Paul Dupuis (76)	Normandie
Moulin de Vittefleur (76)	France dont 75 % Normandie



Actualités des entreprises 2019



Un agriculteur bio et un designer proposent des pailles... en paille de seigle

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

En alternative à la paille en plastique qui sera prochainement interdite d'usage, un agriculteur bio ornaï et un designer se sont associés pour créer une paille en paille de seigle bio baptisée La Perche©. Les pailles 100 % naturelles et bio sont récoltées manuellement puis transformées à proximité, avec le renfort des jeunes d'un Institut Médico-Éducatif. Aucun produit chimique ou conservateur n'est ajouté tout au long de leur fabrication. Elles sont vendues dans les magasins bio et dans les épiceries zéro déchet.



Avril et Terrena s'associent pour créer Oleosyn Bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Terrena, coopérative agricole et agroalimentaire française, et Avril, groupe spécialisé dans les filières oléo protéagineuses s'associent pour créer Oleosyn Bio, une filière biologique complète à partir de graines oléagineuses françaises. Ils vont produire à partir de graines oléagineuses bio, des protéines végétales bio pour alimenter les filières animales, des huiles de colza et de tournesol bio 100 % françaises. Ce projet complet de filière bio implique des agriculteurs, des organismes stockeurs, des fabricants d'aliments, des éleveurs, des huiliers et transformateurs.



Un nouveau site de collecte pour Biocer

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Installée en Normandie depuis 1988, Biocer est une coopérative de céréales 100 % bio qui regroupe 230 adhérents, collecte 18 500 tonnes de céréales pour un chiffre d'affaires de près de 10 M€ en 2018. En 2016, les coopérateurs décident de se lancer dans un projet pour répondre à leurs besoins de stockage, de triage, d'ensachage avec pour objectif de permettre le développement de la meunerie. Le nouvel outil industriel basé Marcilly-la-Campagne (27) a été inauguré l'été dernier. Le site est équipé d'un trieur optique permettant d'analyser la forme, la couleur et la qualité du grain mais aussi d'un groupe froid afin de mieux maîtriser les ravageurs. Pour sa première campagne, environ 2 000 t ont été collectées sur ce site, avec l'objectif de deux rotations par an, soit 8 640 t (2 x 4 320 t).



L'Ufab investit dans un nouveau centre de stockage des céréales bio

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

L'Ufab (Union française d'agriculture biologique) achève un investissement de 7 millions € à Chateaubourg (35) dans la construction d'un nouvel ensemble dédié au stockage des céréales bio. Cet équipement qui sera achevé en juin 2019, pourra répartir dans ses 20 cellules de stockage, un total de 12 000 tonnes d'orge, blé, maïs, avoine ou sarrasin bio. L'Ufab qui réalise un chiffre d'affaires annuel de 46,5 millions € transforme ces céréales en aliments composés bio (80 000 tonnes par an) qui sont ensuite vendus aux éleveurs d'animaux (porcs, bovins, volailles...) dans le grand Ouest de la France.



Première campagne pour la récolte des betteraves à sucre bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Tereos a lancé sa première campagne de betteraves à sucre bio en France. Près de 200 ha ont été semés au printemps 2019 par une trentaine d'agriculteurs bio et en conversion. Avec cette nouvelle filière, le groupe coopératif entend répondre aux besoins de ses clients industriels et aux attentes de ses coopérateurs convertis en bio. Les betteraves ont été livrées et transformées à la sucrerie d'Attin (62). De son côté, Cristal Union vient de récolter 450 hectares de betteraves à sucre bio. Les rendements avoisinent les 40 à 50 t/ha, soit la moitié des quantités atteintes en conventionnel. Les betteraves bio sont transformées sur le site de Corbeilles-en-Gâtinais (45) qui va produire du sucre, ainsi que des pulpes et des pellets de pulpes de betteraves pour l'alimentation animale. La gestion de l'enherbement constitue le principal point d'attention pour la betterave bio.

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

LES FILIÈRES DES LÉGUMES FRAIS BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

5 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en légumes certifiées bio :

1 184 ha en bio en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) : **66** ha.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	4
Manche	9
Orne	4
Eure	2
Seine-Maritime	6

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

Les surfaces légumières bio progressent de 9 % entre 2017 et 2018. En 2018, 56 agriculteurs biologiques ont bénéficié du dispositif des installations aidées en Normandie, 12 d'entre eux se sont installés en maraîchage bio (deuxième production pour les installations bio aidées en Normandie, derrière la production de lait bovin bio).

Chaque année, de nombreux porteurs de projet cherchent à s'installer mais le facteur limitant demeure l'accès au foncier. L'engagement des collectivités territoriales favorise l'installation de porteurs de projet et le passage de surfaces agricoles vers l'agriculture biologique. Le marché des légumes bio est en croissance et même si elle se développe, l'offre française reste encore insuffisante pour fournir la demande massive et simultanée des enseignes de la grande distribution qui souhaitent privilégier un sourcing national, voire régional ou local. Les engagements sont nécessaires pour répondre à la demande et au changement d'échelle de l'agriculture biologique. La filière doit par ailleurs poursuivre sa structuration pour assurer la pérennité de ces engagements dans un secteur sensible à la logistique.

Les légumes de plein champ présentent un intérêt toujours d'actualité, même si certaines productions pour le circuit long demandent dorénavant une meilleure anticipation. On voit par exemple des opérateurs économiques répondant déjà entièrement à leurs marchés en légumes bio. C'est le cas pour la betterave, la pomme de terre et la carotte essentiellement. Un paradoxe quand on sait que l'importation est toujours nécessaire pour répondre à la demande du marché français. Pour les producteurs de légumes plein champ, il est nécessaire d'anticiper davantage la question des débouchés, en attendant que l'approvisionnement des légumes bio en circuit-court se structure davantage en Normandie.



Les surfaces comptabilisées comprennent uniquement les surfaces en légumes cultivées sur une année donnée et n'intègrent pas les surfaces en rotation.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces de légumes frais biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Une grande diversité de systèmes maraîchers en Normandie

Le paysage maraîcher normand en agriculture biologique est très diversifié. Les installations actuelles démontrent toujours cette diversité, même si la part de projets sur de petites surfaces prend de l'importance. Pour ceux qui développent des projets plus traditionnels en maraîchage, les priorités sont sur la rentabilité de l'activité et la réduction de la pénibilité du travail. Les projets d'installation en maraîchage sur une petite surface apparaissent comme accessibles à tous : besoin de foncier très réduit, investissements de départ faibles, vulgarisation des techniques culturales... Les porteurs de projets sont, pour la grande majorité, des personnes non issues du milieu agricole. Leurs priorités portent sur la préservation de la biodiversité et sur l'impact carbone de l'activité.

Les projets qui s'inscrivent dans ces modèles ont généralement une surface cultivée allant de 1 000 mètres carrés à 1 ha par personne. Les légumes sont cultivés en association et se succèdent rapidement : un légume est implanté avant que celui en place ne soit récolté. L'outillage est essentiellement manuel, parfois un motoculteur et plus rarement un tracteur. Du matériel spécifique a été développé, comme un semoir manuel de précision 6 rangs. Avec l'irrigation, les serres représentent finalement le principal investissement à l'installation.

Au-delà des aspects techniques, ces projets se caractérisent par : l'autonomie du système, l'absence ou peu de travail du sol, une volonté de préserver et d'enrichir la biodiversité.

Afin de sécuriser ces projets d'installation variés, plusieurs pistes sont à envisager : formation, salariat, diffusion de références, accompagnement technique ou encore espaces test-agricole. Les espaces test-agricole permettent aux porteurs de projet aux profils diversifiés de tester leur projet et d'acquérir les compétences nécessaires à une installation réussie. Aujourd'hui, plusieurs espaces test-agricole sont présents en Normandie : Biopousses (50), Nid'Agri (27 et 76) et l'ETA du Perche (61). Rhizome, en tant que Coopérative d'Activité et d'Emploi, est la couveuse d'activité normande pour le test-agricole.

L'aval de la filière

La Normandie compte une trentaine d'opérateurs positionnés sur le secteur de la transformation / préparation des légumes biologiques. Parmi eux, Agrial (branche légumes) recherche toujours de nouveaux producteurs pour développer sa gamme de légumes bio. La coopérative est présente sur le territoire normand avec trois entreprises de préparation de légumes. Priméale conditionne et commercialise des légumes de 1^{re} gamme principalement des carottes, salades, poireaux et pommes de terre. Florette est le pionnier des salades et des légumes frais prêts à l'emploi (4^e gamme). Créaline est spécialisée dans la production de soupes et purées fraîches à base de légumes (5^e gamme). D'autres opérateurs régionaux achètent et transforment la pomme de terre bio ou la betterave rouge bio.

Alors que la demande des magasins en produits frais diversifiés va croissant, les producteurs se regroupent pour commercialiser leurs productions en commun. Les objectifs sont doubles : proposer une offre diversifiée en volumes conséquents et proposer un service de logistique mutualisé (livraison mais aussi préparation de commande, facturation, relation client...). Les clients (magasins, restaurants collectifs...) sont demandeurs pour rationaliser leurs approvisionnements, quand les producteurs demandent de leur côté une planification et un engagement des clients.

Actualités des entreprises 2019



Daucy lance des boîtes de légumes en conversion bio

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

La coopérative bretonne spécialiste des légumes met en place une charte pour inciter ses producteurs à basculer en douceur vers l'agroécologie, voire vers le bio. Pour valoriser la démarche d'engagement en AB, une nouvelle gamme de légumes plein champ mettra en avant la spécificité « conversion en bio ». Les consommateurs retrouveront ces boîtes de légumes sur les rayons à partir de l'automne 2019.



Un projet de légumerie-conserverie bio à Saint Lô

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Plusieurs acteurs de la région de Saint Lô (50) dont l'hôpital, l'Agglo et une association d'insertion s'associent pour monter un atelier de maraîchage bio ainsi qu'une légumerie-conserverie. Outre les maraîchers professionnels qui pourraient, par ce nouveau marché, créer des emplois, le projet comporte un volet d'insertion sociale, porté par l'association IPE Environnement. Les fruits et légumes seraient ensuite transformés en prêts à cuisiner via une légumerie-conserverie installée à proximité de la cuisine centrale dans un lieu qui reste à déterminer. Les premières récoltes pourraient avoir lieu à l'été 2020, la légumerie-conserverie pourrait démarrer son activité quelques semaines plus tard.

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

LES FILIÈRES DES FRUITS BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

8 % des surfaces françaises certifiées bio (toutes productions confondues).

Surfaces en fruits certifiées bio :
2 487 ha en bio en 2018.

Conversions en 2018 (C1, C2 et C3) :
1 489 ha.

23 % des surfaces françaises certifiées bio en fruits pour la transformation.

Dans la région, le nombre d'exploitations avec des surfaces en fruits bio progresse régulièrement, tout comme les surfaces certifiées bio. En 2018, on observe une nette reprise des conversions de surfaces en fruits (+ 47 % entre 2017 et 2018). Les surfaces en C1 représentent un tiers des surfaces fruitières en conversion.

La production de fruits bio en Normandie est fortement orientée vers la production de pommes à cidre ou jus de pommes (74 % du verger certifié bio). Avec 2 920 ha engagés en bio (dont 1 072 ha en conversion) dans 321 exploitations, la Normandie est la 1^{re} région française productrice de pommes bio pour la transformation.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	4
Manche	3
Orne	7
Eure	1
Seine-Maritime	3

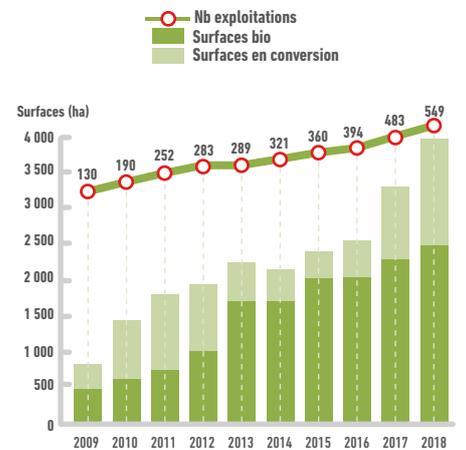
Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

La production de fruits frais représente 25 % du verger certifié bio normand. 1 029 ha engagés en bio (dont 405 ha en conversion) sont répartis dans 284 exploitations de la région.

La production de fruits à coque (châtaignes, noix, noisettes) est très peu présente dans la région : 28 ha (dont 12 ha en conversion) répartis dans 18 exploitations.

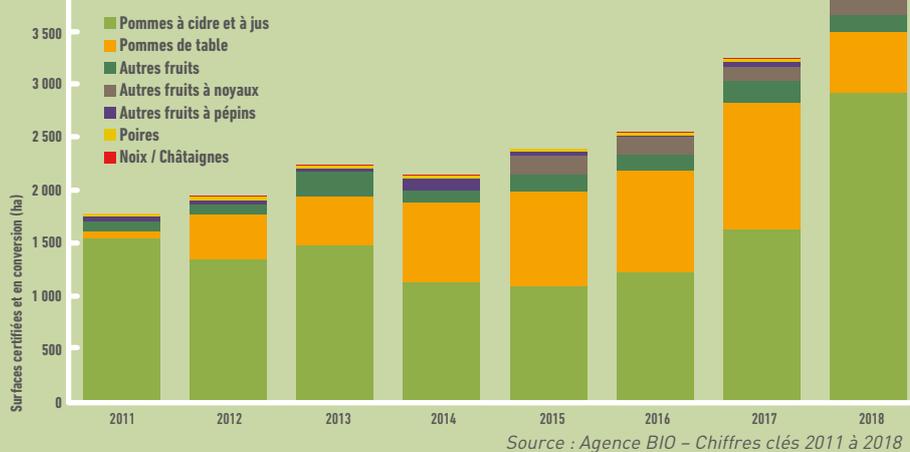
Toutes productions de fruits = fruits frais (fruits à pépins, fruits à noyau, petits fruits rouges...) + fruits à coque + fruits destinés à la transformation (fruits à cidre, à jus et olives).

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces de fruits biologiques



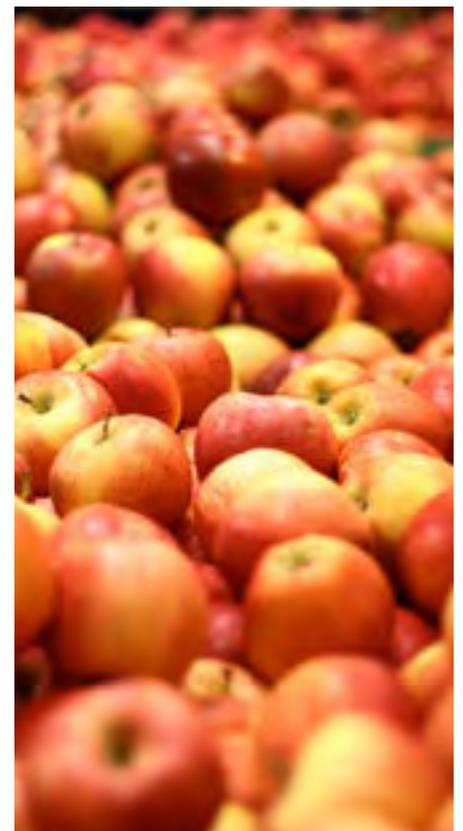
Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Évolution des surfaces en fruits en Normandie (Surfaces certifiées bio + en conversion)



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2011 à 2018

En Normandie, les surfaces en fruits bio progressent depuis plusieurs années, notamment dans le cadre de projets de diversification et de développement des systèmes agro-écologiques. Les fruits peuvent être commercialisés à l'état brut ou transformés (confitures, gelées, sirops, jus...).





L'aval de la filière

LE CIDRE ET SES DÉRIVÉS

En Normandie, les producteurs de pommes bio pour la transformation peuvent commercialiser leur production (cidre, poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre) en vente directe, dans les magasins spécialisés bio ou en grandes surfaces. Pour les producteurs positionnés sur les circuits longs, ils disposent de débouchés auprès d'acheteurs de pommes à cidre situés en région ou dans les régions limitrophes à la Normandie. Les produits sont alors commercialisés dans divers réseaux de distribution allant des épiceries fines aux grandes surfaces alimentaires, sous marques privées et sous marques de distributeurs.

En France, le marché global du cidre recule (- 5,8 % en volume et - 4,2 % en valeur entre 2017 et 2018), mais le marché du cidre bio contraste, affichant + 24 % en volume et + 29,5 % en valeur entre 2017 et 2018, ce qui est supérieur à la progression déjà constatée entre 2016 et 2017. En 2018, le cidre bio pèse 5,5 % en volume et 7 % en valeur du marché du cidre en France.

Les produits cidricoles bio normands sous AOC/AOP

Calvados (AOC depuis 1984)
Calvados Pays d'Auge (AOC depuis 1942)
Calvados Domfrontais (AOC depuis 1997)
Cidre Pays d'Auge (AOC depuis 1996)
Cidre Pays d'Auge (AOC depuis 1996)
Cidre Cotentin (AOC depuis 2016)
Pommeau de Normandie (AOC depuis 1991)
Poiré Domfront (AOC depuis 2001)

Nous avons contacté le comité de soutien des organismes de défense et de gestion des appellations cidricoles (CICD) qui fédère les associations et syndicats des AOC cidricoles normandes.

A ce jour, aucune donnée n'est collectée concernant les producteurs engagés dans une démarche AOC/AOP et qui ont également la certification Agriculture Biologique.

Ce chiffre serait néanmoins intéressant car de nombreuses fermes en AOC / AOP cidricoles sont également certifiées Agriculture Biologique en Normandie.

Actualités des entreprises 2019



Leclerc soutient la conversion des vergers de pommiers

Leclerc va soutenir les agriculteurs dans la conversion de leur exploitation en bio. Le distributeur va lancer un pur jus de pomme sous la signature Récoltons l'Avenir. Cette nouvelle entité s'inscrit dans une démarche d'accompagnement des producteurs de la coopérative Les Celliers Associés. Laquelle réunit 460 exploitants de Normandie ou de Bretagne pour l'élaboration de jus de pomme et de cidre. Au début, la récolte sera utilisée pour concevoir les gammes conventionnelles de la Marque Repère. Une fois la première année de conversion passée, les fruits seront utilisés pour fabriquer le jus Récoltons l'Avenir. Enfin, après obtention de la certification AB au bout de trois ans de conversion, la production servira à réaliser les boissons Bio Village de Marque Repère.

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019



La cidrerie Les Celliers Associés développe sa production bio

2^e producteur de cidre en France derrière Agrial (marques Loïc Raison, Ecusson), la coopérative Les Celliers Associés (marque Val de Rance) augmente ses capacités de production de jus de pomme, principalement en bio. Une trentaine des 300 producteurs ont déjà réalisé leur conversion bio. L'entreprise mise sur 40 % de jus bio d'ici 2 à 3 ans. Ces boissons sont distribuées sous les marques de distributeur E. Leclerc, Carrefour et Système U qui ont signé des contrats d'approvisionnement de long terme avec la coopérative. Un programme de 15 millions € d'investissements vient d'être engagé pour augmenter les capacités de stockage et d'embouteillage, se répartissant entre les usines de Pleudihen-sur-Rance (22) où est basé le siège social et Condé-sur-Vire (50).

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019



La coopérative Agrial vise 10 % de ses productions en AB à horizon 2025

La coopérative encourage les conversions à l'AB de ses producteurs avec l'objectif d'atteindre 10 % de production en bio en 2025. Le bilan de l'année 2018 pour Agrial en AB, c'est 750 producteurs bio, toutes filières confondues, rassemblés autour de la démarche transversale « Générations bio » et pour la branche boissons, 9 200 tonnes de pommes bio collectées chez ses adhérents.

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

LES FILIÈRES DES PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES BIOLOGIQUES (PPAM)

LA PRODUCTION

39 exploitations.

Moins de **1 %** des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en PPAM bio :

29 ha certifiés bio en 2018.

Conversions en 2018 (C1 et C2) : **5** ha.

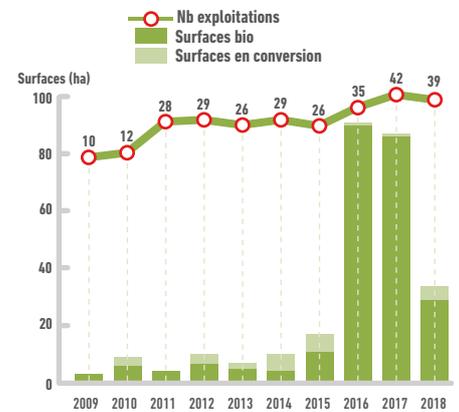
En Normandie, les surfaces cultivées sont limitées et fluctuent fortement d'une année sur l'autre pour descendre à 34 ha (bio + conversion) en 2018 en Normandie.

Tendances 2019

	Conversions
Calvados	2
Manche	1
Orne	1
Eure	0
Seine-Maritime	1

Source : Agence BIO – Notifications juillet 2019

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces de PPAM



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018



L'aval de la filière

La production de PPAM se décompose en deux catégories : d'une part, les plantes condimentaires principalement cultivées par les maraîchers sur de très petites surfaces et d'autre part, les plantes aromatiques, médicinales et à parfum, issues de cueillette sauvage ou de cultures très extensives, concernant très peu de producteurs. Elles sont vendues sous forme de plantes sèches, de confitures et de sirop.

LES AUTRES FILIÈRES VÉGÉTALES BIOLOGIQUES

Parmi les petites filières végétales bio de la région, quelques producteurs proposent du raisin de table, du safran, des cultures florales et ornementales, des champignons, des plants à repiquer, des sapins de Noël, du houblon... le tout, sur des surfaces limitées.

Ainsi, en Normandie, plusieurs producteurs se sont lancés dans la culture du houblon bio, avec comme débouchés, la fourniture de houblon bio pour les brasseries normandes. Dans le Calvados, deux maraîchers bio se sont diversifiés en implantant des arbres rares (kakis, pruniers du Japon, figuiers, baies de Goji, kiwis, noix de pékans) pour fabriquer des jus, fruits séchés et tisanes glacées. Dans la Manche, un producteur bio cultive fleurs et plantes (camomille, lavande, immortelle, menthe, thym, achillée, rose de Damas, verveine, romarin, coriandre, angélique...) pour fabriquer des eaux florales et des huiles essentielles ; une productrice s'est spécialisée dans la culture de sapins de Noël bio. Dans l'Orne, un producteur s'est lancé dans la culture sous serre de 800 pieds d'aloë arborescens, afin de récolter le jus de cette plante qui aurait des vertus détoxifiantes pour l'organisme. En Seine-Maritime, un producteur cultive des kiwis bio et les transforme en boisson alcoolisée.

4.

Les préparateurs bio

Pour l'Agence BIO, les préparateurs bio regroupent des entreprises réalisant des opérations de transformation, conservation et/ou de conditionnement de produits agricoles biologiques. Les restaurateurs certifiés sont compris dans cette catégorie. Les opérateurs bio ayant plusieurs activités bio ne sont comptabilisés qu'une fois, pour l'activité faisant l'objet du contrôle le plus contraignant. Les transformateurs à la ferme sont ainsi comptabilisés en tant que producteurs, les GMS ayant une activité de terminal de cuisson en tant que préparateurs...



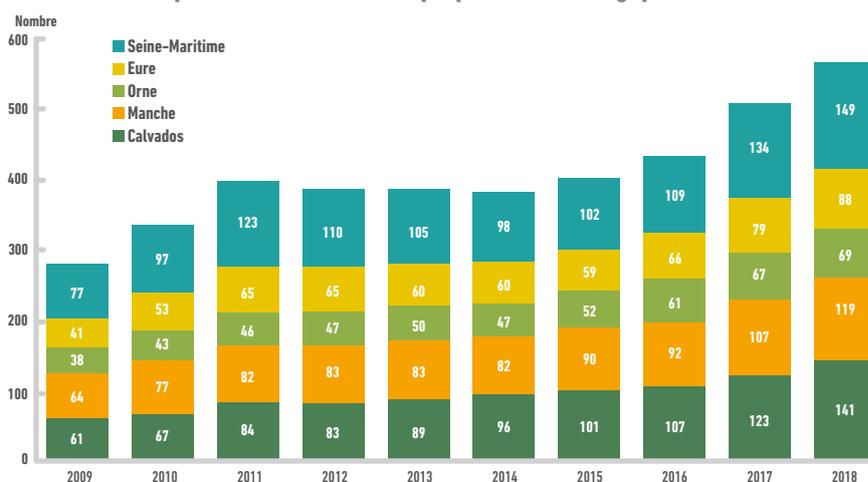
EN FRANCE

Les filières bio poursuivent leur structuration. En aval de la production agricole biologique, le nombre d'opérateurs a augmenté de 16 %, pour atteindre 20 145 entreprises de transformation (+ 13 % / 2017), de distribution (+ 24 %) et d'import/export de produits bio (+ 22 %). Ils couvrent l'ensemble des domaines des industries agroalimentaires. Fin 2018, ce sont près de 13 900 transformateurs qui étaient engagés en bio en France.

EN NORMANDIE

Fin 2018, la Normandie compte 566 entreprises de transformation notifiées bio (+ 11 % / 2017). C'est en Seine-Maritime qu'il y a le plus de préparateurs notifiés (149) et dans le Calvados que le développement est le plus important (+ 15 % d'entreprises notifiées bio entre 2017 et 2018). D'après les premières données disponibles, une vingtaine de nouvelles entreprises avec une activité de transformation bio se sont notifiées en Normandie sur le 1^{er} semestre 2019, dont un tiers avec une activité de pains et pâtisseries bio.

Évolution et répartition du nombre de préparateurs biologiques en Normandie



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Actualités des entreprises 2019



Une pâtisserie bio s'installe à Villers-Bocage

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

La pâtisserie propose des produits bio, sans lactose, sans fruits à coque, désués et à faible teneur en gluten. La gamme comprend pour le moment : un fond de tarte sablée, un fond de tarte au chocolat, un fond de quiche au curcuma, un fond de quiche à la poudre d'orties, un extra moelleux au chocolat au format 6/8 personnes et individuel, un Paris-Brest, une tartelette citron et une tartelette au chocolat. Les produits sont fabriqués à Villers-Bocage (14) au sein de la pépinière d'entreprise depuis décembre 2018 et sont ensuite vendus dans les magasins bio de Bretagne et de Normandie.



Ariaké propose le 1^{er} bouillon de volaille bio à infuser

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

L'entreprise japonaise est spécialisée dans le marché des bases culinaires naturelles (bouillons à infuser, jus de rôtis, fonds de sauce) pour les restaurateurs, les entreprises agroalimentaires et le grand public. Elle propose maintenant un bouillon de volaille bio à infuser, fabriqué dans son usine d'Alençon (61).



Les poids lourds de l'agroalimentaire déclinent leurs marques en bio

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

Les poids lourds de l'agroalimentaire se lancent à tour de rôle dans la déclinaison d'une de leurs marques conventionnelle sous le label AB. On note le lancement de nouveaux produits bio pour Mc Donald (milk shake bio), Nestlé (charcuterie Herta bio), Danone (yaourts Danone bio), Bel (Babybel bio, Vache qui rit bio), Fleury Michon (charcuterie bio).



La France championne du monde des lancements de nouveaux produits bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Une étude révèle que l'éventail de produits alimentaires et de boissons bio dans le monde n'a jamais été aussi important. La France est leader, avec 22 % des lancements bio en Europe entre août 2018 et juillet 2019, devant l'Allemagne (20 %) et l'Espagne (9 %). L'Amérique du Nord a également enregistré une très forte hausse de lancements bio (le nombre de produits alimentaires et de boissons bio est passé de 9 % en 2009 à 15 % en 2019). Le bio s'intègre de plus en plus dans un positionnement de produits englobant la santé (sans sucre, sans sel, sans gluten...) et l'éthique (végétarisme), ce qui explique la popularité des lancements des produits bio et vegan.



Leclerc passe sa gamme babyfood en bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Leclerc fait le choix de basculer toute son offre MDD de babyfood en bio. Baptisée Biovillage Bébé, la nouvelle gamme comptera 80 références d'ici la fin d'année, toutes fabriquées en France, avec de la viande et du lait d'origine française.



Carrefour passe sa gamme d'alimentation infantile et d'hygiène bébé en bio

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Carrefour va remplacer d'ici la fin de l'année 2019 sa gamme de produits conventionnels babyfood par une offre complète de produits bio sous la nouvelle marque My Carrefour Baby Bio. Cette gamme sera constituée de repas salés cuits à la vapeur et fabriqués en France, avec de la viande origine France, ainsi qu'une offre de produits sucrés au lait origine France. La marque proposera également des produits d'hygiène bébé certifiés bio dès 2020.



Le top 10 des fournisseurs de bio en France

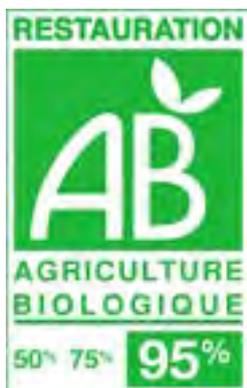
Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Deux spécialistes dominent le classement des fournisseurs bio de la grande distribution en France. Bjorg Bonnetterre & Cie (filiale française du groupe néerlandais Royal Wessanen) tire 85 % de ses ventes des produits bio, avec ses marques Bjorg, Alter Eco, Clipper ou Naturela. Puis vient le groupe Léa Nature, avec la marque bannière Jardin bio. En troisième position, le généraliste Lactalis complète le podium, avec 7 % de ses ventes en bio.

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

LA RESTAURATION BIOLOGIQUE

Un nouveau cahier des charges pour la restauration commerciale bio



En France, depuis le 1^{er} janvier 2020, un nouveau cahier des charges est entré en vigueur concernant la restauration commerciale bio, avec trois niveaux de certification : la catégorie 1 couvre les restaurants dont 50 % à 75 % des approvisionnements, en valeur d'achat, se font en bio ; la catégorie 2 vise les établissements où ils représentent 75 % à 95 %, et la catégorie 3 pour au moins 95 %. Ces établissements seront contrôlés par des organismes certificateurs qui valideront le respect du cahier des charges.

Évolution des achats de denrées alimentaires par les circuits de restauration



Source : AND - International pour Agence BIO

En France, en 2018, le marché des produits alimentaires bio en restauration hors domicile est estimé à 555 M€ HT (+ 23 % / 2017). Il se répartit en 319 M€ pour la restauration collective (+ 30 % / 2017) et 236 M€ pour la restauration commerciale (+ 15 % / 2017).

La nouvelle loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », dite « EGALIM » a été publiée au JO le 1^{er} novembre 2018. Elle stipule qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs devront avoir une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique (article 24). Elle s'applique à la restauration collective, publique et privée, qui regroupe quatre grandes catégories de restauration : scolaire (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université), médico-sociale (hôpitaux, maisons de retraite), d'entreprise (restaurants administratifs et d'entreprise) et autres (centre de vacances, armée, prison...).

Produits bio en restauration hors domicile : la dynamique est enclenchée

Pour la première fois en France depuis plusieurs années, la croissance en valeur des produits bio introduits en restauration collective (+ 30 % entre 2017 et 2018) est plus forte que le marché des produits bio en général (+ 15 %). La tendance est renforcée par la forte augmentation du nombre de restaurants collectifs ayant introduit des produits bio (65 %), particulièrement dans la restauration scolaire (86 %).

Les établissements qui proposent des produits bio ont su trouver des moyens pour limiter le coût en le lissant sur l'ensemble des repas, sans surcoût pour le convive, et à niveau de qualité constant. L'approche s'inscrit dans une démarche globale plus durable où le gaspillage alimentaire est limité et où les sources de protéines sont diversifiées (repas végétariens notamment).

En restauration commerciale, l'introduction des produits bio progresse légèrement avec des offres plus complètes et un approvisionnement régional renforcé. Les établissements proposent des plats, voire des menus, uniquement composés de produits bio. Si ces évolutions sont encourageantes, des freins perdurent cependant : les surcoûts engendrés par l'introduction de produits bio et les difficultés à identifier des fournisseurs.

Actualités des entreprises 2019

Bientôt davantage de produits bio dans les cantines

D'ici le 1^{er} janvier 2022, les cantines scolaires devront compter 20 % de produits bio dans leurs menus. Les communes, opérateurs et agriculteurs s'organisent pour atteindre l'objectif. Des communes ont devancé cet objectif comme Courtonne-la-Meurdrac, près de Lisieux (14) où la cantine sert des produits 100 % bio depuis septembre 2018. De son côté, Sodexo, leader de la restauration collective, estime à 10 % le surcoût de matières premières imputable aux 20 % de produits bio.

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Davantage de produits bio et locaux dans les cantines normandes

Après Pont-Audemer (27), le deuxième salon des professionnels de l'agriculture bio en Normandie s'est tenu début juillet 2019 à Argentan (61), permettant la mise en relations commerciales des producteurs et des acheteurs, notamment de restauration collective. Quelque 150 échanges ont été effectués entre 23 producteurs et 15 représentants d'établissements. Un troisième salon normand se prépare dans le Calvados pour le mois d'octobre 2019.

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

En Dordogne, le premier collège en France labellisé pour sa cantine 100 % bio

Le collège de Belvès en Dordogne, est le premier établissement du secondaire en France à être labellisé 100 % bio pour sa restauration collective. L'obtention du label «Ecocert en cuisine» est le fruit d'une expérimentation lancée par le département, qui promeut l'utilisation de produits bio et locaux dans ses collèges. Cette transition vers le tout bio s'est faite à coûts maîtrisés puisqu'elle n'a engendré qu'un surcroît de 10 centimes par assiette. Le secteur de Belvès a notamment pu bénéficier de l'implantation récente de nouveaux producteurs bio car l'une des principales difficultés est de trouver un nombre suffisant de fournisseurs dans un périmètre restreint.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

50 % de produits bio, de qualité et durables dans la restauration collective à horizon 2022

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques (article 24 la loi EGAlim). Le décret d'application a été publié le 24 avril 2019. Il fixe les dispositions d'application en précisant notamment les catégories de produits entrant dans les objectifs d'approvisionnement et les modalités du suivi de ces objectifs. Le nouveau Conseil national de la restauration collective assurera le suivi de la mise en œuvre opérationnelle des différentes mesures concernant la restauration collective et l'accompagnement des professionnels au niveau national.

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

Inter Bio Normandie Services et Nos paysans normands s'unissent pour fournir la RHD

La coopérative Inter Bio Normandie Services (IBNS), présente dans le Calvados, la Manche et l'Orne, et « Nos paysans normands », une association de producteurs de l'Eure et de Seine-Maritime, s'unissent dans un pôle régional afin de fournir la restauration hors domicile (RHD), notamment les cantines scolaires normandes en produits bio. Les établissements de restauration passent commande sur le logiciel « Panier local », en yaourt, fromage, beurre, crème, lait, pain, viande, légume, fruit, épicerie. Le complément est disponible via Biocoop restauration.

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr



5. Commercialisation des produits bio

Pour l'Agence BIO, les "distributeurs" regroupent des entreprises de commercialisation de produits biologiques, vers le consommateur final (détaillants) ou non (grossistes).

LES DISTRIBUTEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

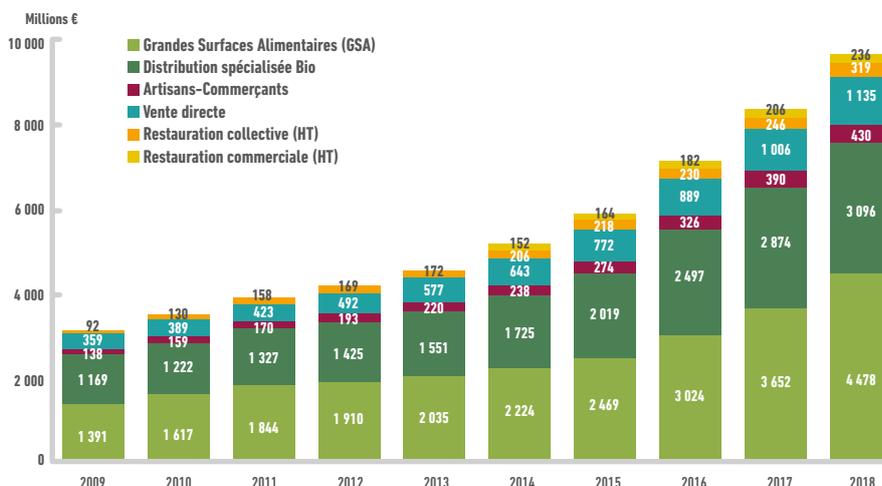
En France

D'après l'Agence BIO, au niveau national, un peu plus de 5 900 distributeurs (+ 24 % par rapport à 2017) étaient engagés en bio fin 2018, traduisant le dynamisme des enseignes spécialisées ou non dans le secteur. Ces opérateurs sont plus nombreux dans les zones à forte densité de population.



En France, en 2018, le marché alimentaire biologique total atteint 9,7 milliards € (+ 16 % / 2017), dont 9,14 milliards € (+ 15 % / 2017) pour la consommation de produits alimentaires biologiques à domicile (ce qui représente 4,8 % de la consommation alimentaire des ménages) et 555 M€ pour la Restauration Hors Domicile (+ 23 % / 2017), qu'elle soit collective ou commerciale.

Évolution du chiffre d'affaires alimentaire bio par circuit de distribution



Source : Agence BIO / AND-international 2019

Les grandes surfaces génèrent près de 50 % du CA des produits alimentaires bio

En 2018, les produits alimentaires bio sont commercialisés via 4 principaux circuits de distribution :

- Les grandes et moyennes surfaces (49 % du CA alimentaire bio en 2018, contre 46 % en 2017). Cette part de marché résulte du développement des linéaires et des gammes bio sous marques de distributeurs comme sous marques nationales. Le chiffre d'affaires en produits alimentaires bio des enseignes généralistes (dont Drive, magasins de proximité et hard discount) a progressé de 23 % entre 2017 et 2018 (contre + 21 % entre 2016 et 2017).

- Les magasins spécialisés bio, en réseau ou indépendants (34 % du CA en 2018, contre 36 % en 2017). Les magasins spécialisés bio en réseau connaissent toujours une expansion liée aux ouvertures de magasins. Les magasins indépendants sont en léger recul. Le chiffre d'affaires des magasins spécialisés bio a progressé de 8 % entre 2017 et 2018 (contre + 15 % entre 2016 et 2017).
- La vente directe du producteur au consommateur (12 % du CA en 2018, contre 13 % en 2017). La vente directe de produits bio est encore dynamique et se développe, au delà des vins bio très présents dans ce circuit.

Le chiffre d'affaires de la vente directe des produits bio a progressé de 13 % entre 2017 et 2018 (comme entre 2016 et 2017).

- Les artisans et/ou commerçants (5 % du CA en 2018, comme en 2017). Ce circuit bénéficie de l'engagement de nombreux boulangers artisanaux bio. Le chiffre d'affaires en produits bio des artisans et/ou commerçants a progressé de 10 % entre 2017 et 2018 (contre + 20 % entre 2016 et 2017).

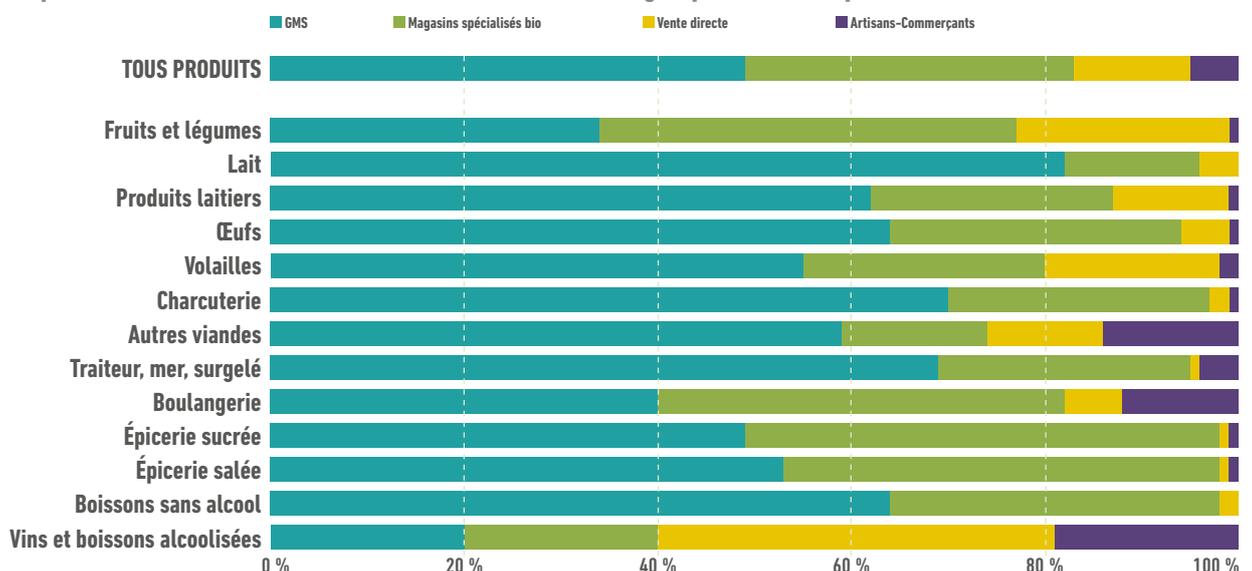
Chiffre d'affaires des produits alimentaires biologiques par circuit de distribution

	Chiffre d'affaires TTC (en millions €)							Croissance 2018/2017	Part de marché
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018		
Grandes et moyennes surfaces	1 910	2 035	2 224	2 469	3 020	3 652	4 478	+ 22,6 %	49,0 %
<i>Distribution spécialisée bio en réseau</i>	1 078	1 212	1 365	1 624	2 030	2 380	2 599	+ 9,2 %	28,4 %
<i>Distribution spécialisée bio indépendante</i>	347	339	361	395	485	493	497	+ 0,8 %	5,4 %
Total distribution spécialisée bio	1 425	1 551	1 725	2 019	2 515	2 874	3 096	+ 7,7 %	33,9 %
Artisans commerçants	193	220	238	274	329	390	430	+ 10,3 %	4,7 %
Vente directe	492	577	643	772	874	1 006	1 135	+ 12,8 %	12,4 %
Total	4 020	4 383	4 830	5 534	6 738	7 921	9 139	+ 15,4 %	100 %
Part de l'AB*	2,3 %	2,5 %	2,8 %	2,9 %	3,6 %	4,2 %	4,8 %		

* Basé sur la série mensuelle CVS CJO aux prix de l'année précédente : produits agricoles, sylvicoles, pêches, produits agroalimentaires hors tabacs. Révisée en 2019

Source : Agence BIO / AND-international 2019

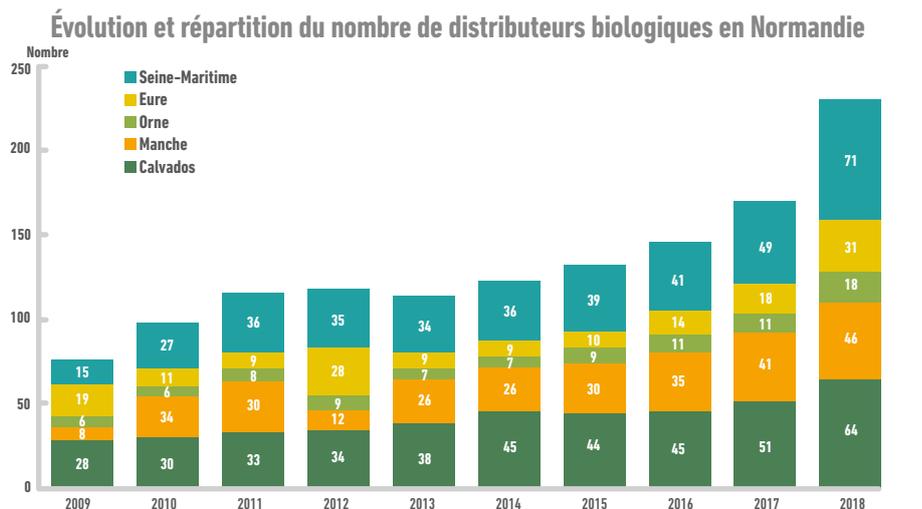
Répartition des circuits de distribution des achats des ménages, par famille de produits bio en 2018



Source : Agence BIO / AND-international 2019

En Normandie

Fin 2018, la Normandie compte 230 distributeurs notifiés bio (+ 35 % rapport à 2017). C'est en Seine-Maritime qu'il y a le plus de distributeurs notifiés (71) et dans l'Eure que le développement est le plus important (+ 72 % d'entreprises notifiées bio entre 2017 et 2018).



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2018

Le nombre de distributeurs notifiés bio est en dessous du nombre de points de vente bio (ou mixtes) en région. Deux cas de dispenses sont prévus par le décret n°2007-682 du 3 mai 2007 (modifiant le décret n° 94-1212 du 26 décembre 1994), complété par l'arrêté du 20 juin 2007. Ces dispenses concernent uniquement les distributeurs qui revendent directement des produits biologiques au consommateur final ou à l'utilisateur final (éleveur pour les aliments du bétail et agriculteur pour les semences) et stockent ces produits uniquement sur le lieu de vente. La vente doit être effectuée en présence à la fois de l'opérateur ou de son personnel chargé de la vente et du consommateur final. Pour ces derniers il peut y avoir soit :

- **Dispense totale de notification et de contrôle** pour les opérateurs qui achètent préemballés et revendent en l'état des produits issus de l'agriculture biologique.
- **Dispense de contrôle** pour les opérateurs qui revendent en vrac des produits issus de l'agriculture biologique, si le montant annuel d'achat de ces produits est inférieur à 10 000 € HT. **Ces opérateurs sont cependant tenus de notifier leur activité auprès de l'Agence BIO.**

Dans les deux cas, l'opérateur ne doit ni produire, ni préparer, ni reconditionner, ni importer de produits biologiques.



Actualités des entreprises 2019



Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Les magasins Biocoop de Normandie vont développer leur approvisionnement local

Les magasins Biocoop de Normandie (18 dans le Calvados, la Manche et l'Orne et bientôt 20 avec Falaise et Mondeville) cherchent à sécuriser leur approvisionnement en fruits et légumes bio et locaux. À la place des commandes par SMS, courriel ou téléphone, les magasins vont passer par le catalogue en ligne (panierlocal.com) de la coopérative Inter Bio Normandie Services, déjà utilisé par la restauration collective.



Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Rythme d'ouverture soutenu pour les magasins alimentaires spécialisés bio

Les enseignes de magasins alimentaires spécialisés bio affichent une bonne croissance et ont connu un rythme d'ouverture de magasins soutenu. Tour d'horizon de quelques enseignes alimentaires spécialisées bio en France :

- Leader des magasins spécialisés bio en France, le réseau Biocoop (559 points de vente début 2019) a fini l'année 2018 avec 1,2 à 1,3 milliard d'euros de CA.
- La Vie Claire, pionnier des enseignes spécialisées bio avec un premier magasin en 1948, annonce un chiffre d'affaires de 300 M€ en 2018 (+ 12 % / 2017), pour un parc de 353 points de vente (dont 248 franchisés). Une cinquantaine d'ouvertures est annoncée pour 2019.
- Le réseau Les Comptoirs de la Bio (dont Intermarché est actionnaire minoritaire depuis janvier 2018), compte 150 magasins en France (plus 8 en Belgique et 1 à la Réunion), pour un chiffre d'affaires de 360 millions d'euros en 2018 (+ 9 % / 2017).
- Naturéo affiche un chiffre d'affaires de 132 millions d'euros en 2018 (+ 13 % / 2017), avec un parc d'une soixantaine de magasins dans le Nord et l'Ouest de la France.
- InVivo Retail inaugure le 7^e magasin Bio&Co et enclenche le déploiement national de l'enseigne. Le pôle de distribution du groupe InVivo prévoit de déployer ce concept dans tout l'hexagone, en l'associant aux jardinerie de son réseau (Jardiland, Gamm vert et Delbard).



Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

Les enseignes alimentaires généralistes affichent aussi de fortes ambitions sur la bio

Le bio est porteur pour les grandes surfaces alimentaires : elles continuent de développer leurs marques de distributeur bio, créent des rayons ou corners spécialisés bio et même des magasins dédiés au bio. Tour d'horizon bio de quelques enseignes généralistes alimentaires en France :

- Carrefour a fait de l'agriculture biologique l'un de ses axes stratégiques de développement, avec un chiffre d'affaires en 2018 de 1,2 milliard € sur le bio (+ 20 % par rapport à 2017). D'ici 2022, Carrefour devrait ouvrir 120 magasins Carrefour bio. Dans l'ensemble des magasins Carrefour Bio, le distributeur va tester une offre de fruits et légumes bio uniquement de saison. Cette initiative va également être testée dans quatre grandes surfaces.
- Les ventes de produits bio chez Leclerc atteignent 930 millions d'euros en 2018 (+ 22 % par rapport à 2017), de quoi conforter sa place dans le trio de tête du marché français, avec Carrefour et Biocoop. Fin 2018, Leclerc a inauguré un 2^e magasin spécialisé « Le marché bio » à Erstein (67). En parallèle, Leclerc déploie dans ses hypermarchés conventionnels un nouveau modèle de corner bio. L'univers a vocation à regrouper les marques 100 % bio du réseau GMS.



Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

Suppression de la TVA sur les produits bio : bonne ou mauvaise idée ?

Michel Edouard Leclerc, porte-parole des centres E. Leclerc, a proposé de supprimer la TVA sur les produits bio pour les rendre plus accessibles et permettre à une population plus modeste d'y accéder. Le Ministère de l'économie rappelle que la TVA à 0 % n'est pas possible à cause des règles communes de l'Union européenne. En revanche, une TVA réduite sur les produits bio fait partie des pistes étudiées à l'issue du Grand débat national. Cette proposition est diversement accueillie par les représentants des différentes organisations agricoles ou par les autres distributeurs. De son côté, Didier Guillaume, Ministre de l'agriculture, s'est déclaré opposé à l'idée d'une TVA à 0 % sur les produits bio. François de Rugy, Ministre de la Transition écologique, se dit favorable à un taux de TVA réduit pour les produits bio.



Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

Le réseau Biocoop va ouvrir 70 magasins en 2019

En 2018, le réseau Biocoop, première enseigne spécialisée bio en France, a ouvert 74 magasins et affiche un chiffre d'affaires de 1,2 milliard € (+ 10 % / 2017). Il prévoit 70 ouvertures en 2019 et va lancer de nouveaux concepts : des boutiques 100 % vrac, des boutiques mono-métier (boulangeries, boucheries). La première boucherie Biocoop a ouvert en mai, près d'Angers (49)



Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Jus de fruits et nectars bio : un moteur de la croissance pour le rayon

La part de marché (en volume) des jus de fruits biologiques est passée de 2,7 % en 2010 à 8,3 % en 2018 en grande distribution. Alors que le marché avait été très dynamique en 2017, le manque de matières premières disponibles a ralenti le marché en 2018, mais la bio joue encore un rôle moteur dans la croissance du rayon des jus de fruits. Chaque fabricant propose désormais une gamme bio avec plusieurs références.



Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Panorama des enseignes spécialisées AB

En France, les magasins spécialisés bio ont généré un chiffre d'affaires de près de 3,1 milliards € en 2018 (+ 7,7 % / 2017). La part de marché des magasins spécialisés bio est estimée à 34 %, ils sont de plus en plus concurrencés par les grandes surfaces alimentaires généralistes. On estime le nombre des magasins spécialisés bio à 2 700, répartis dans 29 réseaux comptant au moins cinq magasins. Treize enseignes ont une envergure nationale, avec des magasins répartis sur tout ou grande partie du territoire, la plus importante étant Biocoop, avec bientôt 600 points de vente, devant La Vie Claire (bientôt 370 magasins). Après des annonces ambitieuses, l'essor des enseignes bio des GMS reste encore timide (22 magasins Carrefour bio, 6 magasins Le Marché bio E. Leclerc).



Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Carrefour ouvre le plus grand magasin bio de Paris

Après l'acquisition de la petite chaîne de magasins spécialisés So.bio, Carrefour a inauguré début juillet son premier magasin So.bio à Paris. Ce supermarché de 800 m², ce qui en fait le plus grand magasin bio de la capitale, ne propose que les marques des réseaux spécialisés bio ainsi que des référencements directs avec des petits producteurs.



En GMS, la dynamique bio est portée par le développement de l'offre

Le marché alimentaire des produits bio pèse 5 milliards d'euros de chiffre d'affaires en grandes surfaces (+ 20 % / an) et représente près de 5 % des produits de grande consommation vendus en GMS. Nielsen estimait l'an dernier le potentiel du bio à 11 % de part de marché à l'avenir en GMS (soit plus du double qu'actuellement), estimation qui reste d'actualité en 2019. Le bio bénéficie du soutien massif des enseignes et des marques : la progression du chiffre d'affaires s'appuie sur le développement du nombre de références. Les marques nationales sont le moteur de la croissance puisqu'elles assurent à elles seules 70 % de la progression. Mais la clientèle reste concentrée sur les foyers les plus aisés. Toutefois un phénomène nouveau est apparu : les familles avec jeunes enfants deviennent de gros consommateurs de bio, voyant dans le bio une garantie pour préserver la santé de leurs enfants.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Le top 10 des rayons vendeurs de bio

Tirée par des catégories de produits très sensibles au bio (infusions, compotes, miel, thés), l'épicerie sucrée bio occupe la première place des rayons bio avec 8,1 % de parts de marché en bio, soit 1,2 milliard € de CA en GMS. L'épicerie salée enregistre 530 millions € de ventes bio, soit 5,3 % de part de marché en bio. Entre les deux, la crèmerie dégage 7,6 % de son chiffre d'affaires en bio, pour 990 millions € de vente en GMS.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Plus de 10 % des magasins spécialisés bio aux mains des groupes de GMS

Le parc des magasins spécialisés bio a été multiplié par 2,5 depuis 2010, pour atteindre 1 850 points de vente en 2019. En moyenne, sur la décennie passée, il s'est donc ouvert plus de deux magasins bio par semaine. Près la moitié des Français se trouvent désormais à moins de 10 minutes de l'un de ces points de vente. Une dynamique à laquelle contribuent les groupes de grande distribution classique qui s'arrogent désormais plus de 10 % du parc.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Quelle part de bio dans les enseignes classiques ?

Tous circuits alimentaires confondus (hyper, super, proximité, drive et hard discount), le bio contribue à hauteur de 4,4 % au chiffre d'affaires alimentaire. Monoprix se démarque fortement pour atteindre près de 10 % de son chiffre d'affaires en bio, soit plus deux fois la moyenne. Également sur le podium, mais loin derrière, Casino et Carrefour Market avec 4,8 %.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Les magasins bio, des magasins presque comme les autres

En 2016, les magasins spécialisés dans la vente de produits alimentaires bio représentaient 3,5 % des magasins du commerce alimentaire de proximité. Plus jeunes, plus petits, plus souvent organisés en réseaux d'enseigne, ils développent des stratégies d'implantation locale plus urbaines que les autres commerces. Les magasins bio sont davantage implantés dans le Sud, en région parisienne et dans le Nord-Ouest. Comparés aux supérettes non bio, ils emploient plus de salariés, leur chiffre d'affaires et leur taux de marge sont supérieurs. Les magasins bio les plus récents diffèrent des anciens sur plusieurs aspects : plus souvent organisés en réseau d'enseigne, ils sont relativement plus grands et s'implantent moins dans les grands pôles urbains mais plus en couronne et dans des zones moins denses en population.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Un cinquième magasin Biocoop pour l'agglomération de Caen

Un cinquième magasin à l'enseigne Biocoop vient d'ouvrir à Mondeville, dans l'agglomération caennaise. Sur 210 m², le magasin propose des fruits et de légumes, des produits secs et liquides, une cave et un large assortiment de produits de droguerie et de cosmétiques. Il complète l'offre des commerces de bouche du centre-ville.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Carrefour déploie des espaces bio XXL dans ses hypermarchés

Lancé durant l'été 2018, le concept de corner bio XXL de Carrefour est déjà implanté dans près d'une trentaine d'hypermarchés. Les consommateurs y trouvent plus de 3 000 références sur une surface dépassant 500 m². En 2018, le groupe Carrefour a réalisé un chiffre d'affaires de 1,8 milliard € (+ 30 % / 2017). Le groupe vise 5 milliards d'euros de chiffre d'affaires en bio en 2022 et a pour ambition de garantir du bio 100 % français sur les produits frais de marque Carrefour Bio.

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Casino ouvre son premier magasin dédié aux produits bio

Un premier point de vente sous enseigne Casino #Bio a ouvert mi-décembre en banlieue parisienne. Son assortiment compte 4 000 codes siglés AB, largement ouvert aux marques nationales et aux MDD. Le concept se positionne en concurrent direct de Carrefour Bio dont le parc s'élève à 29 unités. Le groupe Casino est déjà présent sur le marché du bio spécialisé avec l'enseigne Naturalia (200 points de vente mi 2019).

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020



Avec la massification de l'offre, le bio risque-t-il de perdre son âme ?

Alors que l'alimentation bio se démocratise de plus en plus dans les assiettes des Français, une bataille commerciale féroce se développe entre les magasins historiques spécialisés, les nouveaux arrivants et les grandes surfaces qui ont fortement développé leurs linéaires et gammes bio en marque de distributeur comme en marque nationale. Certains craignent que le fort développement du bio, notamment en grandes surfaces, n'entraîne surtout une hausse des importations de produits bio.

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020



L'avenir du bio dans les mains de la grande distribution ?

Si la croissance des produits bio se poursuit chaque année en France, sa concentration dans la grande distribution sera renforcée en 2022, selon une étude de l'institut Xerfi Precepta. Alors que le chiffre d'affaires du secteur a atteint près de 10 milliards d'euros en 2018, il devrait atteindre 15 milliards d'euros dans 4 ans. Soit une hausse de 50 %, un développement dû à l'essor de l'offre en magasins et sur internet. Dans un scénario « haut », les GMS confirmeront leur croissance dans la vente de produits bio. Autre nouveauté : un nouveau marché devrait émerger sur Internet, avec des start-up proposant des produits bio à prix cassés, jusqu'à 50 % moins chers que dans les magasins.

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020



Davantage de produits bio normands dans les magasins Carrefour

L'AREA Normandie, la Chambre régionale d'Agriculture de Normandie et le groupe Carrefour ont signé une convention de partenariat. C'est le premier accord de ce type en France entre Carrefour et une région. Il permet de référencer des filières normandes majeures, notamment la filière lait, avec la crème, le beurre, le lait bio et des produits phares comme la coquille Saint-Jacques de Normandie, le jus de pomme, l'andouille de Vire, la teurgoule, les yaourts de Normandie. Une convention d'affaires, en mars prochain, permettra de développer ces nouvelles filières, ainsi qu'une offre complémentaire de produits, sous la marque Saveurs de Normandie.

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

LES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES

Les importations

Au niveau national, 350 entreprises françaises d'import de produits bio (importations hors Union européenne) étaient notifiées fin 2018 (+ 22 % / 2017). En Normandie, fin 2018, une trentaine d'entreprises sont notifiées avec une activité d'import hors UE de produits bio.

Produits bio importés par les entreprises normandes (importations hors Union européenne)

Produits	Origine
Fruits et plantes à boisson	Inde
Légumes	Chine, Madagascar
Plantes aromatiques médicinales et dérivés	Pérou
Autres produits transformés issus de l'élevage	Honduras
Autres préparations et conserves à base de fruits	Ghana
Fruits secs	Inde, Turquie
Jus de fruits et légumes	Polynésie française
Autres huiles raffinées et produits associés	Inde
Huiles brutes et tourteaux	Burkina Faso, Inde, Maroc
Produits de l'aquaculture	Chili, Equateur, Madagascar, Pérou
Alimentation animale	Cuba
Cacao	République dominicaine
Café	Bolivie, Brésil, Colombie, Congo, Équateur, Éthiopie, Guatemala, Honduras, Inde, Indonésie, Mexique, Nicaragua, Papouasie Nouvelle Guinée, Pérou, République dominicaine
Chocolaterie et confiserie	Mexique, République dominicaine
Épices, condiments et assaisonnement	Inde, Madagascar
Sucres	Indonésie
Thé	Chine
Huiles essentielles	Madagascar, Tunisie

Source : Agence BIO, notifications 2019

En 2018, 69 % des produits bio consommés en France proviennent de France

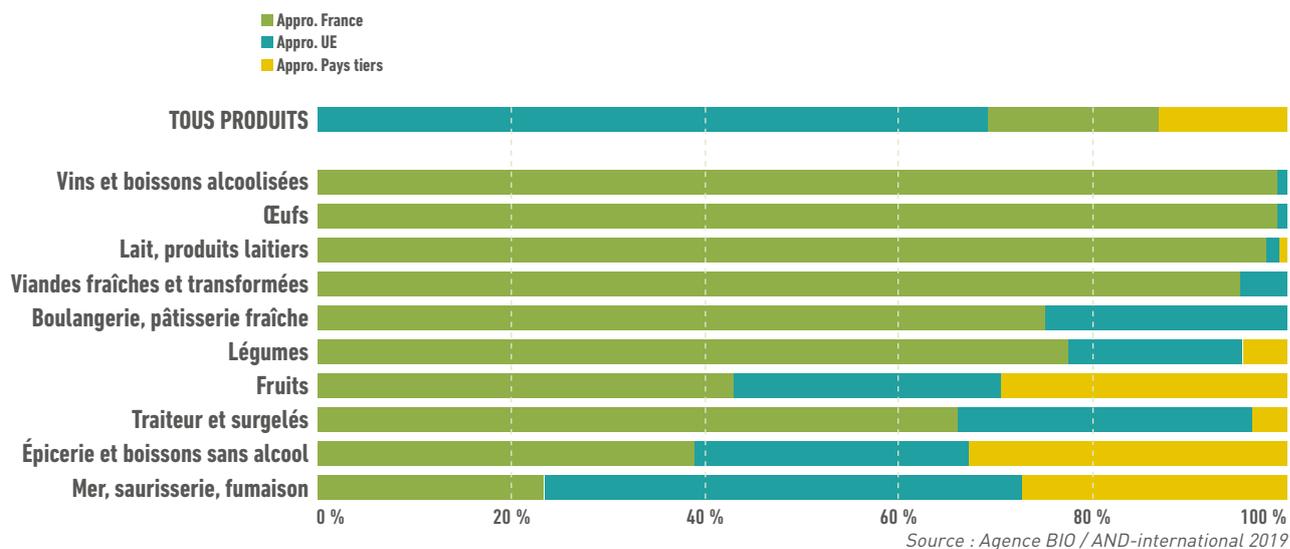
En moyenne, tous secteurs confondus, la part des produits bio consommés en France et provenant de l'étranger (approvisionnement UE et hors UE) est estimée à 31 % en 2018 (comme en 2017) mais en valeur absolue, le marché étant dynamique, les importations de produits biologiques augmentent, passant de 1,64 milliard € au stade de gros en 2017 à 1,89 milliard € en 2018.

D'une manière générale, les approvisionnements externes (UE et hors UE) sont composés :

- de produits d'épicerie (huiles, épices, légumes secs et quinoa, blé dur, fruits transformés, chocolat, sucre...);
- de fruits et légumes frais (bananes, avocats, tomates d'industrie...);
- de produits exotiques (café, thé, cacao...), de produits méditerranéens (olives, agrumes...),

- de spécialités gastronomiques étrangères (exemple : fromages d'appellation d'origine italienne),
- de produits de la mer...

Origine des approvisionnements selon les produits bio en 2018



Les exportations

Parallèlement, la France est « exportatrice » de produits biologiques (y compris les ventes dans les Etats membres de l'Union européenne). En 2018, les exportations françaises se développent encore, même si le produit bio majeur français exporté, à savoir le vin bio, n'a pas connu de progression forte, suite à une mauvaise vendange en 2017.

La consommation de produits alimentaires bio

6.

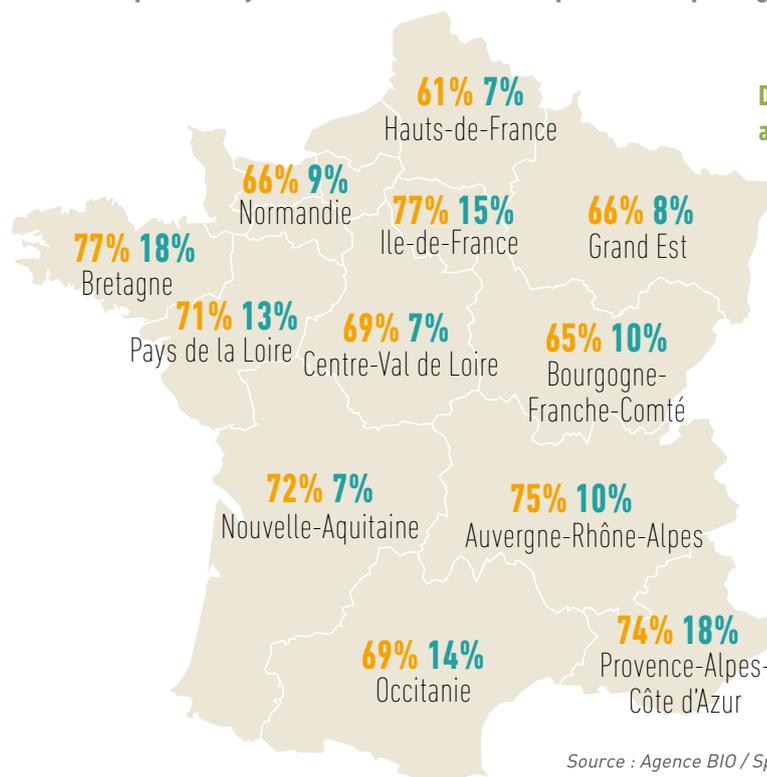
En 2018, près de 9 français sur 10 ont consommé au moins un produit bio

Fin 2018, 88 % des Français ont consommé au moins un produit bio dans l'année, 71 % déclarent en consommer au moins une fois par mois, 34 % au moins une fois par semaine et 12 % tous les jours (contre 9 % en 2014). Seulement 12 % des Français déclarent ne jamais consommer de produits bio (ils étaient 46 % en 2003) ^[1].

Les raisons mises en avant par les consommateurs pour expliquer leur choix de consommer bio sont diverses mais essentiellement axées sur la préservation de sa santé, le goût et la qualité des produits, la protection de l'environnement. Les fruits et légumes demeurent les produits bio les plus plébiscités, devant les produits laitiers puis les œufs.

[1] Pour sa 16^e édition, le Baromètre Agence BIO – Spirit Insight 2018 s'appuie sur une étude quantitative en ligne réalisée du 23 novembre au 7 décembre 2018 auprès d'un échantillon national représentatif de 2 000 Français âgés de 18 ans et plus, constitué selon la méthode des quotas.

Fréquence moyenne de consommation des produits bio par région en 2018



Des Français consommateurs de bio avec de légères différences régionales

%
Au moins une fois par mois

%
Tous les jours

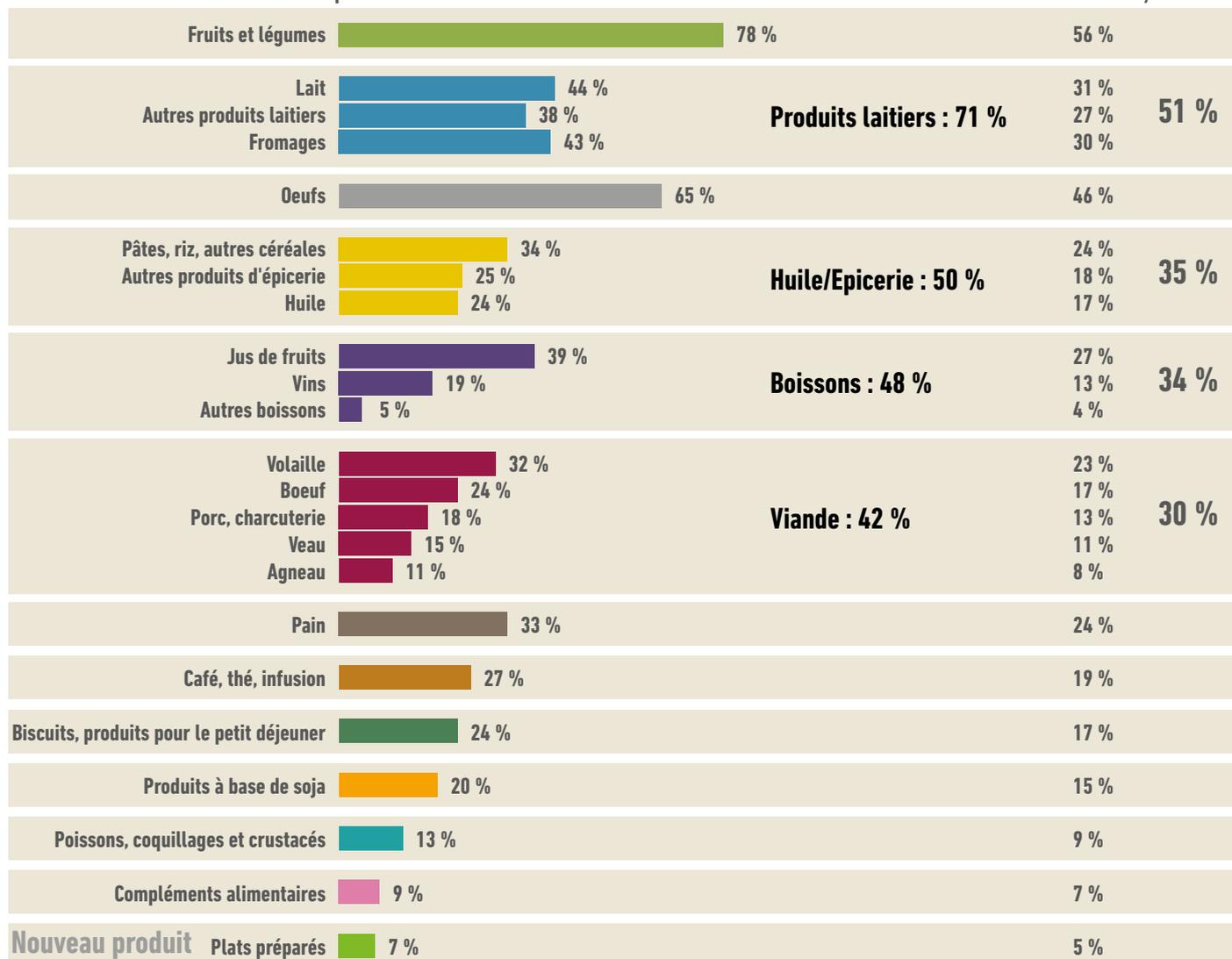
Source : Agence BIO / Spirit Insight

Familles de produits biologiques consommés

Quels sont les produits biologiques que vous consommez ?

Base Consommateurs bio au moins 1 fois par mois : 1 417

Base total Français : 2 000



Source : Agence BIO - baromètre de consommation et de perception des produits bio en France - Edition 2018

On note également le développement des achats de produits biologiques autres qu'alimentaires. En 2018, 76 % des français ont acheté au moins un de ces produits (contre 45 % en 2010) :

- 61% ont acheté des produits d'entretien ménager écologiques (produit vaisselle, lessive)
- 57 % ont acheté des produits cosmétiques et d'hygiène biologiques (crèmes, gels douche, maquillage)
- 44 % ont acheté des produits de jardinage utilisables en agriculture biologique
- 30 % ont acheté du textile bio (vêtements, chaussures)

Consommer bio pour préserver sa santé

En 2018, les principales motivations pour consommer des produits alimentaires bio sont :

- la préservation de la santé (69 %)
- la qualité et le goût des produits (58 %)
- la préservation de l'environnement (56 %)

Le bien-être des animaux (28 %), la plus grande disponibilité des produits bio dans les lieux d'achat habituels (28 %), les raisons éthiques ou sociales (25 %), les habitudes familiales (15 %), le fait d'avoir des enfants/petits-enfants (9 %) sont des raisons également citées.

Consommer bio entraîne également une modification des comportements alimentaires et culinaires. Les évolutions portent essentiellement sur :

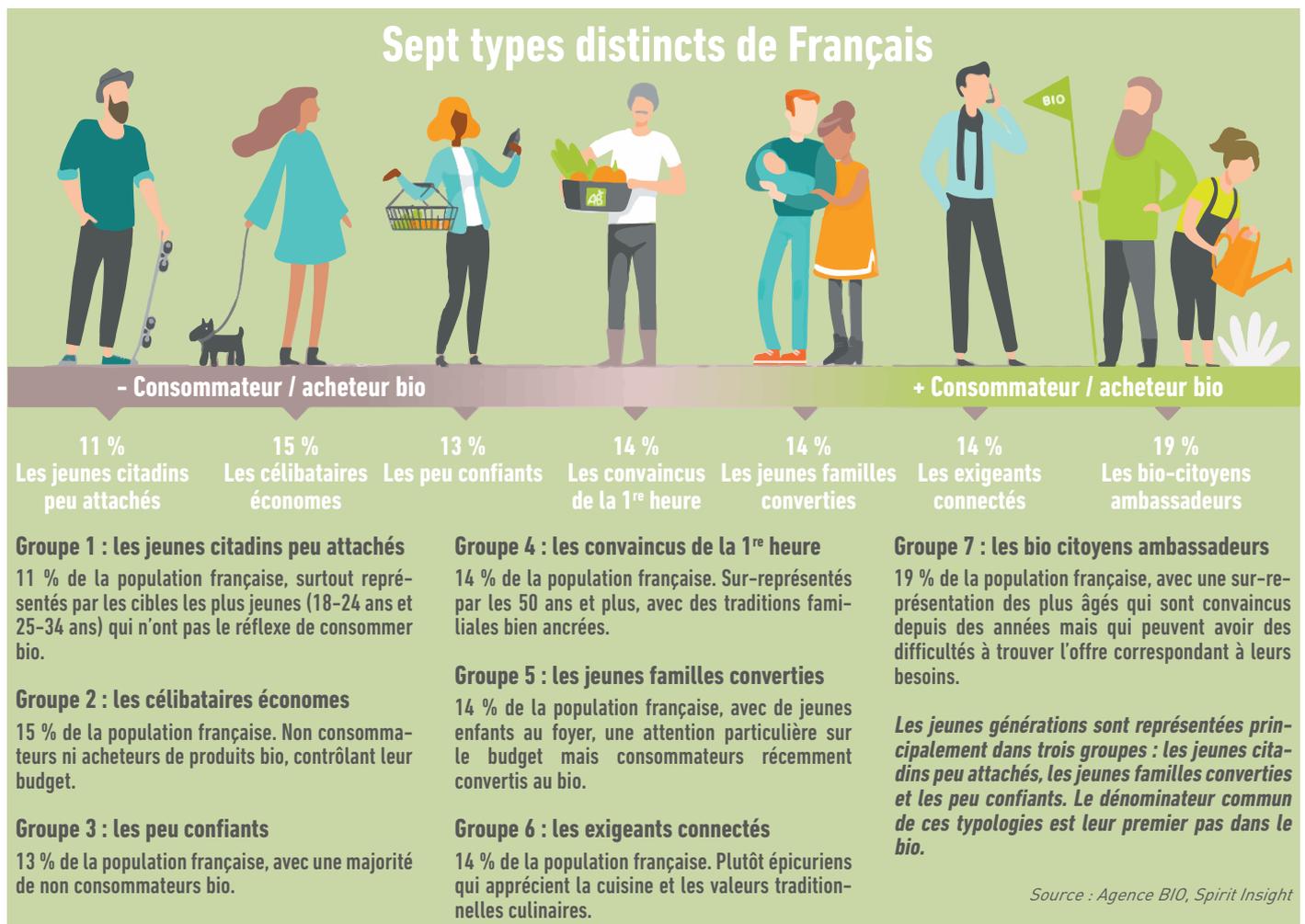
- la réduction des pertes/du gaspillage (61 %)
- le développement des achats de produits de saison (58 %)
- une part plus importante accordée aux produits frais (55 %)
- l'approvisionnement en produits locaux, en circuits courts (52 %)
- le fait de cuisiner davantage (45 %)
- le développement des achats de produits bio (43 %)
- la diminution du plastique et des emballages (41 %)

Et pour ceux qui ne consomment pas de produits bio (ou qui en consomment peu souvent), les principales raisons évoquées sont :

- des prix trop élevés (84 %)
- le doute sur le fait que le produit soit totalement bio (62 %)
- le manque de réflexe d'en consommer (37 %)
- l'offre en produits bio ne correspond pas à leurs besoins (27 %)
- le manque d'information sur les produits bio (23 %)
- les produits bio sont difficiles à trouver dans leur magasin habituel (19 %)

Les nouveaux profils des consommateurs bio

Dans son édition 2018 du baromètre de perception et de consommation des produits alimentaires biologiques, Spirit Insight a cartographié 7 grands groupes ou typologies de Français, en fonction de leurs manières d'appréhender les produits alimentaires biologiques.



Bionutrinet : une étude sur l'impact des régimes alimentaires bio sur la santé et l'environnement

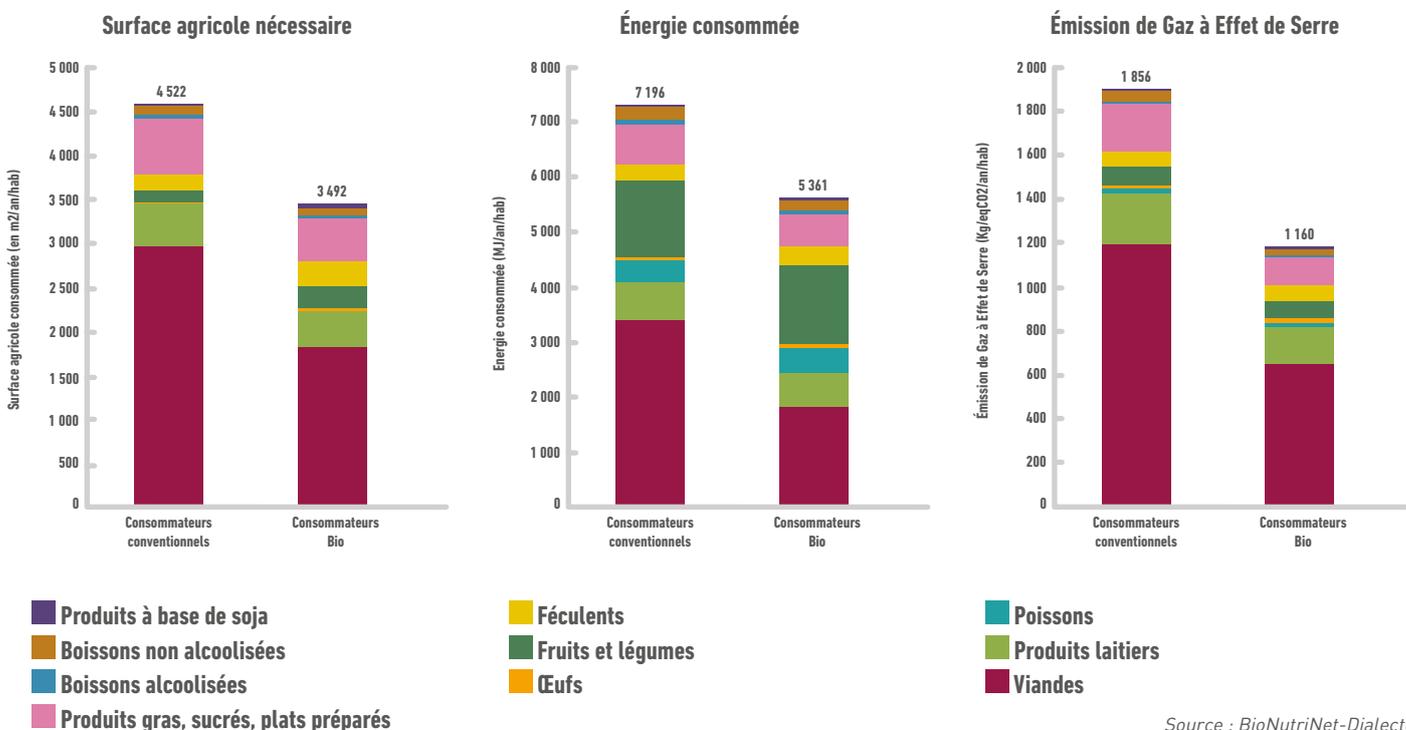
Le projet BioNutrinet, lancé en 2014, est un volet spécifique de l'étude Nutrinet-Santé pilotée par l'INRAE. Ce projet vise à remplir plusieurs objectifs : mesurer de façon précise la consommation d'aliments issus de l'AB, caractériser les consommateurs de produits AB et les consommateurs d'aliments conventionnels et mesurer les effets de la consommation AB sur la santé et l'environnement. De nombreux partenaires ont participé à ce projet dont Solagro qui a réalisé l'évaluation environnementale des régimes alimentaires biologiques par rapport aux régimes alimentaires conventionnels. Trois indicateurs ont permis de mesurer l'empreinte environnementale des consommateurs bio par rapport à celle des consommateurs conventionnels.

D'une part, l'empreinte surface correspond à la surface agricole nécessaire pour produire toute son alimentation. Les quantités consommées sont traduites en surfaces à partir des rendements des différentes cultures. D'après les résultats, un consommateur bio a besoin de 3 492 m² par an contre 4 522 m² pour un consommateur conventionnel.

D'autre part, l'empreinte gaz à effet de serre exprimée en équivalent kg de CO₂ (kg eqCO₂) correspond aux émissions de GES de la production agricole et inclut les émissions indirectes c'est à dire la production des intrants. Le consommateur bio émet 1 160 kg eqCO₂ par an contre 1 856 kg eqCO₂ par an pour un consommateur conventionnel.

Enfin, l'empreinte énergie (exprimée en mégajoules) est mesurée sur le même périmètre que les GES à savoir les émissions directes et indirectes de l'agriculture. Le consommateur bio utilise 5 400 MJ par an contre 7 200 MJ par an pour le consommateur conventionnel.

Comparaison de l'empreinte surface, énergie et de GES, entre consommateurs bio et conventionnels par aliment



Source : BioNutriNet-Dialecte

Plus d'information sur : <https://www.inrae.fr/actualites/changer-dalimentation-preserver-notre-sante-notre-environnement-resultats-du-projet-bionutrinet>

Actualités sur la consommation alimentaire bio 2019



Quels sont les pays les plus consommateurs de vins bio ?

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019

La consommation de vins bio ne cesse d'augmenter. Au niveau mondial, elle a dépassé les 5 millions d'hectolitres en 2017. Ce sont les pays européens qui portent cette croissance. Les Français ont consommé 112 millions de bouteilles de vin bio en 2017 et ils devraient en consommer 207 millions en 2022, soit près de 8 % du marché national du vin.



Produits bio : le marché mondial approche les 100 milliards d'euros

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Le marché des produits alimentaires issus de l'AB serait en passe d'atteindre les 100 milliards d'euros à l'échelle mondiale. Si le marché progresse, il reste encore de taille très modeste comparé au marché alimentaire mondial. L'Europe (37 milliards €) et les États-Unis (40 milliards €) en sont les principaux consommateurs. En Europe, c'est l'Allemagne qui est en tête avec 10 milliards €, devant la France (7,8 milliards €).



Le vin bio, un marché d'un milliard d'euros en France en 2018

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Le chiffre d'affaires de la filière vinicole bio s'élève à un milliard d'euros en France. La consommation de vin bio en France concerne à plus de 98 % des vins français. En 2021, la France devrait devenir le premier consommateur mondial de vin bio, détrônant l'Allemagne et en 2023, elle représentera 20 % de la consommation mondiale.



La demande croissante en produits bio se confirme

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019

La demande des consommateurs pour les produits bio ne faiblit pas, surtout chez les jeunes. 27 % des jeunes (18 - 24 ans) sont de nouveaux consommateurs de produits bio (depuis moins d'un an). En tête de leurs préoccupations : l'environnement, la mobilisation citoyenne, le réchauffement climatique, le social et l'éthique ainsi que le respect du bien-être animal. Les ventes de produits bio progressent encore en grande distribution : + 23 % de chiffre d'affaires entre février 2018 et février 2019, tous circuits confondus. Sur cette période, 94 % des foyers français ont acheté au moins une fois un produit de grande consommation ou un produit frais bio en libre-service.



Où consomme-t-on le plus de produits bio en France ?

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Selon les données Nielsen, les Parisiens consomment 76 % de bio en plus que la moyenne nationale. Dans les régions du Nord de la France (exception faite de l'Île-de-France), l'indice de consommation de bio est à minima 20 % inférieur à la moyenne nationale. À l'inverse, d'autres régions sont globalement sur-consommatrices avec des bassins très largement dominants, en particulier les départements frontaliers avec l'Italie mais aussi la pointe bretonne.



Chiffres clés de la consommation de vin bio en France

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020

La dernière enquête de Millésime Bio témoigne de la bonne santé actuelle et à venir des vins bio. Le chiffre d'affaires des vins bio en France a progressé de 10 % entre 2017 et 2018, pour s'établir à 1,5 milliard d'euros. Le prix moyen d'une bouteille de vin bio vendue en France en 2018 est de 7,50 €, tous circuits confondus.



Le bio ne suffit plus, il faut donner de nouveaux gages aux consommateurs

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019

Avec le développement massif de l'offre bio, la banalisation guette. Mais face au déferlement de l'offre, le logo bio apposé sur un packaging suffit de moins en moins. Conséquence, les marques alimentaires doivent désormais donner de nouveaux gages aux consommateurs : origine locale ou hexagonale des ingrédients, juste rémunération des producteurs, empreinte environnementale limitée, emballages moins impactants, composition et équilibre nutritionnel des produits bio... L'agriculture biologique devra également se démarquer des nouveaux labels et certifications publiques ou privées comme Zéro résidu de pesticides, Haute valeur environnementale ou filière bas-carbone...



Moins de viande, davantage de bio et de local dans l'alimentation

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019

Nielsen s'est penché sur les comportements alimentaires avec des évolutions qui confirment les spécificités en matière nutritionnelle, mettant en évidence sept groupes de consommateurs. Les Français sont de moins en moins traditionnels dans leurs habitudes alimentaires : 56 % d'entre eux ont un comportement spécifique (régimes, conscience animale, esthètes...), 44 % restant plutôt classiques (traditionnels, conviviaux) dans leurs habitudes alimentaires. Les évolutions observées ces deux dernières années convergent vers des préférences bio et locales, avec une nette progression du flexitarisme.

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse :

incabio@normandie.chambagri.fr

Pour aller plus loin



Nouvelle réglementation européenne en AB en 2021

1^{er} janvier 2021 : c'est la date à laquelle entrera en vigueur le nouveau règlement bio adopté le 30 mai 2018 après quatre années de négociations. Ce nouveau règlement encadre la production biologique ainsi que l'étiquetage des produits bio dans toute l'Union Européenne. Voici les principales évolutions à retenir :

- Un élargissement de la gamme de produits biologiques pouvant être certifiés : la cire d'abeille, les huiles essentielles autres qu'alimentaires, la laine ou encore le sel.
- Un système de contrôle plus ciblé. Le principe d'un contrôle annuel est conservé, de même que celui de contrôles inopinés. Toutefois une dérogation est créée. En effet, les contrôles pourront être espacés de 24 mois à partir du moment où 3 visites de suite n'auront détecté aucune faille dans la production.
- Des règles d'importation plus strictes. Les produits biologiques importés devront respecter impérativement la réglementation européenne ou provenir d'un pays-tiers ayant signé un accord commercial garantissant l'équivalence avec l'Union Européenne.
- Un meilleur accès aux semences hétérogènes ou rustiques pour les producteurs biologiques avec l'autorisation de commercialiser ce type de semences.
- Un maintien du lien au sol. Le lien à la terre constitue un principe phare de la réglementation. Ainsi l'hydroponie et la production en bac ne peuvent pas être certifiées Agriculture Biologique.
- La création d'une certification de groupe pour les petits producteurs. Les producteurs pourront se regrouper pour demander en commun une certification en bio afin de mutualiser les frais administratifs.

Actuellement la négociation porte sur les règles détaillées (tailles d'atelier, densités maximales...) qui précisent les règles générales.

Synthèse des évolutions réglementaires majeures 2019

Voici résumée en quelques points la synthèse des évolutions réglementaires majeures parues au cours des derniers mois et qui impactent la production biologique.



Le cadre réglementaire sur les semences biologiques poursuit son évolution

La réglementation impose l'utilisation de semences biologiques lorsqu'elles sont disponibles et permet des dérogations quand la production n'est pas suffisante. Ces dérogations vivent toutefois leurs dernières années. Les principales espèces de grandes cultures cultivées en AB sont ou seront ainsi rapidement en statut « hors dérogation », c'est-à-dire qu'il n'y aura plus possibilité de déroger, sauf circonstances exceptionnelles. L'offre en blé tendre et triticale a été jugée suffisante en quantité et en nombre de variétés disponibles pour répondre à l'ensemble des demandes des agriculteurs. Ces espèces doivent donc être produites à partir de semences biologiques. Le 1^{er} juillet 2020, ce sera au tour de l'avoine, de l'orge et du seigle de passer hors dérogation (pour connaître les espèces hors dérogation, consulter le site : www.semences-biologiques.org).

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019



Mise à jour du guide de lecture AB

L'INAO a procédé à une mise à jour de son guide de lecture AB suite au comité national de l'Agriculture Biologique de décembre 2018. Ce document a vocation à aider à la lecture des règlements CE 834/2007 et CE 889/2008. Les modifications apportées depuis la version de juillet 2018 figurent en fond grisé du document. Parmi les principales évolutions : pour les engrais et amendements utilisables sur des surfaces en bio, les effluents en provenance d'élevages industriels sont interdits. Sont donc désormais exclus d'une utilisation sur des terres biologiques au sens de l'annexe I du RCE n° 889/2008, les effluents issus d'élevages en système de caillebotis ou grilles intégral ainsi que les effluents issus d'élevages en cages (Guide de lecture, version du 13 décembre 2018, p 67). Concernant l'utilisation des semences de ferme : autorisation d'utiliser des semences C2 lorsque des semences bio de variété identique ou jugée équivalente sont disponibles (Guide de lecture, version du 13 décembre 2018, p 77).

Lettre de veille INCA BIO 33, mars 2019



Approbation de deux nouveaux cahiers des charges AB pour la France

Le Comité national de l'agriculture biologique (CNAB) de l'INAO du 3 avril 2019 a donné un avis favorable à deux nouveaux cahiers des charges nationaux pour des productions non couvertes par la réglementation européenne : la production biologique d'œufs de caille et la production biologique de laine et de viande d'alpaga et de lama.

Lettre de veille INCA BIO 34, juin 2019



Exonération temporaire de la taxe foncière sur les propriétés non bâties pour les terres en AB

La taxe foncière sur les propriétés non bâties (TFPNB) est due par les propriétaires de propriétés non bâties, au 1^{er} janvier de l'année d'imposition. Elle est encaissée par la collectivité territoriale (la commune ou l'EPCI à fiscalité propre), sur le territoire de laquelle le terrain est situé. Il existe des exonérations permanentes ou temporaires, sous certaines conditions. Ainsi, les collectivités territoriales peuvent décider d'une exonération à 100 % de la taxe foncière sur les propriétés non bâties pendant 5 ans, pour les terres agricoles exploitées en AB (article 1395 G du code général des impôts). Cette exonération est prise sur le budget de la commune ou de l'EPCI, sans compensation financière de l'Etat.

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019



Encadrement de l'utilisation du chauffage des serres pour la production de légumes d'été en AB

Le Comité national de l'agriculture biologique (CNAB) de l'INAO du 11 juillet 2019 a adopté des dispositions pour encadrer en France le chauffage des serres pour la production des légumes d'été (aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates) en AB. Le chauffage des serres est possible uniquement dans le respect des cycles naturels. La commercialisation des légumes d'été en AB est interdite entre le 21 décembre et le 30 avril. Les producteurs seront soumis à l'obligation d'utiliser uniquement des énergies renouvelables pour chauffer les serres, pour toutes les exploitations entrant en conversion à compter de janvier 2020. Pour les exploitations en conversion ou certifiées AB avant cette date, cette obligation entrera en vigueur en janvier 2025 (Guide de lecture, version du 11 juillet 2019, p 7).

Lettre de veille INCA BIO 35, juillet 2019



Encadrement de l'utilisation des effluents d'élevages industriels en AB

En décembre 2018, l'évolution du guide de lecture pour l'application des règlements AB interdisait l'utilisation d'effluents issus d'élevages en système de caillebotis ou grilles intégrales ainsi que les effluents issus d'élevages en cages. En juillet 2019, le comité national AB de l'INAO a ajouté un critère supplémentaire : la taille de l'élevage (ne pas dépasser les seuils définis par l'annexe I de la directive n°2011/92/UE). Entrant en vigueur au 1^{er} janvier 2021, cet assouplissement reste provisoire (Guide de lecture, version du 11 juillet 2019, p 69). Au 1^{er} juillet 2022, les critères établis en décembre 2018 devraient s'appliquer (sans lien de taille d'élevage).

Lettre de veille INCA BIO 36, décembre 2019



Les légumes d'été bio cultivés en France sont désormais interdits de vente en hiver

En juillet dernier, le Comité national de l'agriculture biologique de l'INAO avait adopté des dispositions pour encadrer, en France, le chauffage des serres pour la production des légumes d'été (aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates) en AB (Guide de lecture, version du 11 juillet 2019, p 7). Ainsi, la vente des légumes d'été issus de l'AB et cultivés en France est interdite depuis le 21 décembre et jusqu'au 30 avril.

Lettre de veille INCA BIO 37, janvier 2020

Ces informations relatives aux entreprises et aux filières bio sont extraites de la lettre de veille INCA BIO réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie. Si vous souhaitez recevoir par mail cette lettre de veille, vous pouvez envoyer vos coordonnées à l'adresse : incabio@normandie.chambagri.fr

Conclusion et perspectives

Cette 10^e édition de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB) en Normandie permet de mesurer le chemin parcouru par l'agriculture biologique depuis la 1^{re} édition en 2010. Fin 2008, la région comptait 582 exploitations agricoles bio pour une part de SAU bio de 1,5 % (soit près de 32 000 ha). Fin 2018, ces chiffres ont plus que triplé : on dénombre 1 800 exploitations bio pour une part de SAU bio de 4,8 % (près de 94 000 ha).

Le développement de l'agriculture biologique se poursuit encore : on annonce 180 nouvelles exploitations bio en Normandie sur les 6 premiers mois de l'année 2019. En aval des productions agricoles, les opérateurs économiques certifiés bio (transformateurs et distributeurs) sont également en nette progression, passant de 360 opérateurs normands en 2009 à près de 800 fin 2018.

Porté par un marché en croissance régulière depuis plusieurs années (la consommation alimentaire de produits bio progresse toujours : + 15 % en France en 2018 par rapport à 2017), le changement d'échelle de l'agriculture biologique prend ici tout son sens. Les produits bio frôlent désormais le seuil de 5 % de la valeur des achats alimentaires des ménages (restauration non comprise).

Par ailleurs, la loi dite «EGALIM» stipule qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics et privés devront avoir une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, offrant ainsi des débouchés supplémentaires pour les filières bio.

Au printemps 2020, la crise sanitaire du COVID-19 a remis l'agriculture et l'alimentation au cœur des préoccupations des Français. L'agriculture française, et notamment la production biologique, a démontré qu'elle était en capacité de faire tenir la chaîne alimentaire et de satisfaire les besoins des Français qui n'ont pas eu à subir de pénuries préjudiciables durant cette période. La prise de conscience de la souveraineté alimentaire et la relocalisation de certaines productions doivent permettre de favoriser l'origine française et locale d'un maximum de produits, dans une logique de résilience alimentaire. En matière de production biologique, la question n'est plus de savoir si le marché pourra absorber les volumes produits mais bien si la production sera à la hauteur des besoins du marché...

Même si pendant cette crise, l'agriculture française a été privée de nombreux débouchés intérieurs (fermeture des marchés, des restaurants...), elle a su s'adapter pour trouver de nouveaux moyens d'écouler sa production : référencement direct de producteurs dans les grandes surfaces locales, Drive à la ferme, livraison de paniers, ouverture de magasins de producteurs éphémères... Aux côtés des producteurs, les collectivités territoriales auront également un rôle à jouer dans la relocalisation de l'alimentation et le développement des surfaces agricoles bio, notamment à travers les projets alimentaires territoriaux en cours de déploiement.

Comité rédactionnel

La Chambre régionale d'agriculture de Normandie

Créées dans les années 1920, les Chambres d'agriculture sont des établissements publics dirigés par des élus représentant l'activité agricole, les divers groupements professionnels agricoles et les propriétaires forestiers. Présentes dans tous les départements et régions de France, leur première mission est de représenter les intérêts de l'agriculture auprès des pouvoirs publics et des collectivités locales et territoriales. Elles contribuent aussi, par leurs services de proximité, au développement des territoires ruraux et des entreprises agricoles, notamment par les services rendus aux agriculteurs et aux collectivités. Cette double mission se déploie dans le champ économique, social et environnemental, de l'échelle locale, à l'échelon européen.

La Chambre régionale d'agriculture de Normandie travaille en étroite collaboration avec les Chambres d'agriculture des cinq départements normands. Elle intervient notamment dans des missions d'intérêt général agricole au niveau normand mais également dans des missions d'observation et d'expertise. C'est à ce titre qu'elle pilote l'Observatoire régional de l'agriculture biologique pour la région Normandie, en collaboration avec le réseau bio normand.

Plus d'information sur :

<https://normandie.chambres-agriculture.fr/conseils-formations/gestion-de-lexploitation/agriculture-biologique/>

Bio En Normandie

Bio En Normandie, l'association régionale des productrices et producteurs bio normands, oeuvre pour une agriculture biologique exigeante, cohérente et locale. Fort de plus de 25 ans d'expérience, Bio En Normandie s'inscrit dans la charte des valeurs portée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique. Cette charte repose sur trois piliers :

- Pour une transition écologique de notre société
- Pour une société plus humaine et plus juste
- Pour une économie équitable dans les territoires

Bio En Normandie intervient de manière globale et transversale sur l'ensemble de la filière, de la fourche à la fourchette. A ce titre, elle réalise trois grandes missions :

- Accompagner individuellement et collectivement les producteurs dans une démarche de progrès
- Développer et structurer des filières biologiques locales
- Accompagner les collectivités dans la transition agricole et alimentaire

En tant qu'association régionale spécialisée dans le développement de l'agriculture biologique, Bio En Normandie collabore à la production de l'Observatoire régional de l'agriculture biologique

Plus d'information sur :

<http://www.bio-normandie.org/>

<https://produirebio-normandie.org/la-bio-en-normandie/>

En collaboration avec l'Agence BIO

Plus d'information sur : www.agencebio.org

RÉDACTION ET COORDINATION

Chambre régionale d'agriculture de Normandie - Sophie CHAUVIN
6 rue des Roquemonts - CS 45 346
14053 CAEN Cedex 4
Tél. : 02 31 47 22 47
www.normandie.chambres-agriculture.fr

EN CO-PRODUCTION AVEC

Bio En Normandie - François PAILLARD
Siège social
Pôle d'Agriculture Biologique des Hauts-Prés
1 voie des Vendaises
Parc d'activités du Vauvray
27100 VAL-DE-REUIL
Tél : 02 32 09 01 60
bio-normandie.org

Antenne de Caen
2 bis Longue vue des Astronomes
14 111 LOUVIGNY



• **BIO EN NORMANDIE** •
Les agricultrices et agriculteurs bio

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

OBSERVATOIRES DONNÉES 2018
AVRIL 2020