



BIO
en normandie

**Colloque "Loi EGALIM et les filières
de production normandes"**

13 octobre 2022 - Pont-Audemer (27)

L'agriculture biologique en Normandie : repères pour la restauration collective

Marie THOMASSIN,
conseillère restauration collective



Rappel de la loi EGAAlim et Climat & Résilience

« Au plus tard le **1^{er} janvier 2022** pour la restauration collective du secteur public
N le **1^{er} janvier 2024** pour la restauration collective du secteur privé
les repas servis comprennent, en valeur,
au moins **20 % de produits bio** [ou en conversion]
au moins **50 % de produits durables et de qualité**

N « Au plus tard le **1^{er} janvier 2024**
au moins **60 %** du budget des « **viandes et produits issus de la pêche** »
devra être consacré à des **produits durables et de qualité** »
(**100%** pour restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises
publiques nationales)



Le label bio

Logo européen
(obligatoire)



FR-BIO-XX
Agriculture UE / non UE

Code de
l'organisme
certificateur

Origine de la
matière 1ère

Logo français
- marque
(facultatif)



L'ANNUAIRE OFFICIEL



RECHERCHE RECHERCHE AVANCÉE

RECHERCHER LES PROFESSIONNELS DU BIO

LIEU

RECHERCHE

RECHERCHER

annuaire.agencebio.org





BIO
en NORMANDIE

Un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine

- **Un cahier des charges européen**
 - **Règles** de production, de transformation, de distribution, d'importation, de contrôle et d'étiquetage des produits biologique
 - **Listes positives** de produits, additifs et auxiliaires utilisables (pour la fertilisation, les traitements, la transformation...)
 - **Règles de contrôle, de certification**, de sanction et d'étiquetage
- **Des contrôles annuels**, approfondis et inopinés à toutes les étapes par des organismes certificateurs indépendants et agréés par les pouvoirs publics
- **Des prélèvements** par sondage pour analyse





BIO
en NORMANDIE

Les principes de l'AB

✗ Pas de produits chimiques de synthèse ni d'OGM

➔ Prévention

- ✓ Choix de variétés **résistantes** / races **rustiques**
- ✓ **Rotations longues** (maîtrise des adventices et des parasites, fertilité...)
- ✓ Techniques **mécaniques** contre « mauvaises herbes » : travail du sol, paillage, désherbage manuel / mécanique / thermique, etc.
- ✓ Lutte **biologique**, auxiliaires du culture
- ✓ Produits phytos **naturels**



Coccinelles adultes et larves



Chrysopes adultes et larves



Syrphes adultes et larves





BIO
en NORMANDIE

Les principes de l'AB

✓ **Respect du bien-être animal**

- ✗ Interdiction d'utiliser des médicaments vétérinaires allopathiques **en préventif + maximum 3 traitements** allopathiques par an
- ✓ **Soins alternatifs** : homéopathie, phytothérapie, aromathérapie...

👉 **Prévention**

- ✓ Accès au **plein air** toute l'année
- ✓ **Densité** d'élevage **limitée**, espace paillé, aéré...
- ✓ Alimentation **biologique** + Autonomie alimentaire / **Lien au sol** : une partie des aliments proviennent de l'exploitation (ou d'EA bio proches)
- ✓ Réduction de toute **souffrance**





BIO
en NORMANDIE

Les principes de l'AB

✓ **Des produits naturels et authentiques**

- ✗ Pas de colorants et arômes **chimiques de synthèse**, ni d'**exhausteurs de goût**.
- ✓ Nombre d'**additifs** autorisés fortement restreint, la plupart d'origine **agricole ou naturelle**
- ✗ **Interdiction d'enrichissement** en vitamines, minéraux, antioxydants... sauf si exigé par la loi
- ✓ Méthodes de formulation/transformation **biologiques, mécaniques et physiques** (ex : farine sur meule, huile de pression à froid...).

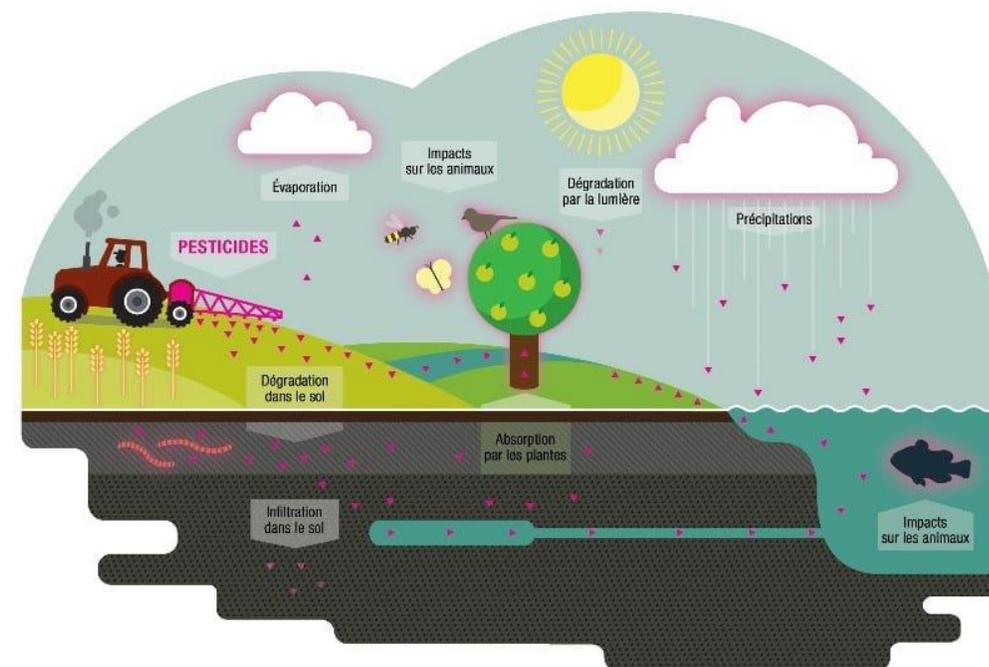




BIO
en NORMANDIE

Les bénéfices de l'AB locale

- Le respect de l'**environnement**
 - Un **sol** vivant et fertile
 - Une **eau** de qualité
 - Une **biodiversité** préservée
 - Une contribution à la lutte contre le **changement climatique**
- Des **emplois locaux**
- Le respect de la **santé humaine** et une **alimentation de qualité**
- Le respect du **bien-être animal**





BIO
en NORMANDIE

L'agriculture biologique en Normandie



6,8% de la SAU en bio
(France : 10%)



Près de 133 000 ha bio et conversion



2 300 fermes bio

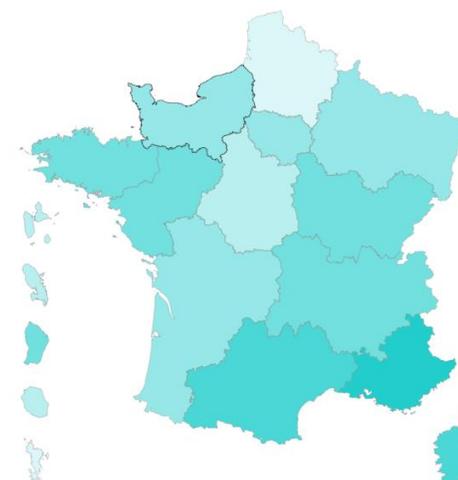
(+ 7,6% d'engagement par rapport à 2020)

9^{ème} rang français



+ de 1 200 entreprises de l'aval bio

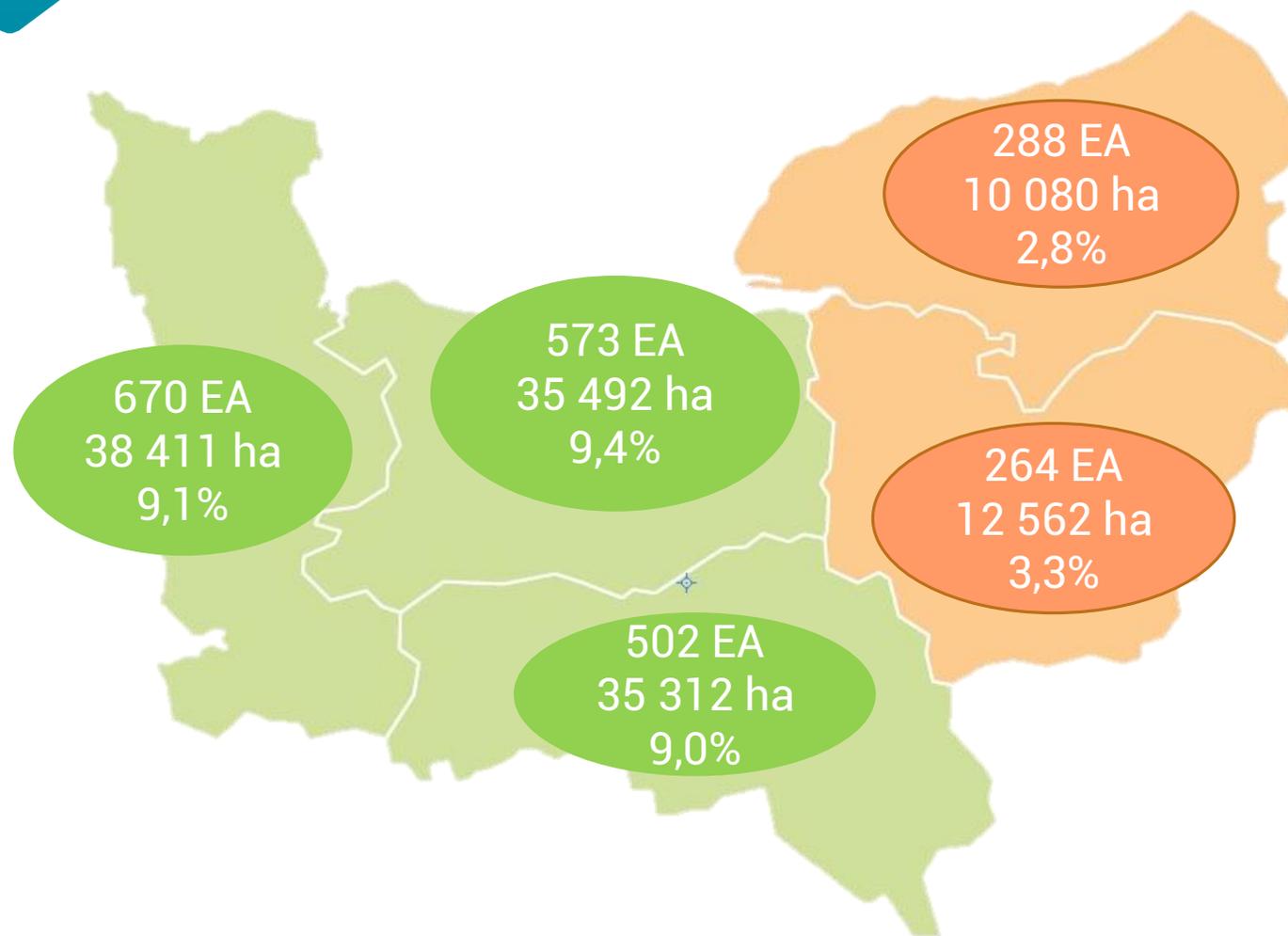
*Bio VS Local ?
80 % du bio
consommé en France
est produit en France*





BIO
en NORMANDIE

L'agriculture biologique en Normandie





BIO
en NORMANDIE

Objectif Bio & Local en restauration collective



 **La mobilisation de spécialistes** (AB, cuisine, nutrition, marchés...)

 **Un travail en réseau**



 **Un accompagnement sur-mesure, individuel ou collectif**

- **Sensibiliser et mobiliser** les élu·e·s et l'ensemble des acteur·trices
- Construire un **projet partagé** et maîtriser son **budget**
- **Se former**
- Travailler sur **les approvisionnements et les marchés**
- **Communiquer et valoriser** ses efforts





BIO
en normandie

Contacts

Calvados, Manche et Orne

Gladys LEGALLOIS

T. 02 58 09 00 72 | M. 06 02 37 56 62

glegallois@bio-normandie.org

Eure et Seine-Maritime

Marie THOMASSIN

T. 02 32 09 01 63 | M. 06 51 29 94 85

mthomassin@bio-normandie.org

