

Sommaire

Filières et métiers	2
Technique et réglementaire	4
Économie et marchés	6
Opportunités de développement	8
Vie des entreprises	10
Agenda	12

Les Échos du Bio

est une revue destinée aux opérateurs économiques de la région Auvergne-Rhône-Alpes qui évoluent sur le marché de l'Agriculture Biologique, mais aussi à tous les curieux.

Les Échos du Bio vous offre un aperçu de l'actualité dans le monde bio et met à l'honneur des filières, des métiers ou encore des opportunités de développement du moment.

Aux commandes de la rédaction, **Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes** et le **Cluster Bio**.

RECYCLAGE AVEC

Ma bouteille s'appelle reviens

LE NOUVEAU LABEL

QUI MONTE :

LABEL ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

LES CHIFFRES CLÉS DE LA BIO

LA BIO FACE AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

LE LAIT BIO : UN VÉRITABLE ENJEU POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE LAIT RÉGIONALE ?

Une demande en constante augmentation sur le plan mondial...

L'Union Européenne (UE) et l'Asie sont les deux parties du monde les plus productrices de lait. Elles cumulent à elles deux près de 61% de la production mondiale.

Par ailleurs, les consommateurs en demandent toujours plus. En effet, entre 2001 et 2013, **la consommation mondiale de produits laitiers a progressé de près d'un tiers en volume**. Et cette demande ne semble pas vouloir se tasser, à en croire les courbes de tendances sur l'évolution de la demande mondiale. Cette dernière est d'ailleurs portée par les pays émergents : d'Asie et d'Afrique, principalement. Les estimations concernant l'évolution de la consommation entre 2011 et 2021 tablent sur une croissance de 34% pour les fromages ou encore de 48% pour la poudre de lait écrémé, dans ces pays.

L'export : une opportunité pour la France

La France est le deuxième principal producteur de lait de l'UE et son solde commercial est largement bénéficiaire : nous exportons de plus en plus de lait.

A contrario, le marché national est globalement stable.

La fin des quotas laitiers et l'absence de régulation des prix par la PAC engendrent une forte volatilité des prix et des prix payés aux producteurs très variables selon les entreprises. En effet, depuis la fin des quotas c'est le mix produit de l'entreprise qui transforme le lait qui détermine le niveau de rémunération du producteur. Chaque entreprise est responsable de la valorisation de ses volumes de lait transformé et par conséquent du niveau de rémunération du lait qu'elle peut assurer aux producteurs.

En AURA, plus de 90% du lait de consommation conditionné est collecté par les coopératives, représentant ainsi un acteur majeur sur le territoire.

Notre région est connue pour être montagnarde. D'ailleurs, près de 70% de la production laitière régionale se situe en zone montagne. Le problème de la valorisation du lait est donc primordial, surtout lorsque l'on compare les différences en terme de coût de collecte (coût moyen France : 13€/1000L ; coût moyen en zone de montagne de l'ordre de 27€/1000L). Ce n'est donc pas un hasard si l'on retrouve dans les massifs régionaux, la très grande majorité de nos SIQO (signes officiels de la qualité et de l'origine) afin de capter davantage de valeur ajoutée.

Dans ce contexte, quelle carte peut jouer le lait biologique ?

En 2018, les coopératives régionales et leurs filiales collectaient 90% du lait bio produit en AURA, soit un volume de 67 700 000 L. **Ce volume représente à peine 4% du lait (bio et conventionnel) produit en AURA.**

Bien que la production soit globalement stable en conventionnel, le plan de filière lait de vache biologique prévoit le doublement de la production en 5 ans.

Selon la note de conjoncture et d'actualités sur les produits biologiques de l'Agence Bio, publiée en mai 2019, la collecte de lait de vache biologique s'est élevée à plus de **229 millions de litres** au cours du premier trimestre 2019 **(+15.9% d'augmentation sur un an)**.

Toutes les fabrications à base de lait de vache biologique ont augmenté sur la même période (sur un an). La plus importante touche, en tonne, la crème conditionnée (+25%). Alors qu'en conventionnel, elles ont toutes reculé, en tonnes, sur le premier trimestre 2019 (comparativement au premier trimestre 2018). Le plus important écart concerne les desserts lactés avec -12.1 %.

Enfin, sur le plan de la consommation, d'après Kantar Worldpanel, les volumes des produits laitiers bio achetés par les ménages ont augmenté pour toutes les catégories suivies.

Jouer la carte du lait bio semble être une option intéressante pour la structuration régionale de cette filière. Le bio reste plus compétitif sur les marchés, rémunère mieux le producteur et répond aux attentes des consommateurs. Par ailleurs, cela permet de mieux valoriser notre principale ressource naturelle : l'herbe. Le lait bio n'est toutefois pas la seule carte à jouer sur le plan stratégique...

Thibault PÉCLET





MA BOUTEILLE S'APPELLE REVIENS !



Clémence Richeux

Face à l'urgence climatique, des initiatives se développent comme le retour de la consigne en Drôme-Ardèche. Le principe est connu de tous ; toutefois l'organisation logistique doit être bien rodée pour que cela fonctionne !

Clémence Richeux, cheffe de projet "Ma Bouteille s'appelle reviens" vous livre ses conseils :

Pourquoi remettre au goût du jour la consigne ?

Ce projet a été initié lors d'une soirée startup de territoire avec toute les parties prenantes : producteurs, magasins et citoyens engagés de Drôme-Ardèche.

L'idée de remettre au goût du jour la consigne a, tout de suite, séduit mais de nombreuses questions restaient à creuser : "le coût du recyclage, la viabilité économique du projet, la faisabilité technique". Nous avons créé l'association Locaverre pour aller plus loin.

Quelles sont les avantages de la consigne ?

En premier lieu, la réduction des dépenses énergétiques liées au traitement du verre. L'ADEME a étudié le sujet et démontre que la consigne permet d'économiser 75% d'énergie primaire et 79% d'émission de gaz à effet de serre par rapport au recyclage. Et paradoxalement, cela consomme moins d'eau (-33%) de laver une bouteille que d'en refabriquer une neuve. La consigne permet aussi de sensibiliser les citoyens à la réduction des déchets même si aujourd'hui, le travail est déjà bien entamé, notamment auprès des jeunes générations. Cela permet ensuite de promouvoir l'agriculture locale et la consommation en circuit court. En effet, les producteurs qui rejoignent la démarche vendent leurs produits localement et la consigne crée une fidélisation des consommateurs. Et pour finir, les projets territoriaux créent de l'emploi local non délocalisable : collecter les bouteilles en magasin, les trier, les laver, re-livrer au producteur, etc.

Comment êtes-vous organisé au niveau logistique pour faire la boucle et rester rentable ?

Nous collectons les bouteilles vides dans les magasins partenaires, une fois qu'elles ont été ramenées par les consommateurs. Nous les emmenons sur notre atelier de lavage, les lavons, puis les livrons aux producteurs afin qu'ils les réutilisent. Aujourd'hui, cette formule fonctionne sur la Drôme-Ardèche, c'est le territoire qui nous paraît cohérent à la fois en terme d'identité et de distance. Pour les producteurs qui se situent plus loin, ils peuvent « laver à façon » chez nous, c'est-à-dire que ce sont eux directement qui collectent leurs bouteilles.

Quelles sont vos enseignes de magasins partenaires ?

Aujourd'hui, nous sommes tout juste au démarrage du projet. Les magasins de producteurs et/ou bio se mobilisent : le réseau biocoop, les épiceries indépendantes, etc.

Quelles sont vos perspectives d'avenir ?

Nous proposons en effet de laver aussi les pots notamment de yaourt, de miel, etc. Nous réfléchissons aussi à nous monter en réseau avec les autres projets qui se développent en région pour mutualiser le plus possible la communication, le transport, les équipements...

● Lucie MESTRALLET



Plus d'informations : Clémence RICHEUX

✉ developpement@ma-bouteille.org

☎ 06 98 77 65 51

LES SERRES CHAUFFÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, RETOUR SUR UN SUJET FORTEMENT MÉDIATISÉ

La fin du premier semestre a été marquée par le sujet des serres chauffées. Repris largement par les médias français, il a été un sujet clivant non seulement pour la profession mais aussi pour les consommateurs.

Une décision tranchée par le Ministre de l'agriculture

Le 11 juillet dernier, lors de la réunion du Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB), piloté par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité), le Ministre, Didier Guillaume, s'est déplacé en personne afin de proposer une solution, finalement approuvée lors du vote.

Ainsi, « **le chauffage des serres est possible uniquement dans le respect des cycles naturels. Dans ce cadre, la commercialisation, au stade de la production, des légumes : aubergines, concombres, courgettes, poivrons et tomates avec la qualité biologique est interdite entre le 21 décembre et le 30 avril sur le territoire métropolitain. Les producteurs seront soumis à l'obligation d'utiliser uniquement des énergies renouvelables pour chauffer les serres, pour toutes les exploitations entrant en conversion à compter de janvier 2020. Pour les exploitations en conversion ou certifiées AB avant cette date, cette obligation entrera en vigueur en janvier 2025. L'ensemble de ces dispositions ne s'applique pas à la production de plants.** »

Coop de France a voté contre car le réseau des coopératives n'était pas favorable au dépassement de la date du 1^{er} avril pour l'interdiction de la commercialisation.

Une thématique qui cristallise le clivage entre deux écoles de l'agriculture biologique

D'une part, la vision historique de l'agriculture biologique, portée, dans ce dossier par la FNAB, associée au SYNABIO, s'opposait fermement au chauffage des serres dédiées à la production biologique.

Ce regroupement de professionnels pointait du doigt le risque de l'industrialisation de l'agriculture biologique, l'impasse agronomique que représente le recours au chauffage des serres ainsi qu'une production dessaisonnée.

Le SYNABIO et la FNAB ont voté pour la proposition du Ministre car elle limite très fortement le chauffage des serres.

D'autre part, une vision de l'agriculture biologique dans son environnement concurrentiel européen, portée par la FNSEA, Légumes de France, l'APCA, Felcoop et Coop de France, était favorable au chauffage des serres en agriculture biologique.

Ce collectif soulevait la nécessité de répondre à la demande du marché pour des tomates bio. En effet, selon les chiffres de l'Agence Bio, 78% des tomates, 70% des concombres et 69% des courgettes sur les étals français venaient de l'étranger en 2017.



Quelles conséquences économiques pour cet encadrement franco-français ?

- La commercialisation de tomates, concombres, aubergines, poivrons et courgettes biologiques qui auront bénéficié du chauffage sera possible dès le 1^{er} mai. Mais, cela n'empêchera pas les consommateurs d'en consommer en mars, au bénéfice des producteurs belges, hollandais ou allemands, qui auront bénéficié de la possibilité de chauffer leurs serres bio. Qu'en sera-t-il de notre balance commerciale sur ces produits ?
- Par ailleurs, en limitant ainsi la production, comment le gouvernement compte-t-il répondre à son double objectif d'approvisionnement en produits bio des cantines scolaires et d'augmenter de 15% d'ici à 2022 la Surface Agricole Utile française dédiée à l'AB ?
- Enfin, la date du 30 avril a été choisie de façon arbitraire et pénalise ainsi le concombre, légume de printemps, dont l'essentiel de la production a lieu en mars-avril. Son chiffre d'affaires pour les producteurs concernés sera, pour sûr, significativement impacté.



LE LABEL ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES DOIT-IL INQUIÉTER LES ACTEURS DE LA FILIÈRE BIO ?

Quelle perception a le consommateur du label Zero Résidu de Pesticides (ZRP) ?

Nous vous proposons un point à date sur ce nouveau label qui monte.

Un label porté par le collectif "Nouveaux champs"

Le label ZRP a été lancé en avril 2017 par l'organisation de producteurs "Les paysans de Rougeline", il est aujourd'hui porté par le collectif "Nouveaux champs". La promesse porte sur l'absence de résidu de substances actives garantie par un laboratoire indépendant certifié Cofrac et une origine France garantie pour tous les fruits et légumes. Le regroupement compte aujourd'hui 56 entreprises et plus de 3 000 producteurs. Tomates, concombres et carottes représentent la moitié de la production labellisée ZRP en 2018 même si 46 espèces de fruits et légumes frais sont concernés.

Ce label, à l'origine sur les fruits et légumes, devient progressivement un label produit. On constate également une labellisation qui s'étend depuis peu à des produits transformés avec des jus de fruits (Cœur de pom' des Jardins de l'Orbrie), des pâtes (variété l'épinette d'Alpina Savoie), ou encore du quinoa (Quinoa d'Anjou).

Quelles différences entre bio et ZRP ?

Actuellement, il n'y a pas d'obligation de résultats dans la réglementation bio mais une obligation de moyen. C'est-à-dire que les opérateurs doivent mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour se prémunir des contaminations.

Qu'est-ce qui fait débat ?

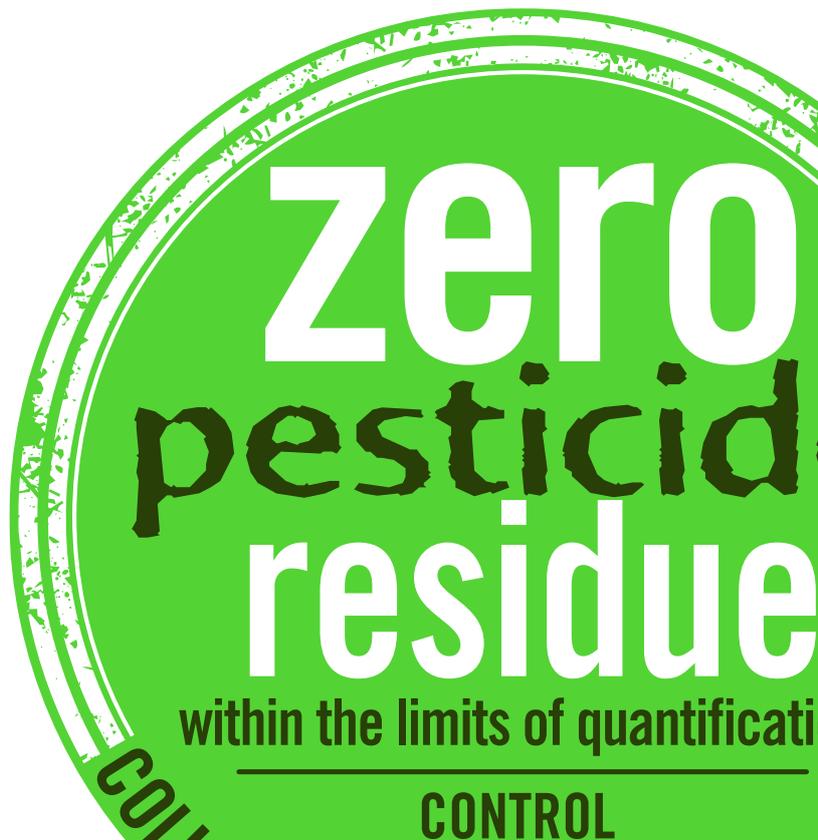
- **L'impact environnemental et sur la santé des producteurs n'est pas suffisamment pris en compte dans ce label** : Zéro résidu de pesticides ne veut pas dire Zéro utilisation de pesticides ;
- **« L'affichage ZRP est inexact »** : il conviendrait de préciser qu'aucune substance recherchée n'a été trouvée ;
- **Le terme « Zéro » fait débat** : Les laboratoires ont une limite de quantification en-dessous de laquelle ils ne peuvent pas garantir la précision de la mesure. Ce seuil est de 0,00001 g/kg ;

- **Ce n'est pas la dose qui fait le poison.** François Veilleret de l'ONG Génération Futures prend l'exemple de l'atrazine et de ses conséquences sur le fœtus. L'atrazine est une substance active d'un herbicide utilisé sur le maïs jusqu'en 2001. Une étude publiée en 2011 par l'Inserm (Institut national de la santé et la recherche médicale) montre ainsi qu'une exposition dans l'eau de boisson d'un dixième de microgramme par litre suffit pour limiter le diamètre de la boîte crânienne des nouveau-nés ;
- **Le cahier des charges ZRP n'est pas public** : nous n'avons pas connaissance des pesticides interdits ou autorisés, sous couvert d'expertise et de propriété intellectuelle.

Les enjeux pour le secteur bio

Il existe un risque de confusion pour le consommateur entre le bio et le ZRP. Il s'agit de garanties différentes à des tarifs différents. Reste à savoir ce que va comprendre le consommateur et comment il va se positionner dans un contexte où de plus en plus de produits alliant ZRP et certification bio arrivent sur le marché.

☛ Marithé CASTAING



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DÉCRYPTÉE PAR L'AGENCE BIO : QUELS SONT LES MESSAGES CLÉS ?

En 2018, le cap des 2 millions d'hectares cultivés en agriculture biologique a été franchi (pour constituer 7,5% de la SAU française).

Près de 9,5% des fermes françaises sont certifiées bio.

Aucune filière n'échappe à cette dynamique : elles se structurent toutes sur l'ensemble du territoire.

- + 13% de producteurs sur un an sur le territoire national pour atteindre 41 623 en 2018 (sur un an) ;
- + 13% d'emplois directs en 2018 dans les fermes (sur un an), soit 100 300 ;
- +17% de terres cultivées en agriculture biologique en 2018 (sur un an) et selon un rythme supérieur à celui observé en 2016 et 2017.

Les productions végétales, des filières plus dynamiques

En 2018, l'ensemble des filières végétales enregistre une croissance des surfaces cultivées en bio à une allure plus rapide qu'en 2017.

En 10 ans, les surfaces bio dédiées aux fruits et aux grandes cultures ont quadruplé et les surfaces dédiées aux fourrages et aux légumes ont triplé.



+17%
de terres cultivées
en AB en 2018
(sur un an)

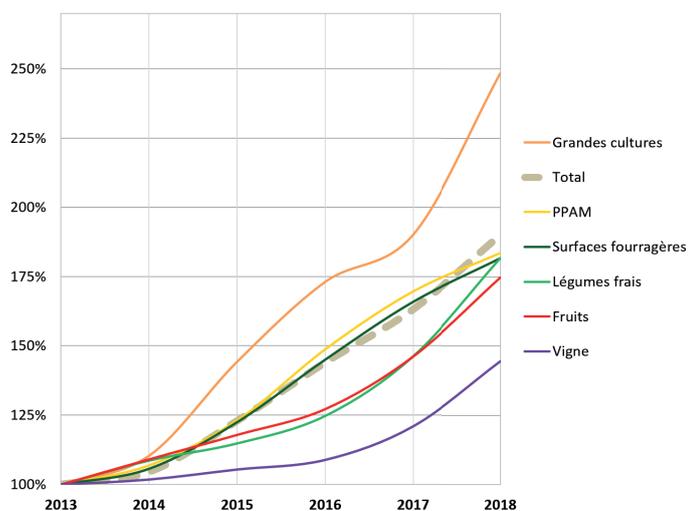
+15,7%
d'achats
(en valeur) de
produits bio
en 2018
(par rapport à 2017)



+ de 5%
des achats
alimentaires des
ménages sont bio
en 2018



EVOLUTION DES SURFACES PAR TYPE DE CULTURE EN BASE 100 (2013)



Source : Agence BIO / OC

L'Agence Bio estime que les surfaces devraient continuer à progresser en productions végétales au rythme de **250 à 300 000 ha supplémentaires par an.**

Des conversions records en élevages de monogastriques

En poules pondeuses bio, sur le plan national, les effectifs ont progressé de + 31,3% sur un an en 2018 (pour représenter 13,3% du cheptel national). Cette progression est sans doute marquée par la grippe aviaire et les vides sanitaires imposés de 2017.

En porcs bio, la progression des effectifs de truies est de l'ordre de +20% en 2018 sur un an (et représente 1,3% du cheptel national). Le marché de la charcuterie est largement tributaire des importations (25% en valeur).

Des évolutions plus contrastées chez les ruminants

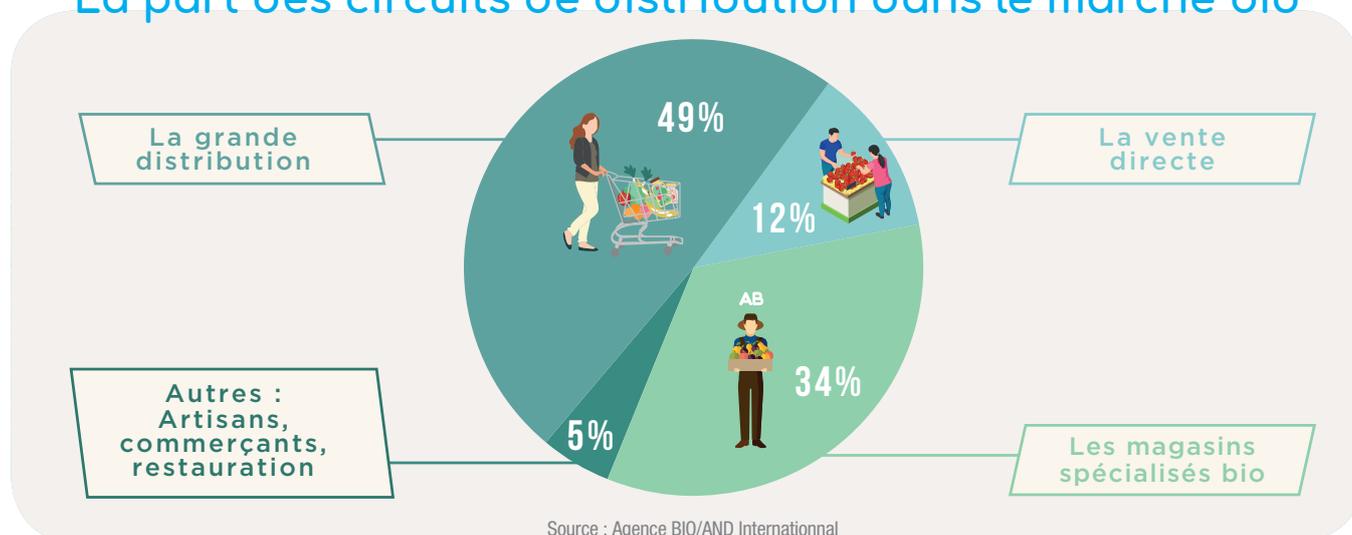
Grâce à l'augmentation des effectifs en brebis, vaches laitières et chèvres bio (respectivement, sur un an, +20%, +14% et +15%), les quantités de lait disponibles sur le marché sont annoncées à la hausse.

En viande, cette progression reste moins spectaculaire (+6% en brebis et +8% en vaches allaitantes sur un an).

La région AURA reste la première en nombre d'opérateurs de l'aval, avec 2 577 transformateurs et ce, depuis plus de 10 ans.



La part des circuits de distribution dans le marché bio



Une demande bio en pleine croissance et qui se généralise

En France, la valeur des achats de produits biologiques atteint 9,7 milliards d'euros en 2018 (+15,7% par rapport à 2017). La grande distribution représente la plus grande part du marché bio (49%), en lien avec le développement de gammes bio au niveau national.

Quant aux magasins spécialisés bio, ils progressent toujours (+7,7%), de manière moins forte toutefois, et représentent 34% des achats bio. 12% du marché bio se fait par vente directe, progressant ainsi de 12,8% sur un an. Le circuit des artisans et des commerçants constitue les 5% restants : une hausse de 10,3%, notamment grâce à l'engagement de nombreux boulangers-artisans.

Selon l'Agence Bio, la consommation bio, en France, dépasse le seuil symbolique de 5% des achats alimentaires des ménages en 2018. En Auvergne-Rhône-Alpes, 2^{ème} région la plus peuplée de France et très dynamique économiquement, la demande est particulièrement élevée avec une attention grandissante sur l'origine des produits consommés. Il s'agit d'un critère important de choix d'achat pour 89% des français, selon le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France de 2018.

Notre région occupe la troisième place française en nombre d'exploitations bio ainsi qu'en surfaces bio et en conversions.

- Les départements du Rhône et de l'Ain connaissent la plus grande progression en terme de nombre d'exploitations (+16,8% sur un an dans les deux cas). Le Rhône et le Puy-de-Dôme connaissent la plus grande progression en surface bio et en conversion (respectivement +54,2% et +42,8%) ;
- La Drôme reste le département pilote dans presque toutes les productions végétales (sauf en fruits, où l'Ardèche est en haut du podium) ;
- La situation est beaucoup plus hétérogène en productions animales. Le cheptel de vaches laitières est détenu par la Loire. Celui des vaches allaitantes, par l'Allier. Les brebis et chèvres demeurent en Drôme-Ardèche, les truies, en Haute-Loire et les poules pondeuses, en Drôme.

Une volonté politique de développer le bio en Auvergne-Rhône-Alpes

Des structures dédiées pour accompagner les opérateurs bio existent et sont là pour vous accompagner, tant dans le développement de vos activités qu'à travers des travaux de veille sur les innovations et attentes des consommateurs. Citons le Cluster Bio (Auvergne-Rhône-Alpes est la seule région avec un cluster spécifique au bio) et Coop de France ARA.

☛ Lucie MESTRALLET & Thibault PÉCLET

Source : Dossier de presse Agence Bio, un ancrage dans les territoires et une croissance soutenue, Les chiffres 2018 du secteur bio.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE FACE AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Les experts pour le climat tirent la sonnette d'alarme sur la gestion durable des sols pour limiter les effets du réchauffement climatique.



Thématique centrale du dernier rapport du GIEC (Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat), les liens entre occupation des terres et changements climatiques mettent en scène la sécurité alimentaire.

La caractérisation de notre époque

Sur la période 2007-2016, 23% des émissions totales de gaz à effets de serre (GES) étaient liées à l'exploitation anthropique de la terre. Par ailleurs, les sols ont la faculté d'en stocker (près de 30% de nos émissions de CO₂), dans un contexte toutefois préoccupant d'érosion. En effet, ce mécanisme, lorsqu'il est dû à l'agriculture, semble suivre un rythme 10 à 20 fois plus important que le pas de temps nécessaire à la formation du sol.

Dans sa synthèse, le rapport du GIEC établit ainsi un parallèle direct entre réchauffement climatique, sécurité alimentaire et dégradation des terres.

Pour les experts, il est urgent de travailler sur des modèles de gestion durables des sols.

Un enjeu vital : la sécurité alimentaire

Quels que soient les scénarii d'évolution de nos sociétés, les experts pour le climat se mettent d'accord sur un point : toutes les projections concernant l'évolution de la démographie mettent en exergue l'enjeu que deviendra la sécurité alimentaire.

En effet, dans un contexte d'épuisement de la ressource en eau douce (en qualité comme en quantité), de dégradation de certaines terres, de désertification d'autres, il sera absolument nécessaire de savoir produire écologiquement plus, sur des surfaces qui n'évolueront pas.

Bien entendu, l'agriculture seule ne saurait relever ce défi qu'est la sécurité alimentaire. D'après les experts, ce n'est que par l'action combinée de l'ensemble des secteurs économiques, associée à des dispositifs réglementaires et incitatifs, que l'humanité réussira à relever ce défi. En matière de réchauffement climatique, les experts alertent de nouveau sur l'interconnexion des paramètres. Travailler sur l'enjeu de la sécurité alimentaire, c'est également travailler sur nos émissions de GES, dans l'objectif de limiter l'augmentation des températures. Ces mécanismes de rétroactions sont donc à prendre dans leur globalité, tout comme les dispositions politiques nécessaires à prendre de façon urgente selon eux, pour respecter les accords de Paris (contenir d'ici à 2100 le réchauffement climatique en dessous de 2°C par rapport aux niveaux préindustriels).

Quelle place est alors faite à l'agriculture biologique ?

Le récent rapport du GIEC sur la gestion durable des sols et le réchauffement climatique ne

mentionne pas de dispositifs précis vis-à-vis des orientations à donner au monde agricole. Toutefois, il énonce quelques principes, parmi lesquels, l'investissement dans l'agroforesterie et l'agroécologie, où comment exploiter les services naturellement rendus par les écosystèmes, au bénéfice d'une production alimentaire. Citons également le développement de nos connaissances en matière d'interrelations sols-plantes-animaux, dans l'objectif de réduire drastiquement l'usage d'intrants et les pertes associées dans l'environnement (eau, air, sol). Le rapport mentionne également la sensibilisation des populations ainsi que les relations entreprises-gouvernements, dans l'objectif de valoriser les démarches RSE engagées contre le réchauffement climatique.

Enfin, le dernier levier mentionné est politique, avec une prise de conscience nécessaire et indispensable de nos gouvernements, pour une action collective.

Compte tenu de ces éléments, l'agriculture biologique a clairement sa place parmi les solutions pour lutter contre le réchauffement climatique.

Thibault PÉCLET

Sources : *Climat Change and Land*, World Meteorological Organization, 07/08/2019 ; *Le Monde*, 09/08/2019.



L'INNOVATION BIO EN RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES CONTINUE

Pour sa 13ème édition, BIO'innov a récompensé 8 entreprises régionales, bio et innovantes. Les nouvelles tendances de consommation sont bien confirmées dans ce nouveau cru 2019 ! Le « mieux manger » et le « mieux prendre soin de soi » sont les fils conducteurs des projets lauréats.

Soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, BIO'innov est le programme régional d'accompagnement à l'innovation dans le secteur des produits biologiques, coordonné par le Cluster Bio. Le 17 septembre, après une demi-journée à découvrir les pitches de candidats aux profils bien différents, le jury d'experts présidé par **Botanic**, l'enseigne-partenaire de cette édition, a récompensé 8 lauréats.

DES TENDANCES INCONTOURNABLES !

Parmi les dossiers déposés, le « mieux manger, mieux consommer » est incontestablement une tendance confirmée ! La nutrition est au cœur des préoccupations des entrepreneurs avec un choix scrupuleux des ingrédients, au même titre que l'approvisionnement local et le zéro déchet. Le respect de l'homme et de l'environnement sont devenus les piliers des startups de demain.

LES LAURÉATS DE CETTE 13ÈME ÉDITION

La société **Brin de FoLi** a séduit le jury avec ses préparations de ferments naturels, bio, uniques, qui permettent d'obtenir des desserts végétaux de qualité, à la maison.

Pour **Cuisine sur Rue**, c'est son engagement autour de la nutrition et de l'économie circulaire qui a été récompensé, tandis que **La Source**, installée dans la Loire, a fait la différence grâce à ses superfoods locaux à emporter partout.

Du côté des filières, plusieurs projets ont su convaincre : **Hachés de France** pour son projet de réinventer la viande hachée et lui rendre ses lettres de noblesse, **Les Savantes** pour développer les premières sucettes artisanales produites à partir de fruits frais et d'herbes aromatiques fraîches et **Cosmoz**, qui relève le défi de créer la première filière de Manuka bio en France. Le jury a aussi valorisé la cosmétique à travers l'entreprise **Labovallée** et son travail de conservation des hydrolats sans composant chimique, et **Naturhônga** pour sa gamme d'hygiène dentaire bio, zéro déchet et rechargeable.

Ces 8 lauréats BIO'innov 2019 bénéficieront d'accompagnements stratégiques et opérationnels, d'outils de formation et d'espaces de visibilité privilégiés pendant la durée globale du programme. Ils auront également l'opportunité d'utiliser la marque « Lauréat BIO'innov 2019 » associée au projet lauréat.



Merci à notre jury pluridisciplinaire qui, au-delà de choisir les lauréats, a donné leurs avis d'experts pour orienter les candidats : La Région Auvergne-Rhône-Alpes, Botanic, MiiMOSA, Cosmébio, BPI France, FoodTech Lyon AURA, Chambre régionale d'agriculture, Département de la Drôme, CCI de la Drôme et Sophie Guicherd.

☛ Lauriane LUBERT

Merci à nos partenaires :





Thibaud RABINZOHN, co-fondateur de ETRA pour la marque commerciale DELISCUS

par Lucie MESTRALLET



Thibaud RABINZOHN et son associé

PRÉSENTEZ-NOUS VOTRE ACTIVITÉ ? POURQUOI L'HIBISCUS ?

Nous fabriquons et commercialisons une gamme de boissons alternatives à l'hibiscus auprès des professionnels (magasins, restaurants, hôtels etc.). Alternatives car 100% naturelles et 2 fois moins sucrées qu'un soda classique.

Nous avons choisi l'hibiscus comme base de nos boissons et de notre projet car c'est une fleur encore peu connue en France. Elle est très réputée au Sénégal comme dans bien d'autres pays pour ses vertus. Elle est souvent utilisée en cuisine mais aussi en médecine traditionnelle.

COMMENT EST NÉ VOTRE PROJET ?

C'est après une mission humanitaire au Sénégal que nous avons imaginé notre projet. Il devrait nous permettre de mettre en avant des produits méconnus en France et de créer un commerce équitable à petite échelle. Nous constatons aussi et surtout, qu'il n'existait aucune alternative régionale aux sodas classiques. Il ne nous en fallait pas plus pour nous y pencher et commencer à travailler les boissons. Nous avons mis 6 mois à sortir nos premières recettes. Le principe dont on ne dérogerait jamais : un équilibre parfait entre acidité et douceur, peu de sucre pour des boissons à la fois gourmandes et désaltérantes.

POURQUOI LE CHOIX DE LA BIO ?

C'est dans la logique même de notre engagement. Nos fleurs poussent pendant la saison des pluies, aucun ajout d'eau ni autre produit. Idem pour nos autres matières premières, elles sont extraites dans la plus pure tradition, sans aucun ajout de produits quelconques. Enfin nos boissons sont 100% naturelles, sans ajout de conservateur ni autre produit superflu.

Il est donc logique, pour nous, de nous engager toujours plus dans le respect et la protection de l'environnement et des hommes.

COMMENT GÉREZ-VOUS VOTRE APPROVISIONNEMENT ?

Nous travaillons avec des coopératives à travers le monde (Sénégal, Thaïlande, Brésil, Portugal et France) pour déguster les meilleures matières premières.

QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS AUX ENTREPRISES QUI DÉMARRENT LEUR ACTIVITÉ ?

Savoir bien s'entourer et rencontrer un maximum de personnes travaillant dans des domaines mêmes très différents.

Savoir bien s'organiser et entretenir de bons rapports avec ses fournisseurs en identifiant par avance des substituts s'il devait y avoir un problème dans l'approvisionnement.

PRÉVOYEZ-VOUS DES ÉVOLUTIONS ?

Nous lançons, dès la rentrée de septembre une offre « marque blanche » permettant aux hôtels, magasins et autres professionnels de proposer à leur clientèle leur propre boisson à leur effigie. Nous allons tout d'abord commencer avec une offre de limonade.



Pour aller plus loin

www.deliscus.fr



DELISCUS
35 rue de Marseille
69007 LYON



Serge ROUX, président de la coopérative du Nyonsais par Thibault PÉCLET

Installé depuis 1988 sur une exploitation détenue par sa famille depuis 3 générations, Serge Roux produit du vin et des olives en Baronnies provençales. Il est président de la coopérative agricole du Nyonsais (SCAN) depuis 2006.



Serge ROUX

L'OLIVE EST DONC VALORISÉE EN HUILE ET EN OLIVE DE BOUCHE...

En effet, l'olive de bouche s'obtient à force de patience. Nous reproduisons des techniques ancestrales pour sa préparation. Après récolte, les olives sont trop amères pour être consommées. Elles sont saumurées pendant un an. Pour comparer, l'Espagne les traite en utilisant la soude. Le traitement est plus rapide avant commercialisation.

Les olives de Nyons se récoltent sur la période de Noël. Elles restent plus longtemps sur l'arbre pour les avoir bien noires et mûres. Les rendements en sont donc potentiellement impactés (aléas climatiques potentiellement plus nombreux).

Pour l'olive de bouche, nous sélectionnons les plus gros calibres. Les plus petits sont réservés à la production d'huile.

L'AOP ne flèche que 15 à 20% de ces volumes pour l'olive de bouche. C'est par cet intermédiaire que nous obtenons la meilleure valorisation. Le reste est dédié à l'huile. Notre objectif est d'augmenter ce pourcentage pour une rémunération correcte (nous produisons à l'hectare 4 à 5 fois moins que les espagnols), mais les aléas climatiques nous en empêchent.

QUEL EST L'AVENIR DE LA PRODUCTION D'OLIVES, SELON VOUS ?

Malgré la pénibilité de la récolte, qui peut néanmoins être facilitée par des solutions mécaniques, la production ne diminue pas. L'olivier peut produire pendant des années, même après avoir abandonné le verger. Certains producteurs plantent mais d'autres aménagent de vieux vergers. Il existe donc un potentiel de production à aller chercher, il faut juste sortir les vergers des buissons !



QUE REPRÉSENTE L'OLIVE POUR LE NYONSAIS ?

L'olive occupe un marché de niche dont le principal concurrent est l'Espagne. Nos prix pratiqués sont déconnectés des prix européens, autant sur l'huile d'olive que sur l'olive de bouche. Pour autant, notre force commerciale réside dans l'image véhiculée par l'AOP Huile et Olives Noires de Nyons.

En 1994, l'obtention de l'AOP a été un moteur pour la production oléicole et les producteurs ont compris le rôle de ce label dans la défense de leur produit. Aujourd'hui, 95% de la production de la coopérative est sous AOP Nyons et 50 à 60 % de l'ensemble des producteurs d'huile d'olive et d'olives noires de Nyons adhèrent à la SCAN. Nous avons donc pu investir. Il y a encore quelques années, nous avions le plus gros moulin en France. De plus, nous avons récemment investi dans un trieur optique, capable de trier l'olive en fonction des critères recherchés (non véreuse, bien noire, calibre, ...).

LA PRODUCTION D'OLIVES BIOLOGIQUES EST-ELLE VRAIMENT DIFFÉRENTE DU SYSTÈME CONVENTIONNEL ?

Les systèmes sont proches, du fait du retrait du marché de certains produits phytosanitaires. Il y a toutefois plus de travail en AB pour désherber les pieds des arbres et leur fertilisation est plus longue. Par ailleurs, deux risques sanitaires existent pour les oliviers. Tout d'abord, le cycloconium de l'olivier, qui fait tomber les feuilles et diminue ainsi le rendement pour l'année suivante. Le cuivre est la solution en bio comme en conventionnel. Puis, il y a la mouche de l'olive qui pique le fruit et le détériore. En bio, nous luttons en apposant de l'argile sur les fruits, empêchant la mouche de les reconnaître. En conventionnel, la solution reste chimique. Dans tous les cas, les périodes de canicules permettent de stopper le développement des larves. Mal maîtrisée, la mouche peut ravager une récolte.

Pour aller plus loin

www.vignolis.fr

☎ 04 75 26 95 09

AGENDA 2019

17 OCTOBRE

Du bio au clean label : les attentes des consommateurs - CLUSTER BIO

20 > 22 OCTOBRE

Salon Natexpo, Paris Nord Villepinte - CLUSTER BIO sur les stands J124 & I49

30 OCTOBRE

Visite d'un centre de tri suivie d'un atelier sur le recyclage, Chassieu - CLUSTER BIO

4 NOVEMBRE

Les Rendez-vous de la cuisine éco-responsable, en présence de Christian Têtedoie à Lyon - CLUSTER BIO

7 NOVEMBRE

Journée crème et beurre bio à Saint-Étienne - CLUSTER BIO

14 NOVEMBRE

Forum "Food'Attitude" à Agrapole, Lyon 7 : une journée participative pour construire ensemble et agir sur l'avenir de nos filières - COOP DE FRANCE ARA

Plus d'infos : www.cdf-raa.coop/save-the-date-forum-la-foodattitude

12ème édition des Assises de l'Agence Bio sur la notion "du prix du bio", Paris - AGENCE BIO

18 NOVEMBRE

Rencontres Financement | Agri-Agro-Cosméto, Lyon - CLUSTER BIO

29 NOVEMBRE

Alimentation durable et transition agricole : réunion sur les outils coopératifs HVE à Agrapole, Lyon 7 - COOP DE FRANCE ARA

9 DÉCEMBRE

Commission régionale Bio à Aubière - COOP DE FRANCE ARA

18 & 19 DÉCEMBRE

Congrès Coop de France 2019 au Palais des Congrès, Porte Maillot, Paris - COOP DE FRANCE

FORMATIONS

6 & 7 NOVEMBRE

"Comment réussir ses négociations commerciales grands comptes en distribution spécialisée et en GMS ?" - LYON

clusterbio

7 NOVEMBRE

"Fraudes alimentaires, les connaître et s'en prémunir" - CLERMONT + 12 DÉC. À LYON

COOP DE FRANCE ARA

Retrouvez toutes les formations de Coop de France ARA : www.cdf-raa.coop/nos-actions/conseil-formation/formation

Retrouvez toutes les formations du Cluster Bio : www.cluster-bio.com/fr/nos-actions/se-former/formations/

- FORMATIONS - NÉGO COMMERCIALE

en partenariat avec ARKOSE et FIDAL

30, 31 OCTOBRE ET 4 DÉCEMBRE 2019
3 formations d'une journée
Agrapole 23 rue Jean Baldassini - 69007 LYON

- 30 oct - L'impact de la loi EGalim pour la filière agroalimentaire sur l'ensemble de la relation amont et aval : des achats auprès du producteur jusqu'à la vente au consommateur
- 31 oct - Faire face à l'acheteur de centrale d'achat alimentaire en entretien de négociation
- 4 déc - Travailler efficacement en MDD avec la grande distribution et optimiser la création de valeur pour son entreprise

PARIS 2019
natexpo
SALON INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES

RETROUVEZ LE CLUSTER BIO AUX EMPLACEMENTS :
J124 & I49

20-21-22 octobre 2019 / Paris Nord Villepinte

Besoin de plus d'infos sur ces événements ? Contactez-nous

Cluster Bio ☎ 04 75 55 80 11 | Coop de France ARA ☎ 04 72 69 91 91



Magazine "Les échos du BIO" réalisé par



Réalisé avec le soutien financier de



Rédaction de ce numéro : Thibault PÉCLET, Lucie MESTRALLET, Marithé CASTAING, Lauriane LUBERT.

Design et conception : Sophie GUIGONNAND. ©2019 Tous droits réservés.

Contacts : Thibault PÉCLET - tpeclet@ara.coopdefrance.coop | Adrien PETIT - opetit@cluster-bio.com | Marithé CASTAING - mcastaing@cluster-bio.com | Lucie MESTRALLET - lmestrollet@cluster-bio.com

www.cdf-raa.coop - www.cluster-bio.com