

L'agriculture biologique en Normandie

Sommaire

Introduction

1.

L'agriculture bio en France et en Normandie

P•2

2.

Les filières animales bio en Normandie

P•5

Les filières laits biologiques

p• 5

Les filières viandes biologiques

p•11

La filière poules pondeuses biologiques

p•15

La filière apiculture biologique

p•17

Les autres filières animales biologiques

p•17

3.

Les filières végétales bio en Normandie

P•18

Les fourrages biologiques

p•19

Les filières des grandes cultures biologiques

p•19

Les filières des cultures industrielles biologiques

p•21

Les filières des légumes frais biologiques

p•25

Les filières des fruits biologiques

p•27

Les filières des plantes à parfum, aromatiques et médicinales biologiques (PPAM)

p•28

Les autres filières végétales biologiques

p•28

4.

Les préparateurs bio

P•29

En France

p•29

En Normandie

p•29

La restauration biologique

p•30

5.

La commercialisation des produits bio

P•32

Les distributeurs de produits biologiques

p•32

Les importations et exportations de produits alimentaires biologiques

p•35

6.

La consommation de produits alimentaires bio

P•38

Pour aller plus loin

P•41

Conclusion et perspectives

P•42

Comité rédactionnel

P•43

Introduction

Cette 9^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 2018.

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 2017, édition 2018). Les analyses et éléments plus qualitatifs (dont les tendances de conversion) sont apportés par l'Association Bio Normandie et la Chambre régionale d'agriculture de Normandie.

Pour cette nouvelle édition, des focus ont été réalisés sur les installations aidées bio en Normandie, les filières des cultures industrielles bio en Normandie, la restauration biologique, les importations et exportations de produits alimentaires biologiques.

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

1.

L'agriculture bio en France et en Normandie

Les principaux chiffres annuels de production sont donnés par l'Agence Bio

(chiffres clés 2017, édition 2018).

L'Association Bio Normandie propose des données prévisionnelles de conversion et d'installation pour l'année 2018.

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

	France 2017	France 2017/2016
Exploitations	36 691	+ 14 %
Surfaces engagées en bio	1 777 727 ha	+ 16 %
<i>dont surfaces certifiées bio</i>	<i>1 259 464 ha</i>	<i>+ 19 %</i>
<i>dont surfaces en conversion</i>	<i>518 263 ha</i>	<i>+ 7 %</i>
SAU moyenne	48 ha	-
Part de SAU en bio	6,6 %	+ 0,9 pt

Source : Agence Bio - Chiffres clés 2017

Près de 4 500 fermes bio supplémentaires en France en 2017

La production agricole biologique enregistre des records avec 370 fermes bio supplémentaires chaque mois en 2017 (contre 280 fermes par mois en 2016 qui était déjà une année de fort développement de la production bio en France). Fin 2017, la France comptait 36 691 fermes bio (+ 14 % / 2016). Les fermes bio représentent un peu plus de 8 % des exploitations agricoles françaises. La SAU moyenne d'une exploitation bio en France, toutes productions confondues, est de 48 ha.

Les surfaces totales engagées en bio s'élèvent à 1,78 million ha (+ 16 % / 2016), dont 518 260 ha en conversion (+ 7 % / 2016). Une grande partie des conversions engagées en 2015 sont arrivées à leur terme en 2017, ce qui fait progresser de + 19 % les surfaces certifiées bio en 2017 par rapport à 2016 (1,26 million ha certifiées bio en 2017). La part

de la surface agricole utile consacrée à la bio fin 2017 atteint 6,6 % de la SAU française (contre 5,7 % fin 2016).

Depuis début 2018, cette croissance se confirme : près de 3 500 nouvelles fermes se sont notifiées auprès de l'Agence Bio sur les cinq premiers mois de 2018. En considérant les surfaces en conversion fin 2017, les surfaces certifiées bio devraient augmenter plus rapidement dans les prochaines années : de l'ordre de + 23 % en 2018 par rapport à 2017 et + 13 % en 2019 par rapport à 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 «EGALIM» a été publiée au JO le 1^{er} novembre 2018. Elle fixe l'objectif de 15 % de la surface agricole utile en agriculture biologique (article 45).

Les conversions gardent un rythme soutenu en Normandie

Tout comme à l'échelle nationale, le développement de l'agriculture biologique se poursuit en Normandie. Fin 2017, la région comptait 1 600 exploitations agricoles bio (+ 15 % / 2016) pour une surface certifiée bio et en conversion de près de 85 500 ha. La Normandie est la 9^e région française, sur 13 régions métropolitaines, par le nombre d'exploitations conduites selon le mode de production biologique.

La taille moyenne de ces exploitations est de 53 hectares.

Entre 2016 et 2017, les surfaces totales engagées en bio progressent de 12 % dans la région, les surfaces en conversion (toutes années de conversion confondues) de 18 %. Fin 2017, la part de SAU consacrée à l'AB atteint 4,3 % de la SAU normande (contre 3,9 % fin 2016).

Fin juin 2018, la Normandie compte 1 780 exploitations agricoles bio, soit 135 de plus en six mois (+ 8 % par rapport à fin 2017). D'après les premières données disponibles, 190 nouvelles exploitations se sont notifiées en bio en Normandie sur les 11 premiers mois de l'année 2018.

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

Nombre d'exploitations et surfaces bio en Normandie en 2017

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Maritime	Normandie 2017	Normandie 2017/2016	Rang région
Exploitations	401	490	383	153	177	1 604	+ 14,8 %	9^e
Surfaces cultivées (ha)	23 676	24 876	24 629	5 761	6 482	85 424	+ 12,3 %	9^e
<i>dont en conversion (ha)</i>	<i>7 077</i>	<i>7 633</i>	<i>4 682</i>	<i>1 808</i>	<i>2 520</i>	<i>23 720</i>	<i>+ 18,1 %</i>	<i>9^e</i>
Part de SAU en bio	6,3 %	5,9 %	6,3 %	1,5 %	1,6 %	4,3 %	+ 0,4 pt	9^e

Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017

Tendances des conversions 2018

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Maritime	Normandie
Nombre d'exploitations ayant entamé leur conversion	40	55	28	29	40	192
Surfaces (ha) C1	2 350	2 626	1 918	1 063	1 388	9 345
Surfaces (ha) C1+ C2 + C3	4 996	5 239	4 482	1 772	2 318	18 807

Source : Association Bio Normandie

Avec une augmentation du nombre d'exploitations de 10 % en 2018 par rapport à 2017, l'agriculture biologique continue sa croissance à deux chiffres en Normandie même si cette hausse est moins forte que celle observée en 2016. En additionnant les surfaces déjà certifiées et celles en conversion, la Normandie avoisine la barre des 5 % de SAU bio à la fin de l'année 2018.

La dynamique de conversion est toujours présente avec près de 200 fermes qui se sont engagées en conversion en 2018. L'Eure et la Seine-Maritime, départements comptant moins de 2 % de surfaces agricoles en bio, connaissent une importante dynamique de conversion.

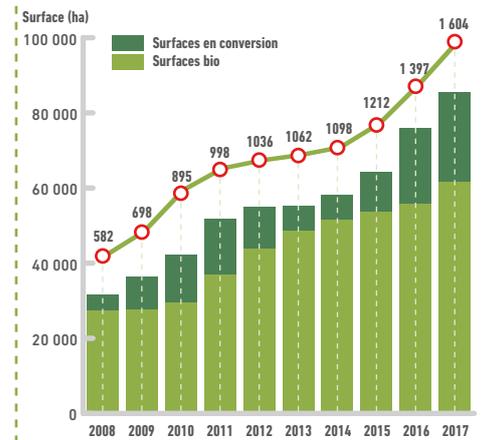
La production laitière bovine reste toujours le moteur dans la dynamique de conversion puisqu'elle représente plus de 20 % des conversions. Depuis 2015, la crise de la filière laitière conventionnelle et la demande de nouveaux volumes de lait bio ont engendré un regain de conversion en production bio. Avec un prix moyen du lait bio payé aux producteurs supérieur à 450 €/ 1 000 litres et une

forte consommation, la croissance de la filière laitière biologique démontre toujours un intérêt pour de nouveaux producteurs. En revanche, les autres productions laitières (ovins et caprins) ne connaissent pas, en Normandie, de dynamique de conversion puisqu'une seule exploitation a entamé une période de conversion sur l'année 2018, en ovin lait. Ces productions sont davantage portées par des dynamiques d'installation plus que des conversions.

L'élevage bovin allaitant poursuit sa dynamique de conversion sur l'ensemble des départements normands avec 21 conversions sur l'année 2018. L'élevage ovins allaitant se développe essentiellement dans la Manche et le Calvados avec 9 conversions sur l'année 2018. Quant aux poulets de chair, 15 conversions ont été enregistrées avec une particularité : la Seine-Maritime arrive en tête du nombre de conversions (5).

Les grandes cultures connaissent des conversions toujours plus nombreuses. Elles représentent plus de 12 % des conversions sur l'année 2018. L'instabilité des prix en agriculture conventionnelle, la demande

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017

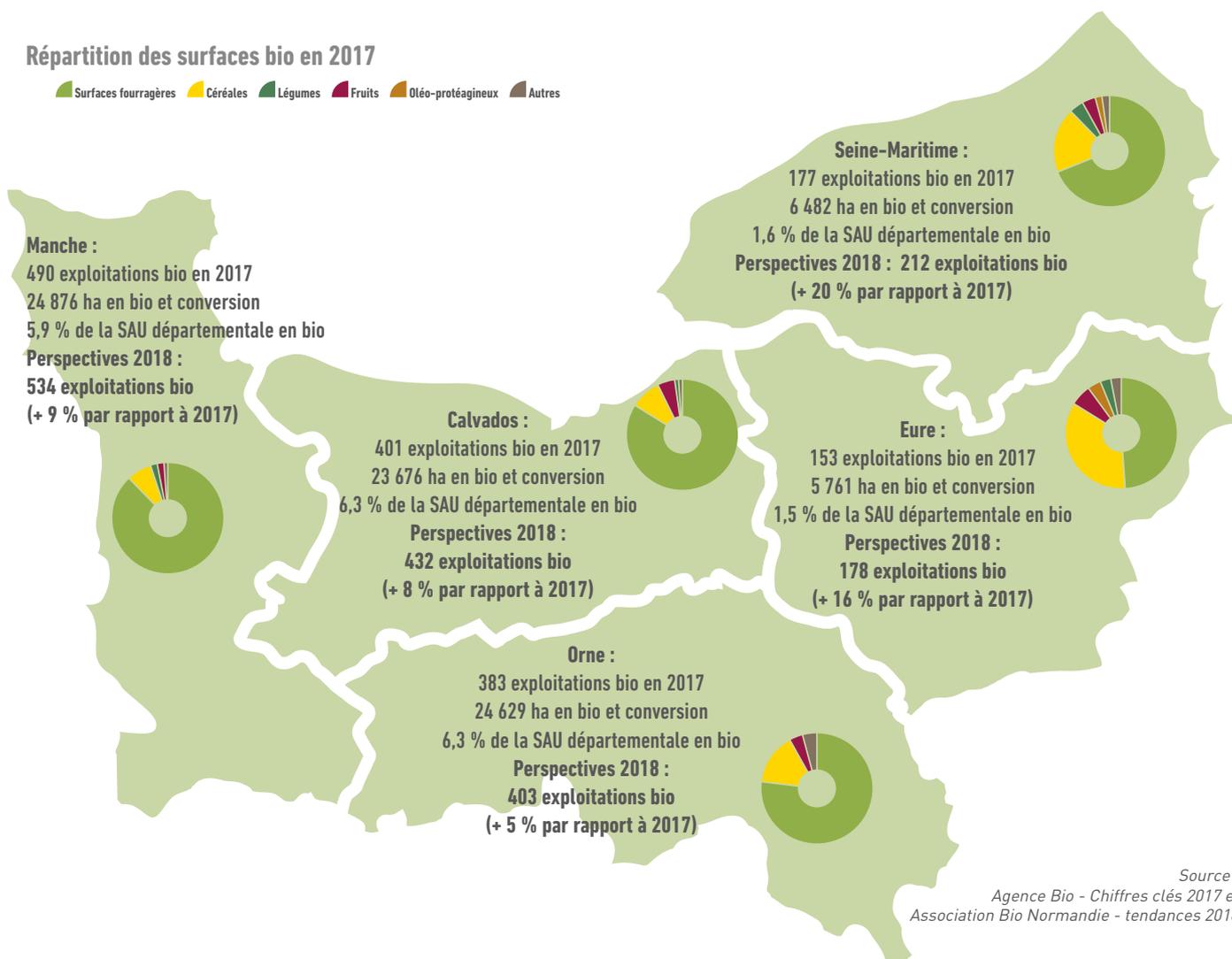


croissante en agriculture bio et le développement du matériel technique, notamment de désherbage, expliquent en grande partie cette évolution.

Les légumes et les fruits s'inscrivent dans une dynamique de conversion stable avec respectivement 32 et 21 conversions pour 2018. La particularité de ces conversions réside dans leur champ géographique. En effet, l'Eure et la Seine-Maritime recensent la moitié des conversions en légumes. Ce constat s'explique notamment par le développement des légumes plein champ, poussé par une forte demande de consommation et une alternative aux rotations céréalières classiques.

Répartition des surfaces bio en 2017

Surfaces fourragères Céréales Légumes Fruits Oléo-protéagineux Autres



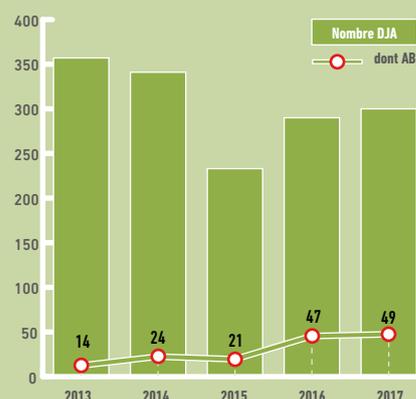
Source : Agence Bio - Chiffres clés 2017 et Association Bio Normandie - tendances 2018

49 installations aidées en AB en Normandie

En 2017, en Normandie, 49 agriculteurs se sont installés en agriculture biologique dans le cadre du dispositif des installations aidées. Ces installations en AB représentent 16 % des installations aidées en 2017. Ils étaient 47 agriculteurs en 2016 (16 % des installations aidées), 21 en 2015 (9 % des installations aidées), 24 en 2014 (7 % des installations aidées) et 14 en 2013 (4 % des installations aidées).

En 2017, les installations aidées bio en Normandie concernaient principalement la production bovin lait (un tiers des installations aidées bio) puis le maraîchage (un quart des installations aidées bio). Les autres productions bio (bovin viande, poules pondeuses, volailles de chair, porcs, ovin lait ou viande, caprin, arboriculture, grandes cultures, horticulture) concernaient 2 à 8 installations aidées. Les 3/4 des installations aidées bio avaient pour projet de commercialiser tout ou partie de leur production en vente directe ou circuits courts.

Nombre d'installations aidées en Normandie



Source : Chambres d'agriculture de Normandie

Les filières animales biologiques en Normandie

2.

LES FILIÈRES LAITS BIOLOGIQUES

En 2017 en Normandie



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

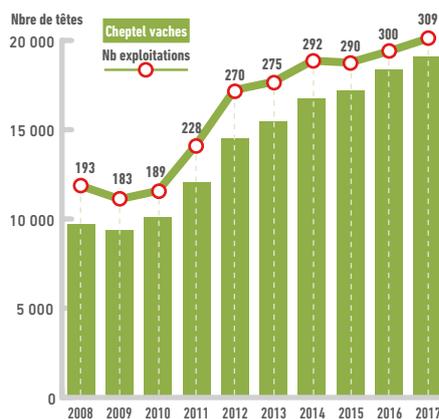
La filière lait de vache

Le nombre d'exploitations bovin lait certifiées bio évolue peu, tout comme le cheptel certifié bio mais le rythme des conversions repart à la hausse (+ 61 % de têtes en conversion entre 2016 et 2017), 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 bovin 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 intense, notamment via la demande des collecteurs locaux.

En 2017, 49 agriculteurs biologiques ont bénéficié du dispositif des installations aidées en Normandie, 17 d'entre eux se sont installés en production bovin lait bio (première production pour les installations bio aidées en Normandie).

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

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



Source : Agence Bio - Chiffres clés 2017

LA PRODUCTION

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

La taille du troupeau de vaches laitières certifiées bio : **19 058 têtes** en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) :
141 exploitations
7 956 têtes en conversion.

Tendances 2018

	Conversions
Calvados	6
Manche	23
Orne	7
Eure	1
Seine-Maritime	5

LA COLLECTE

Les laiteries présentes sur le territoire normand sont toutes en recherche de lait bio. Certaines souhaitent densifier leurs zones de collecte tandis que d'autres collectent sur l'ensemble de la Normandie. Pour accompagner les producteurs, nombreuses sont celles qui proposent une aide financière durant la période de conversion à l'agriculture biologique.

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

Les organismes collecteurs

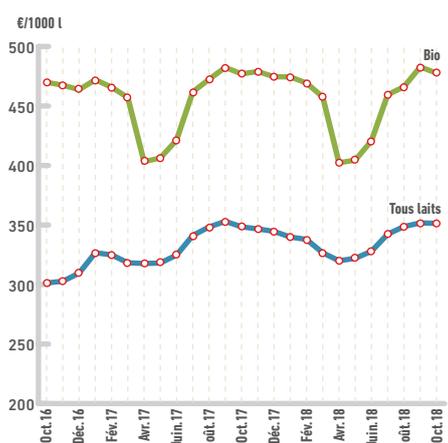
	Association de producteurs	Zone de collecte par département
Biolait	OP commerciale	14/50/61/27/76
Lactalis	Lait bio Bray* Lait bio Lactalis Clécy*	14/50/61/27/76
Danone	Lait bio Danone HN* Lait bio Danone BN*	14/50/76
Triballat	Lait bio Triballat*	14/50
Agrial filière lait - Eurial	Association des producteurs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

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

Le prix du lait bio payé aux producteurs en France

En France, le prix moyen réel du lait de vache biologique payé au producteur était de 466 € / 1 000 litres (moyenne sur 12 mois, de novembre 2017 à octobre 2018).

Prix du lait payé aux producteurs (38-32 TPC TQC)



Source : FranceAgriMer/SSP

Livraisons régionales de lait de vache biologique

Le bassin Grand Ouest, qui regroupe les régions Pays de Loire, Bretagne et Normandie, représente près de 60 % des livraisons nationales de lait de vache bio.

	Livraisons de lait de vache bio	Zone de collecte par département
France Métropolitaine	630 378	100 %
Bassin Grand Ouest	353 423	56,1 %
Normandie	80 507	12,8 %
Pays de la Loire	136 184	21,6 %
Bretagne	136 732	21,7 %

Source : EAL 2017, juillet 2018

En 2017, au niveau national, les livraisons de lait de vache biologique ont atteint 630 millions de litres (+ 11,7 % par rapport à 2016), ce qui représente 2,6 % des livraisons totales de lait de vache. Cependant, la filière française a manqué de lait bio pour satisfaire une demande en croissance, notamment en raison des conditions météorologiques défavorables qui ont généré d'importantes ruptures, faute de fourrages pour nourrir les animaux. Reflet de cette tension sur les marchés, le prix du lait bio a augmenté de 20 € / 1 000 l entre le 1^{er} semestre 2016 et le 1^{er} semestre 2017.

En France, en 2017, le nombre de conversions (390 producteurs) a diminué mais reste 4 à 6 fois supérieur par rapport aux années 2012 à 2014. La combinaison des conversions et des cessations laisse envisager une progression importante de la collecte sur les 2 années qui

suivent (+ 60 %). D'après les estimations du CNIEL (interprofession laitière nationale), la collecte de lait bio en France devrait approcher le milliard de litres fin octobre 2019.

En 2017, La Normandie a livré près de 81 millions de litres de lait de vache biologique (+ 9 % par rapport à 2016), c'est la 3^e région française productrice de lait de vache biologique (12,8 % des livraisons nationales), derrière la Bretagne (21,7 % des livraisons nationales) et les Pays de la Loire (21,6 %).

En France comme en Europe, tous les signaux sont au vert pour le lait bio : la consommation est en hausse mais doit poursuivre sa progression pour maintenir l'équilibre offre-demande. Même avec une collecte en hausse, le prix au producteur est resté stable au fil des années et le différentiel de prix entre le lait conventionnel et le lait biologique reste élevé.

LA TRANSFORMATION ET LA COMMERCIALISATION

En France, la filière lait de vache compte 107 établissements de collecte de lait bio, pour un volume de 630 millions de litres de lait de vache bio livrés en 2017. La transformation du lait est assurée par 168 établissements (lait bio de vaches, de chèvres, de brebis). La majorité des transformateurs ne sont pas spécialisés

dans les produits bio. Parmi les «fabrications», le lait bio liquide conditionné occupe une place prépondérante, devant les yaourts bio. Dans un contexte de marché en croissance des produits laitiers bio, de nouveaux opérateurs arrivent et les historiques lancent de nouveaux produits.



Les unités de transformation régionales (liste non exhaustive)

Nom laiterie	Sites de transformation	Produits / Marque
Danone	Molay Littry (14) Ferrières en Bray (76)	Yaourts et desserts lactés de la marque Les 2 Vaches Yaourts et desserts lactés de la marque Faire bien Yaourts et desserts lactés de la marque DANONINO
Laitière de la Motte	Monsecret (61)	Camembert et crème fraîche
Gillot SA	Saint Hilaire De Briouze (61)	Camembert au lait cru, Pont l'Évêque AOP, Coulommiers, Brie
Coopérative d'Isigny	Isigny-sur-Mer (14)	Crème, beurre, Camembert et Mimolette bio
Triballat	Cahagnes (14)	Produits laitiers (marques Tante Hélène et Vrai)
Lactalis	Domfront (61) Sainte-Cécile (50)	Camembert bio Président
Maîtres laitiers du Cotentin	Sottevast (50)	Produits laitiers frais sous MDD

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

La Normandie compte également de nombreux artisans transformateurs de lait de vache biologique qui s'approvisionnent et commercialisent leurs produits en circuits courts.

Vente en volume de produits laitiers bio en France

Le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL) rassemble et analyse les données relatives au marché du lait et des produits laitiers. Nous présentons ici les données nationales de vente en volume de produits laitiers bio en hypermarchés, supermarchés, hard-discount et commerce en ligne.

En 2017, seules les ventes de lait liquide conditionné ont reculé par rapport à 2016. Sur les autres segments, les ventes restent dynamiques. Dans le contexte spécifique pour le marché des produits laitiers bio avec une tension offre/demande, l'évolution des prix est à la hausse pour tous les segments. La progression de prix est particulièrement marquée sur le beurre (+ 6 % en 2017 par rapport à 2016), sur le fromage (+ 4,2 %) et sur le lait liquide (+ 3,2 %).

Produits bio	Évolution en volume (%) 2017/2016
Lait liquide conditionné	- 5,8 %
Ultra frais	15,5 %
Beurre	10,0 %
Crème	25,2 %
Fromage	26,5 %

Source : CNIEL, Conjoncture laitière biologique, 1^{er} trimestre 2018

La transformation à la ferme

Une quarantaine d'élevages bovins laitiers bio normands possède un atelier de transformation à la ferme et de 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...).



Actualités des entreprises 2018



Un nouveau plan de conversion lait bio pour les adhérents d'Eurial-Agrial

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018

Eurial, la branche lait d'Agrial, a collecté 60 millions de litres de lait bio en 2017. Un nouveau cap va être franchi, avec un objectif de collecte fixé à 100 millions de litres en 2020, pour atteindre 140 millions de litres d'ici 2022. Afin d'accompagner les adhérents qui souhaitent passer à la production de lait biologique, la coopérative a mis en place un plan de conversion qui prévoit, dans la phase de transition, le versement d'une aide à la conversion de 30 € / 1 000 litres. En contrepartie, l'adhérent s'engage à livrer son lait durant 5 ans à la coopérative.



Biolait mise sur une hausse de 40 % de sa collecte en 2018

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018

En 2017, Biolait a collecté 180 millions de litres de lait dans 1 200 fermes réparties sur 73 départements. Suite à l'importante vague de conversion de 2016, la collecte devrait progresser de 40 % en 2018 et atteindre les 250 millions de litres de lait. La dynamique de la demande en produits laitiers bio permet à Biolait d'envisager avec sérénité la valorisation de ces volumes supplémentaires.



Eurial lance sa marque les 300 & bio

Lettre de veille INCA BIO 31, septembre 2018

Eurial, la branche laitière de la coopérative Agrial, vient de lancer une nouvelle marque de produits laitiers bio ultra frais, les 300 & bio, portée par 300 producteurs de la coopérative. La gamme comprend 13 références (yaourts, crèmes dessert, fromage blanc...) disponibles en grandes surfaces.



Danone va décliner ses marques en bio

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018

Danone veut désormais être largement présent au rayon bio, notamment en déclinant en version bio la plupart de ses marques avec, pour les produits laitiers, Danonino et l'emblématique yaourt Danone. La marque «Les 2 Vaches» était la seule dans le portefeuille du leader mondial des yaourts à porter le label AB. La gamme «Les 2 Vaches» est fabriquée en Normandie dans l'usine du Molay-Littry (14). Une nouvelle gamme ultra frais, Le Bio de Danone est commercialisée depuis juin 2018 (4 références : nature, sucré et 2 aromatisés). Elle est fabriquée à Bailleul (59). D'ici fin 2018, des gammes bio à marque enfant Danonino seront produites à l'usine de Ferrières en Bray (76). L'approvisionnement en lait se fait auprès de la trentaine de producteurs de lait bio partenaires de Danone, tous basés en Normandie (principalement autour du Molay Littry et également sur la zone de Ferrières en Bray) et auprès de collecteurs spécialisés bio. Pour atteindre ses objectifs de transformation, Danone étudie un plan de conversion pour les producteurs intéressés situés dans les zones de collecte de Normandie.



De nouveaux produits laitiers bio made in Normandie

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018

La gamme des produits laitiers bio s'étoffe régulièrement. Voici un aperçu des derniers lancements de produits laitiers bio transformés en Normandie.

- La fromagerie Graindorge (14, Livarot), rachetée en 2016 par Lactalis, lance un camembert bio.
- Lactalis (14, Bayeux) propose une crème fleurette entière bio sous sa marque Président.
- Gillot (61, Saint-Hilaire-de-Briouze), propose une crème fraîche bio, sans OGM et 100 % normande.
- Fin 2018, Danone produit des gammes bio pour enfant sous sa marque Danonino à l'usine de Ferrière en Bray (76, Seine-Maritime).



Carrefour soutient la conversion bio des exploitations laitières

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Un partenariat entre la Fondation Carrefour, le WWF France, la Laiterie Saint Denis de l'Hôtel (LSDH) et l'organisation de producteurs APLBC (OP transversale qui compte plus de 450 exploitations dans la région Centre Val de Loire et les départements limitrophes) porte sur une prime à la conversion des producteurs de lait de 30 € / 1 000 litres versée par la LSDH et de 20 € / 1 000 l versée par la Fondation Carrefour, pendant les deux ans de conversion, pour 10 millions de litres de lait. A terme, ce dispositif pourrait concerner 66 exploitations laitières.



Le lait infantile Biostime bio va faire son entrée dans les pharmacies françaises

Lettre de veille INCA BIO 30, juillet 2018

Un an après son introduction en France dans les magasins spécialisés bio, le lait infantile Biostime bio sera lancé en pharmacies en octobre 2018. Pour accompagner ce développement, l'entreprise mise sur le doublement de la production de lait bio chez Isigny Sainte Mère (14). En 2017, la coopérative a produit, 5,5 millions de litres de lait bio et compte atteindre les 8,8 millions en 2018. Elle prépare un nouveau projet de tour de séchage qui sera opérationnel en 2020.



«Faire bien», la nouvelle marque de produits laitiers bio et solidaires de Danone

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Danone lance «Faire bien», une nouvelle gamme de yaourts et desserts lacté bio destinés aux magasins spécialisés bio, dont Naturalia. 5 % du chiffre d'affaires généré seront reversés pour soutenir et pérenniser le métier d'éleveur laitier bio. Parmi les actions financées, il s'agit de permettre à de jeunes agriculteurs de se former sur le terrain pour effectuer des remplacements dans les fermes. A court terme, ce service offrira aux éleveurs la possibilité de se faire remplacer sur leur exploitation et de retrouver un peu de temps libre. A plus long terme, il s'agit de préparer la relève, alors que beaucoup d'éleveurs vont partir à la retraite dans les années à venir.



La filière lait de chèvre

Dans la région, le nombre d'exploitations en lait caprin certifiées bio se stabilise mais le cheptel certifié bio diminue légèrement. La croissance des élevages caprins bio est souvent corrélée à l'émergence de nouveaux projets d'installation. On note peu de nouvelles conversions dans la région, malgré une demande dynamique sur cette filière.

En France, 16 établissements collectent du lait de chèvre bio. Les livraisons nationales de lait de chèvre bio progressent de 53,3 % entre 2016 et 2017 (8,8 millions de litres livrés en 2017). En production de lait de chèvre bio, la filière longue peut accueillir de nouveaux producteurs pour répondre à la demande du marché : plus du 80 % de volume de lait de chèvre sont valorisés en circuits longs, le reste part en circuits courts via des producteurs fromagers. Le réseau Biocoop a lancé en 2017 une filière de lait de chèvre bio, présentée comme la première du genre dans l'Hexagone, dans un contexte où la France est confrontée à une pénurie de production depuis plusieurs années.

Cette démarche, menée sous l'égide de DEFI bio (outil de financement et d'aide au bio mis en place par Biocoop) a déjà permis d'assurer pour 2017 «plus de 800 000 litres de lait bio supplémentaires, notamment en sécurisant, par un contrat pluriannuel et à un prix rémunérateur, les producteurs conventionnels désireux de passer en bio», fait valoir Biocoop. Dans une volonté de relocaliser la production de lait de chèvre, le lait est collecté par l'Association de Producteurs de Lait de Chèvre et transformé à la laiterie de la Lémance en Vendée. Le maillage des fermes caprines bio normandes rend difficile la mise en place d'une collecte.

En Normandie, aucune collecte de lait de chèvre n'est organisée, seule la vente directe ou la vente à des intermédiaires offre des débouchés pour les produits laitiers biologiques de chèvre. Les collecteurs de lait de chèvre bio les plus proches se situent en Bretagne (Triballat) et en Pays de la Loire (La Lémance).

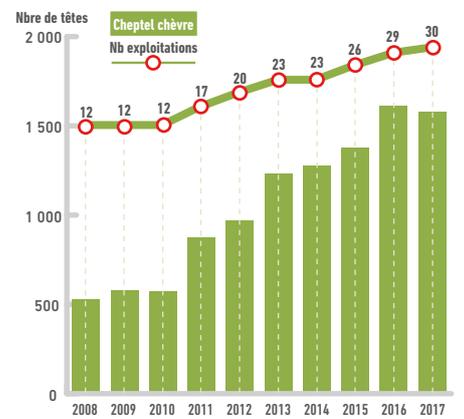
LA PRODUCTION

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

La taille du troupeau de chèvres certifiées bio : **1 580** têtes en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) : **4** exploitations
162 têtes en conversion.

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017

LA TRANSFORMATION

La production caprine reste marginale en Normandie, avec des exploitations spécialisées dans la production de fromages pour la vente directe ou la vente à des intermédiaires. Aucune collecte de lait bio n'est organisée, les éleveurs transforment la totalité de leur production de lait. Souvent saisonnière, la production s'étale de mars à novembre et est écoulee, suivant les exploitations, à la ferme, en AMAP ou via des revendeurs. La demande en produits caprins en vente directe demeure soutenue et l'offre est très localisée. On observe une demande forte des revendeurs pour de la tomme de chèvre, non satisfaite car nécessitant d'importants volumes de lait.



© Chambre d'agriculture 86



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 : **614** têtes en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) : sous secret statistique

Tendances 2018

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

Avant 2011, pas de distinction entre le cheptel ovins viande et le cheptel brebis laitières.

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017



© Chambre d'agriculture 64

LES FILIÈRES VIANDES BIOLOGIQUES



Vaches allaitantes

LA PRODUCTION

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

La taille du troupeau de vaches allaitantes certifiées bio : **9 991** têtes en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) :

124 exploitations

3 124 têtes en conversion.

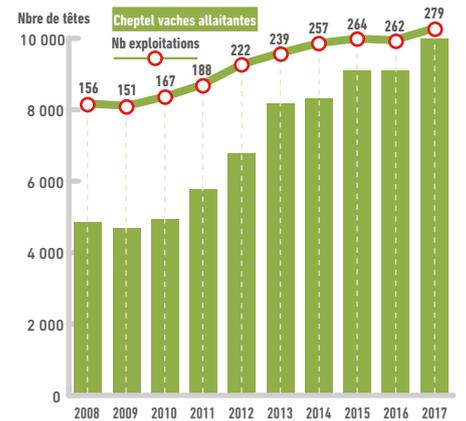
Tendances 2018

	Conversions
Calvados	4
Manche	6
Orne	3
Eure	4
Seine-Maritime	4

Le nombre d'exploitations bovin viande certifiées bio progresse légèrement, tout comme le cheptel certifié bio. Les animaux en conversion sont également en hausse.



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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017



Ovins allaitants

LA PRODUCTION

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

La taille du troupeau d'ovins viande certifiés bio : **5 310** têtes en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) :

15 exploitations

273 têtes en conversion

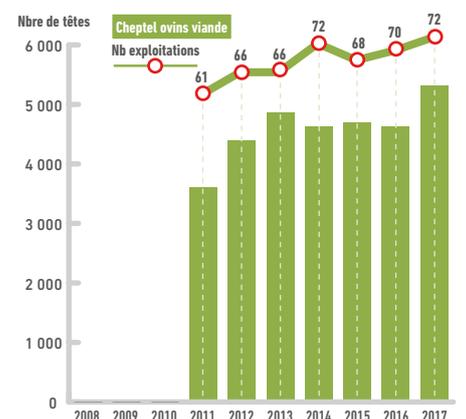
Tendances 2018

	Conversions
Calvados	4
Manche	3
Orne	0
Eure	1
Seine-Maritime	1

Le nombre d'exploitations ovine viande certifiées bio évolue peu, le cheptel certifié bio progresse davantage.

Avant 2011, pas de distinction entre le cheptel ovins viande et le cheptel brebis laitières.

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017



Truies reproductrices

LA PRODUCTION

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

La taille du cheptel de truies certifiées bio : **270** têtes en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) :

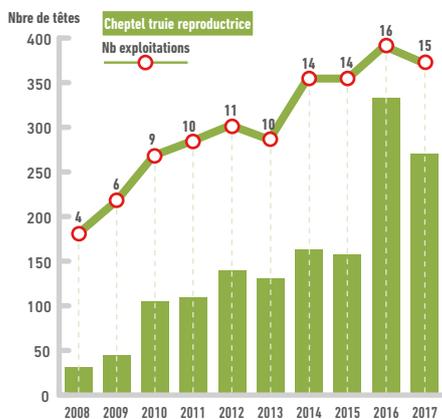
3 exploitations

23 têtes en conversion

La filière des porcs bio est encore peu développée en Normandie malgré des marchés porteurs pour les porcs charcutiers et des développements prometteurs en GMS et en

magasins spécialisés. La production normande certifiée bio recule en nombre de têtes. Plusieurs projets d'installation ou de diversification en porcs bio sont actuellement en cours.

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017



© Chambre d'agriculture 29



Poulets de chair

LA PRODUCTION

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

La taille du cheptel de poulets certifiés bio :

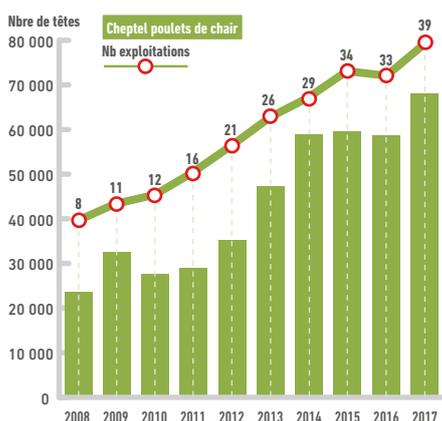
67 952 têtes en 2017.

La production de volailles de chair bio a nettement progressé en Normandie depuis 2011, mais ces chiffres sont à relativiser au regard de leur faible représentativité face à la production nationale bio. En 2017, la production régionale certifiée bio progresse de nouveau, après la stabilisation de 2016. 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. Plusieurs projets d'installation en volailles de chair bio sont actuellement en cours.

Tendances 2018

	Conversions
Calvados	4
Manche	2
Orne	3
Eure	1
Seine-Maritime	5

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017



L'aval de la filière

En 2017, la disponibilité en animaux bio a permis un développement des volumes abattus, estimés à 37 552 tonnes au niveau national (+ 10 % / 2016).

- filière viande bovine : + 13 % d'abattages (tec) en bovins allaitants bio, + 7 % en bovins laitiers bio et + 15 % 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 17 % en 2017.
- filière ovine : les abattages progressent de 12 % en 2017. Les conversions des exploitations se développent à un rythme soutenu.
- filière porc : les abattages progressent de 8 % en 2017. La filière porcine a encore rencontré des difficultés pour couvrir la demande croissante, tandis que l'offre est encore limitée.

L'alimentation bio ne cesse de gagner du terrain en France, notamment la viande bio, qui assoit désormais sa place sur le marché. C'est ce que montre l'étude réalisée par l'IFOP au cours de l'été 2018 pour la commission bio d'INTERBEV (Interprofession bétail et viande). En chiffre d'affaires (en 2017, en France), la viande bovine bio représente 317 M€, la viande porcine bio 82 M€, la viande d'agneau bio 55 M€. Le marché de la charcuterie salaison bio pèse 132 M€.

LES ABATTOIRS CERTIFIÉS BIO EN NORMANDIE

La Normandie compte 10 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 (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.

Opérateur de transformation de viande	Adresse	Zone normande de ramassage en vif	bovins	ovins	caprins	porcins	volailles	abattage	muscle pad	pièces sous vide	charcuterie	plats cuisinés
SELVI	23 rue Nicolas Appert 61003 ALENCON	Normandie										
SOCOPA VIANDES Site de Gacé	61230 GACE	Normandie										
SOCOPA VIANDES Site du Neubourg	Cours Saint Paul - BP 36 27110 LE NEUBOURG	27 76										
SOCOPA VIANDES Site de Coutances	Rue du Bocage 50200 COUTANCES	NC										
TEBA Abattoir St Hilairien	43 rue de la Vieille Rivière 50600 PARIGNY	Normandie										
WEBERT RICOEUR Site de Beuvillers	Route d'orbec 14100 BEUVILLERS	14 50 61										
WEBERT RICOEUR Site de Cany Barville	Avenue Maximilliansau 76450 CANY BARVILLE	27 76										
GACÉ VOLAILLES	545 route de Vimoutiers 61230 GACE	NC										
LABROUCHE	Rue Jacquard, 27130 Verneuil-sur-Avre	Rayon de 30 km										
SARL DE LA HAUTE BRUYERE	4 LA HAUTE BRUYERE 14110 PROUSSY	-										
BOUCHERIE DU CHEMIN BLANC	Le Chemin Blanc 27300 CARSIX	-										
ROCHES-BLANCHES	Avenue Maximilliansau 76450 Cany-Barville											
NORMANDIE DÉCOUPES	35 Avenue de Paris, 14370 Méry-Corbon	NC										

Un abattoir mobile bientôt dans les fermes en Normandie ?

Depuis 2016, l'idée a fait son chemin dans la tête de plus de 120 producteurs bio normands. Une étude de territoire, menée en 2017 a précisé l'intérêt des éleveurs bio normands pour la création d'un abattoir mobile multi-espèces en Normandie. L'opportunité pour le territoire (compléter le maillage des abattoirs fixes) et pour les consommateurs (réponse aux attentes sociétales) est réelle. Un petit groupe de producteurs et d'acteurs opérationnels ont poursuivi le travail sur l'espèce porcine pour proposer des simulations techniques (plan du camion), économiques, logistiques et organisationnelles.

L'intervention de spécialistes et les échanges avec les autorités sanitaires ont permis, lors d'une réunion fondatrice en décembre 2018 de confirmer l'intérêt de poursuivre le travail en élargissant aux espèces ovines et caprines.

L'étude se poursuit en s'appuyant sur le soutien de différentes structures et partenaires pour lever les freins déjà identifiés et pouvoir concrétiser le projet rapidement, la Loi EG Alimentation ayant ouvert la voie aux expérimentations d'abattoirs mobiles.

POUR LES VOLAILLES DE CHAIR

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. Seules les volailles élevées au sein de la ferme peuvent être abattues sur place. Sauf dérogation locale, pour la tuerie à la ferme, les ventes doivent se faire dans un rayon de 80 kilomètres maximum.

Abattoirs agréés CE et certifiés bio :

Seuls 2 abattoirs proposent une prestation d'abattage en bio : Gacé Volailles dans l'Orne et la SARL de la Haute Bruyère à Proussy dans le Calvados. Le 3^e abattoir certifié (Labrouche) ne travaille qu'en filière et ne fait pas de prestation.

Abattoirs agréés CE et non certifiés bio :

Les éleveurs qui ne possèdent pas de tuerie à la ferme peuvent faire abattre leurs volailles dans des abattoirs non certifiés bio proches de chez eux. Dans ce cas l'organisme certificateur effectue un contrôle par an dans l'abattoir et le producteur doit payer cette prestation (environ 250 €/an).

COMMERCIALISATION

UNEBIO | Normandie Viande Bio

Ce groupement de producteurs planifie l'abattage et commercialise des carcasses de bovins, ovins, porcins et volailles. Les abattages de bovins sont réalisés à la Selvi (61), ceux de volailles à Gacé Volailles (61). Par ailleurs, les porcins sont abattus dans l'entreprise Holvia à Laval (53) et les ovins à la SOVILEG à Thouars (79).

Ovin 27 | Capseine

Une nouvelle filière pour les agneaux biologique est structurée mais il n'y a actuellement aucun producteur qui l'alimente.

Bio Direct | Charal

Le groupement de producteurs de porcs bio, Bio Direct, a signé sa première convention de partenariat avec l'abattoir Charal de Sablé-sur-Sarthe (72) à l'occasion du SPACE 2018. Précédemment pris en charge par ERCA Bio, cette nouvelle convention marque la fin du partenariat avec le groupe Cooperl.

ERCA Bio

ERCA BIO est une structure commerciale dédiée à la vente des porcs biologiques. Elle regroupe d'un côté, les éleveurs et de l'autre, le partenaire d'abattage découpe, COOPERL ARC ATLANTIQUE.

OP Porcs AGRIAL

La coopérative AGRIAL a une activité porcs bio depuis plus de 15 ans. Face à l'augmentation de la demande, l'OP recherche de nouveaux

producteurs en bio (candidats à l'installation ou éleveurs intéressés par une conversion). La coopérative intervient sur un grand quart nord-ouest de la France, les débouchés sont assurés auprès de partenaires de l'aval.

Acheteurs et négociants

Plusieurs opérateurs indépendants achètent et organisent la collecte et la commercialisation pour le compte de client tiers (marques, sociétés de distribution...). Les signaux actuels laissent entrevoir une augmentation des volumes traités en bovins biologiques notamment.

Les grandes surfaces distribuent la moitié de la viande bio

En 2017, les grandes et moyennes surfaces (GMS) restent les leaders de la distribution de la viande bio en France. Avec 52 % du volume des ventes, les GMS distancent les magasins spécialisés bio (17 % des volumes) et les boucheries artisanales (14 % des volumes). Les autres circuits de distribution sont : la vente directe (10 % des volumes) et la restauration hors domicile (7 % des volumes). 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.

LA FILIÈRE POULES PONDEUSES BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

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

La taille du cheptel de poules pondeuses certifiées bio :

87 463 têtes en 2017

Tendances 2018

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

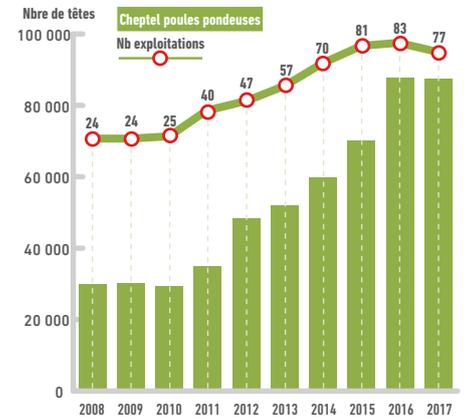
Depuis 2011, le nombre d'exploitations et le cheptel normand de poules pondeuses biologiques progressent très nettement mais ces chiffres sont à relativiser au regard de leur faible représentativité face à la production nationale bio. En 2017, la production régionale certifiée bio se stabilise.

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

- Des élevages de moins de 250 poules pondeuses associés à d'autres productions comme le maraîchage,
- Des élevages entre 1 000 et 2 000 poules pondeuses, le plus souvent des installations avec commercialisation en vente directe,
- Des élevages de plus de 7 000 poules pondeuses tournés vers les filières de conditionnement pour les marchés des grandes surfaces alimentaires.



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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017

La Normandie compte une majorité d'élevages de moins de 2 000 poules mais aussi plusieurs élevages de 7 000 à 9 000 poules. Les élevages de grande taille de l'Eure et de la Seine-Maritime, se concentrent au nord-est et au sud-est en raison de la proximité des conditionneurs. Il y a actuellement une demande importante de porteurs de projets sur la mise en place d'ateliers de petite taille (1 000 à 2 000 poules pondeuses) en vente directe.

Hormis la vente directe d'œufs biologiques, 8 entreprises spécialisées dans la collecte, le conditionnement et la commercialisation d'œufs interviennent dans la région et proposent des contrats aux éleveurs.

L'aval de la filière



En France, l'effectif de poudeuses certifiées bio est également en progression : + 14 % en 2017 par rapport à 2016. Cette augmentation devrait se poursuivre au vu des nombreux projets de construction de bâtiments de poudeuses prévus dans les 18 prochains mois et de l'apparition de nouvelles organisations voulant produire des oeufs bio, ce qui a notamment suscité une alerte du Synalaf au cours de l'automne 2018.

Au 1^{er} trimestre de l'année 2018, les achats d'oeufs bio par les ménages français ont connu une croissance de 13 % en volume et de 16 % en valeur par rapport à la même période en 2017, avec une hausse des prix moyens de 3 % par rapport la même période en 2017.

Société	Localisation	Zone de collecte	Taille minimum de l'élevage
COCORETTE - ŒUFS NORD EUROPE	62223 SAINTE CATHERINE LES ARRAS	76 ouest	1 500 poules
FERME DE L'OLIVET	78950 GAMBAIS	27 sud	9 000 poules
CDPO	51310 ESTERNAY	nc	nc
DOMAINE DU VIEUX PRESSEUR	27320 LA MADELEINE DE NONANCOURT	nc	nc
EARL DE LA PORTE DES CHAMPS	27700 GUISENIERS	nc	nc
SARL AVICOLE DE L'OUEST	50370 LE GRAND CELLAND	nc	nc
SOCIETE NORMANDE D'OVOPRODUITS	14290 SAINT MARTIN DE BIENFAITE	nc	nc
GRUPE MICHEL	35133 SAINT-GERMAIN-EN-COGLÈS	nc	nc



VALORISATION DES POULES DE REFORME BIO

Il n'existe pas à ce jour en Normandie de filière de valorisation pour les poules de réforme bio, et chaque éleveur cherche des solutions de son côté (vente en circuit court, transformation en terrine,...). L'Association Bio Normandie et UNEBIO réfléchissent à des pistes de valorisation pour les poules de réforme biologiques normandes.

L'abattage pourrait être réalisé à Gacé (abattoir certifié bio pour l'abattage des volailles et partenaire d'UNEBIO) sur 100 ou 200 poules. Si la valorisation s'avère concluante, le développement d'une filière pourrait voir le jour.

Par ailleurs, une start-up française a développé un concept original pour valoriser les poules de réforme bio. Plutôt que d'abattre les poules à partir de 18 mois, celles-ci sont conservées et continuent à pondre. Pour pallier la moins bonne productivité, le prix de l'oeuf est majoré et permet donc de "financer" la fin de vie des poules (jusqu'à 8 ans en moyenne). En septembre 2018, plus de 600 000 oeufs, vendus à 1 € l'unité avaient été vendus notamment dans les enseignes Biocoop, Naturalia, Monoprix ou même Carrefour. Un éleveur de l'Eure travaille en partenariat avec cette entreprise.

LA FILIÈRE APICULTURE BIOLOGIQUE

LA PRODUCTION

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

Le nombre de ruches certifiées bio :
988 ruches en 2017.

Le nombre de ruches certifiées bio progresse nettement en Normandie entre 2016 et 2017, mais cette activité reste encore peu développée dans la région.

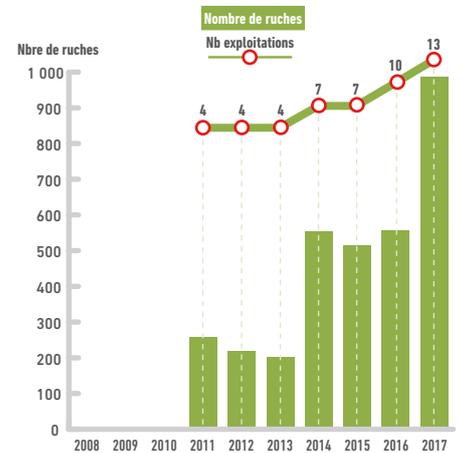
L'apiculture représente l'activité principale d'environ 10 producteurs bio en Normandie. Les autres ruches bio proviennent d'ateliers de diversification d'exploitations dont l'activité principale est le maraîchage ou l'élevage.

Tendances 2018

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

En France, le miel certifié biologique représente environ 9 % du total du volume de miel produit en 2017, soit 1 816 tonnes. Ce type de miel est presque exclusivement produit par des apiculteurs professionnels, les apiculteurs de loisir ne souhaitant en général pas s'acquitter du montant de la certification bio. Le rendement moyen par ruche de miel biologique a connu une forte augmentation. Il était de 15,6 kg/ruche en 2016 pour atteindre 23,4 kg/ruche en 2017, soit une hausse de 50 %.

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017

L'aval de la filière

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 ou des AMAP.



© Chambre d'agriculture 07

LES AUTRES FILIÈRES ANIMALES BIOLOGIQUES

Parmi les autres filières animales biologiques, la Normandie compte également quatre producteurs de lapins certifiés bio.

Pisciculture et production de coquillages et crustacés

Les produits issus de l'aquaculture peuvent également être certifiés bio. Les crustacés, coquillages, poissons et algues bio répondent au règlement européen CE 710/2009 relatif à la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines.

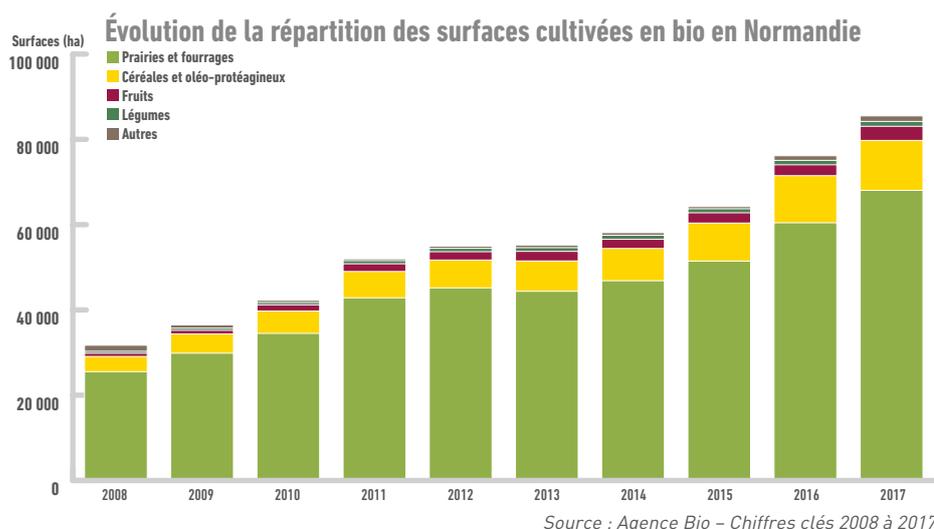
Les zones de production sont situées dans des eaux de haute qualité écologique telles que définies par la directive cadre sur l'eau (DCE). Dans la version d'avril 2018 du guide de lecture AB, il est précisé qu'en production conchylicole, les animaux en cours d'élevage au moment de la mise en conversion doivent respecter les deux derniers tiers du cycle de production en agriculture biologique pour être valorisés en agriculture biologique. Pour le captage naturel, le début du cycle de production correspond à la date de récolte des collecteurs.

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



3.

Les filières végétales bio en Normandie



La Normandie conforte sa spécialisation laitière, y compris en agriculture biologique, comme le démontre la forte hausse des surfaces fourragères en bio et conversion entre 2016 et 2017. Fin 2017, près de 85 500 ha sont cultivés en AB dans la région (+ 12,3 % / 2016), ce qui représente 4,3 % de la SAU régionale.

Développer de nouvelles filières bio pour 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 de nouvelles cultures bio comme l'orge, 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 ou le houblon destiné à la production de bière... Pour le moment, en Normandie, ces surfaces conduites en bio restent encore limitées.



LES FOURRAGES BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

80 % de surfaces fourragères dans les surfaces totales en bio et conversion.

Surfaces toujours en herbe certifiées bio : **70 %** des surfaces fourragères certifiées bio normandes.

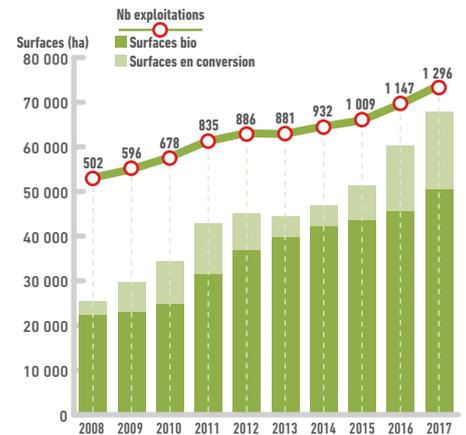
Total surfaces fourragères certifiées bio : **50 414 ha** en bio en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) : **17 546 ha** (STH et cultures fourragères).

Les surfaces fourragères en bio et conversion progressent de 13 % en Normandie entre 2016 et 2017, cette augmentation fait écho à la dynamique de conversion des systèmes bovin lait bio en région.

Les exploitations en grandes cultures intègrent souvent une surface fourragère dans leur assolement en conversion pour pouvoir conduire des rotations équilibrées. Atout agronomique indéniable, la prairie temporaire de luzerne entraîne néanmoins des difficultés sur sa commercialisation. Concernant les exploitants éloignés d'une usine de déshydratation, la vente directe et la collaboration avec des éleveurs restent les meilleurs moyens 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. La mise en place de bourses d'échange de fourrages favorise la rencontre entre l'offre et la demande.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces fourragères biologiques



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017

LES FILIÈRES DES GRANDES CULTURES BIOLOGIQUES



Céréales biologiques

LA PRODUCTION

4 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en céréales certifiées bio : **6 522 ha** en bio en 2017.

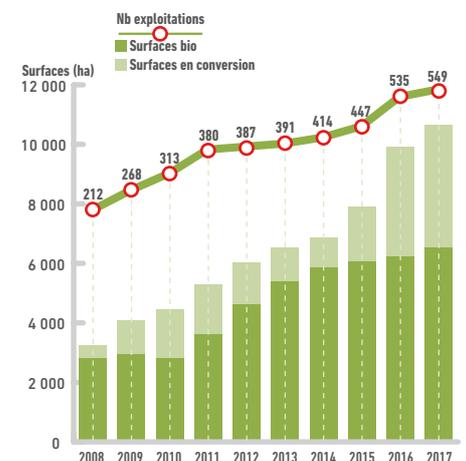
Conversions en 2017 (C1 et C2) : **4 153 ha**.

Tendances 2018

	Conversions
Calvados	6
Manche	1
Orne	4
Eure	8
Seine-Maritime	5

Les surfaces en céréales certifiées bio progressent légèrement en Normandie (+ 5 % entre 2016 et 2017) mais le rythme des conversions est en hausse (+ 13 % de surfaces céréalières en conversion C1 + C2 en 2017 par rapport à 2016).

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces céréalières biologiques



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017



Les filières de céréales biologiques sont assez bien structurées et, outre la présence des opérateurs historiques BIOCER, l'UFAB et la SA Pinault qui interviennent sur le quart Nord-Ouest de la France, des coopératives conventionnelles, telles que SEVEPI, Cap Seine (Natup) et NORIAP s'engagent dans la certification de leurs silos.

De nouveaux opérateurs, tels que la Coopérative de Creully, ouvrent de nouveaux marchés (objectif de 7 500 t d'ici 2022). La

coopérative Agrial réfléchit à la manière d'assurer la collecte des céréales bio produites par ses adhérents sur son territoire.

Les opérateurs de la filière des grandes cultures sont toujours à la recherche de produits à destination de l'alimentation humaine et de cultures contractuelles à forte valeur ajoutée (blé meunier, céréales secondaires, maïs...).

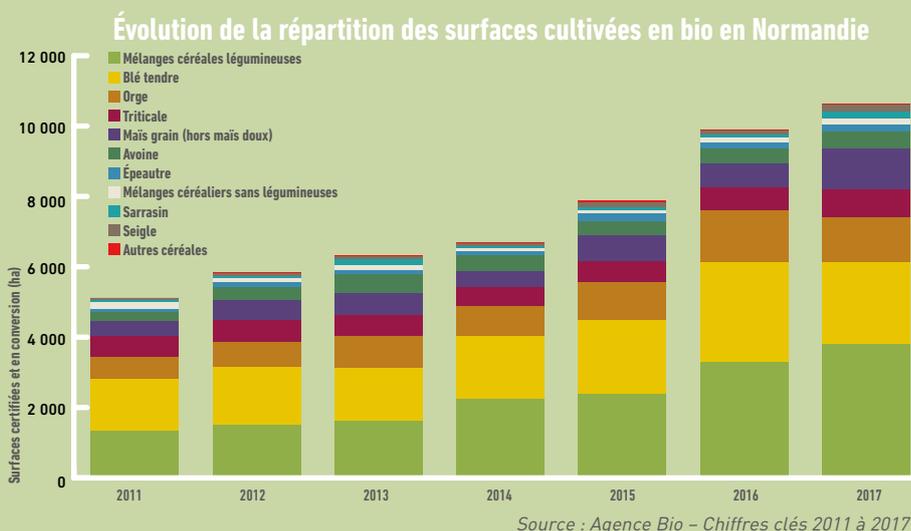
Les conversions ont été stimulées par la fluctuation des prix en agriculture conventionnelle, les aides à la conversion en AB et le sentiment

que des contraintes environnementales croissantes auront un impact sur les pratiques agricoles dans les années à venir. En 2018, le mouvement s'est poursuivi. Mais les conversions sont plus importantes dans les zones à potentiel de rendement plus faible (80 qx/ha en conventionnel) que dans les zones à fort potentiel (110 qx/ha en conventionnel), expliquant ainsi la dynamique de conversion plus limitée dans l'Eure et en Seine-Maritime.

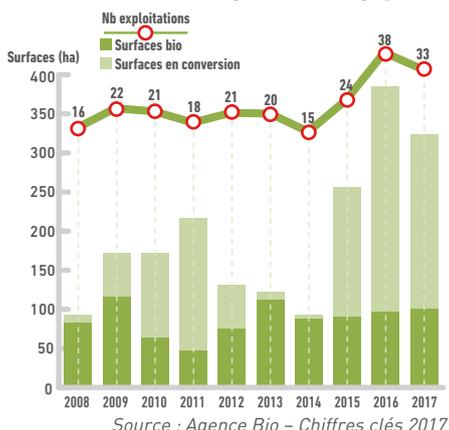
Évolution de l'assolement des céréales bio en Normandie

Depuis plusieurs années, 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 du nombre d'exploitations et des surfaces d'oléagineux biologiques



Oléagineux biologiques

LA PRODUCTION

Moins de 1 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en oléagineux certifiées bio :

101 ha en bio en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) : **222 ha**.

Les surfaces en oléagineux certifiées bio restent stables mais les surfaces en conversion diminuent. 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. Pourtant, ces cultures ont des atouts agronomiques (diversification de la rotation, culture sarclée, racine pivotante...) et connaissent une forte demande sur les marchés.

Protéagineux biologiques



LA PRODUCTION

2 % des surfaces françaises certifiées bio.

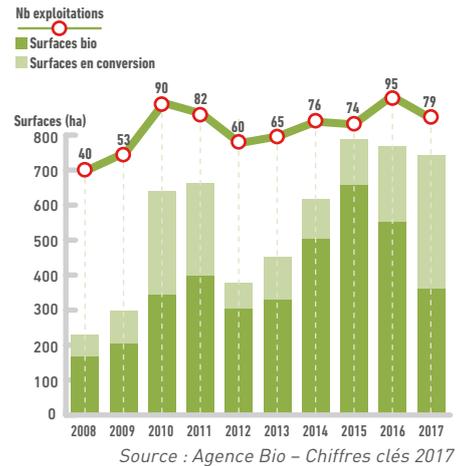
Surfaces en protéagineux certifiées bio :
362 ha en bio en 2017.

Conversions en 2017 (C1 et C2) : **379 ha**.

En 2017, les surfaces de protéagineux certifiées bio sont plus faibles qu'en 2016 mais les surfaces en conversion progressent. 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 deuxième année de conversion. Cette pratique courante est encouragée par de bons rendements et une forte demande en alimentation animale. Une fois la conversion passée, les rotations se stabilisent en n'intégrant qu'une faible part de protéagineux (itinéraire technique délicat).

A noter la demande croissante en protéines végétales bio pour l'alimentation humaine (lentilles, lentillons, pois chiches...). En 2017, en Normandie, les surfaces en légumes secs certifiées bio s'élevaient à 35 ha, et les surfaces en conversion à 21 ha.

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



LES FILIÈRES DES CULTURES INDUSTRIELLES BIOLOGIQUES

Lin fibre biologique

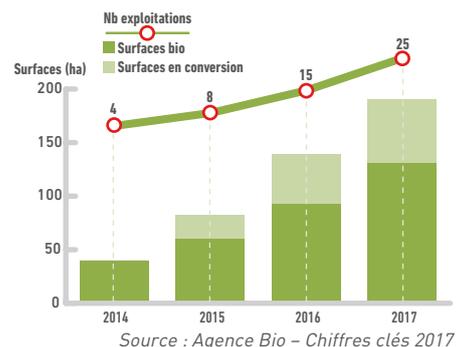
La culture du lin fibre est largement répandue en Normandie. C'est une culture industrielle très présente dans les assolements traditionnels, rémunératrice, et attachée à un tissu coopératif et privé de première transformation : le teillage, qui isole la filasse destinée au textile, la corderie, la papeterie, l'industrie des matériaux composites et du bâtiment. L'association Lin et Chanvre Bio (LCBio), créée en 2013, regroupe une quarantaine d'adhérents (producteurs bio cultivant du lin textile ainsi que plusieurs entreprises de valorisation et la société civile).

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

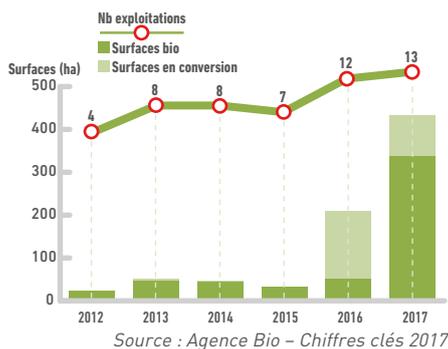
La filière lin fibre bio est encore en développement en Normandie, les surfaces cultivées sont en constante augmentation et atteignent 190 ha (bio + conversion) en 2017 dans les départements de l'Eure et de la Seine Maritime (pour 51 560 ha de lin fibre sur cette zone en 2017).

En 2018, trois teillages sont certifiés Global Organic Textile Standard pour la fibre de lin bio en Normandie : Terre de Lin, la Coopérative de Teillage de Lin du Neubourg et la Coopérative de Teillage du Vert Galant. Ces coopératives permettent à leurs adhérents de valoriser leur production en cas de conversion bio. La graine, fortement demandée, est aussi très bien valorisée.

Évolution des surfaces en lin fibre biologique



Évolution 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, Champagne...

Il existe une forte demande en chènevis (graine) pour l'alimentation humaine en agriculture biologique. Riche en Oméga 3 et 6 et en protéines, elle se décline en huile, en graines torréfiées, en graines décortiquées, en farine, en lait végétal et ses dérivés... La plante de chanvre, utilisée depuis des millénaires pour sa fibre, trouve aujourd'hui ses débouchés principalement dans l'industrie papetière.

Des producteurs de Normandie qui cultivent du chanvre depuis plusieurs années se sont très rapidement confrontés à la difficulté de valoriser un produit dont l'essentiel des débouchés oblige à défibrer la tige, c'est-à-dire séparer la chènevotte (partie interne rigide) de la fibre libérienne (partie externe plus souple).

Pour sa valorisation textile, les filières sont aujourd'hui en phase de recherche et développement, pour adapter le savoir-faire et les itinéraires techniques aux pratiques culturales actuelles. Beaucoup d'opérateurs, dont Lin et Chanvre Bio, mènent des recherches opérationnelles pour remettre cette fibre textile sur le devant de la scène, et notamment en agriculture biologique.

L'objectif des recherches de LCBio est de déterminer un itinéraire technique pour le chanvre, permettant d'obtenir une paille susceptible d'être teillée sur les outils liniers et une qualité de fibre répondant aux exigences de la filière textile.

La filière chanvre bio est encore en développement, les surfaces cultivées sont en constante augmentation et atteignent 433 ha (bio + conversion) en 2017 en Normandie



Betterave à sucre biologique

La betterave sucrière s'étend en France sur plus de 486 000 hectares en 2017. C'est une culture historique, à forte valeur ajoutée, réglementée jusqu'au 1^{er} octobre 2017 par des quotas (droits à produire).

L'absence de filière bio freine les conversions et explique la mixité des fermes bio en Normandie : 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. Le potentiel de conversion en système betteravier est élevé (60 600 ha de betteraves sucrières en Normandie en 2017).

Association Bio Normandie travaille en partenariat avec plusieurs producteurs normands qui se sont engagés dans des expérimentations culturales pour l'année 2018. Un sondage national a été réalisé auprès des industries agroalimentaires consommatrices de sucres bio. Actuellement des tests culinaires, utilisant du sucre bio extrait des betteraves, sont menés chez les entreprises partenaires du projet.



L'aval de la filière

LA COLLECTE

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

LA TRANSFORMATION

La Normandie compte 7 moulins certifiés en agriculture biologique. Les moulins bio normands s'approvisionnent en céréales françaises, et pour la plupart produites dans un périmètre plus ou moins rapproché du moulin.

En termes de technologie, on trouve à la fois des moulins à cylindre et à meules de pierre. Les types de grains écrasés sont assez divers, en majorité du blé tendre meunier, mais aussi de l'épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin. La plupart des volumes sont destinés aux opérateurs agroalimentaires (boulangeries, biscuiteries...), et pour partie à la distribution en sachets de 1 à 5 kg.

La boulangerie biologique continue son développement en dents de scie, avec à la fois des boulangeries bien installées qui perdurent, et un turn-over pour les boulangeries qui mettent en place une gamme de pains bio sans la conserver longtemps, à la manière d'un pain spécial. Les boulangers 100 % bio trouvent leur place dans les grands centres urbains mais aussi en zone rurale, par le biais de la livraison de points de vente ou la vente sur les marchés. Par ailleurs, les terminaux de cuisson certifiés sont toujours dynamiques, notamment en grandes surfaces alimentaires, spécialisés bio ou non. On note également l'installation de quelques paysans boulangers bio. Le CFPPA de Coutances (50) propose une formation BPREA S'installer paysan boulanger.



Meunerie

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



Actualités des entreprises 2018



Interface Céréales et Biocer partenaires pour la collecte des productions bio

Les coopératives Interface Céréales (2 000 adhérents sur les régions Centre - Val de Loire et Normandie) et Biocer (groupe coopératif céréalier 100 % bio avec 200 adhérents sur les régions Normandie, Hauts-de-France, Centre - Val de Loire et Ile-de-France) ont signé une convention de partenariat pour la collecte et la commercialisation des productions biologiques à compter de la campagne 2018. Pour Interface Céréales, l'engagement dans la filière bio permet de répondre aux attentes des adhérents qui ont fait le choix de convertir tout ou partie de leur exploitation en AB. Afin de proposer à ses adhérents des débouchés diversifiés, la coopérative a choisi de faire appel à Biocer, pionnier de la collecte bio sur l'Ouest de la France.

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018



La coopérative de Creully inaugure son premier silo dédié à l'AB

La coopérative propose aux agriculteurs désireux de s'orienter en AB un silo dédié. L'outil, d'une capacité de 3 000 t pouvant être portée à 7 500 t, représente un investissement d'un peu plus de 1,5 M€. Partenaire de ce projet, Agronat (Burcy, 14) est le premier client de la coopérative en produits issus de l'agriculture biologique, via l'approvisionnement local pour son unité de production en nutrition animale.

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018



La boulangerie de l'hippodrome à Caen de nouveau primée pour son pain bio

La miche de pain bio de la boulangerie caennaise a remporté, pour la troisième fois, la 2^e place au concours national du meilleur pain bio, face à 80 boulangers de toute la France. La boulangerie de l'hippodrome propose dix pains bio et un pain à base de farine bio sans gluten.

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018



Cristal Union et Tereos se lancent dans le sucre bio

Face à un marché demandeur et avec des producteurs de betteraves qui convertissent leur exploitation en bio, Cristal Union a lancé une filière betterave bio avec 145 hectares en 2018, qui devrait atteindre 1 500 ha en 2019. Tereos, qui distribue déjà du sucre bio, a annoncé son ambition de devenir un leader mondial de la production et distribution de sucre bio. Dès 2019, le groupe démarrera la production de sucre bio de betterave en France et de sucre bio de canne au Brésil et au Mozambique.

Lettre de veille INCA BIO 30, juillet 2018



Biocer, coopérative de céréales bio, transfère ses activités de stockage et de transformation

La coopérative de céréales bio qui compte 200 adhérents investit 10 millions d'euros, via sa filiale Normandie grains bio qui associe des partenaires économiques et financiers. L'investissement porte sur l'acquisition d'une parcelle de plus de deux hectares à Marcilly-la-Campagne, au sud de l'Eure ainsi que sur la création d'un outil de tri et de valorisation des céréales. Cela comprend une chaîne de triage de qualité alimentaire 100 % bio, un outil de séchage en caissons et du conditionnement pour les petits lots. La mise en service est prévue pour l'été 2019.

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018



Cristal Union développe une filière de betteraves à sucre bio en France

Suite à une phase de test sur une dizaine d'hectares en 2017, le groupe sucrier Cristal Union s'est entendu avec 25 agriculteurs pour planter 150 hectares cette année, en alternance avec de la luzerne bio, que Cristal Union produit aussi. La transformation des betteraves à sucre se déroule sur le site de Corbeilles-en-Gâtinais (45), où des installations adaptées aux plus petits tonnages ont été mises en place. Le but est de traiter 8 000 tonnes de betterave. L'objectif est d'atteindre 1 500 hectares en 2019, le groupe cherche donc des agriculteurs intéressés par cette culture.

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018



La biscuiterie de l'Abbaye va s'agrandir pour développer son activité bio

Installée à Lonlay l'Abbaye (61), la biscuiterie de l'Abbaye va investir 5 millions d'euros dans un nouveau site de production (l'ancienne base logistique d'Intermarché à Magny le Désert), permettant la création de 36 emplois. La nouvelle ligne de production de la biscuiterie de l'Abbaye sera destinée principalement à la production de biscuits bio qui représente la moitié du chiffre d'affaires de l'entreprise. Le démarrage de la production est prévu fin 2019.

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018



Agronat investit pour valoriser les céréales bio normandes

Agronat a inauguré à Burcy (14) son nouvel atelier de transformation de matières premières bio pour fabriquer de l'aliment du bétail 100 % français. L'investissement porte sur la construction d'un nouveau bâtiment équipé d'un laminoir et d'un mélangeur. Le laminoir permet de réduire le maïs, l'orge, le triticale, le lupin, la féverole, les pois, la luzerne, le colza et le soja en flocons. Le mélangeur permet d'y incorporer de la mélasse de canne et de préparer les commandes avant qu'elles soient livrées. Ce rendez-vous a également été l'occasion de présenter le partenariat qu'Agronat vient de nouer avec la coopérative de Creully.

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018

LES FILIÈRES DES LÉGUMES FRAIS BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

5 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en légumes certifiées bio :

1 072 ha en bio en 2017.

Conversions en 2016 (C1 et C2) : **72 ha**.

Tendances 2018

	Conversions
Calvados	7
Manche	6
Orne	3
Eure	5
Seine-Maritime	11

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

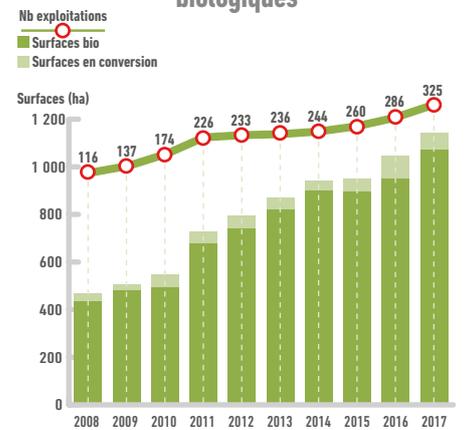
Le nombre d'exploitations légumières bio poursuit sa progression (+ 14 % entre 2016 et 2017), tout comme les surfaces légumières certifiées bio. En 2017, 49 agriculteurs biologiques ont bénéficié du dispositif des installations aidées en Normandie, 12 d'entre eux se sont installés maraîchage bio (deuxième production pour les installations bio aidées en Normandie, derrière la production en bovin lait bio).

Chaque année, de nombreux porteurs de projet cherchent à s'installer mais le facteur limitant demeure l'accès difficile au foncier. L'engagement des collectivités territoriales peut favoriser l'installation de porteurs de projet et le passage des surfaces agricoles vers l'agriculture biologique.

Le marché des légumes bio est en croissance et même si elle se développe, l'offre française reste encore insuffisante pour fournir la demande massive et simultanée des enseignes de la grande distribution qui souhaitent privilégier un sourcing national, voire régional ou local. Les engagements sont nécessaires pour répondre à la demande et au changement d'échelle de la bio. La filière doit par ailleurs poursuivre sa structuration pour assurer la pérennité de ses engagements dans un secteur sensible à la logistique.

Les légumes de plein champ font face à une demande croissante pour certains légumes (betterave rouge, carotte, oignon, pommes de terre). Les producteurs sont de plus en plus démarchés par différents opérateurs économiques et incités à engager des surfaces dans ces productions.

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



Source : Agence Bio – Chiffres clés 2017





Une grande diversité de systèmes maraîchers en Normandie

Depuis quelques années, les projets d'installation en maraîchage bio se font essentiellement sur petite surface, avec un travail du sol réduit, voire absent. Le maraîchage sur petite surface apparaît comme accessible à tous : besoin en 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.

Les projets qui s'inscrivent dans ces modèles ont généralement une surface cultivée allant de 1 000 m² 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, il n'y a pas de tracteur ou parfois un motoculteur. 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 de ces aspects techniques, ces projets se caractérisent par des valeurs fortes : l'autonomie du système, le respect du vivant se traduisant par une absence ou peu de travail du sol, une volonté de préserver et d'enrichir la biodiversité...

Afin de sécuriser ces projets d'installation variés, plusieurs pistes sont à envisager : formation, salariat, diffusion de références, accompagnement technique, test agricole...

Les Espaces Test Agricoles permettent aux porteurs de projet aux profils diversifiés de tester leur projet et d'acquérir les compétences nécessaires à une installation réussie. Aujourd'hui, plusieurs Espaces Test Agricole sont présents en Normandie : Biopousses, l'ETA de la Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole et l'ETA du Perche. Rhizome, en tant que Coopérative d'Activité et d'Emploi, est une couveuse d'activité. Elle assure également des fonctions d'accompagnement des porteurs de projet. D'autres projets d'Espaces Test Agricoles sont en réflexion sur le territoire normand.



L'aval de la filière

Des opérateurs régionaux (Natup - Cap Seine / Lunor, les établissements Duchemin), achètent et transforment la pomme de terre ou la betterave rouge biologiques.

Agrial (Branche légumes) recherche de nouveaux producteurs pour développer sa gamme de légumes bio. La coopérative est présente sur le territoire normand avec trois entreprises de préparation de légumes. Priméale conditionne et commercialise des légumes de 1^{re} gamme principalement des carottes, salades, poireaux et pommes de terre. Florette est le pionnier des salades et des légumes frais prêts à l'emploi (4^e gamme). Créaline est spécialisée dans la production de soupes et purées fraîches à base de légumes (5^e gamme).

Par ailleurs, la Normandie compte une trentaine d'opérateurs positionnés sur le secteur de la transformation / préparation des légumes biologiques.

De plus, 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...) sont demandeurs pour rationaliser leurs approvisionnements, quand les producteurs demandent de leur côté une planification et un engagement des clients. Sur ce secteur, Inter Bio Normandie Services et Terre Bio Normandie sont deux associations majeures autour de l'approvisionnement des fruits et légumes biologiques en Normandie.

Actualités des entreprises

2018



AGRIAL vise 10 % de ses légumes certifiés bio en 2025

Agrial (coopérative multi spécialiste, 14 - Caen) a inscrit le développement de l'agriculture biologique dans son plan stratégique Horizon 2025 et vise 10 % de ses légumes certifiés en AB d'ici 2025. Pour y arriver, les filières renforcent leurs plans de conversion. En 2017, 750 agriculteurs ont travaillé avec Agrial en filières bio (lait, légumes, pommes, porcs, œufs, bovins, céréales, semences...).

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018

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

incabio@normandie.chambagri.fr

LES FILIÈRES DES FRUITS BIOLOGIQUES

LA PRODUCTION

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

Surfaces en fruits certifiées bio :
2 300 ha en bio en 2017.

Conversions en 2017 (C1, C2 et C3) :
1 011 ha.

17 % des surfaces françaises certifiées bio en fruits pour la transformation.

Tendances 2018

	Conversions
Calvados	7
Manche	5
Orne	3
Eure	3
Seine-Maritime	3

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).

Depuis plusieurs années, le nombre d'exploitations avec des surfaces en fruits bio progresse régulièrement dans la région, tout comme les surfaces certifiées bio. En 2017, on observe une nette reprise des conversions de surfaces en fruits (quasi doublement entre 2016 et 2017). Les surfaces en C1 représentent 60 % des surfaces fruitières en conversion.

La production de fruits en Normandie est fortement orientée vers la production de pommes à cidre ou jus de pommes (47 % du verger certifié bio). Avec 1 663 ha engagés en bio (dont 575 ha en conversion) dans 209 exploitations, la Normandie est la 1^{re} région française productrice de pommes à cidre bio.

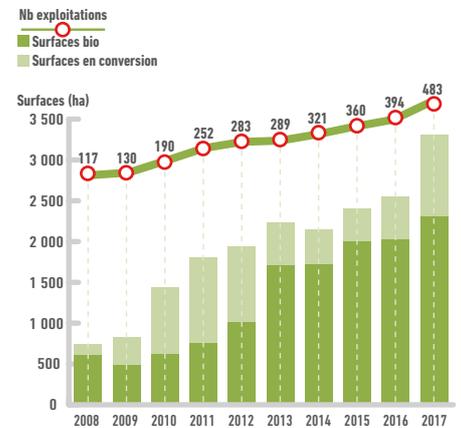
La production de fruits frais représente 52 % du verger certifié bio normand.

1 629 ha engagés en bio (dont 427 ha en conversion) sont répartis dans 313 exploitations de la région. La production de fruits frais se développe notamment dans le cadre de projets de diversification et de développement des systèmes agro-écologiques.

La production de fruits à coque (châtaignes, noix, noisettes) est très peu présente dans la région : 19 ha (dont 9 ha en conversion) répartis dans 13 exploitations.

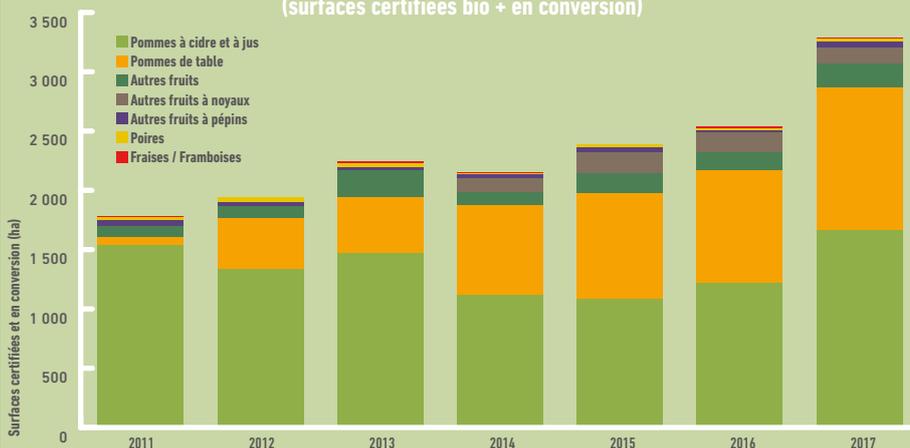
En France, les surfaces en arboriculture biologique progressent : avec 20 % des surfaces françaises arboricoles conduites en bio, la filière des fruits bio est une des plus dynamiques. Mais globalement, la demande en fruits et légumes bio reste encore supérieure à l'offre.

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

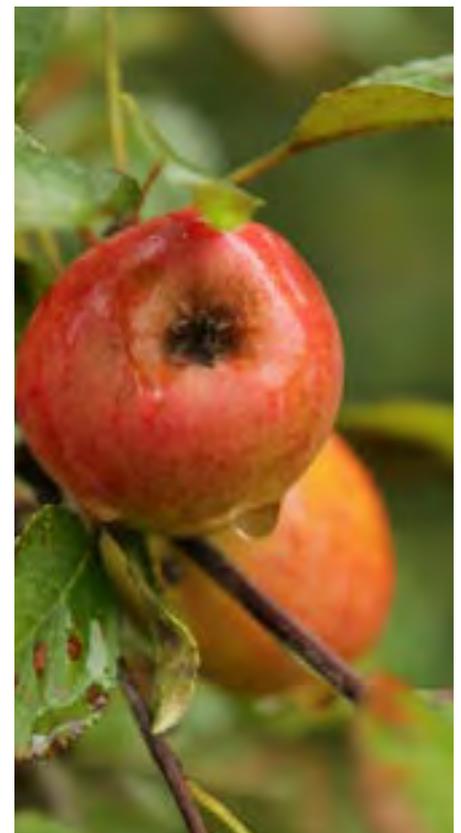


Source : Agence Bio - Chiffres clés 2017

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



Source : Agence Bio - Chiffres clés 2011 à 2017



L'aval de la filière

LE CIDRE ET SES DÉRIVÉS

En Normandie, la plupart des producteurs de fruits à cidre bio commercialisent leur production (cidre, poiré, jus de pomme) en vente directe, dans les magasins spécialisés bio ou en grandes surfaces. Les producteurs positionnés sur les circuits longs peuvent disposer 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 épicerie fines aux grandes surfaces alimentaires, sous marques privées et sous marques de distributeurs.



Actualités des entreprises 2018



AGRIAL vise 2 000 ha de vergers en AB

Agrial (coopérative multi spécialiste, 14 – Caen) a inscrit le développement de l'agriculture biologique dans son plan stratégique Horizon 2025. D'ici 2022, 1 850 hectares de vergers de fruits à cidre seront conduits en AB, notamment pour répondre à la demande en vinaigre de cidre bio et jus de pommes bio.

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018

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

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

Tendances 2018

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

LA PRODUCTION

42 exploitations.

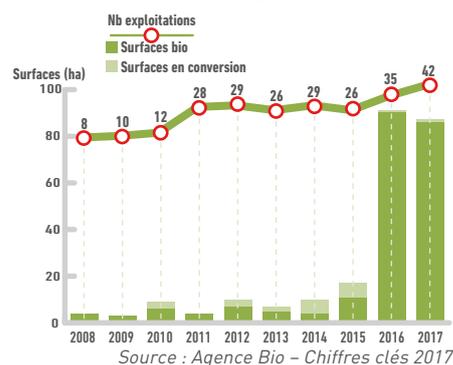
Moins de 2 % des surfaces françaises certifiées bio.

Surfaces en PPAM bio :

87 ha certifiés bio en 2017.

Conversions en 2017 (C1, C2 et C3) : **1 ha**.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces de PPAM



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 des légumes secs, du raisin de table, des algues, des champignons, du safran, des cultures florales et ornementales, des semences et plants à repiquer (pour la vente)... le tout, sur des surfaces limitées.

Les préparateurs biologiques

4.

EN FRANCE

Les filières poursuivent leur structuration. En aval de la production agricole biologique, le nombre d'opérateurs a augmenté de 17 %, pour atteindre 17 353 entreprises de transformation (+ 16 % / 2016), de distribution (+ 19 %) et d'import/export de produits bio (+ 27 %). Ils couvrent l'ensemble des domaines des industries agroalimentaires. Fin 2017, ce sont près de 12 300 transformateurs qui étaient engagés en bio en France.



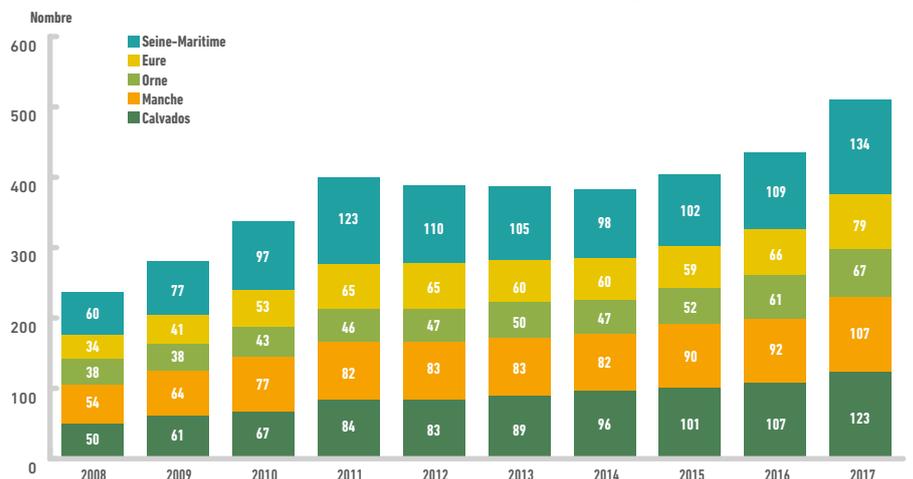
Pour l'Agence Bio, les préparateurs bio regroupent des entreprises réalisant des opérations de transformation, conservation et/ou de conditionnement de produits agricoles biologiques. Les restaurateurs certifiés sont compris dans cette catégorie. Les opérateurs bio ayant plusieurs activités bio ne sont 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, etc.

EN NORMANDIE

Fin 2017, la Normandie compte 510 entreprises de transformation certifiées bio (+ 17 % / 2016). C'est en Seine-Maritime qu'il y a le plus de préparateurs notifiés (134) et que le développement est le plus important (+ 23 % d'entreprises notifiées bio entre 2016 et 2017). Parmi les nouvelles activités de transformation bio qui se développent en Normandie, on comptabilise fin 2017, 15 entreprises brassicoles notifiées en bio.

D'après les premières données disponibles, 78 nouvelles entreprises avec une activité de transformation bio se seraient notifiées en Normandie sur les 11 premiers mois de l'année 2018.

Évolution et répartition du nombre de préparateurs biologiques en Normandie

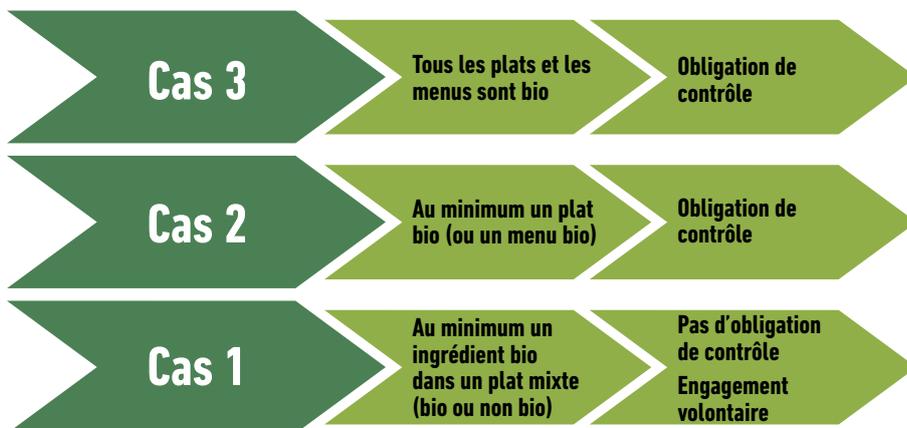


Source : Agence Bio - Chiffres clés 2017

LA RESTAURATION BIOLOGIQUE

La mise en place du cahier des charges français relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique a été plutôt longue à intégrer par les opérateurs de restauration. Après une phase de prise de connaissance de celui-ci, plusieurs restaurateurs normands sont maintenant certifiés en AB (une douzaine début 2019).

Les restaurateurs sont répartis suivant les 3 cas du cahier des charges et permettent ainsi au consommateur de distinguer les niveaux d'intégration des produits bio.



Source : Association Bio Normandie

En France, en 2017, le marché des produits alimentaires bio en restauration hors domicile (entrée restaurant) est estimé à 452 M€ HT (+ 10 % / 2016). Il se répartit en 246 M€ pour la restauration collective (+ 7 % / 2016) et 206 M€ pour la restauration commerciale (+ 13 % / 2016).

La nouvelle loi «pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous», dite «EGALIM» a été publiée au JO le 1^{er} novembre 2018. Elle stipule qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics

devront avoir une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique (article 24).

Les achats de denrées par les circuits de restauration

En M €	2017	2016	2015	2014	17/16	16/15	15/14
Commerciale	206	182	166	152	13,2%	9,6%	9,2%
Collective	246	229	219	206	7,4%	4,6%	6,3%
TOTAL	452	411	385	358	10,0%	6,8%	7,5%

Source : AND - International pour Agence Bio

L'Agence Bio a dévoilé les résultats des enquêtes menées auprès des acteurs de la restauration. Parmi les chiffres extraits de cette étude : 45 % des restaurants commerciaux proposent des produits bio (78 % des produits bio achetés sont d'origine France et 54 % sont même d'origine régionale) ; 61 % des établissements de la restauration collective proposent des produits bio (79 % des restaurants scolaires, 58 % des

établissements de restauration du travail, 34 % dans le secteur santé / social), avec 76 % des produits bio achetés d'origine France et 48 % d'origine régionale.

Manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher, telle est la conclusion du rapport de l'observatoire national de la restauration collective bio et durable publié en 2018. Les prix des matières premières bio sont généralement plus

chers mais les collectivités impliquées luttent activement contre gaspillage alimentaire : adaptation des grammages, mise en place d'un self, pesée des déchets, prévention et sensibilisation, meilleure évaluation des besoins... Trois pistes d'action sont proposées pour favoriser l'approvisionnement bio local : les légumeries, les plateformes collectives d'approvisionnement et les groupements d'achat.

Actualités des entreprises 2018



Un restaurant 95 % bio et 90 % local ouvre à Caen

Lettre de veille INCA BIO 31, septembre 2018

Fragments, c'est le nom du restaurant qui vient d'ouvrir à Caen, proposant 95 % de bio, 90 % de local. Les approvisionnements viennent d'une trentaine de producteurs locaux. Chaque midi : deux entrées, deux plats et deux desserts, la carte change toutes les semaines.



Un nouveau restaurant 100 % bio à Caen

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Après «Fragments», c'est autour du restaurant bio «Le flamant vert» d'ouvrir ses portes à Caen (14). Chaque jour, le restaurant propose deux plats chauds, une soupe, des salades et des desserts. Avec au choix : du sans gluten, sans lactose, un plat vegan mais il y a aussi un plat avec de la viande. Tout est fait maison et préparé avec des produits locaux frais, bio et de saison.



Les cantines scolaires du Calvados se mettent au bio

Lettre de veille INCA BIO 31, septembre 2018

A partir de la rentrée scolaire 2018, les 450 élèves scolarisés à Honfleur qui fréquentent la cantine mangeront des repas bio à hauteur de 20 % minimum. Ils auront, selon les jours de la semaine, une entrée, un plat principal ou un dessert bio. Le pain sera systématiquement bio à chaque repas. L'objectif à terme est d'atteindre des repas 100 % bio. Les tarifs de la cantine restent inchangés.

La cantine de Courtonne-la-Meurdrac, près de Lisieux, travaillait déjà le plus possible avec des produits locaux. En cette rentrée, elle vient de franchir une nouvelle étape, avec du 100 % bio et local au menu. La municipalité n'a pas souhaité répercuter ce surcoût, le prix de la cantine reste inchangé en cette rentrée 2018.



Je mange normand et bio dans mon lycée

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Le lycée professionnel Mézen à Alençon (61) est le 2^e lycée de Normandie à être labellisé «Je mange normand» : avec 80 % d'ingrédients issus de producteurs alentours, dont 22 % de bio. Les lycéens sont sensibilisés à l'écologie, à la diététique, à la santé mais aussi au gaspillage. L'établissement ambitionne de servir au plus vite 100 % de produits normands.

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



5. Commercialisation des produits bio

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



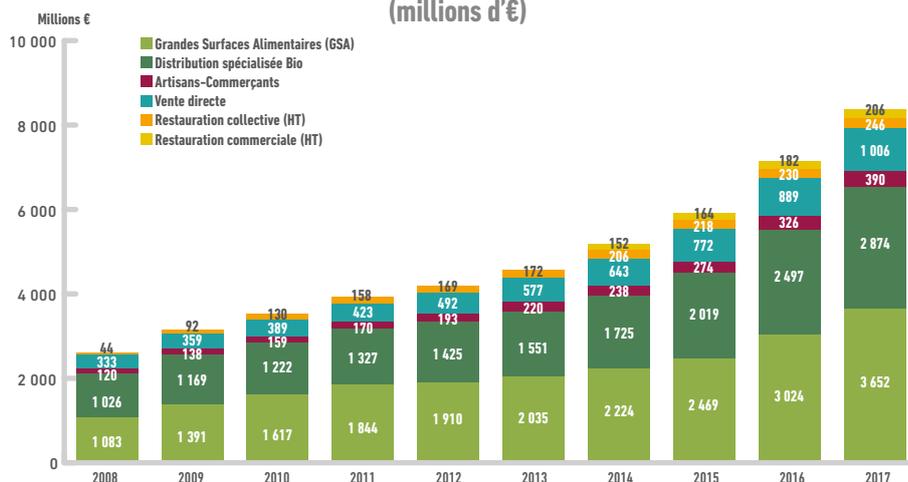
LES DISTRIBUTEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

En France

D'après l'Agence Bio, au niveau national, près de 4 800 distributeurs (+ 19 % par rapport à 2016) étaient engagés en bio fin 2017, traduisant le dynamisme des enseignes spécialisées ou non dans le secteur. Ces opérateurs sont plus nombreux dans les zones à forte densité de population.

En France, en 2017, le marché alimentaire biologique total atteint 8,4 milliards € (+ 17 % / 2016), dont 7,92 milliards € (+ 18 % / 2016) pour la consommation de produits biologiques alimentaires à domicile et 452 M€ pour la Restauration Hors Domicile (+ 10 % / 2016), qu'elle soit collective ou commerciale.

Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution de 2008 à 2017 (millions d'€)



Source : Agence Bio / AND-International 2018

Alimentation bio : les grandes surfaces incontournables (en actes d'achat)

- les grandes surfaces demeurent incontournables (79 % des consommateurs bio y réalisent leurs achats en 2017), principalement pour le lait et les produits laitiers, les jus de fruit.
- les marchés (32 %), principalement pour les fruits et légumes frais, les poissons.
- les magasins spécialisés bio en réseau ou indépendants (30 %), principalement pour les pâtes, riz et autres céréales et les autres produits d'épicerie.
- les artisans : boulanger, boucher (26 %) pour le pain, les viandes.
- la vente directe à la ferme (19 %), principalement pour la viande, les volailles, les œufs.
- le drive (9 %) pour les produits d'épicerie et les produits du petit déjeuner.
- les autres lieux d'achat (15 %) comme les cavistes pour le vin bio.

LES GRANDES SURFACES GÈNÈRENT PRÈS DE 50 % DU CA DES PRODUITS ALIMENTAIRES BIO

En 2017, les produits alimentaires bio sont commercialisés via 4 principaux circuits de distribution : les grandes et moyennes surfaces (46 % du CA alimentaire bio), les magasins spécialisés bio - en réseau ou indépendants (36 % du CA), la vente directe du producteur au consommateur (13 % du CA) et les artisans et/ou commerçants (5 % du CA). Suivant les catégories de produits, la place de chaque circuit de distribution est plus ou moins importante.

Chiffre d'affaires des produits alimentaires biologiques par circuit de 2015 à 2017

En millions €	Chiffre d'affaires TTC			Croissance			Part de marché		
	2015	2016	2017	15/14	16/15	17/16	2015	2016	2017
<i>Distribution spécialisée bio en réseau</i>	1 624	2 030	2 380	19 %	25,0 %	17,3 %	29,3 %	30,1 %	30,1 %
<i>Distribution spécialisée bio indépendante</i>	395	485	493	9 %	22,8 %	1,7 %	7,1 %	7,2 %	6,2 %
Total circuit bio	2 019	2 515	2 874	17 %	24,6 %	14,3 %	36,5 %	37,3 %	36,3 %
Grandes Surfaces Alimentaires (GSA)	2 469	3 020	3 652	11 %	22,3 %	20,9 %	44,6 %	44,8 %	46,1 %
Artisans commerçants	274	329	390	15 %	20,1 %	18,4 %	5,0 %	4,9 %	4,9 %
Vente directe	772	874	1 006	20 %	13,2 %	15,1 %	14,0 %	13,0 %	12,7 %
Total	5 534	6 738	7 921	14,6 %	21,8 %	17,6 %	100 %	100 %	100 %
Consommation alimentaire des ménages *	174 379	178 072	180 047						
Part de l'AB	3,2 %	3,8 %	4,4 %						

Source : Agence Bio / AND-International 2018
* INSEE 2018

La compétition entre circuits de distribution semble connaître une nouvelle étape. Les grandes entreprises de distribution alimentaire généraliste ont non seulement accru les ventes de produits bio dans leurs enseignes principales et spécialement dans les magasins de proximité, mais elles développent ou contrôlent aussi une partie des réseaux spécialisés, y compris de vente en ligne. Le poids de ces entreprises dépasse ainsi 50 % du marché total et 57 % du marché hors vente directe.

Dans ce contexte, les détaillants spécialisés indépendants, souvent pionniers du secteur, sont pénalisés par de moindres puissances d'achat, d'investissement et d'organisation. Selon les données du magazine «Biolinéaires» le nombre de magasins indépendants est stable par rapport à 2016 (986) pour une surface en croissance de 4 %. Le réseau de magasins spécialisés, avec un développement inégalé, atteint en 2017 plus de 2 800 magasins (on en recensait moins de 2 000 en 2009). Les réseaux

spécialisés disposent d'un parc en hausse de 9 % par rapport à celui de 2016 et d'une surface accrue de 12 %. Certaines enseignes, parmi les plus anciennes, enregistrent une croissance de leur CA de moins de 10 %, faute de développement de leur réseau et peut-être aussi en raison d'un positionnement plus traditionnel (c'est-à-dire des surfaces plus petites, sans mise en avant des fruits et légumes, sans rayon boucherie à la coupe, et centrées sur les marques les plus anciennes).

Le développement des ventes est plus rapide dans la distribution généraliste qui maintient un taux de croissance presque identique à celui de 2016, pour une valeur de + 632 millions d'euros (+ 551 en 2016). Sa part de marché progresse de 1,3 point. Le circuit spécialisé bio, sans marquer de pause dans son développement, ne connaît pas les sommets de l'année précédente (+ 359 millions d'euros en 2017 contre + 496 en 2016). Sa part de marché recule de 1 point, affectant en priorité les commerces

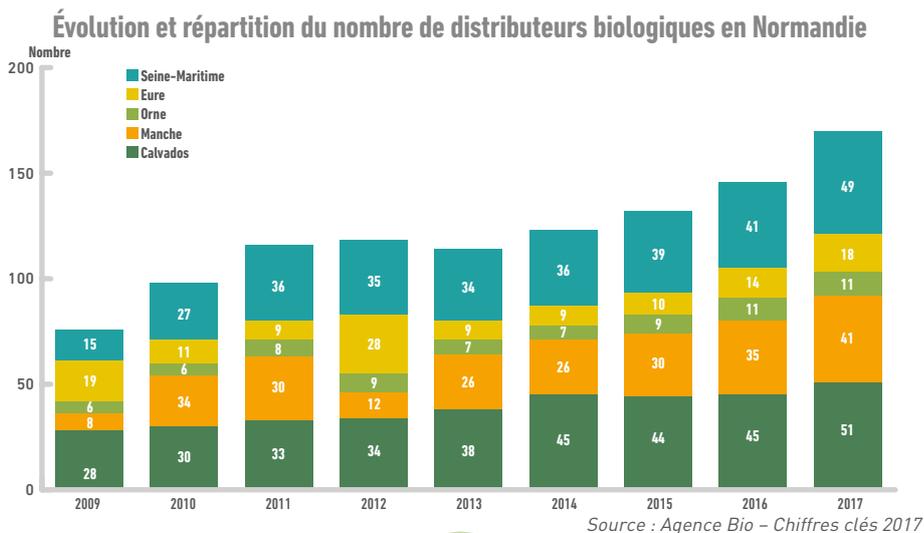
indépendants, dont la croissance est très faible. Les cavistes, boulangers et poissonniers conservent des taux de croissance importants, ce qui n'est pas le cas des bouchers. La croissance de la vente directe est supérieure à celle de 2016, après avoir atteint un pic en 2015. C'est le secteur du vin qui tire particulièrement ce mode de commercialisation.



En Normandie

D'après l'Agence Bio, 170 distributeurs sont certifiés bio en Normandie (+ 16 % rapport à 2016). Le Calvados, la Seine-Maritime et la Manche sont les départements qui présentent le plus grand nombre de distributeurs bio notifiés.

D'après les premières données disponibles, 63 nouveaux distributeurs avec une activité bio se seraient notifiés en Normandie sur les 11 premiers mois de l'année 2018.



Le nombre de distributeurs certifiés 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, complété par l'arrêté du 20 juin 2007. Ils concernent uniquement les distributeurs qui stockent sur le lieu de vente et revendent directement des produits biologiques au consommateur final ou à l'utilisateur final (éleveur ou agriculteur) :

- **Dispense totale de notification et de contrôle** pour les distributeurs qui achètent préemballés et revendent en l'état des produits issus de l'agriculture biologique.
 - **Dispense de contrôle** pour les distributeurs 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 produit pas, ne prépare pas et n'importe pas de produits biologiques.



LES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES



Les importations

Au niveau national, 284 entreprises françaises d'import de produits bio (importations hors Union européenne) étaient notifiées fin 2017 (+ 27 % / 2016).

En Normandie, début 2018, une vingtaine d'entreprises sont notifiées avec une activité d'import hors UE de produits bio. D'après les premières données disponibles, 7 nouveaux importateurs de produits bio hors UE se seraient notifiés en Normandie sur les 11 premiers mois de l'année 2018.

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

Produits	Origine
Fruits et plantes à boisson	Inde
Légumes	Chine, Madagascar
Fruits secs	Inde
Jus de fruits et légumes	Polynésie
Huiles brutes et raffinées	Inde, Burkina Faso, Maroc
Produits de l'aquaculture	Equateur, Madagascar
Cacao	République dominicaine
Café	Bolivie, Brésil, Colombie, Éthiopie, Guatemala, Honduras, Indonésie, Mexique, Pérou, République dominicaine
Chocolaterie et confiserie	Mexique, République dominicaine
Épices, condiments et assaisonnement	Inde
Sucres	Indonésie
Thé	Chine

En 2017, 69 % 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 31 % en 2017 (contre 28,7 % en 2016 et 38 % en 2009). En valeur absolue, cela représente 1,64 milliard € en 2017 (contre 1,29 en milliard € en 2016). Cette progression des importations de produits bio en France entre 2016 et 2017 résulte notamment du fait que les gammes de produits reposant sur des produits importés ont connu une forte demande, ce phénomène favorise ainsi le recours à des produits non disponibles en France.

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

- de produits d'épicerie (huiles, épices, légumes secs et quinoa, fruits transformés, chocolat, 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...

Plus spécifiquement pour l'année 2017, le taux d'importation des fruits et légumes bio progresse en raison du dynamisme des produits exotiques et des agrumes et parfois en raison de mauvaises récoltes (la pomme de terre en 2016). Pour les produits dont la production française est en compétition avec celles des pays voisins, comme la tomate, la position s'est maintenue voire améliorée chez quelques grands opérateurs (le taux d'importation a reculé sans que, pour autant, l'origine France ne devienne majoritaire).

Dans le secteur laitier, le manque de production en début d'année 2017 (conséquence de la mauvaise année climatique 2016 ayant induit un manque de fourrages) lié à une forte demande du marché ont favorisé les importations de lait en citerne. En revanche, l'essor rapide de la collecte en fin d'année a favorisé le mouvement inverse. Dans le domaine des viandes, les achats de viande de porc en Europe par les principaux fabricants de charcuteries reflètent les difficultés liées au développement de la production. En revanche, les exportations de viande de volaille se sont développées.

Pour les produits de la mer, alors que le manque de saumon et de truite a provoqué un recul du marché, les achats de crevettes (de Madagascar, mais aussi d'autres origines) ont été soutenus, ainsi que ceux de moules irlandaises. En produits traiteur, le développement général des fabrications, y compris à partir de matière première française, tempère le taux d'importation (lié notamment au blé dur, pour les pâtes fraîches).

Le bilan céréalier 2017-18 sera nettement plus satisfaisant que le précédent qui fut marqué par de mauvais rendements de la moisson 2016. Les importations de blé ont reculé grâce à l'arrivée en fin de conversion des engagements de 2015.

Le secteur de l'épicerie favorise la croissance des achats extérieurs. Les ventes des produits du petit déjeuner : café, thé, sucre, confitures et surtout céréales et pâtes à tartiner ont enregistré des taux de croissance supérieurs à la moyenne de l'épicerie. Du côté de l'épicerie salée, la croissance des ventes de graines (quinoa, riz, par exemple) favorise aussi les importations, alors que les produits à base de farine ont connu des ventes moins dynamiques que la moyenne.



Les exportations

Parallèlement, la France est «exportatrice» de produits biologiques (y compris les ventes dans les Etats membres de l'Union européenne). En 2017, les exportations françaises de produits bio sont estimées à 707 millions d'euros (+ 12 % / 2016). Les vins représentent 60 % des exportations françaises de produits bio en valeur mais d'autres secteurs se développent comme l'épicerie sucrée et salée, le cidre bio et la bière bio.

Actualités des entreprises 2018



La halle bio de Rungis est désormais complète

Après une installation progressive des entreprises démarrée fin 2015, la halle bio de Rungis est désormais complète. Les 5 600 mètres carrés en font le plus grand espace de vente consacré aux produits biologiques en Europe et permet à Rungis de devenir une référence nationale en la matière. Déjà, près de 70 opérateurs proposaient une offre biologique, dans tous les secteurs du marché. Avec un pavillon dédié, Rungis a franchi une étape supplémentaire dans la diversification de son offre. La halle bio présente une gamme complète grâce à la présence de sept entreprises spécialisées.

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018



En 2017, le réseau Biocoop franchit le cap du milliard d'euros de chiffre d'affaires

Le réseau spécialisé Biocoop poursuit son expansion avec plus de 500 magasins en France et une prévision d'ouvertures d'une soixantaine de points de vente en 2018. Le spécialiste du bio a réalisé un chiffre d'affaires de 1,1 milliard d'euros en 2017 (+ 15 % / 2016). Le réseau réfléchit à la diversification de ses activités avec l'ouverture de boutiques mono-métiers (boulangeries ou boucheries) et entame une réflexion sur le e-commerce qui pourrait déboucher sur des tests de click and collect en fin d'année ou en 2019 dans des magasins volontaires.

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018



Carrefour parie sur la bio et lance des contrats de filière

Dans son plan de transformation, annoncé début 2018, Carrefour ambitionne de devenir le leader mondial de la transition alimentaire et projette de faire passer son chiffre d'affaires bio de 1,3 milliard € à 5 milliards € en 2022. Pour y parvenir, les zones dédiées au bio seront généralisées dans les magasins et la gamme des produits bio sera développée. Il est également prévu d'atteindre 150 magasins spécialisés Carrefour Bio d'ici 2021. Le pain se niche au cœur de cette stratégie de reconquête. L'enseigne s'affirme comme le premier distributeur commercialisant une offre de pain bio 100 % française, via la signature d'un contrat de filière avec le négociant Biograin, la coopérative vendéenne Cavac, la minoterie nantaise Suire et le boulanger Biofournil. Boules, baguettes, pains complets, pains céréales bio garniront les magasins Carrefour Market de l'Ouest. Le contrat concerne également l'approvisionnement en farine de blé bio des 17 hypermarchés Carrefour de l'Ouest qui fabriquent leurs pains. Par ailleurs, Carrefour encourage les conversions des agriculteurs à l'AB : l'agriculteur en phase de conversion, dont la production n'est pas encore valorisée au prix du bio, bénéficie d'une aide financière lui permettant de compenser la baisse de ses rendements liée à la modification de son itinéraire technique.

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018



Les Comptoirs de la bio, nouvelle enseigne partenaire des Mousquetaires

Les Mousquetaires ont pris une participation minoritaire dans le capital des Comptoirs de la bio (141 points de vente, CA de 220 M€ en 2016). Cette association avec l'un des premiers réseaux spécialistes du bio en France, lui-même groupement d'indépendants, va permettre aux adhérents Intermarché mais aussi Netto ou Bricomarché d'ouvrir des supermarchés sous l'enseigne bio. L'enseigne annonce l'ouverture de 35 nouveaux points de vente d'ici juin 2018 et la création de 400 emplois.

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018



Leclerc va lancer sa propre enseigne bio

Leclerc prépare une grosse offensive sur le bio en 2018 : ouvrir des magasins spécialisés bio et accueillir des univers bio mieux travaillés au sein des hypermarchés classiques. L'ambition est d'ouvrir un parc de 200 magasins, sur des surfaces comprises entre 400 et 800 mètres carrés.

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018



Toutes les bananes vendues chez Monoprix sont issues de l'AB

Lettre de veille INCA BIO 28, avril 2018

Après les œufs, la baguette et le lait, Monoprix continue de substituer des « produits responsables » aux produits conventionnels en ne proposant dans ses magasins qu'une seule référence de banane labellisée bio et équitable. Chez Monoprix, la banane est le fruit le plus vendu avec 7 500 tonnes écoulées chaque année. La banane bio et équitable Monoprix sera vendue à 1,99€ le kilo, soit au même prix que l'était jusqu'à présent la banane conventionnelle.



En France, le commerce du bio est en pleine mutation

Lettre de veille INCA BIO 29, juillet 2018

Magasins spécialisés, grandes surfaces, drives... La concurrence redouble sur le marché en croissance des produits bio. Depuis 2016, la grande distribution met les bouchées doubles sur le créneau des produits bio : elle agrandit les rayons dédiés au bio dans ses magasins, elle développe des gammes de produits bio sous ses marques propres. Les drives de la grande distribution proposent de plus en plus de produits bio. Cela bouge également du côté des magasins spécialisés bio. A côté des acteurs historiques, de nouveaux opérateurs arrivent sur le marché, les enseignes de la grande distribution ouvrent des grandes surfaces spécialisées bio (Carrefour bio, Auchan bio, Bio village pour Leclerc...).



Carrefour rachète l'enseigne régionale So.Bio

Lettre de veille INCA BIO 30, juillet 2018

Carrefour vient de racheter So.Bio, une chaîne locale du sud-ouest de 8 magasins sur laquelle il compte capitaliser pour l'étendre sur le territoire français. Avec cette enseigne, qui s'ajoute à son site de e-commerce Greenweez, il sera capable de fournir les consommateurs des circuits spécialisés et ceux de ses magasins classiques où la tendance est d'accroître l'offre de produits bio.

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



Biocoop ouvre sa première boutique artisanale mono métier

Lettre de veille INCA BIO 30, juillet 2018

Fin 2017, Biocoop a inauguré sa première boutique artisanale : une boulangerie-pâtisserie implantée en périphérie d'Agen (47). Le réseau Biocoop l'approvisionne en sucre, farine spéciale, confiture, beurre ou chocolat. Un fournisseur local se charge de livrer la farine. Le réseau Biocoop réfléchit à la diversification de ses activités avec l'ouverture de boutiques mono métier (boulangerie ou boucherie).



Biocoop à la recherche de fournisseurs normands

Lettre de veille INCA BIO 31, septembre 2018

L'AREA Normandie donne rendez-vous aux entreprises et filières normandes pour une rencontre avec l'enseigne Biocoop. 3 décideurs de la fonction achat de Biocoop seront à Caen le 13 novembre. L'enseigne a pour objectif de compléter son portefeuille de gamme de produits régionaux/locaux. Cette rencontre se déroulera en 2 étapes : présentation de la stratégie du groupe et du marché des produits bio, puis rendez-vous B2B entre entreprises pré sélectionnées et acheteurs.



Carrefour se développe sur la bio

Lettre de veille INCA BIO 31, septembre 2018

Suite au rachat de So.Bio, Carrefour prépare l'ouverture d'un premier magasin à cette enseigne à Paris pour janvier ou février 2019. Le groupe veut se positionner sur le marché de la distribution bio spécialisée, sans cultiver de liens avec la marque Carrefour. Par ailleurs, Carrefour a installé dans son hypermarché de Chambourcy (78) un espace de 550 m² (un shop in shop) regroupant l'offre AB avec près de 4 000 produits sur 550 m². Baptisée « l'expérience bio », cette démarche pourrait s'étendre à d'autres magasins.



Les magasins Leclerc normands misent sur le bio et le local

Lettre de veille INCA BIO 32,

fin septembre 2018, la SCA (société coopérative d'approvisionnement) normande, centrale d'achats de 37 magasins et 43 drives Leclerc de la région, a organisé les Rencontres normandes, au Parc expo de Lisieux afin de permettre à 200 producteurs locaux et/ou bio de faire connaître leurs produits, avec pour objectif de les commercialiser dans les établissements de l'enseigne. Par ailleurs, Leclerc poursuit son développement sur la bio et ouvre un premier magasin à l'enseigne

décembre 2018

« Le marché bio E. Leclerc » à Saintes (17). L'offre du magasin est composée de 5 000 codes, tous en direct des fournisseurs. L'accent est mis sur le local, et l'origine France est privilégiée. D'ici 2023, le distributeur vise 200 points de vente.



Carrefour repositionne ses magasins Carrefour Bio

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Carrefour a complètement revu le positionnement de son enseigne de proximité Carrefour Bio (20 unités ouvertes en cinq ans). L'enseigne Carrefour Bio cherche à faire découvrir le bio aux habitants des quartiers dans lesquels elle s'installe. Quand la précédente version jouait sur les codes de la proximité urbaine, Carrefour Bio se donne aujourd'hui davantage des airs de spécialiste. Deux ouvertures sont programmées avant la fin de l'année en Normandie et en Aquitaine. Plusieurs dizaines de créations supplémentaires sont attendues dès 2019, en France comme dans le reste de l'Europe.



Intermarché lance une gamme bio d'aliments pour animaux de compagnie

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Parmi les innovations repérées à l'occasion du SIAL 2018, on note l'arrivée du petfood bio. Intermarché lance une gamme d'aliments bio pour animaux de compagnie sous sa marque de distributeur. La Normandise, entreprise basée à Vire (14), propose également une gamme d'aliments bio pour chat et chien.



Marché alimentaire bio : les enseignes généralistes à la manœuvre

Lettre de veille INCA BIO 32, décembre 2018

Tous les chiffres convergent vers deux tendances : le marché des produits alimentaires biologiques se démocratise et cette démocratisation joue en faveur des grandes surfaces alimentaires généralistes au détriment des chaînes de spécialistes ou des indépendants. Ces dernières années, les réseaux de distribution spécialistes n'en finissaient pas de progresser avec des hausses de chiffre d'affaires, mais l'heure est aujourd'hui au tassement. Cette tendance est due en grande partie à la riposte des grandes surfaces alimentaires.

6.

La consommation de produits alimentaires bio

Fin 2017, 92 % des Français ont consommé au moins un produit bio dans l'année, 73 % déclarent en consommer au moins une fois par mois, 34 % au moins une fois par semaine et 16 % tous les jours (contre 9 % en 2014). Seulement 9 % des Français déclarent ne jamais consommer de produits bio (ils étaient 46 % en 2003).

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

La consommation alimentaire bio : un marché de plus de 8 milliards d'€

En 2017, 73 % des Français consomment un produit bio au moins une fois par mois. La demande des Français pour les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique progresse encore. Après 15 années d'études^[1], cette proportion est la plus importante jamais observée en France (ils étaient seulement 37 % en 2003).

En France, en 2017, le marché alimentaire biologique total atteint 8,4 milliards € (+ 17 % / 2016), dont 452 M€ pour la Restauration Hors Domicile (+ 10 % / 2016). La consommation de

produits alimentaires biologiques à domicile est estimée à 7,92 milliards € en 2017 (+ 18 % / 2016), soit 4,4 % de la consommation alimentaire des ménages (contre 3,8 % en 2016 et 1,9 % en 2010).

Comme les années précédentes, les produits bio les plus fréquemment consommés en 2017 sont : les fruits et légumes (par 81 % des consommateurs bio), les produits laitiers (71 %), les œufs (63 %), les produits d'épicerie : huile, pâtes, riz, petits pots pour bébé (52 %).

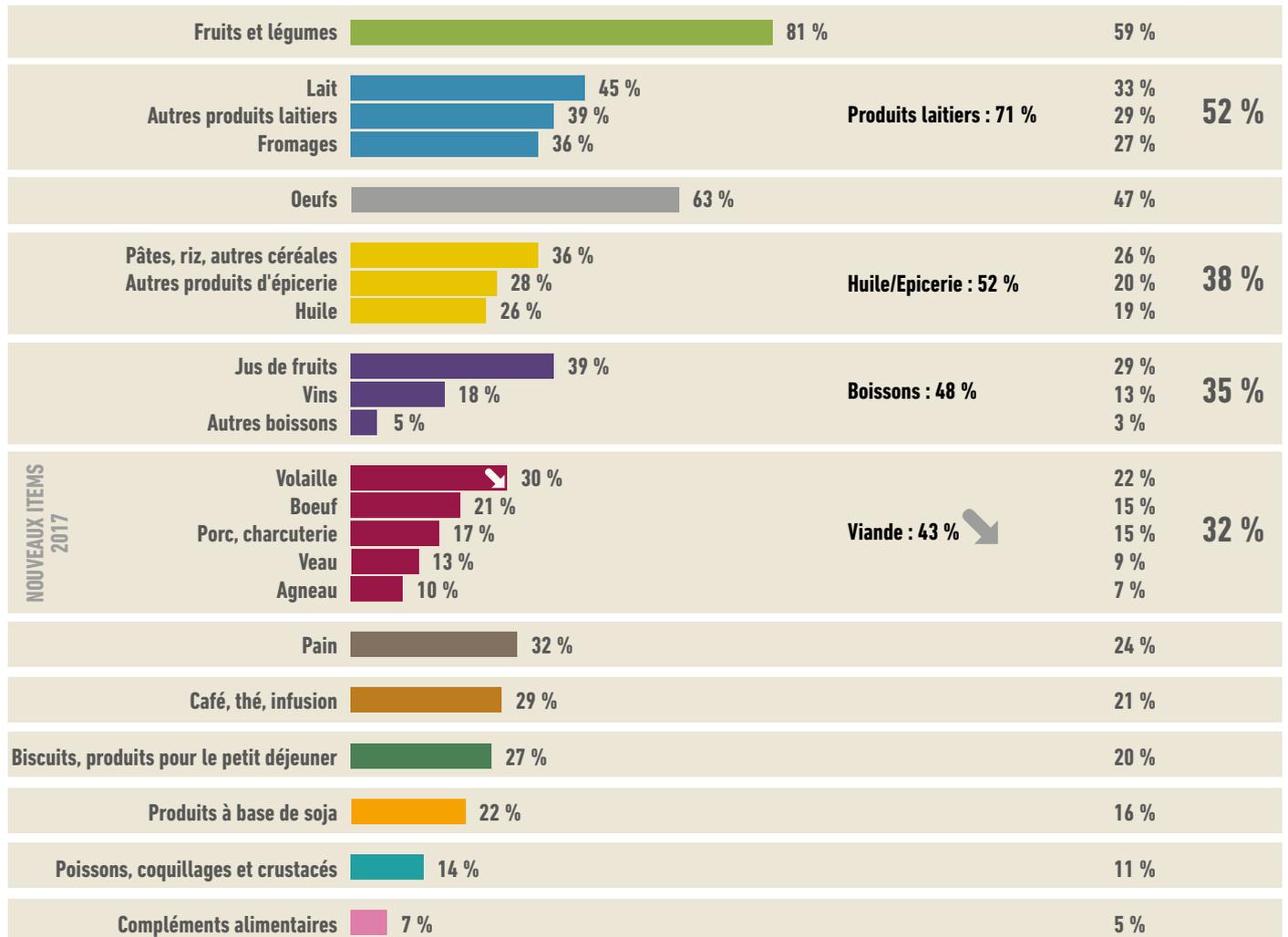
[1] Pour sa 15^e édition, le Baromètre Agence Bio – CSA 2017 s'appuie sur une étude quantitative réalisée du 16 au 22 novembre 2017 auprès d'un échantillon de 1 002 personnes, représentatif de la population française (en termes de sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle du chef de famille, région et taille d'agglomération de résidence).

FAMILLES DE PRODUITS BIOLOGIQUES CONSOMMÉS

Quels sont les produits biologiques que vous consommez ?

Base Consommateurs bio au moins 1 fois par mois : 733

Base total Français : 1002



Source : Agence Bio - baromètre de consommation et de perception des produits bio en France - 2017

On note également le développement des ventes de produits biologiques autres qu'alimentaires. En 2017, 73 % des français ont acheté au moins un «produit biologique» autre qu'alimentaire (produit vaisselle, lessive, produits cosmétiques et d'hygiène, produits de jardinage utilisables en bio, textile bio...) contre 45 % en 2010.

La part de marché des produits alimentaires bio est plus ou moins importante suivant les secteurs

- Les deux produits phares sont toujours les œufs bio (30 % de part de marché des œufs en valeur) et le lait liquide (12,7 % de part de marché du lait liquide en valeur).
- Les autres catégories de produits pour lesquelles la valeur des ventes de produits bio enregistre une part de marché supérieure à 4,4 % sont : le vin bio (avec 11 % de part de marché du vin, en valeur) ; les fruits frais (7,7 % de part de marché) ; les légumes frais et pommes de terre (6,3 % de part de marché) ;

les boissons sans alcool (6 %) - on atteint 12 % de part de marché en valeur pour les jus de fruits ambiants bio et 82 % de part de marché en valeur pour les boissons végétales bio ; les produits d'épicerie salée (5 %) - on atteint 34 % pour les céréales d'accompagnement comme les semoules et le quinoa, 15 % pour les aliments pour bébés, 14 % pour les huiles, 13 % pour les conserves de tomates ; la viande ovine (4,8 % de part de marché en valeur en 2017).

- Les autres produits atteignent des parts de marché, en valeur, moins importantes : épicerie sucrée (4,1 %) ; la viande bovine (4,1 %) ; les surgelés (3,5 %) ; les produits traiteurs (3,4 %) ; la viande porcine et volailles (3,4 %) ; les produits laitiers autres que le lait (3,2 %) ; les produits de la mer (2,5 %) ; la charcuterie - salaison (0,8 %) ; les autres boissons alcoolisées (0,3 %) - on atteint 0,6 % de part de marché en valeur pour les bières bio et 5,9 % pour le cidre bio.

Consommer bio pour préserver sa santé

En 2017, les principales motivations pour consommer des produits alimentaires bio sont :

- la préservation de la santé (69 %)
- la préservation de l'environnement (61 %)
- la qualité et le goût des produits (60 %)

la sécurité, le fait que ces produits soient «sains» (51 %)

Le bien-être des animaux (31 %), les raisons éthiques ou sociales (30 %), la plus grande disponibilité des produits bio dans les lieux d'achat habituels (22 %), les habitudes familiales (12 %), le fait d'avoir des enfants/petits-enfants (10 %) sont des raisons également citées.

Consommer bio entraîne une modification des habitudes qui porte essentiellement sur :

- le développement des achats de produits de saison (66 %)
- une part plus importante accordée aux produits frais (62 %)
- la réduction des pertes/du gaspillage (55 %)
- le développement des achats de produits bio (55 %)

Pour ceux qui n'en consomment pas (ou qui en consomment peu souvent) les principales raisons évoquées sont :

- des prix trop élevés (57 %).
- le manque de «réflexe» d'en consommer (15 %).
- l'offre en produits bio ne correspond pas à leurs besoins (10 %).
- les produits bio sont difficiles à trouver dans leur magasin habituel (8 %).
- le manque d'information sur les produits bio (5 %).

Pour aller plus loin

Voici résumée en quelques points la synthèse des évolutions réglementaires majeures parues au cours des dernières semaines et qui impactent la production biologique

Nouvelle réglementation européenne en AB

Le nouveau règlement européen (UE) 2018/848 du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, est paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 14 juin 2018. Il abroge le précédent règlement (CE) n°834/2007.

Ce texte de base définit les principes et objectifs. Concernant la production agricole biologique, quelques éléments diffèrent du texte actuel, comme :

- L'élargissement à d'autres espèces animales (lapins, cervidés...), aux levures, au sel...
- L'utilisation possible de semences hétérogènes, sous conditions
- La constitution d'une base de données pour les animaux bio
- L'augmentation du pourcentage d'autonomie alimentaire de 60 à 70 % pour les herbivores et de 20 à 30 % pour les monogastriques
- La diminution de 30 à 25 % d'incorporation de C2 provenant de l'extérieur.
- La fin programmée de dérogations : 31/12/2025 pour les 5 % de protéines non bio dans l'alimentation des monogastriques...

Cette première étape ouvre la voie à un second chantier, celui de la négociation des actes secondaires qui préciseront les règles détaillées applicables comme les tailles maximales d'atelier, les densités dans les bâtiments et sur les parcours, la liste des engrais, amendements, produits et traitements et de désinfection... La nouvelle réglementation européenne bio entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2021.

Renouvellement de l'approbation du cuivre

La Commission européenne a validé fin novembre 2018 le renouvellement de la substance Cuivre pour 7 ans. La quantité de cuivre est réduite à 4 kg / ha / an mais avec lissage : l'utilisation ne devra pas dépasser 28 kg sur 7 ans (*règlement d'exécution UE 2018/1981 de la commission européenne*).

Prolongation des dérogations pour les poulettes et l'alimentation des monogastriques

La Commission européenne a validé la prolongation jusqu'au 31/12/2020 de l'article 42 du règlement (CE) n° 889/2008 relatif à l'achat de poulettes non biologiques destinées à la production d'œufs et de l'article 43 du règlement (CE) n° 889/2008 relatif à la période exceptionnelle d'utilisation jusqu'à hauteur de 5 % d'aliments protéiques non biologiques dans l'alimentation des porcins et des volailles bio (*règlement d'exécution UE 2018/1584 de la commission européenne*).

Cadrage des effluents issus d'élevages industriels

Pour les engrais et amendements utilisables sur des surfaces en bio, les effluents en provenance d'élevages industriels sont interdits. Sont donc désormais exclus d'une utilisation sur des terres biologiques au sens de l'annexe I du RCE n° 889/2008, les effluents issus d'élevages en système de caillebotis ou grilles intégral ainsi que les effluents issus d'élevages en cages (*Guide de lecture, version du 13 décembre 2018, p 67*).

Préparations à base de substances naturelles à usage biostimulant

Les tisanes de plantes ou infusion de plantes ou parties de plantes listées à l'article 1 de l'arrêté du 27 avril 2016, les infusions, les décoctions, les macérations dans l'eau, les fermentations endogènes sont conformes (*Guide de lecture, version du 13 décembre 2018, p 16*).

Utilisation des semences de ferme

Autorisation d'utiliser des semences C2 lorsque des semences bio de variété identique ou jugée équivalente sont disponibles (*Guide de lecture, version du 13 décembre 2018, p 77*).

Un nouveau site internet pour l'utilisation des semences biologiques

Depuis juin 2018, une nouvelle version du site internet « Semences biologiques » est en ligne. L'objectif est de mettre en relation l'offre de semences et de plants biologiques face à la demande croissante des utilisateurs bio. L'INAO, en tant qu'autorité compétente en matière de contrôle de la production biologique en France et le GNIS, gestionnaire de la base de données, ont travaillé ensemble sur ce nouvel outil. Ce site permet de contribuer à l'objectif d'arriver à une utilisation de 100 % de semences et de plants bio à l'horizon 2035. Une interface liée à la base de données du GNIS permet une mise à jour automatique en fonction des évolutions du catalogue européen des variétés et garantit l'unicité et la pertinence de l'information.

www.semences-biologiques.org

Conclusion et perspectives

Les chiffres présentés dans cet observatoire permettent de mesurer le chemin parcouru par l'agriculture biologique en France et en Normandie depuis 10 ans. Fin 2007, la région comptait 540 exploitations agricoles bio pour une part de SAU bio de 1,4 % (soit près de 30 000 ha). Fin 2017, on dénombre 1 600 exploitations bio pour une part de SAU bio de 4,3 % (85 500 ha). Le développement de l'agriculture biologique se poursuit toujours : on annonce 190 nouvelles exploitations bio en Normandie sur les 11 premiers mois de l'année 2018. 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 680 fin 2017.

Porté par un marché en croissance régulière depuis plusieurs années (la consommation alimentaire de produits bio devrait encore progresser de l'ordre de + 14 % en France en 2018), le changement d'échelle de l'agriculture biologique prend ici tout son sens. Les produits bio atteignent désormais le seuil de 5 % de la valeur des achats alimentaires des ménages (restauration non comprise).

Les indicateurs de marché sont au vert : une offre à la hausse via des producteurs bio de plus en plus nombreux, conséquence d'une forte dynamique de conversion ; une demande soutenue aussi bien dans les grandes surfaces alimentaires qui disposent désormais toutes d'un important rayon bio, voire de magasins dédiés à l'AB, que dans les magasins spécialisés bio - indépendants ou en réseau - qui sont de plus en plus nombreux.

Fin 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 «EGALIM» a été publiée au JO. Elle stipule qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics devront avoir une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique (article 24). Elle fixe également l'objectif de 15 % de la surface agricole utile en agriculture biologique (article 45).

Mais les dysfonctionnements observés ces dernières années dans le versement des aides surfaciques bio et les signaux envoyés aux producteurs quant au recentrage de l'Etat sur le financement des aides à la conversion - voire plus récemment la possible réduction de 5 ans à 3 ans de ces aides à la conversion - ne sont pas des signes positifs qui permettent de s'engager sereinement dans la production biologique... alors que la question n'est plus de savoir si le marché pourra absorber les volumes produits mais bien si la production sera à la hauteur des besoins du marché !

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 Normandie, en collaboration avec le réseau bio normand.

Renseignements :

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

Association Bio Normandie

L'Association Bio Normandie résulte de la fusion d'Agrobio Basse-Normandie, du GRAB Haute-Normandie et d'Inter Bio Normandie. Elle fédère les agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités et associations oeuvrant pour un développement cohérent, exigeant et durable de l'agriculture biologique en Normandie. Elle vise le développement d'une agriculture bio ET locale.

Ses missions sont diverses :

- Accompagner les professionnels individuellement et collectivement dans toutes les étapes de leur parcours : installation, conversion, diversification, commercialisation, etc
- Proposer plus de 80 formations par an et un programme diversifié d'événements à destination des professionnels (agriculteurs, élus, techniciens, cuisiniers...)
- Assurer une veille scientifique par la recherche, l'expérimentation, l'acquisition et la diffusion de données technico-économiques
- Accompagner les collectivités dans leur projet de territoire pour qu'elles bénéficient des nombreuses externalités positives dégagées par l'agriculture biologique (création d'emplois, protection de la qualité de l'eau, préservation de la biodiversité, attractivité du territoire, développement du tourisme, autonomie alimentaire, etc)
- Animer les territoires grâce à l'existence de comités territoriaux, structure regroupant les acteurs de la bio à l'échelle locale
- Encourager la consommation des produits bio par la création d'outils de promotion et la mise en place d'événements grand public

En tant qu'association régionale spécialisée dans le développement de l'agriculture biologique, ABN collabore à la production de l'Observatoire Normand de l'Agriculture Biologique.

Renseignements :

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

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

En collaboration avec l'Agence Bio

Renseignements : www.agencebio.org

COORDINATION

Chambre régionale d'agriculture de Normandie - Sophie Chauvin
6 rue des Roquemonts - CS 45 346
14 053 CAEN Cedex 4
Tél. : 02 31 47 22 47
www.chambre-agriculture-normandie.fr

EN CO-PRODUCTION AVEC

Association Bio Normandie
6 rue des Roquemonts - CS 45 346
14 053 CAEN Cedex 4
Tél. : 02 32 09 01 60
contact@bio-normandie.org
www.produirebio-normandie.org



• Association •
BIO NORMANDIE

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

OBSERVATOIRES DONNÉES 2018
MARS 2019

 @AgriNdie  @agri_normandie



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
NORMANDIE