

Communiqué de presse du 26 avril 2017

Assemblée Générale d'Initiative Bio Bretagne (IBB) 2017

► **2017... Accompagner la croissance de notre filière, ensemble**

Plus de 80 entreprises et partenaires de la filière Bio en Bretagne ont participé à l'Assemblée Générale d'Initiative Bio Bretagne (IBB) le mardi 25 avril 2017 à Liffré (35). Riche d'informations et d'événements, cette journée a permis de faire le bilan d'une année 2016 qualifiée d'historique pour le développement de la Bio en France en général et en Bretagne en particulier. Les objectifs de travail d'IBB en 2017 ont été présentés et discutés avec les professionnels de la filière avec en perspective l'accompagnement de la croissance du marché Bio dans une dynamique de réseau et de projets collectifs.

Bilan d'activité 2016 disponible sur www.bio-bretagne-ibb.fr/voy_content/uploads/IBB-BilanActivites2016-bd.pdf



Rapport moral du Président



2016... Une année historique pour la bio !

2017... Accompagner la croissance de notre filière, ensemble

Depuis 22 ans, Initiative Bio Bretagne est au plus près des attentes d'accompagnement de la filière Bio Bretonne. Les missions ont évolué, les contextes économiques, politiques et institutionnels également.

En 2016, l'association a été **reconnue d'intérêt général**, ce qui, au-delà de la possibilité de recevoir des dons, est surtout la reconnaissance de l'externalité positive de l'Agriculture Biologique sur l'environnement.

On retiendra de l'année écoulée une formidable croissance de la Bio et notre rôle de structuration est d'autant plus important !

Entre 2015 et 2016, année qualifiée d'historique par certains, les données nationales sont éloquentes :

- +20% pour le marché Bio (jusqu'à +25% pour le réseau spécialisé Bio) pour atteindre 7 milliards d'€ fin 2016 (projection 2020 à 10 milliards d'€),
- +11,5% d'opérateurs exerçant une activité Bio,
- +16% de la surface dédiée (Bio + conversion) pour atteindre 5,7% de la SAU fin 2016,
- La consommation n'est pas en reste puisque 69% des Français disent consommer régulièrement Bio (au moins une fois par mois).

En savoir plus : La Bio change d'échelle en préservant ses fondamentaux (Agence Bio) sur www.bio-bretagne-ibb.fr/actualite/actualites-nationales/bio-change-dechelle-preservant-fondamentaux

En Bretagne, la même dynamique est à l'œuvre :

Les demandes de conversion au mode de production biologique observées via le dispositif Pass'Bio Conversion (*outil d'accompagnement des conversions en Bio, financé par le Conseil régional de Bretagne et animé par IBB*) ont doublé par rapport à 2015 (160 vs 75). **En 4 mois en 2017, on en dénombre déjà 72 !**

D'ici 2018, c'est par exemple 36 millions de litres de lait Bio supplémentaires qui vont arriver sur le marché.

L'observatoire régional de la transformation et de la distribution Bio (éd. 2016) a mis en évidence une augmentation de +15,5% d'opérateurs Aval entre 2013 et 2015, avec **168 nouvelles activités Bio...**

En savoir plus : Observatoire régional de la préparation et de la distribution Bio en Bretagne (IBB - 11^{ème} Edition - 2016 - Chiffres 2015) sur www.bio-bretagne-ibb.fr/actualite/actualites-regionales/dynamique-entreprises-bio-bretonnes-15-5-doperateurs-aval-entre-2013-2015 et Distribution spécialisée Bio en Bretagne : un rôle moteur dans la croissance du marché Bio (Enquête IBB 2016) sur www.bio-bretagne-ibb.fr/actualite/actualites-regionales/distribution-specialisee-bio-bretagne-role-moteur-croissance-marche-bio

IBB développe un grand nombre d'outils et de services pour ses adhérents pour accompagner cette croissance, dans une dynamique de réseau.

Les missions réalisées en 2016 sont nombreuses et variées, comme en témoigne le rapport d'activités.

Je retiendrai celles-ci qui témoignent à mon sens de l'importance et de l'utilité du réseau IBB (et aussi de la compétence de l'équipe salariée !) :

- **Pôle "Filières"** : l'Observatoire régional de la transformation et de la distribution Bio, couplé à l'enquête sur la distribution spécialisée, sont autant d'outils d'analyse du marché au service des professionnels.
- **Pôle "Communication"** : l'année 2016 a été marquée par le lancement de **Be Reizh**, l'identifiant Bio et Breton, lancé le 24 novembre 2016.
- **Pôle "Recherche-expérimentation"** : la reconnaissance de notre expertise nous permet d'être co-pilote avec l'ITAB sur des projets d'envergure nationale et européenne.



IBB en 2016, c'est aussi... 3 journées Filières et Techniques, 1 journée régionale de rencontres professionnelles à Lorient, 1 formation sur le panorama de la distribution spécialisée Bio (annonçant un programme de formation 2017 riche), 18 adhérents supplémentaires, 4 réunions CIRAB, 7 Conseils d'administration chez nos adhérents... et de nombreuses interventions couvrant les 3 pôles d'activités.

Gilles BARBÉ
Président d'Initiative Bio Bretagne

LA BIO CHANGE D'ÉCHELLE EN PRESERVANT SES FONDAMENTAUX !

Par Florent Guhl - Directeur de l'Agence Bio

Florent Guhl, Directeur de l'Agence Bio (Agence française pour le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique) était l'invité d'IBB pour son Assemblée Générale.

Florent Guhl a présenté les derniers chiffres du Baromètre consommation Agence BIO / CSA Research (janvier 2017). On retiendra notamment que **85% des Français sont intéressés par du Bio local**, le critère de proximité étant ainsi considéré comme essentiel, ce qui conforte notamment la création de la marque partagée **Be Reizh**, pour l'identification des produits Bio et Bretons.

En parallèle de la consommation, les chiffres de la production, de la transformation et de la distribution suivent une courbe très positive, comme en témoigne l'Observatoire national de l'Agriculture Biologique. Les courbes de croissance successives, depuis le Grenelle de l'Environnement, se suivent mais ne se ressemblent pas toujours, d'après Florent Guhl : **"Si les pics de croissance précédents étaient majoritairement dus à des décisions politiques, la croissance est aujourd'hui portée par le marché lui-même et par la demande grandissante des consommateurs."**



En savoir plus : La Bio change d'échelle en préservant ses fondamentaux (Agence Bio) sur www.bio-bretagne-ibb.fr/actualite/actualites-nationales/bio-change-dechelle-preservant-fondamentaux



L'Assemblée Générale d'IBB, c'est aussi...

Le lancement du site Internet Be Reizh www.bereizh.ibb.bio, la marque partagée pour les produits Bio et Bretons et la présentation des **outils de communication** qui permettront au consommateur de repérer les produits Be Reizh sur les lieux de vente.

La signature de la Charte "Il fait Bio dans mon Assiette" par la ville de Liffré par Loïg Chesnais-Girard

Maire de Liffré, Président de la Communauté de Communes et 1^{er} Vice-Président de Région

Communiqué de presse du 26 avril 2017

Lancement du site internet **Be Reizh**, la marque partagée pour les produits Bio et Bretons

Be Reizh et le Bio'nhomme dévoilent leur univers graphique aux consommateurs



A l'arrivée du printemps, Be Reizh dévoile un univers graphique coloré pour permettre au consommateur d'identifier la marque et les produits

Le Bio'nhomme est dans son élément : la nature, la Bio, la Bretagne et ça se voit !

Fier de représenter les produits Bio et Bretons, il n'hésite pas à investir des supports de communication durables (matériaux écologiques ou recyclés, fabriqués par des prestataires bretons).

www.bereizh.ibb.bio

Stop rayon Be Reizh... Pour identifier les produits Be Reizh en magasin.

Roll'up Be Reizh... Pour baliser les animations Bio et bretonnes en magasins, sur les marchés et salons.

Agenda des animations prochainement disponible sur www.bereizh.ibb.bio

Marque page Be Reizh... Ce marque page recto-verso en papier recyclé sera offert aux clients Be Reizh lors des animations en magasins et salons.

Sac en coton Bio Be Reizh... Compact, léger, en coton Bio haute qualité et fabriqué en Bretagne, ce sac pratique et solide grâce à sa toile épaisse (hauteur : 37 cm x largeur : 40 cm x profondeur : 10 cm) sera offert* aux clients les plus fidèles de la marque Be Reizh lors des animations en magasins et autres manifestations. Ce sac est également en vente au prix de 8€ (hors frais d'envoi si nécessaire).

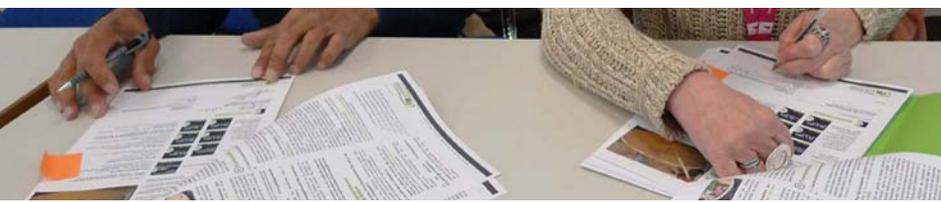
**Dans la limite des stocks disponibles et en fonction du règlement établi par le distributeur partenaire - voir conditions en magasin au moment des animations*



Communiqué de presse du 26 avril 2017

Signature de la Charte "Il fait Bio dans mon Assiette" par la ville de Liffré

► Liffré confirme son engagement pour l'introduction de produits Bio en restauration scolaire



A l'occasion de l'Assemblée Générale d'Initiative Bio Bretagne (IBB) le 25 avril 2017 à Liffré, la commune a signé la Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette", outil de développement et de valorisation des démarches d'intégration de produits issus de l'Agriculture Biologique en Restauration Collective (restauration scolaire, administrative, hospitalière, d'entreprise...).

35% d'ingrédients Bio toute l'année !

Avec la signature de la Charte "Il fait Bio dans mon assiette", la ville de Liffré confirme son engagement pour le développement de produits Bio en restauration collective et notamment en restauration scolaire. **Loïg Chesnais-Girard** - Maire de Liffré, Président de la Communauté de Communes et 1^{er} Vice-Président de Région - a rappelé le souhait de Liffré de **construire une politique d'achat en lien avec le territoire et dans une dynamique de progression** : "Le choix d'intégrer des produits Bio à la cantine, c'était il y a 15 ans, avec un objectif d'un repas Bio par an. Aujourd'hui, **35% des ingrédients utilisés pour confectionner les repas sont Bio, toute l'année.**"

Pour **Chantal Francannet**, conseillère municipale en charge du dossier de la restauration scolaire, un accompagnement pédagogique est indispensable pour donner du sens au contenu de l'assiette des enfants, via des animations notamment avec les associations locales.

Loïg Chesnais-Girard a conclu en remerciant IBB pour le travail réalisé et en affirmant qu' "**En Bretagne, il y a un avenir pour toutes les productions et la Bio est demandée par nos concitoyens.**"

▲ André Lagrange, Vice-Président d'IBB et Loïg Chesnais-Girard, Maire de Liffré, Président de la Communauté de Communes et 1^{er} Vice-Président de Région.

▼ Gilles Barbé, Président d'IBB et Chantal Francannet, conseillère municipale en charge du dossier de la restauration scolaire.



En bref...

- Nombre de repas servis en moyenne par jour : 650 repas (82 000 repas par an)
- 5 menus différents : crèche, scolaire (du maternelle au primaire), portage à domicile
- Démarche d'introduction du Bio progressive depuis 15 ans
- Produits Bio introduits : 30 à 35%
- 99% des fruits et légumes frais sont Bio
- Coût matière du repas : environ 2€
- Nombre de fournisseurs Bio : Plus de 10 (producteurs, transformateurs, grossistes)
- Le conseil de Liffré pour bien démarrer sa démarche : privilégier les produits frais Bio (santé, impact tarifaire faible) et les produits d'épicerie Bio.

◀ Exemple de menu hebdomadaire proposé par le restaurant municipal de Liffré (ici la semaine du 3 au 7 avril).

NB : le logo AB signifie que la totalité du plat est composé d'ingrédients Bio. La mention (bio) permet d'identifier les ingrédients Bio qui composent un plat.



menus scolaire semaine du 03 au 07 avril 2017					
	lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
entrée	salade verte pré (laitue, brocoli, tomates) (bio)	potage de courgettes à la coriandre	duo de saisons salade (bio)	bette avec oignons (bio) mozarella	beignet de crevettes mélange de trois salades
plat principal	boulettes de bœuf aux poivres	jambon braisé à la provençale	bouchée de fruits de mer	brochette de dinde	kapama d'agneau
légume	boullghor (bio) ratatouille	gratin de blettes	riz pilaf	petit pois	tajine berbère
fromage	fromage de chèvre	fromage de chèvre	st nectaire		
dessert	poisson d'avril	kiwi	poire au sirop	tarte normande	panacotta de fruits rouges
goûter	crème pâtissée orange (bio)	pom-pot cake pêche	pain fromage jus de pomme	crème vanille roulé au chocolat	pain aux trois céréales lait chocolaté
groupes d'aliments et code couleur	GRUPE 1 lait et produits laitiers	GRUPE 2 viandes-poissons-œufs	GRUPE 3 légumes et fruits	GRUPE 4 féculents et légumes secs	GRUPE 5 matières grasses
	bleu blanc cœur	produits issus de l'agriculture biologique	viande de porc française	viande bovine française	