

La bio : des soutiens à toutes les échelles

Sarah BASCOU, Maëlie TREDAN, Soazig PERCHE, - Chambre d'agriculture de Bretagne. Janvier 2023

La bio vit un ralentissement après l'euphorie de 2020 et les filières sont malmenées. Néanmoins, à toutes les échelles, des initiatives sont prises, par les producteurs eux-mêmes jusqu'aux acteurs institutionnels locaux, régionaux et nationaux, convaincus des bienfaits de cette agriculture, pour faire vivre et redynamiser la filière. Focus sur quelques initiatives parmi beaucoup...

A. Crise de la consommation des produits bio : comment se mobilisent l'Etat et les collectivités locales ?

En juin dernier, la Cour des Comptes pointait les insuffisances des politiques publiques au regard des bénéfices apportés par l'Agriculture Biologique. Avec l'accélération de la crise du bio en fin d'année, les pouvoirs publics ont annoncé plusieurs soutiens spécifiques. Entre autre action, Le Conseil Régional de Bretagne se positionne sur la poursuite, en 2023, des aides au maintien de la Bio (MAB).

Au national, les annonces du Ministre lors des Assises de la Bio le 6 décembre 2022

Lors des 13^{èmes} Assises de l'Agence BIO, Marc Fesneau, le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, a annoncé des moyens financiers supplémentaires pour la Bio en réponse à la crise actuelle de la filière.

- Le Fonds Avenir Bio est bonifié de 5 millions € en 2023. Les critères de ce fonds vont évoluer afin de financer davantage de projets de structuration des filières.
- 150 000€ sont débloqués pour une étude plus fine de la crise, et notamment des motifs de la diminution de la demande.
- 750 000 € sont destinés à une campagne de communication de l'Agence BIO, avec un souhait du Ministre que les interprofessions s'impliquent.
- 2 millions d'euros ont été débloqués spécifiquement sur le projet de structuration de la filière porc bio. Un plan est en cours de définition et devrait être publié dans les semaines qui viennent.

Le replay de cet événement est disponible sur YouTube : [Assises de la Bio](#).

Le Conseil Régional de Bretagne a réuni les acteurs de la Bio en novembre 2022

En Bretagne, sur 2023, le Conseil Régional mobilisera 5 millions d'euros pour la poursuite de la MAB. Le cahier des charges est maintenu avec un plafond relevé à 12 000€ par exploitation regroupée. Un point de vigilance : les légumineuses fourragères seront assimilées à des prairies temporaires avec un chargement minimum obligatoire de 0.2 UGB/ha.

En attente d'un futur plan bio régional, Initiative Bio Bretagne s'implique dans le développement du label « Territoire Bio Engagé ». Ce label permet aux collectivités de faire connaître leur engagement. Il s'obtient si la collectivité atteint 11 % de la Surface Agricole Utile en Bio et/ou 22 % d'approvisionnement bio dans les services de restauration de la commune en valeur d'achat.

A ce jour, 5 communes -Hillion, Plérin et Broons (22), Noyal sur Vilaine (35) et Lauzach (56)- et 4 lycées bretons sont labellisés.

Les 12 recommandations de la Cour des Comptes

Les conclusions de son étude sont présentées dans une vidéo de 3 minutes :

[Le soutien à l'agriculture biologique - Nos rapports en 180 secondes \(ou presque\)](#)

[Le soutien à l'agriculture biologique \(rapport et synthèse\)](#)

B- Retour sur les Rencontres Distribution et Consommation Bio organisées par Initiative Bio Bretagne (IBB)

Le 1^{er} décembre dernier se tenait, à Pontivy, les Rencontres Distribution et Consommation Bio organisées par Initiative Bio Bretagne (IBB). L'occasion d'y présenter les résultats de l'étude sur les magasins spécialisés bio réalisée par la plate-forme et de donner la parole aux magasins de producteurs sur leur stratégie face à la crise.

La diminution des ventes de bio aura eu une répercussion significative sur la santé des magasins spécialisés au cours de l'année 2022 (dont 193 se trouvent en Bretagne). Au niveau national, le nombre de fermetures est aujourd'hui supérieur au nombre d'ouvertures. A ce rythme, nous devrions avoir perdu 4 % du parc de magasins fin 2022.

Parmi les raisons évoquées pour expliquer les difficultés rencontrées cette année par les responsables de magasins, le « désintérêt actuel des consommateurs pour le bio » arrive en tête. La concurrence des autres labels vient ensuite, suivi de celle avec les autres distributeurs.

Face à ce constat, les responsables de magasins réagissent.

Actions commerciales, renforcement du positionnement militant, ouvertures de nouvelles activités... Et surtout miser sur la qualité de l'accueil, avec le souci de remettre l'humain au cœur de la démarche.

Sensibilisation/Education
Offre_services
Valeurs/Ethique
Qualité_accueil
Compétence_Equipe
Communication
Actions_commerciales
Local

*Nuage de mots sur les leviers à actionner par les magasins spécialisés pour relancer la consommation.
Source : Résultats de l'enquête réalisée par IBB sur les magasins spécialisés bio*

C'est ce qu'ont défendus de concert Anne-Laure Pérès (Le Koeur Quimper – Réseau Accord Bio) et Mikaël Coroller (Biocoop Les 7 épis, Lorient) lors de leurs interventions : alors que 90 % des salariés jugent important de trouver du sens à leur travail aujourd'hui, les magasins spécialisés ont tout pour en apporter les bonnes conditions. Contact avec les producteurs et la clientèle, insertion dans un réseau, variété du travail et des compétences demandés... autant d'aspects qui doivent être mis en avant pour motiver les équipes, permettre l'épanouissement, et ainsi parvenir à mettre en place des actions de diversification qui plaisent aux clients. Comme l'organisation des temps de présentation et d'échanges autour de la raison d'être de la bio, un conseil sur-mesure et l'assurance de trouver des produits locaux... En bref, se recentrer sur ses valeurs.

Malgré le pessimisme ambiant, les magasins spécialisés demeurent déterminés et sont prêts à travailler de concert avec les producteurs et transformateurs afin de trouver les meilleures solutions. En effet, il demeure essentiel de proposer des réponses collectives, comme le rappelait IBB, afin de défendre les fondamentaux de la bio.



*Journée du 1^{er} décembre 2022 à Pontivy.
Crédit photo : IBB*

C. Vers des cantines bio, des communes s'engagent : exemple de Plouguiel (22)

Comme beaucoup de communes, Plouguiel a depuis quelques années fait évoluer positivement la part des aliments bio dans sa cantine scolaire. Mais depuis septembre, cette part a fait un bond, avec l'investissement de la cuisinière et du soutien actif de la nouvelle mairie. Rencontre avec Pierre Huonnic, Maire de Plouguiel, Françoise Kervellec, conseillère municipale et Christelle Lavanant, cheffe de cuisine.

Une volonté politique forte

Pierre Huonnic : « La loi EGalim a clairement accéléré les choses. La municipalité précédente avec le cuisinier avait déjà enclenché la démarche, au niveau des légumes. Cette mandature a depuis 2020 pour projet une gestion plus durable de la commune et l'alimentation en fait bien sûr partie. Et si aujourd'hui les communes ne soutiennent pas le bio, qui le fera ? »

Une cuisinière investie

Christelle Lavanant, cuisinière : « Je suis en poste à la cantine scolaire depuis avril 2022 et je suis sensible à l'origine et la qualité des produits que je travaille. Je suis allée rencontrer plusieurs producteurs locaux en légumes, fruits, crèmerie, directement sur leur ferme. C'est important pour pouvoir travailler en bonne intelligence avec eux. Mais cela demande du temps. Je teste les produits avant de signer des contrats. Pour le moment, je me fournis localement en légumes frais, en yaourts, en pommes. Je cuisine le plus possible avec les légumes de saison. Je continue néanmoins à travailler également avec un groupement d'achat. Cela sécurise les approvisionnements, notamment en période creuse, et me fournit en denrées non disponibles localement. Cela dit, le groupement propose de plus en plus de produits bio et c'est heureux. »

Françoise Kervellec, déléguée au développement durable : « La cuisine de Plouguiel est bien équipée, la majorité des plats proposés sont manufacturés par l'équipe de Christelle. C'est un gage de fraîcheur et de qualité. Et la commune a investi récemment dans une cellule de refroidissement, ce qui va faciliter l'organisation du travail et donner plus de souplesse en cuisine. »

Des obstacles... mais aussi des perspectives

C. Lavanant : « Se fournir localement et en bio implique de démarcher des producteurs, de multiplier les fournisseurs, et de s'adapter aux organisations et impératifs de chacun. On joue un peu les équilibristes. Le fait qu'il n'y ait que 85 repas par jour à préparer est cependant un plus car il est du coup plus facile de se

fournir auprès de petits producteurs. Je fais très attention au budget, et il arrive que je me bride de peur de le grever car il est encore trop tôt pour faire un bilan et avoir une bonne vision d'ensemble de ces démarches. »

P. Huonnic : « Ici, se fournir en légumes bio et locaux n'est pas un problème car l'offre est importante. C'est plus compliqué pour les fruits et encore plus pour la viande. Sur ce point, nous espérons beaucoup du nouvel abattoir communautaire mais il y a encore des blocages réglementaires et administratifs entre autres. Nous travaillons avec d'autres communes pour tenter de les lever. »

L'alimentation, ce n'est pas seulement dans les assiettes

C. Lavanant : « Quand je suis arrivée, je trouvais qu'il y avait beaucoup de gaspillage. Depuis le COVID, on sert à l'assiette, et du coup on gère mieux les rations en fonction des besoins des enfants. Je rédige également des fiches techniques pour ajuster les quantités et les menus en fonction des retours des enfants ».

P. Huonnic : « La cantine scolaire est aussi un outil pour éduquer au goût, mais changer les habitudes alimentaires, ça ne se fait pas du jour au lendemain, c'est compliqué et cela prend du temps. »

F. Kervellec : « ... Et c'est une réflexion globale qui est à mener. Avec les enfants, il est également prévu de parler du gâchis alimentaire, du triage des déchets et du compostage, de visiter des fermes. »

Conclusion

A Plouguiel, désormais la compote, les œufs, la semoule, les céréales sont bio. La majorité des légumes, des fruits et des yaourts provient de fermes locales bio et est achetée directement aux producteurs. La part de bio à la cantine ne cesse de croître, et cela est rendu possible grâce à une volonté commune et à l'investissement de tous, des producteurs aux cuisiniers en passant par le soutien des élus locaux.



De droite à gauche : Pierre Huonnic, Françoise Kervellec, Christelle Lavanant et ses 2 aides

CONTACTS

Chambres d'agriculture de Bretagne
sarah.bascou@bretagne.chambagri.fr
maelie.tredan@bretagne.chambagri.fr
soazig.perche@bretagne.chambagri.fr