

PRENEZ EN MAIN LA BIO

Des ressources pour
vous accompagner

prenezenmainlabio.eu



ÉDITO



En 2022, la France maintient sa place de leader européen en agriculture biologique, avec 2,8 millions d'hectares de surface agricole qui y sont consacrés. Elle se place en tête du podium européen pour la production laitière bio, et au 3^{ème} rang pour ce qui est des fruits et légumes bio.

Nous pouvons, collectivement, être fiers de ce palmarès, qui récompense des années d'efforts pour encourager le développement de ces modes de production porteurs de bénéfices à la fois économiques, environnementaux et sociaux.

Mais alors que la production de fruits et légumes et de produits laitiers bio poursuit sa dynamique, la consommation, elle, s'essouffle, dans un contexte inédit d'inflation et de baisse du pouvoir d'achat des Français.

Face à ce constat, le Cniel et Interfel alertent sur les conséquences de la destruction de valeur de la filière bio et se mobilisent à travers un programme européen pour soutenir la demande, essentielle à l'équilibre du marché.

Car promouvoir l'agriculture biologique, c'est soutenir un modèle agricole vertueux pour les hommes et la planète, soutenir la transition alimentaire et contribuer à la souveraineté alimentaire de l'Europe ! ”

Yves Sauvaget,

Président de la Commission bio du Cniel

Bruno Vila et Emmanuel Eichner,

Comité bio Interfel

SOMMAIRE

Partie 1 – La bio en Europe en 2022 - 2023 : quelques repères4

1. La bio en bref.....	4
1.1 Qu'est-ce que la bio ?	4
1.2 Logo européen et marque AB : des repères et garanties pour le consommateur	5
1.3 Chiffres clés de la bio.....	6
1.3.1 Dans l'Union européenne	6
1.3.2 En France.....	6
2. Les dernières tendances de la bio en France	7
2.1 Une production toujours dynamique	7
2.2 Une consommation en recul.....	7
2.3 Les Français et la bio.....	8
2.3.1 Une place croissante dans les choix d'une alimentation saine et consciente.....	8
2.3.2 Un besoin d'informations partiellement satisfait	8
2.3.3 Des attentes fortes envers la restauration hors-domicile (RHD)	8
3. Zoom sur la restauration collective	9

Partie 2 - La bio dans les secteurs des produits laitiers et des fruits et légumes frais : des enjeux communs.. 10

1. La filière laitière bio en 2023	10
2. La filière des fruits et légumes frais bio en 2022.....	10

Partie 3 - « Prenez en main la bio ! » : une campagne commune pour soutenir la bio..... 11

1. Face à l'urgence, les filières se mobilisent.....	11
2. La campagne « Prenez en main la bio ! »	11

À propos12

À propos de « Prenez en main la bio ! ».....	12
À propos du Cniel.....	12
À propos d'Interfel	12

PARTIE 1

LA BIO EN EUROPE EN 2022 : QUELQUES REPERES

LA BIO EN BREF

1.1 Qu'est-ce que la bio ?¹

Encadrée par une réglementation européenne depuis 1991², l'agriculture biologique désigne des modes de production dont les grands principes sont la gestion durable de l'agriculture, le respect des équilibres naturels et de la biodiversité et la promotion des produits de qualité. Les pratiques de culture, d'élevage et de transformation biologiques excluent donc l'usage de produits chimiques de synthèse, des OGM et limitent les intrants.

Produisant une grande variété de denrées alimentaires, elle répond à la demande des consommateurs pour des biens issus de procédés qui préservent notamment la qualité des sols, la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau.

L'agriculture biologique est également une importante source d'emplois qui rassemble des producteurs engagés au quotidien pour la préservation de l'environnement et des ressources naturelles, pour le bien des générations futures.

Elle participe ainsi à la transition écologique et alimentaire en créant de la valeur ajoutée pour la vie économique et sociale des territoires.

→ Qu'est-ce qu'un produit laitier bio ?

Un produit laitier bio, c'est d'abord un élevage qui respecte les règles strictes de l'agriculture biologique : les vaches sont élevées au pâturage et ont une **alimentation 100 % bio et sans OGM** provenant presque toujours de la ferme elle-même.

Les producteurs n'utilisent **ni pesticides, ni engrais de synthèse**, ils préservent ainsi les ressources naturelles et la biodiversité.

Pour soigner les vaches, les thérapies naturelles (médecine douce, homéopathie, phytothérapie...) sont privilégiées aux traitements **allopathiques de synthèse** (antibiotique et/ou antiparasitaire).

Une fois collecté, le lait bio est transformé en **différents produits laitiers bio** : lait de consommation, yaourts, fromages frais, fromages affinés, beurre, crème fraîche et crèmes dessert.³

→ Qu'est-ce qu'un fruit ou un légume frais bio ?

Les principales caractéristiques du mode de production biologique des fruits et légumes frais concernent :

- Le lien au sol (excluant les cultures « hors-sol ») ;
- La non-utilisation de produits phytosanitaires de synthèse ;
- Et l'utilisation de semences et plants d'origine biologique.

Les pratiques agricoles dont sont issus les fruits et légumes frais bio préservent l'environnement et sont porteuses de nombreux bénéfices pour :

- Le **climat**, avec l'utilisation d'engrais organiques qui permet d'**atténuer les émissions de gaz à effets de serre** ;
- La **biodiversité**, en participant à la préservation des écosystèmes tels que la pollinisation ou la régulation des bioagresseurs avec l'utilisation du biocontrôle ;
- La **qualité des sols**, du fait de l'utilisation d'engrais organiques et de l'interdiction des pesticides de synthèse mais aussi du recours privilégié aux techniques de biocontrôle et aux rotations ;
- Et enfin, la **qualité de l'eau**, car la fertilisation organique des sols et la non-utilisation des pesticides de synthèse participent à la préservation qualitative de la ressource en eau.⁴

¹ Sources : Agence Bio et Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

² règlement CEE 2092/91 du 24 juin 1991, remplacé en 2007 par le règlement européen n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 (Journal officiel de l'UE -L189 du 20 juillet 2007), complété par le Règlement européen n° 889/2008 du 5 septembre 2008

³ Source : www.prenezenmainlabio.eu

⁴ Source : Guide de développement des filières de fruits et légumes bio, Interfel

1.2 Logo européen et marque AB : des repères et garanties pour le consommateur

L'agriculture biologique est soumise à une **réglementation européenne stricte** appliquée par tous les États membres.

Tous les opérateurs de la filière bio (production, transformation, stockage et distribution) sont **contrôlés au moins une fois par an** par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français qui répondent à des critères d'indépendance et d'impartialité.

En France, le logo européen et la marque AB garantissent au consommateur que les produits sont conformes à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.



LE LOGO EUROPÉEN

Également appelé « Eurofeuille », le logo européen permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. Ce logo est devenu obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne. Il est accompagné d'une mention précisant l'origine des matières premières ainsi que du numéro de l'organisme certificateur. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.

LA MARQUE AB

Propriété du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et utilisée à des fins de certification, la marque AB permet, comme le logo bio européen, d'identifier des produits 100 % bio ou contenant au moins 95 % de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Elle peut être utilisée facultativement, en complément du logo européen. Les conditions d'usage de cette marque sont contrôlées par l'Agence Bio, groupement d'intérêt public sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



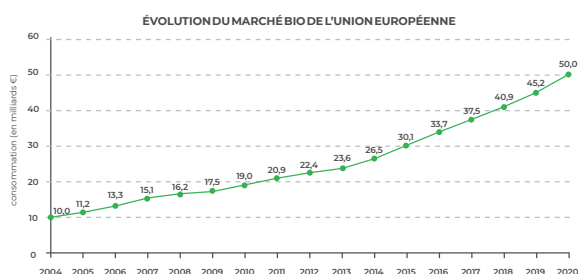
1.3 Chiffres clés de la bio



DANS L'UNION EUROPÉENNE

Portée par une conscience accrue des liens entre alimentation et santé, conjointement à un intérêt plus marqué des consommateurs européens pour le développement durable, la croissance du marché bio européen s'est sensiblement accélérée depuis quelques années.

Les surfaces cultivées en bio dans l'Union européenne ont plus que **triplé entre 2000 et 2020**. Au cours de la période 2012-2020, la croissance a été particulièrement forte, voyant la part de l'agriculture biologique dans l'UE **passer de 5,7 % à 9,2 %**.



Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes

La bio dans l'Union européenne (chiffres 2022)

→ **16,9 millions d'hectares cultivés**

selon le mode biologique
(y compris les surfaces en conversion)

→ **10,4 %** de la surface agricole totale de l'Union européenne

→ Près de **419 000 producteurs bio**

→ Taille du marché bio : **45 milliards d'euros**

Source : Enquête du FiBL



EN FRANCE

Figurant parmi les **premiers producteurs et marchés européens**, la France présente un secteur bio qui a **doublé en 5 ans**, aussi bien en termes de surface agricole que de ventes.

En 20 ans, les surfaces cultivées en bio en France ont été multipliées par 7, dépassant 2,8 millions d'hectares en 2022. La France est ainsi le pays européen détenant la plus grande SAU bio (Surface Agricole Utile), devant l'Espagne et l'Italie.

Au cours de la dernière décennie, l'agriculture bio apparaissait comme attractive grâce à des prix stables, à une production rentable et à un marché français en forte croissance.

Le marché bio français a atteint 12 milliards € en 2022 (baisse par rapport à 2021). Il a été multiplié par treize en vingt ans. Entre 2012 et 2020, le développement de la consommation de produits bio s'est accéléré en valeur, celle-ci ayant quasiment triplé au cours de cette période.

En 2022, on constate une baisse du CA global du secteur ainsi que de la part de marché des produits bio dans la consommation des ménages.

⁴ Une ferme bio emploie 30 % de main d'œuvre de plus qu'une ferme non bio (Les chiffres 2022 du secteur bio, L'Agence Bio)

La bio en France (chiffres 2022)

→ **2,88 millions d'hectares**

cultivés en bio soit 10,7 % de la surface agricole utile française

→ **60 483 fermes** engagées en **bio**, soit 14 % des fermes

→ Plus de **200 000 emplois**, soit 18 % de l'emploi agricole⁴

→ **1^{er} producteur** européen de **lait bio**

→ **3^{ème} producteur** européen de **fruits et légumes frais bio**

→ **12 milliards d'euros** de chiffre d'affaires

→ **Part de marché des produits bio** (hors RHD) dans la consommation : **plus de 6,1 %**

Source : L'Agence Bio, Les Chiffres 2022 du secteur bio

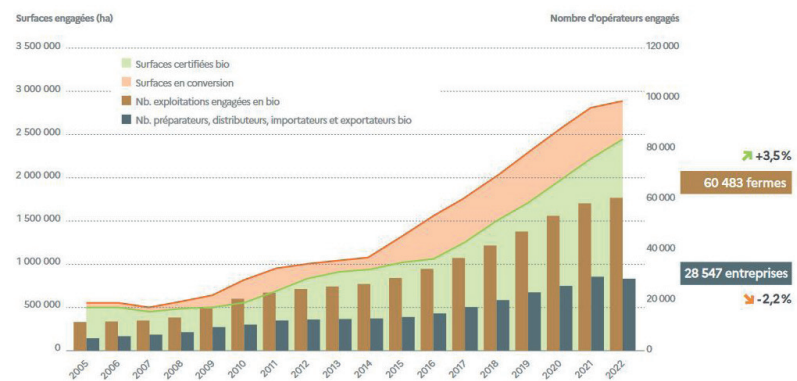
LES DERNIÈRES TENDANCES DE LA BIO EN FRANCE

2.1 Une production toujours dynamique

La production de bio est toujours en forte augmentation en France en 2022.

L'Agence Bio recense près de 2,8 millions d'hectares cultivés selon le mode de production biologique, soit une stabilisation entre 2021 et 2022. Les terres certifiées (pouvant produire bio) atteignent quant à elles 2,4 millions d'hectares, soit une augmentation de 9,8 % par rapport à 2021.

ÉVOLUTION DES SURFACES, DES FERMES ET DES ENTREPRISES ENGAGÉES EN BIO



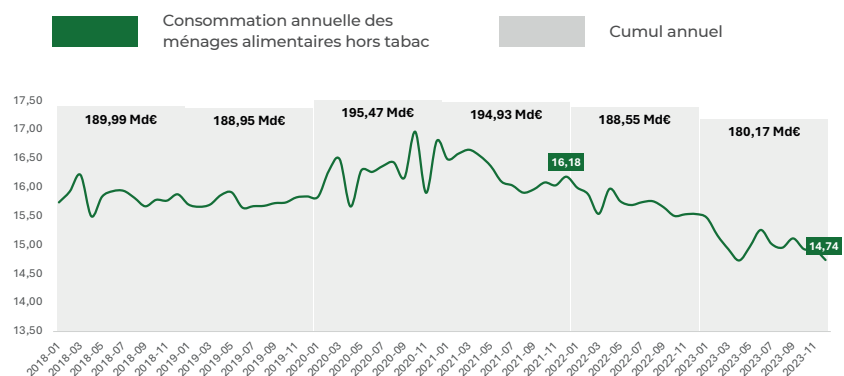
Source : Agence Bio/OC 2023

2.2 Un recul inédit de la consommation alimentaire des ménages français de - 4,4% en 2023

En 2023, l'inflation a continué de perturber les achats des Français. Contraints de réaliser des arbitrages, les Français ont aussi réduit leur consommation globale de biens alimentaires. Ainsi la consommation alimentaire des ménages à domicile atteint 180 Mds € en 2023 (vs 189 en 2022).

Les produits alimentaires biologiques sont également touchés par l'inflation mais dans une moindre mesure (+ 4 %, source ANDI) et sur les produits de grande consommation à poids fixe cette inflation est nettement plus marquée en grande distribution (+ 6,7 %, source NielsenIQ) qu'en magasins spécialisés (+ 2,8 %, source Good, Bioanalytics). L'année 2022 est donc marquée par un net recul de la consommation alimentaire des ménages à domicile.

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES FRANÇAIS HORS TABAC DEPUIS 2018



Source : Agence Bio, Les Chiffres 2022 du secteur bio

2.3 Les Français et la bio ^{5 6}

2.3.1 UNE PLACE CROISSANTE DANS LES CHOIX D'UNE ALIMENTATION SAIN ET CONSCIENTE

D'après le Baromètre Agence Bio/Obsoco, **54% des Français consomment aujourd'hui des produits bio au moins une fois par mois et 6 % d'entre eux en consomment tous les jours**. Les plus jeunes (moins de 35 ans) en consomment plus fréquemment que les autres : 8 % des 18-24 ans en consomment tous les jours et 34 % des 25-34 ans en consomment au moins une fois par semaine.

Comme dans d'autres pays de l'Union européenne, la santé, l'origine des produits et leur impact sur l'environnement sont devenus des critères de choix plus importants qu'auparavant pour les achats alimentaires. Faire le choix du bio apparaît comme un bon moyen de conjuguer l'exigence individuelle de mieux-être et la dimension collective de sauvegarde de la planète.

Dans l'esprit des Français, l'agriculture biologique et les produits biologiques sont perçus très positivement et évoquent des valeurs de naturalité, de préservation de l'environnement et de la nature, et d'entretien de la biodiversité. Ceux qui les choisissent mettent également en avant leurs **qualités nutritionnelles** et **gustatives**.

Les principales caractéristiques attribuées aux produits biologiques par les Français :

- L'agriculture biologique **contribue à préserver l'environnement** (79 % d'accord)
- Les produits biologiques sont plus **naturels** (76 % d'accord)
- L'agriculture biologique **favorise la biodiversité** (76 % d'accord)
- Les produits biologiques sont **bons pour la santé** (82 % d'accord)
- Les produits biologiques **préservent les qualités nutritionnelles des aliments** (66 %) et **leur goût** (65 %)

Source : Baromètre des produits biologiques en France - 2024
Consommation et Perception Obsoco - Agence Bio

2.3.2 UN BESOIN D'INFORMATIONS PARTIELLEMENT SATISFAIT

Reconnus respectivement par 94 % et 61 % des Français, le logo AB et le logo européen sont perçus par les deux tiers des Français comme labellisant des produits de qualité et contribuent à donner davantage confiance dans le produit⁵.

Cependant, seul **40% des Français s'estiment suffisamment informés sur ce que ces labels garantissent** et notamment sur la réglementation de l'agriculture biologique et les contrôles des produits qui en sont issus.

2.3.3 DES ATTENTES FORTES ENVERS LA RESTAURATION HORS-DOMICILE (RHD)

Enfin, la même étude souligne que les attentes des Français en ce qui concerne la proposition de produits bio en dehors du domicile demeurent fortes.

Ainsi, **plus de 2/3 des Français sont intéressés par des repas biologiques au restaurant ou dans les cantines**. Mais 51 % pensent que l'offre de produits bio est restreinte dans les restaurants.

Zoom sur la restauration collective :



⁵ L'Agriculture bio dans l'Union européenne, Edition 2021, L'Agence Bio

⁶ Baromètre de consommation et perception des produits biologiques en France, CSA pour l'Agence Bio, janvier 2022

PRENEZ EN MAIN LA BIO

Du bio dans les cantines : un projet vertueux pour l'environnement et la société

Avec ses nombreux bénéfices environnementaux, territoriaux et économiques, l'agriculture biologique est un partenaire clé de la transition écologique et sociale. En renforçant son soutien au bio, la restauration collective a aujourd'hui le pouvoir d'accélérer cette transition. Décryptage avec Jean-Jacques Guerrier, responsable de la première cuisine centrale certifiée 100 % bio de France.

Des modes de production bien spécifiques

Gestion durable de l'agriculture, respect des équilibres naturels et de la biodiversité, promotion des produits de qualité : tels sont les trois grands principes de l'agriculture biologique. Conformément aux normes européennes en vigueur depuis 1991, les pratiques de culture et d'élevage biologiques excluent ainsi l'usage de produits chimiques de synthèse et d'OGM et limitent les intrants. Concrètement, un produit laitier biologique est issu de lait bio, produit sur des fermes bio, qui respectent des règles strictes : les vaches sont élevées au pâturage, nourries avec une alimentation 100 % bio et sans OGM provenant presque toujours de la ferme elle-même, et soignées par des thérapies naturelles plutôt que par traitements antibiotiques ou antiparasitaires. De même, la production de fruits et légumes frais biologiques repose sur les caractéristiques essentielles que sont le lien au sol, l'utilisation d'engrais organiques et l'origine biologique des semences.

Des modes de production bien spécifiques aux multiples bénéfices climatiques et environnementaux, puisqu'ils contribuent aussi bien à la réduction des gaz à effets de serre qu'au maintien de la qualité des sols et des ressources en eau, et à l'entretien des écosystèmes.

Un projet vertueux pour l'environnement et les consommateurs

Ces bénéfices, Jean-Jacques Guerrier les valorise au quotidien. Responsable de la cuisine centrale de Bruz (35), ce cuisinier de formation a cofondé le collectif « *Les Pieds dans le Plat* », réseau national œuvrant pour une transition alimentaire durable. « Avec près de 81 500 cantines en France, la restauration collective est un levier puissant pour la transition écologique et

sociale », martèle celui qui, en l'espace de quatre ans, a fait passer les trois écoles primaires de Bruz, ses deux crèches et son restaurant municipal au 100 % bio.

Pour Jean-Jacques Guerrier, « la transformation d'une cantine en bio est un projet vertueux pour l'environnement comme pour la société au sens large. Elle permet de faire travailler les producteurs biologiques locaux, de valoriser le travail de cuisinier et d'éduquer petits et grands au goût et à l'alimentation durable ».

En effet, parce qu'elle sensibilise chacun aux enjeux d'une consommation responsable et qu'elle contribue à créer du lien social, entre producteurs et gestionnaires de cantines notamment, la nourriture biologique constitue un vecteur indéniable de développement durable des territoires et des générations. « Travailler en bio m'a rapproché des agriculteurs, constate Jean-Jacques Guerrier. Nous discutons souvent des produits ensemble, de nos besoins respectifs. En somme, mes rapports humains sont devenus plus organiques, tout comme les assiettes servies dans mes cantines ! »

Accompagner le changement des pratiques en cuisine

Revenant sur le succès de sa démarche, le Bruzois souligne trois facteurs essentiels de réussite : l'obtention de l'aval politique, un binôme solide entre l'acheteur public et le cuisinier, et l'accompagnement des professionnels sur le terrain.

Si l'une des clés réside dans les budgets alloués par les collectivités à la restauration collective pour ses achats alimentaires, et donc dans la sensibilisation des élus à une approche sanitaire et socio-environnementale de l'alimentation, la formation des équipes est également une priorité. Jean-Jacques Guerrier insiste : « Accompagner le changement

des pratiques en cuisine, en matière de produits et recettes, mais aussi de gaspillage alimentaire et énergétique, est nécessaire pour réduire certains coûts et pouvoir acheter de meilleurs produits. Certains logiciels de gestion, couplés à des actions de formation, sont un vrai soutien au quotidien ».

D'autant que le changement est aussi progressif. A Bruz, il s'est effectué par étapes, en incluant progressivement toutes les catégories de produits, avec une évolution logique de certains usages. Le poste « légumerie », par exemple, est devenu fondamental : « Les produits entrent dans la cuisine à l'état brut ; il faut donc les traiter, les tailler... Cela demande du temps et du matériel supplémentaire, mais en contrepartie, le cuisinier reprend possession de son métier. Une vraie source de satisfaction ! ».

Soutenir l'agriculture biologique

Dans un contexte d'inflation et de recul global du bio, alors que les objectifs EGAlim de 20 % de bio dans les achats alimentaires de la restauration collective au 1^{er} janvier 2022 sont loin d'être atteints, des initiatives inspirantes montrent que le secteur et les collectivités peuvent se mobiliser pour soutenir ces modes de production vertueux. C'est notamment le cas en Dordogne, où l'ensemble des collègues sont engagés dans une démarche de transition au 100 % bio. Grâce à un logiciel de planification baptisé « À Table » ainsi qu'à l'accompagnement intensif du département, neuf établissements ont déjà obtenu le label Ecocert depuis 2021. Un bel exemple de partenariat entre élus locaux et restauration collective, au service de l'agriculture biologique.

PARTIE 2

LA BIO DANS LES SECTEURS DES PRODUITS LAITIERS ET DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : DES ENJEUX COMMUNS

En 2023, les produits laitiers et les fruits et légumes sont les deux familles de produits les plus consommées en bio par les Français.

En termes de production, la France est le 2^{ème} producteur derrière l'Allemagne en 2023 et le 3^{ème} producteur de fruits et légumes bio (derrière l'Espagne et l'Italie pour les fruits, et l'Italie et la Pologne pour les légumes).⁷



1. La filière laitière bio en 2023

La collecte de lait bio s'est établie à **1,23 milliards de litres en 2023, en baisse de 4,5 % sur un an**. Il s'agit de la première baisse annuelle depuis 2008. Ce recul de la collecte est surtout lié à la baisse du nombre de producteurs bio, dont le rythme s'est accéléré en raison de la crise que traverse la filière.

Quant à la consommation, après avoir observé un effet positif du confinement en 2020, **les ventes de produits laitiers bio en GMS ralentissent depuis 2021**, sur toutes les catégories de produits laitiers bio (entre -17 % pour le lait conditionné bio et -30 % pour la crème bio par rapport à 2019).⁸

La GMS représentant en moyenne 80% des ventes volumes des produits laitiers bio, ces indicateurs suscitent des **inquiétudes vis-à-vis d'un maintien de la demande dans les années à venir**, à des niveaux suffisants pour maintenir un équilibre avec la production de lait bio et rémunérer correctement les acteurs de la filière.

La filière laitière bio

LA COLLECTE DE LAIT DE VACHE BIO EN 2023

- **4 800 fermes laitières bio**
- **9 %** des fermes laitières
- **1,23 milliard de litres** de lait bio collecté (- 4,5 %)
- **5,4 %** du lait de vache collecté

LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS BIO EN 2022

- **236 établissements** de transformation
- **309 000 tonnes** de lait bio (-11,6 %)
- **78 400 tonnes** de produits laitiers frais (-11,6 %)
- **15 000 tonnes** de beurre bio (- 15 %)
- **30 800 tonnes** de fromages bio (-9,3 %)

Sources : SSP, FranceAgriMer

La filière fruits et légumes frais bio en 2021

- **14 500 producteurs** de légumes bio
- **15 400 producteurs** de fruits bio
- **+ 7,5 %** de producteurs de fruits & légumes bio
- **72 000 hectares** dont **43 000 ha** de fruits bio et **29 000 ha** de légumes bio

Source : Agence bio, observatoire de la production bio

⁷ Source : «Agence Bio»

⁸ Sources : Panel IRI, Gira Foodservice, Agence Bio, Cniel

⁹ Source : Agence Bio, Les Chiffres 2022 du bio



2. La filière des fruits et légumes frais bio en 2022

Que ce soit pour les fruits ou les légumes, les surfaces cultivées en bio n'ont cessé de progresser ces dernières années. Cependant, on observe tout de même un ralentissement de cette croissance ces deux dernières années.

En 2022, selon l'Agence Bio, la France comptait **15 400 producteurs de fruits bio et 14 500 producteurs de légumes bio**, un chiffre en hausse de 7,5 % par rapport à 2021. Les surfaces consacrées aux fruits et légumes bio, surfaces en conversion comprises, représentaient respectivement **42 697 ha (+12 %/2020) et 29 404 hectares (stable/2020)**.

En 2022, le marché français des fruits et légumes bio avait été évalué à près de **1,9 milliards €**, soit une baisse de 6 % par rapport à 2021. Pour la deuxième année consécutive, l'année 2022 est marquée par un **recul des achats en volume (près de -11 % par rapport à 2021) et en valeur, (-9 % par rapport à 2020)**.⁹

PARTIE 3

« PRENEZ EN MAIN LA BIO ! » UNE CAMPAGNE COMMUNE POUR SOUTENIR LA BIO

1. Face à l'urgence, les filières se mobilisent

Face à un recul inédit de la demande depuis 2021, les filières du lait et des fruits et légumes bio françaises se mobilisent, soutenues par l'Union européenne.

Créatrice d'emplois, essentielle à la transition environnementale de la France mais aussi à sa souveraineté alimentaire, l'agriculture biologique, pour poursuivre son développement, nécessite qu'offre et demande croissent ensemble. La situation actuelle, qui voit un tassement de la demande, souligne l'importance de conforter les débouchés de la bio sur ses différents circuits de distribution (GMS, détail, RHD, international...).

Par ailleurs, si les dernières études d'opinion démontrent que l'intérêt des Français pour la bio est intact et qu'ils sont même de moins en moins nombreux à y renoncer à cause du prix (-3 points), ces derniers s'estiment encore insuffisamment informés sur les caractéristiques et les garanties offertes par la bio, alors que les allégations liées à l'origine et aux vertus écologiques des produits se multiplient dans les linéaires.

Enfin, la bio dispose encore d'une marge de progression très importante dans la restauration hors-domicile. Si la loi EGalim fixe un objectif de 20 % de produits bio dans les cantines, la bio y progresse lentement (7 % des achats en 2022). Dans la restauration commerciale, ce sont moins de 1,7 % des achats qui sont réalisés en bio.

→ **Face à ces différents constats, il est urgent de relancer la consommation bio en France !**

Pour cela, le Cniel et Interfel pensent qu'il faut plus que jamais expliquer ce qu'est la bio et informer largement sur ses garanties et bienfaits.

Il est également nécessaire de mobiliser les acteurs de la filière et de la restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi Egalim.

2. La campagne « Prenez en main la bio ! »

Le Cniel et Interfel s'associent pour promouvoir les produits laitiers bio et les fruits et légumes frais bio dans le cadre du programme co-financé par l'Union européenne : « Prenez en main la bio ».

L'objectif de cette campagne de communication est double :

- Sensibiliser, former et informer les professionnels aux spécificités et valeurs de l'agriculture biologique européenne.
- Accompagner le développement de l'offre et de la consommation de produits biologiques européens en restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi EGalim.

Pour cela, tout au long de la campagne, les filières développeront de nombreux outils, supports de communication pour promouvoir la bio et proposeront plusieurs moments d'échanges lors de salons professionnels.

Toutes les informations sur la campagne sont partagées sur un site dédié :

prenezenmainlabio.eu

**PRENEZ
EN MAIN
LA BIO**

À PROPOS



À propos de « Prenez en main la bio ! »

Lancée en 2022, « Prenez en main la bio ! » est une campagne cofinancée par l'Union Européenne qui associe le Cniel et Interfel pour promouvoir les produits laitiers bio et les fruits et légumes frais bio.

Pour en savoir plus : www.prenezenmainlabio.eu



À propos du Cniel

Créé en 1974, le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Le Cniel incarne la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.

Pour en savoir plus : www.franceterredelait.fr

Contact presse :

Marylène Bezamat | +33 (6) 03 99 62 07 | mbezamat@cniel.com



À propos d'Interfel

Interfel est une interprofession créée en 1976 qui rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais française : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros et distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

**Pour en savoir plus : www.interfel.com
www.lesfruitsetlegumesfrais.com**

Contact presse :

Victoire Genest | +33 (1) 49 49 15 20 / +33 (6) 15 52 15 08
v.genest@interfel.com