



le technopole des professionnels de l'alimentation



Bourg en Bresse

Le ferment de l'innovation agroalimentaire



Le marché des produits agroalimentaires bio : quelles opportunités pour les transformateurs et les distributeurs ?

Dossier de presse
07 octobre 2010



Syndicat Mixte du Technopole Alimentec - Centre Européen d'Entreprise et d'Innovation
Rue Henri de Boissieu - F 01000 BOURG EN BRESSE - Tél. 33 (0)4 74 45 52 15 - Fax 33 (0)4 74 45 52 01
E-mail : ceei@alimentec.com - Site Internet : <http://www.ceei.alimentec.com>

Créé par arrêté du 2 septembre 1997 - SIRET 250 102 209 000 13 - Code NAF 751 A
Département de l'Ain - Ville de Bourg en Bresse - Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain

SYNDICAT MIXTE DU TECHNOPOLE ALIMENTEC



❖ **La filière bio, un marché en plein essor**

- La filière bio en France
- La filière bio en Rhône-Alpes
- Perspectives d'évolution
- Enjeux de la distribution d'un produit bio

❖ **L'élaboration d'un produit bio**

- Le cahier des charges : réglementation
- De l'idée au produit fini : méthodologie de conception
- La formulation et la transformation
- Approvisionnement en matières premières, de nombreux points à améliorer
- L'emballage
 - biodégradabilité, compostabilité
 - quels sont les choix disponibles pour emballer un produit bio ?

❖ **Les organisateurs du colloque**

- Le CEEI Alimentec
- Bioconvergence

❖ **Les autres partenaires**

❖ **Annexe**

- Programme du colloque

❖ **La filière bio, un marché en plein essor**

Le bio, qu'est-ce-que c'est ?

Mode de production agricole spécifique, l'agriculture biologique est fondée sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Elle vise à préserver les sols, les ressources naturelles et l'environnement. Chaque acteur de la filière bio doit respecter un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux et fait l'objet de contrôles réguliers par des organismes certificateurs.

La filière bio en France :

Les surfaces dites « bio » ou surfaces « en mode de production biologique » regroupent :

- **Les surfaces dites « certifiées bio »** dont les productions peuvent être commercialisées avec la mention « agriculture biologique ». Elles représentaient 525 658 hectares en 2009, en hausse de 4,7% par rapport à 2008.
- **Les surfaces en conversion :** leur durée de conversion varie de 2 ans pour les cultures annuelles à 3 ans pour les cultures pérennes. Elles représentaient 151 875 hectares en 2009, en progression de 86,2% par rapport à 2008.

En France, en 2009, 16 446 exploitations agricoles étaient engagées dans la production biologique avec 677 533 ha, soit 2,46% de la surface agricole utilisée (SAU) nationale. En 2009, 16 446 producteurs, 6352 préparateurs, 2233 distributeurs et 172 importateurs étaient répertoriés. Le nombre total d'opérateurs bio entre 2008 et 2009 a augmenté de 21%.

En constante augmentation, le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique était évalué à 3 milliards d'euros en 2009 (contre 1,6 milliard en 2005), soit 1,9% du marché alimentaire total contre 1% en 2005.

La filière bio en Rhône-Alpes :

La région Rhône-Alpes compte plus de 1900 exploitations agricoles certifiées et en conversion, ce qui la place au premier rang des régions françaises. Avec 62 091 hectares bio en 2009, dont 24% en conversion, la région Rhône-Alpes représente, sur le plan national, plus de 10% des exploitations en bio et en conversion et près de 8% des surfaces, majoritairement utilisées comme surfaces fourragères et pour la culture des céréales.

La production agricole bio représente aujourd'hui un chiffre d'affaires de 140 millions d'euros en Rhône-Alpes, soit 4% du chiffre d'affaires de l'agriculture régionale.

On compte 958 entreprises de préparation agroalimentaire certifiées bio en Rhône-Alpes pour l'année 2009 (hors producteurs-transformateurs enregistrés pour la plupart en tant que producteurs). Ceci représente une croissance de 12 % par rapport à 2008.

Perspectives d'évolution:

Selon le baromètre 2009 de l'Agence BIO réalisé par CSA, 46% des français affirment avoir consommé au moins un produit biologique par mois en 2009. Dans un contexte où la sécurité alimentaire est devenue une des priorités des français, la filière bio bénéficie d'une image positive et rassurante.

Parmi les secteurs de la filière bio, certains tirent plus particulièrement leur épingle du jeu:

- le **vignoble bio**, qui poursuit sa progression en accélérant son rythme de conversion,
- les **plantes à parfum, aromatiques et médicinales** qui progressent notamment grâce à l'essor des cosmétiques et de l'aromathérapie biologique,
- les **légumes et fruits frais** et les **céréales** dont les surfaces cultivées selon le mode biologique continuent de progresser.

Le bio évolue donc sur un marché en perpétuelle croissance depuis quelques années (croissance moyenne annuelle de 10% de 1999 à 2005).

Les objectifs du Grenelle de l'Environnement viennent conforter ces perspectives d'évolution :

- aboutir à 20% de produits bio dans la restauration collective d'ici 2012,
- passer en agriculture biologique 20% de la surface agricole utile en France en 2020,

Enjeux de la distribution d'un produit bio :

Il existe plusieurs circuits de distribution des produits bio:

- Les **magasins spécialisés bio** (en réseau ou indépendants) disposent d'une large gamme de produits et sont en position de leader dans la vente de produits d'épicerie et traiteur par rapport aux autres circuits de distribution. Le commerce spécialisé bio est en plein essor avec une croissance de 12 à 15%, et l'ouverture régulière de nouveaux magasins sur le territoire national.
- Les **grandes surfaces alimentaires** représentent 45% de la distribution de produits bio et vendent principalement des produits peu transformés comme le lait, les œufs, la viande et le café. Avec plus de 10 000 points de vente en France, la grande distribution constitue un très gros réseau de distribution de produits bio et a également de fortes envies de développement dans ce domaine.
- Les **circuits courts** : vente à la ferme, marchés, AMAP, magasins de producteurs...
- La **restauration collective** : elle regroupe la restauration publique autogérée (municipale, collèges, lycées), la restauration concédée avec de grands groupes de restauration et la restauration commerciale. En 2009, 40% des établissements de la restauration collective ont déclaré avoir proposé des produits bio. Le Grenelle de l'Environnement est un fer de lance pour la restauration collective puisque d'ici 2012, l'objectif est d'atteindre 20% de produits bio dans cette filière.
- La **vente par correspondance**, dernière venue sur le secteur de la distribution de produits bio, elle est en pleine expansion et profite d'un grand intérêt de la part des transformateurs.

En 2009, 22% des ventes de produits bio se faisaient dans le rayon crèmerie, 19% dans le rayon épicerie sucrée et salée, 17% dans le rayon des fruits et légumes frais, 11%

dans le secteur des pains et farines, 11% également dans le rayon des viandes rouges et blanches et 10% dans le secteur des vins.

En 2009, 83% des ventes étaient réalisées en grandes surfaces alimentaires et magasins spécialisés bio.

❖ L'élaboration d'un produit bio

Le cahier des charges : réglementation

Selon l'INRA, 80% des aliments que nous mangeons sont des produits transformés.

Une réglementation rigoureuse :

Si l'agriculture biologique fait l'objet d'une réglementation rigoureuse (principes de production, de préparation et d'importation, listes positives de produits utilisables, pratiques par type d'élevage, principes de contrôle, de certification, de sanction et d'étiquetage), la réglementation de la transformation bio est tout aussi exigeante. Elle est définie par une réglementation européenne qui vise à ne pas dénaturer les qualités des produits et interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse, le recours à l'irradiation des aliments et l'utilisation d'OGM.

Un produit bio doit contenir au moins 95% de matières premières issues de l'agriculture biologique. Dans les cas où les matières premières ne sont pas disponibles en bio (les algues, par exemple), le transformateur peut recourir à un nombre limité d'ingrédients issus de l'agriculture conventionnelle figurant sur une liste positive. Ces matières premières ne doivent cependant pas dépasser 5% de la composition finale du produit. Par ailleurs, à titre de comparaison, la liste positive d'additifs est composée de 40 produits en bio (produits d'origine naturelle exclusivement) contre 540 autorisés en alimentation conventionnelle en France.

La transformation doit préserver les qualités des matières biologiques à travers des procédés essentiellement physiques et mécaniques, et la non-utilisation d'additifs chimiques.

Depuis 1992, les entreprises doivent mettre en place une traçabilité rigoureuse des matières utilisées.

De nombreux acteurs concernés :

La transformation des produits bio concerne tous les secteurs de l'agroalimentaire et regroupe différents opérateurs :

- Les **producteurs préparateurs** : agriculteurs biologiques ayant développé une activité de transformation à la ferme,
- Les **grandes et moyennes surfaces et magasins spécialisés en produits bio** ayant développé des ateliers de boulangerie ou de boucherie,
- Les **artisans commerçants** qui préparent et vendent directement aux consommateurs les produits bio qu'ils ont élaborés,
- Les **établissements préparateurs** : entreprises agroalimentaires, entreprises d'agrofourmiture, de transformation des plantes à parfum, aromatiques et médicinales...

Tout acteur de la filière bio, qu'il soit producteur, préparateur, stockeur, conditionneur, distributeur ou importateur doit notifier son activité à l'Agence Bio et se faire contrôler régulièrement afin d'obtenir la certification d'un organisme indépendant et agréé sur le territoire français (Agrocert, Certipaq, Certisud, EcoCert, Qualité France et SGS).

De l'idée au produit fini : méthodologie de conception

Comme pour tout projet de création de produit agroalimentaire, la méthodologie repose sur les points suivants :

- **Le positionnement du projet.** Il s'agit lors de cette première étape de bien définir son projet : sur quel marché placer son produit, à quel prix, comment bien le faire connaître ?...
- **La pré-étude du projet.** En élaborant une maquette du projet, se questionner sur la capacité de l'entreprise à le réaliser, évaluer ses coûts de production, et éventuellement soumettre le projet dans un premier temps à des clients tests...
- **L'étude de faisabilité :** chiffrer le projet, envisager les investissements, la sous-traitance,...
- **La phase d'industrialisation :** l'entreprise est-elle capable de produire ce produit à l'échelle industrielle sans pour autant en altérer la qualité ?
- **La mise sur le marché :** l'entreprise doit se donner les moyens et le temps de lancer son produit sur le marché, notamment en effectuant des démarches commerciales et en élaborant un plan de communication.

Les spécificités de conception liées à un produit issu de l'agriculture biologique se retrouvent notamment au niveau de la disponibilité des matières premières, de la réglementation et certification.

La formulation et la transformation

La formulation d'un produit bio consiste à élaborer des recettes respectant le cahier des charges « produits issus de l'agriculture biologique » et répondant aux attentes des consommateurs en termes de qualités organoleptiques, conservation, praticité... L'utilisation d'additifs étant particulièrement réglementée, le transformateur utilisera les fonctionnalités des ingrédients d'origine naturelle. Par exemple, pour acidifier un produit, on utilisera du citron ou du vinaigre ; pour émulsifier, de la farine de lupin ; pour texturer, de la gomme végétale...

Il ne s'agit pas de « copier » un produit conventionnel mais d'adapter le produit dans sa globalité. Ainsi, selon les besoins, on pourra agir sur le process, les ingrédients ou la méthode de conservation et d'emballage.

Approvisionnement en matières premières, de nombreux points à améliorer :

La gestion des approvisionnements en matières premières des transformateurs soulève encore un certain nombre de difficultés et nécessite en particulier d'améliorer différents points :

- Les **quantités d'approvisionnement** : dans de nombreuses filières de production telles que les fruits et légumes ou la viande, les producteurs bio sont peu nombreux et privilégient la vente directe qui leur apporte une meilleure rémunération. Les grossistes et les industriels ne peuvent acheter que les surplus, et se retrouvent dans l'incertitude d'être approvisionné en quantité suffisante.
- Les **prix des matières premières** : lorsqu'un transformateur recherche un ingrédient précis pré-transformé comme les légumes ou le persil surgelés par exemple, peu d'opérateurs économiques sont à même de proposer ce produit, ce qui peut inciter le transformateur à importer des ingrédients plus compétitifs.
- Le **recours à plusieurs grossistes**. Il est difficile de faire appel à un même grossiste pour l'ensemble des ingrédients recherchés. Ce recours à plusieurs grossistes complexifie à la fois les formalités administratives (facturation...) et les démarches de certifications du produit bio.

Quel emballage pour un produit alimentaire bio ?

Notions de biodégradation et de compostage :

La biodégradation est la décomposition de matières organiques par des micro-organismes comme les bactéries, les champignons ou les algues.

Le compostage est un procédé biologique de conversion et de valorisation des matières organiques en un produit stabilisé, hygiénique, semblable à un terreau, riche en composés humiques, le compost.

Quels sont les choix disponibles pour emballer un produit bio ?

L'emballage enveloppe ou contient un produit pour l'isoler de son environnement, le protéger, le conserver, le transporter ou le mettre en valeur. Il a également pour fonction de faciliter le rangement du produit, de faciliter son utilisation (bec verseur, barquettes micro-ondables) ou de donner des explications sur le produit qu'il contient.

Le suremballage de certains produits ainsi que l'augmentation incessante ces dernières années du nombre d'unités d'emballage, notamment avec l'essor des portions individuelles, augmentent la production de déchets et son impact néfaste sur l'environnement.

Les entreprises ont de plus en plus de préoccupations environnementales, c'est pourquoi elles intègrent l'enjeu écologique lié aux emballages dans leurs stratégies. Ainsi, elles mettent en place des démarches de réduction des emballages en agissant sur leur nombre avec la suppression des suremballages, ainsi que sur leur volume et leur poids en modifiant le packaging et/ou en fabriquant des produits plus concentrés ou moins épais.

Les industriels réalisent alors tout à la fois des économies de matières premières et de frais de transport grâce à l'optimisation du remplissage des camions.

Néanmoins les transformateurs bio sont souvent de petites structures qui n'ont pas de budget pour réaliser des emballages qui s'écartent des standards.

Le rôle principal de l'emballage étant de conserver et protéger le produit, il est alors possible d'utiliser des matériaux moins polluants que le plastique, recyclés ou recyclables, biodégradables ou compostables comme par exemple le PLA (Acide PolyLactique), bioplastique d'origine végétale renouvelable.

Cependant, ces matériaux ont également des inconvénients : les emballages alimentaires recyclables, ne sont pas recyclés en nouveaux emballages alimentaires mais plutôt en objets de consommation.

Le PLA, malgré ses composants naturels, présente à la fois un bilan carbone médiocre, une mauvaise barrière à l'eau et au gaz, il est non respirant et a une faible tenue thermique...

❖ Les organisateurs du colloque



Le CEEI Alimentec

Service du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, le CEEI de Bourg-en-Bresse a été créé en 2003 pour accompagner les porteurs de projet et les PME agroalimentaires dans leur développement stratégique et technologique, en leur apportant une assistance technique dans la mise au point d'un nouveau produit ou d'un nouveau process. Il est cofinancé par le Conseil général de l'Ain, Bourg-en-Bresse Agglomération et sur projet par la Région Rhône-Alpes et la CCI de l'Ain.

L'équipe du CEEI conseille et accompagne les entreprises dans :

- la mise au point de nouveaux produits (formulation),
- la recherche des emballages les mieux adaptés,
- la mise au point du process,
- la recherche d'équipements et la conception des lignes de fabrication,
- la recherche de localisation et la conception des bâtiments,
- la mise en place des procédures d'hygiène et le suivi de la sécurité alimentaire,
- la réglementation : locaux, étiquetage, hygiène, qualité, sécurité produit,
- la recherche de fournisseurs : matières premières, emballage, matériel, sous-traitants,
- la conduite d'essais au sein de la halle technologique du technopole Alimentec.

Il met également à disposition des créateurs d'entreprises et des IAA un réseau d'experts dédiés qui réunit des professionnels du secteur dans tous les domaines d'expertise requis : scientifique, technique, juridique, administratif, commercial, marketing, communication... et propose des prestations individuelles complémentaires :

- coaching individuel et collectif
- actions de communication sur leurs activités
- fonds d'expertise

Le CEEI s'attache à évaluer régulièrement l'évolution des entreprises nouvellement créées. Il poursuit sa mission d'accompagnement afin de pouvoir répondre à de nouveaux besoins apparaissant dans le cadre de leur développement.

▪ **L'animation d'un réseau en faveur de l'innovation**

Le CEEI organise régulièrement des rendez-vous de sensibilisation à l'innovation et crée des opportunités de rencontres et d'échanges entre les différents acteurs locaux concernés tels que les « Mardis de l'agroalimentaire ». Organisées en partenariat avec la CCI de l'Ain, dans le cadre du plan d'animation et de développement des industries agroalimentaires, ces conférences participatives ont déjà réuni plus de 1500 industriels depuis 6 ans.

Le CEEI assure le montage et l'animation d'actions collectives favorisant le transfert de méthodes innovantes et répond aux besoins de formation individuels ou collectifs.

Le CEEI organise également chaque année le concours Innov'aliment qui récompense des projets de création de produits ou de concepts innovants présentés par des étudiants de la filière agroalimentaire en Rhône-Alpes, devant un jury de professionnels.

Ce concours valorise la créativité et l'implication de ces étudiants dans un travail d'équipe.

▪ **Une structure labellisée à l'échelle européenne et partenaire de nombreux réseaux.**

Le CEEI a noué à l'échelle régionale de multiples partenariats dans les domaines de l'enseignement supérieur et de la recherche, avec les principaux réseaux de l'innovation,

les structures de conseil, les aménageurs, les organismes publics et les collectivités territoriales.

Il est initiateur ou partenaire actif de nombreux réseaux régionaux et européens, qui favorisent l'échange de bonnes pratiques et renforcent le potentiel de développement des projets innovants. Il est notamment membre du réseau RETIS.

Dans le cadre de l'organisation de ce colloque, le CEEI-Alimentec s'est rapproché de différents partenaires Rhônalpins, acteurs incontournables de la bio et partenaires locaux :

Contacts :

Emmanuelle Avons – Chargée de mission et coordonnatrice du colloque – CEEI-Alimentec 04 74 45 52 71

Martine Boussier – Responsable du CEEI-Alimentec 04 74 45 52 16



Bioconvergence Rhône-Alpes

Co-organisateur de l'événement, Bioconvergence Rhône-Alpes est le réseau Rhône-alpin des TPE et PME de la transformation et de la distribution qui œuvrent pour le développement de la Bio dans une dynamique économique locale.

- Ses missions :
- compléter et renforcer les compétences techniques « bio » des TPE et PME de transformation et de distribution (réglementation Bio, recherche de fournisseurs régionaux, veille sur les marchés, recherche de financements),
 - sensibiliser le grand public, les professionnels et les décideurs régionaux pour le développement de la filière Bio en Rhône-Alpes.

Contact :

Julie Maisonhaute – coordonnatrice Bioconvergence Rhône-Alpes-04.75.25.97.00

❖ Les partenaires du colloque



Corabio est la coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique.

Créée en 1994, elle représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques auprès des pouvoirs publics. Elle fédère quatre associations départementales et interdépartementales de promotion de l'agriculture biologique dont l'ADABio dans les départements de l'Ain, de l'Isère, de la Savoie et de la Haute Savoie.

www.corabio.org



Appui bio Rhône –Alpes

Association pour le partenariat et l'unité interprofessionnelle bio, elle fédère 6 membres : Corabio, Bioconvergence, Coop de France Rhône-Alpes, la Chambre Régionale d'Agriculture, la CCI de la Drôme pour la Chambre Régionale, et la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat.



Organics Cluster Rhône-Alpes est un réseau d'acteurs privés et publics opérant dans la tendance biologique, sur les marchés de la cosmétique, de l'alimentaire, du textile et des produits d'entretien...

La stratégie et les actions du cluster sont directement définies par les acteurs de ce secteur (entreprises, organisations de développement, centres de recherche et centres de formation) avec pour objectif de contribuer à améliorer la compétitivité des entreprises. Des animateurs facilitent les rencontres à travers une offre de services contribuant à faciliter l'émergence de projets compétitifs.

www.organics-cluster.fr



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ain est un établissement public chargé de représenter les intérêts généraux des entreprises artisanales du département et d'exercer un certain nombre de missions et de prérogatives particulières : conseil et formation à la création et

reprise d'entreprise, conseil et accompagnement des chefs d'entreprise, formations, organisation de l'apprentissage, etc.

www.cma-ain.fr



La Chambre d'Agriculture de l'Ain

La Chambre d'Agriculture propose et soutient des actions de terrain dans des domaines variés : conseil d'exploitation, appui juridique, aménagement rural et foncier, développement local, formation, tourisme vert, organisation des filières de productions végétales et animales.

Par ses actions d'information et de conseil, par l'intervention de ses ingénieurs sur le terrain, elle assure un rôle primordial de services auprès des agriculteurs, des acteurs ruraux et des collectivités locales.

La Chambre d'Agriculture est le porte-parole du monde agricole auprès des pouvoirs publics. Elle apporte un avis aux autorités et participe aux commissions consultatives dès que l'agriculture est concernée (Natura 2000, projets d'infrastructures autoroutières ou ferroviaires, contrats globaux de développement, ...)

<http://rhone-alpes.synagri.com>



La Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain

La Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain est un établissement public Géré de manière autonome par des chefs d'entreprise élus, et soumis à la tutelle des ministères en charge du Commerce et de l'Industrie.

Ses missions :

- Etre l'expression des chefs d'entreprise du département auprès des pouvoirs publics et des collectivités locales;
- Informer et accompagner les entreprises dans leur développement;
- Représenter plus de 20 000 entreprises inscrites au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) qui sont ses ressortissants.

www.ain.cci.fr

❖ Annexe

Programme

08 h 30 **Accueil café**

08 h 45 **Introduction de la journée**

*Guillaume Lacroix, président du SMTA - Syndicat Mixte du Technopole Alimentec
Martine Boussier, responsable du CEEI Alimentec*

09 h 00 **LA FILIERE BIO**

La filière bio aujourd'hui en France et en Rhône-Alpes et les perspectives d'évolution

Elisabeth Mercier, directrice de l'Agence Bio

9 h 45 **LA DISTRIBUTION**

Organisation et tendances de la distribution des produits bio

Antoine Marzio, président directeur général de La Compagnie du Cochon

Témoignages : le fonctionnement d'un magasin du réseau Biocoop

Joel Froehly, gérant du magasin Mag Bio

Le fonctionnement d'un établissement de la grande distribution

Fabien Dubost, directeur du magasin Intermarché de Châtillon-sur-Chalaronne

10 h 45 **pause**

11 h 00 **LA TRANSFORMATION DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES BIO**

Le point sur la réglementation : transformer sans dénaturer

Julie Maisonhaute, coordinatrice de Bioconvergence Rhône-Alpes

Témoignage: Exemples de la filière meunière et boulangère

Michel Pelletier, directeur général de Moulin Marion

Jean-Sébastien Weben, responsable R&D de Pain de Belledonne

12 h 15 **buffet bio**

14 h 00 **La conception et la formulation d'un produit bio**

Vincent Lafaye, directeur de Food Development

Chrystelle Bachelet, chargée de mission au CEEI Alimentec

Quel emballage pour les produits alimentaires bio?

Patrice Dole, directeur du pôle Est CTCPA

15 h 30 **TABLE RONDE**

Gérer les approvisionnements en matières premières pour les transformateurs

Animée par Sylvaine Lartigaut, chargée de développement Bio d'Appui Bio

Frédéric Vignolet, directeur de Kambio

Henri Cormorèche, producteur agricole bio

Philippe Jeannin, directeur d'Adabio

Armelle Foatelli-Greffet, directrice de Libeluile

Bernard Martin, directeur des opérations d'Euronat

16h30 **DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE FINANCEMENT DE PROJETS**

Audrey Bouton, chargée de mission produit biologique et écologique

Organics Cluster in Rhône-Alpes

17 h 00 **Conclusion**

Martine Boussier, responsable du CEEI Alimentec