

BIO ET LOCAL : C'EST L'IDEAL

01

ENVIRONNEMENT

- ▶ Les produits vendus localement nécessitent **moins d'emballages**.
- ▶ En consommant **bio et local**, vous contribuez à la **réduction des transports** et à la **préservation de la planète**.

SOCIAL

- ▶ *Les circuits courts* favorisent les **rencontres**, le **lien social** et les **échanges** entre producteurs et consommateurs.

COÛT

- ▶ En **limitant le nombre d'intermédiaires** et le transport, on **limite le coût du produit** pour le consommateur.

BIO LOCAL

QUELQUES DÉFINITIONS

◇ BIO

Un produit bio est une denrée agricole issue du mode de production biologique :

- ▶ **un mode de production non polluant** : sans produits chimiques, qui respecte les équilibres naturels et le bien être animal.
- ▶ **des produits contrôlés et certifiés** : les règles de l'agriculture biologique sont écrites dans un cahier des charges rigoureux qui s'applique dans tous les pays européens.

◇ LOCAL

Pour les groupements d'agriculteurs bio, un produit agricole local est un produit :

- ▶ qui a été **cultivé ou élevé à proximité du lieu d'achat** du consommateur final.
- ▶ dont la **production n'a pas nécessité d'aliments ou de fertilisants venus de loin**. Par exemple, pour nous, du lait de vache bretonne qui a été nourrie avec du soja importé du Brésil, n'est pas une production locale.

◇ CONSOMMER DE SAISON...

...pour encore plus de cohérence.

Les fruits et légumes cultivés hors saison, c'est-à-dire en dehors de leur période naturelle de production, nécessitent des **serres chauffées fortement consommatrices d'énergie fossile**.



DES **PRODUITS BIO ET LOCAUX** EN BRETAGNE ?

EN DIRECT AUPRÈS DES PRODUCTEURS

Vente à la ferme, en paniers, AMAP, au marché, dans les magasins de producteurs, ...

SUR INTERNET

Des groupements de producteurs proposent leurs produits en ligne.

EN MAGASINS SPÉCIALISÉS BIO

Les étiquettes indiquent les produits locaux.

BONPLANBIO.FR

Sur bonplanbio.fr Présent en Bretagne, Pays de loire, Grand-est, Normandie, Auvergne Rhône-Alpes, l'outil crée par le réseau permet de recenser les producteurs bio en vente directe.

ZOOM

BIO ET LOCAL UN SOUTIEN DE L'ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ

1490

(IMPORTATEURS, DISTRIBUTEURS, TRANSFORMATEURS...) CERTIFIÉES BIO EN BRETAGNE

60%

DE MAIN D'ŒUVRE SUPPLÉMENTAIRE À SYSTÈME DE PRODUCTION ÉQUIVALENT

x10

LE NOMBRE DE FERME BIO A ÉTÉ MULTIPLIÉ PAR 10 ENTRE 2009 ET 2019.

Source :
Rapport FNAB DATAR Vérot 1998
FRAB - Observatoire la production biologique bretonne - Edition 2019
IBB - Observatoire Régional de la Préparation et de la Distribution Bio - 2017

www.agrobio-bretagne.org

Conception | création : Agrobio 35
Crédits photographique : Matthieu Chanel [Agrobio 35] | Illustrations : François Maret



• Ils soutiennent une agriculture de qualité en Bretagne :



BIO ET LOCAL : UNE SANTÉ PRÉSERVÉE, UN BUDGET MAÎTRISÉ

02

HABITANTS

Sur un territoire, *plus il y aura de fermes bio, plus l'environnement sera préservé* (qualité de l'eau, de l'air, biodiversité) et *moins il y aura de conséquences négatives sur la santé* des habitants.

AGRICULTEURS

La bio interdit l'utilisation de pesticides de synthèse. Ces pesticides sont reconnus comme cause de maladie professionnelle. *La santé des agriculteurs est donc préservée.*

CONSUMMATEURS

- ▶ grâce à l'*usage interdit ou limité des produits allergisants et additifs* : glutamate, aspartame, etc.
- ▶ les produits bio sont *sans OGM*
- ▶ Les produits biologiques ont :
 - ◊ *des niveaux plus élevés en composants nutritionnels*, comme les vitamines, les antioxydants et les acides gras polyinsaturés;
 - ◊ *de plus faibles taux en composés non souhaitables* tels que les résidus de pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Source : programme de recherche du Quality Low Input Food

SANTÉ

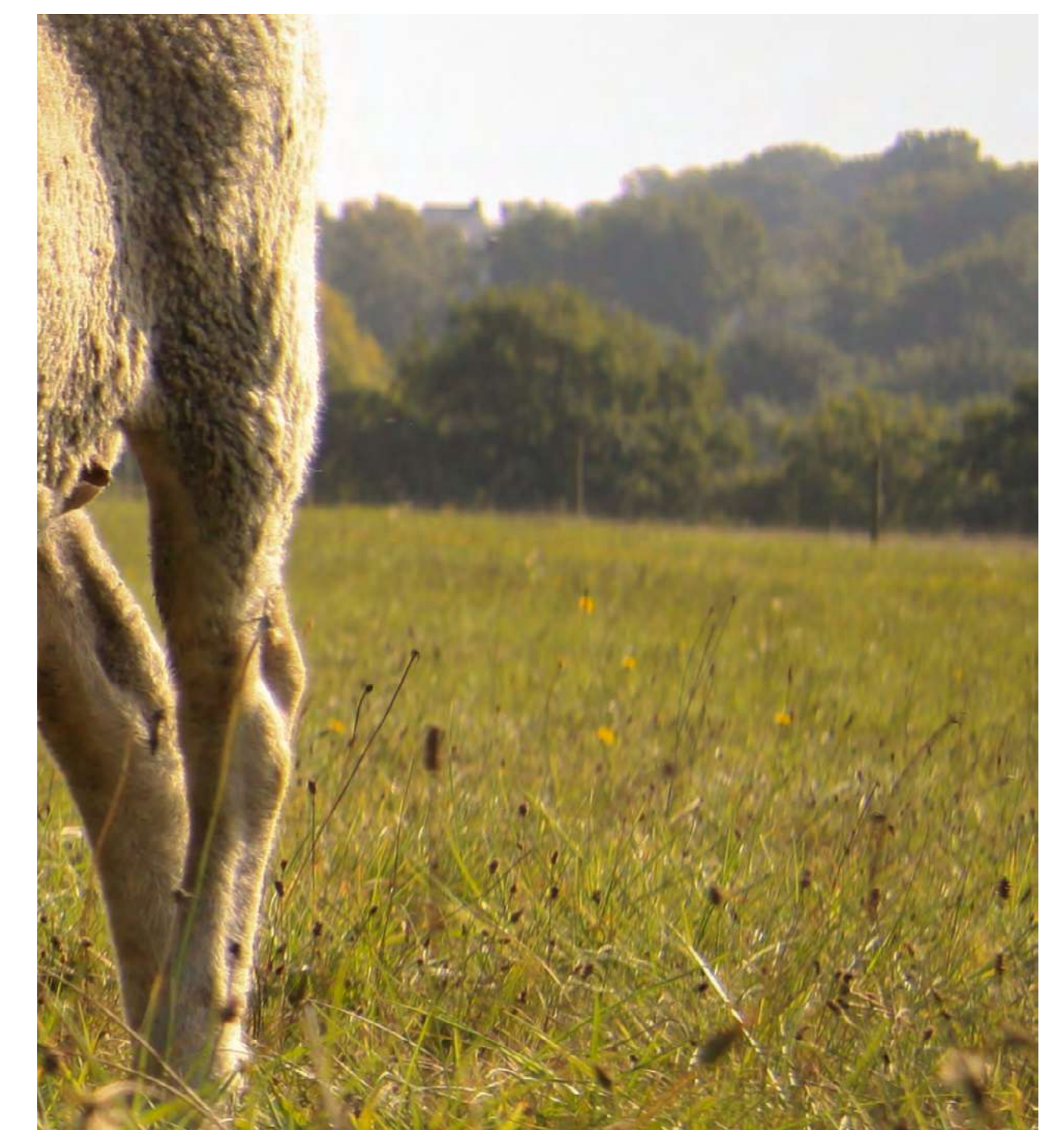
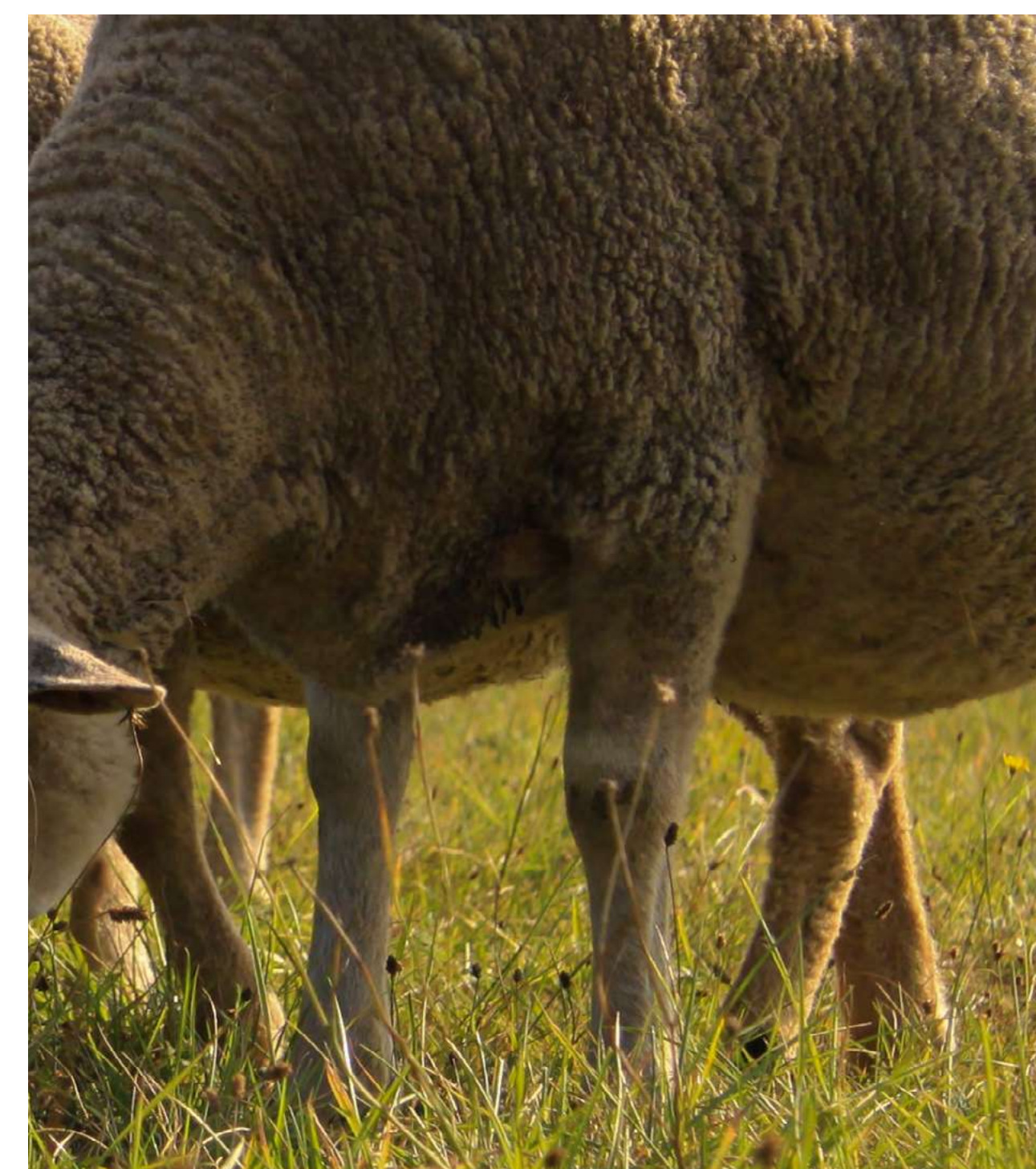
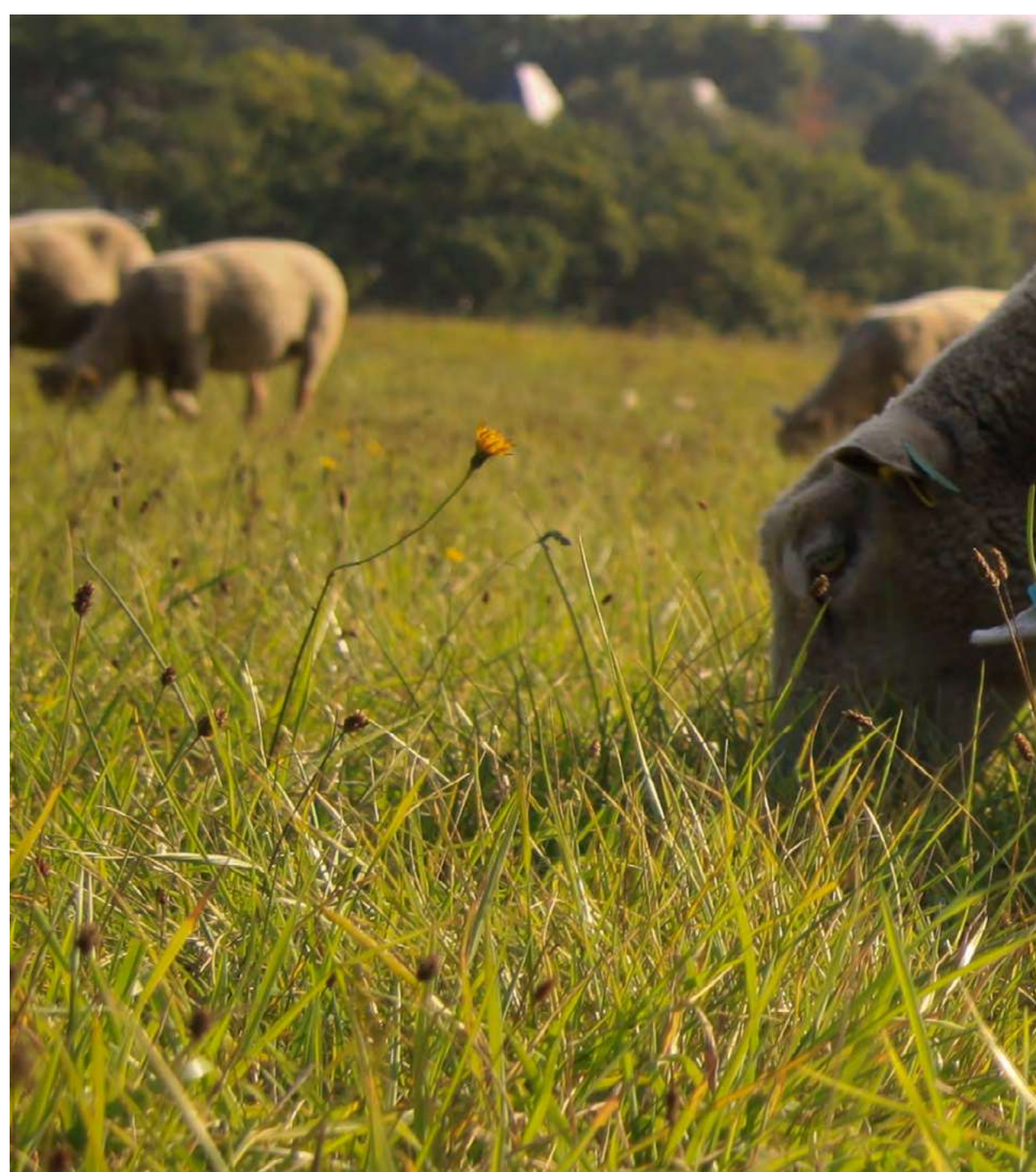
LE COÛT DE LA QUALITÉ

◊ LE PRIX DES PRODUITS BIO S'EXPLIQUE PAR :

- ▶ des techniques requérant **une main-d'œuvre plus importante**
- ▶ **des installations et des pratiques respectant le bien-être animal** : bâtiments plus spacieux, temps d'élevage plus important
- ▶ **des frais de contrôle** chez tous les opérateurs de la filière
- ▶ **des structures de production et de transformation souvent de petites tailles**, limitant les économies d'échelle
- ▶ **des rendements moins élevés** car la bio n'utilise pas de produits chimiques qui dopent les cultures

◊ L'AGRICULTURE BIO COÛTE MOINS CHÈRE À LA SOCIÉTÉ, CAR ELLE :

- ▶ est **moins subventionnée** et coûte donc moins cher aux contribuables.
- ▶ est **créatrice d'emplois** : 60% de main-d'œuvre supplémentaire à système de production équivalent
- ▶ n'engendre **pas de coûts de dépollution**, notamment ceux liés au traitement de l'eau
- ▶ n'engendre **pas de coûts supplémentaires pour la santé publique** : pas de maladies liées aux pesticides
- ▶ est **plus économe en énergie** et participe moins à l'effet de serre



CHOISISSEZ LES PRODUITS DE SAISON ET LOCAUX

MANGER MIEUX SANS DÉPENSER PLUS, C'EST POSSIBLE !

PRIVILÉGIEZ LES PRODUITS BRUTS À PRÉPARER VOUS MÊME

PRIVILÉGIEZ DES MODES DE VENTE LIMITANT LE NOMBRE D'INTERMÉDIAIRES

DIMINUER LA QUANTITÉ DE VIANDE DANS VOS MENUS. CONSOMMEZ DES PROTÉINES VÉGÉTALES (LENTILLES, FÈVES, POIS CHICHES, BLÉ COMPLET, SOJA, ...)



LE PRINCIPE DE PRÉCAUTION

C'EST UN DES GRANDS PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. C'EST SUR LA BASE DE CE PRINCIPE QUE LES OGM SONT INTERDITS EN BIO ET QUE LES FARINES ANIMALES ONT TOUJOURS ÉTÉ EXCLUES DE L'ALIMENTATION DES HERBIVORES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

www.agrobio-bretagne.org

Conception | création : Agrobio 35
Crédits photographique : Matthieu Chanel [Agrobio 35] | Illustrations : François Maret



• Ils soutiennent une agriculture de qualité en Bretagne :



BIO ET LOCAL : LA RESTAURATION COLLECTIVE

03

LES ENJEUX

- ▶ Permettre à tous l'accès aux produits bio
- ▶ Soutenir et inciter le développement de la production biologique sur le territoire
- ▶ Développer et revaloriser l'économie locale

POINTS CLÉS

- ▶ Préférer **intégrer régulièrement et progressivement** des produits bio (et non des repas ponctuels 100% bio)
- ▶ Choisir des **produits bio disponibles** localement
- ▶ Tenir compte des **saisons**

LES PLUS

- ▶ Une réponse aux **enjeux du développement durable**
- ▶ Un **lien avec les acteurs économiques** du territoire
- ▶ La **valorisation du métier** de cuisinier
- ▶ Une **dynamique d'équipe** renforcée

RESTAURATION COLLECTIVE

LES ACCOMPAGNEMENTS DU RÉSEAU GAB-FRAB

- ◇ **DIAGNOSTIC : ADAPTER LE PROJET À VOTRE SITUATION**
- ◇ **SUIVI DES ÉTABLISSEMENTS**
- ◇ **SUR DEMANDE**
 - ▶ Appui à la rédaction des appels d'offre
 - ▶ Organisation de conférences
 - ▶ Animations pédagogiques auprès des convives
 - ▶ Etc
- ◇ **FORMATION PROFESSIONNELLE**
 - ▶ Organisation de formations pour les différents acteurs de la restauration : personnel de cuisine, équipes pédagogiques, élus etc...
- ◇ **STRUCTURATIONS DES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT**



QUELQUES CHIFFRES



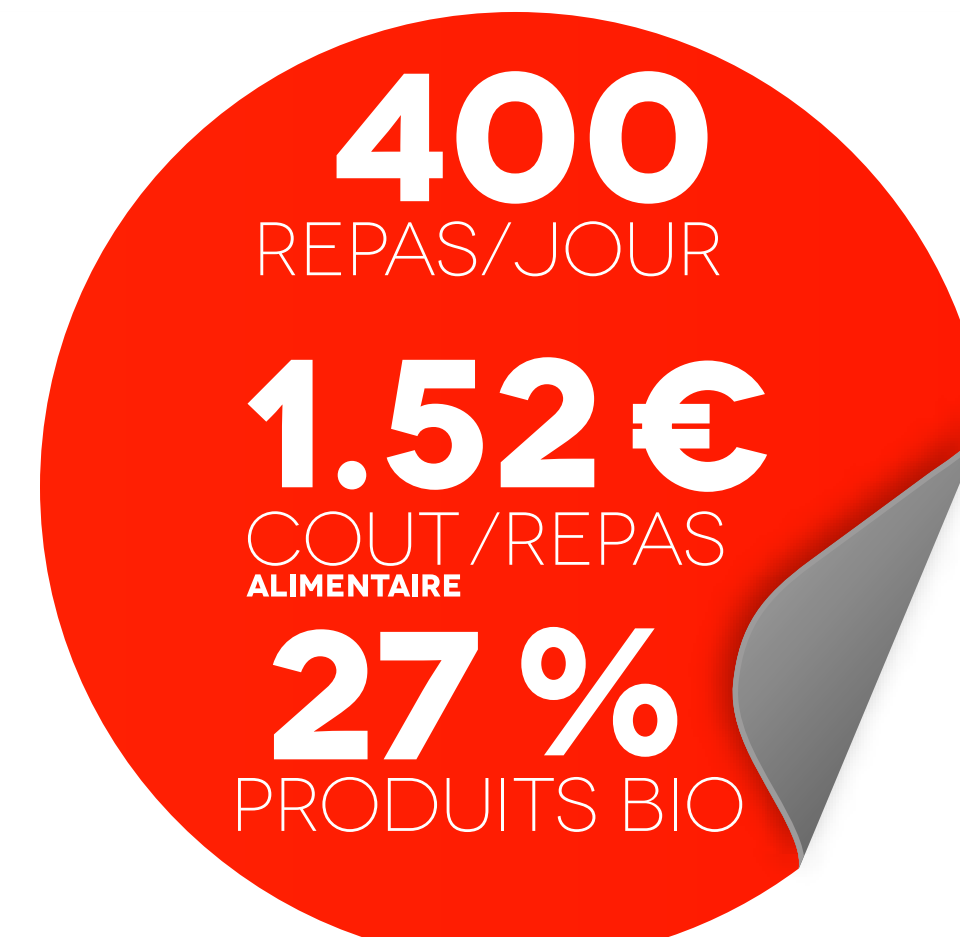
CUISINE CENTRALE DE QUEVEN
[56] CHIFFRES 2019

PRODUITS BIO LOCAUX INTRODUIITS :
VIANDE, CHARCUTERIE, PRODUITS LAITIERS,
LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES



CUISINE MUNICIPALE DU CONQUET
[29] CHIFFRES 2018

PRODUITS BIO LOCAUX INTRODUIITS :
NON COMMUNIQUÉ



CUISINE MUNICIPALE DE MONTFORT SUR MEU
[35] CHIFFRES 2019

PRODUITS BIO LOCAUX INTRODUIITS :
PRODUITS LAITIERS, LÉGUMES, FÉCULENTS ET
LÉGUMINEUSES



LYCÉE FÉLIX LE DANTEC À LANNION
[22] CHIFFRES 2010

PRODUITS BIO LOCAUX INTRODUIITS :
LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS, PAIN, VIANDE

www.agrobio-bretagne.org

Conception | création : Agrobio 35
Crédits photographique : Matthieu Chanel [Agrobio 35] | Illustrations : François Maret



• Ils soutiennent une agriculture de qualité en Bretagne :



SAVOIR LIRE UNE ÉTIQUETTE

04

LES GARANTIES DU LOGO EUROPÉEN

◇ 95% MINIMUM DES INGRÉDIENTS SONT BIO

Le règlement européen autorise qu'en cas d'indisponibilité de certains ingrédients bio, des ingrédients non bio peuvent être utilisés en quantité limitée inférieure à 5%. Ils doivent obligatoirement figurer sur la liste restrictive du règlement bio.

◇ LA GARANTIE D'UN PRODUIT CONTRÔLÉ ET CERTIFIÉ

Sous le logo européen il est indiqué le numéro de l'organisme certificateur qui a contrôlé le dernier maillon de la chaîne : FR-BIO-XX.

◇ L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DU PRODUIT

Elle est mentionnée sous la forme «Agriculture UE ou non UE». Ces indications peuvent être remplacées par le nom du Pays si toutes les matières premières composant le produit sont issues de ce même pays.

POUR SOUTENIR LA PRODUCTION BIO FRANÇAISE :

PRIVILÉGIEZ LES PRODUITS AVEC LA MENTION "AGRICULTURE FRANCE" !

LES LOGOS OFFICIELS



► C'est le **seul logo bio officiel européen**. Ce logo est **obligatoire** sur les produits bio préemballés d'origine européenne. Il garantit que le produit est **conforme au règlement européen sur l'agriculture biologique**.



► Le logo **AB**, en revanche, est **facultatif** bien que souvent présent. Propriété du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, **ce logo garantit également le respect du règlement européen**.



LES MARQUES PRIVÉES



► Cette marque a été **créée par des professionnels de la bio** et des consommateurs en réaction au règlement européen jugé insuffisant. Elle **garantit le respect de la réglementation bio européenne** à laquelle s'ajoutent les critères de **Bio Cohérence** ayant pour objectifs de créer des emplois ainsi que des échanges équitables.



► C'est une **marque internationale qui certifie les produits issus de l'agriculture biodynamique**. En France, elle est surtout présente dans les magasins spécialisés et dans le secteur du vin. Elle **garantie le respect de la réglementation bio européenne** à laquelle s'ajoute les critères de la biodynamie.



► **Nature et progrès a été à l'origine du 1er cahier des charges français sur la bio en 1972**. Cette marque est basée sur des **cahiers des charges exigeant une dimension sociale et économique**. Elle **ne garantit pas le respect de la réglementation bio européenne**. Le contrôle se fait de façon coopérative entre consommateurs et agriculteurs.



www.agrobio-bretagne.org

Conception | création : Agrobio 35
Crédits photographique : Matthieu Chanel [Agrobio 35] | Illustrations : François Maret



• Ils soutiennent une agriculture de qualité en Bretagne :



LES PRINCIPES D'UNE FERME BIO

05



DES SOLS PLUS VIVANTS ET ÉQUILIBRÉS QUE LES AUTRES, CE QUI AMÉLIORE LEURS PERFORMANCES

30 À 40%

DE VERS DE TERRE EN PLUS

20 À 30%

DE BIOMASSE MICROBIENNE EN PLUS

90%

D'ARAIGNÉES EN PLUS

MAINTIEN DES SOLS VIVANTS

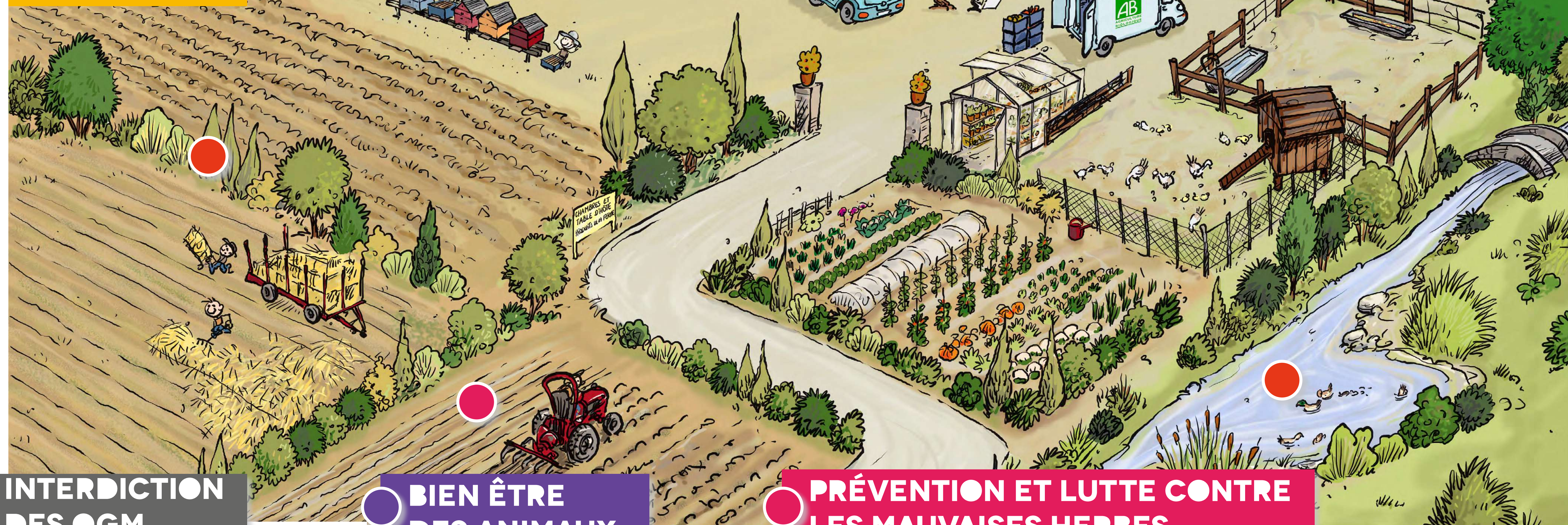
- fertilisation naturelle
- diversité des cultures

REFUS DES PRODUITS CHIMIQUES

- techniques de lutte naturelles contre les ravageurs de cultures
- espèces végétales adaptées au milieu et résistantes aux parasites

MAINTIEN D'ÉCOSYSTÈMES ÉQUILIBRÉS ET DIVERSIFIÉS

- mares, haies, prairies naturelles, diversités des cultures



INTERDICTION DES OGM

L'utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM est **totale**ment interdite

BIEN ÊTRE DES ANIMAUX

- **respect des cycles naturels**
- **espaces de vie importants**
- **limitation** des traitements vétérinaires
- **espèces animales adaptées** au milieu et résistantes aux maladies

PRÉVENTION ET LUTTE CONTRE LES MAUVAISES HERBES

- **rotations longues** : succession des cultures sur une même parcelle idéalement sur 6 ans
- **faux semis** : on prépare le sol comme pour un semis pour laisser germer les graines des herbes indésirables contenues dans le sol. Dès qu'elles ont germé, on les détruit pour réaliser le semis.
- **espèces résistantes**
- **désherbage mécanique et thermique**

www.agrobio-bretagne.org

Conception | création : Agrobio 35
Crédits photographique : Matthieu Chanel [Agrobio 35] | Illustrations : François Maret



• Ils soutiennent une agriculture de qualité en Bretagne :



DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

DES OPÉRATEURS SOUMIS À DES RÈGLES STRICTES

L'EXEMPLE DU PETIT BEURRE

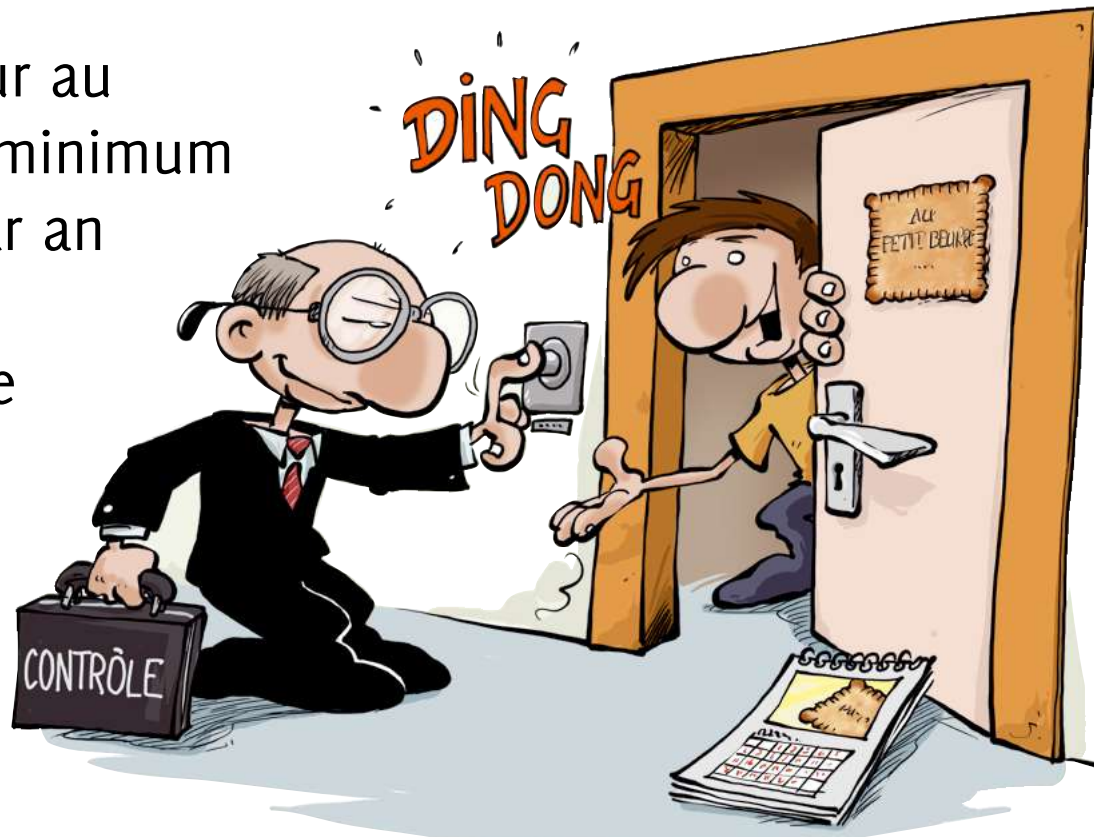
06



CRITÈRES SPÉCIFIQUES À LA BIO :

◇ CONTRÔLE DE TOUS LES OPÉRATEURS DE LA CHAÎNE :

du producteur au vendeur. Au minimum 1 contrôle par an effectué par un organisme certificateur

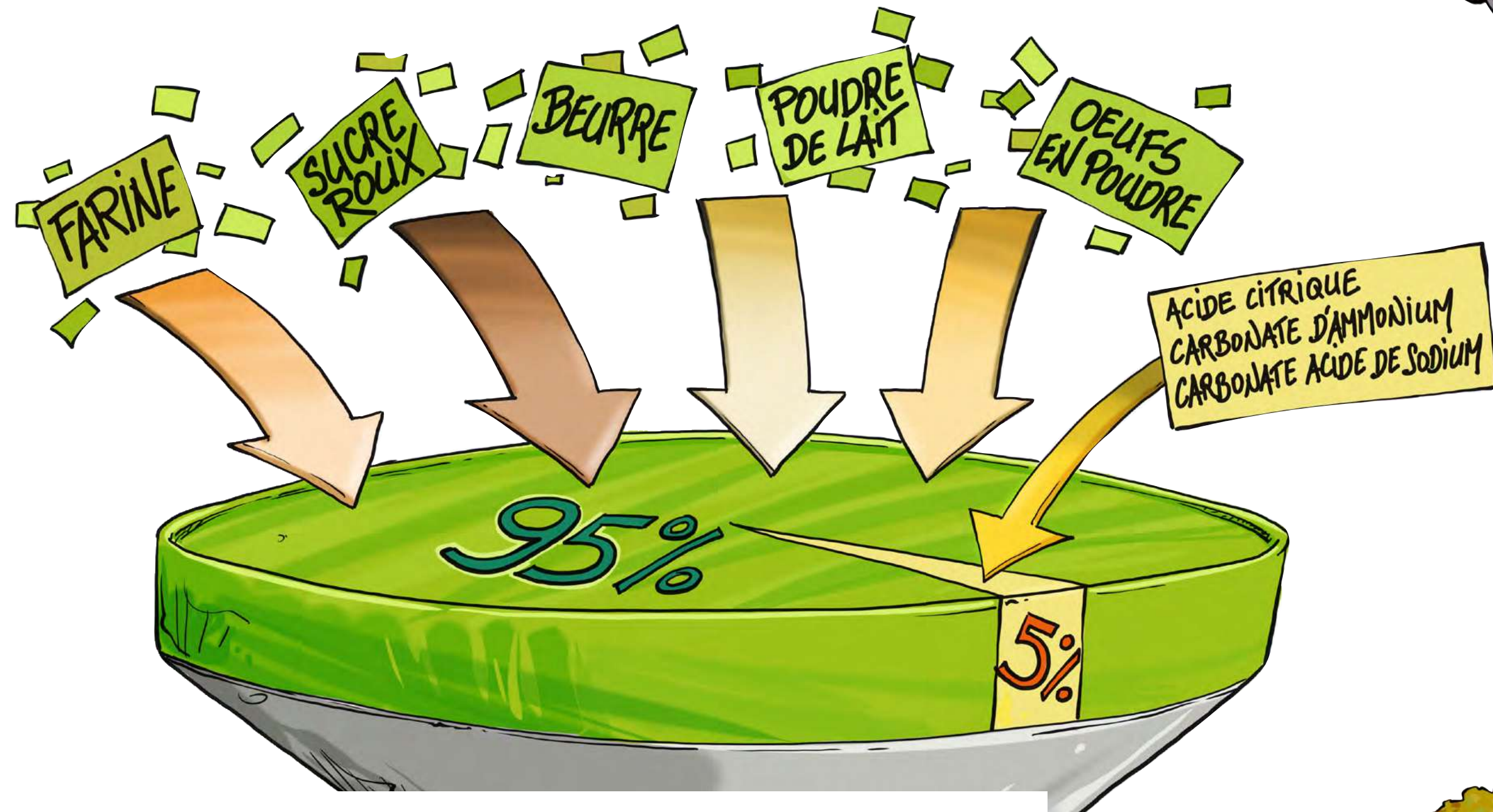


◇ TRAÇABILITÉ DANS LE TRANSPORT

- des mesures appropriées pour prévenir tout risque de mélange entre bio et non bio ;



- mise à disposition de l'organisme certificateur des informations de traçabilité



BISCUIT BIO

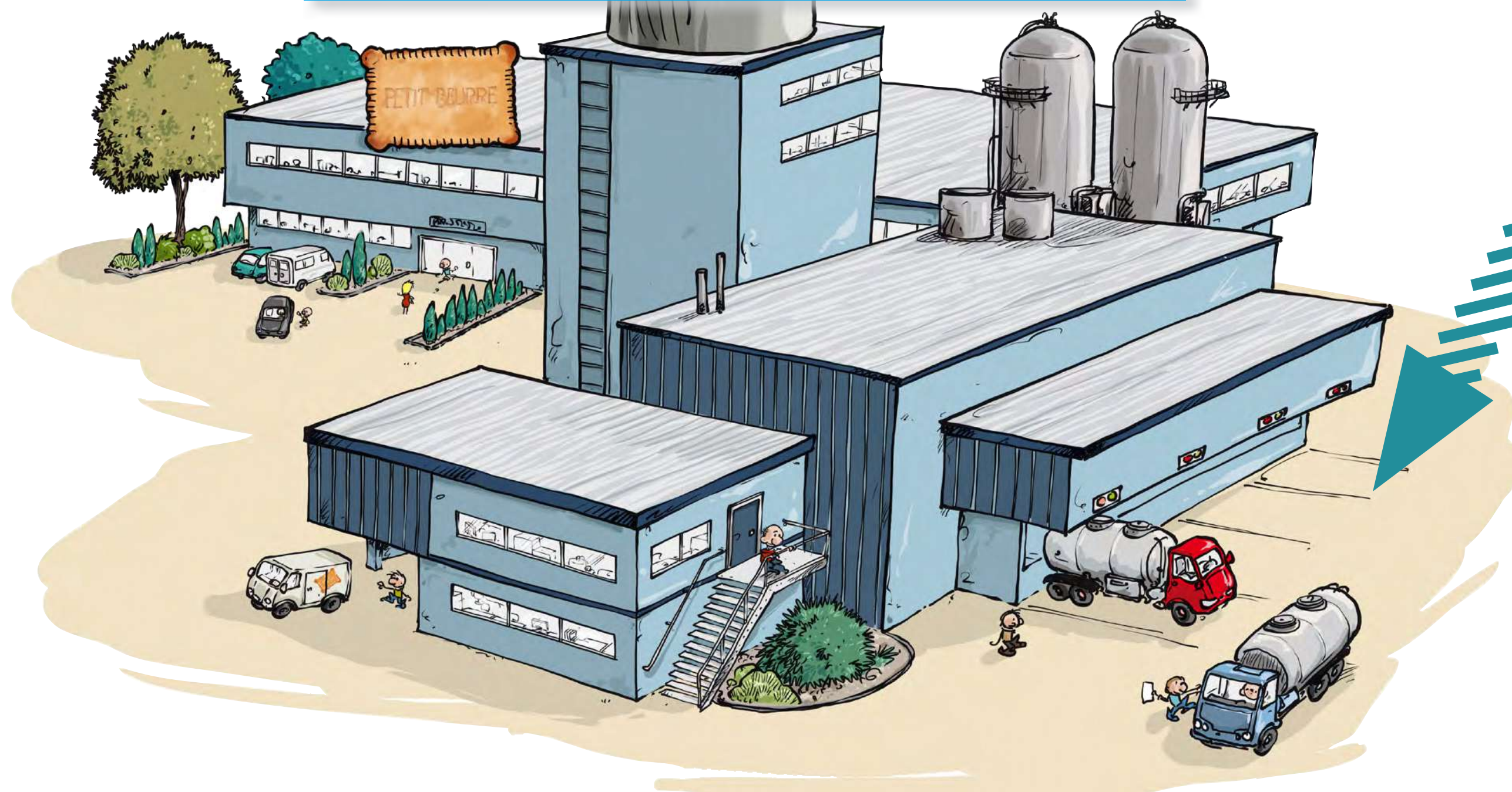
Au minimum 95% des ingrédients sont bio (hors eau et sel), la part restante ne doit pas être disponible en bio

Les ingrédients non bio utilisés (<5%) doivent être autorisés dans le cahier des charges ex : carbonate d'ammonium et carbonate acide de sodium - acide citrique



UN CONTRÔLE RIGOUREUX DE TOUS LES ACHATS

L'opérateur doit vérifier la conformité de tous les intrants impliqués dans la fabrication de ses produits bio, effectuer un enregistrement de ses pratiques et tenir les documents concernés à la disposition de l'organisme certificateur.



LES DISTRIBUTEURS

Les distributeurs doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme certificateur

Le consommateur est en droit de demander le certificat du vendeur prouvant que son activité est certifiée bio.



DES PRATIQUES INTERDITES

- Le traitement par rayonnement ionisant des denrées alimentaires ;
- L'utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM;
- les nanotechnologies (c'est la manipulation de la matière atome par atome)



www.agrobio-bretagne.org

Conception | création : Agrobio 35
Crédits photographique : Matthieu Chanel [Agrobio 35] | Illustrations : François Maret



• Ils soutiennent une agriculture de qualité en Bretagne :

