



RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS AUTOMNE 2013



COMMUNIQUE DE PRESSE DU 28 AOÛT 2013

« BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL® » 2013



**A partir du 23 septembre 2013 : « Bio et local, c'est l'idéal® »
Découvrez les atouts du bio et la diversité des circuits courts
dans 16 régions de France**

Vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective, circuits courts à vocation solidaire... Ces dernières années, des expériences de plus en plus innovantes ont été lancées pour favoriser les circuits courts* en agriculture biologique. Avec un double objectif : faciliter l'accessibilité géographique et économique des produits bio.

A partir du 23 septembre, les groupements de producteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) vous donnent à voir la diversité de ces circuits à travers une campagne baptisée « Bio et local, c'est l'idéal® »

Au programme : une semaine d'animations savoureuses et variées sur toute la France. L'occasion de redécouvrir les multiples atouts du bio... et de lutter contre les idées reçues.



« Manger bio, c'est trop cher ? Le bio, ça vient de loin... je préfère le local !
Quelle garantie apporte le label bio ? ».

Ces interrogations ou affirmations souvent entendues soulignent à quel point les consommateurs se montrent aujourd'hui de plus en plus attentifs aux conséquences de leurs actes d'achat.

Bio et local sont ainsi souvent mis dos à dos. Pourtant, ils ne s'opposent pas : bien au contraire, ils se complètent.

La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires en créant plus d'emploi que l'agriculture conventionnelle.

De plus, les méthodes de production des aliments bio cultivés localement ont un impact positif sur notre environnement proche. Car manger bio, c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM. Consommer bio et local est doublement intéressant !

Et c'est aujourd'hui facile, car les circuits courts qui proposent des produits bio ne cessent de se développer. Ils sont aujourd'hui accessibles et diversifiés : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective...

Pour les découvrir consultez le programme de votre région sur www.bioetlocalcestlideal.org

**Alsace | Aquitaine | Basse-Normandie | Bretagne | Centre | Champagne-Ardenne
| Haute-Normandie | Île-de-France | Lorraine | Midi-Pyrénées | Nord-Pas-de-Calais |
Pays de la Loire | Picardie | Poitou-Charentes | Provence-Alpes-Côte d'Azur | Rhône-Alpes**

*Les circuits courts regroupent la vente directe et les circuits de commercialisation pour lesquels il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur

SOMMAIRE



- 4** LA CAMPAGNE
« BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL® »
- 5** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®...
POUR L'ENVIRONNEMENT
- 7** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®...
POUR L'ECONOMIE LOCALE
- 8** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®...
POUR NOTRE SANTÉ ET CELLE DES AGRICULTEURS
- 9** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®... POUR SE FAIRE
PLAISIR AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ
- 10** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®...
POUR UNE GARANTIE DU CHAMP A L'ASSIETTE
- 11** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®...
POUR LA CONVIVIALITÉ ET LES ÉCHANGES
- 12** UNE RECETTE
BIO, LOCALE, IDÉALE !
- 13** BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®...
PAROLE DE PRODUCTEURS !
- 16** LES OUTILS
- 17** LE PROGRAMME
- 18** CONTACTS PRESSE

LA CAMPAGNE BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®

bioetlocalcestideal.org



« Bio et local, c'est l'idéal® » est une campagne d'information destinée à mieux faire connaître la vente directe bio et les circuits courts à l'ensemble des consommateurs.

Lancée en Rhône-Alpes en 2007, cette initiative des producteurs bio a pris une dimension nationale.

A partir du 23 septembre 2013, venez à la rencontre des agriculteurs biologiques sur l'ensemble du territoire.

Devenu un rendez-vous incontournable en Rhône-Alpes, à l'arrivée de l'automne, le réseau Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique) et les producteurs bio rhônalpins vont à la rencontre des consommateurs avec la campagne « Bio et Local, c'est l'idéal !® ».

Un événement relayé depuis trois ans par la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) dans les régions membres du réseau.

Objectif de cette manifestation : promouvoir la consommation de produits biologiques en circuits courts via un programme d'événements riches et variés : fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective...

L'ensemble des animations est présenté dans un programme en ligne sur la carte des événements à l'adresse web : www.bioetlocalcestideal.org

Bio et local, c'est l'idéal® est une marque déposée par le réseau des producteurs bio, son usage est réservé aux associations de la FNAB dans le cadre d'actions de communication et de sensibilisation du public aux circuits courts en agriculture biologique.



BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL®... POUR L'ENVIRONNEMENT

bioetlocalcestideal.org



L'agriculture biologique vise à produire des aliments en interaction avec l'environnement naturel tout en créant un équilibre écologique. Elle privilégie une approche proactive (en amont) plutôt que le traitement des problèmes au fur et à mesure de leur apparition.

L'agriculture biologique permet de réduire la dégradation des ressources naturelles qui, dans l'agriculture conventionnelle, représente un coût invisible (mais conséquent) pour l'ensemble des citoyens. En choisissant des produits biologiques, les consommateurs participent donc à la promotion d'un système agricole moins polluant et plus respectueux de l'environnement.

L'agriculture biologique maintient la vitalité des sols et respecte la biodiversité

L'utilisation de la fertilisation organique (effluents d'élevage, pailles, compostage, cultures d'engrais verts...) à la place d'engrais chimiques de synthèse utilisés dans l'agriculture conventionnelle aboutie à des teneurs beaucoup plus élevées en matières organiques (30 à 40% de vers de terre, 40% de mycorhizes ou encore 90% d'araignées en plus...). L'ensemble de cette matière organique préservée donnera in fine des aliments plus riches en nutriments.

De même, la préservation de zones naturelles à l'intérieur et en périphérie des exploitations biologiques, ainsi que l'absence de produits chimiques permet de créer un habitat propice à la faune sauvage. Il n'est pas rare de voir de nouvelles espèces (permanentes aussi bien que migratoires), s'installer aux abords de zones d'agricultures biologiques.

L'agriculture biologique maintient la qualité des eaux

Elle évite la contamination des nappes phréatiques et des cours d'eau, en utilisant des produits de traitement des plantes et de soins des animaux d'origine naturelle.

Ces produits, inoffensifs pour la flore ou la faune aquatiques, préservent le milieu écologique des eaux des rivières. L'eau est déchargée de substances toxiques ce qui permet aux collectivités territoriales de réaliser des économies importantes en réduisant les coûts liés au traitement de dépollution eaux¹.



¹ Ainsi, d'après une étude du Commissariat général au développement durable, en France, les surcoûts et pertes financières évalués et attribués aux pollutions agricoles diffuses se situeraient au minimum dans une fourchette comprise entre 1100 et 1700 millions d'euros par an, dont 640 à 1140 millions d'euros répercutés sur la facture d'eau des ménages. Pour les ménages des localités les plus polluées, ces dépenses supplémentaires pourraient atteindre 494 euros par ménage et par an. Ainsi, le coût du curatif peut atteindre jusqu'à 87 fois celui du préventif (parcelles en agriculture biologique sur les zones de captage).

L'agriculture biologique diminue les gaz à effet de serre

En diminuant l'utilisation des énergies non renouvelables, en réduisant les besoins de produits agrochimiques (qui exigent de produire de grandes quantités de combustible d'origine fossile), l'agriculture biologique contribue à atténuer les effets de serre et à réduire le réchauffement de la planète grâce à sa capacité à éliminer le carbone des sols.

L'agriculture biologique respecte le bien-être animal

En bio, l'élevage hors-sol est interdit : ni porcs élevés sur des dalles de béton, ni poules en cages. Les animaux ont accès à l'extérieur ; quand ils sont à l'intérieur, ils ont droit à une litière en paille bio. Lorsqu'ils ont besoin de se faire soigner, on utilise en priorité l'homéopathie et la phytothérapie. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. Le délai légal avant commercialisation est doublé (par rapport aux délais liés à l'autorisation de mise sur le marché du médicament).



LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie)

les modes de production sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que les modes de distribution.

Par ailleurs, toujours selon l'ADEME, « plus de proximité ne signifie pas nécessairement moins d'émissions de gaz à effet de serre si les moyens de transport utilisés sont inadaptés, si la logistique est insuffisamment optimisée ou si le comportement du consommateur est inadéquat ». C'est pourquoi les producteurs bio innovent et créent des magasins collectifs réunissant les divers produits de la ferme, des systèmes de paniers avec pré-commandes personnalisées et dépôt dans des lieux collectifs. Ils co-construisent avec les consommateurs l'introduction de nouvelles variétés et processus de transformation, ils développent des plates-formes d'approvisionnement de la restauration collective en travaillant avec les agents sur les conditions de transformation etc.

Dans le contexte de baisse du nombre d'exploitations agricoles sur le territoire français, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique ne cesse de progresser. Ce mode de production participe à la valorisation des territoires puisque des fermes maintiennent ainsi leur activité.

L'agriculture biologique créatrice d'emploi

À surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'oeuvre qu'une ferme conventionnelle (2,4 unités de travail contre 1,5), participant ainsi au maintien d'une économie locale et rurale.

A titre d'exemple, le secteur viticole emploie deux fois plus de personnes en exploitation biologique qu'en exploitation conventionnelle.

Les bienfaits collatéraux de l'agriculture biologique pour l'économie locale

En plus d'une main-d'oeuvre plus nombreuse sur les exploitations biologiques, l'agriculture biologique favorise le développement d'un « écosystème économique local ». Ainsi, un exploitant bio sur quatre transforme sa production à la ferme, en totalité ou en partie. Cette activité génère donc une vraie plus-value pour l'attractivité touristique des territoires.

La transformation des matières premières en dehors de l'exploitation est basée sur un réseau de PME dynamique et créateur d'emplois. Sans oublier le secteur de la distribution, avec notamment les magasins spécialisés qui se sont considérablement développés depuis ces dernières années.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2010, plus de 966 000 personnes travaillent de manière régulière dans les exploitations agricoles de France métropolitaine, à temps plein ou partiel.

Le nombre de ces actifs permanents a baissé de 26 % en dix ans, et de 52 % en vingt ans.

La baisse est équivalente à celle du nombre d'exploitation (données Agreste).

Dans les dix prochaines années, l'arrêt d'activité devrait concerner la génération la plus représentée dans le monde agricole. Enfin, 200 fermes disparaissent en moyenne par semaine en France...



BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL®... POUR NOTRE SANTÉ ET CELLE DES AGRICULTEURS

bioetlocalcestlideal.org



Préserver sa santé tout en se faisant plaisir, c'est ce que propose l'agriculture biologique à ses consommateurs. L'agriculture biologique, est un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM.

Des aliments plus sains

L'agriculture biologique propose des produits sains. Ceux-ci se distinguent par des teneurs plus élevées en composants bénéfiques : plus de matière sèche, de vitamine C et d'antioxydants dans les fruits et légumes, meilleur équilibre des acides aminés dans les céréales, meilleure composition en acides gras dans les produits animaux¹.

La transformation biologique utilise moins d'additifs et préserve mieux les qualités nutritionnelles de la matière première. Ainsi, tous les spécialistes s'accordent sur la plus grande teneur en matière sèche, des teneurs en antioxydants plus élevées, des taux supérieurs de vitamine C, polyphénols, magnésium et fer, ainsi que des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio.

223 fois moins de résidus de pesticides dans nos assiettes

Malgré le peu de moyens engagés pour étudier les effets des pesticides sur la santé, leur dangerosité est aujourd'hui établie. De très nombreux articles publiés dans des revues scientifiques (dont plus de 80 entre 2008 et 2011), ont établi une corrélation positive entre pesticides et cancers.

Il est prouvé que l'agriculture biologique produit des aliments disposant de 223 fois moins de résidus de pesticides².

Par ailleurs, 17 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio.

Les agriculteurs sont les plus exposés aux pesticides

Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La France est le **troisième consommateur mondial de pesticides**, soit 1/3 de la consommation totale européenne.

Au total **440 substances** actives sont autorisées sur notre territoire.

On retrouve **dans 53%** des fruits, légumes et céréales consommées des résidus de pesticides dont **8,9%** contiennent des doses supérieures aux doses maximales admises.

Source : étude menée par Générations Futures sur les substances chimiques présentes dans notre alimentation.

¹ www.mangerbiocestmieux.fr

² Source : Générations Futures, 2010

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL®... POUR SE FAIRE PLAISIR AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ

bioetlocalcestideal.org



Une diversité d'aliments incomparables

Un certain nombre d'aliments, souvent d'un grand intérêt nutritionnel, n'existent qu'en bio ou sont très peu disponibles en conventionnel (sucres non raffinés, confitures de fruits sauvages, lait cru, pains spéciaux, produits transformés à base de céréales...).

Tous ces produits font redécouvrir aux consommateurs les saveurs originelles ainsi que les variétés oubliées et se distinguent par des teneurs plus élevées en composants bénéfiques pour la santé.

A cela, il faut ajouter le fait que les produits biologiques transformés utilisent le plus souvent le strict minimum d'ingrédients et d'additifs. Par exemple, une recette d'île flottante (sans oeufs) non-bio peut contenir jusqu'à 17 ingrédients contre 4 en bio.

Suivre le calendrier de saisonnalité pour se faire plaisir toute l'année avec des produits bio de saison

Privilégier les fruits et légumes bio locaux et de saison, c'est participer au développement de productions écologiques avec des abris non chauffés ou des cultures en plein champ mais c'est aussi réduire l'usage du transport. Choisir des produits de qualité, au bon moment et au meilleur prix, c'est cuisiner les petits pois en mai, déguster les tomates en juillet, savourer les potirons en octobre et profiter des oranges en décembre.

Manger Bio et varié, c'est bon toute l'année

Les produits bio, bons pour la nature, bons pour nous

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL®... POUR UNE GARANTIE DU CHAMP A L'ASSIETTE

bioetlocalcestlideal.org



Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques de production respectueuses de l'environnement.

L'agriculture biologique : le mode de production agricole le plus contrôlé en France

L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France. Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.

Le sigle français AB (Agriculture biologique), ainsi que d'autres sigles de certification privés peuvent être apposés en complément.



Les organismes certificateurs

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics. Il existe à ce jour en France neuf organismes certificateurs. Ces entreprises privées indépendantes sont les seules habilitées à délivrer la certification « bio ». Ils s'appuient pour cela sur des critères précis définis par des cahiers des charges réglementés au niveau européen ou au niveau français dans les domaines où la réglementation européenne n'a pas encore été harmonisée.

Des contrôles annuels (approfondis ou inopinés) sont effectués par les organismes certificateurs au sein des établissements ayant reçu une certification « agriculture biologique ». Ils portent sur l'application de la réglementation européenne et française à tous les niveaux du système de production biologique : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, comptabilité matière, conformité des recettes et produits correspondants, garanties données par les fournisseurs, étiquettes... Des prélèvements pour vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...) peuvent également être effectués le cas échéant.

En cas de résultats positifs des sanctions disciplinaires sont prises allant de l'interdiction temporaire de commercialiser sous le label « agriculture biologique » jusqu'à des sanctions financières et de prison ferme en cas de fraude massive.

QUESTIONS À ...

Gilles Billon

Chargé d'affaires agriculture biologique
à Bureau Veritas Certification

A quelle fréquence une exploitation bio est contrôlée ?

Une exploitation est contrôlée au minimum 3 fois tous les deux ans. Une visite annuelle est effectuée et un contrôle non annoncé a lieu tous les deux ans.

Comment s'organise un contrôle ?

Le contrôle est divisé en deux temps. Un temps administratif et un temps terrain qui permet de valider et de compléter le côté administratif. Quand on constate des écarts par rapport au cahier des charges bio, des actions correctives sont proposées.

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL®... POUR LA CONVIVIALITÉ ET LES ÉCHANGES

bioetlocalcestlideal.org



Consommer bio et local, c'est permettre le développement de la filière bio en circuits courts (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur) et favoriser le rapprochement campagne/ville. De nombreuses associations regroupant consommateurs et producteurs existent et vont dans ce sens (AMAP, Jardins de cocagne...), permettant à tout à chacun de s'investir dans cette démarche

Les circuits courts développent une économie sociale et solidaire

Les circuits courts rendent la bio plus accessible pour le consommateur et davantage rémunératrice pour le producteur, créant ainsi une économie sociale de proximité pour nos territoires. L'agriculture biologique est utilisée comme outil d'insertion par l'emploi dans de nombreuses fermes et jardins d'insertion, comme le réseau « Jardin de Cocagne » permettant à des personnes en situation de grande précarité l'accès à une rémunération et à une nouvelle dynamique de travail.

Au sein des villes, des épiceries solidaires visant à rendre accessible les produits bio aux personnes en difficultés financières voient également le jour.

Le lien entre monde rural et milieu urbain

Une analyse¹ d'une dizaine d'expériences conduites sur des territoires ruraux et périurbains en 2009-2010 confirme que la commercialisation « locale » est un facteur de cohésion sociale. Cette analyse a notamment montré que les circuits courts renforcent le lien social. En effet, ceux-ci permettent une meilleure compréhension par les producteurs et les consommateurs de leurs mondes respectifs.

Les consommateurs sont rassurés par la connaissance des conditions de production des produits et comprennent mieux les contraintes du métier d'agriculteur.

Ils deviennent des citoyens alimentaires et réduisent la passivité de leurs choix. Pour les producteurs cela permet de trouver une motivation supplémentaire à l'exercice de leurs métiers et en supprimant la déshumanisation de la distribution.

TÉMOIGNAGE

Philippe,
consommateur dans une AMAP
dans la périphérie de Lyon

Les participants sont membres d'une association. Chacun à leur tour, ils coordonnent les livraisons. On échange sur les recettes et on demande même des nouvelles de la famille. Cela crée du lien dans le quartier. La ville attend la campagne toutes les semaines au moment de la livraison des légumes. Plusieurs fois par an, la ferme propose aux citoyens de venir en visite pour voir les champs où poussent les légumes et découvrir le travail à la ferme. ”



Quelques jours de balade en Normandie pour aller voir les vaches ?
Testez les recettes du terroir

TAPAS BIO NORMANDES

Le pain complet est très bien adapté pour faire des tapas, il est dense, facile à trancher et savoureux.

Dip de carottes

2 carottes - 2 c à soupe de fromage blanc - 1 filet d'huile
Epices : graines de cumin, moutarde, gingembre en poudre

- Raper les carottes.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire griller les épices, puis ajouter les carottes rapées.
- Une fois les carottes cuites et refroidies, introduire le fromage blanc, saler, poivrer et mixer le tout.

C'est prêt à tartiner !

Boudin - pommes

1 boudin noir - 2 pommes - moutarde - beurre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper les pommes en petits cubes et les faire revenir dans du beurre à la poêle.
- Découper des toasts dans le pain et les tartiner légèrement de moutarde.
- Garnir de pommes puis d'une tranche de boudin noir.
- Passer au four 5 minutes.



Sarah et Fabrice Felten, paysans-boulangers, Valleroy-le-Sec (88)

☺ Dans notre démarche d'installation, le fait de transformer et d'aller jusqu'à la commercialisation faisait partie intégrante du projet. Pour nous, cela n'avait pas vraiment de sens de n'être qu'au début de la filière, de s'arrêter à la production de matières premières. Tout le projet d'installation a été réfléchi de manière à pouvoir intégrer les différentes étapes du processus : de la graine mise en terre à la commercialisation du pain.

Nous avons mis en place différents modes de commercialisation. Une partie du pain a été vendue en direct auprès d'une clientèle plutôt locale ; des connaissances établies lorsque nous nous sommes installés. Une grosse partie, au moment de l'installation, a été vendue au travers de deux puis trois magasins bio.

Progressivement, nous avons développé de la vente directe, puisque cela faisait partie de la finalité de notre travail de s'adresser directement au consommateur.

Via un travail de communication et différentes foires, nous avons réussi à faire connaître notre travail et à développer cette clientèle en vente directe. ☺



Anaïs Dumay, maraichère, Moyen (54)

☺ Matthieu travaillait au centre de tri postal. Quand le centre a fermé, il a fallu trouver autre chose. La mairie de Moyen voulait installer un maraicher et créer une AMAP pour le village. Du coup, c'est parti comme ça !

En fait, s'il n'y avait pas eu l'AMAP, on ne se serait pas installé. C'est vraiment ce qui a été le déclencheur.

On ne se voyait pas faire les marchés à emmener nos légumes sans savoir quelle attente il y aurait derrière et perdre tout ce qui ne serait pas vendu. Alors que là, avec l'AMAP, nos légumes sont vendus avant même d'être produits. C'est un vrai confort : on sait combien il faut que l'on sorte de bottes de radis par semaine par exemple.

Rester sur des circuits courts, à vendre directement aux consommateurs, sans passer par des intermédiaires, c'est vraiment ce qui nous plaît. Là, les gens qui sont contents de nos produits nous le disent. Quand ils ne sont pas contents, ils nous le disent aussi. Et au moins on peut faire quelque chose, agir tout de suite. C'est vraiment un lien fort qui est très important pour nous. ☺

Michel Artisié, producteurs de céréales, Pujols (47)

En 1984, j'ai repris la ferme familiale qui était en bio depuis 1969. On produisait alors de la vache laitière et de la prune. J'ai ensuite développé les grandes cultures destinées à la coopérative bio. Avec le souhait de ma femme de rejoindre la ferme en 2009, nous avons orienté le projet de la ferme vers la transformation et la vente directe.

En se basant sur le système existant, j'ai intégré trois ateliers : huilerie, meunerie et élevage de poulets. Ces ateliers me permettent d'être autonome : avec les céréales et le tourteau de l'huilerie, je nourris les poulets.

Aujourd'hui, nous les vendons rôtis au marché dominical du village, nous commercialisons les oeufs en AMAP et un magasin à la ferme a été aménagé. Nous travaillons aussi en direct avec des boulangers et des crêperies. Cette diversification a permis de créer deux emplois agricoles et d'évoluer. ”



Mathieu et Gaëlle Naulin, paysans en petits fruits et bovin viande, Église-Neuve-de-Vergt (24)

Pour nous, manger bio et local, c'est une évidence. Le mode de commercialisation en circuit court présente également pour nous de nombreux avantages. Parmi ceux-ci, celui de la facilité de la planification, qui nous permet de bien gérer notre vente.

En travaillant avec les restaurants scolaires et avec les AMAP, nous pouvons savoir à l'avance ce que nous allons vendre. Et c'est un véritable atout.

Pourquoi Bio ? Pour une agriculture saine et durable, pour préserver la planète et les êtres qui y vivent. Pourquoi Local ? Pour plus de sens dans un territoire où est représenté un grand nombre de filières agricoles. ”

Rémy Hartmann, producteurs de lait et céréales, Altwiller (67)

Je me suis engagé en 1999 car la production de lait biologique offrait une meilleure valorisation (prime bio aux 1000 litres de lait). De plus, on se rend compte que l'on peut faire la même chose sans produits chimiques de synthèse.

Je souhaitais diversifier mes débouchés dans le lait bio, la majeure partie de la production étant collectée par Unicoollait (coopérative d'Alsace Bossue). La mise en place d'un atelier de transformation de yaourts bio a été une opportunité séduisante. ”



Les Jardins de Chloé Paulin Bavent et Aurélie Bousseilaire, maraichers biologiques à Champigny la Futelaye (27)

☺☺ La bio est une conviction profonde, une agriculture d'avenir pour les générations futures. C'est une réaction face au monde agrottoxique dans lequel nous vivons. ☺☺

Un projet fou... mais pas tant !

« Nous avons créé notre exploitation familiale en 2009. Un parent nous a prêté un bout de terre et nous avons acheté une serre. Personne n'y croyait... Nous sommes sur un plateau céréalier et venons d'une famille d'agriculteurs conventionnels, les gens nous ont pris pour des fous !

Dès la première année, la clientèle a afflué à la ferme pour acheter des légumes, ce qui nous a confortés dans notre projet.

L'année suivante, nous avons donc investis toutes nos économies dans l'achat d'une seconde serre et de petit matériel.

Aujourd'hui, nous disposons de 3000 m² de serres et 3 ha de maraichage de plein champ, ainsi que d'un atelier de 200 poules pondeuses. Nous produisons en moyenne une quarantaine de légumes.

Nous commercialisons en vente directe à la ferme et sur le marché du village, à la demande des consommateurs qui sont ravis de pouvoir échanger avec nous. Nous réalisons 1/3 de notre chiffre d'affaire en livrant les magasins spécialisés. Nous travaillons également avec les collectifs d'achat, notamment les AMAP pour qui nous composons une centaine de paniers par semaine. Ces modes de commercialisation souples nous permettent d'alterner les jours de cueillette et de vente en garantissant une fraîcheur des produits aux consommateurs. »

Une clientèle conquise

« Nous avons réussi à fidéliser notre clientèle en leur proposant des produits de qualité et accessibles. Nous restons très compétitifs face aux supermarchés et aux revendeurs sur les marchés qui se fournissent au marché de Rungis. Chez nous, il n'y a pas d'intermédiaires !

Nous ne souhaitons pas aller au-delà d'un rayon de 30 km pour vendre nos produits et sommes plutôt confiants sur l'avenir du maraichage bio en Haute-Normandie : la demande est très forte !

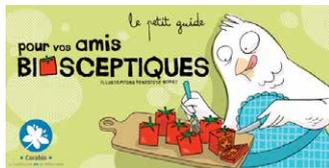
Même si les installations se multiplient, il y a de la place pour un maraicher bio dans chaque village ! »

L'union fait la force

« Quand on s'installe, on n'est pas sûrs techniquement... On n'est pas sûr de produire. La complémentarité avec d'autres maraichers peut être intéressante, notamment face à la demande de la restauration collective.

Actuellement nous échangeons notre matériel ou mutualisons certaines productions avec les autres jeunes maraichers du coin. Nous échangeons également sur nos techniques, ce qui est très enrichissant ! »





Le petit guide pour vos amis biosceptiques

Corabio a édité un petit livret argumentaire afin de répondre aux idées reçues sur la bio. 9 thèmes illustrés sous forme de bande-dessinée afin de pouvoir apporter des réponses argumentées à vos amis les plus « biosceptiques ».

Livret téléchargeable sur www.corabio.org



La face Bio de la République

Documentaire réalisé par Thierry Derocles
conçu avec Vincent Glenn, Claude Gruffat et Julien Adda
produit par DHR

Tandis que le modèle Bio représente une alternative culturelle, sociale, écologique, économique au modèle agro-industriel conventionnel, les surfaces en mode de production biologique bio représentaient fin 2011 à peine plus de 3,5% de la surface agricole de France.

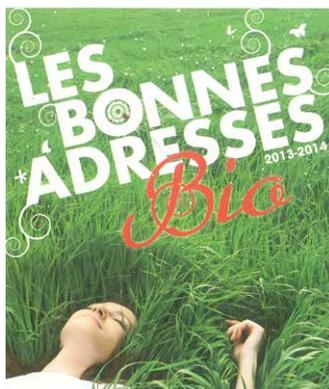
Le temps d'un film, à la rencontre des divers métiers qui fondent ou accompagnent « la bio », « La face Bio de la République » se penche sur cette apparente contradiction : des pratiques qui marchent, contribuent à dépolluer, qui pourtant restent confinées à des niches,

tardent étrangement à élargir le cercle des bio-praticiens.

Des producteurs aux consommateurs, en passant par les distributeurs spécialisés, ce film cherche à comprendre les différents facteurs, et donne une idée des perspectives d'évolutions dans le court et le moyen terme. Grâce aux éclairages apportés par une pluralité d'acteurs, agriculteurs, maraîchers, labellisateurs, mais aussi par des élus et des consommateurs, ce film permet de mieux visualiser les enjeux, économiques, culturels, politiques, liés à cette filière.

Un film qui interroge les marges de manœuvre des citoyens et des élus.

Pour connaître les dates et lieux de diffusion du film pendant la campagne, consultez le programme sur www.bioetlocalcestideal.org



Guides des bonnes adresse bio

Ventes à la ferme, marchés, paniers, points de vente, collectifs, coopératives, vous disposez de nombreuses possibilités pour trouver des produits bio toute l'année en privilégiant la proximité et la saisonnalité. Demandez le guide des bonnes adresses bio au Groupement d'agriculteurs bio de votre département.

Bio et local, c'est l'idéal®
à partir du 23 septembre,
plus de **200** animations
dans **16** régions de France



Programme complet des événements en ligne sur
www.bioetlocalcestideal.org



A NIVEAU NATIONAL

FNAB

Julien Adda // 01 43 38 39 48
fnab@fnab.org // www.fnab.org



EN RHÔNE-ALPES

CORABIO

Claire Lecouteux // 04 75 61 19 36
claire.lecouteux@corabio.org // www.corabio.org



EN ALSACE

OPABA

William Mairesse // 03 88 19 17 91
william.mairesse@opaba.org // www.opaba.org



EN AQUITAINE

BIO D'AQUITAINE

Valentina Rebasti // 05 56 81 37 70
info@bio-aquitaine.com // www.bio-aquitaine.com



EN BASSE-NORMANDIE

GRAB BASSE-NORMANDIE

Bérénice Dorléans // 02 31 47 22 95
bdorelans@bio-normandie.org // www.bio-normandie.org



EN BRETAGNE

FRAB BRETAGNE

Virginie Jourdan // 02 99 77 32 34
v.jourdan@agrobio-bretagne.org // www.agrobio-bretagne.org



EN RÉGION CENTRE

BIO CENTRE

Nathalie Fernandes // 02 38 71 90 52
nathalie.fernandes@bio-centre.org // www.bio-centre.org



EN CHAMPAGNE-ARDENNE

FRAB CHAMPAGNE-ARDENNE

Sebastien Dusoier // 03 26 64 96 81
s.dusoier@biochampagneardenne.org // www.biochampagneardenne.org



EN HAUTE-NORMANDIE

GRAB HAUTE-NORMANDIE

Caroline Degrave // 02 35 59 47 27
communication@grabhn.fr // www.bio-normandie.org



EN ÎLE-DE-FRANCE

GAB ÎLE-DE-FRANCE

Gaëlle Dupont // 01 60 24 78 65
communication@bioiledefrance.fr // www.bioiledefrance.fr



EN LORRAINE

CGA LORRAINE

Nadine Piboule // 03 83 98 49 20
npiboule.cga@orange.fr // www.bioenlorraine.org



EN MIDI-PYRÉNÉES

FRAB MIDI-PYRÉNÉE

Daniel Lavergne // 05 61 22 74 99
daniellavergne3@gmail.com // www.biomidipyrenees.org



EN NORD-PAS-DE-CALAIS

GABNOR

Jean-François Delquignies // 03 20 32 25 87
jf.delquignies@gabnor.org // www.gabnor.org



EN PAYS DE LA LOIRE

CAB PAYS DE LA LOIRE

Julien Taunay // 02 41 18 61 40
cab.coordination@biopaysdelaloire.fr // www.biopaysdelaloire.fr



EN PICARDIE

APB (AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN PICARDIE)

Virginie Roland // 03 22 22 58 31
v.roland@bio-picardie.com // www.bio-picardie.com



EN POITOU-CHARENTES

AGROBIO POITOU-CHARENTES

Claire Tessier // 05 49 29 25 51
agrobiopc.animreseau@orange.fr // www.penser-bio.fr



EN PACA

BIO PROVENCE

Kristell Guillou // 04 90 84 03 34
kristell.guillou@bio-provence.org // www.bio-provence.org