

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**.



Le **DYNAMISME**
du **BIO** au
DANEMARK

**UNE NOUVELLE
RÉGLEMENTATION
BIO EN
2021**

FOCUS sur le
**FINANCEMENT
PARTICIPATIF**



La filière beurre bio : L'ÉQUILIBRE MATIÈRE AU CŒUR DES DIFFICULTÉS D'APPROVISIONNEMENT

Les habitudes de consommation évoluent sans cesse et le secteur laitier n'est pas épargné. En raison de nouvelles habitudes, les consommateurs cherchent à réduire leurs apports en protéines animales, expliquant ainsi la baisse de la consommation de lait de 11% entre 2015 et 2018. En revanche, la filière biologique s'en sort plutôt bien, à en croire le taux de pénétration du lait bio (+16% en 2018, selon FranceAgriMer).

De son côté, la collecte de lait bio en France reste dynamique. Selon le CRIEL, les bassins de production Auvergne-Limousin-Lozère et Sud-Est (présents sur notre région AURA) regroupent 700 producteurs et concentrent respectivement 5,6% et 4,5% de la collecte nationale de lait bio.

Du côté du beurre bio, sa consommation connaît une forte croissance (+76% d'acheteurs entre 2015 et 2018). Sa fabrication est en forte hausse en France en 2019 (+24,6% en volume sur les 8 premiers mois de l'année, par rapport à 2018) mais n'est pas linéaire sur l'année.

Ce contexte de production, de fabrication et de consommation ne facilite pas l'approvisionnement des entreprises agroalimentaires et notamment des biscuiteries.

En effet, la fabrication de beurre est directement liée aux autres produits laitiers. Pour fabriquer du beurre, il faut battre la crème extraite du lait afin d'agglomérer la matière grasse.

LE SAVIEZ-VOUS ?

POUR ÉLABORER
1KG DE BEURRE
IL FAUT 22 À 27L* DE LAIT !



*SELON SA QUALITÉ

Cette fabrication engendre des co-produits qu'il faut valoriser sous différentes formes (poudre de lait, lait demi-écrémé ou écrémé, yaourt, fromage blanc 0%...). **Le volume disponible en beurre dépend donc directement de la consommation des autres produits : l'équilibre matière conditionne la production.** "Lorsque l'on nous achète du beurre, on demande à ce que du lait nous soit également acheté par exemple", explique Noura Azeroual, Directrice Opérationnelle de Biodéal.

Dans un contexte où les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits (89% choisissent un produit bio sur le critère local selon l'Agence Bio), de plus en plus de biscuitiers biologiques souhaitent renforcer l'approvisionnement local et éthique de la matière grasse contenue dans leurs produits. Cela suppose d'explorer de nouveaux partenariats dans la filière, en ayant en tête cette notion d'équilibre matière. **Les opérateurs de l'aval restent ouverts pour faire évoluer leurs recettes en incorporant d'autres produits laitiers et ainsi permettre un développement de la production de beurre bio.**

Le Cluster Bio et Coop de France ARA restent à votre disposition pour vous apporter des compléments.

☛ Bastien BOISSONNIER et Thibault PÉCLET

Sources : Agence Bio 2018, journée filière Beurre du 25/11/2019 ; Consommation de produits laitiers en 2018 - FranceAgriMer ; Note de conjoncture 2019 - FranceAgriMer ; CRIEL AURA 2019.



INTERVIEW



Marie-France NIGAY, directrice des Productions Animales de SICAREV COOP et responsable des approvisionnements des abattoirs bovins de SICAREV et Séverine BRETON, directrice de la section ovine de SICAREV COOP.

Pouvez-vous en quelques mots nous présenter le Groupe SICAREV ?

MFN & SB : Le groupe SICAREV repose sur deux métiers. Celui de l'amont est représenté par SICAREV COOP (fusion en 2019 de 6 coopératives actionnaires) et celui de l'aval est représenté par SICAREV, qui elle-même détient des filiales de transformation de la viande. Trois outils d'abattage principaux sont dans le groupe : Roanne (42), La Talaudière (42) et Migennes (89). Les bovins sont répartis sur ces 3 abattoirs alors que les ovins ne sont envoyés que sur Migennes. Deux de ces trois outils sont certifiés agriculture bio à ce jour. Nous commercialisons toutes les catégories d'animaux en bio : agneaux, veaux de boucherie, génisses, vaches lait et viande, jeunes bovins, bœufs.

L'ail noir : un ingrédient innovant et surprenant

Très populaire en Asie et surtout au Japon, l'ail noir est une véritable surprise aussi bien visuellement que gustativement. Il éveille de plus en plus d'intérêt en Occident surtout auprès des chefs cuisiniers.

Que se cache-t-il derrière ce condiment ?

L'ail noir n'est pas une nouvelle variété d'ail mais le résultat d'une **transformation d'un ail blanc** qui confère à ce dernier une couleur noire intense. Il s'agit d'une **cuisson longue** (de 25 à 30 jours) à **basse température** (60°C à 80°C) et à humidité constante. Cette réaction lui donne une texture fondante et un goût légèrement sucré que l'on appelle l'umami. L'ail noir est aussi contenu et utilisé pour ses **vertus exceptionnelles anti-oxydantes**.

L'ail noir est encore une production de niche. En région Auvergne-Rhône-Alpes, quelques producteurs historiques d'ail se sont lancés dans la production d'ail noir pour valoriser leurs produits.

Lucie MESTRALLET

Comment se développe le Groupe SICAREV autour de l'AB ?

MFN : Notre activité bio ovine comme bovine est en pleine expansion. Le Groupe souhaite répondre à la demande de certains de nos adhérents qui obtiennent la certification bio. S'organiser autour de 3 abattoirs nous offre une capacité d'abattage intéressante. Les animaux n'attendent pas dans les fermes.

Nos volumes restent toutefois faibles par rapport au conventionnel. Comme nous développons nos marchés et que la demande y est forte, nous faisons appels à d'autres fournisseurs. Ainsi, 60 à 65% des approvisionnements en bovins bio des abattoirs sont assurés par SICAREV COOP. Le reste provient d'autres structures de la zone Est de la France.

SB : notre zone de collecte en ovins s'étend du Nord-Est de Paris, jusqu'au Sud de la région AURA. En ovin, l'enjeu est la saisonnalité. Nous devons assurer la demande sur certaines périodes (Pâques, Noël) et maintenir notre présence auprès des consommateurs toute l'année. Pour cela, nous jouons sur la complémentarité entre les secteurs de collectes. En effet, le Nord est plutôt orienté ovin en bergerie. Le centre est plus herbager (agneaux d'été) et le Sud concerne plus les races rustiques avec des agneaux toute l'année.

Le marché est-il favorable aux viandes bio ?

MFN : Tout à fait, le bio répond à une attente des consommateurs et SICAREV a su prendre des parts de marché. La montée en puissance du nombre de bovins bio abattus a permis une meilleure segmentation du marché en aval (tri des carcasses) et a permis pour la coopérative, un réel dynamisme en amont, les bovins de nos adhérents sont enlevés dans des délais relativement courts. Néanmoins, nous devons gérer des périodes de moindre production, ce qui n'est pas sans poser de problèmes (bien que certains produits sont vendus congelés et permettent ainsi une meilleure régularité à la vente).

SB : la viande d'agneau est moins consommée que celle de bovins mais nous produisons un agneau bio correspondant aux attentes consommateurs, qui ont confiance en nos produits. En revanche, il faut une grande technicité pour répondre à ces attentes.

Thibault PÉCLET

UNE NOUVELLE RÉGLEMENTATION POUR L'AB ARRIVE POUR 2021

Le nouveau règlement bio a été adopté par les Etats membres en 2018 et entrera en application au 1^{er} janvier 2021.

Cet article n'a pas pour objectif de dresser la liste exhaustive des évolutions mais d'aborder les principaux points à retenir pour vos activités. Plusieurs actes délégués et d'exécution sont également encore à venir pour éclaircir certaines dispositions.



LES DISPOSITIONS POUR LES OPÉRATEURS DE L'AVAL

● ÉVOLUTION DU CHAMP DES PRODUITS CERTIFIABLES

Font leur apparition dans le champs des produits bio certifiables :

- le sel, ce qui constitue une évolution majeure et ne manque pas de soulever des questions sur les règles de production ;
- le cuir ;
- la laine ;
- le liège ;
- le coton...

● CE QUI CHANGE POUR LA TRANSFORMATION BIO

- INTERDICTION DES NANOS
- ÉVOLUTION DE LA LISTE DES INGRÉDIENTS NON BIOLOGIQUES AUTORISÉS

La liste des ingrédients agricoles non bio autorisés dans la limite de 5% de la composition des produits (actuellement en annexe IX) sera révisée dans le cadre d'un règlement d'application à venir. Nous vous tiendrons informé en temps et en heure.

● ÉVOLUTION DU SYSTÈME DE DEMANDES DE DÉROGATIONS

La durée de ces dérogations sera de 6 mois renouvelable 2 fois. Cette dérogation vaudra dorénavant pour tous les utilisateurs dans l'État membre concerné. Lorsqu'à l'issue des dérogations successives, un état considère qu'il est impossible d'obtenir l'ingrédient concerné en bio, il pourra demander à l'inscrire dans la liste européenne des ingrédients non bio autorisés.

● SUBSTANCES AUTORISÉES, ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les actuelles Annexes VIII seront retranscrites et mises à jour via des actes d'exécution. Quelques nouveautés se profilent pour les autres substances :

- Les **arômes** devraient voir leurs règles d'utilisation évoluer ;
- Les **enzymes** utilisées comme additifs devront figurer sur la liste des additifs autorisés ;
- Le **sel** (qui sera donc certifiable en bio) reste autorisé en non bio
- Les **vitamines et minéraux** : l'enrichissement reste interdit mais le cas du baby food sera plus explicitement cité comme exception afin de satisfaire au règlement spécifique.

● FOCUS ARÔMES : DE NOUVELLES RÈGLES PLUS STRICTES

Le nouveau règlement européen prévoit une nouvelle définition de l'utilisation et de la composition des arômes intégrés dans les produits finis certifiés biologiques.

● ÉTIQUETAGE : L'ORIGINE « PAYS » ÉTENDUE À L'ORIGINE RÉGIONALE

La possibilité de compléter l'origine UE/non UE avec le nom du pays lorsque 98% des ingrédients proviennent d'un même pays se veut plus flexible dans le nouveau règlement :

- Cette règle vaudra également pour la **mention de la région**, sans que cette notion de région soit précisément définie par le texte ;
- La tolérance pour les ingrédients ne provenant pas de cette origine sera portée à 5%.

Pour en savoir plus : un webinar est prévu le 7 janvier prochain.



LES DISPOSITIONS LIÉES À LA PRODUCTION

● LES EFFLUENTS INDUSTRIELS

Pour rappel, selon le CNAB (décision du 11 juillet 2019) : « *sont exclus à partir du 1^{er} janvier 2021 d'une utilisation sur des terres biologiques [...], les effluents :*

- *d'élevages en système caillebotis ou grilles intégrales et dépassant les seuils définis en annexe I de la directive n°2011/92/UE ;*
- *d'élevages en cages et dépassant les seuils définis en annexe I [de la même directive]. »*

Ces seuils sont fixés à 60 000 emplacements pour les poules et 3 000 emplacements pour les porcs de production (>30Kg) ou 900 emplacements pour les truies.

Malgré cette clarification, des discussions ont encore lieu. Par exemple, quel avenir est réservé aux autres élevages (autres volailles) ? Quels types de digestats sont épandables sur les terres bio ? Sur ce dernier point, il n'est théoriquement pas possible d'en épandre, s'il n'est pas produit avec des éléments autorisés à l'annexe 1 du règlement CE 889/2008. Le risque d'exclure les mélanges et les projets collectifs avec des producteurs bio est réel, dans un contexte où des réserves sont émises sur l'intérêt agronomique des digestats.

● LES BÂTIMENTS DES PORCS BIO

La réglementation relative aux porcs bio évolue rapidement avec d'importantes mises en conformité. Citons par exemple l'ouverture des bâtiments fermés (sur plus d'un côté) pour 2021 ; la découverte à prévoir des courettes extérieures pour 2022... (calendrier non définitif).

Les familles professionnelles ont défendu jusqu'à présent le système tout paille auprès de l'UE, sans gain de cause. Dans ce contexte et face aux investissements conséquents à venir, il est demandé au gouvernement des aides dédiées à la rénovation des bâtiments.

Des échanges réguliers ont lieu avec l'INAO et le Ministère de l'Agriculture pour clarifier d'une part, le calendrier de mise en conformité, négocié avec les différentes têtes de réseaux qui portent le dossier et d'autre part, pour définir des attentes précises de découverte des bâtiments.

● LES PROTÉINES DANS L'ALIMENTATION ANIMALE DES MONOGASTRIQUES

Au 1^{er} janvier 2021, l'alimentation animale des monogastriques devra passer au 100% bio, contre une tolérance à ce jour de 5% d'ingrédients non bio, le plus souvent très concentrés en protéines.

Nous craignons ainsi une réduction de mise en culture de protéagineux au profit de l'usage de tourteaux de soja d'import.

En conséquence, les FAB (fabricants d'aliments pour le bétail) devront modifier leurs formulations en faisant face aux contraintes de marché qui sont fortes sur l'aliment bio, les

filières animales bio étant peu disposées à augmenter leurs coûts de production en payant plus cher un aliment, ou en acceptant une moindre productivité due à un aliment moins riche en protéines.

Pour apporter des solutions à ce problème, un travail inclusif a lieu au niveau national, avec tous les partenaires en filières animales, afin d'anticiper les conséquences de la mise en œuvre de la réglementation. Par ailleurs, nous étudions la possibilité de demander la modification du cahier des charges label rouge « volailles fermières / élevées en plein air » et « œufs de poules élevées en plein air ». Aujourd'hui, un pourcentage minimal de céréales dans l'aliment des volailles est exigé. Nous souhaiterions pouvoir évaluer l'impact d'une modification de cette exigence par celle d'un pourcentage de céréales et protéagineux (pois féveroles lupins).

D'autres pistes de travail sont explorées, comme celle de l'amidonnerie, permettant à terme le maintien d'une valorisation pour nos productions de protéagineux bio.

● LA PÉRENNISATION DE LA VALORISATION DES CÉRÉALES C2

Au 1^{er} janvier 2021, il est prévu le passage de 30 à 25% d'autorisation d'incorporation de C2 dans l'alimentation du bétail.

Cette annonce aura pour conséquence de limiter nos possibilités de valoriser les céréales en deuxième année de conversion, alors qu'il s'agissait jusqu'alors d'une spécificité propre aux grandes cultures.

Afin de sécuriser la filière, les organismes stockeurs (OS) s'orientent vers le développement de l'export pour valoriser un maximum ces productions.

La conjoncture fait que ces volumes sont très importantes suites aux nombreuses conversions de ces dernières campagnes. Rappelons toutefois l'évidence qui consiste à rapprocher porteurs de projet et metteurs en marché pour sécuriser la conversion.

● DU CHANGEMENT DU COTÉ DES SEMENCES BIO

La commission semences de l'INAO a statué le 25 juin dernier sur le basculement des espèces en autorisation générale vers la procédure de dérogation standard (autrement appelée "dérogation possible").

Le régime des autorisations générales est supprimé (sauf pour les mélanges) depuis le 1^{er} juillet 2019.

Pour les espèces concernées (liste disponible auprès de Coop de France ARA), une demande de dérogation est exigée depuis le 1^{er} juillet 2019.

● Marithé CASTAING et Thibault PÉCLET

LES AMBITIONS DE CARREFOUR SUR LE MARCHÉ BIO

Avec le rachat des magasins SO BIO, l'appartenance de Greenweez au groupe Carrefour et avec un directeur du marché bio issu de La Vie Claire, Carrefour a de nombreux atouts sur la bio.

Carrefour a organisé en partenariat avec la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) les premières rencontres business de la Bio le 14 novembre dernier. Nous y apprenions que Carrefour est leader des ventes de produits bio en France avec 24% de part de marché sur le bio national. Ainsi, le poids du bio dans le CA chez Carrefour est de 6% alors qu'il est de 5% au niveau national. L'enseigne continue à pousser l'offre en vrac, réel moteur sur le marché du bio.

Carrefour est venu à la rencontre de plus de 200 PME pour renforcer son offre avec des compléments de gammes différenciantes, des innovations de rupture, du sourcing français, des compositions de produits vertueuses (réduction du sucre et du sel dans les produits) et des packaging éco-conçus.

L'enseigne développe également ses marques propres avec 800 produits Carrefour Bio, de nouvelles filières origine France (blé, maïs ...) en ayant une attention particulière sur la réduction des emballages. Ainsi Carrefour passe la totalité de sa gamme d'aliments pour bébé au bio. Pour l'occasion, l'enseigne a créé une nouvelle marque propre, My Carrefour Baby Bio, qui signera aussi début 2020 une ligne de produits d'hygiène bébé.

☛ Marithé CASTAING



LA BIÈRE BIO : un marché en plein essor

Le secteur de la brasserie est en pleine croissance avec une consommation en hausse. La région Auvergne-Rhône-Alpes participe largement à cette dynamique nationale en comptabilisant le plus de microbrasseries de France. Début 2019, environ 275 brasseries ont été recensées en région AuRA, dont 65 certifiées bio (+40 % depuis 2017). Plusieurs brasseries régionales sont également en cours de certification. En 2018, la bière bio représentait 0,7 % du volume consommé. Les consommateurs de bières artisanales bio attachent une attention toute particulière à l'origine des matières premières présentes dans la bière qu'ils consomment et à la manière de les élaborer.

Il existe plusieurs malteurs bio qui font le bonheur de la majorité des brasseurs bio. Ces derniers achètent plus de 50% de leur malt en région.

Côté houblon, la filière française est en plein essor. Les acteurs français du houblon se doteront d'une marque commune, France Houblon, visant à simplifier la communication à l'horizon 2022. Par ailleurs, l'Institut technique du houblon devrait voir le jour au printemps 2020 sous l'impulsion du regroupement de plusieurs associations régionales en interprofession. Son objectif sera de mieux répondre aux besoins des brasseurs (85% des approvisionnements sont aujourd'hui importés).

La structuration de la filière devient un véritable enjeu, interconnecté à ceux relatifs à la filière grandes cultures bio. A en croire l'Agence bio, les surfaces bio et en conversion dédiées au houblon en région AURA ont été multipliées par 13 entre 2011 et 2018. En revanche, elles ne représentent que 7 ha sur l'ensemble de notre territoire régional. Loin derrière la région Grand Est qui comptabilise, en 2018, 58 ha, la région AURA reste tout de même le deuxième bassin de production française. En 2021, l'objectif de la filière est d'atteindre 13% des surfaces nationales de houblon cultivées en bio.

☛ Bastien BOISSONNIER et Thibault PÉCLET



Sources : Agence Bio 2019 / Projet Amertume (2019) ; Guide des brasseurs et bières de France (Robert Dutin) ; LSA Conso (mars 2018) ; L'Usine Nouvelle (2019), Chiffres clés du SNBI - Juin 2019.



LE DANEMARK,

UNE OPPORTUNITÉ POUR DÉVELOPPER SON ENTREPRISE À L'EXPORT.

La part de marché du bio au Danemark est deux fois plus importante qu'en France et elle poursuit son développement avec une croissance de plus de 10% début 2019. Découvrez les spécificités du marché bio au Danemark pour en faire une opportunité de développement.

Une économie dynamique ouverte sur l'extérieur

Avec un PIB de 299 milliards d'euros et un taux de croissance de 1,2%, le Danemark est un pays très dynamique économiquement. En effet, c'est le 1er pays européen en termes d'attractivité et le 3ème au niveau mondial pour son climat d'affaires.

Son économie est ouverte et orientée vers l'international (69% du PIB) et on parle du Danemark comme « hub Scandinave ».

En 2017, les échanges franco-danois ont représenté 5,58 milliards d'euros soit + 9,4% par rapport à 2016 et la France est le 8^{ème} client, 9^{ème} fournisseur du Danemark.

Les tendances de consommation

Ces dernières années, les consommateurs danois se sont beaucoup tournés vers la gastronomie et le manger moins mais mieux qui suscitent un fort engouement. Ces tendances sont un excellent indicateur pour l'offre des produits français gourmets

car l'exportation de ces derniers a connu une hausse de 34% en valeur en 8 ans.

Les produits français jouissent d'une excellente image auprès des danois.

Les principales tendances de consommation sont axées autour de la recherche d'un mode de vie sain et simple.

Le Bio au Danemark : un mode de vie qui se démocratise

Les Danois sont parmi les plus grands consommateurs de produits bio dans le monde. La part de marché du Bio représente 11,5% en valeur. Entre 2018 et 2019, les ventes de produits bio ont progressé de 10%.

Contrairement à la France, au Danemark, les produits bio et produits conventionnels « coexistent » dans les rayons en GMS, c'est d'ailleurs dans ce canal de distribution que sont vendus le plus de produits bio.

Il est important de souligner que le secteur de la RHD connaît une progression impressionnante :

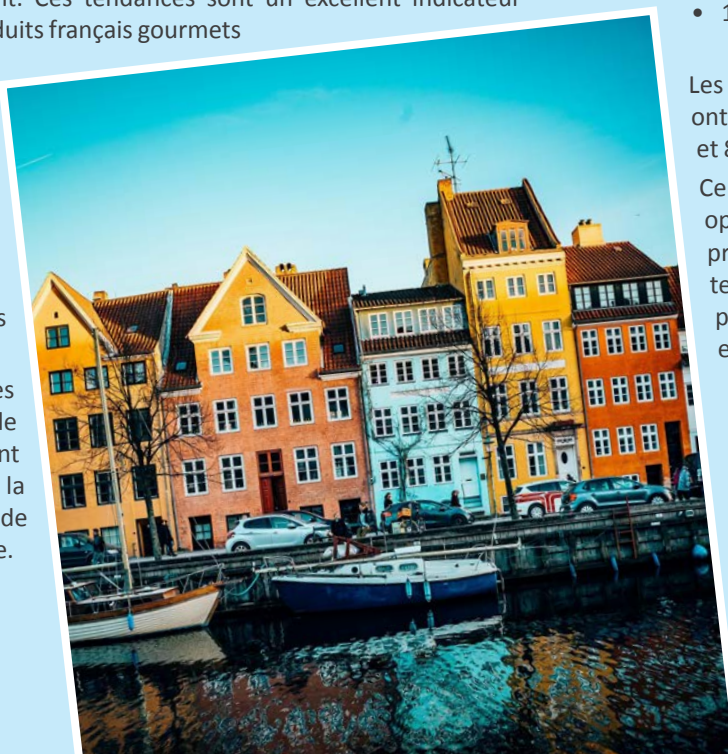
- + 15% des ventes de produits bio en 2018 ;
- 21% de bio en restauration collective en 2018 ;
- 10% de bio sur l'ensemble de la RHD danoise.

Les importations de produits bio au Danemark ont connu une croissance de 151% depuis 2012 et 87% des produits importés viennent d'Europe.

Ce marché solide et en progression offre de belles opportunités pour les entreprises françaises qui proposent des produits en adéquation avec les tendances de consommation au Danemark : des produits gourmets, sains, durables, pratiques et « sans ».

☛ Caroline GIRARD

Sources: Business France Danemark, Agence bio.



QUELQUES CLÉS SUR LE FINANCEMENT PARTICIPATIF

En 2018, le financement participatif a collecté un montant record de 402 millions d'euros, +20% par rapport à 2017 [Baromètre du crowdfunding en France – FPF et KPMG]. Cette finance alternative séduit de plus en plus les entreprises (+31% en 2018) comme complément du financement classique des banques.

LE FINANCEMENT PARTICIPATIF : QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le financement participatif permet au grand public de soutenir financièrement des projets.

Différents types de financement participatif existent :

- Le don sans contrepartie
- Le don avec contrepartie
- Le prêt participatif
- L'investissement au capital

QUELS AVANTAGES ?

- Collecter rapidement des fonds pour financer des dépenses matérielles (travaux, matériel, etc.) ou des dépenses immatérielles (certification de produits, tests, etc.) ;
- Constituer une communauté de personnes autour du projet dont des futurs ambassadeurs ;
- Mesurer la réaction du public face au concept proposé ;
- Faire effet de levier sur les banques en leur montrant le potentiel de succès du projet.

ZOOM SUR LE DON AVEC CONTREPARTIE ET LE PRÊT : Comment ça se passe ?

1 - Identification de la plateforme

La plupart des plateformes sont agréées et régulées par les autorités françaises. Elles pratiquent globalement les mêmes commissions annexées à la réussite de la campagne.

Comment les différencier ? Certaines plateformes financent tout type de projets (KissKissBankBank et Ulule) tandis que d'autres ciblent l'agriculture et l'alimentation (MiiMOSA et Blue Bees).

2 - Accompagnement de la plateforme

La plateforme conseille sur :

- le type de campagne adapté au projet : don avec contrepartie ou prêt rémunéré ;
- les objectifs de la campagne : montant, durée
- la définition du discours (et construction des contreparties si nécessaire) ;
- l'identification du réseau de l'entreprise et des emailings à préparer pour le lancement ;
- la mise en avant du projet sur la plateforme, etc.

3 - Réception de l'argent et remerciement des donateurs ou prêteurs

4 - Intérêts reversés aux contributeurs (prêt)

Dans le cas du prêt, des intérêts sont reversés aux contributeurs.

TÉMOIGNAGES

Trattino, projet lauréat BIO'innov 2018, est un lieu dédié à l'alimentation écologique à Lyon. Davide et Ettore ont fait appel aux dons avec contrepartie via KissKissBankBank pour financer leur tiers-lieu.

Son constat : la campagne "est un super double outil qu'il faut voir comme un apport 50% financement / 50% communauté" explique Davide.

Ses conseils :

- Adapter la plateforme à la cible de son projet ;
- Choisir une plateforme qui a des personnes physiques disponibles ;
- Bien préparer sa campagne en termes de communication (travail chronophage).

GoûtMoi, nouvelle marque de tartinades et saveurs artisanales bio à Tain-l'Hermitage. Jean-Marie s'est lancé dans un prêt participatif via la plateforme MiiMOSA.

Son constat : la plateforme a un vrai réseau de prêteurs et s'est bien impliquée, ce qui a permis de réaliser une campagne rapide et être rassuré sur le fait que "les gens croient au projet".

Son conseil : bien préparer son business plan avant d'aller voir la plateforme, ce qui facilitera la réalisation du prêt.

The screenshot shows the MiiMOSA crowdfunding interface. At the top, there's a navigation bar with 'Projets', 'Centre d'aide', 'Espace partenaire', and a search icon. A green button 'Créer mon projet' is on the right. The main content area features a large image of a wooden board with various bio-tartines. Below the image, the title 'Des tartinables bio pour vos dégustations' is displayed. A progress bar indicates '15 000 € collectés' out of a 'Objectif de 15 000 €', reaching 100%. To the right, a table provides campaign details: 'Taux d'intérêt 3,75%', 'Durée 48 mois', 'Échéances mensuelles', 'Rang de remboursement junior', 'Montant minimum 50 €', and 'Diffusé amortissable avec diff. de 5 mois'. A green banner states 'Projet financé le 28 juin 2019'. At the bottom, it says 'Cette collecte est terminée. Découvrez d'autres projets similaires'.



Quelles autres solutions de financements s'offrent aux opérateurs économiques en région ?

Plusieurs fondations existent et méritent de se pencher sur les possibilités financières offertes.

La Fondation FAMA, plateforme dédiée à la transition écologique, soutient l'innovation au service de l'environnement à travers le **Foo4Good**, qui est ouvert **depuis novembre 2019**. Cette fondation finance des projets orientés développement de produits, de la production à la consommation, pour une alimentation saine, durable, équitable, pour tous et partout.

La Banque des Territoires de la Caisse des dépôts et Consignations s'investit sur des projets liés à l'alimentation durable. Pour cela, elle met à disposition des solutions de financements, répartis par thème, parmi lesquelles : l'alimentation durable, la biodiversité, les adaptations face aux changements climatiques, les énergies renouvelables, l'ESS ...

La Fondation Daniel et Nina Carasso s'investit dans les domaines de l'alimentation durable, de la transition agricole et alimentaire, pour une alimentation respectueuse des personnes et des écosystèmes.

De son côté, **BPI France** propose un certain nombre de solutions diverses pour aider à financer vos projets (prêt

moyen et long terme, crédit-bail, crédit export, prêt sans garantie, participation au capital, garanties et assurances...).

D'autres outils bancaires existent, comme le **Crédit Agricole**, qui propose 4 outils non spécifiques à l'AB mais mobilisables par ces acteurs (financements à court terme, prêts et crédits pour le matériel, assurance récolte ou encore avances à court terme). Citons également **la banque TRIODOS** qui soutient des projets engagés dans le développement durable. Elle propose des prêts bancaires (projets de plus de 400 000€), des apports en fonds propres variant de 1 à 8M€. D'autres produits bancaires sont également proposés.

Bien entendu, cette liste n'est pas exhaustive mais elle vous permet d'appréhender l'étendue des possibilités qui s'offrent à vous.

Pour aller plus loin, n'hésitez pas à contacter le Cluster Bio ou bien Coop de France ARA pour vous aider à creuser la question des financements.

Enfin, n'oubliez pas qu'il est toujours possible de mobiliser, en région, le Fond Bio Régional tout au long de l'année. Dans la même idée, sachez que le **20^{ème} Appel à Projets Avenir Bio de l'Agence Bio est ouvert jusqu'au 15 janvier 2020 !**

☛ Lauriane LUBERT & Thibault PÉCLET

FONDS BIO RÉGIONAL au service du développement de l'Agriculture Biologique

Le fonds bio régional, en quelques mots, c'est :

- Une source de financement pour vos projets de développement de débouchés et de mise en marché de produits en AB ;
- Une priorisation des projets susceptibles de mettre en valeur la marque "La Région du goût", des projets favorisant l'approvisionnement de la restauration lycéenne et/ou la conversion d'exploitations en bio ;
- Aucune date de dépôt de votre dossier, vous réalisez vos demandes au fil de l'eau ;
- Un plancher de subvention à 10 000 € ;
- Un financement à hauteur de 40% de vos dépenses éligibles, sous réserve de dédier au moins 70% de vos dépenses à de l'investissement.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes tient à votre disposition le fonds bio régional, pensez-y ! Le Cluster Bio et Coop de France ARA se tiennent à votre disposition pour déposer un dossier.

☛ Thibault PÉCLET

FONDS AVENIR BIO Lancement du nouvel appel à projets

Le 20^{ème} Appel à Projets du Fonds Avenir Bio, piloté par l'Agence Bio, a été lancé le 15 octobre 2019.

Vous avez jusqu'au 15 janvier 2020 pour déposer un dossier.

Vous avez la possibilité de déposer directement le dossier complet ou bien de faire une demande de soutien au stade du montage de dossier pour bénéficier d'un accompagnement. Les projets susceptibles d'être soutenus sont caractérisés par (liste non-exhaustive) :

- Une envergure nationale ou suprarégionale ou bien un caractère innovant ;
- Une synergie avec d'autres démarches de développement ;
- Une complémentarité des aides sollicitées auprès d'autres dispositifs de soutiens financiers ;
- Les projets portant sur la restauration collective, les filières grandes cultures bio ou porcs bio.

Contactez-nous ou rendez-vous sur www.agencebio.org

☛ Thibault PÉCLET



Amandine MARÉCHAL, responsable communication et
Teddy GIRAUD, technicien vignoble des Vignerons Ardéchois
par Thibault PÉCLET

Les Vignerons Ardéchois constituent une union de 12 caves situées en Sud-Ardèche. L'union regroupe un millier de familles de vignerons pour environ 6 000 ha de vignes. Un de ses objectifs est d'atteindre 300 ha de vignes certifiées bio à 2025 et toutes les autres surfaces en HVE. Ce sera vraisemblablement déjà le cas dès 2022.



POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA DÉMARCHE ARDÈCHE PAR NATURE DES VIGNERONS ARDÉCHOIS ?

Démarrée en 2016, la démarche Ardèche par Nature est un cahier des charges interne à l'union. Les vignerons qui le souhaitent peuvent rejoindre la démarche pour s'engager sur des pratiques environnementales. Son objectif est d'associer des pratiques culturelles aux bénéfices que peut apporter une biodiversité fonctionnelle dans la vigne. C'est la raison pour laquelle nous travaillons depuis quelques mois avec la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO). Nous ouvrons cette démarche de façon automatique aux vignerons qui souhaitent être certifiés bio ou HVE.

SUR QUELS ASPECTS DE LA BIODIVERSITÉ METTEZ-VOUS L'ACCENT ET POUR QUELS INTÉRÊTS ?

Nous avons un intérêt agronomique à travailler sur la vie du sol. Automatiquement liée à la santé de la vigne, une bonne vie du sol facilite le travail du viticulteur bio ou HVE. Les auxiliaires se chargent de l'aérer et de mettre à disposition des pieds de vignes la matière organique indispensable à ses besoins. Les racines s'enfoncent plus profondément et protègent la structure du sol en cas de fortes intempéries tout en limitant son érosion.

Les Vignerons Ardéchois ont acquis début 2019 le domaine Terra Noé sur la commune de Rochecolombe. Ses 25 hectares étaient gérés jusqu'alors en culture « conventionnelle ». Depuis son acquisition, ils sont gérés en conversion vers l'AB. Ce domaine constitue un point d'ancrage pour nos travaux sur la biodiversité. Il nous permet de nous rendre compte de l'influence de l'évolution de nos pratiques dans le maintien et la reconquête de la biodiversité.

Ainsi, nous étudions plus spécifiquement les chauves-souris, les papillons et les oiseaux. La LPO nous a accompagné dans l'installation d'abris pour cette faune, en bonne adéquation avec ses besoins spécifiques. Nous avons d'ores et déjà identifié 14 espèces de chauve-souris ; 37 espèces de papillons de jour et 6 espèces d'oiseaux qui peuvent nicher au sein même de la vigne.

LES VITICULTEURS SONT-ILS MOTEURS DANS L'ÉVOLUTION DE LEURS PRATIQUES COMPTE TENU DE LA RICHESSE SPÉCIFIQUE QUE LEURS VIGNES ABRIENT ?

Absolument : la plupart d'entre eux ne se doutaient pas de ce que leurs vignes abritaient. Un sentiment de fierté s'est développé. Par ailleurs, ils sont tout à fait conscients des interconnexions qui existent entre ces espèces et l'écosystème de la vigne. Ces avancées en matière d'identifications d'espèces entraînent des aménagements de l'espace pour entretenir, développer et exploiter ces relations écosystémiques au bénéfice de la vigne (implantation de haies), sans pour autant occulter les contraintes agronomiques.

POUR TERMINER, QUELLES SUITES DONNEZ-VOUS À CETTE DÉMARCHE ?

Nous souhaitons généraliser des pratiques « plus agroenvironnementales » à l'ensemble de notre vignoble, en s'aidant de la certification HVE. Concernant la biodiversité, nous voulons poursuivre nos efforts toujours dans l'objectif d'en faire bénéficier notre vignoble.

POUR ALLER PLUS LOIN

www.vignerons-ardechois.com

Blog : ardecheparnature.com



Vignerons Ardéchois : @neovinum

Ardèche Vignobles* : @ARDECHEVIGNOBLES



@Vignerons_07



@neovinum_vigneronsardechois

* Il s'agit de notre société de financement participatif qui nous a permis de racheter le Domaine Terra Noé, et dans laquelle nous abordons, entre autres, les sujets environnementaux en lien avec le Domaine.



Kathy et Philippe PRUD'HOMME, Entreprise KANOPÉE

par Marithé CASTAING



PRÉSENTEZ-NOUS VOTRE ACTIVITÉ ?

Nous sommes pâtissier, chocolatier, glacier. Nous proposons :

- une gamme de petits fours secs ;
- une gamme de glacerie composée de sorbets originaux et crèmes glacées.

Nous avons également fait le choix de conditionner nos produits dans des emballages fabriqués en France, dans des matériaux compostables ou recyclés et/ou issus de gestion durable des ressources. Nos ballotins et étuis à tablettes sont fabriqués à partir des déchets de la transformation du cacao.

COMMENT EST NÉ VOTRE PROJET ?

Nous nous sommes installés en août 2007 avec cette même « philosophie ». Kathy est animatrice gestion et protection de la nature de formation, passionnée d'ornithologie et bénévole dans ce milieu pendant de nombreuses années. Moi ayant grandi dans un environnement agricole et passionné par tout ce qui a trait à la gastronomie, de la production à l'assiette. Nous avons souhaité unir nos passions communes et ainsi proposer une gamme répondant à nos valeurs et nos engagements.

POURQUOI LE CHOIX DE LA BIO ?

Nous avons fait le choix du bio et de l'équitable pour contribuer, à notre échelle, à provoquer ce changement nécessaire et urgent. Changement des modes de production et surtout de consommation. La bio n'est pas LA solution, mais en fait partie.

La certification Bio nous permet d'affirmer nos engagements et nos valeurs. Elle nous permet de rassurer nos clients sur nos processus de fabrications, le choix de nos matières premières et nous permet de nous différencier de notre concurrence en certifiant la véracité de notre démarche. Nous avons également fait le choix d'une Bio française, issue de préférence du sud-est de la France ou mieux encore d'Auvergne-Rhône-Alpes. Pour les produits Bio non issus de l'agriculture française, nous privilégions les produits labellisés équitable, Fairtrade.



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

De persévérer car les démarches administratives, la mise en place de nouveaux process de fabrication avec la surcharge de travail que cela entraîne, peut sembler insurmontable. Il ne faut pas hésiter à se tourner vers des structures telle que le Cluster, vers d'autres producteurs et/ou transformateurs Bio, qui pourront mettre à votre disposition des outils, des documents, vous orienteront vers les bons interlocuteurs, vous renseigneront sur les diverses aides envisageables, vous facilitant ainsi votre conversion.

Enfin, ne jamais oublier pourquoi nous avons fait ce choix du bio : l'avenir de nos enfants en essayant de leur transmettre un monde plus vertueux sur le plan environnemental et sociétal.



PRÉVOYEZ-VOUS DES ÉVOLUTIONS ?

Nous aimerions orienter davantage notre activité vers le B to B, afin d'avoir une meilleure visibilité sur l'année.

POUR ALLER PLUS LOIN

www.makanopee.fr

f @kanopeelaroche

52 rue de Silence
74800 La Roche-sur-Foron

AGENDA 2019 2020

18 & 19 DÉCEMBRE

Congrès de la Coopération Agricole "Construisons avec les jeunes générations" - Porte Maillot, PARIS

23 JANVIER

Speed Meeting PPAM - AVIGNON

3 FÉVRIER

Rencontres magasins bio fournisseurs à proximité de Lyon

5 FÉVRIER

Commission Bio de Coop de France - PARIS

10 FÉVRIER

Journée Filière Légumineuse

2 > 5 MARS

Roadshow San Francisco - LOS ANGELES / ANAHEIM

10 MARS

Les Clés pour débiter en bio en Savoie (73)



CONVENTION INTERNATIONALE DES PRODUITS BIOLOGIQUES

25 ET 26 MARS 2020 À VALENCE

WWW.BIONDDAYS.COM

Enfin, ne manquez pas les rendez-vous incontournables suivants :

27 JANVIER Millésime Bio PÉROL	12 > 15 FÉVRIER BIOFACH NUREMBERG	22 FÉVRIER > 1^{er} MARS Salon International de l'Agriculture - PARIS
---	---	---



FORMATIONS

4 & 5 février 2020 - Lyon 7^{ème}, Agradpole

Formation "Photovoltaïque et coopératives agricoles : se saisir des opportunités pour contribuer à la transition énergétique".

Plus d'infos : smejia@ara.coopdefrance.coop

www.cdf-raa.coop/wp-content/uploads/2019/12/Programme-Formation-photovoltaïque-02-2020.pdf



- FORMATIONS - NÉGO COMMERCIALE

en partenariat avec **ARKOSE**

8 ET 9 JANVIER 2020
2 formations d'une journée
Agradpole 23 rue Jean Baldassini - 69007 LYON

8/01	- Travailler efficacement en MDD avec la grande distribution et optimiser la création de valeur pour son entreprise
9/01	- Faire face à l'acheteur de centrale d'achat alimentaire dans la négociation en cours 2020

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

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

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, Bastien BOISSONNIER.

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

Contacts : Thibault PÉCLET - tpeclet@ara.coopdefrance.coop | Adrien PETIT - apetit@cluster-bio.com | Marithé CASTAING - mcastaing@cluster-bio.com | Lauriane LUBERT - llubert@cluster-bio.com | Caroline GIRARD - cgirard@cluster-bio.com | Bastien BOISSONNIER - bboissonnier@cluster-bio.com

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