

Lettre d'information n°7

Juin 2014

OUÛ EN EST LE BIO EN FRANCE ?

En Janvier lors de l'AG, le récit de Manu Vandame sur la transformation en bio de son exploitation, nous rappelait que l'agriculture bio expose à des déconvenues, car elle comprend des coûts supplémentaires prévisibles (machines spécifiques et temps de travail supplémentaire), mais aussi des risques imprévisibles à moyen terme (pluie, gel, prédateurs, etc...), dont le poids économique peut-être énorme sur une année.

Depuis l'AG, entendant les commentaires des uns et des autres, pessimistes sur les conversions en Bio en Ile de France, ou au contraire optimistes constatant des réussites pour d'autres exploitations en bio, il m'a semblé utile de consacrer cette lettre n°7 à la situation du Bio en France à partir des dernières données françaises 2012 et 2013 publiées par l'Agence BIO, à l'occasion du « 15^{ème} Printemps Bio », vous en trouverez un résumé dans les pages suivantes.

Toutefois, avant ces données statistiques globales, je voudrais commencer par vous faire connaître une autre exploitation familiale, venue en mai, à Rambouillet, pour le Pari Fermier.

1°) La Ferme du Bois de Boulle :

Initialement constituée d'un élevage de laitières (en 1961), reprise par les enfants qui ont d'abord arrêté le lait, remplacé par un élevage de lapins et de poules (1987), c'est récemment qu'a été pris le virage du Bio (agrément depuis 2010 pour les cultures et les poules, depuis 2011 pour les bovins).

Cette exploitation, « La Ferme du Bois de Boulle », assez grande, cultive 113 ha de terres et vise l'autonomie alimentaire.

Elle donne la priorité à la vente directe, ou en circuit-court.

Elle produit essentiellement des œufs bio, mais aussi des lapins (quasi bio, mais sans label) qu'elle vend frais ou en conserves (depuis 1987) à partir d'un atelier de transformation.

Surtout elle emploie 7 salariés à temps-plein.

Sur leur site on trouve des détails supplémentaires :

- Les terres se répartissent en 8 ha utilisés pour la culture de maïs, 30 ha pour les céréales (pois, triticale, avoine), les surfaces restantes, consacrées à la prairie, base alimentaire des animaux, fournissent 350 tonnes de foin ce qui représente la moitié de la nourriture des lapins.
- Les 2 000 poules pondeuses de race Lohmann, labellisées en AB, sont réparties dans deux bâtiments, avec parcours de plein air. Elles arrivent à 18 semaines sur la ferme et vont y passer un peu plus d'un an, période durant laquelle elles produiront 280 à 300 œufs.
L'alimentation est produite à partir de céréales de la ferme et de compléments alimentaires biologiques.
- Le troupeau de bovins (certifié AB), constitué de 20 mères et de leur descendance, est de race Limousine.

Les vaches servent notamment à valoriser les prairies et le fourrage grossier, elles participent à l'équilibre naturel de l'écosystème, fournissent le fumier pour fertiliser les terres.

- La ferme produit 50 000 lapins par an et compte 1 300 lapines et 50 mâles. Deux tiers des animaux vivent en parquet de 3 m², un tiers en parcours de plein air. L'alimentation est autoproduite à 65 %, avec 15 % d'herbe, 15 % de céréales bio, aucun antibiotique ni OGM.

Avec une durée d'élevage de 90 jours minimum (le standard est de 72 jours), une croissance lente est recherchée pour respecter l'animal et garantir la qualité de la viande.

L'élevage n'est pas loin de la qualification Bio, c'est seulement parce qu'il ne fait pas tout l'élevage en plein air qu'il ne peut l'obtenir, en effet la ferme estime la race trop fragile pour pouvoir y souscrire.

- Quant à l'atelier de transformation : 5 personnes y travaillent à plein temps, les différents produits – du lapin entier aux conserves, en passant par les produits frais et les plats cuisinés – étant fabriqués entièrement de manière artisanale.

L'atelier propose également du travail à façon, avec notamment l'utilisation des locaux par des tiers.

La Ferme se trouve en Loire Atlantique, (site : <http://www.lafermeduboisdebouille.fr>)

2°) Où en est le bio en France (site de l'Agence BIO : www.agencebio.org) :

Fin 2013, la France comptait 1,1 million d'ha en agriculture bio, avec 26.500 producteurs en mai 2014.

En terme de superficie, en 2013, les surfaces bio certifiées ont progressé en France de 9%, (après une progression de 6% en 2012, soit +58.000 ha).

Elles représentaient fin 2012 plus de 3,8% de la SAU nationale (Surface Agricole Utile).

Ce pourcentage reste donc faible, mais ce qui est intéressant c'est qu'il y a une accélération de la transformation, car de 2007 à 2012, ce furent 5 années de croissance ininterrompue. La barre du million d'hectares cultivés en bio a été franchie au 1er semestre 2012, mais, malgré une progression constante, avec un ralentissement en 2013 (et 2.000 « déconversions »).

Comment se répartissent les cultures Bio en 2013?

- 2/3 des surfaces Bio toujours en herbe ou dédiées aux cultures fourragères,
- 2 ha bio sur 10 cultivés avec des céréales et oléo-protéagineux,
- 1 ha sur 10 avec des vignes, vergers, du maraîchage ou des PPAM (Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales).

Les cultures fruitières, parmi les plus dynamiques de la bio, sont passées de 4,6% en 2007 à 12,7% en 2012. Les 2/3 se trouvent en Rhône-Alpes, PACA, Aquitaine, Languedoc-Roussillon.

Pour les légumes, c'est la Bretagne la première région bio en importance.

Quant aux variétés cultivées, au niveau national, en bio, on trouve en premier la pomme de terre 11%, puis 7% choux et chou-fleur, 3% pour haricots et courges, 2% pour carottes, asperges, betteraves rouges, artichauts.

La taille des exploitations de légumes est en moyenne de 2,34 ha, mais la médiane n'est qu'à 0,87 ha. Dans les régions très orientées vers le bio, la taille oscille entre 3,10 et 5,2 ha.

Pour les grandes cultures, 9 369 fermes ont cultivé 205 362 ha de grandes cultures selon le mode biologique en 2012, ceci représente 1,7% des surfaces nationales.

On trouve 2 caractéristiques dans ces exploitations Bio:

- alors qu'en agriculture conventionnelle, 85% des surfaces de grandes cultures ont été emblavés avec 5 espèces de céréales en 2012, 85% des surfaces de grandes cultures

bio ont été ensemencées avec 10 cultures (blé tendre, mélanges céréales-légumineuses, triticale, orge, tournesol, maïs grain, féveroles, soja, avoine et pois protéagineux.

- L'intégration des légumineuses dans l'assolement permet un apport azoté dans le système cultural. Les cultures de légumes secs sont spécialement développées en mode de production biologique : près du quart de la surface nationale de légumes secs est cultivé en bio.

En 2012, plus de la moitié des surfaces de grandes cultures bio était localisée dans cinq régions : Midi-Pyrénées (18% du total), Pays de la Loire (12%), Bourgogne, Aquitaine, Poitou-Charentes (8% chacune).

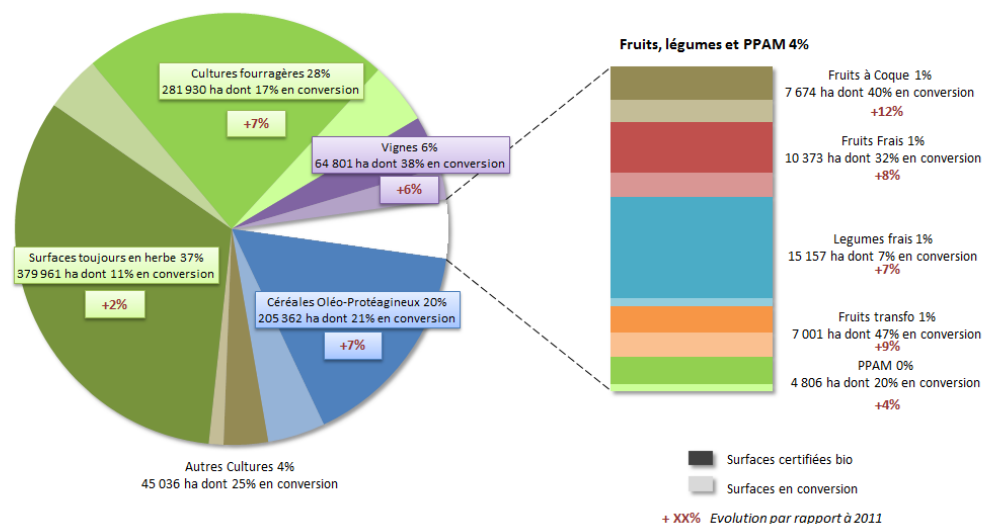


Diagramme agence Bio

La viticulture : 8,2% du vignoble français est en bio en 2012 (+6% par rapport en 2011, et 300% par rapport en 2007).

La France a le deuxième vignoble bio de l'Union européenne.

La bio est une source importantes d'emplois dans les exploitations viticoles : en moyenne, en viticulture biologique, on compte près du double d'UTA (Unité de Travail Annuel) en bio par rapport au conventionnel : 3,5 UTA vs 1,8.

L'élevage : les élevages de bovins, ovins, caprins progressent, mais poulets et porcs reculent.

Le marché des produits Bio :

Il atteint 4,56 milliards d'€ en 2013, les achats ont progressé de 9% par rapport à 2012.

Le produit le plus apprécié est l'œuf bio (+8,7 %), après une progression déjà de 6% en 2012.

Ensuite vient le lait bio (+7,9%, en 2013, après un saut de 37% entre 2009 et 2013).

Si les fruits et légumes ont progressé de 6% (hors bananes et agrumes), c'est le vin bio qui marque une très belle progression : +56% en 4 ans.

En 2012, 83% des ventes de produits bio ont été réalisés à la fois par les grandes surfaces (pour 46,4%) et les magasins spécialisés en réseau (qui accroissent leur chiffre d'affaires de 12,4% en 2013), mais les magasins bio indépendants baissent de 2,3% ; 12% des ventes directement du producteur au consommateur (+17,2% de chiffres en 2013) et 5% par les artisans-commerçants (+14,5% de chiffres d'affaire en 2013).

La quasi-totalité des produits bio du marché d'origine française dans les secteurs de l'élevage et du vin, les 3/4 des produits bio sont désormais consommés en France.

En 2013 seulement 25% du bio acheté en France est d'origine étrangère.

La vente directe du producteur au consommateur est celle qui progresse le plus en 2013 (+ 17,2%).

Plus d'un 1 producteur bio sur 2 déclare pratiquer la vente directe ne serait-ce qu'un peu. Le chiffre d'affaires en 2012 était principalement réalisé sur les marchés, à la ferme, via les AMAP ou par correspondance.

- les produits carnés sont commercialisés principalement à la ferme (40 % du chiffre d'affaires)
- le secteur du pain et des farines est très présent sur les marchés (50 % du chiffre d'affaires).
- dans le secteur du vin, la vente au domaine domine largement (2/3 du chiffre d'affaires).
- des producteurs se groupent pour créer des magasins en commun.

Mais en 2013, pour les fruits et légumes, les chiffres donnent 42 % dans les magasins spécialisés, 30% en grande surfaces et 27% en vente sur les marchés.

Les consommateurs font donc appel à plusieurs circuits de distribution.

La transformation des produits :

1 producteur sur 4 déclare transformer, en tout ou partie, sa production à la ferme.

Outre la fabrication de fromages, l'élaboration de vin et de charcuterie, de pain ainsi que le conditionnement des viandes permettent aux producteurs de créer de la valeur ajoutée à la ferme et d'offrir des produits très typés aux consommateurs.

Au final, c'est une belle progression : près d'un producteur sur quatre déclarait en 2011 transformer et/ou conditionner à la ferme, ne serait-ce qu'une partie de ses produits contre 1 sur 5 en 2007.

Au total, en mai 2014, 39.077 opérateurs étaient engagés en bio en France dont :

- 26.500 producteurs ;
- 12.577 opérateurs aval (préparateurs, distributeurs et importateurs de produits bio).

L'introduction des produits bio en restauration collective se poursuit.

Début 2013, 56% des gestionnaires de restaurants collectifs ont déclaré avoir introduit des produits bio ne serait-ce que de temps en temps et 21% de non acheteurs de produits bio actuellement ont déclaré leur intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2014. Le potentiel de nouveaux acteurs est important dans la restauration du secteur privé et du secteur santé/social, jusqu'à présent relativement moins impliqués. Mais il n'est pas précisé, par l'Agence Bio, si les acheteurs prennent en considération la provenance des produits Bio.

Selon les premières estimations, le marché des produits bio en restauration collective devrait progresser, avec de fortes différences d'un endroit à l'autre.

Tous secteurs confondus, les produits Bio les plus présents resteront : les fruits frais (70% des établissements envisagent d'en introduire), les légumes frais (66%), les produits laitiers (61%).

L'« exportation » de produits bio se développe.

En 2011, au moins 1.150 entreprises ont vendu (ne serait-ce qu'une petite partie de leur production bio) dans d'autres pays de l'UE, dont 567 qui vendent également dans des pays tiers à l'Union européenne.

Malgré ces progrès, la FNAB alerte car il y a eu 2000 retours en conventionnel en 2013. Si les aides à la conversion fonctionnent, la FNAB accuse l'absence dans certaines régions d'aide au maintien (seules 4 régions les ont budgétées), et donc un risque de distorsion de concurrence entre les producteurs selon leur implantation géographique.