

Fête
du Lait
Bio



2 Juin
2019

Partageons le petit déjeuner à la ferme !



Conception, création : M. STUDIO PHOTO-GRAPHIQUE | Illustration : Breizhorm



www.fete-du-lait-bio.fr

Un événement organisé
par le réseau FNAB.

Un événement...

DOSSIER DE PRESSE

27 AVRIL 2019



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



LE SOMMAIRE

LA FÊTE DU LAIT BIO 2018 COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
UN PRODUIT BIO, KESAKO ?	5
BIO ET CLIMAT. QUEL RÔLE POUR L'AGRICULTURE BIO ?	6
LA BIO, C'EST POUR LE CLIMAT !	7
BIO ET CLIMAT. 5 INGRÉDIENTS POUR UN RÉGIME RÉ-ÉQUILIBRÉ	8
LE LAIT BIO, C'EST... PLUS D'OMÉGA 3, DE VITAMINES ET ZÉRO PESTICIDE	9
TÉMOIGNAGES : PAYSANS ET PRODUCTEURS DE FROMAGES BIO	10
LES CHIFFRES CLÉS	
L'AGRICULTURE BIO EN FRANCE	12
LE LAIT BIO EN FRANCE	13



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



Fête du lait bio.1^{er} et 2 juin 2019

PARTAGEONS LE PETIT DÉJEUNER À LA FERME.

Envie d'un p'tit dej' 100% bio, 100% local et en plus à la ferme? C'est l'occasion de participer à La Fête du Lait Bio.

Synonyme de partage, de convivialité et d'authenticité, la Fête du lait bio vous invite à découvrir l'agriculture biologique par la face gourmande. Cet événement est un moment privilégié pour pouvoir échanger avec les producteurs, découvrir leurs savoir-faire, leurs valeurs et ainsi **mieux comprendre les engagements de l'agriculture biologique et l'importance de consommer bio et local**. Vous y découvrirez de nouvelles pratiques de consommation favorisant les circuits-courts et divers produits biologiques et locaux. Le tout à travers des activités divertissantes et ludiques, aussi bien pour les petits que pour les grands.

Une cinquantaine de fermes réparties sur 9 régions vous accueilleront pour ce moment singulier : en Bretagne, Pays de la Loire, Grand Est, Hauts de France, Auvergne-Rhône Alpes, Bourgogne-Franche Comté, Normandie Provence-Alpes-Côte d'Azur et en Ile de France.

LE CLIMAT AU RENDEZ-VOUS ?

Cette année, l'événement sera par ailleurs l'occasion de faire un zoom sur le climat. Développement de la biodiversité, préservation de l'eau, stockage du carbone dans les sols, réduction des émissions des gaz à effet de serre, l'agriculture biologique est, pour plusieurs raisons, moins énergivore et polluante que l'agriculture conventionnelle. En plus d'avoir un impact positif sur l'environnement, celle-ci participe à une économie plus verte grâce au maintien du lien social et au renforcement du tissu économique local et de la ruralité.

Les 1^{er} et 2 juin, cultivez votre côté bio et venez prendre le petit déjeuner à la ferme. Une bonne occasion de **découvrir les produits laitiers bio locaux produits près de chez vous**.

Retrouvez la ferme la plus proche de chez vous sur fete-du-lait-bio.fr.

La Fête du lait bio est un événement du réseau FNAB, qui se déroule dans le cadre du Printemps bio

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



LA FÊTE DU LAIT BIO 2018

52 fermes

9 RÉGIONS

- AUVERGNE – RHÔNE ALPES
- BRETAGNE
- BOURGOGNE-FRANCHE COMTÉ
- GRAND EST
- HAUTS DE FRANCE
- ILE DE FRANCE
- NORMANDIE
- PAYS DE LA LOIRE
- PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR



500

**PRODUCTEURS
BIO &
BÉNÉVOLES
MOBILISÉS**

DES ANIMATIONS FUN ET LUDIQUES

PETIT DÉJEUNER BIO À LA FERME ● VISITES DE FERME ● BALADES NATURE ● MARCHÉS ● COURSES DE TRACTEURS À PÉDALE ● EXPOSITION ● TONTE DES MOUTONS ● FABRICATION DE PAIN BIO ● ATELIERS CUISINE ET DÉGUSTATIONS ● TRAITE DE VACHES...

ET BIEN D'AUTRES ACTIVITÉS POUR LES PETITS ET LES GRANDS



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



UN PRODUIT BIO, KÉSAKO?

● LA BIO C'EST PAS DU PIPEAU

Pour qu'un produit soit reconnu bio, il doit respecter un cahier des charges strict afin d'obtenir une certification agréée par les pouvoirs publics. Certains producteurs choisissent d'aller plus loin dans cette volonté de réduire leur impact environnemental. C'est le cas de Demeter ou Bio Cohérence qui deviennent acteurs du changement en imbriquant à cette question de l'agrobiologie les concepts du *social* et de *l'énergie*. Une forme d'adhésion concrète au développement des nouveaux *modes de vie durable*. Dans le cas de Bio Cohérence, les producteurs s'engagent dans une démarche de progrès au niveau de leur bilan énergétique et au niveau social.

● UNE AGRICULTURE CONTRÔLÉE

Les agriculteurs bio doivent déclarer leurs activités à l'Agence BIO. Des organismes certificateurs indépendants réalisent ensuite un contrôle annuel obligatoire ainsi que des contrôles inopinés qui garantissent le respect de la *réglementation européenne* et *française* en matière d'agriculture bio. En France, il existe 9 organismes certificateurs : Ecocert, Agrocert, Certipaq, Bureau Veritas, SGS-ICS, Certisud, Certis, Bureau Alpes Contrôle et Qualisud.

● COMMENT SAVOIR SI C'EST BIO ?

Les produits bio sont facilement reconnaissables grâce aux *logos*. Il existe deux sigles qui permettent d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique, le logo européen et le logo AB. Le consommateur doit vérifier que sur l'étiquette du produit figure au minimum le logo européen composé de l'origine de la matière première agricole accompagnée de la référence (FR-BIO-XX) qui est celle de l'organisme certificateur. Ces informations assurent que les produits ont été contrôlés et sont *100% bio* ou composés à 95% de produits issus de l'agriculture biologique et offrent également un gage de *traçabilité*.





**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



BIO ET CLIMAT. QUEL RÔLE POUR L'AGRICULTURE BIO?

L'agriculture produit 14 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) mondiales. Si nous examinons toute la chaîne de production agricole, de la production des engrais au conditionnement, elle produit même 33 % des émissions de GES. L'agriculture biologique est un élément positif du débat car elle mène à moins d'émissions de gaz à effet de serre, moins de dépenses énergétiques et plus de séquestration de carbone.

Le **cahier des charges** de l'Agriculture Biologique est reconnu **comme un des meilleurs** pour protéger la santé des consommateurs et l'environnement (eau, sol, biodiversité). S'il ne dit rien sur le climat, dans la pratique, l'agriculture biologique recèle d'atouts pour lutter contre le réchauffement climatique.

Suite à la publication du rapport sur les externalités positives de l'agriculture biologique (1) présenté par l'institut technique de l'agriculture biologique (ITAB), avec l'appui de l'INRA, l'INRA propose 10 actions techniques², qui permettent de réduire l'impact climatique de l'agriculture biologique sur le climat.

L'Agence bio a repris qualitativement toutes ces actions techniques en mettant en face les réponses de l'agriculture biologique. L'Agence bio met avant tout l'accent sur les **avantages globaux de l'AB** et estime que la **non-utilisation d'engrais de synthèse** et le recyclage de la **matière organique** contribuent à réduire les émissions de gaz à effet de serre. D'après l'Agence, la bio s'inscrit pleinement dans les recommandations de l'INRA du point de vue de son cahier des charges.

LES IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE POUR L'AGRICULTURE EN EUROPE

Nous l'avons évoqué, l'agriculture contribue au changement climatique, mais elle en subit également les effets. De manière générale, dans le Nord de l'Europe, la productivité agricole pourrait s'accroître en raison de l'al-

longement de la période de croissance des végétaux et de l'allongement de la période sans gel. La hausse des températures et l'allongement de la période de végétation pourraient par ailleurs permettre de développer de nouvelles cultures.

Dans le Sud de l'Europe, des phénomènes de chaleur extrême ainsi que la baisse des niveaux de précipitations et de la disponibilité en eau commencent déjà à nuire à la productivité des cultures. Par ailleurs, le rendement des cultures varie de plus en plus d'une année à l'autre en raison de phénomènes climatologiques extrêmes et d'autres facteurs liés par exemple à la prolifération d'organismes nuisibles et de maladies. Dans certaines parties de la région méditerranéenne, certaines cultures estivales pourraient être réalisées en hiver pour éviter la chaleur extrême et le manque d'eau des mois d'été.

Dans d'autres régions, telles que l'Ouest de la France et le Sud-Est de l'Europe, il faudra s'attendre à une réduction des rendements agricoles. Car les étés seront de plus en plus chauds et secs et il ne sera pas possible de déplacer la production de certaines cultures aux mois d'hiver. Une partie des pertes potentielles de rendements pourrait être compensée par une amélioration des pratiques agricoles, telles que la rotation des cultures en fonction de la disponibilité en eau, l'ajustement des dates de semis aux modèles de température et de précipitations et l'utilisation de variétés de cultures mieux adaptées aux nouvelles conditions climatiques (par exemple des cultures résistantes à la chaleur et à la sécheresse).

1 - Voir l'étude INRA / ITAB (réf. Quantifier et chiffrer économiquement les externalités de l'agriculture biologique ? » Disponible sur le site du ministère <http://agriculture.gouv.fr/quantifier-et-chiffrer-economiquement-les-externalites-de-lagriculture-biologiquez> -

2 - Voir l'article « Quelle contribution de l'agriculture française à la réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre ? » disponible sur le site de l'INRA. <http://institut.inra.fr/Missions/Eclairer-les-decisions/Etudes/Toutes-les-actualites/Etude-Reduction-des-GES-en-agriculture>



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



LA BIO, C'EST BON POUR LE CLIMAT !

La question du changement climatique ne peut pas être traitée indépendamment des autres questions environnementales : pesticides, eau, biodiversité, sols. Dans cette approche globale, l'agriculture biologique a toute sa place. Elle apporte des solutions pour lutter contre le changement climatique. La diversité des cultures et la gestion des sols en bio sont un facteur de résilience face aux aléas climatiques.

● Elle n'utilise pas d'engrais azotés chimiques de synthèse mais emploie des engrais organiques et accorde davantage de place aux légumineuses qui fixent l'azote de l'air



- **Aucun rejet de CO₂** provenant de la production des engrais azotés minéraux, très énergivore
- **Des rejets réduits en N₂O** (protoxyde d'azote), gaz à effet de serre important provenant de la volatilisation des engrais épandus.

● Elle recycle la matière organique et privilégie la prairie



- **Stocke davantage de CO₂.** Les matières organiques favorisent la vie microbienne du sol et la production d'humus, source de fertilité.

L'ANALYSE DE L'AGENCE BIO À L'OCCASION DE LA COP 21

RECOMMANDATIONS INRA

- Diminuer les apports de fertilisants minéraux azotés
- Stocker du carbone dans le sol et la biomasse
- Modifier la ration des animaux
- Valoriser les effluents pour produire de l'énergie et réduire la consommation d'énergie fossile

RÉPONSES DE L'ABGRICULTURE BIO

- Utilisation d'engrais organiques adaptés
- Rotations longues, engrais verts, implantation de légumineuses, maintien des IAE (infrastructures agro-écologiques)
- Aliments produits sur la ferme, allongement des durées de pâturage, limitation de l'usage des produits
- Lien au sol, l'élevage biologique est de type extensif et nécessite peu ou pas de chauffage





**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



BIO ET CLIMAT. 5 INGRÉDIENTS POUR UN RÉGIME RÉ-ÉQUILIBRÉ

Le réseau FNAB souhaite positionner l'agriculture biologique comme la réponse aux enjeux globaux. Pour que la bio puisse être réellement un atout pour le climat, il nous semble nécessaire de mélanger cinq ingrédients complémentaires

1. Les règles du cahier des charges de l'AB

Les aménités positives de la bio associées sur l'eau, le sol, l'air, la biodiversité, la santé humaine, le bien-être animal, les consommations de ressources...

2. Les démarches de progrès des producteurs bio

Naturellement, les producteurs bio ont la volonté d'améliorer leurs pratiques, ce qui fait logiquement suite à une démarche de conversion. Si le cahier des charges ne suffit pas à améliorer l'impact positif d'une ferme bio sur le climat, chaque producteur peut mettre en œuvre des pratiques bénéfiques qui vont au-delà du cahier des charges.

3. Le changement de comportements des consommateurs de produits bio

Cela implique moins de protéines animales et plus de protéines végétales. En effet, une emprise foncière supplémentaire est nécessaire pour le mode de production bio, souvent plus extensif. De fait, comme les surfaces agricoles sont limitées, pour être en mesure de nourrir la population mondiale avec des produits bio, un changement d'habitudes alimentaires s'impose.

4. La réduction des gaspillages alimentaires

Elle doit être effective tant durant la phase de production, que de transformation ou de consommation. Il semblerait que les consommateurs de produits bio aient tendance à moins gaspiller les aliments.

5. Les circuits de commercialisation de proximité

Ils se développent de manière importante. En effet les circuits de vente directe, restauration collective ou magasins spécialisés permettent la commercialisation d'environ 70% des produits bio commercialisés. Manger Bio local c'est l'idéal !





**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



LE LAIT BIO, PLUS DE VITAMINES, D'OMÉGA 3

Le lait est indispensable à l'alimentation. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande ainsi aux adultes de consommer 3 produits laitiers par jour et aux enfants, aux adolescents et aux personnes âgées d'en consommer 4. Mais, suivant son mode de production, le lait n'a pas les mêmes qualités nutritionnelles.

● LE LAIT BIO, C'EST LA GARANTIE D'UN PRODUIT LAITIER SANS TRACE DE PESTICIDE, NI D'OGM

Les vaches, brebis et chèvres élevées en bio sont nourries avec des aliments 100% bio. Les animaux élevés en bio ne reçoivent donc aucun aliment ayant été produits à l'aide d'engrais ou de pesticides chimiques, ni d'aliments contenant des OGM, comme les tourteaux de soja importés d'outre Atlantique. Le mode d'élevage et l'alimentation des troupeaux en bio garantit ainsi un lait sans trace de résidus chimiques ni d'organisme génétiquement modifié.

● LES PRODUITS LAITIERS BIO SONT NATURELLEMENT PLUS RICHES EN OMÉGA 3 ET EN VITAMINES

De nombreuses études ont montré que le lait bio avait de très importantes qualités nutritionnelles.

Les chercheurs de l'Université de Newcastle (Royaume Uni) ont ainsi compilé les résultats de près de 200 études réalisées dans l'Union Européenne entre 1992 et 2014. Leurs conclusions, publiées en février 2016 dans le "British Journal of Nutrition", montrent que le lait bio de vache contient en moyenne 56% d'Oméga 3 en plus que le lait conventionnel ! Or, les Oméga 3 contribuent à réduire le risque d'incidents cardio-vasculaires, renforcent le système immunitaire et sont indispensables au bon fonctionnement du cerveau et du système nerveux. L'Université de Newcastle a également montré que le lait BIO était plus riche en vitamines A, en vitamine E, en fer et en caroténoïdes, des antioxydants aux effets bénéfiques sur le vieillissement de la peau.

● LE LAIT BIO ET LOCAL EST UN TRÉSOR DE BIENFAITS !

Rien de mieux que le lait cru bio et les produits laitiers à base de lait cru bio achetés directement à la ferme ou en circuit court.

Acheter ses produits laitiers bio en circuit court, c'est non seulement bon pour l'économie locale, c'est aussi excellent pour la santé ! Comme tous les produits laitiers bio ils sont exempts de traces de pesticides, contiennent plus d'oméga 3 et de vitamines, mais selon plusieurs études, le lait cru fermier et les produits à base de lait cru sont aussi plus digestes et participent – entre autres - à la prévention de l'asthme, des allergies et de l'eczéma. Comme le souligne le docteur Dominique Vuitton, Professeur d'Immunologie à l'Université de Franche-Comté, ils « apportent un nombre élevé et une grande diversité de micro-organismes, qui sont d'excellents candidats "naturels" pour exercer un rôle bénéfique dans les réponses immunitaires chez l'homme. »





**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



TÉMOIGNAGES DE PAYSANS BIO

Picorette et Compagnie : "Être autonome dans mon travail"

•• Pourquoi avoir choisi d'être éleveur bio ?

Je suis fils d'agriculteur à Laitre sous Amance, petit village à 10 km de Nancy. J'ai voulu m'installer en tant qu'agriculteur car j'aime bien travailler à l'extérieur et être autonome dans mon travail, être mon "propre patron"

J'ai voulu créer un atelier supplémentaire sur la ferme de mon père afin de créer un atelier dégageant un revenu pour pouvoir m'installer.

J'ai également voulu profiter de la proximité avec la ville de Nancy pour développer la vente directe.

Je suis parti dans un élevage bio car je ne voulais pas épandre de produits chimiques dans les champs et respirer des pesticides à longueur d'année.

Je trouve le mode de production bio bien plus respectueux de l'agriculteur, du consommateur et de la nature.



Picorette et Compagnie

3 place Coty
54770 Laitre sous
Amance

Chèvrerie Kerlébik : "Chaque fromage est différent"

•• Marion, que produisez-vous sur votre ferme ?

Nous nous sommes installés en 2014 avec Jérôme, sur cette ferme, qui était inexploitée depuis 25 ans. Nous venons de Saône-et-Loire et nous sommes tombés amoureux du coin. Nous élevons 45 chèvres sur 20 hectares. Nous avons choisi des chèvres poitevines, une race rustique et docile. Certes elle va produire moins de lait que d'autres races, mais un lait plus gras, plus onctueux qui a des qualités fromagères exceptionnelles.

•• Pourquoi avoir choisi de faire du fromage, en plus d'être éleveur ?

Ici, on produit une dizaine de fromages différents. Notre but en faisant du fromage, c'est d'aller de la matière première au produit fini et de le vendre en direct. Le retour des clients est tellement gratifiant. Nous sommes installés à proximité d'une réserve ornithologique, qui est lieu très riche de biodiversité qui fonctionne très bien avec l'élevage. Nous vendons à la ferme, car ça permet au client d'accéder à la réalité de notre métier, de montrer qu'on peut élever des animaux de façon respectueuse de la nature et des hommes.

•• Qu'est-ce qu'un fromage de bio a en plus ?

Produire du fromage bio, ça implique des méthodes d'élevage. Nos chèvres sortent, elles pâturent, on respecte les cycles naturels de la chèvre, qui ne produit pas de lait durant l'hiver. Je fabrique mes fromages moi-même, je les retourne tous les jours. Chaque fromage est différent, contrairement à des fromages fait avec un lait homogénéisé. Tout le monde peut trouver son bonheur. Surtout, ils ne contiennent pas d'antibiotique, d'OGM, ni aucun produit de synthèse.

•• Les fromages bio sont-ils plutôt tournés vers la tradition ou la modernité ?

Par exemple, je n'aime pas les fromages de chèvre cendrés. En Saône-et-Loire, il n'y a pas de fromages cendrés mais des fromages affinés bleus. J'ai appris à faire des fromages comme ça, de manière traditionnelle. Beaucoup de gens viennent ici pour ça, parce qu'ils retrouvent une forme de fromage de chèvre traditionnel. Je vois des gens originaires de Bourgogne ou de Rhône-Alpes venir acheter ce fromage car ça leur rappelle quelque chose. À côté de ça, je peux faire un fromage à tartiner aillé ou une tomme que je fais affiner avec des épices. La tradition n'empêche pas la modernité, et c'est ça qui est intéressant dans ce métier.



Chèvrerie Kerlébik
Route de Kerléguen
56860 Séné



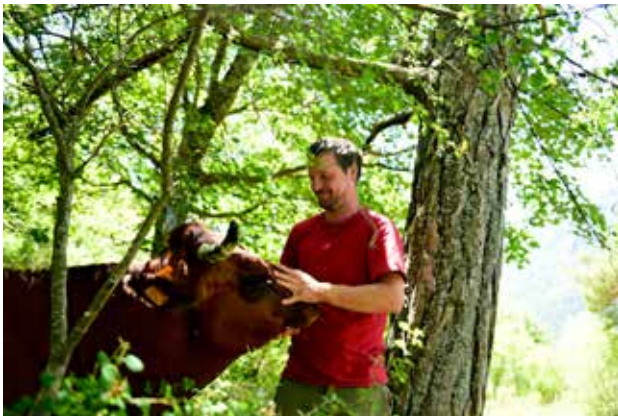
**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



TÉMOIGNAGES DE PAYSANS BIO

Ferme de Baumugnes : "C'est très valorisant"



•• Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier d'éleveur bio ?

Ce qui me plaît le plus c'est le côté soin alternatif des bêtes. Nous sommes un petit groupe d'agriculteurs à avoir accroché avec la méthode OBSALIM® (une méthode de diagnostic et de réglage alimentaire fondée sur l'observation des animaux), nous essayons également des traitements homéopathiques, des traitements à base de plantes... et tous ces outils fonctionnent, donc c'est très valorisant !

•• Pourquoi avez-vous décidé de participer à la Fête du lait bio ?

Lorsque la technicienne élevage du groupement des agriculteurs bio des Hautes-Alpes (Agribio 05) m'a proposé cet événement, j'ai accepté car c'est une bonne occasion pour faire connaître mes produits ainsi que la conduite d'un élevage en bio au grand public. C'est important de montrer au public que soigner les animaux avec des pratiques vétérinaires alternatives, c'est possible. Je fais d'ailleurs partie d'une association vétérinaire de pratiques alternatives appelée ELIOSE qui rayonne dans toute la région, chez des éleveurs bio comme chez des éleveurs conventionnels.

Ferme de Baumugne
Baumugnes

05140 Saint-Julien En Beauchene

La crème Rit : "Montrer que l'utopie d'hier est devenue la réalité d'aujourd'hui"

Qu'est ce qui vous plaît le plus dans votre métier d'agricultrice bio ?

Béatrice : Le plaisir de travailler une matière première de qualité et de la transformer en produits appréciés par nos clients. C'est aussi une manière de transmettre une partie de nos savoir-faire aux consommateurs. Etre autonome dans son activité, responsable du produit fini et en être fière. Et enfin, une relation privilégiée avec notre clientèle qui vient récompenser les efforts fournis dans la semaine par sa fidélité et sa reconnaissance.



Jean-Luc : De travailler au quotidien avec la nature et ses différents composants que sont les plantes, les animaux, et bien sûr le sol, avec la météo qui vient parfois jouer les trouble-fête ! Composer avec tous ces éléments pour produire une alimentation saine et transmettre une planète la plus vivable possible aux générations futures. Montrer que sans les artifices chimiques, on peut produire et bien vivre notre métier et réussir à en vivre ! La transformation et la vente directe renforcent la motivation et facilitent le lien au territoire et les relations avec les consommateurs.

Pourquoi avez vous décidé de participer à la Fête du lait bio cette année ?

Jean-Luc et Béatrice : L'idée d'accueillir la fête du lait bio cette année c'est l'occasion de montrer que l'utopie d'hier c'est la réalité d'aujourd'hui. C'est une façon conviviale de fêter la 30ème année de certification bio de la ferme et de présenter le fruit de notre travail. Nous nous appliquons chaque jour à faire des produits de qualité pour satisfaire nos clients alors c'est l'occasion de partager ce plaisir.

La Crème Rit
La Momazière
56490 Guilliers



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



LES CHIFFRES CLÉS

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE : UN CONTEXTE PORTEUR

Chiffres au 1er janvier 2018 - Source Agence Bio

Fermes



36 691
fermes
engagées
en bio



8,3 %
des fermes
Françaises



+ 13,7 %
en 2017

Surfaces



1,74 MILLION
d'hectares
bio ou en
conversion



6,5 %
de la SAU
nationale



+ 15 %
en 2017

Consommation



8,373 milliards d'euros:
le marché des produits bio en
France (7,1 milliards en 2015).

Plus de **9 Français sur 10** ont consommé bio en 2018

Près de **7 Français sur 10** ont consommé bio au moins une fois par mois en 2018

- **85 %** des Français sont intéressés par du bio local
- **6.1/10** note de confiance des Français envers les produits bio
- **12 %** des Français sont des «Bio-quotidiens » : au moins une fois par jour
- Parmi les Français, **71 %** consomment régulièrement des produits laitiers bio

69 % des produits bio consommés en France sont produits en France

Emploi



134 500 emplois
directement générés par la
bio

88 400 emplois directs dans les fermes

43 900 emplois directs pour la transformation et la distribution de produits bio

2 200 emplois en équivalent temps complet pour les actions de contrôles spécifiques à la bio, conseils, recherche et formation, développement, services administratifs.

Économie



17 353 transformateurs,
distributeurs et importateurs

- 12 286 transformateurs
- 4 783 distributeurs



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

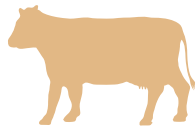
www.fete-du-lait-bio.fr



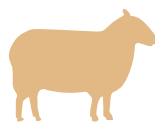
LES CHIFFRES CLÉS

LE LAIT BIO EN FRANCE

Chiffres au 1^{er} janvier 2018 - Source Agence Bio



3265 fermes
bovins lait



438 fermes
ovins lait (en 2016)



682 fermes
caprins lait



4084 fermes
laitières bio en
France (en 2016)

37 % des producteurs bio sont des éleveurs, principalement en bovins allaitants et en bovins lait.

4 RÉGIONS

de production rassemblent 58% des éleveurs de vaches laitières bio, 65% du cheptel et 65% de la collecte de lait bio : Pays de la Loire (23% en volume), Bretagne (23%), Franche Comté (9%) et Basse Normandie (10%).

71 % des consommateurs de produits bio achètent des produits laitiers bio

43% des consommateurs de lait bio le consomment uniquement en bio

843 MILLIONS

de litres de lait de vache bio collectés en 2018

UNE CONJONCTURE FAVORABLE

La collecte de lait de vache biologique a fortement augmenté en entre 2017 et 2018 (+32,5%). Cela s'explique par l'arrivée sur le marché des volumes produits par les fermes entrées en conversion en 2016. La collecte de lait bio représente 3,5% de la collecte nationale de lait de vache.

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer



**Partageons
le petit déjeuner
à la ferme !**

www.fete-du-lait-bio.fr



Retrouvez le programme complet de votre région sur le site internet, dans la rubrique « **Les fermes** ».

CONTACT PRESSE

ANTOINE BESNARD – 02 99 77 36 77
A.BESNARD@AGROBIO-BRETAGNE.ORG

La Fête du lait bio est un événement du réseau FNAB, qui se déroule dans le cadre du Printemps bio avec le soutien du CNIEL

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

