

L'agriculture biologique en Normandie

Sommaire

Introduction

1.

L'agriculture bio en France et en Normandie p•4

2.

Les filières animales bio en Normandie p•10

Les filières laits biologiques p•10

Les filières viandes biologiques p•19

La filière poules pondeuses biologiques p•24

La filière apiculture biologique p•25

La filière produits de la mer biologiques p•25

3.

Les filières végétales bio en Normandie p•26

Les fourrages biologiques p•27

Les filières des grandes cultures biologiques p•28

Les filières des cultures industrielles biologiques p•31

Les filières des légumes frais biologiques p•34

Les filières des fruits biologiques p•36

Les filières des plantes à parfum, aromatiques et médicinales biologiques (ppam) p•38

Les autres filières végétales biologiques p•38

4.

Les préparateurs bio p•39

En France p•39

En Normandie p•39

La restauration biologique p•41

5.

La commercialisation des produits bio p•44

Les distributeurs de produits biologiques p•44

Les importations et exportations de produits alimentaires biologiques p•49

6.

La consommation de produits alimentaires bio p•51

Pour aller plus loin p•56

Conclusion et perspectives p•58

Comité rédactionnel p•59

Introduction

Cette 11^e édition de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB) pour la 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 2020.

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 2019, édition 2020). 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 :

- la transmission des fermes bio en Normandie
- les abattoirs certifiés bio en Normandie
- l'introduction d'aliments biologiques en restauration collective.

Dans les rubriques «Actualités des entreprises», les 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 2019, édition 2020).

Les tendances des conversions sont fournies via les nouvelles notifications enregistrées sur l'année 2020 (données provisoires).

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

| | France 2019 | France 2019/2018 |
|-------------------------------------|---------------------|------------------|
| Exploitations | 47 196 | + 13 % |
| Surfaces engagées en bio | 2 241 345 ha | + 13 % |
| <i>dont surfaces certifiées bio</i> | <i>1 675 771 ha</i> | <i>+ 14 %</i> |
| <i>dont surfaces en conversion</i> | <i>565 574 ha</i> | <i>+ 11 %</i> |
| SAU moyenne | 47 ha | - |
| Part de SAU en bio | 8,3 % | + 1 pt |

Source : Agence BIO - Chiffres clés 2019

Bientôt 50 000 fermes bio en France

La production agricole biologique enregistre des records avec 465 fermes bio supplémentaires chaque mois en 2019 (contre 410 fermes par mois en 2018 qui était déjà une année de fort développement de la production bio en France). Fin 2019, la France comptait 47 196 fermes bio (+ 13 % / 2018). Les fermes bio représentent un peu plus de 10 % des exploitations agricoles françaises. La SAU moyenne d'une exploitation bio en France, toutes productions confondues, est de 47 hectares.

Les surfaces totales engagées en bio s'élèvent à 2,2 millions ha (+ 13 % / 2018), dont 565 574 ha en conversion (+ 11 % / 2018). Une grande partie des conversions engagées en

2017 sont arrivées à leur terme en 2019, ce qui fait progresser de + 14 % les surfaces certifiées bio en 2019 par rapport à 2018 (1,7 million ha certifiés bio en 2019). Fin 2019, la part de la surface agricole utile (SAU) consacrée à l'AB atteint 8,3 % de la SAU française (contre 7,3 % fin 2018).

La loi «pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous», dite loi 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).

En Normandie : le cap des 2 000 fermes bio est franchi

Tout comme à l'échelle nationale, le développement de l'agriculture biologique se poursuit en Normandie. Fin 2019, la région comptait 2 016 exploitations agricoles bio (+ 12 % / 2018) pour une surface totale engagée en bio (certifiée bio et en conversion) de 105 033 ha dont 23 441 ha en conversion. 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 bio est de 52 hectares (67 ha, toutes exploitations normandes confondues).

Entre 2018 et 2019, les surfaces totales engagées en bio progressent de 12 % dans la région, tout comme les surfaces certifiées bio et les surfaces en conversion (toutes années de conversion confondues). Fin 2019, la part de SAU consacrée à l'AB atteint 5,3 % de la SAU normande (contre 4,8 % fin 2018), ce qui place la Normandie à la 10^e place sur 13 régions métropolitaines.

Nombre d'exploitations et surfaces bio en Normandie en 2019

| | Calvados | Manche | Orne | Eure | Seine-Maritime | Normandie 2019 | Normandie 2019/2018 | Rang région |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|----------------|----------------|---------------------|-----------------------|
| Exploitations | 497 | 593 | 455 | 227 | 244 | 2 016 | + 12 % | 9^e |
| Surfaces cultivées (ha) | 28 195 | 31 043 | 28 809 | 8 600 | 8 386 | 105 033 | + 12 % | 9^e |
| <i>dont en conversion (ha)</i> | <i>5 992</i> | <i>6 854</i> | <i>4 694</i> | <i>3 359</i> | <i>2 542</i> | <i>23 441</i> | <i>+ 12 %</i> | <i>10^e</i> |
| SAU moyenne (ha) | 57 | 52 | 63 | 38 | 34 | 52 | - | - |
| Part SAU en bio | 7,5 % | 7,3 % | 7,3 % | 2,3 % | 2,1 % | 5,3 % | + 0,5 pt | 10^e |

Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

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

On note une forte disparité entre les deux 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, certaines exploitations en polyculture ayant fait le choix d'une conversion progressive (ex : par îlot ou parcelle...).

Tendances des conversions 2020 (par département)

| | Calvados | Manche | Orne | Eure | Seine-Maritime | Normandie |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------|------------|
| Nombre de nouvelles exploitations qui se sont notifiées en AB en 2020 | 52 | 54 | 36 | 39 | 35 | 216 |

Source : Agence BIO – Notifications 2020 (données provisoires)

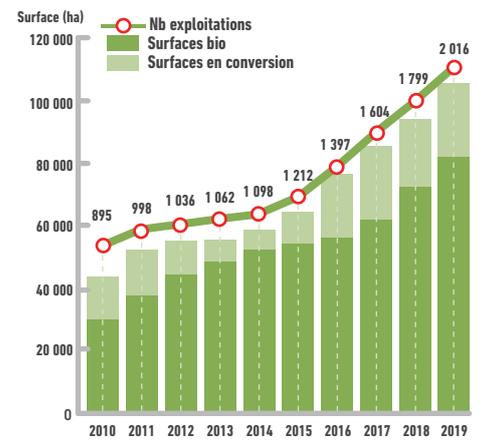
D'après les premières données disponibles, près de 220 nouvelles exploitations se sont notifiées en bio en Normandie sur l'année 2020.

Tendances des conversions 2020 (par production)

| Productions | Tendances des conversions 2020 |
|---|--------------------------------|
| Bovins (lait + viande) | 55 |
| Légumes | 38 |
| Grandes cultures | 35 |
| Fruits | 27 |
| Surfaces fourragères | 10 |
| Plantes à parfum, aromatiques et médicinales | 6 |
| Apiculture | 5 |
| Œufs et volailles de chair | 5 |
| Aquaculture | 2 |
| Caprins | 2 |
| Ovins | 2 |
| Porcins | 2 |
| Autres et non renseigné | 27 |
| TOTAL | 216 |

Source : Agence BIO – Notifications 2020 (données provisoires)

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

Si la pandémie a entraîné une évolution de la consommation alimentaire symbolisée par une forte demande de produits bio issus des circuits courts, l'effet «COVID» demeure difficile à analyser dans les conversions à l'AB.

Point positif, les tendances des conversions pour l'année 2020 affichent un maintien de la dynamique dans les productions principales telles que l'élevage bovin (lait et viande) et les grandes cultures.

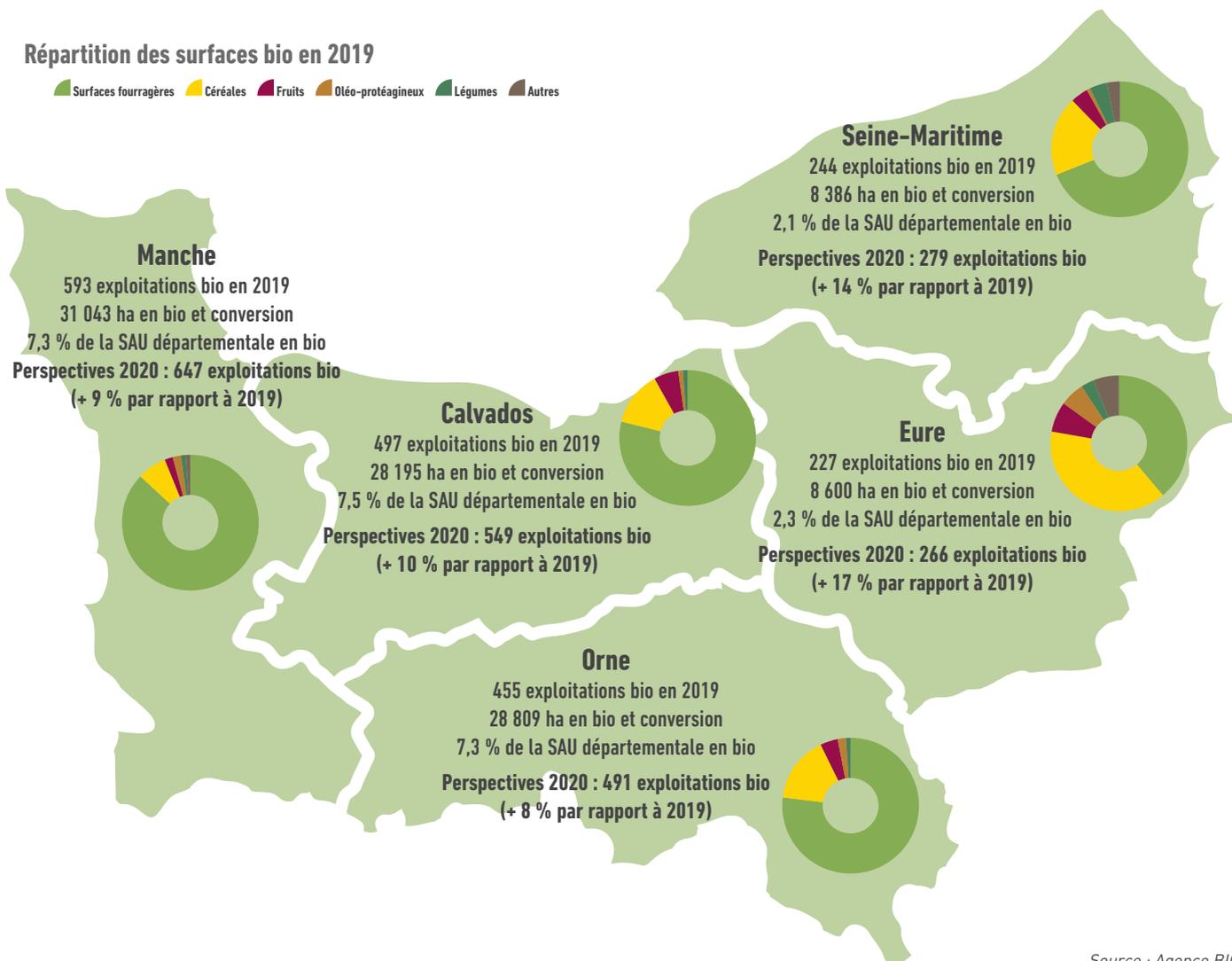
Les conversions en légumes continuent d'augmenter, portées par la demande en légumes de plein champ. Les conversions en fruits sont également en développement. Certaines productions affichent une stabilité dans les conversions par rapport aux années antérieures. C'est le cas pour l'élevage ovin, caprin, porcine, l'apiculture ou encore les plantes aromatiques et médicinales (PPAM).

Autre fait notable, la tendance des conversions indique un nombre de conversions quasiment identique entre l'Orne, la Seine-Maritime et l'Eure, symbolisant le dynamisme des départements hauts-normands.



Répartition des surfaces bio en 2019

Surfaces fourragères Céréales Fruits Oléo-protéagineux Légumes Autres



Source : Agence BIO
Chiffres clés 2019 et notifications 2020 (données provisoires)

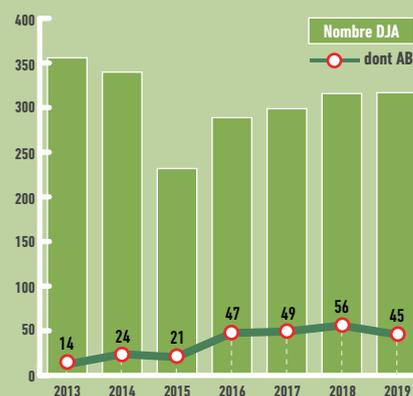
45 installations aidées en AB en Normandie

En 2019, en Normandie, 45 agriculteurs se sont installés en agriculture biologique dans le cadre du dispositif des installations aidées. Ces installations en AB représentent 14 % des installations aidées régionales. Ils étaient 56 en 2018 (18 % des installations aidées) et 49 en 2017 (16 % des installations aidées).

En 2019, les installations aidées bio en Normandie concernaient principalement la production de bovins lait (27 % des installations aidées bio) et

le maraîchage (27 % des installations aidées bio). Les autres productions bio (bovins viande, poules pondeuses, volailles de chair, porcs, arboriculture, grandes cultures...) concernaient chacune moins de 10 installations aidées. 64 % 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 les personnes de plus de

40 ans ou n'ayant pas le niveau d'études requis. 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.

| Année | Nombre de dossiers soutenus | Nombre de dossiers ayant activé la bonification AB |
|-------|-----------------------------|--|
| 2018 | 38 | 8 |
| 2019 | 64 | 5 |

N.B : certains porteurs de projet ont activé la bonification «Marâchage» ou «Élevage ovins-caprins» alors qu'ils sont également en Agriculture Biologique mais non comptabilisés dans ceux ayant choisi la bonification AB.

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 ou encore la nature des projets considérés comme «atypiques».

La transmission des fermes bio en Normandie

Avec presque une moitié de producteurs bio de plus de 50 ans en Normandie, la transmission des fermes en AB constitue un enjeu majeur. En 2019, dans le cadre du projet «transmission des fermes bio», cofinancé par l'Agence de l'eau Seine Normandie, l'association Bio en Normandie a réalisé un état des lieux précis permettant de cibler les besoins pour engager les solutions.

En Normandie, 740 fermes bio avec un agriculteur de plus de 55 ans !

Bio en Normandie a analysé les dates de naissance des producteurs de la moitié des 1 799 fermes notifiées auprès de l'Agence BIO au 31 décembre 2018. Parmi eux, 522 ont plus de 50 ans dont 363 ont plus de 55 ans.



Source : Observatoire régional de la production bio en Normandie, Bio En Normandie, 2019

QUELLES SONT LES FERMES BIO À TRANSMETTRE ?

Afin de caractériser la situation des fermes bio à transmettre, Bio en Normandie a conduit une enquête auprès des producteurs bio normands à l'automne 2019. 105 réponses de producteurs bio de plus de 50 ans ont été analysées soit 20 % de la cible identifiée.

Ce sont majoritairement des éleveurs qui figurent dans l'échantillon : 47 % d'exploitations en bovins lait et 17 % d'exploitations en bovins viande. Viennent ensuite les productions végétales avec 10 % des fermes spécialisées en arboriculture et 8 % en grandes cultures.

Caractérisation de la population de chefs d'exploitation ayant répondu à l'enquête

65 % des répondants à l'enquête sont âgés de plus de 55 ans. D'après le délai de cessation annoncé, la moitié des fermes seront à transmettre d'ici 2025 dont 27 % d'ici 2022. Les plus âgés sont les arboriculteurs et les éleveurs de bovins viande. Les arrêts d'activité de ces productions seront les plus précoces : 30 % d'ici 3 ans et 60 % d'ici 5 ans pour les éleveurs de bovins viande.

Dans les fermes spécialisées en bovins lait, 60 % des producteurs ont plus de 55 ans. Près de la moitié d'entre eux souhaite quitter son activité dans moins de 5 ans dont plus d'un quart sous 3 ans.

Deux tiers des répondants en grandes cultures ont entre 55 et 64 ans. Plus de la moitié d'entre eux annoncent un départ sous 5 ans dont près d'un quart sous 3 ans.

Par extrapolation, le nombre de fermes bio normandes dont un exploitant a plus de 55 ans est d'environ 740 fermes.

| Productions principales | Fermes bio avec au moins un producteur de plus de 50 ans | Nombre de fermes bio à transmettre d'ici 2025 |
|--|--|---|
| Toutes productions | Plus de 1 000 | 500 à 550 |
| Bovins lait | Entre 300 et 350 | 165 |
| Bovins viande | Entre 230 et 270 | 150 |
| Grandes cultures | Entre 80 et 100 | 50 |
| Arboriculture | Entre 140 et 160 | 60 |
| Autres productions (porcs, volailles, petits ruminants...) | Entre 230 et 270 | 120 |

NB : Ces estimations sont un plancher car elles ne tiennent pas compte des fermes qui entrent en conversion à partir de 2020, avant leur transmission.

La transmission du foncier, une des clés principales de la transmission

Pour les producteurs ayant répondu à l'enquête, la surface agricole utile (SAU) des fermes est majoritairement en fermage, à l'exception des arboriculteurs. Si le statut du fermage protège la transmission des surfaces aux descendants directs ou au conjoint de l'exploitant, ce n'est pas le cas lors d'une transmission à un tiers. La transmission du foncier est donc un enjeu majeur pour la transmission des fermes.

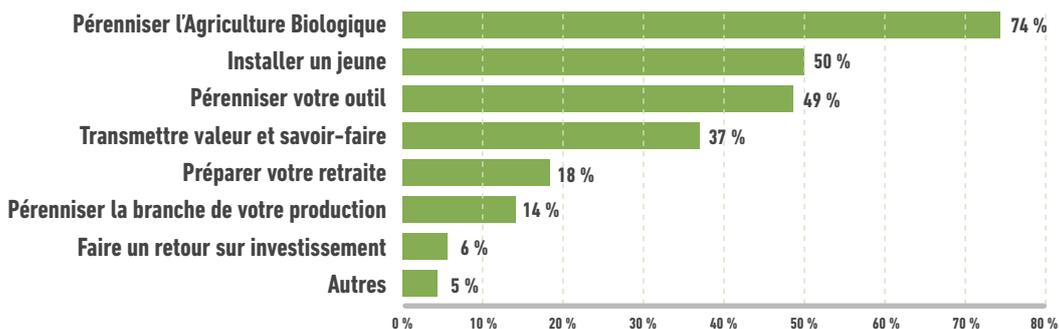
Préparation de la transmission

Parmi les répondants de plus de 55 ans, seuls 35 % des agriculteurs ont commencé des démarches de cessation d'activité. L'estimation de la valeur de l'exploitation et les recherches sur les droits à la retraite sont les deux démarches effectuées en priorité.

Le répertoire départ installation (RDI), dispositif de mise en relation des cédants et des repreneurs, rencontre peu de succès chez les producteurs bio. En effet, seulement 5 % des répondants de plus de 55 ans y sont inscrits.

Objectifs de la transmission

Parmi les principales motivations à transmettre leur exploitation, 75 % des répondants affirment vouloir pérenniser le mode de production AB et 50 % souhaitent installer un jeune et pérenniser l'outil de production. Cette continuité du système d'exploitation envisagée par les futurs cédants peut s'expliquer par l'engagement et l'énergie nécessaires pour cette génération d'agriculteurs installée en agriculture conventionnelle afin de convertir leur système en AB.

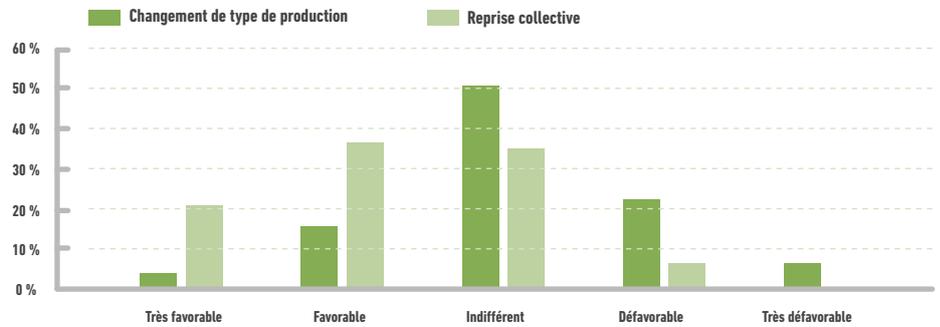


Graphique 1 : Répartition des principales motivations à transmettre leur exploitation, pour les producteurs ayant répondu au questionnaire

A contrario, plus de 80 % des futurs cédants se disent défavorables voire très défavorables à la reprise de la ferme en agriculture conventionnelle ou à l'agrandissement d'une ferme voisine.

Focus sur la production laitière

Les projets des candidats à l'installation se différencient parfois des fermes bio à transmettre : ils recherchent des exploitations plus petites, orientées vers des productions à plus forte valeur ajoutée (avec transformation et/ou circuits courts). Interrogés sur leurs intérêts pour les évolutions de leurs exploitations, les éleveurs laitiers bio semblent plus ouverts à la reprise collective de leur structure (58 % y sont très favorables ou favorables) plutôt qu'au changement de production (20 % y sont très favorables ou favorables).



Graphique 2 : Répartition des avis des éleveurs laitiers bio sur la reprise de leur exploitation avec un changement de production ou l'idée d'une reprise collective

Présentation des résultats complets de l'étude sur la transmission des fermes bio en Normandie sur le site :

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



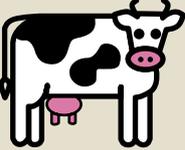
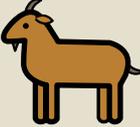
2.

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 2019 en Normandie

| | | |
|--|--|---|
|  <p>LAIT DE VACHE 366 EXPLOITATIONS BIO 23 991 TÊTES (certifiées bio)</p> |  <p>LAIT DE CHÈVRE 37 EXPLOITATIONS BIO 1 869 TÊTES (certifiées bio)</p> |  <p>LAIT DE BREBIS 15 EXPLOITATIONS BIO 973 TÊTES (certifiées bio)</p> |
|--|--|---|

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 : **23 991** têtes en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) :

174 exploitations

8 603 têtes en conversion.

Le nombre d'exploitations bovines lait certifiées bio progresse toujours (+ 9 % entre 2018 et 2019), tout comme le cheptel de vaches laitières certifiées bio (+ 9 %), 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 2019, 45 agriculteurs biologiques ont bénéficié du dispositif des installations aidées en Normandie, 12 d'entre eux se sont installés en bovins lait bio. Avec un prix du lait bio payé au producteur toujours attractif (autour des 470 € 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



Les organismes collecteurs (liste non exhaustive)

| | Associations 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

De nombreuses laiteries assurent la collecte de lait bovin bio sur le territoire normand. Certaines souhaitent densifier leurs zones de collecte tandis que d'autres collectent sur l'ensemble de la Normandie. Pour accompagner les producteurs, certaines d'entre elles 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 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.

En 2019, la Normandie a livré près de 118 millions de litres de lait de vache biologique (+ 21 % par rapport à 2018), c'est la 4^e région française productrice de lait de vache biologique (11,7 % des livraisons nationales), derrière la Bretagne (22 %), les Pays de la Loire (20,3 %) et Auvergne-Rhône-Alpes (14,6 %).

| | Livraisons de lait de vache bio en 2019 (en milliers de litres) | % livraisons lait de vache bio en 2019 |
|------------------------------|---|--|
| France métropolitaine | 1 001 028 | 100 % |
| Bassin Grand Ouest | 540 516 | 54 % |
| Normandie | 117 454 | 11,7 % |
| Pays de la Loire | 202 703 | 20,3 % |
| Bretagne | 220 359 | 22,0 % |

Source : EAL 2019, décembre 2020

En 2019, au niveau national, les livraisons de lait de vache biologique ont pour la première fois dépassé le milliard de litres, ce qui représente 4,2 % des livraisons totales de lait de vache. La collecte de lait biologique a poursuivi sa progression en 2019 mais sur un rythme moindre (+ 18 % entre 2018 et 2019 contre + 35 % entre 2017 et 2018), le gros des conversions débutées en 2016 étant déjà collecté en bio. En France, une exploitation laitière biologique livre en moyenne 270 200 litres de lait / an contre 477 200 litres pour une exploitation conventionnelle. La France conserve sa 2^e place de producteur européen de lait de vache biologique, derrière l'Allemagne et devant le Danemark, l'Autriche et la Suisse.

En France, 265 producteurs de lait ont débuté une conversion à l'AB entre juin 2019 et mai

2020, pour un volume de près de 130 millions de litres de lait, ce qui est inférieur aux conversions observées sur la période juin 2018 - mai 2019 (345 producteurs pour un volume de 150 millions de litres), mais cela reste soutenu et supérieur aux niveaux des conversions de 2012-2014. D'après les estimations du CNIEL (interprofession laitière nationale), la collecte de lait bio en France devrait poursuivre sa hausse et pourrait approcher 1,3 milliard de litres en mai 2022.

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

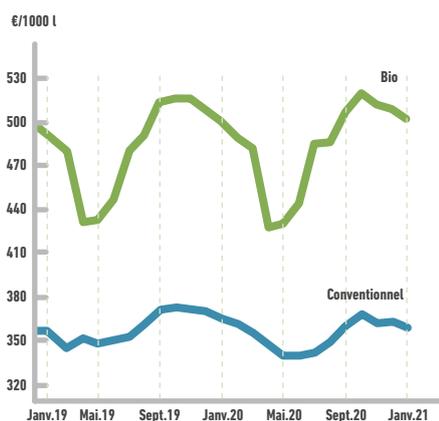
et le lait biologique reste élevé (de l'ordre de 125 € / 1 000 litres en 2020).

Au-delà de la réglementation européenne, les laiteries françaises qui collectent le lait bio formulent de nouvelles exigences : des concentrés achetés en France, des fermes 100 % bio, un nombre minimal de jours au pâturage et de surface accessible au pâturage... Pour éviter une crise de confiance des consommateurs, les acteurs de la filière lait bio s'engagent pour garder une longueur d'avance face aux laits différenciés. Les démarches des OP et des laiteries convergent vers des exigences de production communes : système pâturant et à faible empreinte carbone, aliments achetés localement, mesures en faveur du bien-être animal...

Le prix du lait bio payé aux producteurs en France

En France, pour l'année 2020, le prix moyen du lait bio standard (38/32) est de 461,3 € / 1 000 litres (contre 460,9 € / 1 000 litres en moyenne sur l'année 2019). A teneurs réelles, il s'élève à 480,5 € / 1 000 litres (contre 481 € / 1 000 litres en moyenne sur l'année 2019).

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



Source : Agreste - Enquête mensuelle laitière SSP / FranceAgriMer



LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En France, la filière lait de vache compte 126 établissements de collecte de lait bio (soit 8 de plus qu'en 2018), pour un volume de 1 milliard de litres de lait de vache bio livrés en 2019. La collecte de lait de vache bio reste concentrée : deux entreprises collectent la moitié du lait de vache bio en France et les cinq premières environ 85 %.

La transformation du lait bio (lait bio de vaches, de chèvres, de brebis) est assurée par 218 établissements (soit 28 de plus qu'en 2018). 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.

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.

Devenir du lait bio en France

| Produits bio | Fabrications bio en 2019 | Évolution en volume 2019/2018 | Part du bio dans les fabrications totales en 2019 |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|---|
| Lait liquide conditionné | 352 millions de litres | + 10,2 % | 11,1 % |
| Beurre | 17 205 tonnes | + 21,5 % | 5 % |
| Crème conditionnée | 10 450 tonnes | + 27,3 % | 2,3 % |
| Ultra frais | 82 640 tonnes | + 3,1 % | 4,5 % |
| Fromages (lait de vache) | 33 925 tonnes | + 23,4 % | 2 % |
| dont fromages frais | 18 333 tonnes | + 26,8 % | - |
| dont fromages affinés | 15 592 tonnes | + 19,5 % | - |

Source : France Agri Mer

Couplées à la progression de la collecte sur l'année 2019, les fabrications de produits laitiers biologiques progressent dans l'ensemble des catégories, avec cependant une dynamique plus modérée sur les produits ultra-frais. Cette tendance est à mettre en parallèle des fabrications, tous laits confondus, qui sont globalement en baisse, excepté pour la crème et les fromages.

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 - Eural | 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 | Montsecret (61) | Camembert et crème fraîche |
| Fromagerie Gillot | Saint Hilaire de Briouze (61) | Camembert de Normandie AOP, Pont l'Évêque AOP, Coulommiers, Brie |

Source : Chambre régionale d'agriculture de Normandie

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 bio. Elles sont mixtes, la gamme bio étant complémentaire à la gamme conventionnelle.

Au-delà des unités régionales 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

Les produits laitiers bio représentent un marché de près de 1,24 milliard d'euros (+ 13,7 % / 2018), tous circuits de commercialisation confondus, dont 84 % en GMS, 10 % en magasins de proximité + vente en ligne et 6 % en magasins spécialisés bio.

La répartition des ventes par circuit de distribution varie d'une catégorie de produits à l'autre. De manière générale, la majorité des ventes se fait via les GMS, en particulier pour le beurre bio (81 %), la crème bio (79 %) et le lait liquide bio (82 %). Mais sur l'ultra-frais bio et les fromages bio, une part non négligeable des ventes se fait via les magasins de proximité et les magasins spécialisés bio (source : Kantar World Panel).

Évolution des ventes de produits laitiers bio en GMS

| Produits bio | Évolution en volume 2019/2018 | Évolution en valeur 2019/2018 |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Lait liquide conditionné | + 3,9 % | + 5,7 % |
| Ultra frais | + 15,1 % | + 19,0 % |
| Beurre | + 19,6 % | + 23,2 % |
| Crème | + 24,1 % | + 25,1 % |
| Fromages | + 25,5 % | + 30,5 % |
| Poudres de lait | + 30,6 % | + 34,0 % |

Source : Agence BIO, panel Symphony IRI / CNIEL

En 2019, les ventes de produits laitiers bio en grandes surfaces représentent un marché de 980 millions d'euros (+ 16,8 % / 2018).

Avant que la pandémie COVID-19 ne déclenche des mesures de confinement, les transformateurs laitiers français développaient leurs marchés bio avec confiance. Le coronavirus n'a pas donné de coup d'arrêt, ni même ralenti cette croissance. La filière lait de vache bio s'en sort bien car les produits laitiers bio sont majoritairement distribués dans les magasins alimentaires (GMS, Drive et magasins spécialisés bio) et ils sont moins dépendants de l'export ou de la restauration hors foyer que les produits laitiers conventionnels. De plus, les gammes bio proposées (produits simples et cuisinables) ont été plébiscitées pendant le confinement du printemps 2020. Mais les laiteries s'inquiètent des conséquences de la crise économique et de la baisse de pouvoir d'achat qu'elle pourrait entraîner. Crainte qui serait à relativiser : les chiffres du dernier baromètre de consommation de l'Agence BIO annoncent 15 % de nouveaux consommateurs de produits bio en 2020, et, parmi eux, de nouveaux profils (dont les jeunes de moins de 25 ans et les catégories plus modestes).

Part de marché des produits laitiers biologiques

| En 2019 (en %) | En volume | En valeur |
|------------------------------|-----------|-----------|
| Lait liquide conditionné bio | 12,3 % | 15,2 % |
| Ultra frais bio | 5,2 % | 6,8 % |
| Beurre bio | 6,9 % | 7,9 % |
| Crème bio | 2,9 % | 4,4 % |
| Fromage bio | 1,4 % | 2,0 % |

Source : panel Symphony IRI / CNIEL

En 2019, les produits laitiers biologiques gagnent des parts de marché en volume, comme en valeur sur l'ensemble des catégories. En valeur, les parts de marché sont un peu plus élevées en raison des prix supérieurs des produits biologiques. S'ils tendent à se démocratiser, la marge de progression des produits laitiers bio est encore importante. Les produits laitiers bio couvrent encore une part de marché limitée parmi les produits laitiers achetés par les ménages. En 2019, elle est de 12,3 % (en volume) pour le produit phare qu'est le lait bio conditionné, de 6,9 % pour le beurre bio et de 5,2 % pour l'ultra frais laitier.

Les produits laitiers bio normands sous AOC/AOP

| | | |
|---|---|---|
| Camembert de Normandie (AOC depuis 1983, AOP depuis 1996) | 13 transformateurs (laitiers, artisans et fermiers) dont 4 en AB (un transformateur laitier, un artisan et deux fermiers) | 5 994 tonnes commercialisées en 2019 (+ 2,6 % / 2018) dont 165 tonnes en AB (+ 9,3 % / 2018), soit 2,8 % de la production de Camembert de Normandie |
| Livarot (AOC depuis 1975, AOP depuis 1996) | 5 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 1 en AB (laitier) | 865 tonnes commercialisées en 2019 (- 1,9 % / 2018) Production en AB sous secret statistique car un seul transformateur laitier en AB |
| Pont-l'Évêque (AOC depuis 1972, AOP depuis 1996) | 11 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 2 en AB (deux laitiers) | 2 232 tonnes commercialisées en 2019 (+ 3,2 % / 2018) Production en AB sous secret statistique car seulement deux transformateurs laitiers en AB |
| Neufchâtel (AOC depuis 1969, AOP depuis 1996) | 22 transformateurs (laitiers et fermiers) dont 2 en AB (deux fermiers) | 1 645 tonnes commercialisées en 2019 (+ 1,9 % / 2018) Production en AB sous secret statistique car seulement deux transformateurs fermiers en AB |
| Beurre d'Isigny (AOC depuis 1986, AOP depuis 1996) | 2 transformateurs (laitiers) Pas de transformation en AB | 7 328 tonnes commercialisées en 2019 (+ 7,4 % / 2018) Pas de production en AB |
| Crème d'Isigny (AOC depuis 1986, AOP depuis 1996) | 2 transformateurs (laitiers) Pas de transformation en AB | 6 473 tonnes commercialisées en 2019 (+ 11,5 % / 2018) Pas de production en AB |



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

Actualités des entreprises 2020



Ventes records en 2019 pour les «Prés rient bio», la filiale bio de Danone

Les «Prés rient bio», la filiale bio de Danone qui produit les yaourts et desserts lactés sous les marques «Les 2 vaches» et «Faire bien» a vu son chiffre d'affaires progresser de 23 % (58 millions d'euros) en 2019. Cela la place en leader national du secteur de l'ultra frais bio. Une majorité de ces produits sont élaborés dans l'usine Danone du Molay-Littry (14) où l'activité bio absorbe désormais le tiers des volumes de lait. La croissance se poursuit en 2020, notamment pendant la période de confinement durant laquelle l'entreprise a su répondre à la hausse des commandes de la distribution (+ 45 % de ventes en mars et + 35 % en avril 2020).

Lettre de veille INCA BIO 36, juin 2020



Les Maîtres laitiers du Cotentin lancent une gamme de produits bio pour la RHD

La coopérative normande lance des produits laitiers bio pour la restauration hors domicile (collective et commerciale) sous sa marque Campagne de France. La gamme initiale se compose de 5 fromages frais bio. Les responsables de restauration collective seront tenus, au 1^{er} janvier 2022, de mettre 20 % de produits bio dans les assiettes de leurs convives. Cette gamme permet de répondre à cette obligation.

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020



Savencia lance une marque de fromages bio : Terre Bio

Après avoir décliné en bio ses références conventionnelles (Carré Frais, St Môret, Vieux Pané, Fol Epi, Cœur de Lion), Savencia Fromage & Dairy lance une nouvelle marque de fromages bio baptisée : Terre Bio. La gamme se compose de quatre références (deux pâtes molles, une bûche de chèvre et un fromage fouetté) qui seront tous fabriqués en France. La marque reversera 5 % de son chiffre d'affaires pour financer la conversion d'éleveurs vers le bio.

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020



Bel lance une marque de fromages bio : Le fromage de Margot

Après avoir décliné en bio ses références conventionnelles (mini Babybel, Vache qui rit), Bel lance une nouvelle marque de fromages, spécifique bio et locale baptisée : Le fromage de Margot. La gamme se compose de quatre références (un fromage frais nature au lait de vache, un petit Saint Paulin, un fromage frais à base de lait de chèvre et un autre à base de lait de brebis). Pour les fromages au lait de vache, le lait viendra des Pays de la Loire ; pour les fromages au lait de chèvre et de brebis, de Dordogne. Pour chaque produit acheté, 5 centimes sont reversés aux éleveurs volontaires pour les accompagner dans leur conversion vers le bio.

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020



[COVID-19] Les producteurs livrant à Triballat ont réduit leurs livraisons printanières de lait bio

Les 49 exploitations laitières bio bretonnes et normandes adhérentes de l'OP Lait bio Seine et Loire et livrant à Triballat Noyal, ont mis en place un dispositif de réduction des volumes de lait bio en avril et mai 2020. L'objectif de la laiterie et de l'OP était une baisse globale des livraisons de - 2,5 % en moyenne sur avril et mai, par rapport à la même période de 2019. Au final, les livraisons ont baissé, de - 6,4 % en moyenne sur les deux mois, par rapport à 2019. En retour, les adhérents de l'OP espèrent le maintien de la grille de prix prévisionnelle 2020 négociée en février dernier. La laiterie Triballat Noyal a été notamment touchée par la crise liée au COVID-19, avec la fermeture de débouchés en restauration commerciale et collective.

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020



De nouveaux produits pour la marque Les 300&bio

Les 300&bio, la marque de yaourts et de fromages qui regroupe 300 producteurs livrant leur lait bio à la coopérative Eurial-Agrial, vient de lancer sa dernière nouveauté dans la gamme des fromages. Il s'agit d'un fromage tartinable infusé au basilic. Elle propose également deux nouvelles gammes de yaourts : les brassés crémeux (vanille, citron et nature) et les mixés (fraise - framboise), premiers yaourts mixés sans morceaux dans le secteur bio.

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020



La marque de yaourts bio Faire Bien recrute et forme ses futurs éleveurs laitiers bio

La marque de yaourts bio « Faire Bien » (entreprise Les Prés Rient Bio), distribuée dans les réseaux spécialisés, lance un parcours de formation innovant pour les futurs éleveurs laitiers bio : La Pépinière, avec pour objectif de préparer la relève de ses producteurs laitiers bio en Normandie. Réalisé en partenariat avec des acteurs normands, le parcours pour appréhender le métier d'éleveur alterne phase de découverte, appropriation de connaissances techniques et périodes d'immersion en élevage laitier bio, jusqu'à l'autonomie professionnelle via l'acquisition d'un BPREA. Ce dispositif s'adresse à des personnes de 18 ans et plus, avec un niveau BAC, intéressées par l'élevage, issues ou non du monde agricole, et suffisamment motivées pour tenter l'expérience.

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020



La marque produits laitiers bio Vrai lance une consultation pour se repositionner

La marque de produits laitiers bio Vrai (laiterie Triballat Noyal collectant du lait de vache bio en Bretagne et en Normandie) organise une consultation grand public sur une plateforme web pour recueillir les remarques et suggestions sur tous les sujets, du mode d'élevage aux emballages. Après la consultation, Triballat organisera la construction d'un plan d'engagement de la marque, de l'amont à l'aval, avec divers partenaires : producteurs, scientifiques, institutionnels... L'entreprise travaille déjà avec l'OP lait bio Seine et Loire à la mise en place d'un accord-cadre qui comprend des engagements producteurs (210 jours de pâturage, alimentation achetée française...) et une formule de prix avec un indicateur prix de revient.

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020



Du lait 100 % bio dans les crèches de Seine-Saint-Denis

Depuis la rentrée de septembre 2020, les 55 crèches départementales de Seine-Saint-Denis servent uniquement du lait bio aux 3 000 jeunes enfants qu'elles accueillent. Les crèches de ce département servaient déjà des repas composés à plus de 20 % d'aliments biologiques. L'an dernier, la ville de Paris devenait la première grande collectivité de France à fournir 100 % de lait bio dans les crèches.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



La branche lait d'Agrial enrichit sa marque Agrilait d'une gamme bio

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020

Carrefour étoffe son offre de produits locaux en Bretagne et propose en exclusivité pendant un mois dans ses magasins bretons, le nouveau lait bio breton Agrilait. Le lait est collecté auprès de fermes biologiques bretonnes puis est conditionné à la laiterie Coralis de Cesson-Sévigné (35), dans un emballage bio sourcé d'origine végétale, 100 % recyclable. Le potentiel établi par la coopérative s'élève à 500 000 litres vendus par an.



Biolait encourage la solidarité entre les éleveurs français

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020

Depuis 25 ans, la solidarité entre producteurs bio est au cœur du modèle économique de Biolait : l'entreprise collecte le lait bio au même prix, partout en France. Les adhérents jouent la solidarité, en acceptant la mutualisation des coûts entre les zones de collecte. 1 400 fermes bio réparties dans 74 départements sont collectées. Le profil type des fermes : 59 vaches, 93 hectares dont 75 ha de prairies. Biolait encourage par ailleurs les producteurs à transformer localement une partie de leur lait bio en yaourts ou fromages vendus en circuits courts, en favorisant des initiatives comme le réseau « Invitation à la ferme ».



Lactel lance sa gamme de lait « Bio et Engagé »

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020

Lactel, la marque de lait de consommation du groupe Lactalis, lance la démarche « Bio et engagé » autour de plusieurs engagements : privilégier une alimentation bio issue de prairies et de cultures produites directement à la ferme ; donner accès aux pâturages 180 jours minimum par an, avec au moins 75 % d'herbe dans la surface fourragère ; renforcer le bien-être des animaux et former les éleveurs aux médecines complémentaires ; encourager la replantation des haies en bordure des champs ; garantir une meilleure rémunération des éleveurs engagés dans la démarche, développer le recyclage des bouteilles.



Biolait implante une base logistique en Mayenne

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020

L'entreprise Biolait, spécialisée dans la collecte de lait bio, va implanter une base logistique à Cossé-le-Vivien (53) Il s'agit d'un transfert d'activité, Biolait était jusqu'alors en location chez Lait Bio du Maine à Entrammes. Biolait collecte une cinquantaine de producteurs de lait bio en Mayenne et peut accueillir de nouveaux producteurs.



Pépinière «Faire bien», la formation innovante pour les éleveurs laitiers bio de demain

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020

La marque de produits laitiers bio «Faire Bien», le service de remplacement Normandie, le CFPPA de Coutances (50) et l'association Bio en Normandie proposent un parcours de formation innovant : La Pépinière. La première promotion, constituée en octobre 2020, est venue à la rencontre d'éleveurs bio normands pour découvrir le métier et construire leur propre projet d'installation. L'objectif des partenaires de ce projet est de pérenniser le métier d'éleveur laitier bio via un parcours progressif sur deux ans qui va de la découverte du métier sur le terrain jusqu'à l'autonomie professionnelle complète. La formation est ouverte à tous les adultes, avec ou sans expérience agricole, qui ont envie de changer de vie, de métier. La prochaine étape sera un séjour de deux semaines en immersion dans une exploitation laitière, pour vivre le quotidien d'un éleveur laitier, au contact des vaches. A l'issue de cette expérience, ils pourront choisir de s'arrêter là, ou au contraire de poursuivre la formation.



Forte croissance pour les produits laitiers bio Les 2 Vaches

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020

La marque de produits laitiers bio a connu une forte hausse de ses ventes lors du 1er confinement (notamment dans les magasins de proximité et dans le Drive), avec fin juin 2020, une croissance de + 30 % sur un an grâce à une hausse de ses ventes en GMS, contre + 20 % à fin 2019. Cet automne, l'entreprise étend sa gamme, avec un nouveau dessert saveur café certifié bio et commerce équitable.



Danone investit dans le bio dans les Hauts-de-France

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

L'usine Blédina de Steenvoorde (Nord) va devenir le site de référence de Danone pour la production de lait infantile bio pour le marché européen. L'entreprise veut développer le potentiel bio dans la zone Nord et compte accompagner une quarantaine d'éleveurs de la région dans une conversion vers l'agriculture biologique. Si besoin, le site s'approvisionnera également depuis ses zones de collecte bio en Normandie et auprès de collecteurs spécialisés en lait bio.



La filière lait de chèvre

Le cheptel de chèvres certifiées bio régresse légèrement (- 2 %) dans la région entre 2018 et 2019 et reste encore très limité. L'élevage caprin bio est souvent corrélé 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, 23 établissements collectent du lait de chèvre bio. Les livraisons nationales de lait de chèvre bio progressent de 29 % entre 2018 et 2019 (13,9 millions de litres livrés en 2019). Le lait de chèvre bio représente 2,9 % du lait de chèvre produit en France.

LA PRODUCTION

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

La taille du troupeau de chèvres certifiées bio : **1 869** têtes en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) : **1** exploitation.

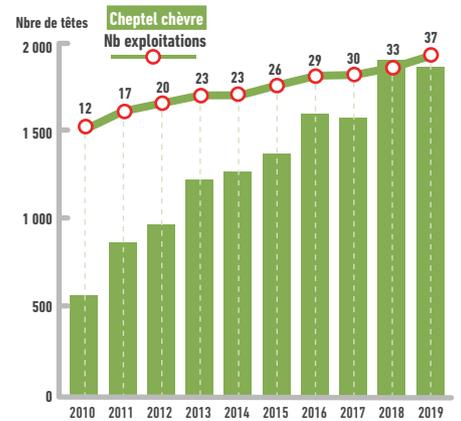
LA COLLECTE EN NORMANDIE ET DANS LES DÉPARTEMENTS LIMITROPHES

Malgré un développement constant du nombre de fermes, aucun opérateur ne collecte du lait de chèvre bio en Normandie. Les producteurs transforment directement la totalité de leur production. Néanmoins plusieurs opérateurs collectent dans des départements limitrophes à la Normandie :

- SAS Chèvres Bio de France. En 2020, 59 producteurs associés étaient recensés. Le circuit de collecte s'étend sur quatre régions : la Bretagne, les Pays de la Loire, la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie.

- Agrial / Eurial. En 2020, 30 producteurs étaient collectés et l'entreprise ambitionne d'atteindre 40 producteurs pour 2022. La zone de collecte s'étend sur quatre régions : Pays de la Loire, Bretagne, Poitou-Charentes et Rhône-Alpes.
- Triballat. En 2020, 9 producteurs étaient dénombrés. Ils se répartissent sur trois départements : l'Ille-et-Vilaine, les Côtes d'Armor et la Loire-Atlantique.

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



La filière lait de brebis

LA PRODUCTION

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

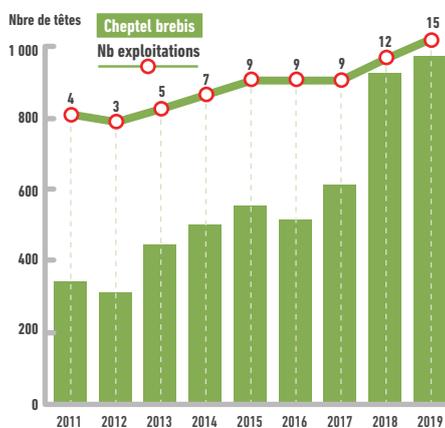
La taille du troupeau de brebis laitières certifiées bio : **973** têtes en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) : **1** exploitation.

Le cheptel de brebis laitières certifiées bio progresse de 5 % dans la région entre 2018 et 2019 (+ 47 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 17 % entre 2018 et 2019 (29,4 millions de litres livrés en 2019). Le lait de brebis bio représente 10,2 % du lait de brebis produit en France.

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

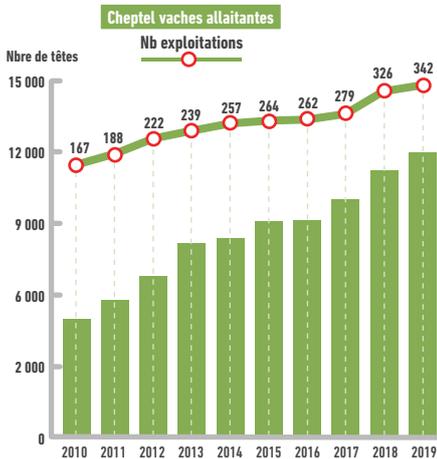
LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En Normandie, aucune collecte de lait de brebis bio n'est organisée, seule la vente directe ou la vente à des intermédiaires offrent des débouchés pour les produits laitiers bio de brebis. Les collecteurs de lait de brebis bio les plus proches se situent en Bretagne : Triballat Noyal et Kerguillet. La première collecte 9 fermes sur la partie Est de l'Ille-et-Vilaine sur un secteur restreint ; la seconde collecte uniquement dans le Morbihan.



LES FILIÈRES VIANDES BIOLOGIQUES

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



Vaches allaitantes

LA PRODUCTION

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

La taille du troupeau de vaches allaitantes certifiées bio : **12 010** têtes en 2019.

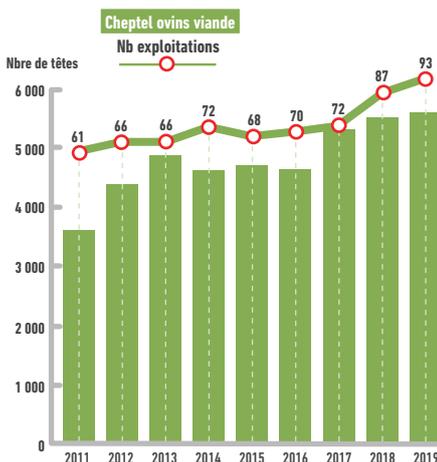
Conversions en 2019 (C1 et C2) :

123 exploitations

2 319 têtes en conversion.

Le cheptel de vaches allaitantes certifiées bio progresse de 6 % dans la région entre 2018 et 2019. La viande bovine bio est la 2^e filière animale bio de la région (en nombre d'exploitations certifiées bio), juste derrière la filière bovin lait bio.

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



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 : **5 594** têtes en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) :

23 exploitations

454 têtes en conversion.

Le nombre d'exploitations ovins viande certifiées bio progresse légèrement (+ 7 %) dans la région entre 2018 et 2019 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)

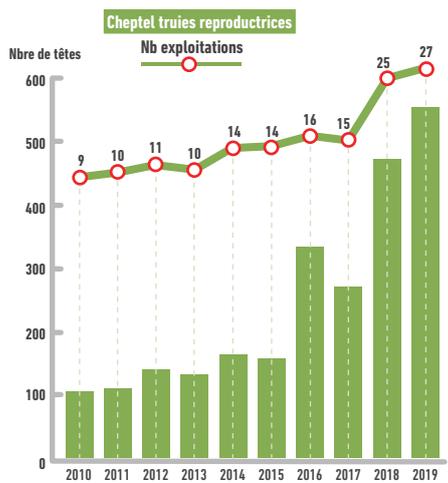
10 producteurs recensés en 2020 :
5 dans la Manche
5 en Ille et Vilaine

Aucun producteur en agriculture biologique

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



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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



Truies reproductrices

LA PRODUCTION

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

La taille du cheptel de truies certifiées bio : **553** têtes en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) : **2** exploitations.

Le cheptel de truies certifiées bio progresse dans la région entre 2018 et 2019 (+ 81 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.



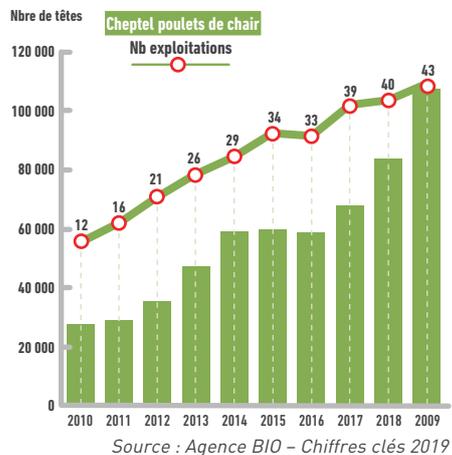
Poulets de chair

LA PRODUCTION

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

La taille du cheptel de poulets de chair certifiés bio : **107 195** têtes en 2019.

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

En France, la production des volailles biologiques progresse (+ 14 % de mises en place de volailles de chair biologiques en filières organisées entre 2018 et 2019). Cette croissance est liée au développement de la production par des opérateurs historiquement présents sur cette filière mais aussi par l'arrivée de nouveaux groupements qui ne produisaient pas de volailles bio auparavant. En 2019, toutes les espèces ont connu une hausse des mises en place en élevage, surtout les volailles festives (+ 49 % / 2018) et dans une moindre mesure, le canard à rôtir (+ 26 %), la dinde de découpe (+ 21 %) et la pintade

(+ 7 %). Les exportations de poulets biologiques représentent 7 % de la production nationale.

Le cheptel de poulets de chair certifiés bio progresse de 28 % dans la région entre 2018 et 2019 mais reste cependant encore limité au regard de sa faible représentativité face à la production nationale. 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.

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.

Les abattoirs normands certifiés AB en activité

| Opérateur | Ville (Dép) | Statut | Bovins | Ovins | Caprins | Porcins | Volailles |
|--------------------------|---------------------|--------|--------|-------|---------|---------|-----------|
| Selvi | Alençon (61) | Actif | | | | | |
| Socopa Viandes | Gacé (61) | Actif | | | | | |
| Socopa Viandes | Le Neubourg (27) | Actif | | | | | |
| Socopa Viandes | Coutances (50) | Actif | | | | | |
| Webert Ricoeur | Cany-Barville (76) | Actif | | | | | |
| Elivia | Villers-Bocage (14) | Actif | | | | | |
| Gacé Volailles | Gacé (61) | Actif | | | | | |
| SARL de la Haute-Bruyère | Proussy (14) | Actif | | | | | |
| Nouet et Fils | Bourgvallées (50) | Actif | | | | | |

Les abattoirs normands en projet qui bénéficieront de la certification AB

| Opérateur | Ville (Dép) | Statut | Bovins | Ovins | Caprins | Porcins | Volailles |
|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------|-------|---------|---------|-----------|
| Teba | Parigny (50) | En projet | | | | | |
| Abattoir de Carentan | Carentan-les-Marais (50) | Opérationnel en juillet 2021 | | | | | |
| Abattoir fermier du Pays d'Auge | Méry-Bissières-en-Auge (14) | En projet | | | | | |
| Abattoir de Forges-les-Eaux | Forges-les-Eaux (76) | Opérationnel en octobre 2021 | | | | | |

Les abattoirs situés à proximité de la Normandie certifiés AB

| Opérateur | Ville (Dép) | Statut | Bovins | Ovins | Caprins | Porcins | Volailles |
|----------------|-----------------------|--------|--------|-------|---------|---------|-----------|
| Teba | Pré-en-Pail (53) | Actif | | | | | |
| Vallégrain | Chérancé (72) | Actif | | | | | |
| Socopa Viandes | La Ferté-Bernard (72) | Actif | | | | | |
| Bigard | Formerie (60) | Actif | | | | | |
| Holvia | Laval (53) | Actif | | | | | |

Source : Bio en Normandie

LE PROJET D'ABATTOIR MOBILE EN PHASE DÉVELOPPEMENT EN NORMANDIE

Le décret d'application de l'article 73 de la loi EGAlim (publié en avril 2019) 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.

En 2021, l'association l'Abatt'Mobile et Bio en Normandie œuvrent toujours pour la finalisation du projet d'abattoir mobile sur le territoire normand. Cette solution d'abattage apporte une réponse aux besoins des éleveurs en termes de proximité, de bien-être animal et de qualité de viande, tout en satisfaisant à la demande sociétale exprimée par les consommateurs.

Cette unité d'abattage permettra d'abattre les porcins et les ovins/caprins. L'organisation pressentie se basera sur des stations d'accueil du camion d'abattage. Ces stations (des fermes et des ateliers de découpe acceptant

de remplir un cahier des charges spécifique) seront réparties sur le territoire normand de façon à ce que chaque éleveur du territoire n'ait pas plus de 40 km à parcourir pour faire abattre ses animaux.

L'association présidée aujourd'hui par Christophe Osmont, éleveur près de Coutances (50), compte 59 membres dont 25 éleveurs prêts à recourir à l'abattage mobile.

Pour plus d'informations concernant l'abattoir mobile, vous pouvez contacter Christophe Osmont (info@labattmobile.fr)



LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En 2019, la disponibilité en animaux bio a permis un développement des volumes abattus, estimés à 53 629 tonnes, toutes espèces confondues (+ 16 % / 2018).

- En filière bovin : + 8 % d'abattages (tec) en bovins allaitants bio, + 8 % en bovins laitiers bio et + 7 % en veaux bio. Dynamisés par les arrivées régulières de gros bovins allaitants, les volumes de steak haché frais de viande de bœuf issu de l'AB progressent de 11 %, pour arriver à 5 756 tonnes en 2019.
- En filière ovin : les abattages progressent de 11 % en 2019. La vente directe (22 % des volumes) représente toujours une part importante dans les ventes de viande ovine bio.
- En filière porc : les abattages progressent de 32 % en 2019. Les opérateurs restent prudents afin de ne pas déséquilibrer le marché qui se développe progressivement.

En 2019, la viande bio représente un marché de 794 millions d'euros de chiffre d'affaires en France (+ 13 % / 2019), se décomposant en 401 M€ (+ 8 % par rapport à 2018) pour la viande bovine bio ; 143 M€ (+ 31 %) pour la viande porcine bio ; 72 M€ (+ 9 %) pour la viande d'agneau bio. Le marché de la charcuterie salaison bio pèse 178 M€ (+ 15 %).

En 2019, les grandes et moyennes surfaces (GMS) restent les leaders de la distribution de la viande bio en France. Avec 56 % du volume des ventes, les GMS distancent les magasins spécialisés bio (15 % des volumes) et les boucheries artisanales (12 % des volumes). Les autres circuits de distribution sont : la vente directe (9 % des volumes) et la restauration hors domicile (8 % des volumes). L'année 2019 est marquée par une forte augmentation des volumes de viandes bio commercialisés dans la Restauration Hors Domicile (RHD) (+ 34 % en volume / 2018). La RHD intègre

progressivement les obligations de la loi EGAlim qui prévoit l'introduction de 20 % de produits bio (en valeur) dans la restauration collective d'ici 2022.

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.

En 2020, 72 % des consommateurs de viande déclarent consommer de la viande bio, au moins de manière occasionnelle. Deux évolutions sont observées : les plus fidèles adeptes se recrutent désormais chez les plus de 50 ans et les catégories socio-professionnelles supérieures ; la viande bio a réalisé une belle percée en restauration hors domicile, malgré une année 2020 difficile pour le secteur.

Actualités des entreprises 2020



Viande bovine bio : Bigard s'engage avec Unébio

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

Bigard (leader de la viande bovine en France) a signé un partenariat avec Unébio (Union des éleveurs bio, qui fédère 2 800 éleveurs), principal réseau de groupements d'éleveurs d'animaux de boucherie bio en France. L'objectif est de sécuriser ses approvisionnements en viande bovine bio d'origine France, alors que la demande se développe. Le contrat porte sur l'équivalent de 7 500 bovins bio par an issus des troupeaux laitiers et allaitants. Le principal concurrent de Bigard, Elivia (coopérative Terrena) s'était déjà rapproché d'Unébio au travers de la marque co-détenue «Sourires de campagne», lancée en 2017.



Le groupement Normandie Viande Bio ouvre sa boucherie à Alençon

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020

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 avait été validée fin 2019 par le tribunal de commerce d'Alençon. Après plusieurs mois de fermeture et de travaux, la boucherie «La Coopé» a rouvert son magasin début septembre avec quatre salariés pour servir les clients de ce commerce emblématique créé en 1927.



Unébio incite les artisans bouchers à mettre de la viande bio sur leurs étals

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

Les magasins bio constituent le principal marché pour les éleveurs Unébio. S'ajoute à ce débouché historique celui plus récent de la restauration collective (cantines scolaires, maisons de retraite, restaurants d'entreprise). La prospection du marché de la restauration commerciale s'avère infructueuse, il semble difficile de mettre de la viande bio à la carte des brasseries. Les éleveurs souhaitent poursuivre la diversification de leurs débouchés via les artisans bouchers. Une trentaine de points de vente offrent désormais à leur clientèle un étal 100 % viande bio dans les bourgs ruraux comme dans les villes.



Fleury Michon crée sa filière porcs bio

Lettre de veille INCA BIO 41, février 2021

Fleury Michon crée sa propre filière de porcs bio, en partenariat avec la société d'abattage et de découpe Vallégrain. En vue de développer leur filière spécialisée dans le porc bio, les deux partenaires ont créé Vallégrain bio, un élevage pilote naisseur engraisseur de 300 truies à Théligny (Sarthe), dont ils détiennent 93 % du capital. Les truies et les porcs sont nourris avec une alimentation bio 100 % française : de l'avoine et du triticale cultivés par les céréaliers locaux et du soja français.

LA FILIÈRE POULES PONDEUSES BIOLOGIQUES

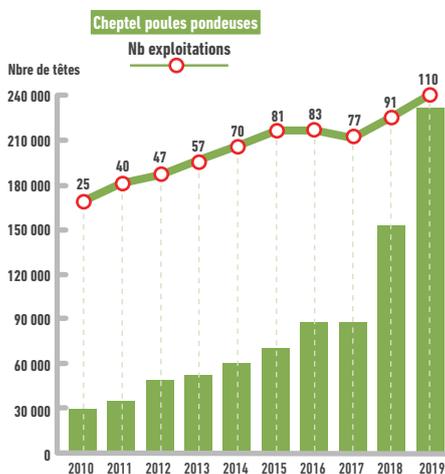
LA PRODUCTION

3 % de l'effectif national du cheptel de poules pondeuses certifiées bio.

La taille du cheptel de poules pondeuses certifiées bio :

231 906 têtes en 2019.

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



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

Depuis 2011, le nombre d'exploitations et le cheptel normand de poules pondeuses biologiques progressent nettement dans la région (+ 52 % de poules pondeuses certifiées bio en Normandie entre 2018 et 2019) mais restent cependant encore limités face à la production nationale.

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 associées 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.

En France, la production d'œufs bio dans les filières organisées est toujours en forte hausse (+ 24 % d'œufs bio produits entre 2018 et 2019), tout comme les effectifs de poules pondeuses (+ 32 % de mises en place entre 2018 et 2019).

Avec 46,5 % des Français qui en achètent au moins une fois par an, les œufs bio représentent le produit avec le plus fort taux de pénétration parmi les produits alimentaires bio. Les autres familles de produits dont le taux de pénétration dépasse les 30 % en bio sont : le lait, les conserves de légumes, les huiles, les yaourts, les jus de fruits et les biscuits.



VALORISATION DES POULES DE RÉFORME BIO

Pour des raisons sanitaires et économiques, les élevages de poules pondeuses sont renouvelés, généralement, tous les 18 mois. Passée cette durée, la ponte devient irrégulière entraînant une remise en cause du modèle économique des exploitations agricoles. Ainsi, à l'âge de 18 mois, les poules pondeuses sont envoyées à l'abattoir car il n'existe pas de filières de valorisation pour les poules pondeuses de réforme. Mais de plus en plus d'initiatives sont lancées pour que ces poules puissent trouver un nouveau terrain d'accueil. Certaines sont portées par des entreprises privées à l'image de Poulehouse, d'autres par des associations ou directement par des éleveurs qui lancent régulièrement des campagnes d'adoption à destination du grand public. Toutes ces initiatives sont guidées par un point commun : le respect du bien-être animal.

LA FILIÈRE APICULTURE BIOLOGIQUE

LA PRODUCTION

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

Le nombre de ruches certifiées bio :
1 640 ruches en 2019.

Tendances 2020

| | Conversions |
|----------------|-------------|
| Calvados | 1 |
| Manche | 0 |
| Orne | 0 |
| Eure | 4 |
| Seine-Maritime | 0 |

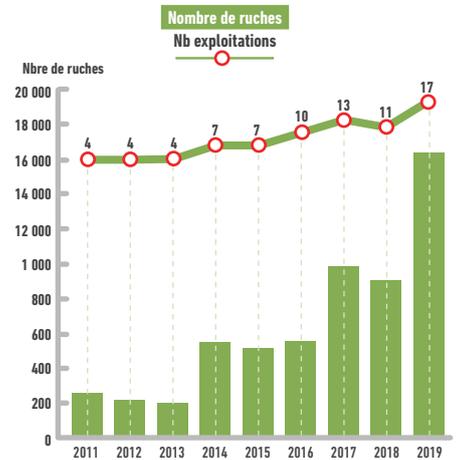
Source : Agence BIO – Notifications 2020
 (données provisoires)

Le nombre de ruches certifiées bio progresse fortement en Normandie entre 2018 et 2019 (+ 80 %), cette activité reste encore peu développée dans la région. L'apiculture représente l'activité principale de moins d'une vingtaine de 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 2019, la production de miel certifié biologique est estimée à près de 14 % de la production nationale de miel, soit 2 957 tonnes (+ 3,7 % / 2018). Le rendement moyen de miel biologique est de 18,1 kg / ruche, il peut varier de manière importante d'une année sur l'autre. La production de miel bio est en effet très sensible aux aléas climatiques. Pour l'année 2019, le rendement par ruche en bio est très proche du rendement conventionnel, ceci s'explique notamment par la présence accrue de producteurs de plus de 50 ruches parmi les producteurs bio. En France, 14 % des apiculteurs bénéficient de la certification en AB. Le miel certifié bio est produit quasi exclusivement par des apiculteurs professionnels ayant de 150 à 399 ruches.

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



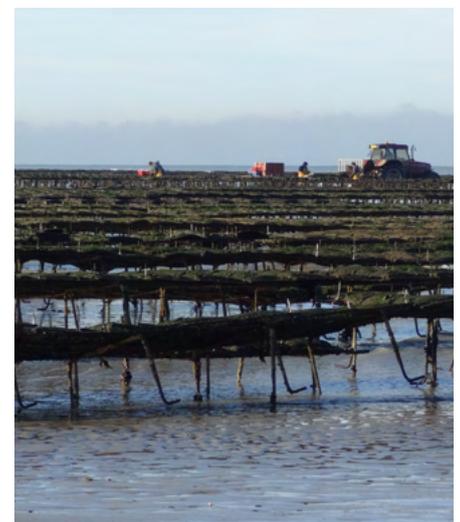
Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



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'INAQ, 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 bio. En bio, les huîtres triploïdes sont interdites, seules les huîtres diploïdes, issues de captage naturel, ou d'écloseries bio, sont autorisées. Pour le captage naturel, le début du cycle de production correspond à la date de récolte des collecteurs.

Les huîtres élevées dans l'archipel des îles de Chausey (où l'eau est classée A, la plus haute qualité écologique) peuvent bénéficier du label AB. La Normandie compte 9 entreprises ayant notifié une activité de coquillages ou d'aquaculture 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



La Normandie confirme sa spécialisation laitière, y compris en agriculture biologique, comme le démontre la part importante des prairies et fourrages (77 %) dans les surfaces conduites en bio dans la région. On note également un fort développement des surfaces en céréales et oléo-protéagineux bio (+ 19 % entre 2018 et 2019). Fin 2019, 105 033 ha sont cultivés en AB dans la région (+ 12 % / 2018), ce qui représente 5,3 % 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). Pour le moment, en Normandie, ces surfaces conduites en bio restent encore limitées.



LES FOURRAGES BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

77 % de surfaces fourragères dans les surfaces totales en bio et conversion.

Surfaces toujours en herbe certifiées bio : **71 %** des surfaces fourragères certifiées bio normandes.

Total surfaces fourragères certifiées bio : **66 076** ha en bio en 2019.

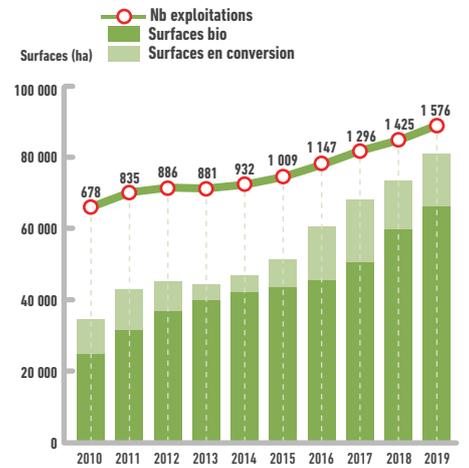
Conversions en 2019 (C1, C2 et C3) : **14 615** ha (STH et cultures fourragères).

Les surfaces fourragères en bio et conversion progressent de 10 % en Normandie entre 2018 et 2019, 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 exploitations éloignées 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 2019

Actualités des entreprises 2020



Davantage de luzerne bio traitée par l'UCDV

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020

Fondées en 1967, les usines coopératives de déshydratation du Vexin (UCDV) traitent 2 000 hectares de luzerne (dont luzerne bio), de pulpes de betteraves et de miscanthus sur l'usine de Saussay-la-Campagne (27). En 2019, l'usine a traité 16 205 tonnes de luzerne (- 6 % / 2018) dont 4 196 tonnes en bio (+ 76 % / 2018), 60 856 tonnes de pulpe déshydratée (+ 5 % / 2018) ainsi que 332 tonnes de miscanthus (- 37 % / 2018), soit une production totale 77 393 tonnes (+ 2 % / 2018).

LES FILIÈRES DES GRANDES CULTURES BIOLOGIQUES

Céréales biologiques

LA PRODUCTION

4 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en céréales certifiées bio :
9 415 ha en bio en 2019.

Conversions en 2019 (C1, C2 et C3) :
5 726 ha.

Les surfaces en céréales certifiées bio progressent nettement en Normandie (+ 24 % entre 2018 et 2019) tout comme celles en conversion (+ 20 % de surfaces céréalières en conversion en 2019 par rapport à 2018). 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...).

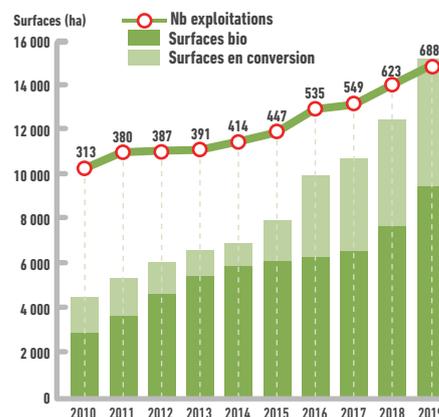
Les conversions ont été stimulées par la structuration des différentes filières, marquée par l'apparition de nouvelles structures sur le marché de l'AB, l'amélioration des techniques notamment dans les filières industrielles et l'augmentation de la demande en légumes de plein champ, conséquence directe de la loi EGalim. Néanmoins, le manque de visibilité sur les aides de la prochaine Politique Agricole Commune (PAC) continue d'inquiéter les producteurs et constitue un frein pour les conversions. Ces dernières sont principalement réalisées par de jeunes agriculteurs qui reprennent la ferme familiale.

Tendances 2020

| | Conversions |
|----------------|-------------|
| Calvados | 9 |
| Manche | 1 |
| Orne | 5 |
| Eure | 15 |
| Seine-Maritime | 5 |

Source : Agence BIO – Notifications 2020 (données provisoires)

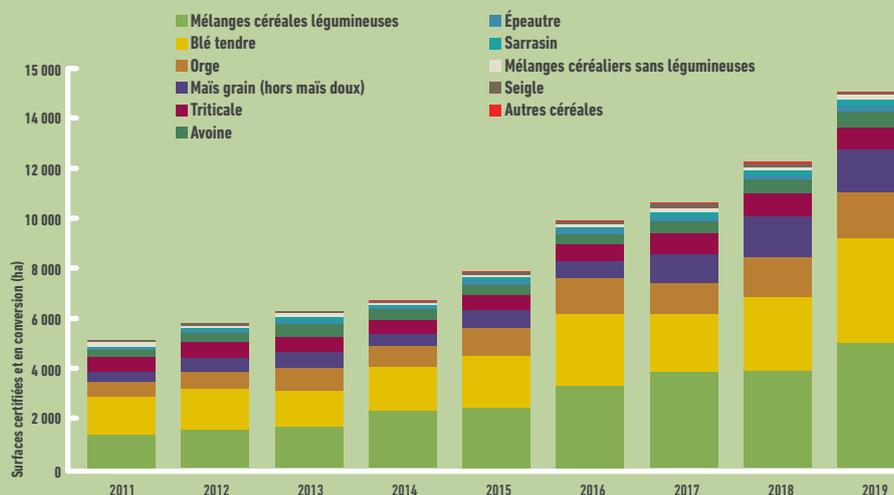
Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces céréalières biologiques



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

En Normandie, on note un développement régulier des surfaces en céréales secondaires, comme l'orge, le triticale, l'avoine, l'épeautre, le sarrasin ou le seigle. 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 2019

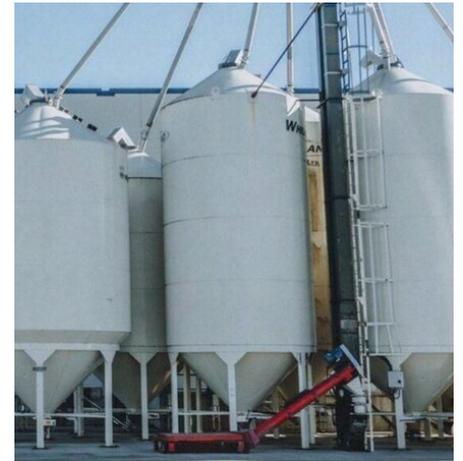
L'aval de la filière

LA COLLECTE

La dynamique de conversion se poursuivant en grandes cultures et la demande continuant d'augmenter, les opérateurs et collecteurs (coopératives et privés), sont impliqués sur ce marché. Les capacités de stockage en silos 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...

Depuis 2011, la France a triplé ses surfaces de céréales biologiques pour atteindre 423 000 hectares en 2019 dont 167 000 ha en conversion. Après une collecte de céréales bio record en 2019/2020 (environ 648 000 tonnes toutes céréales confondues), la collecte bio 2020/2021 est attendue en net recul, en raison des aléas climatiques qui ont affecté les rendements et donc les volumes de production. Les disponibilités pour le marché devraient néanmoins rester stables compte-tenu du stock important de la campagne précédente. Les utilisations de blé tendre bio par les meuniers sont attendues en hausse de 8 % en 2020/2021 (autour de 200 000 tonnes). Les utilisations par les fabricants d'aliments du bétail devraient également progresser. Les blés biologiques de la récolte 2020 sont de qualité satisfai-

sante avec, en moyenne, un taux de protéine de 11,1 % ; un poids spécifique de 78,2 kg/hl ; une teneur en eau de 12,9 %. Ils présentent également de bons résultats aux tests de panification.



LA TRANSFORMATION

La Normandie compte moins d'une dizaine de 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 meule 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...).

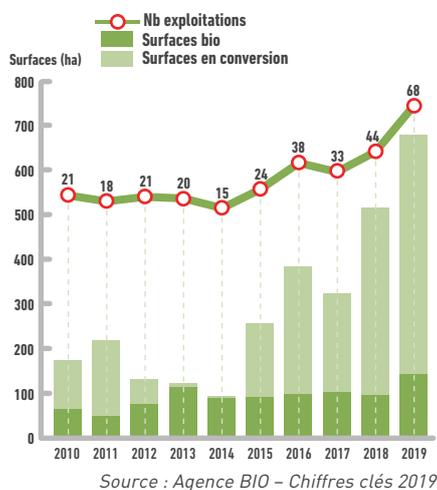


© Oppidum Nissenae



Oléagineux biologiques

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



LA PRODUCTION

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

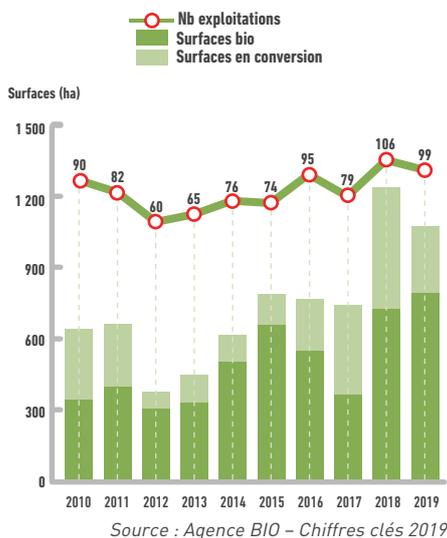
Surfaces en oléagineux certifiées bio : **143** ha en bio en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) : **536** ha.

Les surfaces en oléagineux certifiées bio progressent en Normandie mais restent encore très limitées (moins de 150 ha). La hausse affichée des surfaces en conversion (536 ha, 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).

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



LA PRODUCTION

4 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en protéagineux certifiées bio :

793 ha en bio en 2019.

Conversions en 2019 (C1, C2 et C3) : **279** ha.



En 2019, les surfaces totales de protéagineux conduites en AB diminuent (-13%). 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. En 2019, en Normandie, les surfaces en légumes secs (lentilles et pois chiches) conduites en bio s'élevaient à 211 ha, cultivés dans 33 exploitations.

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 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 200 adhérents et partenaires (producteurs bio cultivant du lin textile ainsi que plusieurs entreprises de valorisation et la société civile).

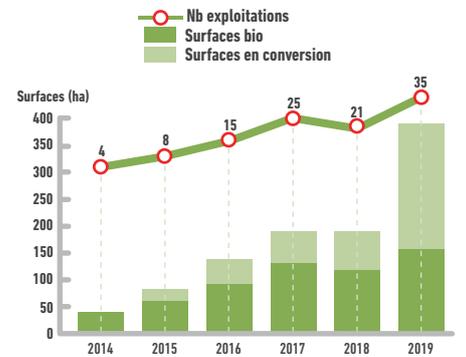
Le lin fait partie des cultures industrielles auxquelles les producteurs sont attachés, à l'instar de la betterave sucrière ou du colza. L'enjeu pour LCBio est de favoriser un développement constant pour répondre à la très forte demande en fibre de lin biologique pour l'industrie du textile et ainsi permettre aux agriculteurs de conserver une culture industrielle à forte valeur ajoutée dans leur assolement lors de leur conversion en agriculture biologique.

La crise COVID-19 n'a pas fait faiblir la demande en lin issu de l'AB et a fait émerger une forte volonté politique et sociétale de relocalisation industrielle.

En Normandie, la filière lin fibre bio est en constante augmentation. En 2020, elle comptabilise près de 1 000 ha (bio + conversion) cultivés dans 35 exploitations contre 400 ha en 2019 et 190 ha en 2018.

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 biologique. La graine, fortement demandée, peut être aussi très bien valorisée, dans la mesure ou 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.

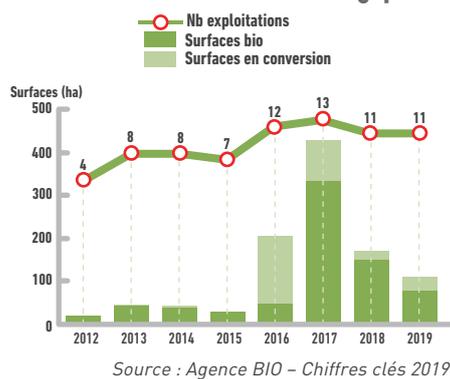
Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces en lin fibre biologique



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



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



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 2021, 170 hectares de chanvre sont cultivés en agriculture biologique par 13 producteurs sur le territoire normand.

Le chanvre est une culture de printemps très intéressante sur le plan agronomique. Bonne tête d'assolement, ses besoins en fertilisation sont limités et son système racinaire important structure le sol pour en offrir les bénéfices à la culture suivante.

Plante à développement rapide, le chanvre prend rapidement le dessus sur les éventuelles adventices et empêche leur développement en bloquant la lumière, ainsi aucune intervention entre le semis et la récolte n'est nécessaire.

Les débouchés du chanvre sont nombreux. En agriculture biologique, la graine est utilisée en alimentation humaine principalement, ainsi qu'en cosmétique. Ses excellentes qualités nutritionnelles, tant sur le plan de la qualité de ses acides gras ou bien des protéines qu'elle contient, en font un super-aliment. Elle se décline de plusieurs façons, en huile, farine ou graines décortiquées, elle est également plébiscitée en boulangerie ou en pâtisserie.

Après défilage de la paille de chanvre, deux produits sont obtenus : la fibre et la chènevotte. La fibre est utilisée pour la fabrication de papiers spéciaux, fins et résistants, ou encore pour la création de matériaux composites en substitution de matières plastiques et apportant sa résistance mécanique élevée. La fibre et la chènevotte alliée à la chaux, isolants performants et écologiques sont utilisés dans le secteur du bâtiment. La chènevotte est également utilisée dans la fabrication de matériaux composites ainsi qu'en paillage végétal.

Zoom sur l'association Lin et Chanvre Bio (LC Bio)

Pour la 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 (LC Bio), mènent des recherches opérationnelles pour recréer une filière chanvre textile bio.

Actuellement LC Bio, parmi beaucoup d'opérateurs, est en recherche et développement pour remettre en route une filière chanvre textile qui s'appuie sur le savoir-faire du lin textile. LC Bio 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 un 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 deux mètres). Dès lors que cette opération est réalisée, l'utilisation des équipements liniers classiques est rendue possible : retourneuse, enrouleuse et teilleuse. Dans cette optique, LC Bio a fait l'acquisition d'une faucheuse/paralléliseuse qui a donné des résultats satisfaisants en 2020. Les premiers résultats d'essais en filature et tissage sont très encourageants.

Contact : Pauline Laurent, animatrice / linetchanvrebio@gmail.com

Zoom sur l'association des producteurs de chanvre de Basse-Normandie

L'association des producteurs de chanvre de Basse-Normandie et des départements limitrophes a été créée en 2010 par un groupe d'agriculteurs cultivant du chanvre dans la région. Leur volonté était de participer à la structuration de la filière chanvre normande naissante avec l'entreprise de transformation Agrochanvre située dans le sud du département de la Manche.

Aujourd'hui, l'association regroupe une soixantaine de producteurs de chanvre conventionnels et en agriculture biologique, répartis sur l'ensemble des départements de l'ex Basse-Normandie et ses départements limitrophes.

La demande en produits issus du chanvre en agriculture biologique est grandissante, contactez l'association si vous êtes intéressés pour en cultiver.

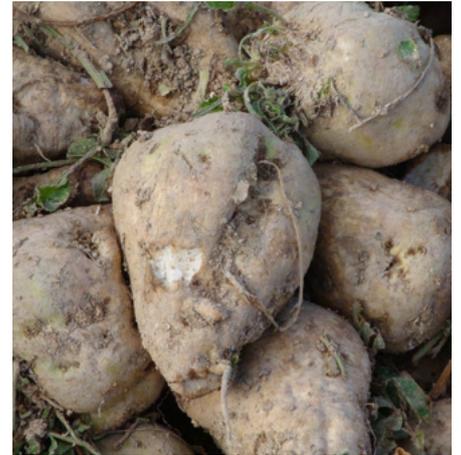
Contact : Guillaume Laizé, animateur / asso. chanvre.bn@gmail.com



Betterave à sucre biologique

La betterave sucrière s'étend en France sur 446 600 hectares en 2019. 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.



Actualités des entreprises 2020



Trophées de la bioéconomie : coup de cœur du jury pour l'association Lin et Chanvre Bio

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

Le Ministère de l'agriculture a organisé la 2^e édition des «Trophées de la bioéconomie». Ce concours récompense des projets de filière qui proposent de valoriser des bioressources en substitution aux ressources fossiles. En février 2020, à l'occasion du salon de l'agriculture, le prix «Coup de cœur du jury» a été remis au lauréat normand, l'association Lin et Chanvre Bio, pour son prototype de jean écologique en chanvre textile : «du pré au prêt-à-porter».



LINportant veut créer une filière textile lin bio 100 % normande

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

LINportant est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif qui met en place une petite unité industrielle à Evrecy (14) près de Caen qui pourra tricoter, couper et confectionner 100 000 T-shirts en lin biologique par an. Le site regroupera 3 activités : tricotage circulaire, coupe et confection. Il travaillera à façon pour les grandes marques et donneurs d'ordres (commandes supérieures à 1 000 pièces) et sur stock en marque blanche ou co-branding pour les marques plus petites ou pour les vêtements professionnels et les grossistes en T-shirts. Il utilisera uniquement des fibres naturelles locales (lin puis chanvre) cultivées en AB. Le projet est construit pour un volume cible (à 3 ans) d'un besoin estimé à 20 tonnes de fil de lin bio représentant la production d'environ 30 ha chaque année, en rotation tous les 7 ans, soit environ 200 ha conduits en bio.



Le sucre de betterave bio français connaît des débuts prometteurs

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020

Que ce soit chez Tereos ou chez Cristal Union, le marché du sucre bio confirme son potentiel, après un lancement de production de sucre certifié bio en 2019. Pour Tereos, les surfaces sont passées de 200 hectares pour la récolte 2019 à 500 hectares cette année (pour 60 producteurs). Pour Cristal Union, 1 000 hectares de betteraves sont conduits en bio pour la récolte 2020, avec l'objectif de doubler les surfaces année après année. Les deux coopératives s'attaquent désormais au marché du sucre français bio en sachet pour fournir les grandes surfaces.



Cristal Union veut construire une 2^e filière de sucre de betteraves bio en Alsace

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

La 2^e campagne de production de sucre de betteraves bio s'est achevée à la sucrerie de Corbeilles-en-Gâtinais (Loiret). En 2020, malgré des surfaces doublées par rapport à l'année dernière, la production de sucre de betteraves bio Cristal Union reste limitée en raison de l'épidémie de jaunisse de la betterave. Les ravages ont été majeurs sur les cultures de la zone, en bio comme en conventionnel. Cristal Union garde l'objectif de développer sa filière bio, y compris sur d'autres régions, avec le souhait de mobiliser un nombre suffisant d'agriculteurs pour développer une 2^e filière bio en Alsace.

LES FILIÈRES DES LÉGUMES FRAIS BIOLOGIQUES

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

LA PRODUCTION

4 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en légumes certifiées bio :

1 332 ha en bio en 2019.

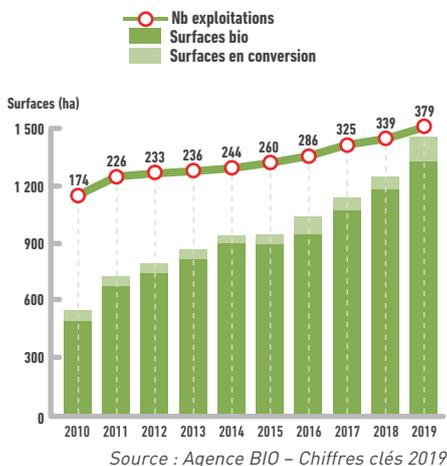
Conversions en 2019 (C1 et C2) : **128** ha.

Tendances 2020

| | Conversions |
|----------------|-------------|
| Calvados | 9 |
| Manche | 16 |
| Orne | 2 |
| Eure | 4 |
| Seine-Maritime | 7 |

Source : Agence BIO – Notifications 2020 (données provisoires)

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



Les surfaces légumières certifiées bio en Normandie progressent de 13 % entre 2018 et 2019, les surfaces en conversion doublent. En 2019, 45 agriculteurs biologiques ont bénéficié du dispositif des installations aidées en Normandie, 12 d'entre eux se sont installés en maraîchage bio (première production pour les installations bio aidées en Normandie, ex aequo avec la production de lait bovin bio).

Le marché des légumes bio continue sa croissance mais l'offre française reste encore insuffisante pour fournir la demande, portée notamment par les enseignes de la grande distribution qui souhaitent privilégier un approvisionnement national. Les engagements et la contractualisation 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 des exploitations dans un secteur sensible à la logistique.

Les légumes de plein champ présentent de nombreux intérêts même si certaines productions destinées aux filières longues demandent une anticipation dans la recherche de débouchés pour les producteurs. A titre d'exemple, certains opérateurs économiques répondent déjà entièrement à leurs marchés en légumes bio notamment pour la betterave, la pomme de terre et la carotte.

Portés par la loi EGalim (20 % de produits bio au 1^{er} janvier 2022 dans les structures de restauration collective), la demande en légumes bio affiche une très forte hausse dans les filières en circuits courts. Cependant, le besoin de structuration se fait sentir pour relever les défis techniques, économiques et logistiques.



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 portent sur la rentabilité de l'activité et la réduction de la pénibilité du travail.

L'installation en maraîchage sur une petite surface apparaît comme accessible 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 leur activité.

Les projets qui s'inscrivent dans ces modèles possèdent 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 peuvent être envisagées : formation, salariat, diffusion de références, accompagnement technique ou encore espaces test agricoles. Ces derniers permettent aux porteurs de projets aux profils diversifiés de tester leurs

projets et d'acquiescer les compétences nécessaires à une installation réussie. Aujourd'hui, plusieurs espaces-test agricoles sont présents en Normandie : Biopousses (50), Nid'Agri (27 et 76) et l'ETA du Perche (61). Rhizome, coopérative d'activité et d'emploi, est la couveuse d'activité normande pour le test agricole. De nombreuses collectivités réfléchissent également à la création d'espaces test afin de faciliter et pérenniser l'installation de maraîchers sur leur territoire.

Au-delà, de nouvelles solutions d'ingénierie financière souhaitent proposer des formules tout compris pour favoriser l'installation de maraîchers : un terrain aménagé prêt à cultiver et des équipements de départ mis à disposition. En contrepartie de la mise à disposition d'un outil de production fonctionnel, le producteur paie un loyer à une société, le plus souvent une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).

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 des 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 2020



D'Aucy vise 100 % de légumes certifiés bio ou HVE

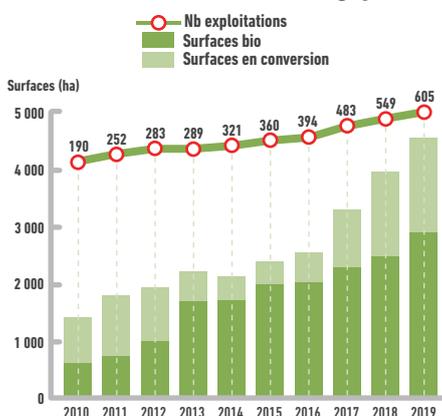
D'Aucy (Filiale d'Eureden) s'engage dans la transition agro-écologique. Le groupe coopératif souhaite que tous ses producteurs de légumes soient certifiés bio ou avec un label environnemental d'ici 2023. En octobre 2020, D'Aucy comptait une centaine d'exploitations certifiées bio et huit avec le label Haute Valeur Environnementale (HVE).

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

LES FILIÈRES DES FRUITS BIOLOGIQUES

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 2019



LA PRODUCTION

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

Surfaces en fruits certifiées bio :

2 915 ha en bio en 2019.

Conversions en 2019 (C1, C2 et C3) :

1 649 ha.

18 % des surfaces françaises certifiées bio en fruits pour la transformation.

Dans la région, le nombre d'exploitations avec des surfaces en fruits bio progresse encore, tout comme les surfaces certifiées bio. En 2019, plus du tiers des surfaces fruitières conduites en bio sont en conversion.

La production de fruits bio en Normandie est fortement orientée vers la production de pommes à cidre ou jus de pommes (46 % du verger certifié bio). Avec 2 204 ha engagés en bio (dont 867 ha en conversion) dans 260 exploitations, la Normandie est la 1^{re} région française productrice de pommes bio pour la transformation.

Tendances 2020

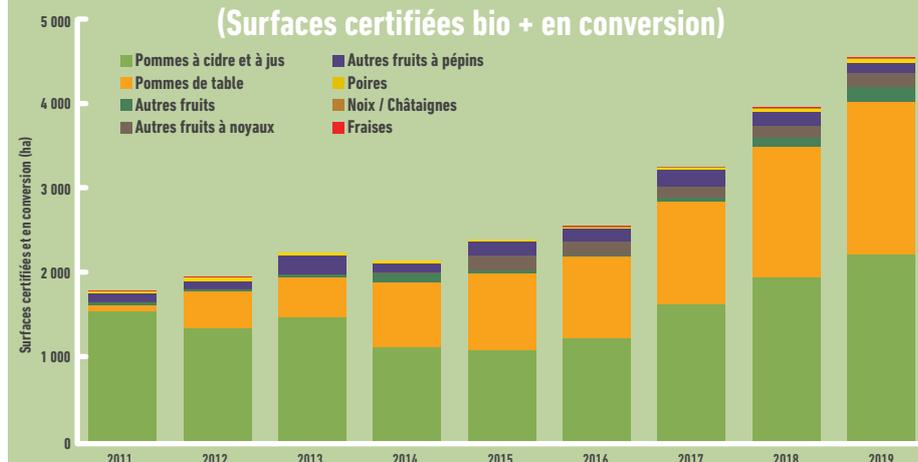
| | Conversions |
|----------------|-------------|
| Calvados | 12 |
| Manche | 4 |
| Orne | 7 |
| Eure | 2 |
| Seine-Maritime | 2 |

Source : Agence BIO - Notifications 2020 (données provisoires)

La production de fruits frais représente 53 % du verger certifié bio normand. 2 333 ha engagés en bio (dont 780 ha en conversion) sont répartis dans 398 exploitations de la région.

La production de fruits à coque (châtaignes, noix, noisettes) est très peu présente dans la région : 27 ha (dont 1 ha en conversion) répartis dans 15 exploitations.

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



Source : Agence BIO - Chiffres clés 2011 à 2019

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, dans un contexte morose pour la catégorie des cidres (les ventes en grande distribution ont reculé de 8 % sur les 12 derniers mois, en août 2020), les cidres bio affichent une croissance de 20 % en 2018 et de 8 % en 2019. De plus en plus d'opérateurs se lancent dans une production bio, allant parfois jusqu'à convertir toutes leurs références, à l'image d'Écusson avec sa gamme devenue entièrement bio (à l'exception du cidre rosé).



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 + AOP)

Cidre Cotentin (AOC depuis 2016 + AOP)

Cidre du Perche (AOC depuis 2020)

Pommeau de Normandie (AOC depuis 1991)

Poiré Domfront (AOC depuis 2001 + AOP)

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 exploitations agricoles engagées dans une démarche AOC/AOP et possédant également la certification AB.

Selon Caroline Marie, chargée de mission au CICD, "mon ressenti va plutôt dans le sens d'une stabilisation. Les exploitations cidricoles se sont converties il y a 3 ou 4 ans et je n'ai pas le sentiment que de nouvelles exploitations se convertissent aujourd'hui".

A noter que les 7 exploitations agricoles de la nouvelle AOC Cidre du Perche sont toutes certifiées AB ou en cours de conversion.

Actualités des entreprises 2020



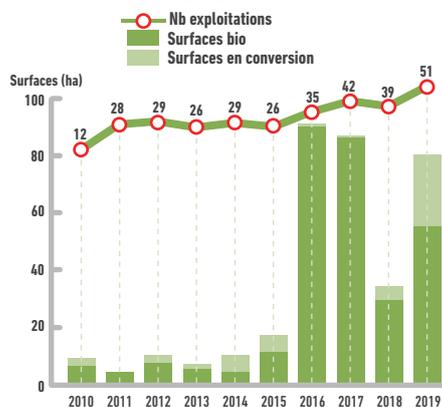
Le cidre Écusson passe 100 % bio

Eclor (branche boisson d'Agrial, leader du marché du cidre en France avec les marques Loïc Raison, Kérisac, Écusson) a fait le choix de passer toute la gamme de cidre brut et doux Écusson en bio. Les pommes proviennent des vergers bio de 62 producteurs, situés dans un rayon maximum de 100 km autour de la cidrerie de Livarot (14). Eclor fait le pari de la montée en gamme des cidres Écusson (première marque de cidre en bouteille 75 cl en grande et moyenne surface) qui représentent le tiers de son activité dans le cidre à marque (hors marques de distributeurs). D'ici à 2025, la filière cidricole d'Agrial s'est fixée l'objectif d'au moins 30 % de la production en bio.

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

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

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces de PPAM



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

LA PRODUCTION

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

Surfaces en PPAM bio : **55** ha certifiés bio en 2019.

Conversions en 2019 (C1 et C2) : **25** ha.

En Normandie, les surfaces cultivées sont limitées et fluctuent fortement d'une année sur l'autre pour descendre à 80 ha (bio + conversion) en 2019 en Normandie.

Tendances 2020

| | Conversions |
|----------------|-------------|
| Calvados | 3 |
| Manche | 1 |
| Orne | 0 |
| Eure | 2 |
| Seine-Maritime | 0 |

Source : Agence BIO – Notifications 2020 (données provisoires)



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, de la vigne, du safran, du houblon, des champignons, des cultures florales et ornementales, des plants à repiquer, des sapins de Noël... 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 pécan) 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.

Les préparateurs bio

4.

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...

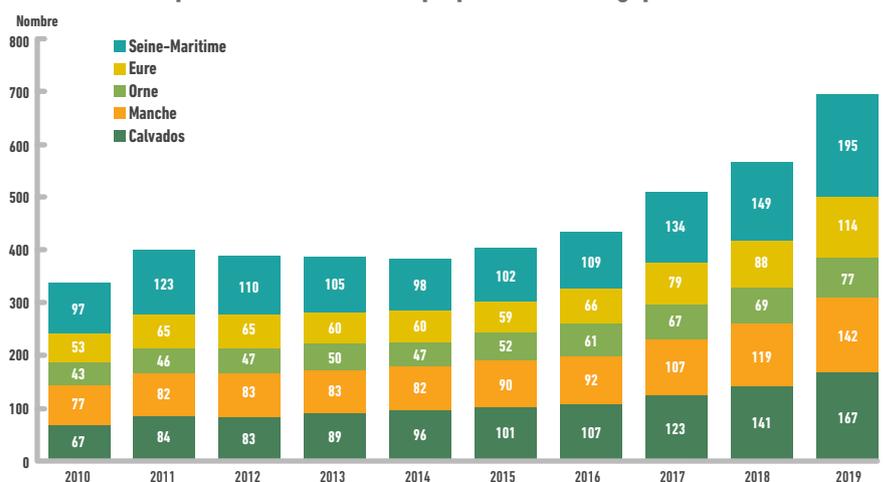
EN FRANCE

Les filières bio poursuivent leur structuration. En aval de la production agricole biologique, le nombre d'opérateurs a augmenté de 15 %, pour atteindre 23 126 entreprises de transformation (+ 13 % / 2018), de distribution (+ 18 %) et d'import/export de produits bio (+ 19 %). Ils couvrent l'ensemble des domaines des industries agroalimentaires. Fin 2019, ce sont 15 735 transformateurs qui étaient engagés en bio en France.

EN NORMANDIE

Fin 2019, la Normandie compte 695 entreprises de transformation notifiées bio (+ 23 % / 2018). C'est en Seine-Maritime qu'il y a le plus de préparateurs notifiés (195). C'est également dans ce département que le développement est le plus important (+ 31 % d'entreprises notifiées bio entre 2018 et 2019). D'après les premières données disponibles, environ 80 nouvelles entreprises avec une activité de transformation bio se sont notifiées en Normandie au cours de l'année 2020 (données provisoires), dont un quart avec une activité de pains et pâtisseries bio.

Évolution et répartition du nombre de préparateurs biologiques en Normandie



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019



Actualités des entreprises 2020



Douze produits normands bio médaillés à Paris

La Normandie est revenue du Concours Général Agricole 2020 avec 115 produits médaillés. 12 de ces médailles (1 médaille d'or, 6 médailles d'argent et 5 médailles de bronze) ont été décernées à des produits bio normands (produits cidricoles bio et produits laitiers bio).

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020



Le top 5 des lancements de produits bio de 2019

Les cinq innovations alimentaires de 2019 qui dominent le palmarès des ventes en grandes surfaces en 2019 sont, par ordre décroissant de chiffre d'affaires : les produits laitiers Les 300 & Bio, les biscuits et madeleine St Michel bio, les viennoiseries Pasquier bio, les yaourts Activia nature bio et les recettes bio de La Tisanière.

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020



Le bio en force parmi les meilleurs lancements de boissons sans alcool

Nielsen a présenté le classement des dix meilleures innovations concernant les boissons sans alcool lancées en 2019 et ayant rapporté le plus de chiffre d'affaires en grandes surfaces. Les offres bio y occupent six places sur dix : quatre sont à attribuer au groupe Nestlé Waters (marques Vittel, Contrex et San Pellegrino), les deux restantes sont occupées par Pure Leaf et Teisseire.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Quelles sont les marques conventionnelles qui profitent le plus du marché bio ?

Nielsen s'est intéressé aux meilleurs lancements en bio de marques historiquement en conventionnel (aux rayons alimentaires et non alimentaires). Les produits alimentaires occupent sept places sur les dix. On y retrouve des références bio pour les marques Puget, Elle & Vire, Nestlé, Liebig, Lu, St Môret et Benenuts.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Le top 10 des références alimentaires les plus vendues en bio

Le rayon des laits, beurres, yaourts, crèmes, œufs et fromages cumule six codes sur les dix meilleures ventes (en volume) de produits alimentaires bio. La bouteille de lait Lactel 1/2 écrémé occupe la première place, devant le pain de mie bio complet de la Boulangère. Les marques Bjorg (avec le lait d'amande bio en brique de 1 litre et les goûters bio fourrés chocolat noir) et Les 2 vaches (cremeuh chocolat bio et yaourts bio à la vanille de Madagascar) parviennent chacune à placer deux références dans le top 10. Dans le palmarès, on retrouve aussi les marques Pressade, Loué, Vrai et L'œuf de nos villages.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Deux MDD parmi les cinq marques bio les plus connues en GMS

Une étude réalisée auprès d'acheteurs de bio en GMS (grandes et moyennes surfaces) a classé Bjorg comme la marque avec la plus forte notoriété. Jardin bio, autre marque transversale bio, arrive en deuxième position, devant la marque Léa Nature. Les deux dernières marches du top 5 reviennent aux marques de distributeur Carrefour (marque Carrefour bio) et Leclerc (marque Bio Village).

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Le top 5 des marques les plus connues en magasins bio

Une étude réalisée auprès d'acheteurs en magasins spécialisés bio a classé Bonneterre comme marque à la plus forte notoriété. Markal arrive en deuxième position, devant Priméal. La marque de distributeur Biocoop figure en 4^e position, devant Celnat. A la huitième position du classement, se trouve La Vie Claire, 2^e marque de distributeur la plus connue en magasin bio.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



La Biscuiterie de l'Abbaye élargit sa gamme bio

A Lonlay-l'Abbaye (61), la Biscuiterie de l'Abbaye (280 salariés) fabrique des biscuits bio depuis les années 80. Les biscuits bio représentent 60 % du chiffre d'affaires de l'entreprise (sous sa marque et sous marque de distributeur). La gamme bio est composée de huit recettes différentes ; deux nouvelles références bio et 100 % végétales vont être lancées début 2021. Afin de soutenir le développement de l'agriculture biologique, l'entreprise s'est engagée auprès de la fondation «Terre de Liens» : pour chaque paquet de biscuits bio acheté, la Biscuiterie de l'Abbaye en reverse une partie à la fondation pour préserver les terres agricoles et permettre l'installation de producteur bio en France.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Qui sont les champions des produits bio de grande consommation en 2020 ?

Les cinq groupes industriels ayant connu la plus forte progression de chiffre d'affaires en bio en 2020 sont : Léa Nature (Jardin Bio), Unilever (Knorr, Miko), Ecotone (Bjorg, Alter Eco), Avril (Lesieur, Puget) et Henkel (cosmétiques et produits d'entretien). Cinquième en valeur absolue, Henkel occupe la première place en progression relative, il a plus que doublé son CA bio en 2020 (+ 119 % / 2019).

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

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 %. Les établissements qui veulent entrer dans cette démarche sont contrôlés par des organismes certificateurs qui valident 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 2019, le marché des produits alimentaires bio en restauration hors domicile est estimé à 640 M€ HT (+ 16 % / 2018). Il se répartit en 389 M€ pour la restauration collective (+ 22 % / 2018) et 251 M€ pour la restauration commerciale (+ 9 % / 2018).

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 loi «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...).



Un guide EGAlim pour la Normandie

Depuis plusieurs années, les acheteurs de la restauration collective ont amorcé des projets d'approvisionnement en produits locaux et/ou en circuit court avec un vif intérêt pour les produits issus de l'agriculture biologique. Pour aider ces acteurs à poursuivre leur action tout en répondant à la nouvelle exigence de la loi EGAlim, un guide EGAlim normand est en cours de réalisation et sera disponible sur le site internet de la DRAAF Normandie. Ce guide EGAlim normand est un outil pour aider et faciliter la mise en œuvre de la loi. Cet outil n'a pas pour vocation d'être exhaustif mais apportera une vue générale des produits normands disponibles par famille de produits (terre et mer). Il permet également de soutenir et d'accompagner les démarches d'approvisionnements en circuit court.

Les produits de l'agriculture biologique seront donc présents au même titre que les produits relevant des autres signes officiels de qualité, à savoir : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge. Le guide prévoit également une présentation des autres produits normands répondant aux critères de la loi EGAlim tels que HVE, Ecolabel

Pêche Durable... Ce guide sera actualisé selon les évolutions des produits disponibles. Les produits biologiques normands présentent l'avantage de se développer fortement et de proposer des aliments dans chaque famille de produits. Ainsi toutes les filières sont représentées et disponibles à la restauration collective en version fermière et issue de l'agroalimentaire.

La loi EGAlim prévoit également la réalisation de menus végétariens selon une fréquence précise. L'agriculture biologique normande répond également à cette préoccupation des acheteurs en cultivant des céréales et des légumes secs conseillés par le Comité National de la Restauration (CNR) pour la mise en œuvre de ces repas pour garantir une teneur en protéine adaptée aux besoins des convives. Ainsi blé, épeautre, pois chiche, lentille, quinoa... sont disponibles pour composer les menus.

Le document présente également le programme scolaire européen «Lait & produits laitiers à l'école», «Fruits & Légumes à l'école» de FranceAgriMer. Ce dispositif permet aux acheteurs de la restauration

scolaire de bénéficier d'un soutien financier pour l'achat de produits sous signe officiel de qualité tels que les produits issus de l'agriculture biologique. Ce programme a pour but d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires et d'atteindre un approvisionnement de 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits AB en restauration collective d'ici 2022. Cependant, il faut noter que ce dispositif est réservé aux établissements publics (collectivités locales, collèges, lycées et autres structures supportant le coût de la restauration collective) et aux organismes de gestion des établissements privés. Les produits éligibles sont les fruits et légumes frais sous SIQO (fruits et légumes achetés frais et entiers, fruits et légumes achetés découpés et emballés), le lait et les produits laitiers sous SIQO (lait liquide nature, yaourts nature, fromages blancs et petits suisses nature, fromages).

Vous pourrez prochainement retrouver ce guide EGAlim normand sur le site internet de la DRAAF Normandie :

<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/La-restauration-collective>

Actualités sur la restauration bio 2020



Restauration collective : viser 20 % de produits bio d'ici 2022

Le 25 février 2020, à l'occasion du Salon international de l'agriculture, le Ministre de l'agriculture et de l'alimentation et les principaux acteurs de la restauration collective ont signé une charte dans laquelle ils s'engagent à mutualiser leurs efforts pour atteindre l'un des objectifs phares fixé par la loi EGalim : atteindre au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans les repas servis d'ici le 1^{er} janvier 2022. La restauration collective représente en France environ 80 000 restaurants et plus de 3 milliards de repas y sont servis chaque année. Plus de 7 millions de Français prennent chaque jour au moins un de leurs repas dans un restaurant collectif (crèches, restaurants scolaires, universités, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaire, restaurants administratifs).

Lettre de veille INCA BIO 39, juin 2020



Davantage de bio chez Mc Do

Depuis septembre dernier, le mini Babybel bio a fait son apparition dans les menus enfants Happy Meal de Mcdonald's. Ces fromages sont produits à Sablé-sur-Sarthe (72) à partir de lait bio français. Des mini-carottes bio sont également proposées dans les menus enfants. Ces mini-carottes bio proviennent de deux producteurs de Gironde (33), dans le cadre d'une filière spécifique développée par Florette Food Service.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Plan de relance : pour une alimentation saine, durable et locale dans les cantines scolaires

Cette mesure du plan de relance, destinée aux collectivités locales, vise à soutenir les cantines scolaires des petites communes souhaitant s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement en produits locaux, notamment ceux issus de l'agriculture biologique. Elle permettra de financer, au choix des collectivités concernées, l'achat d'équipement et de matériel nécessaires à la cuisine et la transformation de produits frais, la formation du personnel de cuisine ou des investissements pour moderniser la cantine, notamment pour l'acquisition d'alternatives aux contenants plastiques.

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020



Le label «En Cuisine» d'Ecocert évolue

Le label «En Cuisine», créé en 2013, est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Il est divisé en 3 niveaux et évalué sur 4 grandes catégories : produits bio, locaux, sains, et durables. Il impose des critères non seulement au contenu de l'assiette des convives mais aussi à l'établissement. La nouvelle version du label entrera en application en janvier 2022, avec un niveau d'exigence renforcé. Les niveaux de certification passent à 20 %, 40 % et 60 % ou plus de produits bio. D'autres seuils imposent une réduction des additifs, des produits transformés, du plastique, une augmentation du local, des menus végétariens ou alternatifs.

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020



Une campagne pour promouvoir les signes de qualité en restauration collective

L'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a lancé début 2021 une campagne de communication dans le but de promouvoir les produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) dans la restauration collective publique. Cette démarche intervient suite aux orientations fixées dans la Loi EGalim qui prévoit une composition d'au moins 50 %, en valeur, de produits alimentaires durables notamment sous SIQO (dont au moins 20 % en AB) dans les repas servis en restauration collective, d'ici le 1^{er} janvier 2022.

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021



Création d'une légumerie-conserverie en Centre-Manche

Proposer plus de fruits et légumes bio et locaux, c'est l'objectif du projet de légumerie-conserverie porté par le groupement d'intérêt public Restauration collective du Centre-Manche qui réalise les repas destinés aux écoles de Saint-Lô, aux centres hospitaliers de Saint-Lô et Coutances, à l'Ehpad de la Fontaine-Fleury à Saint-Lô. L'activité de maraîchage bio sera lancée en mars-avril 2021 à Gourfaleur. En février-mars, la légumerie-conserverie démarrera son activité dans les locaux de l'ancienne cuisine de Coutances avec des légumes achetés à des producteurs bio locaux.

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

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

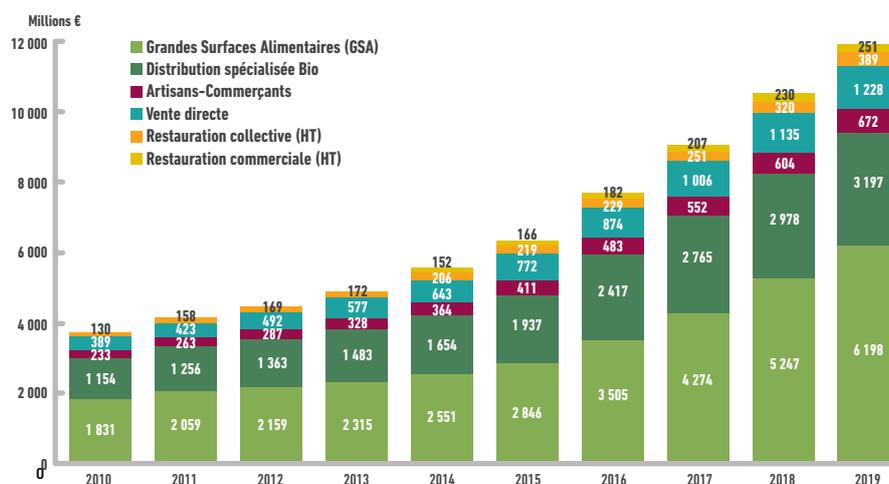
En France

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

D'après l'Agence BIO, au niveau national, près de 7 000 distributeurs (+ 18 % par rapport à 2018) étaient engagés en bio fin 2019, traduisant le dynamisme des enseignes spécialisées ou non dans le secteur. Ces opérateurs sont plus nombreux dans les zones à forte densité de population.



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



Source : Agence BIO / AND-international 2020

Les grandes surfaces génèrent près de 55 % du CA des produits alimentaires bio

En France, les produits alimentaires bio sont commercialisés via quatre principaux circuits de distribution :

- les grandes et moyennes surfaces (55 % du CA alimentaire bio en 2019, contre 49 % en 2018). Le chiffre d'affaires en produits alimentaires bio des enseignes généralistes (dont e-commerce / Drive, magasins de proximité et hard discount) a progressé de 18 % entre 2018 et 2019. Les enseignes de la grande distribution sont désormais le principal moteur des ventes de produits bio, via le développement des linéaires et des gammes bio, tant en marques nationales qu'en marques de distributeurs.
- les magasins spécialisés bio, en réseau ou indépendants (28 % du CA en 2019, contre 34 % en 2018). Le chiffre d'affaires des magasins spécialisés bio a progressé de 7 %

entre 2018 et 2019. Les magasins spécialisés bio indépendants sont en léger recul ; les magasins spécialisés bio en réseau gardent une croissance positive, notamment due aux ouvertures de magasins.

- la vente directe du producteur au consommateur (11 % du CA en 2019, contre 12 % en 2018). Le chiffre d'affaires de la vente directe des produits bio a progressé de 8 % entre 2018 et 2019. La vente directe de produits bio est toujours en forte progression, sauf dans le secteur viticole, dont le développement des ventes a été contrarié par de médiocres rendements (mildiou).
- les artisans et/ou commerçants (6 % du CA en 2019, contre 5 % en 2018). Le chiffre d'affaires en produits bio des artisans et/ou commerçants a progressé de 11 % entre 2018 et 2019. Les ventes des artisans et/ou

commerçants sont dynamiques en raison du développement rapide des fabrications de pain bio, alors que les ventes des boucheries et des cavistes se développent moins vite.

Suivant les catégories de produits, la place de chaque circuit de distribution est plus ou moins importante. Dans le secteur des fruits et légumes bio, les magasins spécialisés bio représentent le premier circuit de distribution, devant les GMS. Dans le secteur de la crèmerie bio, les GMS sont le premier circuit de distribution, devant les magasins spécialisés bio. La vente directe est bien développée dans les secteurs du vin bio et des fruits et légumes bio. Les ventes assurées par les artisans-commerçants concernent majoritairement le pain bio, le vin bio (via les cavistes) ainsi que les viandes bio.

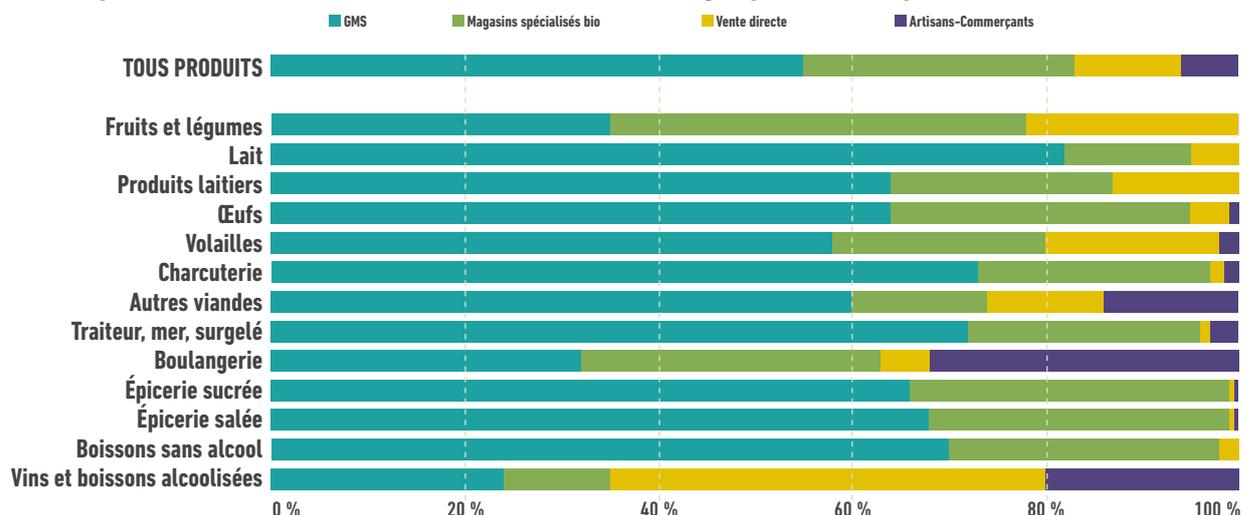
Chiffre d'affaires des produits alimentaires biologiques par circuit de distribution

| | Chiffre d'affaires TTC (en millions €) | | | | | | | Croissance 2019/2018 | Part de marché |
|--|--|-------|-------|-------|-------|-------|--------|----------------------|----------------|
| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | | |
| Grandes et moyennes surfaces | 2 315 | 2 551 | 2 846 | 3 505 | 4 274 | 5 247 | 6 198 | + 18 % | 55 % |
| <i>Distribution spécialisée bio en réseau</i> | 1 160 | 1 306 | 1 554 | 1 943 | 2 279 | 2 490 | 2 723 | + 9 % | 24 % |
| <i>Distribution spécialisée bio indépendante</i> | 323 | 348 | 383 | 474 | 486 | 488 | 473 | - 3 % | 4 % |
| Total distribution spécialisée bio | 1 483 | 1 654 | 1 937 | 2 417 | 2 765 | 2 978 | 3 197 | + 7 % | 28 % |
| Artisans commerçants | 328 | 364 | 411 | 483 | 552 | 604 | 672 | + 11 % | 6 % |
| Vente directe | 577 | 643 | 772 | 874 | 1 006 | 1 135 | 1 228 | + 8 % | 11 % |
| Total | 4 704 | 5 212 | 5 966 | 7 279 | 8 597 | 9 964 | 11 294 | + 13 % | 100 % |
| Part de l'AB* | 2,7 % | 3,0 % | 3,4 % | 3,9 % | 4,5 % | 5,3 % | 6,1 % | | |

* Basé sur la série mensuelle CVS CJO aux prix de l'année précédente : produits agricoles, sylvicoles, pêches, produits agroalimentaires hors tabacs. Janvier 2020

Source : Agence BIO / AND-international 2020

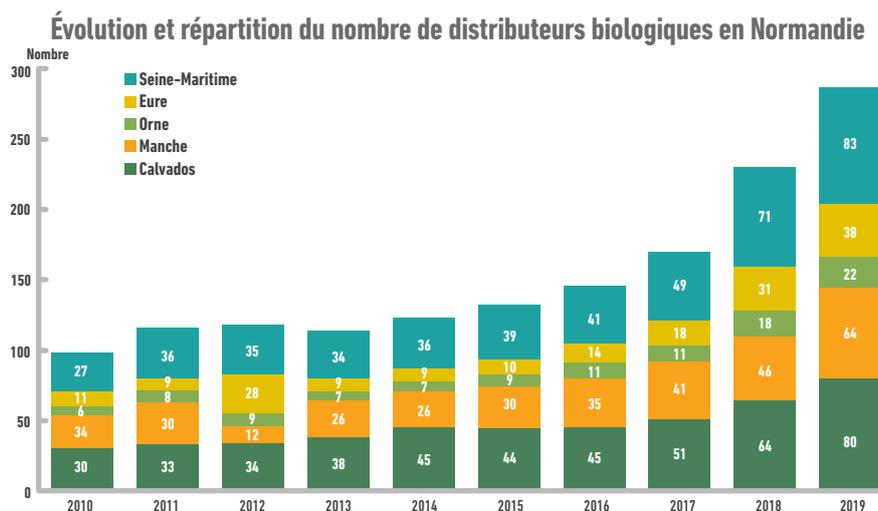
Répartition des circuits de distribution des achats des ménages, par famille de produits bio en 2019



Source : Agence BIO / AND-international 2020

En Normandie

Fin 2019, la Normandie compte 287 distributeurs notifiés bio (+ 25 % par rapport à 2018). C'est en Seine-Maritime qu'il y a le plus de distributeurs notifiés (83) et dans la Manche que le développement est le plus important (+ 39 % d'entreprises notifiées bio entre 2018 et 2019).



Source : Agence BIO – Chiffres clés 2019

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. Dans ce cas, il y a deux possibilités :

- **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 2020



Quelles enseignes poussent le plus leurs MDD bio ?

En moyenne, les marques de distributeurs (MDD) bio représentent 6,6 % du chiffre d'affaires des MDD des enseignes françaises. Les trois enseignes les plus dynamiques sur leur MDD bio sont : Monoprix (16,7 % de ses ventes sous MDD en bio), Carrefour Market (9,7 %) et Carrefour (8,6 %).

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020



Qui de Carrefour ou Leclerc vend le plus de bio ?

Longtemps Carrefour et Leclerc se sont battus sur le titre de premier vendeur généraliste de bio en France. Début 2020, avec 813 M€ de CA générés par des articles bio sur les 12 derniers mois, les magasins Carrefour (super + hyper) devançant les magasins Leclerc de 16 %. Le premier affiche une croissance de 25,4 % par rapport à l'année précédente, le second de 19,3 %. Chez Carrefour, la part du bio représente 5,2 % des ventes de produits alimentaires (hors vins) contre 4,4 % chez Leclerc.

Lettre de veille INCA BIO 39, juin 2020



Biocoop toujours en tête des magasins spécialisés bio

Biocoop, le premier réseau de magasins spécialisés bio en France annonce un chiffre d'affaires de près de 1,4 milliard € pour 2019 (+ 14,5 % / 2018). Le réseau qui compte 623 magasins début 2020 (avec 30 ouvertures en 2019) renforce sa position ultra-dominante dans le secteur des magasins spécialisés bio dont le marché total est estimé à 3,8 milliards €. Pour conserver sa part de marché, Biocoop s'est mobilisé autour de trois axes stratégiques : les prix (avec une sélection de 500 produits balisés prix engagés), la vente en ligne (avec le développement du click and collect) et la transparence via notamment sa nouvelle marque de distributeur Biocoop qui précise sur ses emballages l'origine de la matière première principale du produit ou encore le lieu de fabrication.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Carrefour développe de nouvelles filières bio

Le groupe Carrefour (hyper et supermarchés) cumule 21 % de part de marché en grandes surfaces sur les ventes de produits bio, légèrement devant Leclerc et huit points devant le troisième, Intermarché. Il explique sa réussite par le développement de l'offre, l'établissement de filières et l'installation de corners bio XXL dans ses magasins. A l'automne 2020, Carrefour a officialisé son engagement dans six nouvelles filières bio françaises : pâtes au blé complet (coquillettes et fusilli), flocons d'avoine (cultivés dans l'Eure et en Normandie), blé entier, quinoa, graines de lin et de chia de Vendée et des Pays de la Loire. Les produits feront leur entrée en rayon en 2021. En Belgique, un partenariat entre Carrefour et Décathlon permet à l'enseigne d'articles de sport de tester un corner alimentaire bio sous l'enseigne Carrefour Bio, avec une centaine de références de produits d'épicerie. Cette initiative sert de test avant un éventuel déploiement à plus large échelle.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Quelle croissance pour la distribution de produits bio en 2023 ?

L'institut d'études Xerfi a élaboré deux scénarios de croissance pour les distributeurs sur le marché alimentaire des produits bio en 2023. Le premier scénario «bas» repose sur l'hypothèse que les acteurs acceptent un ralentissement de leurs ventes, il prévoit un rythme de croissance divisé par deux par rapport à la période 2015-2020. Le second scénario «haut» implique que les distributeurs refusent la décélération et redoublent d'efforts pour conquérir de nouveaux clients. Quel que soit le scénario retenu, la grande distribution continuera à gagner du terrain. A moyen terme, deux circuits semblent prometteurs : les magasins discount où le bio est peu présent et le e-commerce qui n'a pas donné sa pleine mesure.

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020



Intermarché : premier recruteur de clients bio en grandes surfaces alimentaires

Intermarché domine largement le classement des enseignes qui ont recruté le plus de clients bio. Sur douze mois (arrêté à octobre 2020), 920 000 foyers supplémentaires sont venus fréquenter les rayons bio de ses magasins. En deuxième position, les magasins Leclerc ont attiré près de 800 000 nouveaux ménages sur le marché des produits bio. En troisième position, viennent les magasins Carrefour, avec 520 000 nouveaux clients bio recrutés en hypermarchés et 415 000 en supermarchés.

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020



Carrefour rachète les magasins spécialisés Bio c'Bon

L'offre de reprise de Carrefour, à hauteur de 60 millions €, pour le rachat des 107 magasins spécialisés Bio c'Bon a été privilégiée par le Tribunal de Commerce de Paris. Le tribunal a également validé le projet social de Carrefour qui s'est engagé à préserver l'emploi de plus de 1 000 salariés, soit la quasi-totalité de l'effectif actuel. Les magasins Bio c'Bon, plutôt avec une implantation urbaine, cohabiteront avec les magasins spécialisés So.bio, rachetés en 2018 par Carrefour. Avec l'acquisition de ces magasins, Carrefour renforce sa dimension sur le marché des magasins spécialisés bio.

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020



Le bio : la bouée de sauvetage des hypermarchés en 2020

Selon les données Nielsen, le bio a contribué à 36 % de la croissance des hypermarchés en 2020. Sur les autres circuits, la responsabilité du bio dans la dynamique est moins forte, elle n'a été que de 13 % pour les supermarchés et le réseau de proximité. Preuve que la dynamique bio reste intouchable et confirme une vraie croissance structurelle. Le bio en hypermarchés a été tiré par les marques nationales bio, tandis que les marques de distributeurs bio ont moins contribué à la croissance.

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Bio et premium ont soutenu les MDD en 2020

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Les marques de distributeurs (MDD) représentaient 33 % des ventes en valeur, tous circuits de grande distribution confondus. Leur chiffre d'affaires a progressé de 6 % entre 2019 et 2020, une croissance comparable à celle des marques nationales sur la période (+ 6 %). Deux segments MDD se portent particulièrement bien : le bio (+ 10 % en valeur et + 12 % en volume) et le premium (+ 11 % en volume et + 12 % en valeur). Pour les MDD standards, de loin les plus représentées, 2020 s'est soldée sur une hausse plus modérée.

Magasins spécialisés bio : plus de 4 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2020

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

D'après Biotopia (panéliste spécialisé dans les circuits bio), le chiffre d'affaires des magasins spécialisés bio devrait atteindre 4,1 milliards d'euros en 2020 (+ 6 % / 2019), 86 % de cette somme est dépensée dans des produits alimentaires (dont 10 % de vrac). Le panier moyen dans les magasins spécialisés bio progresse de 6 € en 2020, pour s'établir à 42 €.

Les tendances bio pour 2021 : le vrac, le digital et le local

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Le magazine Bio Linéaires a sondé les enseignes de la distribution spécialisée bio sur les types de produits ou services qu'elles veulent prioriser en 2021. A la première position, figure le vrac / zéro déchet (90 % des magasins interrogés l'ont cité dans leurs trois produits ou services à prioriser). En deuxième position, le digital fait pour la première fois son apparition dans le top 3 des priorités des magasins spécialisés bio (une enseigne nationale l'a mis en première position). Puis en troisième position : l'approvisionnement local. Parmi les autres produits et services à mettre en avant pour 2021, sont cités le référencement de produits bio «+» (Demeter, Bio Cohérence...) et, dans de moindres mesures, les marques de distributeurs.

Carrefour, acteur ambitieux de la distribution spécialisée bio

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Avec l'acquisition de 107 magasins Bio c'Bon fin 2020, Carrefour compte désormais 170 magasins spécialisés bio (avec également 32 magasins sous enseigne Carrefour bio et autant sous la bannière So.bio). Les magasins Bio c'Bon seront tous opérationnels à partir de fin février, quand les points de vente auront été rafraîchis. Dès fin 2021, Carrefour prévoit d'exploiter 200 magasins bio, hors Carrefour bio (dont le développement pose question) et confirme son souhait de conserver les deux enseignes spécialisées. So.bio pour les plus grandes surfaces sur des emplacements plutôt en périphérie ; Bio c'Bon sera privilégié pour les sites plus petits, dans des configurations plus urbaines. En 2022, le distributeur espère bien atteindre 400 millions € de chiffre d'affaires sur le créneau de la distribution bio spécialisée.

Le test Casino #Bio s'élargit à quatre magasins

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

L'enseigne de proximité Casino #Bio poursuit sa phase de test avec trois nouveaux magasins ouverts fin 2020. Ces points de vente proposent environ 4 000 références bio, une large gamme de vrac ainsi qu'une offre de salades, plats cuisinés, sandwichs et pâtisseries bio à emporter. Ils disposent aussi d'un espace de restauration sur place, qui n'a pu être encore ouvert en raison de la crise sanitaire.

Lidl annonce une foire aux vins de printemps 100 % bio

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Pour son opération de printemps qui débutera en mars prochain en exclusivité sur le web, Lidl proposera pour la première fois uniquement des vins bio. La sélection de 20 vins se compose de douze vins rouges, de six vins blancs, d'un vin effervescent et d'un vin rosé de différents vignobles de France (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Corse, Languedoc-Roussillon, Loire et Rhône). La cuvée la plus accessible est proposée à partir de 4,79 € la bouteille.

Le réseau des magasins spécialisés bio continue de se développer

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Avec 158 ouvertures de points de vente en 2020, le parc du réseau de magasins spécialisés bio poursuit son développement malgré un contexte sanitaire délicat, même si on est loin des fortes cadences d'ouvertures observées en 2017 et 2018. Biocoop et La Vie Claire tiennent le haut du pavé avec, respectivement, 50 et 25 ouvertures de magasins en 2020.

LES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES

Les importations

Au niveau national, 412 entreprises françaises d'import de produits bio (importations hors Union européenne) étaient notifiées fin 2019 (+ 19 % / 2018). En Normandie, fin 2019, 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

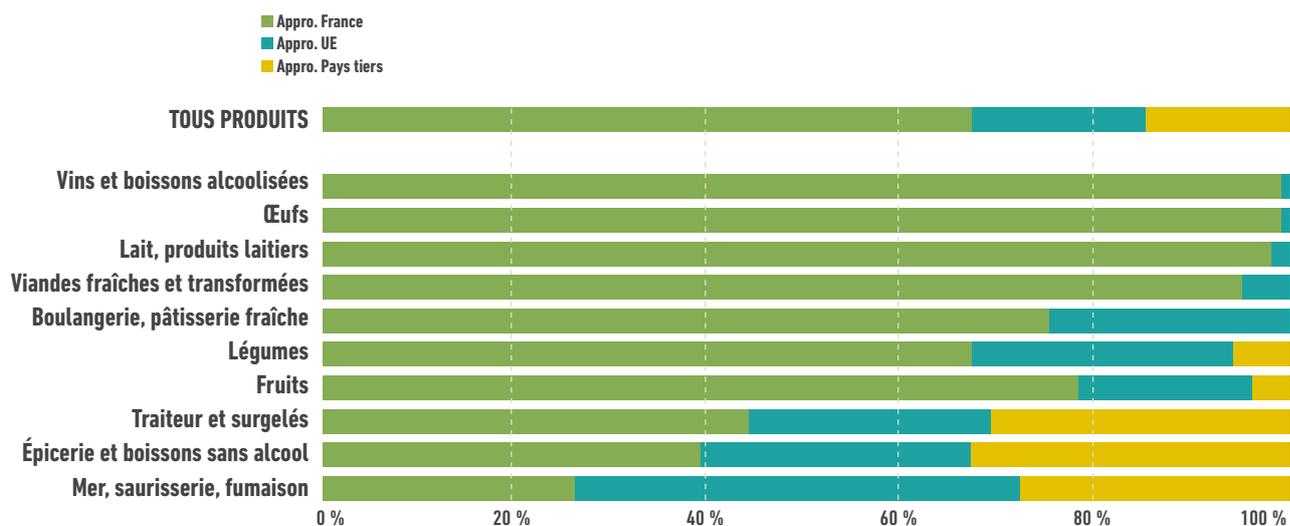
En 2019, 67 % des produits bio consommés en France proviennent de France

En moyenne, tous secteurs confondus, la valeur des produits bio consommés en France et provenant de l'étranger (approvisionnement UE et hors UE) est estimée à 33 % en 2019 (stable / 2018) mais en valeur absolue, le marché étant dynamique, les importations de produits biologiques augmentent, passant de 2,24 milliards € au stade de gros en 2018 à 2,49 milliards € en 2019.

La quasi-totalité du vin bio, des œufs bio, du lait et des produits laitiers bio, des viandes bio consommés en France proviennent de France. Les approvisionnements externes (UE et hors UE) sont composés de produits d'épicerie (huiles, épices, légumes secs et quinoa, fruits transformés, sucre...), de fruits et légumes frais (bananes, avocat, 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 2019



Source : Agence BIO / AND-international 2020



Les exportations

Parallèlement, la France est exportatrice de produits biologiques (y compris les ventes dans les Etats membres de l'Union européenne). En 2019, les exportations françaises de produits bio sont estimées à 826 millions d'euros (+ 5 % / 2018), cela concerne notamment les vins bio et des produits d'épicerie bio.

La consommation de produits alimentaires bio

6.

En 2019, près de 9 français sur 10 ont consommé au moins un produit bio

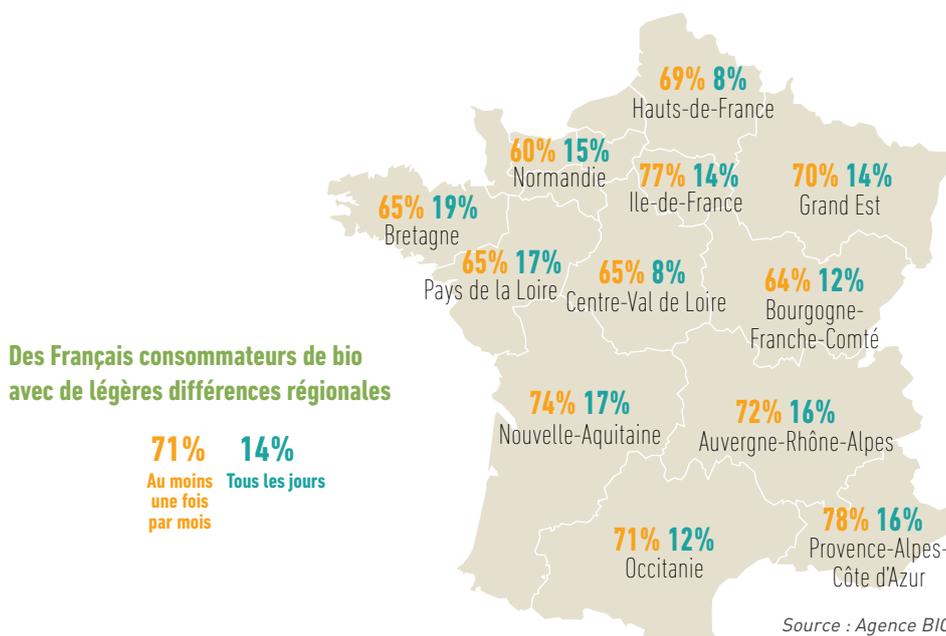
En France, en 2019, le marché des produits alimentaires biologiques (consommation à domicile et hors domicile) est évalué à 11,94 milliards € (+ 14 % / 2018). Ce marché se décompose en 11,3 milliards € (+ 13 % / 2018) pour la consommation de produits alimentaires biologiques à domicile, soit 6,1 % de la consommation alimentaire des ménages (contre 3 % en 2014) et 640 M€ pour la Restauration Hors Domicile (+ 16 % / 2018), qu'elle soit collective ou commerciale. La consommation moyenne de produits biologiques s'élève à 178 € par an et par habitant.

Fin 2019, 89 % des Français ont consommé au moins un produit bio dans l'année, 71 % déclarent en consommer au moins une fois par mois, 33 % au moins une fois par semaine et 14 % tous les jours (contre 10 % en 2015). Seulement 11 % 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 17^e édition, le Baromètre Agence BIO – Spirit Insight 2019 s'appuie sur une étude quantitative réalisée du 15 au 27 novembre 2019 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 2019

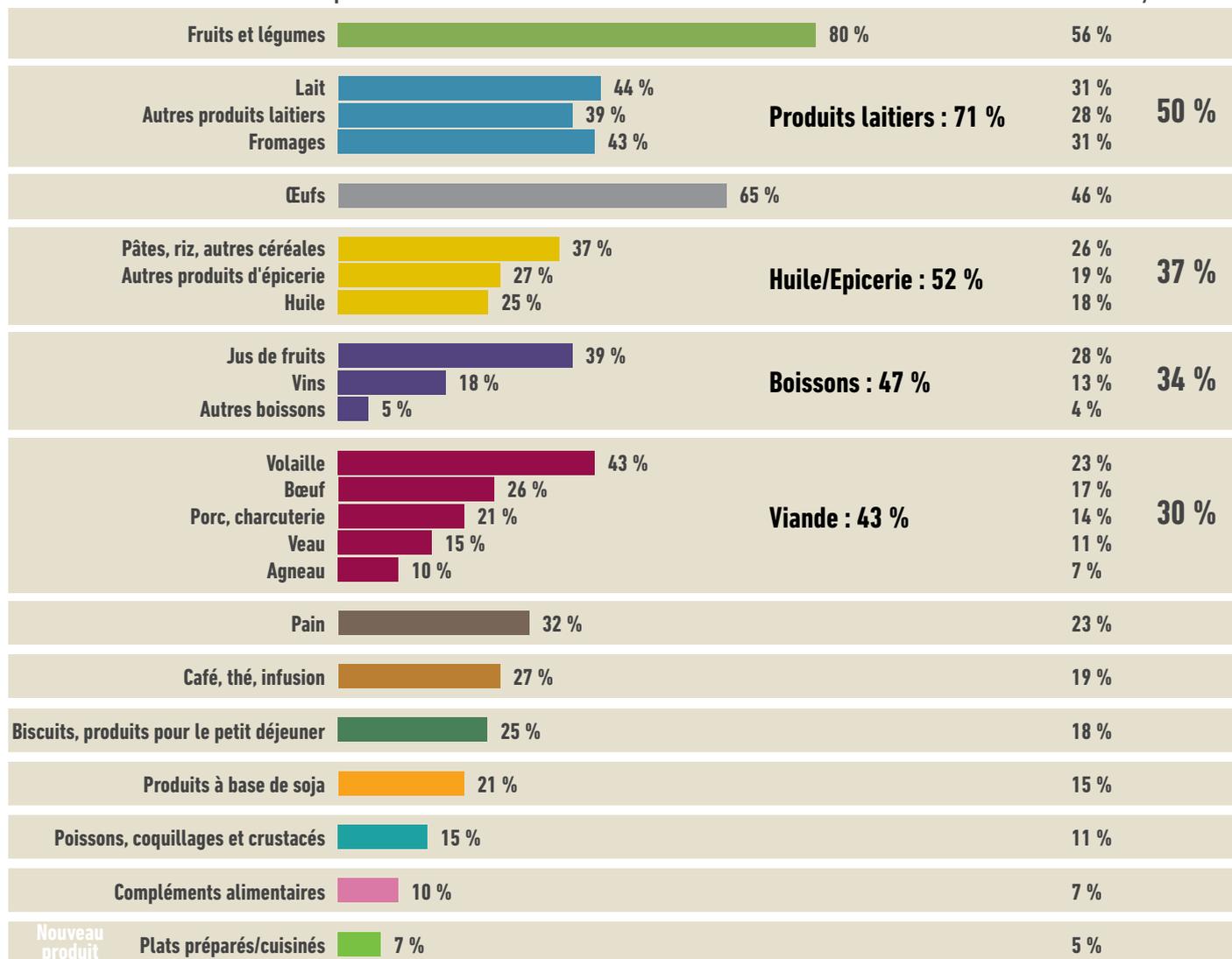


Familles de produits biologiques consommés

Quels sont les produits biologiques que vous consommez ?

Base Consommateurs bio au moins 1 fois par mois : 1 420

Base total Français : 2 000



Source : Agence BIO - baromètre de consommation et de perception des produits bio en France - Édition 2019

On note également le développement des achats de produits biologiques autres qu'alimentaires. En 2019, 78 % des français ont acheté au moins un de ces produits (contre 45 % en 2010) :

- 64 % ont acheté des produits d'entretien ménager écologiques (produit vaisselle, lessive)
- 61 % ont acheté des produits cosmétiques et d'hygiène biologiques (crèmes, gels douche, maquillage)
- 44 % ont acheté des produits de jardinage utilisables en agriculture biologique
- 34 % ont acheté du textile bio (vêtements, chaussures)

Des consommateurs fidèles

La bio recrute encore de nouveaux consommateurs. En 2019, 16 % des consommateurs de produits bio le sont depuis moins d'un an ; 57 % depuis 1 à 5 ans ; 19 % depuis 6 à 19 ans et 8 % depuis 20 ans et plus. L'ancienneté moyenne de la consommation de produits bio globale est de 7 ans.

Consommer bio pour préserver sa santé

En 2019, les principales motivations pour consommer des produits alimentaires bio sont :

- la préservation de la santé (59 %)
- la qualité et le goût des produits (51 %)
- la préservation de l'environnement (45 %)
- la plus grande disponibilité des produits bio dans les lieux d'achat habituels (34 %)

Le bien-être des animaux (34 %), les raisons éthiques ou sociales (31 %), les habitudes familiales (15 %), suite à la découverte des produits bio hors du domicile : cantine, restaurant.. (14 %), le fait d'avoir des enfants/petits-enfants (8 %) 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 (59 %)
- une part plus importante accordée aux produits frais (58 %)
- le développement des achats de produits de saison (56 %)
- l'approvisionnement en produits locaux, en circuits courts (54 %)
- le fait de cuisiner davantage (47 %)
- la diminution du plastique et des emballages (45 %)
- le développement des achats de produits bio (43 %)

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 (80 %)
- le doute sur le fait que le produit soit totalement bio (66 %)
- le manque de réflexe d'en consommer (29 %)
- avoir son propre potager ou partager un terrain pour cultiver (25 %)
- l'offre en produits bio ne correspond pas à leurs besoins (24 %)
- le manque d'information sur les produits bio (18 %)
- les produits bio sont difficiles à trouver dans leur magasin habituel (15 %)

Actualités sur la consommation alimentaire bio 2020



Les cinq familles de produits qui tirent le bio / les cinq familles de produits bio qui font flop

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

Cinq familles de produits sont responsables de 21 % de l'accroissement en valeur du bio en 2019, il s'agit des œufs, des cafés, des produits de beauté adultes, des aliments infantiles et des yaourts. A l'inverse, cinq familles de produits bio sont en difficultés en 2019, il s'agit du saumon fumé, des produits de sauriserie, des barres céréalières, des poissons surgelés et des mélanges de légumes surgelés.



[COVID-19] Pendant le confinement, les produits bio ont conquis 8 % de nouveaux acheteurs

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

L'Agence BIO a interrogé les Français sur l'impact qu'a eu le confinement sur leurs habitudes de consommation. Près de 7 Français sur 10 ont acheté des produits biologiques pendant le confinement : 8 % sont de nouveaux acheteurs (61 % en consommaient déjà avant). Si les hypermarchés restent le circuit privilégié d'achat des produits bio, les résultats mettent également en évidence l'essor important de la vente directe (vente à la ferme, plateformes locales, AMAP). Ces circuits ont rencontré encore plus de succès en milieu rural. Sans surprise, la vente de produits bio via le Drive des supermarchés a enregistré une progression durant cette période. Parmi les motivations d'achat figure notamment la volonté de soutenir les producteurs bio locaux. La quasi-totalité des acheteurs (plus de 9 sur 10) envisage de continuer à favoriser les produits bio après le confinement.



[COVID-19] La crise a accéléré la croissance de la consommation bio

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020

La consommation de produits bio s'est accélérée pendant la crise COVID-19. Tous les circuits de distribution ont été concernés : les circuits spécialisés bio, la grande distribution, les circuits de vente directe et les ventes sur Internet. Comme lors de chaque crise sanitaire, les produits issus de l'agriculture biologique sont une valeur refuge pour le consommateur. Même si certains produits bio ont été temporairement en rupture, on ne constate pas d'augmentation des importations de produits bio en France.



Ces catégories de produits où le bio pèse lourd

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

Alors que le bio s'octroie en moyenne près de 6 % du chiffre d'affaires des produits alimentaires, sa part est nettement plus significative sur certaines catégories de produits, dépassant parfois 50 % des ventes. Les produits où la part de marché en bio est la plus élevée sont les produits du rayon diététique (dont les boissons végétales), les produits pour le petit-déjeuner (infusion, céréales adultes), puis les petits pots pour bébés. A l'inverse, les produits où la part du bio est la plus faible sont les chocolats ou le saucisson sec, avec seulement 1 % de leurs ventes en bio.



[COVID-19] Filière lait bio : une demande croissante pendant le confinement

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

La filière lait bio, moins dépendante de la restauration hors domicile ou de l'export que la filière lait conventionnelle semble épargnée par la crise sanitaire du coronavirus. Les produits laitiers bio sont en effet valorisés à plus de 90 % par les achats des ménages, segment qui a bénéficié du confinement et du report de la consommation en RHD. À cela, s'ajoute un mix produit différent qui s'est révélé plutôt favorable en cette période de COVID-19. En effet, le lait bio est transformé en produits relativement bruts et cuisinables (lait de consommation, beurre et crème) qui ont été plébiscités par les ménages durant la période de confinement.



[COVID-19] La consommation responsable sort renforcée du confinement

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020

La deuxième édition du baromètre de la consommation responsable réalisée entre mars et juin 2020 permet de dresser un bilan de l'impact COVID-19 sur la consommation des Français. Les évolutions de consommation sont synthétisées autour de 5 critères : «Consommer bio», «Soutenir les producteurs», «Produire moins de déchets», «Réduire les protéines animales» et «Limiter son impact écologique». Ces 5 critères, une fois additionnés, permettent de construire un indice global de la consommation responsable. On remarque une progression relativement marquée sur 3 de ces critères : limiter son impact écologique (+ 5 %), limiter ses déchets (+ 6 %) et soutenir les producteurs (+ 4 %). Reste à vérifier si ces changements dans le comportement des Français se confirmeront dans les prochains mois.



[COVID-19] La consommation bio encore plus dynamique

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

L'application du confinement en France a bouleversé la consommation alimentaire et a accentué la dynamique des produits bio. Les produits bio sont en très forte croissance en grandes surfaces et l'écart se creuse avec les produits conventionnels. A cette croissance en grandes surfaces, s'ajoute le développement des achats en magasins bio spécialisés. Sur la période COVID-19, l'ensemble des circuits de grande distribution participent à la croissance du bio, en particulier les supermarchés, les magasins de proximité et le Drive. Les produits bio de base (farine, pâtes, sucre) ont notamment été très sollicités, et encore davantage en cas de rupture dans le rayon conventionnel.



Les cinq plus importants marchés bio en Europe

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020

L'Allemagne est le premier marché alimentaire bio en Europe, avec 11,97 milliards € (soit 144 € / habitant / an, hors restauration hors domicile). La France constitue le deuxième marché avec 9,69 milliards € (soit 178 € / habitant / an). En troisième position, arrive l'Italie, avec 4,1 milliards € (soit 68 € / habitant / an). Ensuite vient la Suède avec 2,7 milliards € (soit 264 € / habitant / an), devant le Royaume-Uni, avec 2,5 milliards € (41 € / habitant / an).



Alimentation : le critère biologique des produits ne suffit plus

Avec la crise sanitaire, la transformation des habitudes de consommation s'accélère, marquée par une recherche accrue de produits plus sains, plus responsables et plus engagés. Les consommateurs sont particulièrement attentifs à l'impact sociétal des produits qu'ils achètent et la garantie d'une production biologique ne suffit plus aujourd'hui pour se différencier de la concurrence, sur un marché en plein essor tiré par la grande distribution. L'origine française voire locale des produits s'affiche désormais comme un critère de choix majeur pour les consommateurs. La demande se fait aussi plus pressante sur la composition des produits (plus naturel, liste d'ingrédients plus courte), le bénéfice santé ou encore la réduction des emballages.

Lettre de veille INCA BIO 40, octobre 2020



Baromètre de consommation responsable : bio et écologie en croissance

La 3^e édition du baromètre de la consommation responsable réalisée entre juillet et septembre 2020 permet de suivre le comportement d'achat des Français. Les évolutions de consommation sont synthétisées autour de 5 critères : «Consommer bio», «Soutenir les producteurs», «Produire moins de déchets», «Réduire les protéines animales» et «Limiter son impact écologique». Ces 5 critères, une fois additionnés, permettent de construire un indice global de la consommation responsable. Plus d'achats de produits bio, écologiques et en vrac mais moins d'articles qui rémunèrent mieux les producteurs ou qui limitent ou évitent les protéines animales, tels sont les enseignements du baromètre de la consommation responsable pour le 3^e trimestre 2020.

Lettre de veille INCA BIO 41, décembre 2020



[COVID-19] Consommation alimentaire post-COVID19 : faits marquants et scénarios

La crise sanitaire COVID-19 a eu un impact inédit, marquant les esprits et modifiant le quotidien et les modes d'achat des Français. France Agri Mer propose une synthèse des faits marquants du point de vue du consommateur, et 5 scénarios de l'évolution possible de la consommation alimentaire post-COVID. Le retour au «faire soi-même», changement de circuits d'achat pour éviter les contacts, l'engouement pour les produits locaux... Que retenir parmi les faits marquants de la crise ? Développement du travail à distance, remise en cause de la convivialité, creusement des inégalités : comment ces changements pourraient-ils influencer les comportements alimentaires à venir ? La consommation de demain sera-t-elle verte ? Autant de pistes à envisager et à anticiper pour mieux s'adapter aux possibles changements dans les pratiques alimentaires des Français.

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021



Presque 100 % des foyers français sont acheteurs de produits bio

Selon le panéliste Nielsen, 97 % des foyers français ont acheté des produits bio au moins une fois par an en 2020. C'est un point de plus qu'en 2019 et trois de gagnés par rapport à 2018. Mais c'est surtout une prouesse quand on s'approche du 100 %. Plus nombreux, les acheteurs de bio ont dopé de 10 % leurs dépenses moyennes annuelles, dépassant désormais 170 euros. Ils ont aussi acheté un plus grand nombre de catégories de produits, 15 en moyenne en 2020, contre 11 en 2018.

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021



Le vin bio garde la cote

En France, le marché des vins bio est estimé à 979 millions d'euros en 2019. Le label AB représente 11,6 % des ventes de vin en France, le vin bio pèse pour 9 % des ventes de produits bio. La vente directe demeure le premier canal de distribution des vins bio en France (46 % du chiffre d'affaires), devant la grande distribution (22 %), les cavistes (21 %) et les magasins spécialisés bio (11 %). La France, qui affiche une très forte progression, pourrait prendre le titre de premier pays consommateur de vin bio dès 2021, à la place de l'Allemagne.

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021



Produits bio : le marché mondial dépasse les 112 milliards d'euros

Le marché mondial des produits alimentaires bio a dépassé les 112,3 milliards d'euros en 2019. Si le marché progresse, il reste encore de taille très modeste comparé au marché alimentaire mondial. Les États-Unis (44,6 milliards €) et l'Union européenne (44,3 milliards €) sont les principaux consommateurs. En Europe, c'est l'Allemagne qui est en tête avec près de 12 milliards €, devant la France (11,93 milliards €).

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Pour aller plus loin



Entrée en application de la nouvelle réglementation européenne AB reportée à 2022

L'entrée en application du règlement européen (UE) 2018/848, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits bio, abrogeant le règlement n°2007/834, entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2022 (au lieu du 1^{er} janvier 2021). Certaines autres dates visées dans ce règlement sont également reportées d'un an. Ce délai d'un an avait été demandé par les États membres, le Parlement européen, les pays tiers et d'autres parties prenantes du fait de la complexité des documents secondaires, en cours d'élaboration, dont la crise Covid-19 a ralenti les travaux de préparation. Ce report du 1^{er} janvier 2021 au 1^{er} janvier 2022 permet notamment de garantir que les États Membres et les opérateurs disposent de suffisamment de temps pour réussir la transition vers le nouveau système de production biologique.

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 des 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.

Synthèse des évolutions réglementaires majeures 2020

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



Pas de ZNT riverains en bio, sauf exception

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

Suite à la promulgation fin 2019 du décret sur les ZNT, le Ministère de l'agriculture a apporté plusieurs précisions. Tous les produits utilisables en AB (produits de biocontrôle, produits utilisables en AB, substances de base) sont exemptés de ZNT, sauf si leur AMM prévoit une distance de sécurité à proximité des habitations ou si leur étiquette présente des mentions de danger (précisions apportées sur les distances de sécurité au point n°23 de la foire aux questions).



Pacte vert européen : 25 % des terres en bio d'ici 2030

Lettre de veille INCA BIO 38, juin 2020

La Commission européenne a dévoilé courant mai 2020 sa stratégie «De la ferme à la table» pour promouvoir un «système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement». Parmi les mesures phares, sont notamment proposées la réduction de 50 % de l'utilisation des pesticides chimiques en agriculture, de 50 % des antimicrobiens destinés aux animaux d'élevage et à l'aquaculture et de 20 % des engrais d'ici à 2030. La Commission encourage le développement de l'agriculture biologique dans l'UE afin de porter sa part à 25 % de la superficie agricole (la moyenne actuelle est de 7,5 %). Ces propositions devront être concrétisées par diverses législations que la Commission voudrait faire passer sous sa mandature. La plupart seront présentées au 1^{er} trimestre 2021.



Demande de dérogation en production bio : la procédure est dématérialisée

Lettre de veille INCA BIO 39, juillet 2020

Il est désormais possible de saisir une demande de dérogation en Agriculture Biologique via le site Dérogation Bio. Ce service en ligne permet le dépôt et le suivi des demandes de dérogations individuelles pour les agriculteurs engagés en bio. La saisine par voie électronique est disponible pour 6 types de dérogations. La demande est transmise automatiquement à l'organisme certificateur et à l'INAO pour être instruite dans les plus brefs délais. Dès que la décision est prise, elle est adressée par mail et par courrier au demandeur ainsi qu'à son organisme certificateur. Les demandes de dérogation peuvent toujours se faire via des formulaires papiers envoyés aux organismes certificateurs.



Évolution des règles applicables aux effluents d'élevages utilisables en AB

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

En France, certains produits organiques issus d'élevages industriels ne peuvent plus être épandus sur des parcelles conduites en agriculture biologique. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier 2021, sont exclus d'une utilisation sur des terres biologiques au sens de l'annexe 1 du RCE n°889/2008 : les effluents d'élevages en système caillebotis ou grilles intégral et dépassant les seuils ainsi que les effluents d'élevages en cages et dépassant certains seuils. Cette définition concerne les effluents appliqués directement (fumiers, lisiers), les produits fertilisants contenant tout ou partie d'effluents d'élevage (composts, digestats ou engrais normés sous forme de bouchons par exemple).



Modification du règlement européen pour les poulettes et les protéagineux

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

Le règlement d'exécution UE 2021/181 modifie le règlement R(CE) 889/2008. Les modifications portent sur la prolongation jusqu'au 31/12/2021 de l'article 42 relatif à l'achat de poulettes non biologiques destinées à la production d'œufs et de l'article 43 relatif à la période exceptionnelle d'utilisation jusqu'à hauteur de 5 % de protéagineux non biologiques dans l'alimentation des volailles et des porcins bio.



Pas de conseil stratégique phyto obligatoire en AB

Lettre de veille INCA BIO 42, février 2021

La loi de séparation des activités de vente et de conseil des produits phytosanitaires est entrée en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2021. Cette loi instaure le conseil stratégique à l'utilisation des produits phytosanitaires obligatoire pour tous les agriculteurs. Les exploitations certifiées en agriculture biologique ou en conversion bio sur la totalité de leur surface, ainsi que les exploitations certifiées HVE 3 sont exemptées de ce conseil individualisé qui consiste en un diagnostic d'exploitation à partir duquel sera proposé un plan d'actions, avec des leviers adaptés pour réduire l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse, tout en maintenant la viabilité de l'exploitation. Seules les entreprises agréées pour la réalisation d'un conseil phytosanitaire et donc indépendantes de la vente de produits pourront réaliser ces conseils.

Conclusion et perspectives

Cette 11^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 2019, ces chiffres ont plus que triplé : on dénombre un peu plus de 2 000 exploitations bio pour une part de SAU bio de 5,3 % (105 000 ha).

Le développement de l'agriculture biologique se poursuit toujours : la Normandie compterait 170 fermes bio supplémentaires fin 2020. 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 1 000 fin 2019.

Porté par un marché en croissance régulière depuis plusieurs années (la consommation alimentaire de produits bio progresse encore de 14 % en France entre 2018 et 2019), le changement d'échelle de l'agriculture biologique prend ici tout son sens. Les produits bio représentent désormais un peu plus de 6 % de la valeur des achats alimentaires des ménages (restauration non comprise), contre 3 % en 2014.

Par ailleurs, la loi EGalim précise 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 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.

Comme lors de chaque crise sanitaire, les produits issus de l'agriculture biologique ont été une valeur refuge pour le consommateur. Ainsi, en 2020, les produits alimentaires bio enregistrent 15 % de nouveaux consommateurs (dont les jeunes de moins de 25 ans et les catégories plus modestes) et les nouvelles habitudes prises lors du premier confinement semblent perdurer : cuisiner davantage, volonté de soutenir les producteurs locaux dont les producteurs bio, privilégier si possible les circuits courts et délaisser les grandes surfaces.

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 et de viabilité des exploitations agricoles. Aux côtés des producteurs, les collectivités territoriales ont 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-et-services/produire-thematiques/agriculture-biologique/>

Bio En Normandie

Bio En Normandie, l'association régionale des productrices et producteurs bio normands, œuvre 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

En collaboration avec l'Agence BIO

Plus d'information sur : www.agencebio.com

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

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

OBSERVATOIRES DONNÉES 2019-2020
AVRIL 2021