



## LA « MINUTE BIO » A DECOUVRIR TOUS LES JOURS CET ETE SUR M6

Cet été, du 5 juillet au 8 août 2010, l'Agence BIO parraine sur M6 une série de 20 programmes courts sur l'agriculture biologique et l'ensemble de ses filières.

Le parrainage de ces programmes courts, pédagogiques et intéressants tous les publics, s'inscrit dans le cadre de la campagne triennale 2008-2010 d'information et de promotion en faveur de l'agriculture biologique et de ses produits cofinancée par l'Union européenne et réalisée en synergie avec 5 interprofessions.



### 20 programmes courts d'informations sur la Bio

Abordés sous l'angle de reportages sur le terrain, avec de nombreux témoignages de professionnels de la bio (producteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers en restauration scolaire, formateurs, consommateurs, représentants d'organismes de contrôle,...), les 20 programmes courts apportent de l'information de fond sur l'agriculture biologique et ses filières.

### 50 occasions de découvrir des contenus exclusifs sur la Bio

Les programmes courts de la « Minute Bio » feront au total l'objet de 50 diffusions distinctes sur M6.

Les 20 programmes courts inédits seront diffusés du lundi au vendredi, vers 17h50, avant « un Diner presque parfait », du 5 au 30 juillet 2010. Ils feront l'objet de rediffusions durant 5 week-ends, du 10 juillet au 8 août 2010, le samedi vers 10h50, 13h50 et 17h30, et le dimanche vers 14h20, 17h15 et 18h35.

L'ensemble des programmes courts sera progressivement mis en ligne sur le site Internet de l'Agence BIO : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), après leur diffusion sur M6, ainsi que sur le site Internet [www.m6.fr](http://www.m6.fr), sur une page dédiée.

Ces programmes courts sont produits par M6 Créations, sur un dispositif mis en place par Havas Media et M6 Publicité, avec le parrainage de l'Agence BIO.

Tout le programme « Minute Bio » page suivante



Campagne financée avec le concours de l'Union européenne et de l'Agence Bio

[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

[www.organic-farming.europa.eu](http://www.organic-farming.europa.eu)

# L'agriculture biologique, un secteur en mouvement : des agriculteurs, transformateurs et distributeurs à la rencontre des consommateurs, accompagnés et soutenus par de multiples acteurs



## La conversion en agriculture biologique

De plus en plus d'agriculteurs convertissent leur ferme à l'agriculture biologique. En 2009, 300 agriculteurs en moyenne se sont engagés chaque mois dans ce mode de production très respectueux de l'environnement, de la biodiversité, avec des normes élevées de bien-être animal. En 2010, la tendance est à la hausse.

*Exemple d'une ferme laitière située sur un bassin de captage d'eau potable, avec Robert Cotelle, éleveur dans la Manche.*



## Le pain biologique

De plus en plus de transformateurs bio s'engagent pour des aliments de haute qualité, obtenus en utilisant des procédés préservant de manière optimale les qualités intrinsèques des matières premières bio, cultivées sans produits chimiques de synthèse et sans OGM.

*Exemple de la fabrication de pains bio dans le respect du savoir-faire traditionnel, avec Cédric Liège, boulanger dans l'Oise.*



## Des produits bio de saison et de proximité

L'agriculture biologique respecte le rythme des saisons. Les fruits et légumes locaux, cueillis à maturité, conservent toutes leurs saveurs et leur fraîcheur car ils sont commercialisés peu de temps après leur récolte.

Des agriculteurs s'organisent pour aller à la rencontre des consommateurs avec toute une gamme de produits bio.

*Exemple d'une démarche innovante de vente de produits bio de proximité, avec Pierre Jamet, membre d'une association de producteurs bio dans l'Isère.*



## Des normes élevées de bien-être animal

L'agriculture biologique garantit le respect du bien-être animal, avec notamment un accès obligatoire des animaux à des parcours extérieurs, une alimentation biologique, une croissance naturelle des animaux et un recours prioritaire aux médecines douces, en cas de besoin.

*Exemple d'un élevage de poules pondeuses, avec Anne Jézéquel, éleveuse dans les Côtes d'Armor.*



## L'innovation en agriculture biologique

Pour relever le défi d'une agriculture respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, sans utilisation de produits chimiques de synthèse, les agriculteurs biologiques sont amenés à innover.

*Exemple d'une nouvelle variété de pomme exclusivement cultivée en bio, avec Benoît Escande, pépiniériste.*



## Produits bio : repères et garanties

Les produits bio sont obligatoirement identifiés par la mention « biologique » ou « bio », et la référence à l'organisme certificateur. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, le logo bio européen est obligatoire sur les denrées alimentaires préemballées d'origine européenne. Le logo AB est d'usage facultatif.

Ces mentions et logos vous garantissent que le produit respecte les règles de la production et de la transformation biologiques.

*Exemples sur un point de vente, avec Mariane Monod, ingénieure agronome experte en agriculture biologique.*



### Les contrôles sur les exploitations bio

Afin de veiller au strict respect des règles bio, chaque exploitation bio est contrôlée au minimum une fois par an par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics. A ces contrôles s'ajoutent des contrôles inopinés. Les contrôles portent sur l'ensemble du système de production. Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

*Exemple d'un contrôle sur une exploitation de vaches allaitantes, avec Brice Guyau, éleveur en Vendée et Pierre Crochez, contrôleur pour un organisme certificateur.*



### La Bio : source de vitalité en milieu rural

En permettant le maintien ou la création de nouvelles exploitations et tous les emplois qui en découlent, l'agriculture biologique participe à l'aménagement du territoire et contribue à revitaliser le milieu rural.

*Exemple du village de Correns, dans le Var, avec Mickaël Latz, viticulteur bio et Maire du village.*



### La diversité des produits biologiques

Toutes les gammes de produits existent en bio. Au sein d'une même gamme, il existe une très grande diversité. On trouve par exemple une trentaine d'huiles bio différentes sur le marché.

*Exemple dans un magasin spécialisé bio, avec Olivier Mugler, gérant.*



### Bio : les chefs s'y mettent !

Les Français veulent de plus en plus avoir la possibilité de manger bio. Ils sont demandeurs de produits bio hors domicile : dans les restaurants, sur leur lieu de travail et même dans les distributeurs automatiques.

*Exemple d'un restaurateur-traiteur bio en Saône et Loire, avec Marie Fauvet.*



### Des sols vivants et fertiles

L'agriculture biologique entretient et améliore la fertilité des sols grâce à la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM, le recyclage des matières organiques et la rotation des cultures. L'agriculteur biologique privilégie le maintien et le développement des haies, qui abritent les petits animaux et insectes amis des cultures, protègent celles-ci du vent et atténuent l'impact de la sécheresse.

*Exemple d'une exploitation céréalière bio, avec Henri Doublie, agriculteur en Seine et Marne.*



### Manger bio en restauration scolaire

De plus en plus de repas, totalement ou partiellement bio sont proposés en restauration collective, notamment en restaurants scolaires. Ces initiatives témoignent de la volonté des acteurs de s'engager dans la voie du développement durable, en donnant une place croissante aux produits obtenus selon des modes de production et de transformation très respectueux de l'environnement.

*Exemple dans un collège de la Drôme, avec Jean-Luc Baconnier, chef de cuisine.*



### Les contrôles dans une entreprise de transformation bio

Chaque entreprise de transformation, à l'instar des autres acteurs des filières, est régulièrement contrôlée par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics. De plus, des contrôles approfondis et inopinés (pouvant aller jusqu'à 4 ou 5 par an pour certains opérateurs) sont réalisés.

Les contrôles portent sur l'ensemble du système de production. Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Ces contrôles garantissent aux consommateurs le respect des règles bio, de la production à la transformation et à la distribution.

*Exemple d'un contrôle dans un atelier de transformation de porc bio en Vendée, avec Jérôme Lebrun, directeur, et Audrey Picoulet, contrôleur pour un organisme certificateur.*



### Le respect de la biodiversité

Pour maintenir et renforcer la fertilité des sols ainsi que protéger les cultures, l'agriculteur bio n'utilise pas de produits chimiques de synthèse mais des méthodes naturelles respectueuses de la biodiversité naturelle et cultivée, telles que le recyclage des matières organiques, les associations de plantes, la rotation des cultures, la lutte biologique,...

De plus en plus de jardiniers amateurs choisissent d'appliquer ces méthodes, simples et naturelles, pour préserver l'environnement.

*Exemple d'un jardin en Loire-Atlantique, avec Jean-Luc Saquet.*



### La consommation des produits biologiques

Selon le baromètre CSA/Agence BIO de perception et de consommation des produits bio 2009, près d'un Français sur deux consomme au moins 1 produit bio au moins 1 fois par mois. Ils sont 9% à en manger tous les jours (8% en 2008 et 6% en 2007). Les consommateurs-acheteurs de produits biologiques sont fidèles.

*Témoignage d'une consommatrice de produits bio.*



### Le respect de la qualité de l'eau

Les pratiques spécifiques de l'agriculture biologique permettent d'éviter la contamination des eaux superficielles et souterraines ainsi que d'améliorer leur qualité phytosanitaire et diminuer leur teneur en nitrates.

Les agriculteurs bio utilisent des engrais organiques en quantité limitée pour fertiliser leurs sols et n'ajoutent pas d'engrais minéral azoté. En bio, les agriculteurs implantent des cultures intermédiaires qui permettent notamment de piéger les nitrates en période d'inter-culture.

La bio, une contribution majeure au maintien ou à l'amélioration de la qualité de l'eau.

*Exemple d'une démarche territoriale exemplaire à Lons-le-Saunier, avec Didier Thévenet, responsable du service de restauration de la ville.*



### Les formations en agriculture biologique

Il existe dans toute la France des formations aux différents métiers de la bio : agriculteur, transformateur, distributeur, certificateur, chef de cuisine etc.

Depuis deux ans, les formations dispensées dans les établissements d'enseignement agricole sont de plus en plus nombreuses.

*Exemple d'un établissement public d'enseignement agricole dans l'Aveyron, avec Anne Polczwartek, formatrice.*



## La Bio, créatrice d'emplois

Dans un contexte de baisse généralisée du nombre d'exploitations agricoles en France, le nombre de producteurs bio a augmenté de 24% en 2009 par rapport à 2008, comptabilisant 16 446 producteurs bio fin 2009 contre 13 298 en 2008. Le nombre de préparateurs engagés en bio a également progressé : +13% par rapport à 2008, pour un nombre total de 6 352 préparateurs bio en 2009. Au total, le nombre d'opérateurs bio en 2009 a dépassé 25 000.

Le développement de l'agriculture bio en France entraîne la création d'emplois, avec des métiers très variés dans tous les secteurs d'activités.

*Exemple d'une entreprise de transformation de céréales pour le petit-déjeuner en Ille-et-Vilaine, avec Gérard Le Goff, PDG.*

## La viticulture biologique

Les viticulteurs français sont chaque année plus nombreux à s'orienter vers le mode de production biologique. Entre 2008 et 2009, les surfaces en viticulture biologique ont augmenté de près de 40%, passant ainsi à 39 146 hectares.

Le viticulteur bio porte une attention toute particulière à la vie des sols. Il permet le développement en profondeur des racines de la vigne, qui joue un rôle fondamental pour l'expression des terroirs.

Vins rouges, blancs et rosés, avec des bulles : on trouve toutes les catégories de vins issus de raisins bio.

*Exemple d'un domaine viticole biologique, avec Martine, François et Jean-Philippe Becker, viticulteurs dans le Haut-Rhin.*

## L'agriculture biologique : une démarche d'avenir

L'agriculture biologique est au cœur du développement durable, source de bien-être des générations présentes et futures.

Selon le baromètre Agence BIO/CSA de perception des produits bio 2009,  $\frac{3}{4}$  des Français considèrent que la Bio est une voie d'avenir face aux problèmes environnementaux. Ils sont 84% à estimer que l'agriculture biologique doit se développer en France.

*Exemple d'une visite pédagogique sur une exploitation de maraîchage bio dans les Pyrénées Orientales, avec Patrice Ey, maraîcher.*

## Planning de diffusion des reportages

JOURS	DATES	HORAIRE	EPISODES
Lundi	05-juil	17h50	La conversion en agriculture biologique
Mardi	06-juil	17h50	Le pain bio
Mercredi	07-juil	17h50	Des produits bio de saison et de proximité
Jeudi	08-juil	17h50	Des normes élevées de bien-être animal
Vendredi	09-juil	17h50	L'innovation en agriculture biologique
Samedi (rediffusions)	10-juil	10h50	Le pain bio
		13h50	La conversion en agriculture biologique
		17h30	Des normes élevées de bien-être animal
Dimanche (rediffusions)	11-juil	14h20	Des produits bio de saison et de proximité
		17h15	L'innovation en agriculture biologique
		18h35	La conversion en agriculture biologique
Lundi	12-juil	17h50	Produits bio: repères et garanties
Mardi	13-juil	17h50	Les contrôles sur les exploitations bio
Mercredi	14-juil	17h50	La Bio : source de vitalité en milieu rural
Jeudi	15-juil	17h50	La diversité des produits biologiques
Vendredi	16-juil	17h50	Bio : les chefs s'y mettent !
Samedi (rediffusions)	17-juil	10h50	La diversité des produits biologiques
		13h50	La Bio : source de vitalité en milieu rural
		17h30	Bio : les chefs s'y mettent !
Dimanche (rediffusions)	18-juil	14h20	Produits bio: repères et garanties
		17h15	Les contrôles sur les exploitations bio
		18h35	La Bio : source de vitalité en milieu rural
Lundi	19-juil	17h50	Des sols vivants et fertiles
Mardi	20-juil	17h50	Manger bio en restauration scolaire
Mercredi	21-juil	17h50	Les contrôles dans une entreprise de transformation bio
Jeudi	22-juil	17h50	Le respect de la biodiversité
Vendredi	23-juil	17h50	La consommation des produits biologiques
Samedi (rediffusions)	24-juil	10h50	La consommation des produits biologiques
		13h50	Des sols vivants et fertiles
		17h30	Manger bio en restauration scolaire
Dimanche (rediffusions)	25-juil	14h20	Le respect de la biodiversité
		17h15	Les contrôles dans une entreprise de transformation bio
		18h35	Des sols vivants et fertiles
Lundi	26-juil	17h50	Le respect de la qualité de l'eau
Mardi	27-juil	17h50	Les formations en agriculture biologique
Mercredi	28-juil	17h50	La Bio, créatrice d'emplois
Jeudi	29-juil	17h50	L'agriculture biologique : une démarche d'avenir
Vendredi	30-juil	17h50	L'agriculture biologique : une démarche d'avenir
Samedi (rediffusions)	31-juil	10h50	La Bio, créatrice d'emplois
		13h50	Le respect de la qualité de l'eau
		17h30	L'agriculture biologique : une démarche d'avenir
Dimanche (rediffusions)	1er août	14h20	Les formations en agriculture biologique
		17h15	L'agriculture biologique : une démarche d'avenir
		18h35	Le respect de la qualité de l'eau
Samedi (rediffusions)	07-août	10h50	Programmation ultérieure, cf. <a href="http://www.agencebio.org">www.agencebio.org</a>
		13h50	
		17h40	
Dimanche (rediffusions)	08-août	14h20	
		17h15	
		18h50	