



# COMMERCIALISATION EN AB



Un des principes de l'agriculture biologique, c'est de « maximiser la marge obtenue en minimisant les charges » : du point de vue de la commercialisation, cela se traduit souvent par des circuits de vente de proximité et de la transformation des produits bruts.



## Mentions obligatoires et facultatives sur les produits

### → Pour les produits non transformés

- **Mentions obligatoires** : origine du produit (lieu de production) ; numéro d'identification de l'organisme certificateur ; logo AB européen (feuille, en haut à droite).
- **Mentions facultatives** : nom de l'organisme certificateur ; logo AB français. (en haut à gauche).

### → Pour les produits transformés

#### • Les catégories de denrées :

- les produits biologiques → au minimum 95 % des ingrédients proviennent de l'AB, hors eau, sel et additifs. Les 5 % restants doivent figurer dans la liste des ingrédients non bio ;
- les produits non biologiques, contenant un certain % d'ingrédients issus de l'AB ;
- les produits de la chasse et de la pêche.

Pour ces 3 catégories, le numéro de l'organisme certificateur est obligatoire. Seuls la catégorie « produits biologiques » peut faire référence à l'AB dans la dénomination du produit (ex : « ratatouille biologique »).

- Mêmes **mentions obligatoires** pour les produits biologiques transformés que pour les produits biologiques non transformés, avec en plus la liste des produits bio et des additifs. La liste des ingrédients doit préciser les lieux de production des matières premières (UE / hors UE).
- Mêmes **mentions facultatives** que pour les produits en AB non transformés.
- Cas particulier des **huiles essentielles et élixirs floraux** : seuls ceux de qualité alimentaire peuvent être certifiés biologiques et porter le logo biologique européen. Un nouveau règlement européen cadre de l'agriculture biologique a été adopté en 2018 en entrera en vigueur en 2022. Il prévoit la possibilité de certifier de nouveaux produits, comme la cire d'abeille, les huiles essentielles autres qu'alimentaires, la laine ou le sel.

## → Pour les produits en conversion

- Référence « **Produit en conversion vers l'agriculture biologique** » : ne peut apparaître que sur les produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine agricole, à partir de la 2<sup>ème</sup> année de conversion. Ex : « Coulis de tomates - tomates en conversion vers l'AB ».

⚠ L'utilisation du logo européen, du logo AB ou de la mention « Bio » dans la dénomination est interdite.

## Filières et marchés de l'agriculture biologique

- Marché de l'AB en France, en 2019 : les produits en AB représentent **6,1 % du panier alimentaire** des ménages. Cela représente environ 11,9 milliards d'euros. 55 % des achats sont faits en grandes et moyennes surfaces (GMS), 28 % dans les magasins spécialisés bio et 11 % par de la vente directe.

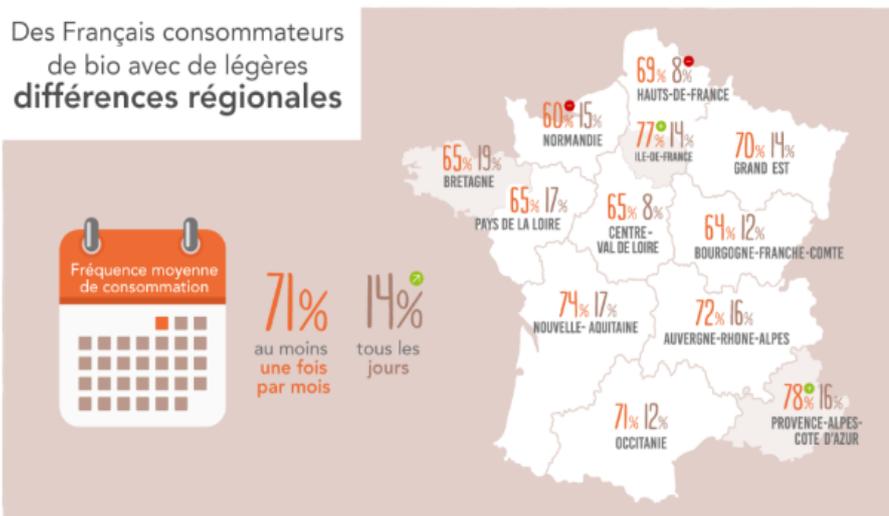
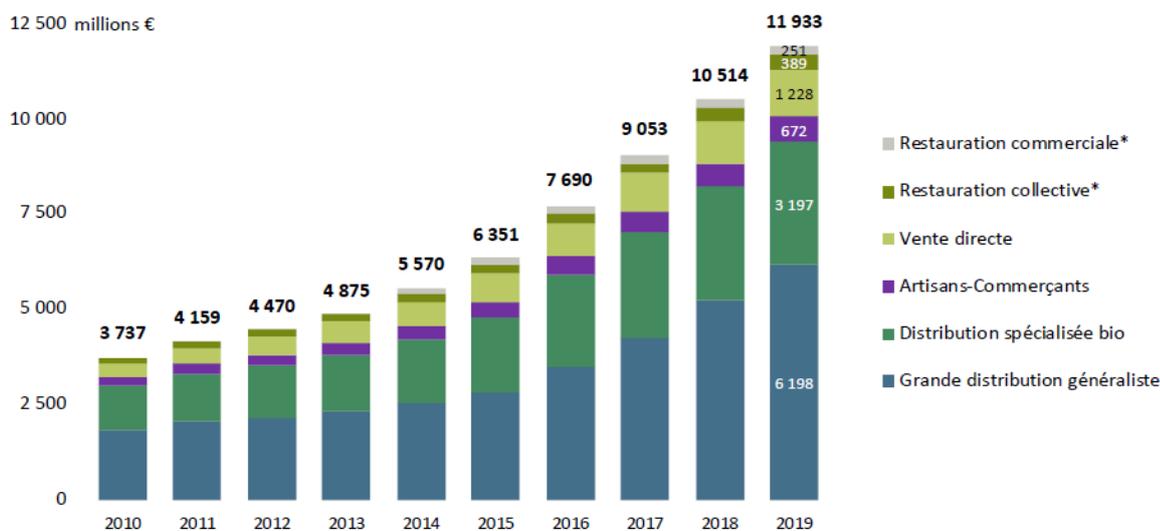


Figure 2 : Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution depuis 2010.

Source : Agence BIO / AND-international, 2020

Figure 1. Source : Site de l'Agence bio



\* Achats hors taxes évalués par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective.

- Actuellement, plusieurs réflexions sont menées à Arrapitz et à B.L.E sur la structuration des circuits de proximités pour la commercialisation en AB :
  - projet « Initiative paysanne d'approvisionnement de restaurants locaux et alimentation du Pays-Basque (IPARLAB) », avec la problématique de faciliter l'accès professionnel à des produits fermiers de qualité issus de fermes du Pays-Basque.
  - enquête sur la valorisation des agneaux de lait en agriculture biologique, permettant de faire un état des lieux de la filière et de proposer des pistes de meilleur valorisation des produits par la suite.
  - réflexion sur le développement de produits issus de l'agriculture biologique locaux dans la restauration collective —> association BIOZKARIA, jouant le rôle d'interface entre des fermes basques et béarnaises en AB et des chefs de cuisine et des gestionnaires, dans le but de développer une alimentation saine dans les cantines scolaires.
  - développement de l'utilisation de semences paysannes au Pays Basque —> développement de la filière « Grand Roux Basque », via l'association Arto Gorria ; réflexion sur la culture et la valorisation de blés paysans en boulangerie basque.



Source : la confédération paysanne, l'agriculture paysanne expliquée aux urbains.

Fiche réalisée à partir de documents internes de BLE (Guide pour une conversion à l'AB, 2012), du site du ministère de l'agriculture et de documents de l'Agence Bio (Les fondamentaux de la réglementation en AB, 2018 ; Les chiffres 2019 du secteur bio, 2020)

Avec le soutien de nos partenaires :

Parte hartzailleekin :

