

# LETTRE BIO n° 2

Edition Février 2019



DANS CE NUMERO

## Quel avenir pour le Label AB Français ?

Depuis 2009, l'Eurofeuille européenne et le logo français AB coexistent et se réfèrent tous deux au même cahier des charges.

L'Union Européenne avait autorisé la France à maintenir le logo AB du fait de sa notoriété auprès des consommateurs, bien supérieure à celle de l'Eurofeuille (connu seulement par 1 français sur 2).

Toutefois, la présence de ces deux logos sur certains produits continue d'entretenir une confusion chez les consommateurs. D'une part, certains d'entre eux associent chacun des logos à un cahier des charges différent et d'autre part, pour certains le logo AB n'est attribué qu'à des produits d'origine française.

Dans la continuité de la proposition du CESE évoqué dans notre précédente Lettre Bio, la Commission bio de Coop de France a réuni un groupe de volontaires (administrateurs et opérationnels de coopératives + des

chargés de mission bio du réseau) représentatifs des différentes filières pour trouver des points de convergence

CERTIFIÉ



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

et formuler une proposition. Au sein de notre réseau, il y a des divergences d'opinions mais un point rassemble les coopératives : la valorisation des productions françaises des agriculteurs-coopérateurs.

La proposition présentée est la suivante : Faire évoluer le label AB pour qu'il soit réservé aux produits composés de matières premières françaises (95% minimum) afin de valoriser l'origine France.

Pour participer à ces réflexions et à bien d'autres sujets, nous vous invitons à participer aux Commissions filières biologiques de Coop de France.

- 1 Quel avenir pour le Label AB français ?
- 2 Conjonctures des marchés
  - > Etat des lieux des Marchés
- 3 Le Bio dans nos coopératives
  - > Témoignage : La Coopérative agricole de Nice
  - > Alpes Coop Fruits : en route vers plus de Bio
  - > Inauguration d'un nouveau chai Bio
  - > Nouvelle gamme Bio d'Ultrafris
- 4 Soutien financier / Appels à projet
  - > MiiMOSA : le financement participatif au service de l'agriculture et de l'alimentation
- 5 Réglementation
  - > Nouveau règlement Bio 2018/848
  - > Cuivre : autorisation reconduite – seuil abaissé
  - > Blé tendre : Semences Bio obligatoires
  - > Elevage porcins & volaille : précisions sur les règles de production
- 6 Actualités
  - > Occitanie : un nouveau logo pour les vins en conversion
  - > Blé Bio : exigences de la transformation & des consommateurs
  - > En région : inVivo rachète l'enseigne Bio&Co
  - > Opportunités de développement
  - > Med'Agri : un salon pour l'agriculture méditerranéenne
  - > Blés tendres : quelles variétés choisir en Bio en région ?
  - > Un emballage Bio à la Cire d'abeille

Éditée par Coop de France Alpes-Méditerranée  
32, rue de la Garbiero – 13300 Salon de Provence  
Tél : 04 90 55 45 45

[www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop](http://www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop)

# Conjoncture des Marchés

## Etat des lieux du marché Bio

A mi-année 2018, le marché bio pèse 4% du marché total PGC-FLS avec une croissance toujours supérieure à 20%. Tout marché confondu. Sur un marché général relativement stable +0,9%, le bio a contribué à 44% de cette croissance et continue d'attirer les entreprises de tous horizons en agroalimentaire comme en cosmétique.

Les grandes marques arrivent en masse : Les nouveaux entrants continuent de nourrir la catégorie et des nouvelles marques très connues se lancent dans le bio.

Dans les boissons chaudes, après Carte noire, Café royal et Eléphant en 2017, le thé Lipton déploie six références avec une ambition affichée de challenger les historiques du bio, à savoir Léa Nature et Bjorg Bonnetterre et Cie.

Les précédents lancements ont connu des forts succès comme le chocolat Côte d'Or bio (2M de CA sur les 6 premiers mois de lancement), céréales Jordan's 788 k€ de CA), Jus d'Orange Joker Bio (928 k€ de CA). Uncle Ben's et Ebly innove avec des produits très typés bio avec notamment un mélange couscous, quinoa et graines de lin. Mais ce ne sont pas les seuls, Barilla a étoffé cette année son offre, Harrys bio lance un pain de mie et Nestlé décline deux de ses meilleurs produits « Chocapic et Nesquik » en bio... La bio devient une tendance lourde avec des produits plus élaborés et de gros investissements.

En 2017-2018, 40 millions d'euros ont été investis chez Léa Nature, 60 millions supplémentaires pour 2019-2020. Mars Food France investit 1,8 million d'euros sur sa nouvelle ligne de production Ebly à Marboué (28), Barilla débourse 2 millions d'euros sur le site Harrys d'Onnaing (59) pour devenir le premier et le seul site de production Harrys en bio.



## Focus Vin



Le marché du vin bio : avec des surfaces qui ont quadruplées en 4 ans, près de 5 200 exploitations cultivent désormais 57 000 ha de vignes bio. Alors que le marché français ne cesse d'augmenter avec une croissance annuelle à 2 chiffres (20% en 2010), l'export n'est pas en reste avec une augmentation de 26% des ventes, le vin représentant à lui seul les 2/3 des produits bio français exportés. La production de vin bio français s'écoule à 54% sur le territoire et à 46% à l'export (contre respectivement 70% et 30% pour le vin conventionnel).

# Le Bio dans nos coopératives

## Témoignage : La coopérative agricole de Nice

**Localisation :** Carros et Nice, Alpes maritimes

**Activité :** réseau de trois magasins d'agrofourniture ouverts aux adhérents et aux particuliers

**Chiffres clés :**

- > 1432 adhérents dont 100 en bio
- > 25 salariés
- > 8 M€ de chiffre d'affaires dont 600 000 euros en bio



Témoignage :  
Cyril Martin, directeur :  
« Nous référençons,  
testons les produits et  
formons les  
producteurs  
collectivement »

La coopérative agricole de Nice réalise 65 % de son chiffre d'affaires auprès de ses 1432 adhérents ; une part qui ne cesse de diminuer dans une région où la forte pression foncière concurrence les vocations agricoles. Le reste des ventes concerne les particuliers via la filiale du Centre méditerranéen d'agriculture. « Notre réflexion sur l'agriculture biologique a démarré après le Grenelle de l'environnement, rappelle le directeur Cyril Martin.

Concernant la production de la fraise de Carros, l'une des principales cultures chez nos adhérents, la législation se montre de plus en plus restrictive sur l'usage des produits phytosanitaires, et avec le retrait de certaines molécules, nous manquons parfois de solutions. Nous avons donc développé la gamme des produits dédiés à la lutte intégrée et biologique. Cela intéresse notamment une nouvelle génération de jeunes agriculteurs désireux de développer la vente directe. Avec le tourisme, la demande est importante et le pouvoir d'achat est élevé ici, notamment entre juin et septembre : il est donc facile de commercialiser des produits bio. De plus, cela nous différencie de la fraise espagnole qui arrive dès février. »

### Concertation avec la chambre d'agriculture

En raison de leur taille modeste, la coopérative agricole de Nice et huit de ses consœurs des Alpes-Maritimes connaissant les mêmes problématiques, ont décidé de regrouper leurs moyens de manière informelle, afin d'accompagner au mieux les agriculteurs dans ces nouveaux modes de production.

Trois ingénieurs au sein de ce groupement de coopératives se sont spécialisés dans le conseil en lutte biologique, dans le secteur agricole mais aussi dans celui des espaces verts où des problèmes sanitaires émergent notamment sur les buis et les palmiers. Ces trois conseillers travaillent en concertation entre eux, et avec l'équipe des sept techniciens de la chambre d'agriculture. « Ils organisent des réunions entre eux et avec des groupes d'agriculteurs, étudient ensemble le choix des fournisseurs et le référencement de nouveaux produits, mutualisent les achats.

Nous nous appuyons aussi sur les fournisseurs italiens qui ont un temps d'avance en matière de production biologique. Les techniciens et conseillers décident également de façon collective des essais à mettre en place sur la station d'expérimentation de la chambre d'agriculture et dans les exploitations. »

### Manque de compétences

La formation aux techniques et à l'usage des produits pour l'agriculture biologique se fait essentiellement sur la base des résultats des essais, et des échanges d'expériences lors des réunions entre producteurs. Les fournisseurs ont également leur place. « Nous nous appuyons beaucoup sur nos trois magasins dans lesquels nous organisons des « rendez-vous petit déjeuner » en présence des fournisseurs pour échanger et se former, notamment dans le domaine des espaces verts où nous sommes de plus en plus sollicités. »

Grâce au travail d'expérimentation collective des techniciens, aux conseils des fournisseurs, et aux échanges organisés entre producteurs, ceux-ci parviennent aujourd'hui à bien maîtriser techniquement les cultures de fraises, melons, basilic, tomates et salades. Néanmoins, la veille sanitaire reste essentielle car certains insectes peuvent muter assez rapidement afin de s'adapter. La présence des techniciens sur le terrain reste indispensable, bien qu'insuffisante vis-à-vis des besoins.

Mais Cyril Martin et ses confrères peinent à recruter les compétences nécessaires. Autre problématique : l'achat de produits pour la lutte biologique augmente fortement le budget agrofourniture des producteurs, pour lesquels l'équilibre économique n'est pas toujours facile à trouver selon les années.



## Le Bio dans nos coops

### Alpes Coop Fruit (Alpedor) : en route vers plus de Bio



Des arboriculteurs de la coop Alpes Coop Fruit (Alpedor) sont actuellement en conversion vers la bio.



Retour sur 3 jours de visites et formation afin de réfléchir sur la commercialisation, le prix de revient et la transformation de leurs futurs fruits bio. Plus d'informations <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/des-pommiculteurs-du-pays-de-gap-se-convertissent-a-la-bio/>

### Inauguration d'un nouveau chai Bio



La première cave de vin bio de France, la cave Héraclès à Codognan (30), a inauguré le 29 août un tout nouveau chai alliant esthétique

architecturale et technologies innovantes. Un chantier mené tambour battant pour que la cave puisse ouvrir pour les vendanges. Pari tenu. **ICI**

### Nouvelle gamme Bio d'Ultrafrais



Eurial, deuxième coopérative laitière française, met un coup d'accélérateur sur le bio en 2018 avec le lancement d'une nouvelle marque bio d'ultrafrais : 300 & Bio, portée par 300 éleveurs de la

coopérative. **ICI**

## Soutien financier / Appels à projet

### MiiMOSA : le financement participatif au service de l'agriculture et de l'alimentation

Pour vous, coopératives et agriculteurs, MiiMOSA est un mode de financement innovant qui permet à un porteur de projet de créer ou développer son activité en faisant appel à une large communauté de personnes : Obtenir un financement (alternatif, complémentaire, apport en fonds propres/effet levier) sans frais de dossier et rapidement, c'est possible !

Que ce soit pour de l'achat de matériel (serre, matériel de vente, outils...), l'équipement d'un laboratoire de transformation, l'achat de véhicule, la constitution ou l'agrandissement de cheptel, l'achat de plants/graines, la construction ou la rénovation de bâtiment, l'aménagement pour l'accueil du public, la mise aux normes, les outils de communication...

Un appel à projets est en cours pour les agriculteurs/coopératives en Bio ou en conversion Bio, en Provence-Alpes-Côte d'Azur : Pour candidater et lancer sa collecte sur MiiMOSA avant fin décembre 2019, rendez-vous sur <https://laprovencale.miimosa.com/>





# Réglementation

## Nouveau règlement Bio 2018/848

Le nouveau règlement en vigueur à partir du 1er janvier 2021 n'apporte pas de révolution mais plutôt des modifications intéressantes sur plusieurs thèmes en vue de s'adapter aux évolutions techniques du marché :

> Maintien une obligation de moyens mais les mesures de précautions sont renforcées

> Rappel sur la notion de contrôle de la production, avec notamment le fait que le cahier des charges autorise l'utilisation de produits phytosanitaires naturels tels que le Cuivre ou le Soufre et intègre toute la filière, des semences à la remise au consommateur. Le contrôle ne porte donc pas sur la qualité organoleptique ou encore sur l'origine.

> A venir, des actes délégués et des actes d'exécution de la Commission vont remplacer le règlement européen 889/2007, règlement actuellement en vigueur pour l'application des règles de la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

## Cuivre : Autorisation reconduite – Seuil Abaissé

Approbation des substances actives « composés de cuivre » renouvelée : Le 27 novembre dernier, la Commission européenne s'était prononcée en faveur de la prolongation de l'autorisation de l'utilisation du cuivre pour sept ans. Le règlement d'exécution (UE) 2018/1981 du 13 décembre 2018 vient acter officiellement cette décision. Cependant, ce règlement restreint l'utilisation des produits phytopharmaceutiques contenant des composés de cuivre à une dose maximale de 28 kg/ha de cuivre sur la période, soit une moyenne avec lissage de 4 kg/ha/an, à partir du 1er janvier 2019 (contre 6 kg/ha/an actuellement). Par conséquent, ce plafond peut être dépassé certaines années tant que le cumul des doses appliquées n'excède pas 28 kg/ha sur la période de prolongation de 7 ans.



## Blé tendre : Semences Bio Obligatoires

Depuis le 1er juillet 2018, le blé tendre est passé en statut « hors dérogation (HD) ». Ce statut signifie qu'au regard du marché où les semences de blé tendre sont disponibles en quantité et en nombre de variétés suffisant, plus aucune dérogation n'est possible – l'utilisation stricte de semences biologiques est requise.



## Elevage porcins & volaille : précisions sur les règles de production



Fin 2018 a été publié un règlement d'exécution européen modifiant des articles du règlement actuel (en attendant l'entrée en vigueur du nouveau règlement) avec 2 points importants pour

l'élevage :

L'utilisation, par période de douze mois, d'un maximum de 5 % d'aliments protéiques non biologiques pour les porcins et les volailles, est autorisée pour les années civiles 2019 et 2020.

La période d'application des règles de production exceptionnelles applicables aux **poulettes destinées à la production d'œufs** non élevées selon le mode de production biologique est prolongée jusqu'au 31 décembre 2020, car le marché de l'UE n'a pas une offre suffisante de poulettes pour satisfaire les éleveurs de poules pondeuses biologiques.

# Actualités

## Occitanie : un nouveau logo pour les vins en conversion



Créé et géré par Sudvinbio, un nouveau logo privé Cab pourra être apposé sur les bouteilles de vin d'Occitanie en conversion bio 2e et 3e année, dès le millésime 2018. Le but est de mieux répondre à la demande du marché français en plein boom. L'Occitanie produit la moitié des volumes de vins bio français. Côté conversions, son vignoble en C2 et C3 s'étend sur 5 919 hectares fin 2017, soit des volumes de l'ordre de 266 000 hL attendus pour la campagne 2018-2019, pour un rendement moyen estimé à 45 hL/ha. Retrouvez l'article en intégralité : <http://www.biofil.fr/actualites/actualites-nationales/occitanie-un-nouveau-logo-pour-les-vins-en-conversion/>.

## Blé Bio : exigences de la transformation & des consommateurs

La demande croissante de produits céréaliers bio est totalement déconnectée du rythme auquel les exploitations se convertissent à l'agriculture biologique. Le blé bio n'est pas toujours un blé panifiable. La massification du bio complique le travail des acteurs de la filière céréalière. Ils n'ont pas l'intention de sacrifier les valeurs qu'ils défendent sur l'autel de la compétitivité et de la loi du marché. Lire l'article [ICI](#)



## En Provence – Alpes – Côte d'Azur : Invivo rachète l'enseigne Bio&CO



En 2018, le groupe In Vivo a racheté Bio & Co, enseigne créée il y a vingt ans et comptant aujourd'hui 6 points de vente exclusivement en Provence – Alpes Côte d'Azur, pour un chiffre d'affaires de 22 millions d'euros.

Avec cet apport, le groupe va disposer de 12 magasins alimentaires, 6 Bio & Co et 6 Frais d'ici. « Notre objectif, pour 2025, est de compter 150 magasins Frais d'ici et Bio & Co », assure Thierry Blandinières.

## Opportunités de développement

VOUS ÊTES UNE COOPÉRATIVE ? Vous évoluez dans le domaine de l'Agriculture Biologique ? Vous avez un projet que vous souhaiteriez mener mais vous manquez de temps ? Les étudiants de la licence ABCD (Agriculture Biologique Conseil et Développement) de la MFR de Carpentras disposent de 120 heures, entre mars et mai, pour se saisir d'une de vos problématiques. Par groupes de 4 ou 5, ces étudiants travaillent sur des thématiques relativement iverses, du moment que le lien avec l'Agriculture Biologique, est avéré. Par exemple, l'étude d'une ilièrè spécifique, l'analyse des besoins des producteurs en matière d'accompagnement technico-économique ou encore la mise en valeur d'une gamme de produits... Par ailleurs, une étude plus approfondie peut être confiée à une licence pro ABCD dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Barbara MEYER-SOULA, coordinatrice de formation chargée d'ingénierie CFPPA de Carpentras -Portable : 06 03 41 37 88 - Tel: 04 90 60 80 90 [barbara.meyer@educagri.fr](mailto:barbara.meyer@educagri.fr)



# Actualités

## Med'Agri : un salon pour l'agriculture Méditerranéenne

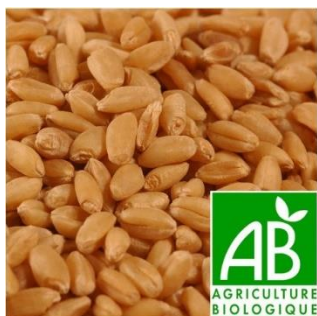
Pour la première édition du salon Med'Agri, du 16 au 18 octobre au parc des expositions d'Avignon, plus de 12.000 visiteurs ont arpenté les 14.000 m2 occupés par plus de 300 exposants. Imaginé comme une vitrine des techniques innovantes, Med'Agri s'adressait aux professionnels de l'ensemble des filières de production agricoles représentées dans le Sud de la France: maraîchage, arboriculture, viticulture, oléiculture, élevage, plantes aromatiques et à parfum...



Le BIO à l'honneur

Med'Agri est aussi l'un des 4 rendez-vous Tech & Bio de l'année 2018 en région. La Région PACA confirme en effet la tendance observée ces dernières années avec une hausse de plus de 12% du nombre d'exploitations engagées en bio en 2017 par rapport à 2016. Le pôle Tech & Bio, axé sur le thème des sols et des cultures méditerranéennes, occupait 1.000 m2 de stands. Des conférences et des démonstrations aux champs étaient aussi au programme. Rdv les 18 & 19 septembre 2019 à Valence pour l'édition 2019 de Tech&Bio.

## Blés tendres : quelles variétés choisir en Bio en région Sud – Provence – Alpes Côte d'Azur ?



Depuis maintenant quatre années, Agribio 04, Arvalis et le Parc Naturel Régional du Luberon, mènent des expérimentations variétales en blé tendre biologique. Chaque année, entre 25 et 32 variétés modernes et paysannes ont été étudiées au champ. Retour sur quatre années d'essais [ICI](#).

## Un emballage alimentaire Bio à la Cire d'abeille

Face à l'augmentation constante des déchets plastiques, un Marseillais a imaginé My Bee Wrap, une solution bio et respectueuse l'environnement. Il a créé une gamme d'emballages alimentaires réutilisables élaborés à base de textile et de cire d'abeille. [ICI](#)



## A vos agendas !



> 23 février au 3 mars : Salon International de l'Agriculture