

# RETOMBÉES MEDIAS NATIONAUX

## Manger bio et local c'est l'idéal

Campagne nationale menée par le réseau

**FNAB**

**17-25 septembre 2016**

**Relations presse**

**William Lambert**

**[www.lambertcommunication.com](http://www.lambertcommunication.com)**

06 03 90 11 19 / [lambertcommunication@gmail.com](mailto:lambertcommunication@gmail.com)

[www.lambertcommunication.com](http://www.lambertcommunication.com)

# PRESSE

# M

## L'agriculture bio, une chance historique pour les territoires

« Manger bio et local c'est l'idéal. » La Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) lance sa 6<sup>e</sup> campagne nationale alors que tous les voyants sont au vert. Le marché des produits bios connaît depuis plusieurs années une croissance à deux chiffres, atteignant 14,7% en 2015, avec des pics à +20% en vente directe (1) et – selon leurs propres confidences – chez certaines grandes enseignes!

Cette dynamique est portée par une forte demande: neuf Français sur dix ont consommé bio en 2015, dont 65% régulièrement (2). L'an passé, les surfaces cultivées en bio ont augmenté de 23%.

La bio change d'échelle! C'est une chance pour les territoires ruraux car ce mode d'agriculture est non seulement en forte croissance, mais génère davantage d'emplois. Ainsi, avec seulement 5% des terres cultivées, il représente déjà 10% de l'emploi agricole (3).

Et il s'agit d'un développement durable. Il préserve les paysages et la biodiversité qui font la spécificité de nos régions. Il permet aussi de réaliser d'importantes économies.

Savez-vous que le traitement des eaux induit par l'utilisation de pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers (4)? Les agences de l'eau ne s'y trompent pas et nombreuses sont celles qui aident pour ces raisons au développement de l'agriculture biologique.

Pourtant, la dynamique de la bio française pourrait connaître un coup d'arrêt. L'Etat et les régions ont, en effet, sous-estimé le mouvement de conversion à l'agri-

mot! La Fnab demande ainsi à l'Etat et aux régions de garantir les paiements des aides 2016 et 2017, et de réviser les budgets pour la programmation restante jusqu'à 2020. Elle appelle, par ailleurs, les collectivités locales à soutenir le développement de l'agriculture biologique dans le cadre de véritables projets de territoire (5).

Le marché des produits bios va continuer de croître. Si l'agriculture française ne peut le satisfaire, il se tournera vers des produits étrangers. Ne pas accompagner le développement de la bio serait une grave erreur stratégique!

Du 17 au 25 septembre, les agriculteurs du bio du réseau Fnab participeront aux 500 événements prévus dans le cadre de la campagne nationale « Manger bio et local c'est l'idéal » (6). ●



**STÉPHANIE PAGEOT,**  
présidente de la Fédération  
nationale d'agriculture  
biologique

culture biologique. Résultat: les aides programmées pour 2015-2020 sont déjà épuisées dans de nombreuses régions et plafonnées presque partout. Certains agriculteurs, qui ont investi pour passer ou se maintenir en bio, se retrouvent en difficulté car les aides escomptées ne sont pas au rendez-vous. D'autres remettent à plus tard leur conversion.

Le 23 août, le ministre de l'Agriculture s'est engagé à consolider l'accompagnement de l'essor de l'agriculture biologique dans les années à venir. Nous le prenons au

(1) Chiffres: Agence BIO.

(2) Baromètre Agence BIO/CSA, 2015.

(3) Chiffres: Agence BIO.

(4) « Etudes et documents », Commissariat général au développement durable, septembre 2011.

(5) Exemples, méthodes et outils sur [www.devlocalbio.org](http://www.devlocalbio.org)

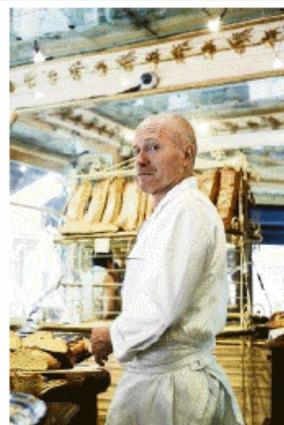
(6) Informations sur <http://bioetlocal.org>

# Le Monde (1/3 de page) Quotidien du 17 sept. 2016 Tirage: 267 900 exemplaires (OJD)

Le Monde

## UNE CERTAINE IDÉE DU PAIN

Son Pain des amis est aujourd'hui servi aux meilleures tables de Paris. Christophe Vasseur, passé de la mode à la boulangerie il y a quatorze ans, raconte son amour du métier dans un livre



« PARIS DU PAIN, CEUX APPREHENSÉS UN ANNAL SAUVAGE »

Christophe Vasseur a choisi la boulangerie en 2002, après avoir travaillé pendant dix ans dans la mode. Il est aujourd'hui à la tête de son entreprise, le Pain des Amis, qui propose des pains artisanaux à Paris et dans d'autres villes de France. Il a écrit un livre intitulé « Paris du Pain, ceux appréhensés un annal sauvage » qui raconte son parcours et son amour du métier.

**GASTRONOMIE**  
Pain des Amis, le pain des amis... Christophe Vasseur, 42 ans, a quitté la mode pour la boulangerie en 2002. Il a fondé le Pain des Amis, une boulangerie à Paris qui propose des pains artisanaux. Son livre « Paris du Pain, ceux appréhensés un annal sauvage » raconte son parcours et son amour du métier.

## BOUCHE-À-OREILLE | CHRONIQUE PAR JP GÉNÉ Bien manger, ça se fête!

Traditionnellement, l'automne marque les vendanges et la rentrée des classes. Depuis quelques années, c'est également l'occasion de fêter les plaisirs de la table. Depuis 2011, la Fête de la gastronomie rassemble, autour du bien-manger et du bien-cuisiner, professionnels, associations, particuliers à travers toute la France et à l'étranger. Cette année, elle est placée sous le signe de la cuisine populaire – celle de tous les jours – et parrainée par Eric Roux, le fondateur et porte-parole de l'Occp, l'Observatoire des cuisines populaires. Plus de 10 000 événements, dégustations, expositions, cours de cuisine... auront lieu. A côté de cette manifestation, d'autres sont prévues. Du 19 septembre au 2 octobre, l'opération Tous au restaurant offrira ainsi un menu gratuit pour un acheté dans les lieux participants. La campagne nationale Manger bio et local c'est l'idéal, sous l'égide de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), annonce quant à elle plus de 500 événements entre le 17 et le 25 septembre pour « mieux faire connaître la vente directe bio et les circuits courts ». L'ampleur de cette fête gourmande, qui en est à sa sixième

édition, traduit l'importance croissante de ce secteur. Aujourd'hui, six Français sur dix consomment régulièrement des produits bio sur un marché qui pèse plus de 5,5 milliards d'euros : 1,3 million d'hectares étaient engagés en bio fin 2015, représentant 5,1 % de la surface agricole utile (SAU) et près de 30 000 fermes bio. Quant à la vente directe, elle a augmenté de 20 % (Agence Bio - Agreste 2016). Alerté par de multiples enquêtes, le public a pris conscience de l'importance de son alimentation. Il ne considère plus les produits ou les consommateurs de bio comme les membres d'une secte aux cheveux longs et aux idées courtes. Mieux, il se déclare de plus en plus souvent prêt à payer au juste prix – un peu plus élevé – pour des produits bons et propres. La FNSEA – le principal syndicat agricole –, pourtant défenseur historique de l'agriculture intensive à coups de produits chimiques, encourage désormais une « agriculture raisonnée » réduisant le recours aux engrais et aux pesticides. Sans label soumis à des contrôles stricts, cette politique apparaît surtout comme une tentative de bénéficier des avantages du bio sans en

subir les contraintes. Rappelons qu'une exploitation certifiée bio est contrôlée au minimum trois fois tous les deux ans – dont un contrôle surprise – par des organismes agréés. S'engager dans le bio – après une période de conversion de trois ans – n'est pas une décision facile pour un agriculteur. S'il en espère une augmentation de ses revenus, il sait aussi que cela signifie plus de travail, plus d'attention à ses cultures et plus de risques.

**LE DILEMME DES VIGNERONS**  
Les vignerons qui ont été parmi les premiers à faire le pas s'exposent ainsi à perdre une récolte en cas d'attaque massive des maladies. En 2016, après les gels du printemps, le mildiou a frappé avec une virulence inédite de nombreux vignobles. Faut-il alors recourir à des traitements chimiques quitte à perdre sa certification? Certains s'y sont résolus la mort dans l'âme, alors que d'autres s'interrogent sur l'éventualité de modifier un cahier des charges trop contraignant. Le phénomène reste toutefois marginal, les bios sachant très bien que la plus-value enregistrée sur leurs produits est à ce

LE PUBLIC SE DÉCLARE DE PLUS EN PLUS SOUVENT PRÊT À PAYER AU JUSTE PRIX – UN PEU PLUS ÉLEVÉ – POUR DES PRODUITS BONS ET PROPRES



## BOUCHE-À-OREILLE | CHRONIQUE PAR JP GÉNÉ Bien manger, ça se fête!

Traditionnellement, l'automne marque les vendanges et la rentrée des classes. Depuis quelques années, c'est également l'occasion de fêter les plaisirs de la table. Depuis 2011, la Fête de la gastronomie rassemble, autour du bien-manger et du bien-cuisiner, professionnels, associations, particuliers à travers toute la France et à l'étranger. Cette année, elle est placée sous le signe de la cuisine populaire – celle de tous les jours – et parrainée par Eric Roux, le fondateur et porte-parole de l'Occp, l'Observatoire des cuisines populaires. Plus de 10 000 événements, dégustations, expositions, cours de cuisine... auront lieu. A côté de cette manifestation, d'autres sont prévues. Du 19 septembre au 2 octobre, l'opération Tous au restaurant offrira ainsi un menu gratuit pour un acheté dans les lieux participants. La campagne nationale Manger bio et local c'est l'idéal, sous l'égide de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), annonce quant à elle plus de 500 événements entre le 17 et le 25 septembre pour « mieux faire connaître la vente directe bio et les circuits courts ». L'ampleur de cette fête gourmande, qui en est à sa sixième

édition, traduit l'importance croissante de ce secteur. Aujourd'hui, six Français sur dix consomment régulièrement des produits bio sur un marché qui pèse plus de 5,5 milliards d'euros : 1,3 million d'hectares étaient engagés en bio fin 2015, représentant 5,1 % de la surface agricole utile (SAU) et près de 30 000 fermes bio. Quant à la vente directe, elle a augmenté de 20 % (Agence Bio - Agreste 2016). Alerté par de multiples enquêtes, le public a pris conscience de l'importance de son alimentation. Il ne considère plus les produits ou les consommateurs de bio comme les membres d'une secte aux cheveux longs et aux idées courtes. Mieux, il se déclare de plus en plus souvent prêt à payer au juste prix – un peu plus élevé – pour des produits bons et propres. La FNSEA – le principal syndicat agricole –, pourtant défenseur historique de l'agriculture intensive à coups de produits chimiques, encourage désormais une « agriculture raisonnée » réduisant le recours aux engrais et aux pesticides. Sans label soumis à des contrôles stricts, cette politique apparaît surtout comme une tentative de bénéficier des avantages du bio sans en

subir les contraintes. Rappelons qu'une exploitation certifiée bio est contrôlée au minimum trois fois tous les deux ans – dont un contrôle surprise – par des organismes agréés. S'engager dans le bio – après une période de conversion de trois ans – n'est pas une décision facile pour un agriculteur. S'il en espère une augmentation de ses revenus, il sait aussi que cela signifie plus de travail, plus d'attention à ses cultures et plus de risques.

**LE DILEMME DES VIGNERONS**  
Les vignerons qui ont été parmi les premiers à faire le pas s'exposent ainsi à perdre une récolte en cas d'attaque massive des maladies. En 2016, après les gels du printemps, le mildiou a frappé avec une virulence inédite de nombreux vignobles. Faut-il alors recourir à des traitements chimiques quitte à perdre sa certification? Certains s'y sont résolus la mort dans l'âme, alors que d'autres s'interrogent sur l'éventualité de modifier un cahier des charges trop contraignant. Le phénomène reste toutefois marginal, les bios sachant très bien que la plus-value enregistrée sur leurs produits est à ce

prix. Pour preuve, la dernière crise de lait et le bras de fer entre les producteurs et Lactalis. A-t-on vu des éleveurs bio dans les manifestations? Que nenni. Alors que le lait conventionnel, descendu à 257 € les 100 litres, devrait atteindre les 300 € après de laborieuses négociations, le lait bio bénéficie d'un tarif stable – en moyenne 450 € en 2016 – chez les grossistes, qui sont en manque chronique.

Autant de sujets de conversation pour cette quinzaine du bien-manger durant laquelle les consommateurs auront de multiples occasions de s'interroger sur leur alimentation et de rencontrer les acteurs sur le terrain. ■

**Manger bio et local c'est l'idéal, du 17 au 25 septembre.**  
**Mangeonslocal-en-idf.com**  
**De la cagette à l'assiette,**  
**La Bellevilloise, 21, rue Boyer, Paris 20<sup>e</sup>.**  
**Les 17 et 18 septembre.**  
**Facebook.com/delacagettealassiette**  
**Fête de la gastronomie,**  
**Les 23, 24 et 25 septembre 2016.**  
**Fete-gastronomie.fr**

**jpgene.cook@gmail.com**

LE PUBLIC SE DÉCLARE DE PLUS EN PLUS SOUVENT PRÊT À PAYER AU JUSTE PRIX – UN PEU PLUS ÉLEVÉ – POUR DES PRODUITS BONS ET PROPRES

**ALIMENTATION** Normandie et Rhône-Alpes

## « Manger bio et local c'est l'idéal! »



Fromage de chèvre ou de vaches, rillettes...  
des produits de Normandie bio, locaux et bons!



Pour sa dixième édition, « Manger bio et local c'est l'idéal! » n'a pas fait les choses à moitié.

La Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab), qui organise cet événement destiné à promouvoir l'agriculture biologique, garantit plus de 300 animations en France du 17 au 25 septembre 2016. Initiée à l'origine par la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique, l'initiative s'est depuis étendue à d'autres régions.

Avec l'Auvergne Rhône-Alpes, la Normandie est l'une des régions proposant le plus d'animations. « Les précédentes années, nous avions une vingtaine de manifestations réparties en Haute-Normandie seulement, indique Mickaël Marie, directeur du Groupement régional des agriculteurs bio (Grab) de Normandie. Mais cette année, nous en prévoyons 200 sur toute la région : débats, conférences, visites de fermes écologiques, animations en magasins... Notre but est de créer un maillage d'événements qui ne soient pas à plus de 15 km des villages. Et globalement, nous y sommes parvenus. »

A.L.

Tous les programmes sont en ligne.

Contact : Normandie : 02 31 47 22 95.

<http://bioetlocalcestlideal.org/>

# Radio

**FRANCE INTER**

**Emission: CARNETS DE CAMPAGNE (Philippe Bertrand)**

**Durée : 15 mn. Diffusion: 12h30-12h45**

**Audience moyenne : 5,7 millions d'auditeurs jour, dont 1, 27 millions pour l'émission Carnets de campagne.**

**La campagne a été mise en avant dans 3 émissions:**

**- 14 sept. 2016: émission spéciale entièrement consacrée à la campagne Bio et local avec interview de Stéphanie Pageot**

**- 16 sept. mise en avant des événements organisés en Dordogne sur le maïs paysan, dans le cadre de la campagne bio et local.**

**- 20 sept. rappel de la campagne Bio et local avec interview d'un viticulteur bio du réseau de Gironde.**



**FRANCE INTER**

**Chronique : PLANETE ENVIRONNEMENT (Nathalie Fontrel)**

**Durée : 2 mn. Diffusion: 7h18**

**Audience moyenne : 5,7 millions d'auditeurs jour.**

Chronique entièrement consacrée à la thématique « bio et local » avec mise en avant de la campagne, citation de Stéphanie Pageot et d'un agriculteur participant à la campagne.



**FRANCE INFO**

**Chronique : A TOUTES SAVEURS (Laurent Mariotte)**

**Samedi 17 sept. 2016**

**Durée : 5 mn. Diffusion: 9h25, 12h25 et 19h25**

**4 millions auditeurs/jours (Mediamétrie)**

Annonce d'environ 1mn en fin d'émission.



**FRANCE INFO**

**Chronique : QUESTION DE CHOIX (Fabienne Chauvière)**

**dimanche 18 sept. 2016**

**Durée : 2mn. Diffusion: 5h45, 13h55 et 17h25**

**4 millions auditeurs/jours (Mediamétrie)**

Chronique entièrement consacrée à la campagne avec interview de  
Stéphanie Pageot



# INTERNET + APPLICATIONS (tablettes et smartphones)

## Principales retombées

ACCUEIL > CUISINE > NEWS CUISINE

## Campagne Manger bio et local : 300 événements pour découvrir l'agriculture biologique



le 2 septembre 2016



Du 17 au 25 septembre 2016, aura lieu une série d'événements autour de l'agriculture bio et des circuits courts. Plus de trois cent activités ludiques et gourmandes sont organisées à travers la France. Entre dégustations, fermes ouvertes et rencontres avec des agriculteurs, découvrez le monde du bio, près de chez vous !



Orane Scherschel

Manger des fruits et des légumes avec **du goût**, limiter leur **teneur en pesticides**, participer à **l'économie locale**... Il existe de nombreuses raisons qui expliquent l'engouement autour du **bio** et du **consommer local**. C'est pour répondre à cette demande que du **17 au 25 septembre 2016**, de nombreux événements auront lieu à travers tout l'Hexagone. Ce sont les producteurs du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) qui organisent ce grand rendez-vous et cette campagne autour de l'agriculture biologique. **Leur objectif** ? Faire découvrir les nouveaux circuits courts de distribution à travers une **campagne** baptisée « **Manger bio et local, c'est l'idéal** ».

Pendant une semaine, les curieux sont donc invités à de nombreuses activités ludiques et gourmandes autour du **bio**. Dégustations de produits locaux, fermes ouvertes au public, marchés bios, ciné-débats, toutes les occasions sont bonnes pour parler de **l'agriculture biologique**. C'est également l'occasion de découvrir en famille le **travail des agriculteurs**, leurs méthodes de productions responsables et ainsi rencontrer les acteurs de l'économie agricole locale.

Pour découvrir les nombreuses activités proposées lors de cette semaine spéciale, rendez-vous sur la carte des événements du site internet **Bioetlocal.org**. Toutes les activités y seront recensées en temps réel, il a forcément un événement près de chez vous.

Ces dernières années, les initiatives autour du manger bio et de la consommation local se sont multipliées. Les **ruches** poussent comme des petits pains dans toutes les villes, les **grandes enseignes se lancent dans les circuits courts et prônent l'agriculture biologique**... Aujourd'hui, les consommateurs soucieux de leur santé et de celle de la planète peuvent bénéficier d'une offre large de produits, à la fois accessibles et très diversifiés. De la vente directe à la ferme, des marchés locaux aux magasins de producteurs, en passant par les AMAP, les systèmes de **paniers**, ou encore la **vente en ligne**, plus aucune excuse pour ne pas faire attention à son alimentation.

Enfin, pour garantir une alimentation saine à toute sa famille, il existe encore une autre solution : se créer un **potager bio** ! A vous les bonnes **pommes**, les légumes croquants... Les **maïns vertes** et les férus de **jardinage** n'ont pas bien se tenir !

Site Franceinter.fr :  
5 à 6 millions de visites / mois (OJD)

Appli France inter :  
1,5 millions visites / mois (OJD)

• vendredi 16 septembre 2016

**CARNETS DE CAMPAGNE**

PAR Philippe Bertrand

Dordogne (5/5)

Ecouter l'émission 15'00 iTunes RSS

RÉAGISSEZ



Accueil > Émissions > Carnets de campagne > Dordogne (5/5)

Las carnets terminent leur exploration de la Dordogne.

Claude Fosse pour le projet mémoires de pays

www.editions-parole.net  
langageplurriel@yahoo.fr

<http://www.lavie.fr/solidarite/carnets/citoyens/en/dordogne-des-lectures-publiques-pour-faire-memoire-du-passe-12-09-2016-76138-459.php>

Armand Duteuil, agriculteur, membre de l'association "Agrobio Périgord"

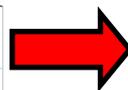
www.agrobioperigord.fr

À l'antenne

• 7h LE 7/9  
Frans de Waal : "Est-ce que l'homme est plus intelligent qu'un poule? On ne sait pas"

Le Direct

A (ré)écouter



Spéciale Agriculture bio à l'occasion de la campagne nationale "Manger bio et local, c'est l'idéal" du 17 au 25 septembre

Stéphanie Pageot, présidente de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique.

<http://bioetlocalcestideal.org>  
www.fnab.org

france inter

• mercredi 14 septembre 2016

**CARNETS DE CAMPAGNE**

PAR Philippe Bertrand

Carnets de campagne

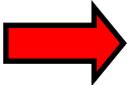
Ecouter l'émission 15'00 iTunes RSS

RÉAGISSEZ



Accueil > Émissions > Carnets de campagne > Carnets de campagne

Partager



Nous poursuivons notre traversée de la Gironde avec ce carnet dont une partie sera consacrée à la viticulture bio.

Nicolas Roux  
<http://chateaucoulonge.com/>

www.bio-aquitaine.com

<https://www.facebook.com/AgrobioGironde/>

Nadège Fouillet

Issue d'une démarche "d'upcycling"

éco-responsable et éco-citoyenne ,

ATATAYE recycle depuis janvier 2015 le pneu de vélo usagé.

<http://www.atataye.com/>



À l'antenne

• 7h LE 7/9  
Frans de Waal : "Est-ce que l'homme est plus intelligent qu'un poule? On ne sait pas"

Le Direct

A (ré)écouter

8h17 GÉOPOLITIQUE

Site Franceinter.fr :  
5 à 6 millions de visites / mois (OJD)

Appli France inter :  
1,5 millions visites / mois (OJD)

**France inter** Info Culture Humour Musique

jeudi 15 septembre 2016

**PLANÈTE ENVIRONNEMENT**

PAR **Nathalie Fontrel**

Manger bio et local

Écouter l'émission 02'00 iTunes RSS

RÉAGISSEZ

Accueil > Émissions > Planète environnement > Manger bio et local



## Plus de 500 portes ouvertes pour sensibiliser à la bonne bouffe comme aurait dit Jean Pierre Coffe.



manger bio et local © Mxppp / Lionel Vadam

Le vendredi et le samedi la boutique de la ferme est ouverte. A côté d'une cinquantaine de vaches élevées en agriculture biologique, nourries à l'herbe. . On y trouve du lait, des yaourts, de la crème, du fromage blanc. Ils pratiquent la vente directe.

Sylvie et Laurent Groult sont éleveurs dans la Manche.

Ils livrent aussi les collèges, les écoles, les AMAPS, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, un regroupement de consommateur et de producteur en circuit court comme on dit. Les produits ne font pas douze fois le tour de la terre avant d'arriver dans votre assiette.

Laurent s'est converti au bio il y a 18 ans. Par conviction, « pour être en cohérence avec la nature » dit il. Pour ne plus la polluer. Et quand on l'interroge sur la crise du lait qui secoue l'agriculture traditionnelle, il évacue la question mais ajoute « le bio est mieux rémunéré, je gagne ma vie ».

Bio c'est déjà bien mais local c'est encore mieux.

Moins il y a d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur plus les prix sont bas.

La France est auto suffisante en bio aux trois quarts. Mais en ce qui concerne les produits exotiques, le café, le cacao, les fruits et même encore des légumes importés d'Espagne, le bilan carbone rend les produits un peu moins bios. Plus ils viennent de loin plus leur transport émet des gaz à effet de serre.

Alors que les produits cultivés et vendus localement en crachent peu.

D'après Stéphanie Pageot la présidente de la fédération française de l'agriculture biologique, plus d'un agriculteur sur deux vend à ses voisins.

La crise agricole fait elle progresser le bio ?

La vague de conversion au bio s'est effectivement accélérée. Le bio c'est une progression de 17% des surfaces en deux ans.

Ils gagnent mieux leur vie mais ils suent autant sinon plus que les agriculteurs traditionnels. Pourtant ils touchent moins d'aides européennes. Ils estiment qu'ils devraient être rémunérés pour les services écologiques rendus par la bio.

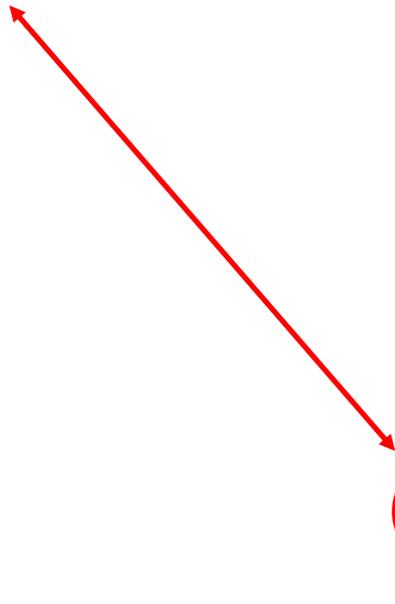
Plus tendre avec la nature que les pesticides.

Site Franceinfo.fr :  
5 millions de visites / mois selon l'OJD

Appli France Info :  
1,5 millions visites / mois (OJD)

## Campagne nationale : Manger bio et local, c'est l'idéal !

La Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) organise une campagne dans toute la France, du 17 au 25 septembre, pour promouvoir une alimentation saine, certifiée biologique et garantie locale. Les fermes ouvrent leurs portes, les marchés bios vous tendent les bras, les conférences et les débats s'installent. Une carte interactive est mise à votre disposition pour suivre les événements de votre région.



The screenshot shows the Franceinfo website interface. At the top, there are navigation links for 'vidéos', 'radio', 'je', 'magazines', and 'ebooks'. Below this is a banner with the text 'A toutes saveurs. Jamais en carafe pour bien choisir son vin'. The main article is titled 'La foire aux vins a débuté !' and features a photo of three people. Below the article, there is a quote from Sandrine Goeysvaerts: '« Je n'y connais rien » : c'est la première chose que les gens me disent en entrant dans ma cave à vin, avec l'impression de porter le poids du monde sur leurs épaules.' A red circle highlights a snippet of text at the bottom of the page, which is identical to the text provided in the left-hand side of the image. The snippet reads: 'Campagne nationale : Manger bio et local, c'est l'idéal ! La Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) organise une campagne dans toute la France, du 17 au 25 septembre, pour promouvoir une alimentation saine, certifiée biologique et garantie locale. Les fermes ouvrent leurs portes, les marchés bios vous tendent les bras, les conférences et les débats s'installent. Une carte interactive est mise à votre disposition pour suivre les événements de votre région.'

Interview de Stéphanie Pageot parue juste après la campagne .

(1)

SERVICES - LIVE MÉDIA - MÉTROPOLIS - TOUS LES ARTICLES

LA TRIBUNE

ECONOMIE BOURSE ENTREPRISES & FINANCE HI-TECH VOS FINANCES IDÉES MÉTROPOLIS

CAC 40 4 459,90 <b>+0,62%</b>	NASDAQ 5 306,14 <b>-0,23%</b>	FTSE 6 919,72 <b>+1,03%</b>	1 EURO 1,1232\$ <b>+0,09%</b>	BRENT 46,0\$ <b>0,00%</b>	OR 1 320,9
-------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	---------------

Entreprises & Finance > Industrie > Agroalimentaire & Biens de consommation & Luxe

## "Sans s'intéresser aux modes de production, manger local perd son sens"

Par Giulietta Gamberini | 28/09/2016, 17:26 | 467 mots

f t g+ in



"Peut-on vraiment qualifier de locaux des produits issus de l'élevage d'animaux nourris au soja OGM d'Amérique du Sud, des végétaux enrichis aux engrais chimiques produits à partir de gaz d'Ukraine ?", s'interroge Stéphanie Pageot. (Crédits : DR)

**Alors que l'agriculture traditionnelle est en crise, le mode de production biologique séduit de plus en plus: depuis le début de l'année, 21 fermes par jour s'y sont converties, selon l'Agence Bio. En parallèle, un autre phénomène prend pied: les circuits courts, qui attirent de plus en plus de consommateurs et de producteurs. Mais le vrai localisme ne peut être que bio, estime la Fédération nationale d'agriculture biologique, qui vient de clore une campagne consacrée à ce sujet. Stéphanie Pageot, présidente de la Fnab, explique pourquoi.**

**La Tribune : Pourquoi la Fnab a-t-elle engagé la campagne "Manger bio et local c'est l'idéal"?**

Stéphanie Pageot : De plus en plus de consommateurs commencent à préférer les aliments locaux, soit pour encourager l'agriculture française en période de crise, soit pour être davantage sûrs de ce qu'ils mangent. Mieux connaître ses producteurs permet de savoir où va son argent. Ce changement culturel est en marche et va croître. Mais sans s'intéresser aux modes de production, la démarche perd son sens. Peut-on vraiment qualifier de locaux des produits issus de l'élevage d'animaux nourris au soja OGM d'Amérique du Sud, des végétaux enrichis aux engrais chimiques produits à partir de gaz d'Ukraine ? Acheter des aliments bio évite ces paradoxes.

Cela permet également de développer davantage l'agriculture biologique française qui, même si elle ne représente encore que 5% de notre surface agricole, est en essor ; ainsi que de structurer des filières au plus près des territoires. La vente directe, en réduisant le nombre d'intermédiaires, permet de créer de nouveaux liens.

**Comment être sûr qu'un produit est local ?**

Puisque il n'existe pas de label du local, il faut compter sur l'engagement des commerçants. Mais le consommateur bio est regardant à ce sujet, ce qui pousse les producteurs et les distributeurs à de plus en plus de transparence. Aujourd'hui, on arrive au moins à savoir si un produit est français, parfois même à connaître sa région d'origine.

**SUR LE MÊME SUJET**

Bio : 21 nouvelles fermes par jour en 2016

Bio : Danone investit dans un marché en plein boom

Aliments "bio" : le marché accélère

Brexit : une opportunité pour l'agriculture et l'environnement...

**DERNIERE MINUTE**

- 16:27 Promesses de vente logements US à leur
- 16:08 Un train déraillé dan Jersey, plus de 100 .
- 16:05 Financement des infrastructures de
- 16:04 Des dizaines de milli manifestent à ...
- 16:01 Le Wifi dans les a France-KLM : enfi

1/5 voir tous les

**LA TRIBUNE DE L'ENERGIE**

- 13:13 Montpellier fait le pari de
- 06:58 Biomimétisme : ces innov
- 14:10 A l'ouest, les acteurs des
- 09:19 Les Tepos, en route vers l
- 11:55 Fonroche, le lampadaire e

voir tous les

**ANNONCES**

**AILLEURS SUR LE WEB**

Recommandé par outt

**SUIVRE LA TRIBUNE**

Ne manquez de l'actualité **Industrie & S**

Votre email

**FRANCHISES**

Découvrez les enseignes qui

Choisir un secteur

Choisir un apport

Trouver une

En partenariat avec

Interview de Stéphanie  
Pageot parue juste  
après la campagne .

(2)

marché accélère



**Brexit : une  
opportunité pour  
l'agriculture et  
l'environnement...**

**Abonnez-vous  
à partir de 1€**

### **Comment être sûr qu'un produit est local ?**

Puisque il n'existe pas de label du local, il faut compter sur l'engagement des commerçants. Mais le consommateur bio est regardant à ce sujet, ce qui pousse les producteurs et les distributeurs à de plus en plus de transparence. Aujourd'hui, on arrive au moins à savoir si un produit est français, parfois même à connaître sa région d'origine.

### **Local et bio, ce n'est pas toujours compatible... Alors comment choisir ?**

Tout le bio ne peut évidemment pas être local : c'est le cas notamment du thé et du café. Et la région Ile-de-France ne pourra à l'évidence jamais nourrir 12 millions d'habitants... Mais au-delà des enjeux de santé, les modes de consommation semblent avoir plus d'impact sur les modes de production que les transports. Une étude de l'Ademe l'a récemment confirmé.

### **Ce qui décourage encore beaucoup de consommateurs d'acheter bio, et local, ce sont les prix...**

Les produits français sont plus chers que ceux venant de l'étranger car l'agriculture bio demande plus de main d'œuvre, et les normes sociales françaises sont plus contraignantes. Ce qui nous tient à cœur, c'est la rémunération juste du producteur : mais si on achète en vente directe, les prix sont souvent plus bas car on évite des intermédiaires.

### **Le bio local ne risque-t-il pas ainsi de rester un produit pour riches ?**

Les premiers résultats d'une [étude publique en cours \(Nutrinet Santé\)](#) montrent au contraire que les consommateurs bio n'ont pas de revenus plus élevés que les autres. Ce qui les différencie, ce sont seulement leurs choix et leurs comportements alimentaires.

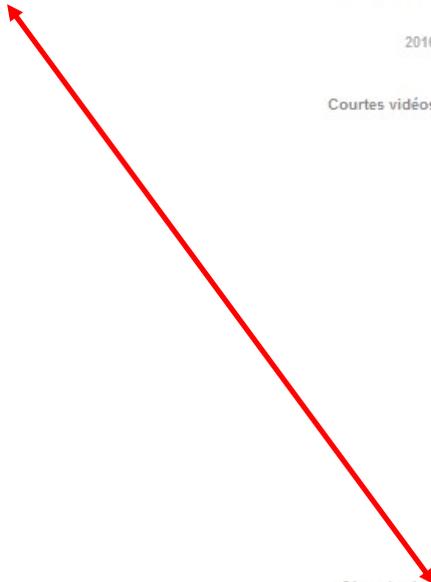
**Propos recueillis par Giulietta Gamberini**

■

Site MrMondialisation.org :  
Fréquentation du site 2 millions de  
visites par mois + 990 000 abon-  
nés sur facebook



Une du site le 21/09 + interview de Stéphanie  
Pageot (voir pages suivantes)



21 septembre  
2016  
Courtes vidéos



### « Jeu de Société », le court-métrage poignant et immanquable de la rentrée (vidéo)

Le studio *Les Parasites* vient de publier un nouveau court-métrage, disponible gratuitement, intitulé « Jeu de Société ». Sous la forme d'une allégorie de la société, le groupe de jeunes producteurs dénonce un système dominé par l'argent et les rapports de force tout en se penchant sur la violence que les structures provoquent sur les relations humaines. Un petit chef d'œuvre à découvrir absolument.

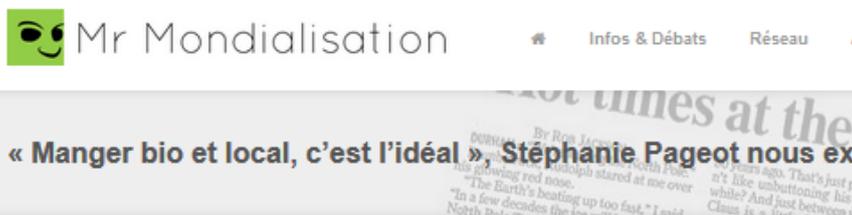
21 septembre  
2016  
Interviews



### « Manger bio et local, c'est l'idéal », Stéphanie Pageot nous explique pourquoi

Les produits issus de l'agriculture biologique séduisent de plus en plus de consommateurs écoeurés par les techniques d'une industrie agro-alimentaire chimique, déconnectée des processus naturels de transformation. Si la part du « bio » augmente dans nos paniers, elle reste relativement faible et marginale. Pourtant, l'enjeu d'une alimentation plus saine et plus responsable est aujourd'hui central, et sa réalisation presque vitale pour l'avenir de l'humanité. À l'occasion de la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » lancée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), nous avons rencontré Stéphanie Pageot, présidente de l'organisme. Cette campagne, qui se déroule actuellement jusqu'au 25 septembre, entend mobiliser les citoyens autour de l'agriculture biologique. 500 événements sont organisés cette semaine dans toute la France, entre visites de fermes, ateliers et dégustations. L'occasion rêvée d'enfiler ses bottes et d'aller voir ça de plus près.

## Interview de Stéphanie Pageot (1)



21 septembre 2016 / Catégories: Articles, Interviews, Rédaction / Tags: agriculture, agriculture bio, alimentation, amap, bio, campagne, changement, écologie, événement, local / Image: Bloutouf /

Révisions et signalements / [f](#) [J'aime](#) [e](#)



Les produits issus de l'agriculture biologique séduisent de plus en plus de consommateurs écoeürés par les techniques d'une industrie agro-alimentaire chimique, déconnectée des processus naturels de transformation. Si la part du « bio » augmente dans nos paniers, elle reste relativement faible et marginale. Pourtant, l'enjeu d'une alimentation plus saine et plus responsable est aujourd'hui central, et sa réalisation presque vitale pour l'avenir de l'humanité. À l'occasion de la campagne « **Manger bio et local, c'est l'idéal** » lancée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), nous avons rencontré Stéphanie Pageot, présidente de l'organisme. Cette campagne, qui se déroule actuellement jusqu'au 25 septembre, entend mobiliser les citoyens autour de l'agriculture biologique. **500 événements** sont organisés cette semaine dans toute la France, entre visites de fermes, ateliers et dégustations. L'occasion rêvée d'enfiler ses bottes et d'aller voir ça de plus près.

**Mr. Mondialisation :** Bonjour Stéphanie Pageot. Vous êtes la présidente de la FNAB, ce qui vous place au plus près de ces acteurs qui veulent produire de l'alimentation sainement et sans pesticide. Que pouvez-vous dire de la situation du « bio » en France aujourd'hui?

**Stéphanie Pageot :** Bonjour Mr Mondialisation. L'agriculture biologique représente 5 % des surfaces agricoles (1,3 millions d'hectares) et 10 % de l'emploi agricole en France. Elle a progressé très fortement en 2015 : +23% de terres en bio en 2015. Le mouvement s'est poursuivi début 2016 et nous espérons que cela va continuer. Les consommateurs sont de plus en plus intéressés par l'agriculture biologique et la plébiscitent !

**Mr. M. :** Que manque-t-il aujourd'hui en France pour que le bio décolle pour de bon ? C'est un problème politique ? Économique ? Idéologique ?

**S.P. :** L'agriculture bio est en train de décoller et c'est grâce aux consommateurs citoyens. L'an passé le marché des produits bio a ainsi augmenté de près de 15%. Pour encourager ce développement, il faut davantage d'implication des pouvoirs publics : Stéphane Le Foll, le Ministre de l'agriculture, vient de réaffirmer l'objectif de 20 % de produits bio dans la restauration collective. C'est un signe fort, mais malheureusement, dans le même temps, il n'a pas prévu assez de budget pour accompagner les productrices et producteurs qui veulent passer en agriculture bio et y rester.

De même, nous avons des difficultés avec les politiques des différentes Régions, qui, dans l'application de la Politique Agricole Commune (PAC), ont fait des arbitrages budgétaires qui ne sont pas en faveur de la bio, mais plutôt de l'agriculture industrielle.

Aujourd'hui, pour un vrai décollage de la bio en France, il faut donc d'abord et avant tout des choix

## Interview de Stéphanie Pageot (2)



**Mr. M. :** La campagne nationale « Manger Bio et local, c'est l'idéal » a été lancée ce 17 septembre. Quel rôle joue exactement la FNAB dans la promotion du bio auprès de l'opinion publique ?

**S.P. :** La FNAB, c'est d'abord et avant tout 10 000 paysannes et paysans bio qui veulent montrer comment ils travaillent en bio et faire goûter leurs produits. Ils ont donc organisé, partout en France, des portes ouvertes, des marchés, des conférences, des animations dans les magasins, notamment avec le réseau coopératif Biocoop qui est notre partenaire sur cette campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal ». Au total plus de 500 événements sont prévus du 17 au 25 septembre !

**Mr. M. :** On voit ces dernières années un intérêt grandissant pour une organisation et un approvisionnement en circuits courts, avec notamment les AMAP, qui séduisent de plus en plus de citoyens. Quelles sont les barrières ou les points d'accroche entre le local et le bio ?

**S.P. :** Les citoyens veulent recréer du lien avec les paysannes et paysans et ils ont raison: cela permet de leur assurer une alimentation de qualité, toutes les semaines, tout en rémunérant équitablement les producteurs et productrices. Tout le monde est gagnant. Par contre la notion de local ne suffit pas. En effet, un producteur peut être local mais utiliser des engrais chimiques fabriqués dans de lointaines usines avec du gaz de Russie ou élever des animaux nourris avec du soja OGM d'Amérique Latine. La notion de « Local » n'est pas suffisante, ce n'est pas un label, ni une preuve de qualité. D'où l'importance d'une certification bio. Les AMAP l'ont bien compris et l'ont inscrit dans leur charte.



**Mr. M. :** Que fait actuellement le gouvernement français pour promouvoir le bio ? Si certains acteurs comme la FNAB communiquent et font bouger les choses, les hommes politiques suivent-ils par la mise en place de lois ? On a parfois l'impression que le bio répond d'une initiative individuelle de la part des producteurs davantage que d'incitations émanant du public.

**S.P. :** Comme je l'évoquais tout à l'heure, nous manquons cruellement de moyens pour développer la bio en France. Dans le cadre du programme «Ambition bio 2017 », Stéphane Le Foll a affirmé son souhait de doubler les surfaces en bio d'ici 2017, ce qui est très positif. De même François Hollande, a déclaré au mois de mai dernier, lors de la Conférence environnementale, qu'il voulait que la France soit le leader de la bio en Europe. Nous attendons maintenant concrètement les moyens à la hauteur de cette ambition... Il ne s'agit pas de dépenser davantage alors que nous sommes en période de réduction des dépenses publiques. Il s'agit de réaffecter des fonds en faveur de la bio, plutôt que de continuer à financer une agriculture intensive qui fait des dégâts colossaux, sur l'environnement comme la santé, et qui coûte très cher aux contribuables ! Ainsi, le coût de la dépollution de l'eau à cause des engrais chimiques et des pesticides est estimé à près de 1,5 milliards d'euros par an. Et le coût sur la santé publique des perturbateurs endocriniens propagés par les pesticides est estimé à 200 millions d'euros par an, à l'échelle européenne.

### Interview de Stéphanie Pageot (3)



**Mr. M. : Qu'avez-vous à répondre à certains détracteurs qui sortent encore l'argument « Le Bio est trop cher, et donc inaccessible à toute une partie de la population française » ?**

**S.P. :** On n'inclut pas, dans le prix des produits « conventionnels » le coût de la dépollution de l'eau, la perte de la biodiversité (destruction des pollinisateurs comme les abeilles, la diminution par deux de la population d'oiseaux, etc...) ; si on incluait ces coûts, les produits biologiques seraient bien moins chers que les produits conventionnels !

On n'inclut pas non plus les aides accordées à l'agriculture productiviste, qui sont beaucoup plus importantes que celles accordées à la bio. En particulier toutes ces aides d'urgence qui doivent être accordées en raison des crises à répétition d'un modèle à bout de souffle et qu'au final le contribuable subventionne.

Par ailleurs, selon les statistiques du Ministère de l'agriculture (Agreste), la bio c'est 60 % de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle. Ainsi, comme je l'évoquais au début, avec 5% de la surface agricole, la bio représente déjà 10% de l'emploi du secteur. Et c'est une chance pour l'économie des territoires ruraux. Mais cette main d'œuvre doit être rémunérée à sa juste valeur. C'est tout cela qu'il y a derrière un prix bio !

Notre objectif est bien entendu que les produits bio soient accessibles à tous et c'est pour cela que nous faisons la promotion d'une agriculture à la fois bio et locale. C'est d'ailleurs tout le sens de notre campagne « Manger bio et local c'est l'idéal ». Elle vise à mieux faire connaître les circuits courts (ventes à la ferme, sur les marchés, AMAP, magasins de producteurs...), car réduire le nombre d'intermédiaires entre la population et les paysans permet de baisser le prix des produits.



**Mr. M. : Et du côté des agriculteurs, est-ce qu'on fait toujours face au scepticisme de certains ? Où en est la transition ?**

**S.P. :** Oui, certains restent sceptiques. Mais c'est surtout par peur du changement. Passer en bio veut dire se libérer de sa dépendance aux produits chimiques et engrais de synthèse, repenser son système agricole pour travailler en préventif (éviter les maladies ou les ravageurs) plutôt qu'en curatif (les tuer avec des produits). Ce n'est pas facile, surtout quand l'entourage des agriculteurs (les conseillers agricoles, les vendeurs de produits...) les persuadent que ce n'est pas possible et les incitent en permanence à produire toujours plus.

Malheureusement – ou heureusement – les crises agricoles actuelles montrent que produire toujours plus ne sert à rien et même engendre de grandes difficultés. De nombreux agriculteurs ont donc décidé de passer en bio en 2015 et 2016 et nous espérons que cela va continuer.



Extrait du « petit guide pour vos amis biosceptiques » (Bloutouf)

**Mr. M. :** Avec tout ce que l'on voit actuellement dans les médias, sur l'industrie agro-alimentaire, mais également sur le traitement des animaux, on peut se demander : qu'y a-t-il réellement derrière l'étiquette « issu de l'agriculture biologique » ou « AB » ? Quelles normes régissent actuellement l'appellation en terme de production, transformation, distribution ?

**S.P. :** La certification des produits biologiques est basée sur un règlement européen très strict, qui régit les conditions de production et de transformation de ces produits. Il y a des contrôles tous les ans, chez tous les opérateurs, et parfois des contrôles inopinés. Les garanties sont donc très importantes mais il reste des éléments à améliorer. Ainsi, nous avons pu voir que des abattoirs qui abattaient des animaux bio ne respectaient pas les règles fondamentales du respect de l'animal : nous trouvons cela scandaleux et travaillons à améliorer ces règles. De même, nous considérons que le règlement européen sur la bio doit continuer de s'améliorer, pour toujours plus d'exigences et de cohérence.

**Mr. M. :** Enfin, comment envisagez-vous l'avenir de la bio en France, à l'aune de votre expérience et des avancées du secteur ?

**S. P. :** Nous sommes en train de vivre un moment inédit en France : jamais nous n'avons vu autant de conversions vers l'agriculture biologique, ni une demande si forte des citoyens. L'agriculture biologique a vraiment de beaux jours devant elle, à condition que les femmes et les hommes politiques en prennent réellement conscience et s'appuient sur ce dynamisme pour accélérer la transition écologique de l'agriculture. Nous en jugerons dans les programmes des candidats à la Présidentielle. Mais nous sommes inquiets des discours de certains, qui prônent toujours plus de productivisme ou l'autorisation de culture des OGM...

À l'occasion de la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal », de nombreuses animations auront également lieu dans les magasins Biocoop, partenaires de l'événement.



## Interview de Stéphanie Pageot (5)

**Mr. M. :** Enfin, comment envisagez-vous l'avenir de la bio en France, à l'aune de votre expérience et des avancées du secteur ?

**S. P. :** Nous sommes en train de vivre un moment inédit en France : jamais nous n'avons vu autant de conversions vers l'agriculture biologique, ni une demande si forte des citoyens. L'agriculture biologique a vraiment de beaux jours devant elle, à condition que les femmes et les hommes politiques en prennent réellement conscience et s'appuient sur ce dynamisme pour accélérer la transition écologique de l'agriculture. Nous en jugerons dans les programmes des candidats à la Présidentielle. Mais nous sommes inquiets des discours de certains, qui prônent toujours plus de productivisme ou l'autorisation de culture des OGM...

À l'occasion de la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal », de nombreuses animations auront également lieu dans les magasins Biocoop, partenaires de l'événement.

**MANGER**  
BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

**17 au 25**  
septembre  
**2016**

« Rendez-vous avec  
les producteurs bio  
près de chez vous ! »

ZÉRO PESTICIDE DE SYNTHÈSE  
PRODUITS DE SAISON  
100% TERROIR  
ZÉRO OGM  
D'OMÉGA 3  
100% PLEIN AIR

**DU LOCAL OUI MAIS EN BIO ! AB**

**www.bioetlocal.org**

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR LE RÉSEAU FNAB  
EN PARTENARIAT AVEC biocoop  
ISVE  
AB

Toutes images à la discrétion de la FNAB

EN DIRECT

Culture & loisirs | Economie | Lifestyle | Planète | Société

VOUS ETES ICI : [CONSOGLOBE](#) > [ALIMENTATION](#) > MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL I > LA CARTE DES INITIATIVES

## « Manger bio et local, c'est l'idéal ! » : la carte des initiatives

Deux nouvelles tendances se font de plus en plus leur place dans les habitudes de consommation des Français et de l'emploi local : manger bio et se fournir chez les producteurs locaux. Pour mieux appréhender ces initiatives sont lancées dans toute la France, du 17 au 25 septembre.

Rédigé par Sybille de la Rocque, le 19 sept 2016, à 13 h 04 min



J'aime 48 personnes aiment ça. Soyez le premier de vos amis.

0 partages

Partagez sur Facebook !

Partagez sur Twitter !

Envoyez à un ami !

La troisième semaine de septembre 2016 sera l'occasion pour les consommateurs de comprendre un peu mieux ce que signifie « manger bio et local », ainsi que de découvrir les producteurs proches de chez eux. Comme chaque année depuis désormais six ans, la campagne « Manger Bio et local, c'est l'idéal » est relayée en France par le réseau Fnab (Fédération nationale de l'agriculture biologique) et les producteurs bio.

### Quand le bio rencontre les consommateurs

Initié dans la région Rhône-Alpes, l'événement a aujourd'hui une portée nationale et se propose de faire découvrir les bienfaits de l'agriculture biologique, qui n'utilise pas de pesticides et encore moins d'OGM, ainsi que d'aller à la rencontre des producteurs locaux. Car acheter local c'est sauvegarder l'emploi, aider les agriculteurs et, surtout, travailler en circuit court, ce qui réduit les émissions de carbone !

### 300 événements dans toute la France et une carte pour les trouver

Manger bio et local est donc bon pour la santé et bon pour l'environnement. Rien de mieux lorsqu'on veut avoir, autant que possible, une consommation responsable. L'initiative « Manger bio et local, c'est l'idéal » espère donc faire des adeptes de cette nouvelle tendance respectueuse de la santé et de l'environnement.



Pas moins de 300 événements sont organisés dans toute la France par les antennes régionales du réseau Fnab et par les producteurs. Le site de l'initiative, [bioetlocalcestideal.org](http://bioetlocalcestideal.org), les recense sur une carte interactive reproduite ci-dessus.

A lire aussi :

En c

16:1

14:2

11:5

09:5

3j

3j

3j

3j

En c

Plus  
désol

Le nu  
clima

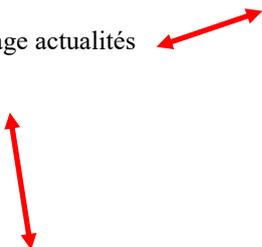
Enqu  
vendi

8 ast  
yeux

La po  
pour

Pou

Annoncé en une de la page actualités  
+ article



TWEETER PARTAGER IMPRIMER ENVOYER PAR MAIL COMMENTER

CIRCUITS COURTS

# Campagne 2016 « Bio et local c'est l'idéal »

9 h



**17 au 25  
septembre  
2016**  
« Rendez-vous avec  
les producteurs bio  
près de chez vous ! »

La 6e édition de la campagne nationale « Manger bio et local c'est l'idéal » se déroulera du 17 au 25 septembre 2016. Plus de 300 événements auront lieu dans toutes la France pour « faire découvrir l'agriculture bio et ses circuits courts de distribution » : visites de fermes, dégustations, marchés, conférences, ciné-débats...

À l'origine de cette initiative, le réseau Fnab (fédération nationale de l'agriculture biologique) entend rappeler aux consommateurs que « le mouvement bio a fait partie des pionniers dans le développement des circuits courts de distribution ». Ces derniers demeurent un canal privilégié par la moitié des producteurs.

Et selon l'Agence Bio, la vente directe a progressé de 20 % en 2015, contre seulement 17 % pour les magasins spécialisés bio et 11 % pour les grandes surfaces. Les chiffres 2016 seront publiés le 6 octobre prochain.

En attendant, vous pouvez retrouver [la carte des événements](#) à venir sur le site internet de la campagne.

Alain Cardinaux

TWEETER PARTAGER IMPRIMER ENVOYER PAR MAIL COMMENTER

DÉVELOPPEMENT DURABLE

# L'agriculture bio, une chance historique pour les territoires

Publié le • Mis à jour le 19/09/2016 • Par Auteur associé • dans : France, Opinions



© PhotoSG - Fotolia

« Manger bio et local c'est l'idéal. » La Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) lance sa 6e campagne nationale alors que tous les voyants sont au vert. Le marché des produits bios connaît depuis plusieurs années une croissance à deux chiffres.



Stéphanie Pageot, présidente de la Fédération nationale d'agriculture biologique

« Manger bio et local c'est l'idéal. » La Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) lance sa 6e campagne nationale alors que tous les voyants sont au vert. Le marché des produits bios connaît depuis plusieurs années une croissance à deux chiffres, atteignant 14,7 % en 2015, avec des pics à + 20 % en vente directe (1) et - selon leurs propres confidences - chez certaines grandes enseignes !

Cette dynamique est portée par une forte demande : neuf Français sur dix ont consommé bio en 2015, dont 65 % régulièrement (2). L'an passé, les surfaces cultivées en bio ont augmenté de 23 %.

La bio change d'échelle ! C'est une chance pour les territoires ruraux car ce mode d'agriculture est non seulement en forte croissance, mais génère davantage d'emplois. Ainsi, avec seulement 5 % des terres cultivées, il représente déjà 10 % de l'emploi agricole (3).

## Paysages et biodiversité préservés

Et il s'agit d'un développement durable. Il préserve les paysages et la biodiversité qui font la spécificité de nos régions. Il permet aussi de réaliser d'importantes économies. Savez-vous que le traitement des eaux induit par l'utilisation de pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12 % sur les factures des usagers (4) ? Les agences de l'eau ne s'y trompent pas et nombreuses sont celles qui aident pour ces raisons au développement de l'agriculture biologique.

Pourtant, la dynamique de la bio française pourrait connaître un coup d'arrêt. L'Etat et les régions ont, en effet, sous-estimé le mouvement de conversion à l'agriculture biologique. Résultat : les aides programmées pour 2015-2020 sont déjà épuisées dans de nombreuses régions et plafonnées presque partout. Certains agriculteurs, qui ont investi pour passer ou se maintenir en bio, se retrouvent en difficulté car les aides escomptées ne sont pas au rendez-vous. D'autres remettent à plus tard leur conversion.

## Accompagner le développement de la bio

Le 23 août, le ministre de l'Agriculture s'est engagé à consolider l'accompagnement de l'essor de l'agriculture biologique dans les années à venir. Nous le prenons au mot ! La Fnab demande ainsi à l'Etat et aux régions de garantir les paiements des aides 2016 et 2017, et de réviser les budgets pour la programmation restante jusqu'à 2020. Elle appelle, par ailleurs, les collectivités locales à soutenir le développement de l'agriculture biologique dans le cadre de véritables projets de territoire (5).

Le marché des produits bios va continuer de croître. Si l'agriculture française ne peut le satisfaire, il se tournera vers des produits étrangers. Ne pas accompagner le développement de la bio serait une grave erreur stratégique !

Du 17 au 25 septembre, les agriculteurs du bio du réseau Fnab participeront aux 500 événements prévus dans le cadre de la campagne nationale « Manger bio et local c'est l'idéal » (6).

The screenshot shows the homepage of laGazette.fr. At the top, there are navigation menus for 'laGazette.fr', 'EMPLOI', 'CLUBS', 'BREVETS', 'SÉLECTIONS AUX CONCOURS', 'FORMATIONS', 'ÉVÉNEMENTS', 'PUBLI-BLOG', 'ANNUAIRE', and 'OUTILS'. Below this, there are several news articles with images and headlines. On the right side, there are several advertisements, including one for '1315 offres d'emploi territoriales' and another for 'SOS SOURCIERS DE PUBLIC'. At the bottom, there is a section for 'DÉVELOPPEMENT DURABLE' with the headline 'L'agriculture bio, une chance historique pour les territoires'.

→ Annonce en une du site + article

# Les essentiels Initiatives et Solidarité

le 02/09/2016 à 0h00

Envoyer par email

## Italie

### La Croix-Rouge française à la rescousse

Par solidarité avec la Croix-Rouge italienne, la Croix-Rouge française a décidé de lancer un appel aux dons pour venir en aide d'urgence aux victimes en état de choc après le séisme. Celui-ci s'est produit près de Norcia, dans la région de l'Ombrie, et a détruit plusieurs villages – également dans les régions du Latium et des Marches – et fait au moins 267 morts et 387 blessés. Des moyens importants sont toujours nécessaires pour aider les services de secours. Les dons doivent être faits uniquement par chèques libellés au nom de Croix-Rouge française, « urgence séisme Italie » et adressés à la Croix-Rouge française, au 98 rue Didot, Paris 75694 Cedex 14. L'intégralité des sommes récoltées sera reversée à la Croix-Rouge italienne.

Article précédent

Pourquoi lire La Croix ?

La Croix vous donne la parole tant sur le papier (rubrique "Courrier") que sur son site (blogs, réseaux sociaux, ...).

Contact pour les donateurs : 09.70.62.05.05.

----

## Paris

### Zazie, hôtel de l'insertion

Il est le premier hôtel de tourisme à vocation d'insertion ouvert à Paris. Le Zazie, situé dans le 12<sup>e</sup> arrondissement, près de la gare de Lyon, conjugue efficacité économique (plus de 90 % de ses revenus proviennent des prestations) et finalité sociale. Moins de quatre ans ont été nécessaires pour transformer un hôtel classique, le *Mistral*, en entreprise d'insertion. En réintégrant l'entretien des chambres et de la blanchisserie, jusqu'alors externalisés, l'hôtel a plus que doublé son effectif : il emploie aujourd'hui huit salariés à temps plein, dont trois sont en contrat d'insertion ; ils n'étaient que trois, au total, en 2012.

Depuis son ouverture, le Zazie a ainsi accueilli une quinzaine de personnes en « difficulté d'emploi », pour des postes à temps plein d'employé polyvalent ou de réceptionniste. L'organisation du travail privilégie l'autonomie, l'initiative, la coopération et la diversité des tâches. Beaucoup de travaux sont partagés sans distinction de fonctions : le linge, l'approvisionnement, l'entretien des parties communes, le service du petit déjeuner... Ainsi, permanents et salariés en insertion ne peuvent être distingués par les clients.

### Antoine Paillon

----

### 2,39 millions de salariés dans l'économie sociale et solidaire (ESS).

2,39 millions de salariés dans l'économie sociale et solidaire (ESS). C'est le nombre avancé par la dernière étude de l'association Recherches & Solidarités ([www.recherches-solidarites.org](http://www.recherches-solidarites.org)). L'ESS représente ainsi un emploi privé sur huit (12,7 %). En 2015, deux mesures ont soutenu le secteur : les emplois d'avenir et le service civique. Au total, l'économie sociale et solidaire concerne 202 700 établissements employeurs et une masse salariale de près de 56 milliards d'euros.

----

## Agenda

### Manger bio et local

Du 17 au 25 septembre, le réseau de la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fnab), les magasins Biocoop et de nombreuses associations organisent la semaine « Manger bio et local, c'est l'idéal » dans de nombreuses régions. Une carte et un programme des événements (conférences, ciné-débats, visites de fermes, marchés bio, repas bio, dégustations, concerts...) sont présentés sur le site Internet de cette « campagne » de sensibilisation.

----

### Le site

**le journal**  
La Newsletter Journal La Croix du vendredi 2 septembre 2016

**Sport**  
Le football adopte à son tour la vidéo

**Sport**  
Les caennais Sport

**Cahiers**  
Des étoiles brillent à Sidi Moumen

**Cahiers**  
Le centre Les étoiles va se déployer

Les caennais Initiatives et Solidarité

**Autrement dit**  
Dounia Bakr, une main tendue aux chrétiens d'Irak

**Autrement dit**  
La statue de Notre-Dame du Rosaire

**Autrement dit**  
L'image

[Voir tous les articles de la newsletter](#)

## À la une

TOUT FRANCE MONDE CULTURE RELIGION

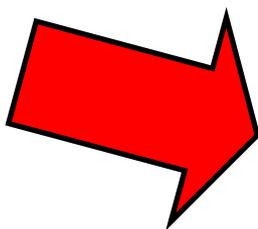
**Sécurité**  
Attentat de Nîmes, les victimes lancent un appel aux dons

**Afrique**  
Presque un millier d'opposants ont été arrêtés au Gabon

**Amériques**  
Au Venezuela, une marche historique contre Nicolas Maduro

**France**  
Pourra-t-on se baigner dans les eaux de Paris l'an prochain ?

**Moyen-Orient**  
Le fils du commandant



# Site Basta !: 500.000 visites/mois

Annoncé en une de la rubrique Alimentation + article

## « Manger bio et local, c'est l'idéal ! » : la carte des initiatives

PAR COLLECTIF 16 SEPTEMBRE 2016



Vente à la ferme, Amap et paniers, magasins de producteurs et marchés... Il existe de nombreuses possibilités de consommer bio et local près de chez soi. Pour découvrir cette agriculture et ses circuits courts de distribution, la Fédération nationale de l'agriculture biologique lance du 17 au 25 septembre une campagne intitulée « Manger bio et local, c'est l'idéal ». Plus de 300 événements (visites de fermes, dégustations, marchés bio, conférences, débats...) sont d'ores et déjà prévus dans toute la France. Découvrez la carte recensant ces initiatives.

« Manger bio et local, c'est l'idéal » est une campagne d'information destinée à mieux faire connaître la vente directe bio et les circuits courts à l'ensemble des consommateurs. Pour la sixième année consécutive, cette initiative des producteurs bio prend une dimension nationale. Du 17 au 25 septembre, des agriculteurs biologiques vous ouvrent leurs portes sur l'ensemble du territoire.

Devenu un rendez-vous incontournable dans la France entière à l'arrivée de l'automne, les membres du réseau Fnab (Fédération nationale de l'agriculture biologique) et les producteurs bio français vont à la rencontre des consommateurs grâce la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal ».

Initiée à l'origine par la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique (Corabio), cet événement est désormais relayé depuis six ans par les fédérations régionales Fnab. Objectif de cette manifestation : promouvoir la consommation de produits biologiques en circuits courts via un programme d'événements riches et variés : fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective...

Plus de 300 événements sont recensés en 2016 sur la carte interactive ci-dessous :



Toutes les animations prévues sont à retrouver sur le site internet [bioetlocalcestideal.org](http://bioetlocalcestideal.org)

Télécharger l'affiche de la campagne 2016 en cliquant ci-dessous :



Accueil > Editorial > Agenda >

## Campagne nationale : Manger bio et local c'est l'idéal !

17 septembre 2016



Plus de 300 évènements en France du 17 au 25 septembre 2016 Pour découvrir l'agriculture bio et ses circuits courts de distribution.

Vente à la ferme, AMAP et paniers, magasins de producteurs, marchés... Manger bio et local n'a jamais été aussi facile ! Avec à la clé : la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, un environnement préservé, une relation directe avec les producteurs et un réel soutien à l'économie locale. Organisée par les agriculteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique), en partenariat avec Biocoop, la campagne Manger bio et local c'est l'idéal ! vous invite à découvrir ces nouveaux circuits de distribution avec cette année un mot d'ordre :

« du local oui, mais en bio ! »

Le mouvement bio a, en effet, fait partie des pionniers dans le développement des circuits courts de distribution. Ceux-ci sont aujourd'hui mis en avant par certains élus, producteurs et distributeurs.

Mais le local seul n'est pas un label. Seuls les produits bio des fermes et entreprises de nos régions offrent les garanties d'une agriculture vraiment locale et respectueuse de l'environnement :

### > la garantie de produits locaux sans ogm, sans pesticides ni engrais chimiques

Alors que l'agriculture conventionnelle française détient le record de consommation de pesticides en Europe et que 80% des animaux des fermes conventionnelles sont nourris avec des OGM.

### > la garantie de produits vraiment locaux

Pas de produits chimiques élaborés dans de lointaines usines, pas d'OGM importés d'outre-Atlantique. Pour fertiliser les sols, les agriculteurs bio utilisent fumier, compost et engrais organiques souvent issus de leur exploitation ou élaborés en proximité. Idem pour les animaux qu'ils élèvent et nourrissent avec des aliments bio qui doivent provenir en majorité de leur exploitation.

### > la garantie d'un mode de production favorable à l'économie locale

Consommer bio favorise davantage l'économie locale puisque le mode production ne nécessite pas l'achat de produits coûteux qui viennent de loin (pesticides, OGM...). L'agriculture bio génère aussi plus d'emplois : avec 5 % des surfaces cultivées en France, elle représente déjà 10 % de l'emploi agricole !

### > la garantie d'un mode de production qui préserve les paysages et la biodiversité locale

Parce qu'elle favorise les exploitations à échelle humaine et la diversité des cultures, l'agriculture biologique préserve les paysages. Parce qu'elle n'utilise pas de pesticides et d'engrais chimiques elle préserve les nappes phréatiques, la biodiversité et la chaîne alimentaire naturelle (insectes, oiseaux, petits mammifères...).

Toutes les informations [ici](#)

Source : Courriel à Reporterre

Site Bioaddict  
60.000 visites/mois

Annoncé en une page actualités le  
16/09 + article

BIOaddict.fr  
TOUTE L'INFO POUR UN MONDE PLUS BIO

MAISON ALIMENTATION BEAUTÉ LOISIRS ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTATION  
JEUX CONCOURS SHOPPING BIO RECETTES BIO CARTE DE FRANCE DU BIO

ÉVÈNEMENT

Les produits bio et locaux à l'honneur en France du 17 au 25 septembre

Publié Aujourd'hui à 14h32

Dans le cadre de la campagne "Bio et local c'est l'idéal", plus de 300 événements sont organisés partout en France du 17 au 25 septembre 2016 pour faire connaître et valoriser l'agriculture bio et ses circuits courts de distribution.



"Bio et local, c'est l'idéal" est une campagne de promotion et de sensibilisation sur les avantages de consommer des produits bio et locaux.

SUR LE MÊME THÈME

- Fruits et légumes bio : les circuits courts sont les moins chers
- Consommer bio en région... c'est possible avec la marque Bio Sud Ouest France !
- L'agriculture biologique peut nourrir la planète et sans l'abîmer
- Qu'est-ce que l'agroécologie : fiche pratique
- Bayer rachète Monsanto : bientôt la fin de l'agriculture bio ?!

NEWSLETTER  
inscrivez votre email OK

- qui respecte les consommateurs en leur proposant des produits sains.

Consommer des produits bio locaux permet également :

- de réduire le nombre d'intermédiaires et ainsi de favoriser une meilleure rémunération des producteurs.
- de diminuer les transports polluants générés par les produits qui viennent de loin.
- de renforcer la vitalité économique de nos territoires en favorisant l'achat de produits français. Dans le contexte de baisse du nombre d'exploitations agricoles sur le territoire français, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique, lui, ne cesse de progresser. Aujourd'hui, avec 5 % des surfaces cultivées en France, l'agriculture bio représente déjà 10 % de l'emploi agricole en France ! Un chiffre en constante progression depuis plusieurs années !

A savoir : À surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'oeuvre qu'une ferme conventionnelle

Nous sommes de plus en plus attentifs aux conséquences de nos actes d'achat. La consommation de produits bio et locaux est ainsi en très forte croissance. Pourquoi ? parce que les avantages sont nombreux ! et que les consommateurs sont de plus en plus nombreux à l'avoir compris !

Vente à la ferme, AMAP et paniers, magasins de producteurs, marchés... Manger bio et local n'a jamais été aussi facile ! Avec à la clé : la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, un environnement préservé, une relation directe avec les producteurs et un réel soutien à l'économie locale.

Organisée dans toute la France par les agriculteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique), en partenariat avec le réseau de magasins bio Biocoop, la campagne "Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" vous invite à découvrir ces nouveaux circuits de distribution avec cette année un mot d'ordre : " Du local oui, mais en bio ! "

Plus de 300 événements gratuits sont ainsi organisés du 17 au 25 septembre dans le cadre de cette campagne : visites de fermes, dégustations, marchés bio, conférences, ciné-débats, repas bio, concerts... Découvrez les événements prévus près de chez vous sur le site [bioetlocalc'estideal.org](http://bioetlocalc'estideal.org).

Pourquoi manger bio et local, c'est l'idéal ?

Il faut savoir que le mouvement bio a fait partie des pionniers dans le développement des circuits courts de distribution. Ceux-ci sont aujourd'hui mis en avant par certains élus, producteurs et distributeurs. Mais le local seul n'est pas un label. Seuls les produits bio des fermes et entreprises de nos régions offrent les garanties d'une agriculture vraiment locale et respectueuse de l'environnement.

Manger bio c'est en effet faire le choix d'une alimentation de qualité - qui garantit des produits sans pesticides, sans engrais chimiques de synthèse ni OGM - et d'un système agricole moins polluant :

- qui respecte l'environnement et le bien-être animal. L'agriculture bio préserve l'air, la terre, les nappes phréatiques et la biodiversité (faune et flore). Pour fertiliser les sols, les agriculteurs bio utilisent fumier, compost et engrais organiques souvent issus de leur exploitation ou élaborés en proximité. Idem pour les animaux qu'ils élèvent et nourrissent avec des aliments bio qui doivent provenir en majorité de leur exploitation. En bio, l'élevage hors-sol est également interdit !
- qui respecte les agriculteurs qui, en bio, ne sont pas exposés aux produits chimiques utilisés en agriculture conventionnelle et qui sont potentiellement très toxiques pour leur santé.

BIOaddict.fr  
TOUTE L'INFO POUR UN MONDE PLUS BIO

MAISON ALIMENTATION BEAUTÉ LOISIRS ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTATION  
JEUX CONCOURS SHOPPING BIO RECETTES BIO CARTE DE FRANCE DU BIO

ACTUALITES

Bayer rachète Monsanto : bientôt la fin de l'agriculture bio ?!



Déclic des abeilles : une étude de l'INRA confirme la responsabilité des pesticides

Comment éviter les produits toxiques dans le cartable de ses enfants

Climat : des vagues de chaleur plus nombreuses et plus intenses en France d'ici 2100

LES PROFESSIONNELS DU BIO  
BIOaddictMAP  
TOUTES LES ADRESSES POUR UN MONDE PLUS BIO

Les produits bio et locaux à l'honneur en France du 17 au 25 septembre  
Dans le cadre de la campagne "bio et local c'est l'idéal", plus de 300 événements sont organisés partout en France du 17 au 25 septembre 2016 pour faire connaître et valoriser l'agriculture bio et ses circuits courts de distribution.

Suivre @bioaddict

NEWSLETTER Inscrivez-vous

RECHERCHE dans  
Entrez un mot clé  
dans : articles | médias

FLASH INFOS

Bayer rachète Monsanto : l'OGM et pesticides vient de...  
Ce mercredi 14 septembre, le laboratoire pharmaceutique Bayer a annoncé l'achat de Monsanto, le géant des produits agricoles.

BIOaddict  
TOUTES LES ADRESSES POUR UN MONDE PLUS BIO

La Vie Claire



FLASH INFOS

Bayer rachète Monsanto : l'OGM et pesticides vient de...  
Ce mercredi 14 septembre, le laboratoire pharmaceutique Bayer a annoncé l'achat de Monsanto, le géant des produits agricoles.

En Bretagne les fermes bio champignons - 09/09  
Selon l'observatoire de produits bio de Bretagne, au cours du premier trimestre 2016, la Bretagne s'est enrichie de nouvelles fermes bio.

Les décès liés à la pollution : une perte économique de 1,2 milliard en 2013 - 09/09  
Alors que la pollution atmosphérique se situe à la quatrième position dans les facteurs de risque de décès, la pollution de l'air est responsable de 1,2 milliard de décès évitables en France.

Good news: Hubert Reev de l'Agence Française de l'Astrophysicien Hubert Reev nommé par Ségolène Royal à l'Ecologie, Président de l'Agence Française de l'Astrophysique... lire la suite

Victoire: Sous la pression du Ministère de l'Ecologie et du Développement durable, le Ministère de l'Ecologie et du Développement durable a annoncé la création d'un observatoire national de l'agriculture biologique... lire la suite

1 2

EN SUPPLÉMENT

- qui respecte les consommateurs en leur proposant des produits sains.

Consommer des produits bio locaux permet également :

- de réduire le nombre d'intermédiaires et ainsi de favoriser une meilleure rémunération des producteurs.

- de diminuer les transports polluants générés par les produits qui viennent de loin.

- de renforcer la vitalité économique de nos territoires en favorisant l'achat de produits français. Dans le contexte de baisse du nombre d'exploitations agricoles sur le territoire français, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique, lui, ne cesse de progresser. Aujourd'hui, avec 5 % des surfaces cultivées en France, l'agriculture bio représente déjà 10 % de l'emploi agricole en France ! Un chiffre en constante progression depuis plusieurs années !

**A savoir :** À surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'oeuvre qu'une ferme conventionnelle (2,4 unités de travail contre 1,5), participant ainsi au maintien d'une économie locale et rurale. À titre d'exemple, le secteur viticole emploie deux fois plus de personnes en exploitation biologique qu'en exploitation conventionnelle.

Quelques animations prévues du 17 au 25 septembre :

17 septembre : Marché Paysan à la Ferme de la Budinerie (La Celle-les-Bordes - 78). Brigitte et Rick Vandooren ainsi que les autres producteurs du CIVAM proposeront un marché local se composant de leurs produits ainsi que de créations d'artisans locaux invités. Expositions, jeux, atelier, concert sont prévus, ainsi qu'un déjeuner local à déguster sur place (sur réservation) ou à emporter.

17 et 18 septembre : Rosny (93) ouvre ses espaces verts et sa ferme pédagogique au public et propose des animations et des stands.

17 septembre : la ville de Bourges se fait bio avec au programme : Marché bio et artisanal, buvette et restauration bio et locale, animations pour tous, projection du film "Demain", concert et bal folk. Entrée libre. (La Halle au blé 18000)

18 septembre : foire bio et locale à Antibes (Lycée Horticole et Agricole d'Antibes 1285 avenue Jules Grec 06600) avec un marché bio de 50 producteurs, des animations pour petits et grands et un village artistique.

18 septembre : à Vesoul, marché de producteurs, animations, dégustations, buvettes, restauration Bio... (Place Pierre Rénét 70000)

20 septembre : conférence à l'Université UBS de Vannes ((Rue André Lwoff 56000): Combien ça coûte de manger bio à Vannes ? 80 familles morbihannaises dont 40 vannetaises ont augmenté leur consommation de produits bio ces 6 derniers mois, d'après vous ont-elles augmenté leur budget ? De combien ? Et vous que pouvez-vous faire pour que manger bio ne vous coûte pas plus cher ?

21 septembre : animations avec Agrobio Gironde près de Bordeaux (Domaine Biodynamique des Jalles Le Marquis 33320 LE TAILLAN-MEDOC) : Atelier et visite de fermes / Conférence sur les thèmes : comment mieux intégrer les produits bio et les légumineuses au quotidien dès les plus jeunes âges ? Pourquoi manger bio et local pour sa santé, l'environnement ? Quelle diversité des produits bio ?

22 septembre : à Nantes, présentation du "Réseau Paysan Nature" de 19h à 21h30 sur le thème "Que font les fermes engagées pour préserver la biodiversité utile à l'agriculture et à tout le territoire ?"

23 septembre : Animations pédagogiques au lycée Charlemagne à Paris : table de découverte de produits bio d'Ile-de-France et sensibilisation au bio, réalisation d'une pâte à tartiner bio maison.

23 septembre : journée portes ouvertes à Avignon avec l'association "Semailles" : Organisation d'un marché de producteurs locaux avec visites guidées de l'exploitation et diverses animations.

23 septembre : Dégustation des légumes locaux en smoothie préparés par le collectif des maraîchers des Hautes Pyrénées à Lourdes (12 avenue François Abadie 65100)

24 septembre : fête des récoltes à Lyon sur les berges du Rhône de 13h à 21h. Au programme : ateliers, forums de discussion, animations de sensibilisation du grand public, ateliers de cuisine participative, animations musicales, buvette de produits solidaires et biologiques...

25 septembre : l'association Robins des Bordes organise la Foire Bio des Bordes à Chennevière sur Marne (94). Au programme : marché de producteurs, piscine à paille, animation du blé à la farine, musique...

du 19 au 23 septembre : animations autour du pain bio à la boulangerie bio "Pain et Partage" de Marseille (5 boulevard Ledru Rollin 13015)

Découvrez tous les événements prévus près de chez vous sur le site [bioetlocalcestdideal.org](http://bioetlocalcestdideal.org).

Stella Giani



Partager l'article :

Faire un lien vers cet article :

0 commentaires

Trier par Les plus anciens

# Quelques autres retombées internet

Site : 7 à table



43 3

« Manger bio et local » si ce genre de phrase pouvait faire sourire il y a encore une dizaine d'années, l'idée commence sérieusement à faire son chemin chez la plupart des consommateurs dits « responsables ». Des mots comme AMAP, marché bio, marché de producteurs font de plus en plus leur apparition et c'est dans les grandes villes, peut-être à cause d'un léger manque de nature, que ceux-ci commencent à prendre une véritable importance. Du 17 au 25 septembre, une grande campagne nationale débute : **Manger bio et local c'est l'idéal !**



Selon l'Agence Bio, 6 français sur 10 consomment régulièrement des produits bio. Mais manger bio, est-ce réellement intéressant quand tel ou tel produit bio a parcouru entre 1000 et 6000 kilomètres en avion ? Acheter des petites poires bio, c'est bien ! Acheter des petites poires bio du Pérou, c'est quand même assez moyen pour l'écologie.

Local et bio seraient la bonne combinaison. Le local bio assure normalement aucun produit chimique ni OGM : « Pour fertiliser les sols, les agriculteurs bio utilisent l'humus, compost et engrais organiques souvent issus de leur exploitation ou élaborés en proximité. Idem pour les animaux qui s'élevaient et nourrissent avec des aliments bio qui doivent provenir en majorité de leur exploitation. »

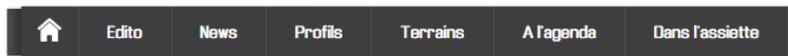
Dans chaque région de France, pendant cette semaine le grand public va pouvoir aller à la rencontre de producteurs locaux, d'artisans, de vigneronnes bio. Plusieurs dégustations et découvertes de produits seront mises en avant pour faire évoluer les mentalités. Non, le bio n'est pas beaucoup plus cher que d'autres produits non bio. Oui, le bio est bon pour la santé, pour l'environnement, pour l'économie locale et surtout pour une véritable traçabilité des aliments du champ vers l'assiette.

Ce week-end, il y a certainement un lieu qui va vous faire rêver. Retrouvez tous les programmes, région par région. La carte ci-dessous propose tous les événements pendant la semaine, qui vient juste avant celle de la gastronomie dont nous parlerons.

C'est véritablement une rentrée gourmande, bio, locale et responsable qui démarre. Nous y allons, et vous ?



Site : Le cuisinier



Accueil - http://www.lecuisinier.fr

03-08-2016



**17 ou 25 septembre 2016**  
**« Manger bio et local c'est l'idéal » : grande campagne de sensibilisation par le réseau FNAB**  
« Rendez-vous avec les producteurs bio près de chez vous ! »

Du 17 au 25 septembre 2016 se tiendront plus de 300 événements sur l'ensemble du territoire, permettant à chacun d'en savoir davantage sur l'agriculture biologique et ses circuits courts de distribution.

Le réseau FNAB a mis au point une importante campagne nationale intitulée « Manger bio et local c'est l'idéal » donnant l'occasion à tous de rencontrer les producteurs bio, de découvrir les ventes à la ferme et les magasins de producteurs, les marchés, mais aussi d'assister à des conférences, des débats ainsi qu'à de nombreuses dégustations.

Organisé en partenariat avec, entre autres, la Fête de la Gastronomie et Biocoop, l'événement rappelle les nombreux avantages d'une alimentation bio et locale, comme la garantie d'une nourriture saine à prix juste, un environnement préservé, un soutien à l'économie locale ou encore une relation directe et privilégiée avec les producteurs.

Cette campagne « Manger bio et local c'est l'idéal » qui a cette année pour mot d'ordre « Du local oui, mais en bio ! » reflète également les nombreuses actions engagées depuis plusieurs années déjà pour la mise en lumière du mouvement bio qui, chaque année, compte davantage d'adeptes.

Pionnier dans le développement des circuits courts de distribution, il offre des produits locaux sans OGM, ni pesticides ni engrais chimiques (là où l'agriculture conventionnelle française arrive en tête des consommations en Europe et que 80% des animaux de fermes conventionnelles sont nourris avec des OGM).

Fumier, compost et engrais organiques sont utilisés pour fertiliser les sols, et les animaux sont nourris avec des aliments bio.

Enfin, la production bio favorise l'emploi ainsi que l'économie locale, puisqu'avec 5% des surfaces cultivées en France, cette agriculture représente 10% de l'emploi agricole et qu'elle ne nécessite pas l'achat de pesticides et autres OGM coûteux. De nombreux avantages s'ajoutent à la préservation des paysages et de la biodiversité locale.

## Les MARCHÉS

### L'agroalimentaire en continu

Accueil France et Union Européenne International Tendances du j

France et Union Européenne / La Fnab communique autour du bio et local



Jeudi 21 juillet 2016

### La Fnab communique autour du bio et local

Site : Les marchés

En partenariat avec Biocoop, la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) organisera du 17 au 25 septembre la campagne « manger bio et local c'est l'idéal ! ». Plus de 300 événements auront lieu dans toute la France sur ce thème, comme des visites de fermes, dégustations, marchés bio, conférences et débats. La Fnab regroupe 10 000 exploitants à travers 78 groupements départementaux et 24 groupements régionaux.

Rédaction Les Marchés



17 au sept 20  
« Rendez-vous les produits près de chez vous »

### Manger bio et local c'est l'idéal !

Du 17 au 25 septembre 2016, les groupements de producteurs du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) vous donnent rendez-vous pour découvrir ces nouveaux circuits de distribution à travers une campagne baptisée "Manger bio et local, c'est l'idéal".

Au programme : une semaine d'animations savoureuses, ludiques et variées dans toute la France (dégustations, fermes ouvertes, marchés, ciné-débats...). L'occasion de valoriser les atouts des produits bio, de découvrir les méthodes de travail des agriculteurs et comprendre pourquoi le coût des produits bio en circuits courts correspond en fait aux coûts réels de production, alors qu'ils sont baissés de manière extrême pour les produits issus de l'agriculture industrielle.



**Manger bio et local, c'est l'idéal !**  
Des événements un peu partout en France

Publié le 13 septembre 2016

JE M'ABONNE  
OU TROUVER LE MAG ?

NOS PARTENAIRES  
SOUHAITEZ PARTAGER SUR NOTRE SITE ?

AGENDA  
17-25 septembre 2016  
Rendez-vous avec les producteurs bio près de chez vous !

CARTOGRAPHIE DES INITIATIVES  
Où se passe tout près de vous !

www.bioetlocal.org

Liens utiles  
http://bioetlocalcestideal.org

Site Village

Le guide des restaurants bio et engagés  
- indépendant - fiable - gourmand -

THE PLACE - TO BIO -

ACCUEIL · ACTUALITÉS

Connexion

Avec le soutien de  
enercoop  
L'énergie mutuelle

### 3 IDÉES POUR UNE RENTRÉE EN BEAUTÉ

Pour mieux digérer la rentrée, on vous propose quelques rendez-vous gourmands et engagés. Au menu : du « biolocal », des cantines rebelles et des bons plans restos...



#### Je défends le « biolocal »

Du 17 au 25 septembre, la Fédération nationale de l'agriculture biologique organise avec le réseau Biocoop la 6e campagne nationale "Manger bio et local, c'est l'idéal". Plus de 500 événements sont organisés dans toute la France, afin de (re)découvrir les circuits courts de produits bio près de chez vous.

#### J'accompagne les « cantines rebelles »

Un Bio Plus poursuit son combat pour des cantines plus engagées. Après le manifeste « Quand les cantines se rebellent » et la campagne « Fais bouger la cantine ! », l'association organise les premières « Victoires des cantines rebelles » à l'hôtel de ville de Paris, le 10 novembre prochain (en présence de Cyril Dion et Julie Andrieu notamment).

#### Je me fais un bon resto

Du 19 septembre au 2 octobre, les établissements répertoriés sur le site Tous au restaurant offrent un menu pour un menu acheté. Certes, les restos bio sont rares, et ne comptent pas sur le critère « bio » pour affiner votre recherche (ça ne marche pas).

Site : The place to bio

le filin  
Fil d'information en santé environnementale

Accueil · A propos · Agenda · Le Fil-à-Fil · Les Profils · Le Filon · La Bobine · Liens

17 au 25 septembre 2016 – France – Manger bio et local, c'est l'idéal

Plan ECOPHYTO: le guide pratique des solutions

Accueil · Mobilité et exposition à la pollution atmosphérique

www.lefilin.org

Site Le Filin