

**Bio Équitable en France**

# Pour une agriculture bio paysanne



# Nos principes conformes à la LOI



La transparence et la traçabilité des filières



Des modes de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité

Des groupements de producteurs organisés démocratiquement



Un engagement commercial pluriannuel entre les acteurs (3 ans mini)



**3 ans**



Le versement d'un fonds de développement destiné au financement de projets collectifs des producteurs

Des prix rémunérateurs basés sur les coûts de production



La sensibilisation du grand public

# Spécificités du label



Des produits **100% origine France**



Uniquement des produits certifiés **biologiques**

Des exigences **au-delà du cahier des charges bio européen**



pas de serres chauffées  
artificiellement



pas de désinfection des  
sols à la vapeur



pas de variété dites CMS  
en fruits et légumes

Une démarche de **progrès  
agroécologique**



Des fermes de taille **familiale**



Une **dimension sociale** forte

non recours au travail détaché

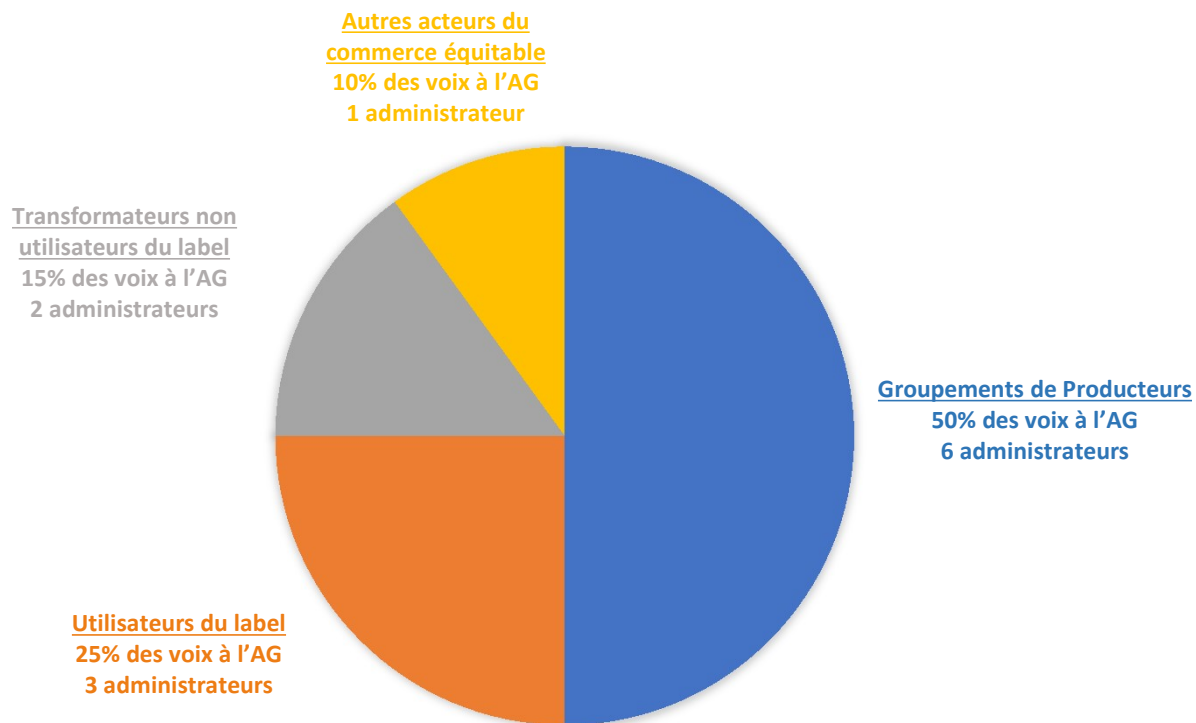


## Notre gouvernance



Notre président : un producteur

## Un pilotage par les producteurs



# Notre positionnement



## Un label à impact

Etude LE BASIC pour Greenpeace et WWF en 2021

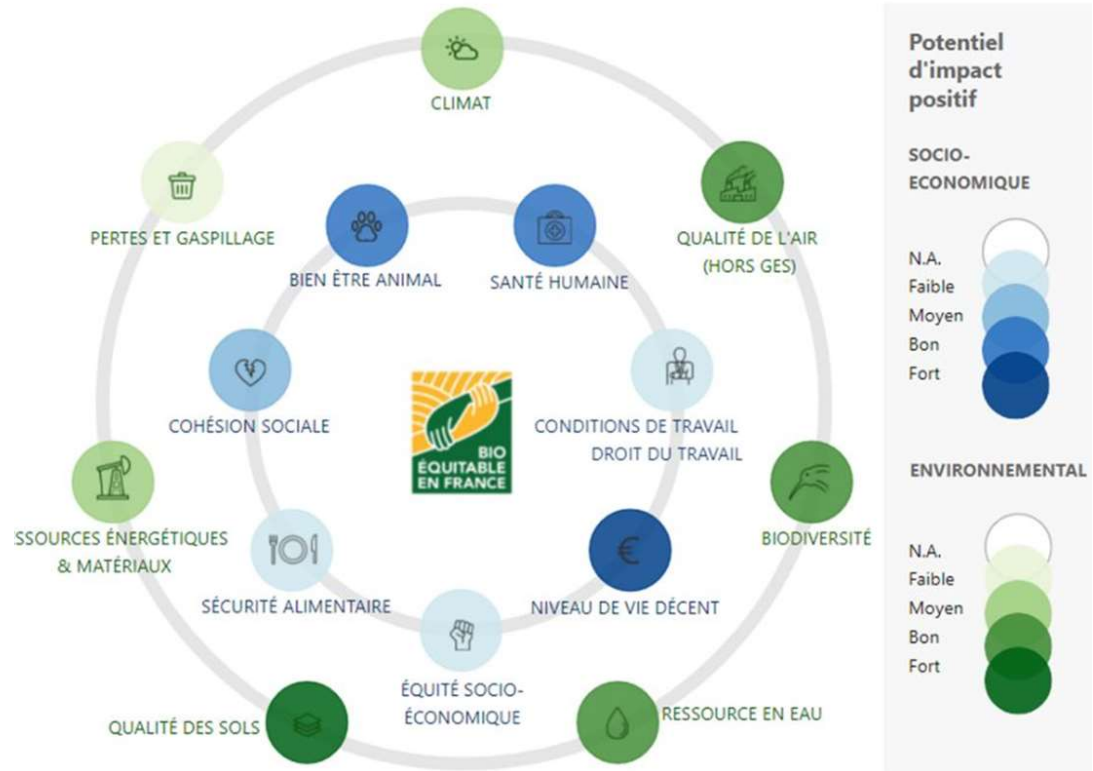
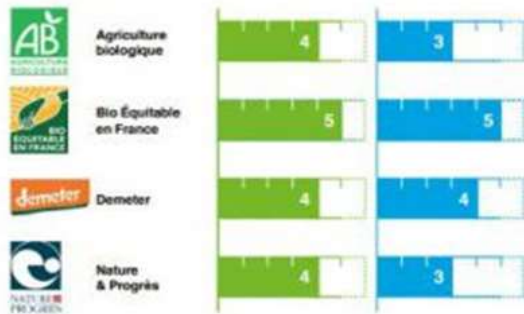
### LES SCORES

Les scores obtenus reflètent les bénéfices de ces démarches sur les enjeux socio-économiques et environnementaux.

Note de 1 à 5, des bénéfices les moins avérés aux plus avérés.



### DÉMARCHES APPARENTÉES À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



# Notre positionnement



LE VERT DU FAUX

## AB, Demeter, HVE... Les labels sont-ils vraiment écologiques ?

Label affaire. Depuis plusieurs années, les rayons des supermarchés sont assaillis de labels qui promettent des aliments responsables, écologiques, éthiques ou de meilleure qualité. À tel point qu'il est bien difficile de s'y retrouver, entre engagement sincère des producteurs et greenwashing des marques. Tour d'horizon.

06/10/2022 / Par Justine Prados



### Le label Agriculture biologique (AB), une référence en la matière ?

Le label AB est le plus connu des labels dits « verts ». Créé en 1985 par le ministère de l'agriculture, il atteste que les denrées alimentaires sont à 95 % d'origine biologique, c'est-à-dire que les agriculteur·rices ont l'interdiction d'utiliser des produits de synthèse (engrais, pesticides). Les aliments ne doivent pas ou (très peu) contenir d'OGM (organismes génétiquement modifiés), avec un

<https://vert.eco/articles/ab-demeter-hve-les-labels-sont-ils-vraiment-ecolos>

# Un label exigeant

**Les labels écologiques sont-ils vraiment ?**

	Le label bio	Les labels plus ambitieux	Les autres labels				
<b>Principes généraux</b>							
Pas de produits chimiques de synthèse	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
100% de bio dans les produits transformés	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Interdiction des OGM	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Que du bio sur la ferme (non mixité)	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✗
<b>Bien-être animal :</b>							
Limitation de la taille de l'élevage	✗	✓	✗	✓	✓	✗	?
Pas d'élevage hors-sol	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
100% d'alimentation bio pour les bêtes	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Écornage et castration interdits	?	✓	?	?	?	✗	✗
<b>Garanties environnementales</b>							
Coûts environnementaux faibles des activités	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Protection de la biodiversité	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Rotation des cultures	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Interdiction des cultures sous serres chauffées	?	✓	?	✓	✓	✗	✗
<b>Garanties sociales et sociétales :</b>							
Fondamentaux du commerce équitable respectés	✗	?	✓	✓	✓	✗	✗
Incitation à la vente directe, circuits courts et la conso locale	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✗

Et oui ! Nous interdisons bien les serres chauffées artificiellement ... 😊

**vert** à partir de « La boussole des labels » réalisée par Bioconsom'acteurs, FAIRe un monde équitable et Actionaid

Respect du critère  
 Critère pas assez contrôlé  
 Critère non-atteint

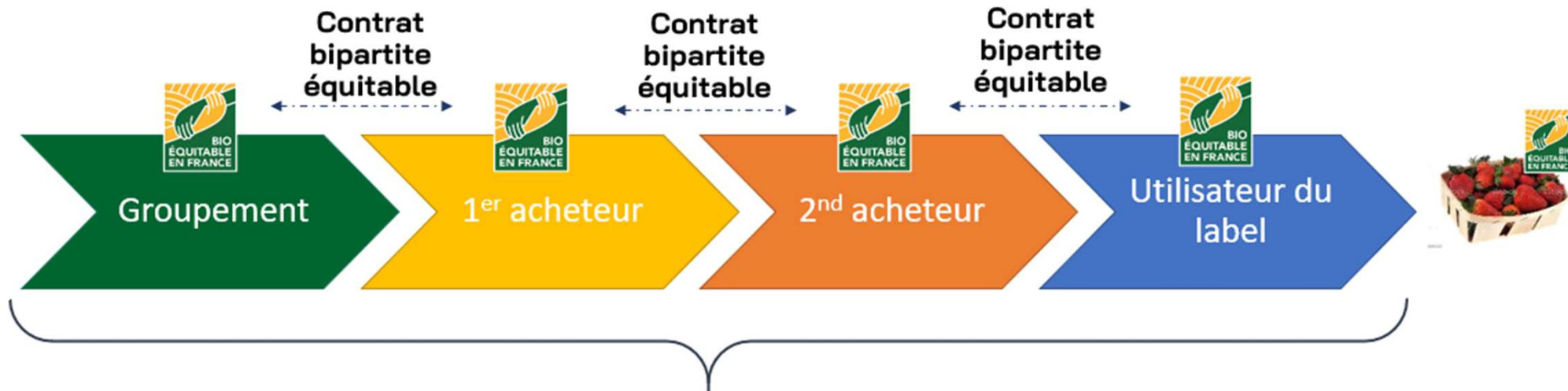
## Une approche filière



Nous labellisons des **chaines d'approvisionnement selon 3 axes** :

- **L'acteur engagé**
- **La relation équitable**
- **Le produit fini**

Pour que le label figure sur le produit, tous les acteurs de la chaîne doivent être labellisés :



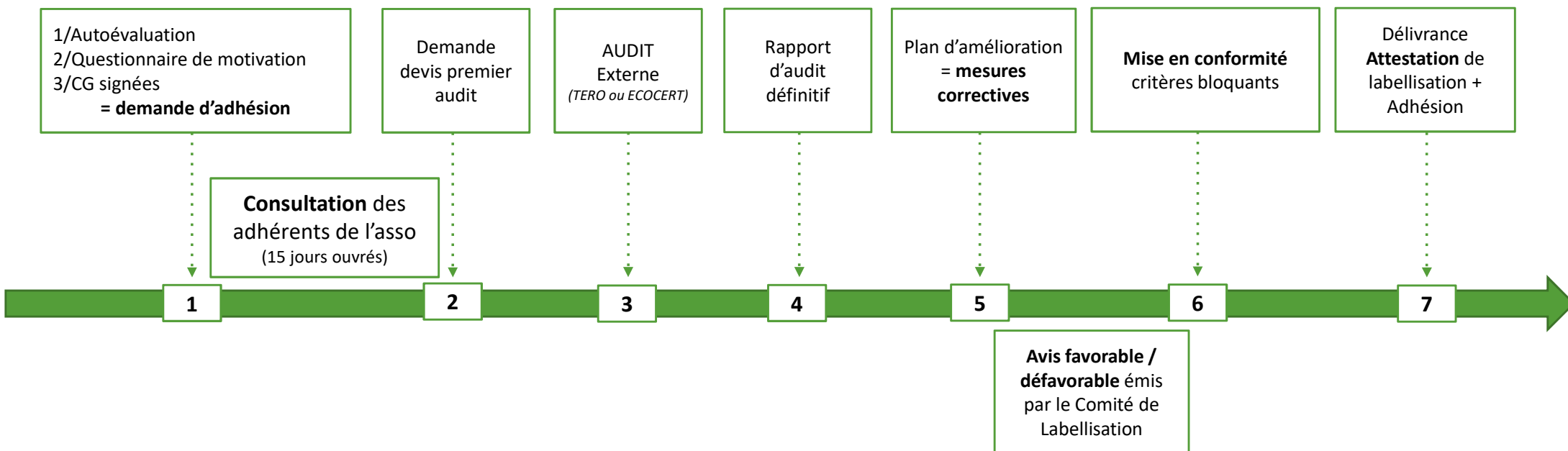
**Convention de partenariat pluriannuelle** = engagement de volumes sur 3 ans minimum et prix minimum garanti au groupement de producteurs (basé notamment sur les coûts de production intégrant les aléas climatiques...)



# Les étapes de la labellisation



1. Vous complétez une autoévaluation et un questionnaire de motivation
2. Nous étudions votre demande et transmettons votre demande de devis
3. Vous êtes audité par l'Organisme de contrôle de votre choix
4. Nous évaluons les résultats de l'audit externe et les présentons au comité de labellisation pour validation
5. Nous vous proposons un plan d'amélioration à co-construire ensemble (=mesures correctives)
6. Si besoin, vous mettez en place les mesures correctives liées aux critères bloquants
7. Vous êtes labellisé et vous adhérez à notre association



# Nos adhérents et les produits labellisés





## Quelques chiffres à fin 2023

**103**  
adhérents

**23**  
utilisateurs du  
label

**43**  
groupements  
de producteurs

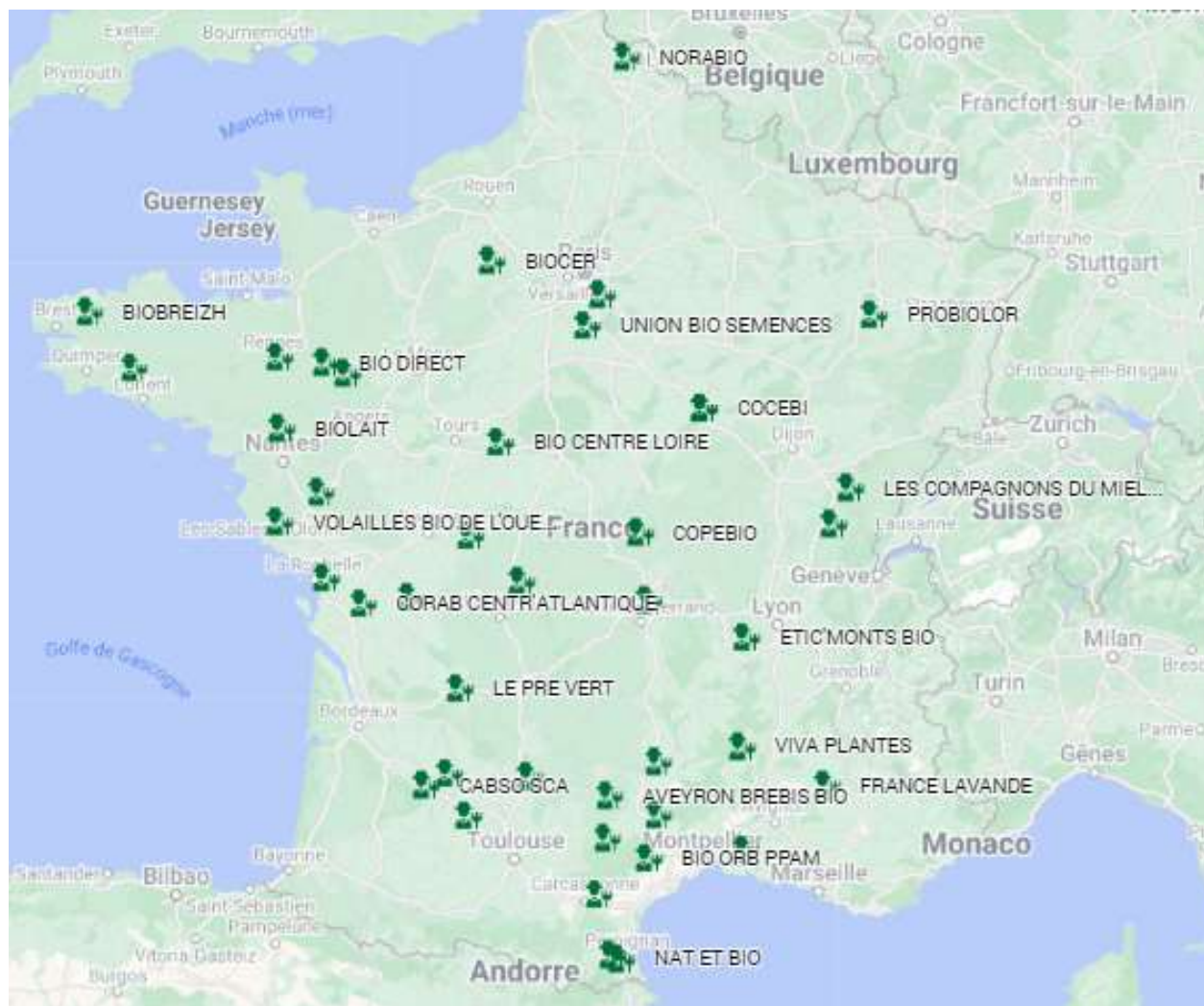


**35**  
transformateurs

## Les groupements de producteurs



43 groupements  
=  
5000 fermes



# Les entreprises engagées



60 entreprises



# Les filières



Fruits, légumes

Céréales, légumineuses

Plantes aromatiques et  
médicinales

Lait chèvre, brebis, vache

Viande bovine, ovine, porcine

Miel

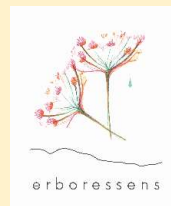
Volailles

Œufs





Nouveautés  
2023 !



 Pour Demain



paysans d'ici



ETHIQUABLE



VERGERS DE GASCogne  
DEPUIS 1946



Terres équitables



1968  
Prosain

sibio!  
PRODUCTEURS ARTISANS

La Ferme de Chassagne



Corab

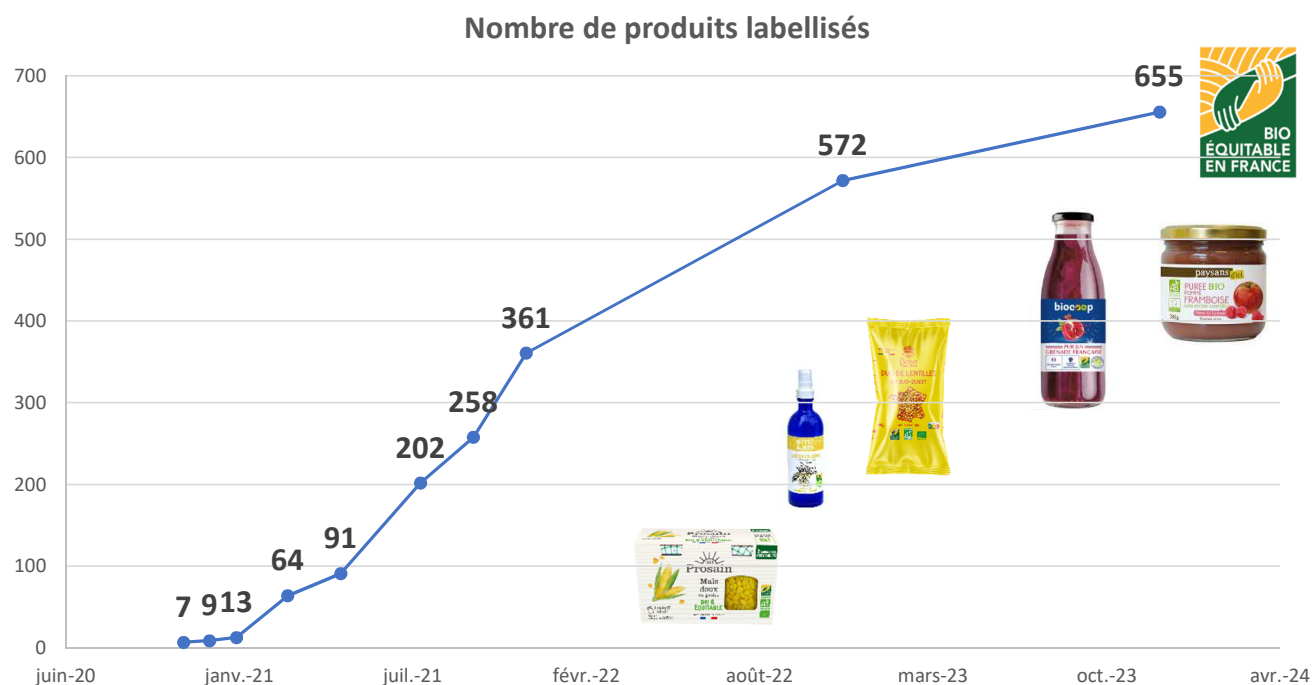




# Produits labellisés fin 2023

Au total, **655** références portant le label sont en rayon

Ce comptage ne tient pas compte des F&L vrac





# Notre communication vers les consommateurs



# Sur les réseaux Sociaux



Graines de courges du Poitou



Bio Orb  
PPAM

# Des portraits d'adhérents



Uni-Vert



Base Organic Food

# Sur les réseaux Sociaux



Relocaliser la production  
de moutarde

# Des prises de position sur l'actualité



Pour le chèque  
alimentaire !



De l'huile issue de  
tournesol français



Notre modèle  
agroécologique  
résilient face à la  
sécheresse

Sur les réseaux  
sociaux



## Des podcasts recettes



Après les délicieux cookies choco-lait, on vous propose une deuxième recette spéciale Bio Équitable en France ! Dans cet épisode, vous pourrez cuisiner et déguster un plat salé : une savoureuse salade de lentilles vertes, accompagnée d'une vinaigrette parfumée à l'orange et au colza. Alors à vos écouteurs et en cuisine !

### #20 - Salade de lentilles vertes, accompagnée de sa vinaigrette orange colza

En partenariat avec [Bio Équitable en France](#)



Eloïse Monzies

Cheffe cuisinière

cuisine de bon sens

DÉCOUVRIR

# Les relations Presse



# Une présence dans les médias spécialisés et grand public

162 articles de presse



Un reportage Oxfam



Une émission radio sur Sud Radio



# La quinzaine du commerce équitable



14 mai 2023  
10h-17h

VENEZ RENCONTRER  
VOTRE PRODUCTEUR  
ATELIER DÉCOUVERTES  
DÉGUSTATIONS  
DÉBATS  
ENTRÉE LIBRE



Les

JOURNÉES  
DU PATRIMOINE  
AGRICOLE 2023  
**BIO  
ET ÉQUITABLE**



fermes ouvertes

PLANNING  
BIENTÔT  
DISPONIBLE!



**FAIR e**  
un monde équitable

**BIO**  
**CONSOMACTEURS**



# Pour plus d'infos :

[www.bio-equitable-en-france.fr](http://www.bio-equitable-en-france.fr)



**BIO ÉQUITABLE EN FRANCE**  
39 rue de la gare de Reuilly  
75012 Paris

cahier des charges disponible sur  
[www.bio-equitable-en-france.fr](http://www.bio-equitable-en-france.fr)



Rejoignez nous

