



# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



## DE LA CONSOMMATION ... A LA PRODUCTION DE PORC BIOLOGIQUE :

Etat des lieux et perspectives en France et en Europe

15 Novembre 2018, à Paris

*Coorganisée par l'IFIP et l'ITAB*



## Introduction

**Jacques Lemaitre, Président de l'IFIP et  
Xavier Niaux, Président de l'ITAB**



## Contexte de la production porcine biologique





Institut Technique de  
l'Agriculture Biologique

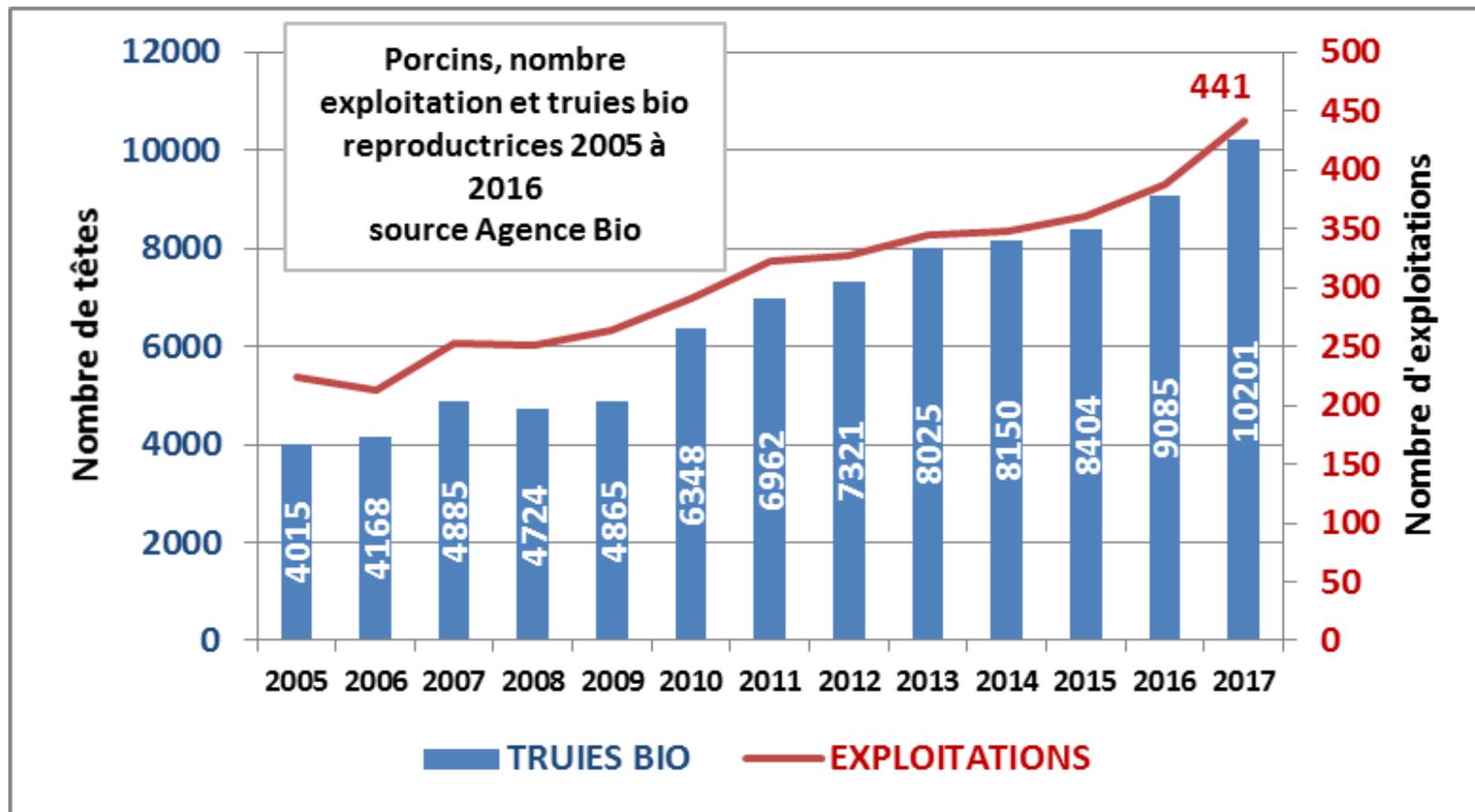


# Contexte de la production porcine biologique

*Antoine Roinsard – Laurent Alibert*

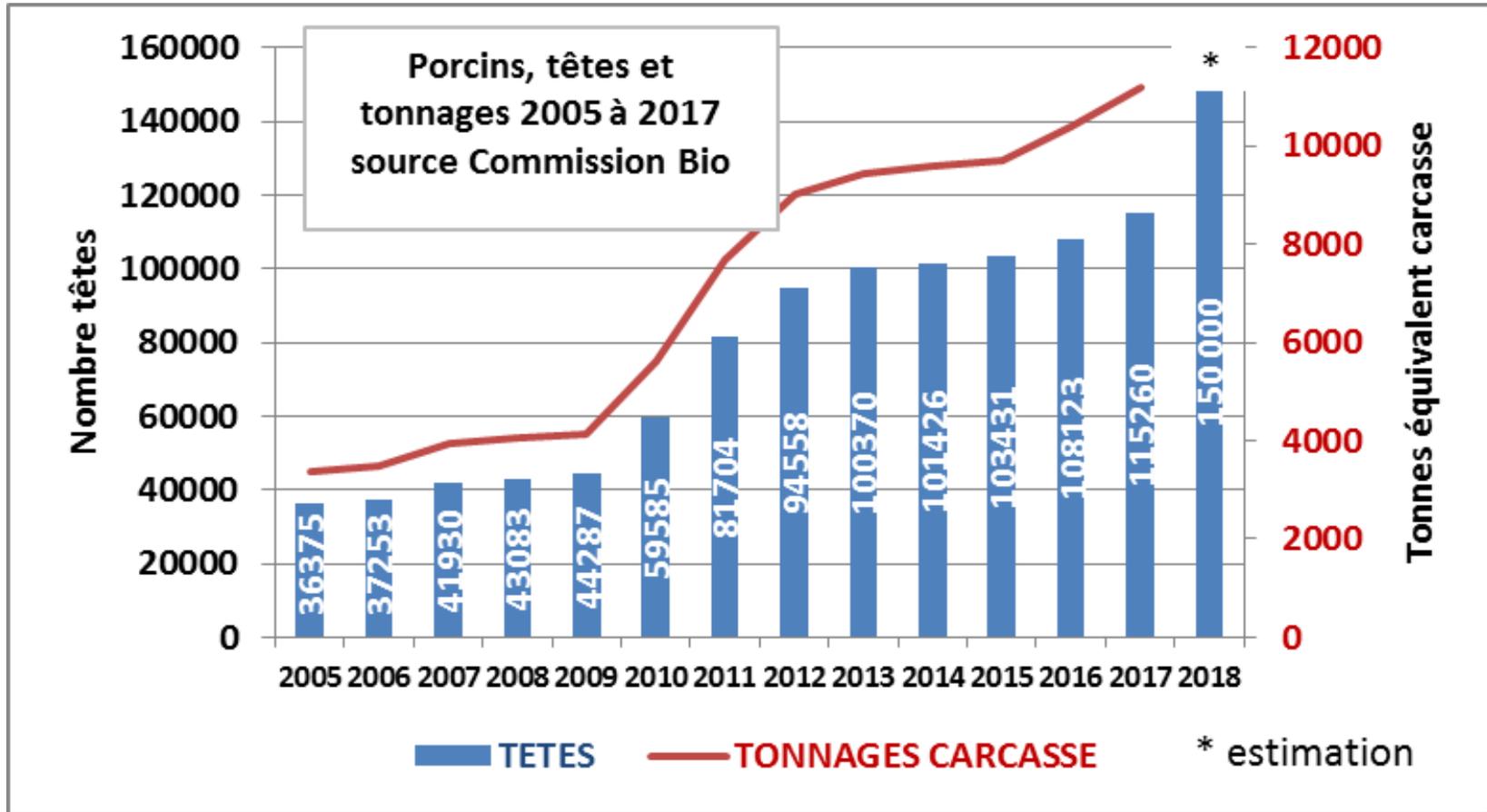


# Production 2017 - Truies



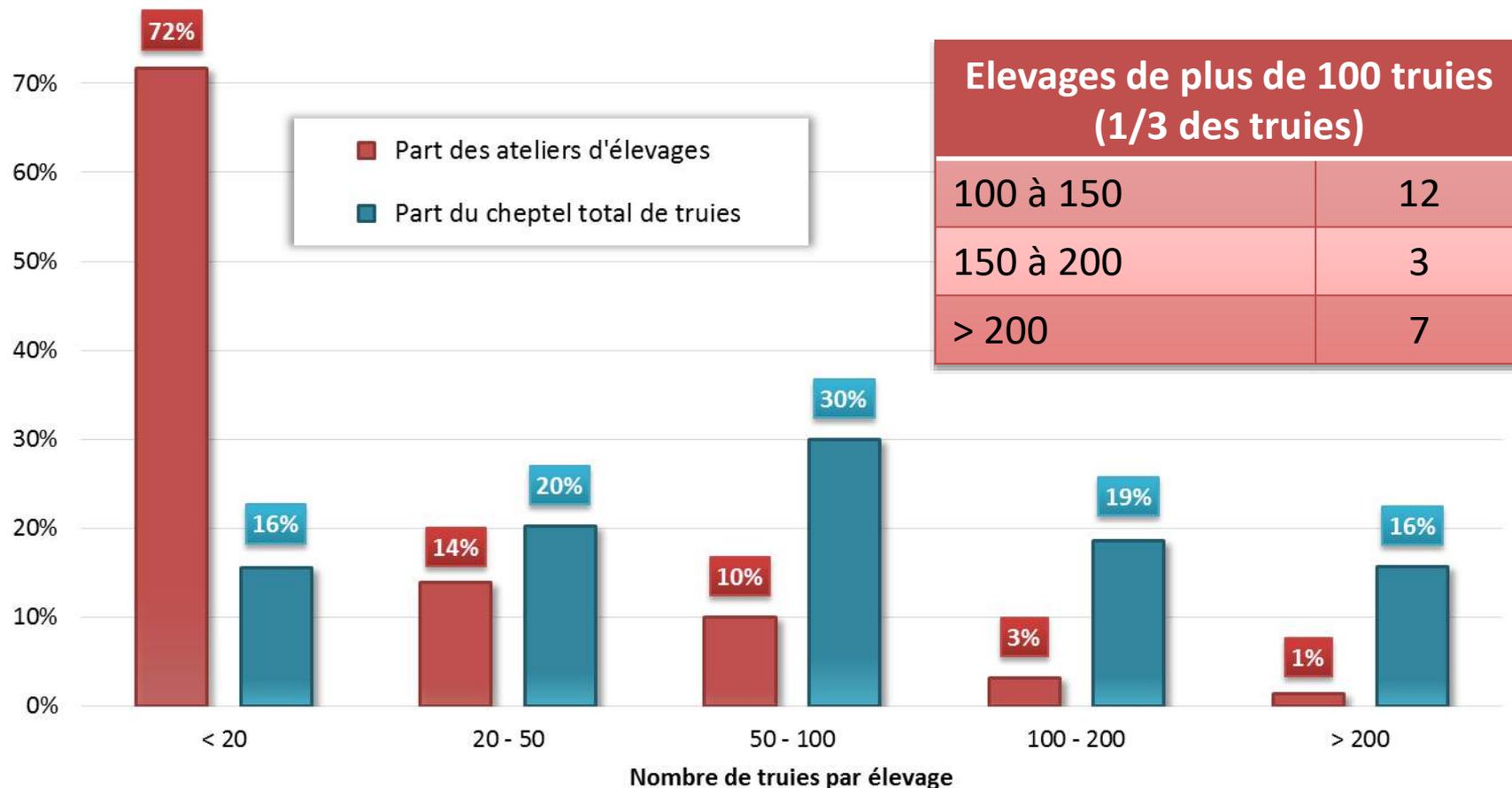
Source : Commission Bio Interbev

# Production 2017 - Porcs



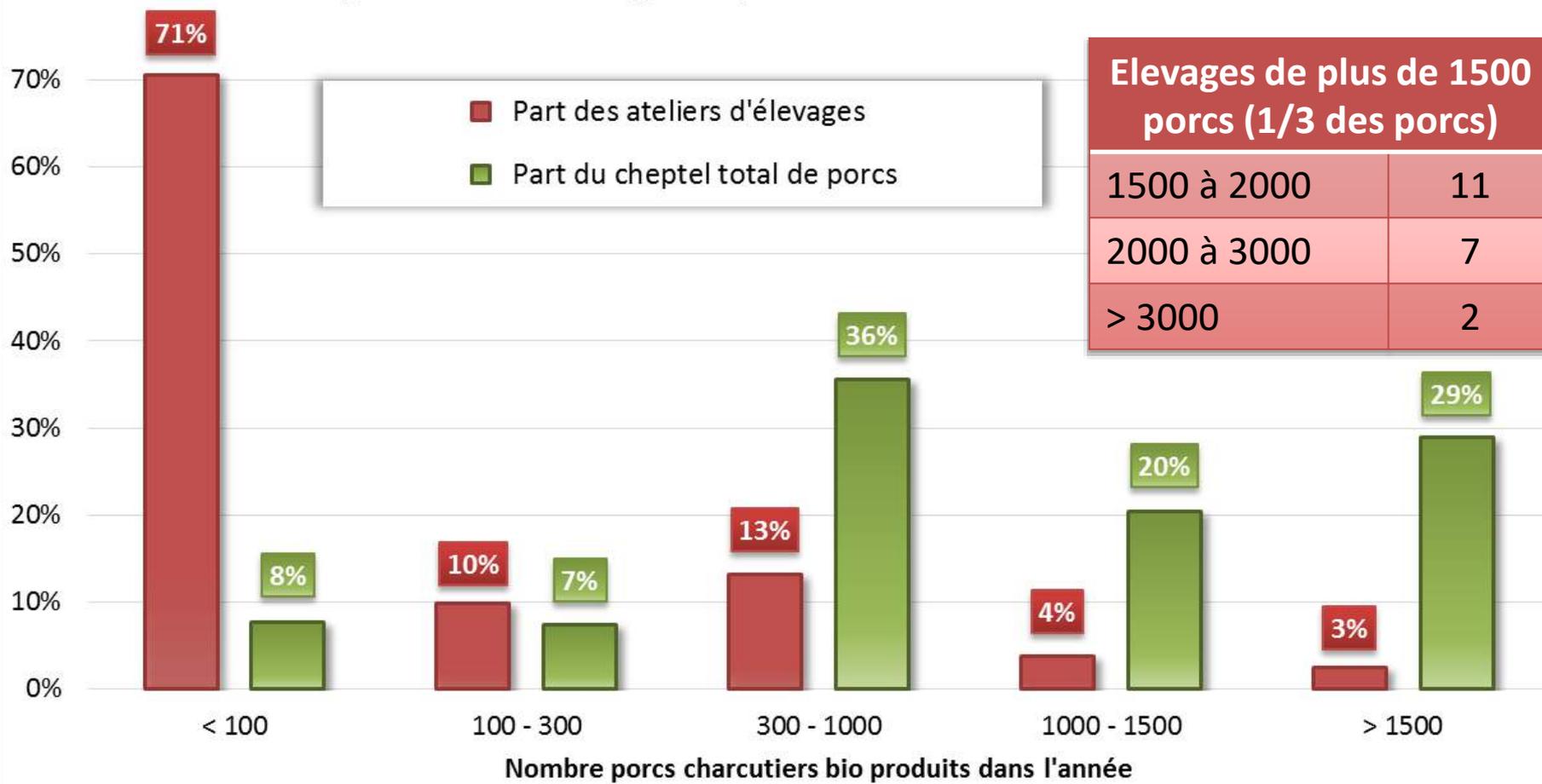
Source : Commission Bio Interbev

## Répartition des élevages de truies bio en fonction de leur taille



Source : Agence bio

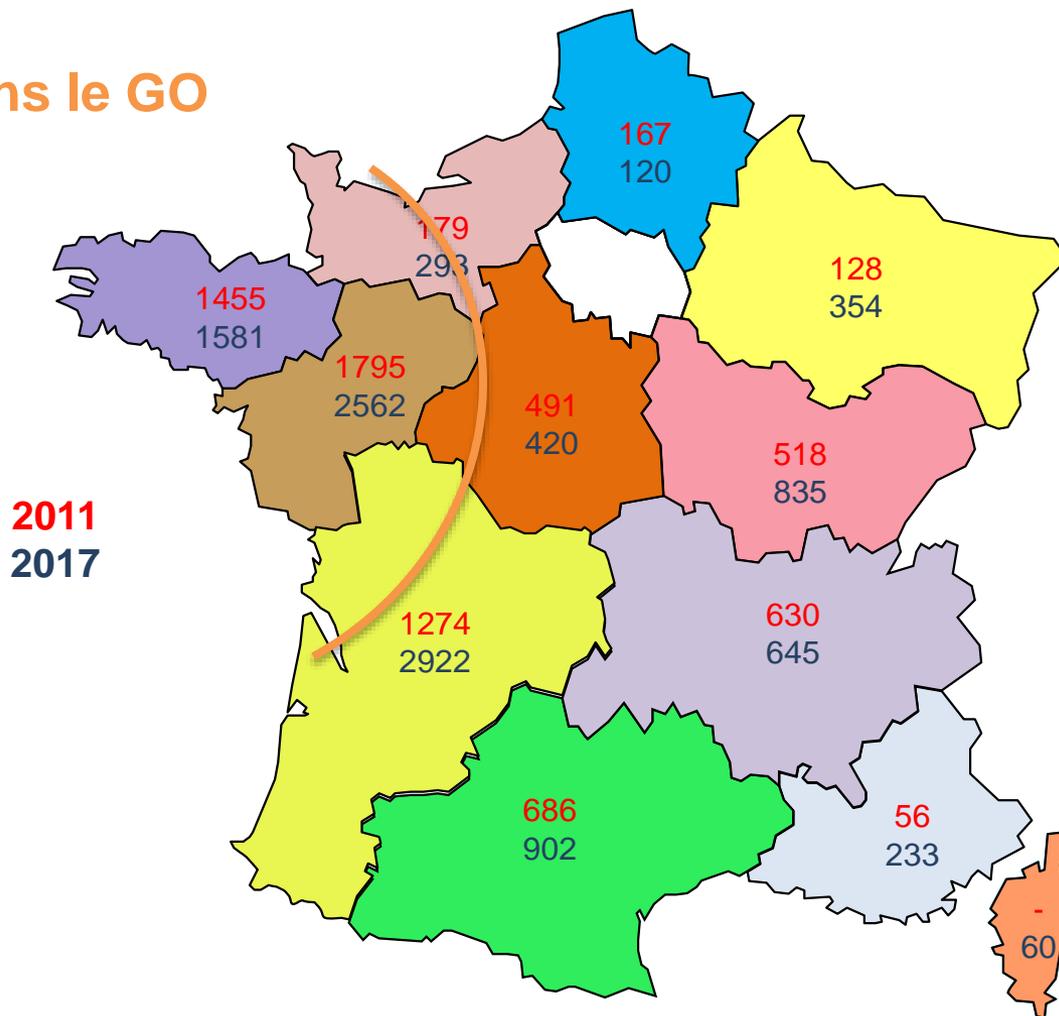
## Répartition des élevages de porcs bio en fonction de leur taille



Source : Agence bio

# Evolution du cheptel de truies Bio entre 2011 et 2017

65 % dans le GO



# Principaux opérateurs



- Biodirect, CAVAC, Cyrhio, UNEBIO/Terrena
- Agrial, Cooperl, Pré Vert, Le Guessant, Païso, BVB

Source : FNAB

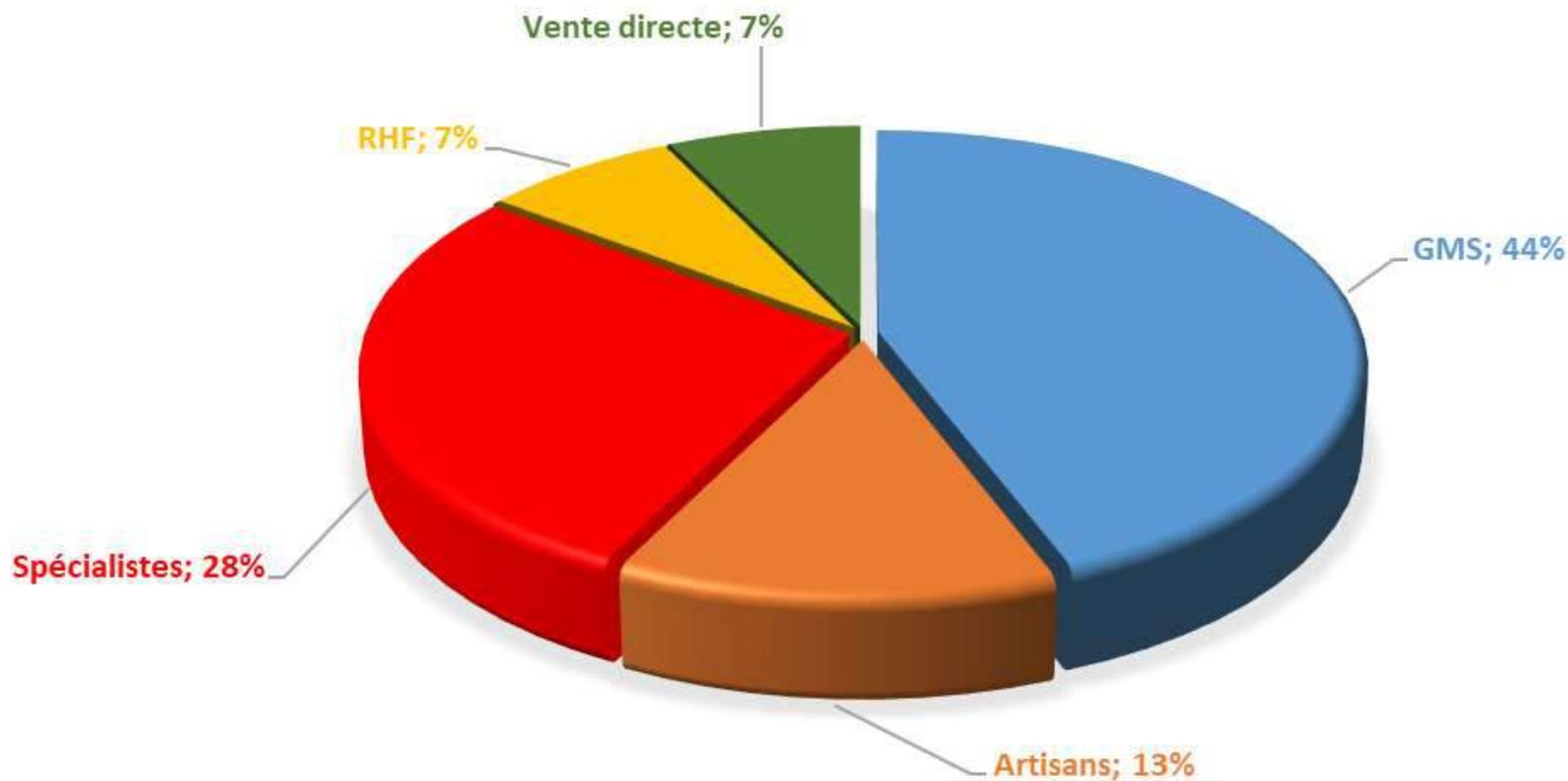
## ■ Des acteurs « historiques » de la production

- Développement « maîtrisé »: s'assurer des perspectives de valorisation de toute la carcasse avant de lancer des projets de développement (installations, conversions)
- Des liens étroits entre groupements, transformateurs spécialisés, réseaux de distribution: Cavac – Bioporc, Bio Direct – SBV – Biocoop...

## ■ De nouveaux entrants qui contractualisent

- Des distributeurs qui investissent pour sécuriser leurs approvisionnements
  - Système U - « Les Porcs Bio de France » depuis 2013 (partenariat avec les principaux groupements historiques)
  - Leclerc, Intermarché...
- Des industriels (abattage-découpe, salaisonnières) qui poursuivent leur diversification
  - Fleury Michon, Cooperl...

Source : Commission Bio Interbev



Source : Comission Bio Interbev

- Environ 1 million de porcs biologiques produits en Europe (2016)
  - Principaux pays producteurs :
    - Danemark, France, et Allemagne – 130 à 200 000 porcs (source : AMI, experts)
    - Pays-Bas : 90 000 (experts)
    - Belgique, Autriche, Suède, Suisse, Royaume-Uni, Espagne : 10 à 30 000 porcs
- Principaux échanges
  - Pays- Bas : environ 50 % exporté
  - Danemark : > 50 % exporté
  - France et Allemagne : importateurs

Source : Comission Bio Interbev

# Quelques chiffres à l'étranger

	Danemark	Pays-Bas	Allemagne
Nombre d'élevage	232 (truies et porcs) 5,6 % des élevages porcins du DK	50 élevages avec des truies. Evolution d'un système NE vers N et PSE	x
Porcs abattus / an en 2017	168 229	90 000 Croissance de 0,5 à 4 % depuis 2008	200 000 Croissance de 10% depuis 2016
Part du bio dans la production nationale	X	0,6 %	0,7%
Truies	10 630	4 000	15 000
Prix du porc	X	3,5 € / Kg (+/- selon critères)	3,7 – 4 € / Kg (2016 – 2017) Actuellement : 3,5 €

Source : Enquête ITAB

# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



## La consommation en France



# Filière porcine biologique en France

## Consommation et débouchés



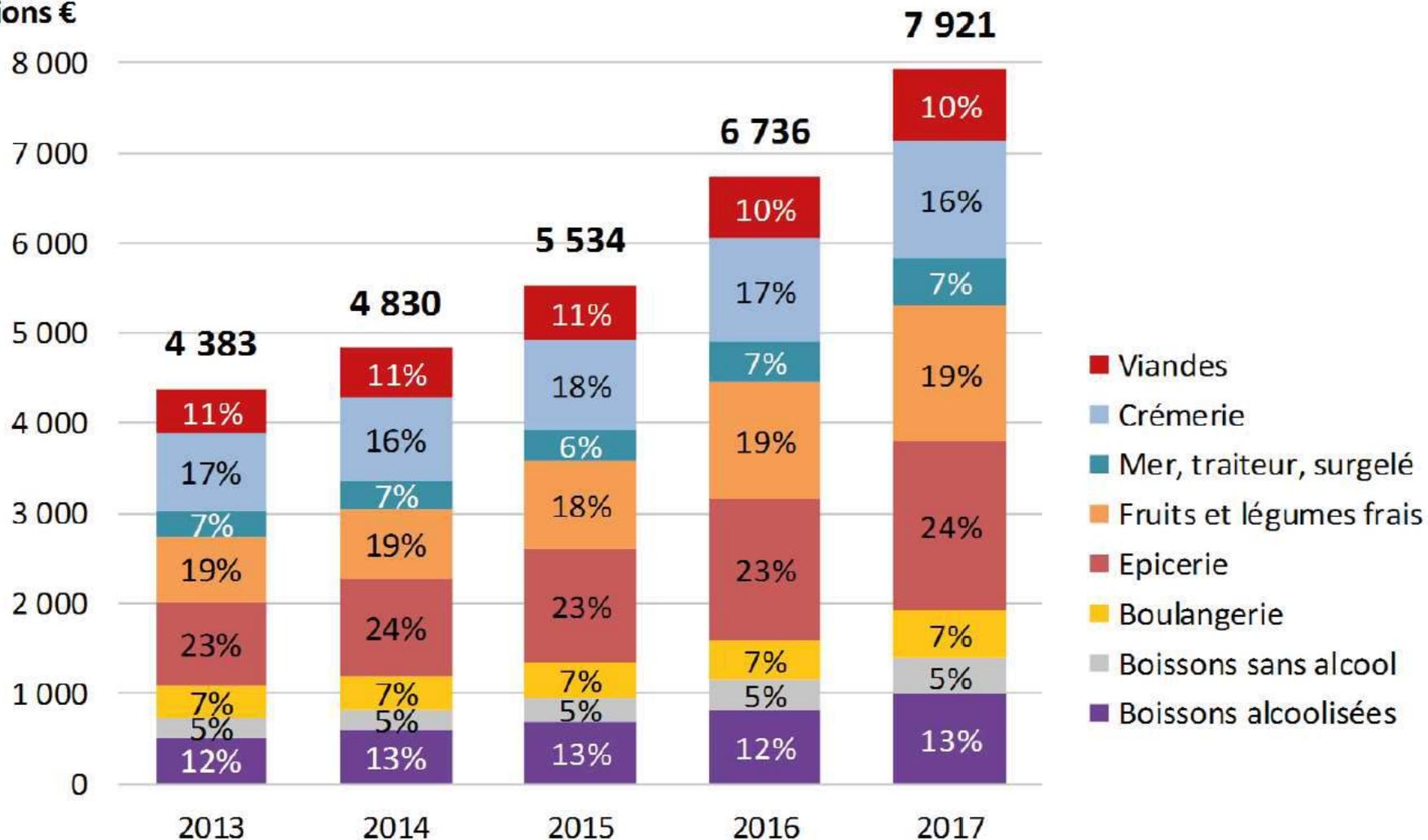
**Vincent Legendre**  
Pôle Economie - IFIP

15 Novembre 2018

# Consommation: marché en forte croissance

## Achats des ménages de produits bio (valeur)

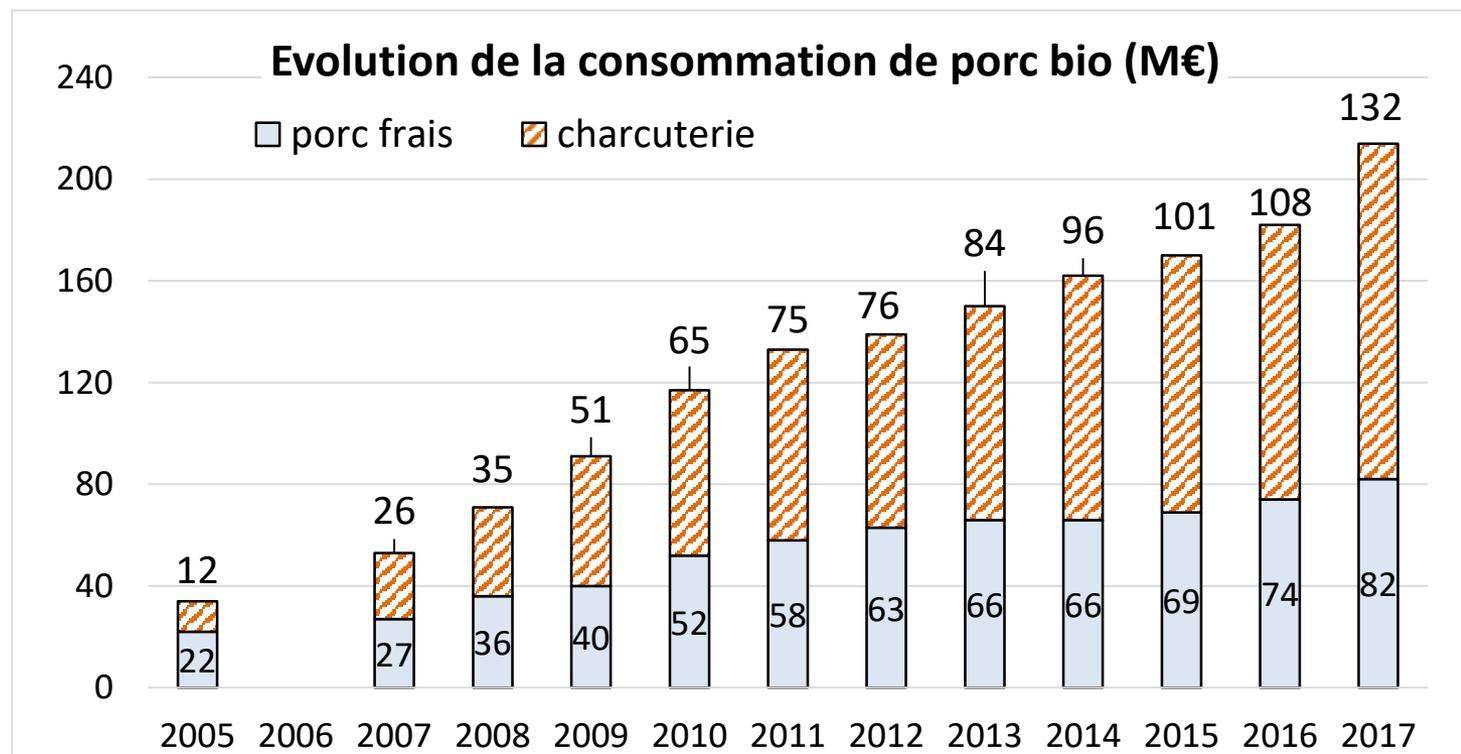
millions €



# Consommation de produits de porc bio

■ Environ **214 millions € en 2017** (120 millions € en 2010)

■ Porc frais: 82 millions € / Charcuterie: 132 millions €



■ Place croissante de la charcuterie, développement moindre du frais

■ En comparaison: volailles 206 millions € / viande bovine 317 millions €

# Un essor important, mais des parts de marché encore modestes dans les filières animales

## ■ Parts de marché estimées du bio pour différentes filières animales (volume) – 2016

### ■ Aux stades de la production et de la consommation finale

	Production	Consommation finale
Viande bovine	1,5%	2,5 à 3%
<b>Porc (frais et charcuterie)</b>	<b>0,5%</b>	<b>0,5%</b>
Volaille	1%	3 à 4%
Œufs	10%	25%
Produits laitiers	2,5%	3 à 3,5%

## ■ Les viandes ne font pas partie des produits bio les plus consommés

Principaux produits consommés (% de consommateurs de bio) – Agence Bio 2018

- Fruits et légumes (81%)
- Produits laitiers (71%)
- Œufs (63%)
- Epicerie (52%)
- **Viande (48%)**

# Motivations: santé, environnement, qualité (gustative et sanitaire)

« *Le seul label associant bienfait pour soi (santé) et respect de l'environnement* » - Enquête Kantar 2017

## La viande bio est perçue comme :

78%

issue de modes de production respectueux du bien-être animal

77%

bonne pour la santé

77%

bénéfique pour l'environnement

60%

des acheteurs estiment légitime son prix supérieur

# Un label bien connu

- Un label très connu et reconnu... (enquête Kantar 2017)
  - Connu par 95% des français (Label Rouge: 96%, « Viande de France »: 88%...)
- ... dans un contexte de segmentation croissante
  - Multiplication des initiatives de rassurance (sans OGM, sans antibiotiques, sans additifs...), essor des produits « locaux »
  - Diversité des labels autour du « Bio »
- Principaux freins à la consommation
  - Prix élevé des produits
  - Inadéquation entre offre proposée et attentes des consommateurs
  - Manque d'informations, de compréhension

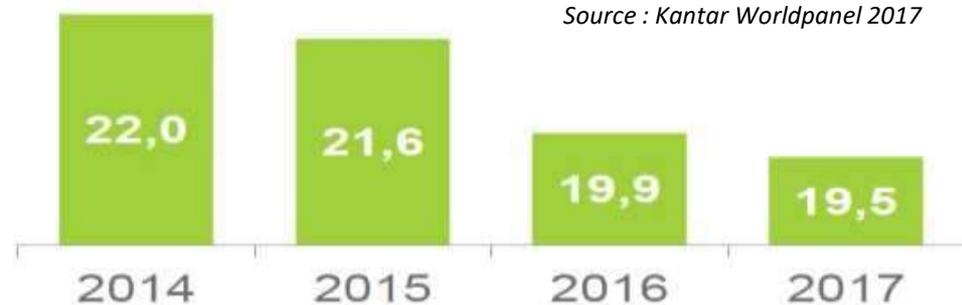


- Vers une démocratisation des achats de produits bio
  - 90% de consommateurs de bio en 2017 (Agence Bio)
  - Part croissante des familles, niveaux de revenus plus homogènes
- Une base solide de consommateurs engagés
  - De plus en plus de « bio-citoyens » en France (environ 15% en 2017)  
Recherche de sens dans leurs achats,  
« moins mais mieux » (flexitarisme)

## ■ Des acheteurs... qui achètent peu

- Tous produits confondus: le bio représente en moyenne 5 % des dépenses des acheteurs (Kantar)
- Produits alimentaires: 65% des acheteurs de bio y consacrent moins de 10% de leurs dépenses (Baromètre Agence Bio 2017)

Poids des foyers aisés dans le CA du Bio



Poids des familles dans le CA du Bio



- 74% des Français consomment de la viande Bio (60% en 2015)
  - Les plus grands conso sont les 35 ans et +
  - La plupart des consommateurs de viande bio stabilisent leur consommation mais 26% envisagent de l'augmenter
  
- De nouvelles habitudes de consommation
  - Plus de produits frais et de saison,
  - Moins de gaspillage
  
- Des attentes d'une offre accrue de produits biologiques, notamment de viande
  - En GMS (pour 65% des interrogés)
  - En boucherie-charcuterie (65%)
  - En RHF (68%)

- Un marché qui reste modeste mais qui recrute

<b>2017</b>	<b>Total LS</b>	<b>Bio LS</b>
Taux de pénétration (%)	99,3	12,6
Niveau Moyen d'Achat (kg/an)	19,2	0,8
Budget Moyen d'Achat (€/an)	188	18
Nombre d'actes / an	36	4

- Des consommateurs plutôt typés

- Seniors, seuls ou en couples,
- CSP+,
- Urbains (Paris)

- Segmentation



## ■ Panier moyen de charcuterie consommée en 2017 (% des volumes)

■ Emprise exacerbée du jambon cuit en bio

■ Panier moins diversifié en bio

Jambon cuit / lardons / saucisses = 77% de la consommation

<b>2017</b>	<b>Total</b>	<b>Bio</b>
Jambon cuit	25	<b>38</b>
Aides culinaires (lardons)	10	<b>18</b>
Saucisses à pâte fine	7	<b>11</b>
Saucisses fraîches	10	<b>10</b>
Pâtés / Rillettes	9	5
Saucissons secs	9	10
Autres	30	8

## ■ Impact très fort sur l'équilibre de la valorisation carcasse

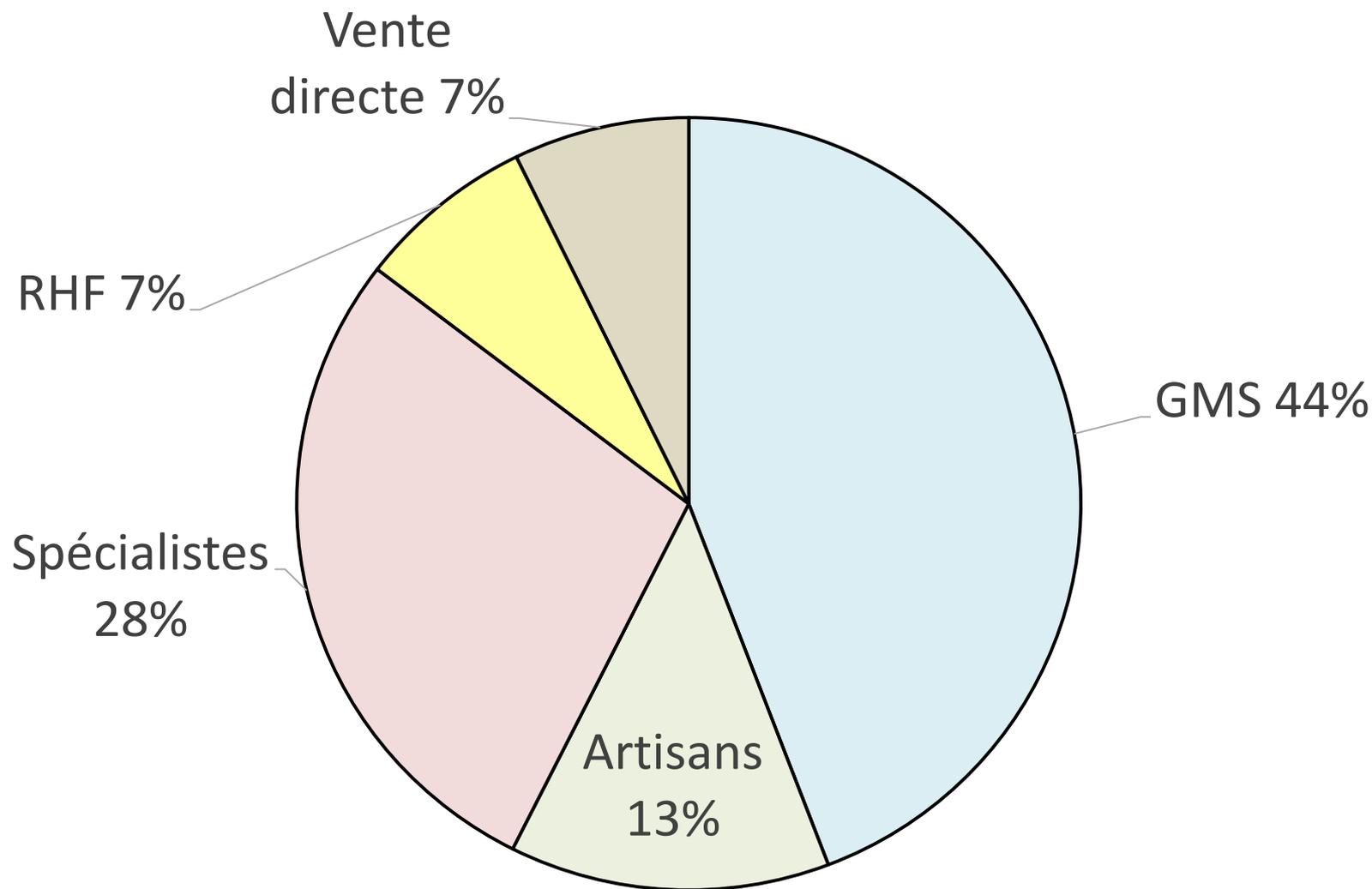
■ Importations de pièces (Allemagne, Danemark...)

# Prix moyens de détail des charcuteries (LS)

- Les charcuteries bio 1,5 à 3 fois plus cher que l'ensemble de la catégorie (2017)

Prix moyens d'achat (€/kg)	Ensemble	Bio	Bio / Total
Ensemble charcuterie	9,8	23,4	X 2,4
Jambon cuit	11,3	31,0	X 2,7
Aides culinaires (lardons...)	7,6	15,7	X 2,1
Saucisses à pâte fine	5,2	15,5	X 3,0
Saucisses fraîches	8,5	15,5	X 1,8
Pâtés	7,7	17,1	X 2,2
Rillettes	8,3	12,4	X 1,5
Saucissons secs	12,2	21,6	X 1,8

- Porc frais: écart bio / conventionnel proche de la charcuterie, des prix hétérogènes



# Dynamisme des magasins spécialisés, Engouement de la grande distribution

Nombre de magasins	2007	2012	2017	2017/2012
Spécialisés bio	400	820	1 330	+63%
GMS (H, S, proxi)	11 580	13 360	15 090	+13%

- 240 ouvertures de magasins bio spécialisés en 2017
  - Domination de Biocoop (1/3 du marché des spécialistes du bio)
  - Structuration de réseaux de magasins (La Vie Claire, Les Comptoirs de la Bio, BioMonde, Bio c'Bon...)
- Développement du marché en GMS
  - Structuration des approvisionnements et des débouchés
  - Accroissement des parts de linéaire dédiées au bio
  - Investissement dans le segment de la distribution spécialisée

- Croissance de la demande,  
réponse aux attentes de « assurance »
  - Recherche de sens,
  - Démocratisation, élargissement du cœur de cible
  
- Diversité des circuits à couvrir
  
- Question centrale de l'équilibre-matière
  - Structuration de gammes de produits diversifiées,
  - Equilibres économiques
  
- Un marché de plus en plus segmenté
  - Concurrence ? Complémentarités ?

# Le point de vue d'un distributeur



**Flavien de Vaugelade**  
Responsable filière Produits Carnés  
Système U

15 Novembre 2018

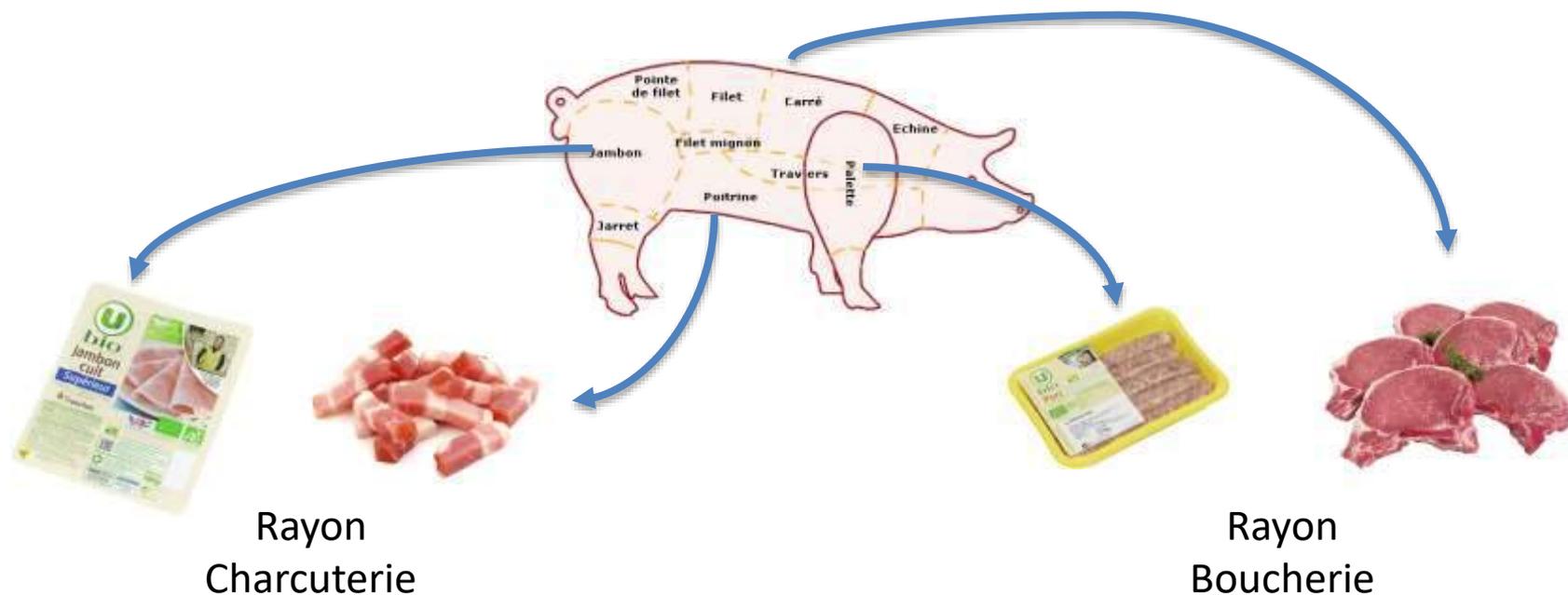
- Evolution de l'offre en développement de nouveaux produits  
→ cibler une qualité SUPERIEURE pour maintenir une image qualitative de la filière
- Les filières pèsent 17% du marché GSM : dont le Bio en forte progression (+25% en volumes)

HMSM	Différentiel Valeur (en K€) / N-1	% Evol Valeur	% Evol Volume	% Evol Promo Lourde	Prix Moyen Kilo	PdM Valeur
TOTAL CHARCUTERIE	52 832	1.3	-2.0	-9.4%	11.80 €	100.0%
SANTE / ALLEGE	29 104	7.7	3.3	-11.3%	13.20 €	9.9%
ELEVAGE RESPONSABLE	19 147	50.2	45.2	+ 28.7	15.87 €	1.4%
BIO	18 262	32.0	25.4	+++	27.36 €	1.8%
HALAL	6 156	5.8	6.1	+ 20.5	9.29 €	2.7%
LABEL ROUGE	-319	-0.5	0.1	-9.9%	19.05 €	1.4%
HORS FILIERES	-19 517	-0.6	-3.5	-10.3%	11.49 €	82.7%

- En boucherie, développement plus récent sur rayon LS (en UVCI)
  
- La certification BIO dans les magasins (VS autres filières)
  - Séparation du matériel, des frigos,...
  - Besoin d'espace, d'organisation de travail, de formation du personnel,...
  
- Plusieurs stratégies en fonction des enseignes
  - Positionnement offre porc BIO dans rayon existant (en UVCI et/ou au rayon Trad)
  - Rayon Traditionnel multi-espèces 100% BIO

- Pour construire et/ou développer une filière BIO
  - Besoins de l'AMONT
    - Sécuriser les débouchés
    - Engagement dans la durée
    - Visibilité prix à LT
  - Besoins de l'AVAL
    - Sécuriser les appros
      - Origine
      - Volumes
    - Visibilité prix à LT
- Facteurs clés de succès
  - Volonté des acteurs de collaborer et d'avancer
  - Qualité des échanges pour un pilotage optimisé de la filière

- Enjeu majeur des équilibres matières (Boucherie + charcuterie) LS et en TRAD
- Gestion et optimisation des 4 morceaux principaux : Jambon - Longe – Poitrine – Epaule
- Offres aux rayons LS et TRAD



- Exemple de l'association LPBF (créée en 2013)
  - Partenariat entre groupements de producteurs – Abatteurs/transformateurs – Coopérative U Enseigne
  - Engagement depuis plus de 5 ans
  - Fourniture exclusive auprès de l'association
  - Gestion de la demande en MP et des équilibres matières



# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



## Les grands enjeux de l'abattage à la transformation



# Abattage transformation : principales exigences du cahiers des charges

*Martine.carlier@ifip.asso.fr*



## ■ Réglementation UE

- Règlement CE n° 834/2007 énonce les principes sur lesquels repose le mode de production biologique et l'étiquetage des produits biologiques
  - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02007R0834-20130701&qid=1542180369407&from=FR>
- Règlement (UE) 2018/848 remplaçant et abrogeant le précédent
  - Parution : 14 juin 2018, entré en vigueur : 17 juin 2018, applicable : **1<sup>er</sup> janvier 2021**
    - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&rid=1>
- Règlement d'application CE n° 889/2008
  - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R0889-20180101&qid=1542180738029&from=FR>

## ■ Guides de lecture: INAO

- Guide de lecture pour l'application des règlements - 2018 –
  - [https://www.inao.gouv.fr/content/download/1352/13877/version/14/file/2018-07\\_GUIDE-de-LECTURE-RCE-BIO.pdf](https://www.inao.gouv.fr/content/download/1352/13877/version/14/file/2018-07_GUIDE-de-LECTURE-RCE-BIO.pdf)
- Guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques – 2017 –
  - <https://www.inao.gouv.fr/content/download/461/3452/version/4/file/AB-GUIDE%20ETIQUETAGE%20%20juil%202017.pdf>

## ■ À venir : actes délégués du règlement (UE) 2018/848 faciliteront l'application

- Bio: système global de gestion agricole et de production alimentaire
- **Objectifs**
  - Application de **normes élevées en matière de bien-être animal et de production**
  - Produits obtenus grâce à des **substances et procédés naturels (+)**
  - Favoriser **circuits courts** de distribution et **les productions locales (+)**
  - Conserver et justifier la **confiance** que les consommateurs ont dans les produits étiquetés en tant que produits biologiques
  - Garantir une concurrence loyale et le bon fonctionnement du marché intérieur des produits biologiques

– Règlement (UE) 2018/848 art. 4, considérant 123

## ■ Bio: système global de gestion agricole et de production alimentaire

### ■ Principes

- Produire une **grande variété** de denrées alimentaires de **haute qualité** qui répondent à la demande des **consommateurs** pour des biens produits par l'utilisation de procédés qui **ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux**
- **Conformité aux règles** de production bio
- Produire à partir d'**ingrédients agricoles biologiques**
- Garantir l'intégrité de la production biologique à toutes les étapes
- **Utilisation d'intrants restreinte**
  - Exclusion : OGM, rayonnements ionisants, nanomatériaux +
  - Restriction : additifs, auxiliaires technologiques, arômes

- Règlement (UE) 2018/848 art.5,7.

- **Durée de transport**
  - Réduite au minimum
  
- **Embarquement et le débarquement des animaux**
  - Sans utilisation d'un type quelconque de stimulation électrique ou d'autre stimulation douloureuse destinée à contraindre les animaux
  
- **Toute souffrance, douleur ou détresse est évitée et réduite au minimum**
  
- **+ règles générales Bio**



## ■ Produits issus de l'agriculture, les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine provenant de

- Viandes et abats comestibles
- Boyaux, vessies et estomacs
- Produits d'origine animale, non dénommés ni compris par ailleurs
- Saindoux et autres graisses de porc pressées ou fondues
- Préparations de viandes

Annexe I du Traité sur le Fonctionnement de l'Union Européenne

## ■ Sel marin et autres sels destinés à l'alimentation humaine –non considérés comme ingrédient agricole -

Annexe 1 du règlement



## ■ Arômes naturels, des additifs

## ■ RCE/834/2007 et guide de lecture Bio 2018-04

- Seules les substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes naturelles sont autorisées
- Arômes ne sont pas à considérer comme ingrédients d'origine agricole et donc pas à prendre en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio
- Un arôme peut être certifié biologique

## ■ Règlement UE 2018/848

- Pas la possibilité d'utiliser des substances aromatisantes ou des préparations aromatisantes qui ne sont ni naturelles, ni biologiques
- Étiquetage biologique : uniquement composés par substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes naturelles et lorsque tous les composés aromatiques et leurs supports sont biologiques

Additifs	Conditions particulières
E 250 Nitrite de sodium ou E 252 Nitrate de potassium	(1) E 250 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg et quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg (1) E 252 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg et quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg exclusivement dans les produits à base de viande non traités thermiquement
E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium	QS QS en liaison avec les nitrites et nitrates
E 392 Extraits de romarin	Uniquement en provenance de la production biologique et si seul l'éthanol est utilisé aux fins de l'extraction - cf. tableau 3.5 pour les doses
E 270 Acide lactique, E 325 Lactate de sodium E 331 Citrates de sodium	QS QS
E 508 Chlorure de potassium	QS
E 406 Agar-agar ,E 410* Farine de graines de caroube, E 412* Gomme de guar, E 414* Gomme arabique, E 415 Gomme xanthane	QS
E 290 Dioxyde de carbone, E 938 Argon, E 939 Hélium, E 941 Azote, E 948 Oxygène	QS
E 553b Talc	QS agent d'enrobage

*(1) Ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit*

*\*considérés comme des ingrédients d'origine agricole*

*+ code des usages de la charcuterie*

- **Utilisation de termes faisant référence à la production biologique**
- **Biologique et dérivés ou diminutifs comme bio, eco peuvent être utilisés:**
  - Dans la **dénomination de vente**, ainsi que dans la liste des ingrédients si :
    - Les denrées alimentaires transformées soient conformes aux règles de la production bio
    - Au moins 95 %, en poids, des ingrédients agricoles du produit sont biologiques
    - Pour les arômes cf. point précédent
  - Uniquement dans la **liste des ingrédients**, si :
    - Moins de 95 %, en poids, des ingrédients agricoles du produit sont biologiques, et ces ingrédients sont conformes aux règles de production bio
    - Les denrées alimentaires transformées sont conformes aux règles de production bio
  - Dans la **dénomination de vente et la liste des ingrédients**
    - Cas particulier des produits de la chasse

– Règlement UE 2018/848 art.30.5

## ■ Indications obligatoires

- n° code de l'organisme de contrôle
- Denrées préemballées le logo de production biologique de l'Union européenne figure sur l'emballage
- Si logo présent, alors l'endroit où les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites est indiqué :
  - «Agriculture UE » ou «Agriculture non UE» ou «Agriculture UE/non UE»

– Règlement UE 2018/848 art.32

## ■ Logo de production biologique de l'Union européenne

- garantir aux consommateurs un respect du cahier des charges, tout au long de la chaîne d'approvisionnement
- n° de l'organisme certificateur

– Règlement UE 2018/848 art.33 et annexe V



## ■ RCE/834/2007 et guide de lecture Bio 2018-04

Boucher - charcutier	Catégorie	Notification	Certification
réalisant devant le consommateur final le tranchage de produit déjà emballés et étiquetés	Distributeur	Non	Non
réalisant devant le consommateur final le tranchage de pièces de viande non emballées	Distributeur	Oui	Dispense seulement si achat de produits bio vendus en vrac <10 000€ HT/ an
préparant hors vue du consommateur et/ou réétiquetant...	Préparateur	Oui	Oui

Merci de votre attention



[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)



# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



Rodolphe VIDAL, ITAB

# Transformation bio : Bonnes pratiques et Nouveaux outils d'aide à la décision

Journée Technique « Porc Bio »  
15 novembre 2018



# Qualité et transformation à l'ITAB

Perspective  
 Received 20 July 2011  
 Received 20 October 2011  
 Accepted article published 30 December 2011  
 Published online in Wiley Online Library  
 (wileyonlinelibrary.com) DOI: 10.1002/efo.6342

## Organic food processing: a framework for the concept, starting definitions and evaluation

Johannes Kahl,<sup>a\*</sup> Farnaz Alborzi,<sup>a</sup> Alexander Beck,<sup>b</sup> Susanne Bügler,<sup>c</sup> Nicolaas Busscher,<sup>a</sup> Uwe Geier,<sup>d</sup> Darja Matt,<sup>e</sup> Tabea Meischner,<sup>d</sup> Francesco Paoletti,<sup>f</sup> Sirlì Pehme,<sup>g</sup> Angelika Ploeger,<sup>a</sup> Ewa Rembiałkowska,<sup>h</sup> Ralf Schmid,<sup>h</sup> Carola Strassner,<sup>i</sup> Bruno Taupier-Letage<sup>i</sup> and Aneta Zak<sup>i</sup>

**ITAB** Institut Technique de l'Agriculture Biologique

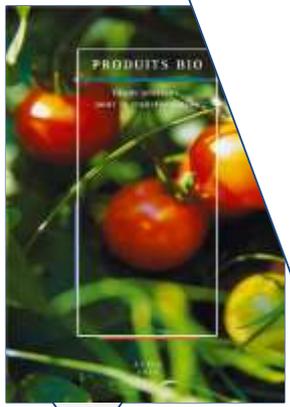
Méthodes globales d'analyse de la qualité

Etat des connaissances

Food and Nutrition Sciences, 2014, 5, 1898-1974  
 Published Online October 2014 in Sci Res, <http://www.sciresonline.com>  
 DOI: 10.5897/FNS.2014.519109

## Sensory Analyses and Nutritional Qualities of Hand-Made Breads with Organic Grown Wheat Bread Populations

Marie-Vincent Vindras-Fouillet<sup>a\*</sup>, Olivier Raube<sup>b</sup>, Jean-Pierre Anglade<sup>c</sup>, Bruno Taupier-Letage<sup>d</sup>, Nicole Vézumique<sup>e</sup>, Isabelle Goldringer<sup>e</sup>



FIBL

Durabilité et qualité des aliments biologiques



# Objectifs stratégiques de l'ITAB

## #Agri –

Développer des systèmes agricoles bio diversifiés, résilients et durables



## #Alim –

Développer des systèmes alimentaires bio et durables, pour des produits sains, bons et accessibles



## #Société –

Accompagner les transitions, en mobilisant l'intelligence collective

# Le dispositif Réseau Mixte Technologique : Un lieu de synergie et d'échanges d'expertises

Agréé par le **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

Pour une durée de 5 ans : **début 2014 à fin 2018** (prolongation en 2019)

Porté par l'**ACTIA** (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire)

Coordonné par le Critt Agroalimentaire PACA (Centre Interface)  
En co-animation avec l'ITAB (ITA & ITAI)



# Paysage réglementaire de la transformation biologique

**CE 834/2007**  
**CE 889/2208**

**Réglementation  
générale**

Paquet Hygiène  
396/2005 Imr  
INCO  
Etiquetage  
Emballage

Food/feed/babyfood

Arrêtés nationaux  
Décrets  
Bonnes pratiques

....

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Règlement cadre AB CE  
834/2007



Article 10

Interdiction d'utilisation de rayonnement ionisant

Le traitement des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux biologiques ou de matières premières utilisées dans les denrées alimentaires ou dans les aliments pour animaux biologiques par rayonnement ionisant est interdit.

Article 6

Principes spécifiques applicables en matière de transformation des denrées alimentaires biologiques

Outre les principes généraux énoncés à l'article 4, la production de denrées alimentaires biologiques transformées est fondée sur les principes spécifiques suivants:

- a) produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsque un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique;
- b) réduire l'utilisation des additifs alimentaires des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières;
- c) exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit;
- d) faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.

Considérant 19 : intégrité et  
qualité essentielles  
Chapitre 4 : art. 19,20,21

## Règlement d'application CE 889/2008

### *CHAPITRE 3*

### *Produits transformés*

### *Article 26*

### *ANNEXE VIII*

**Produits et substances visés à l'article 27, paragraphe 1, point a), et à l'article 27 bis, point a), utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées, de levures et de produits à base de levures biologiques**

*Note:*

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

La réglementation ...  
ne règle pas tout

RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL  
du 30 mai 2018  
relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le  
règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil

Procédés  
Emballage  
Nettoyage

Réglementation  
générale

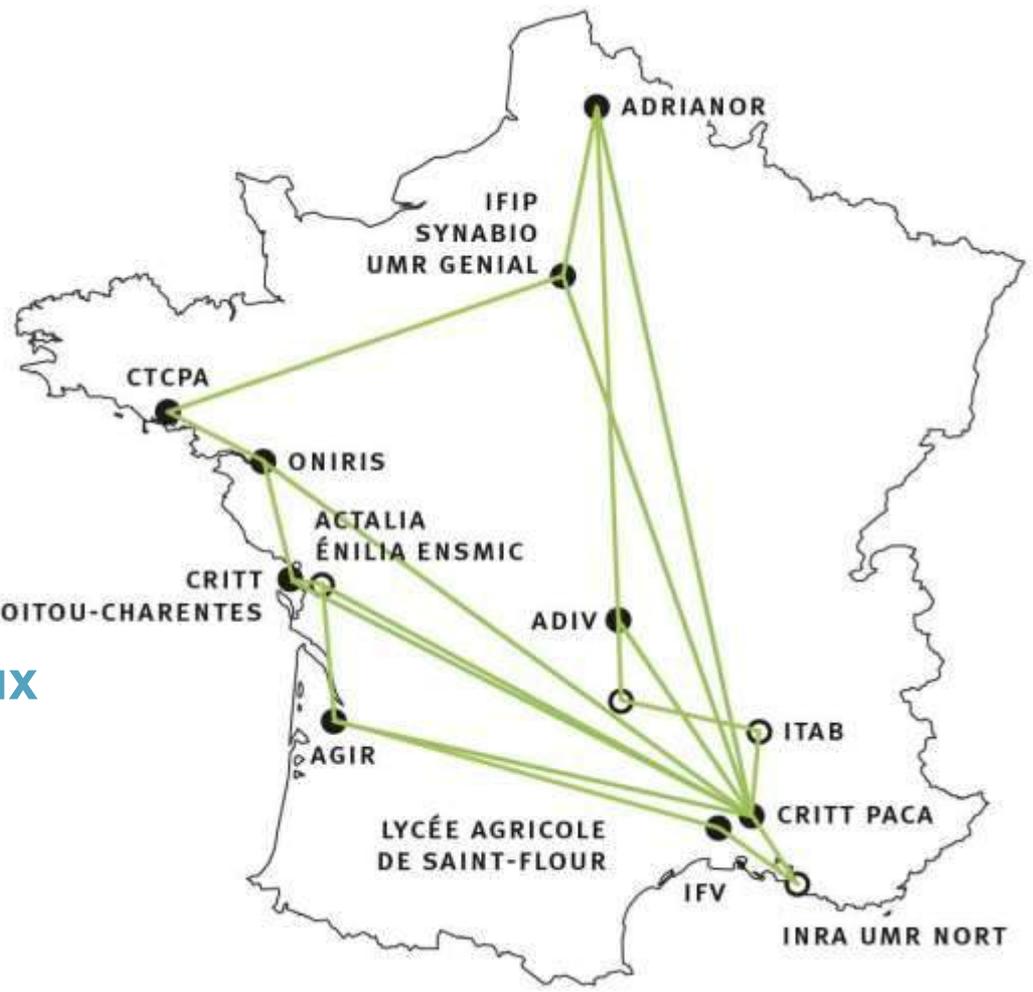
## Objectifs

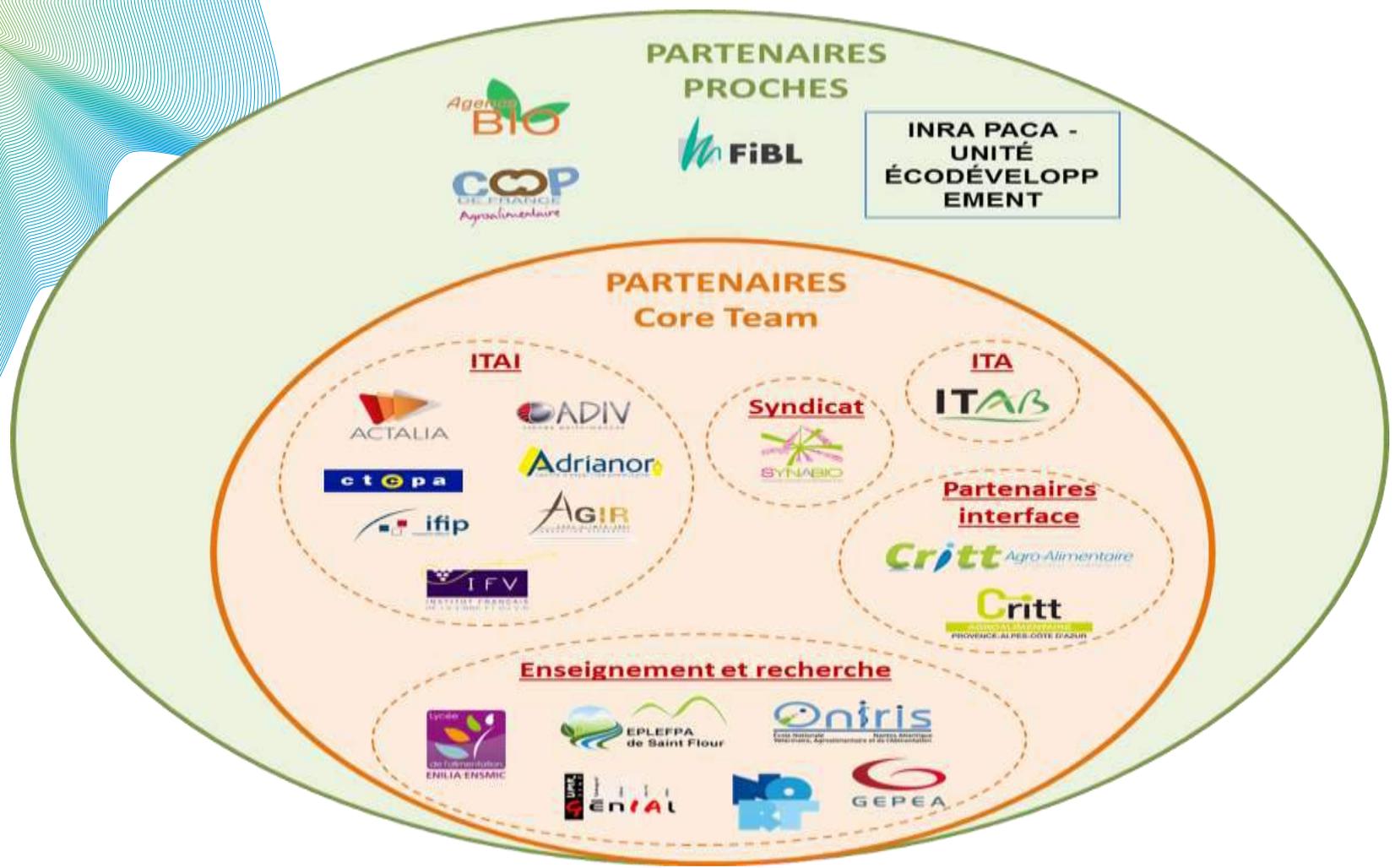
- **Produire des outils et méthodes** permettant aux entreprises d'être plus performantes
- Contribuer à **détailler techniquement**, voire à faire évoluer la réglementation sur l'Agriculture Biologique
- Produire des outils de **communication et de formation**
- Construire **des projets de recherche**.
- **Connecter les réseaux** et projets français de R&D aux plateformes et partenaires européens



## TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

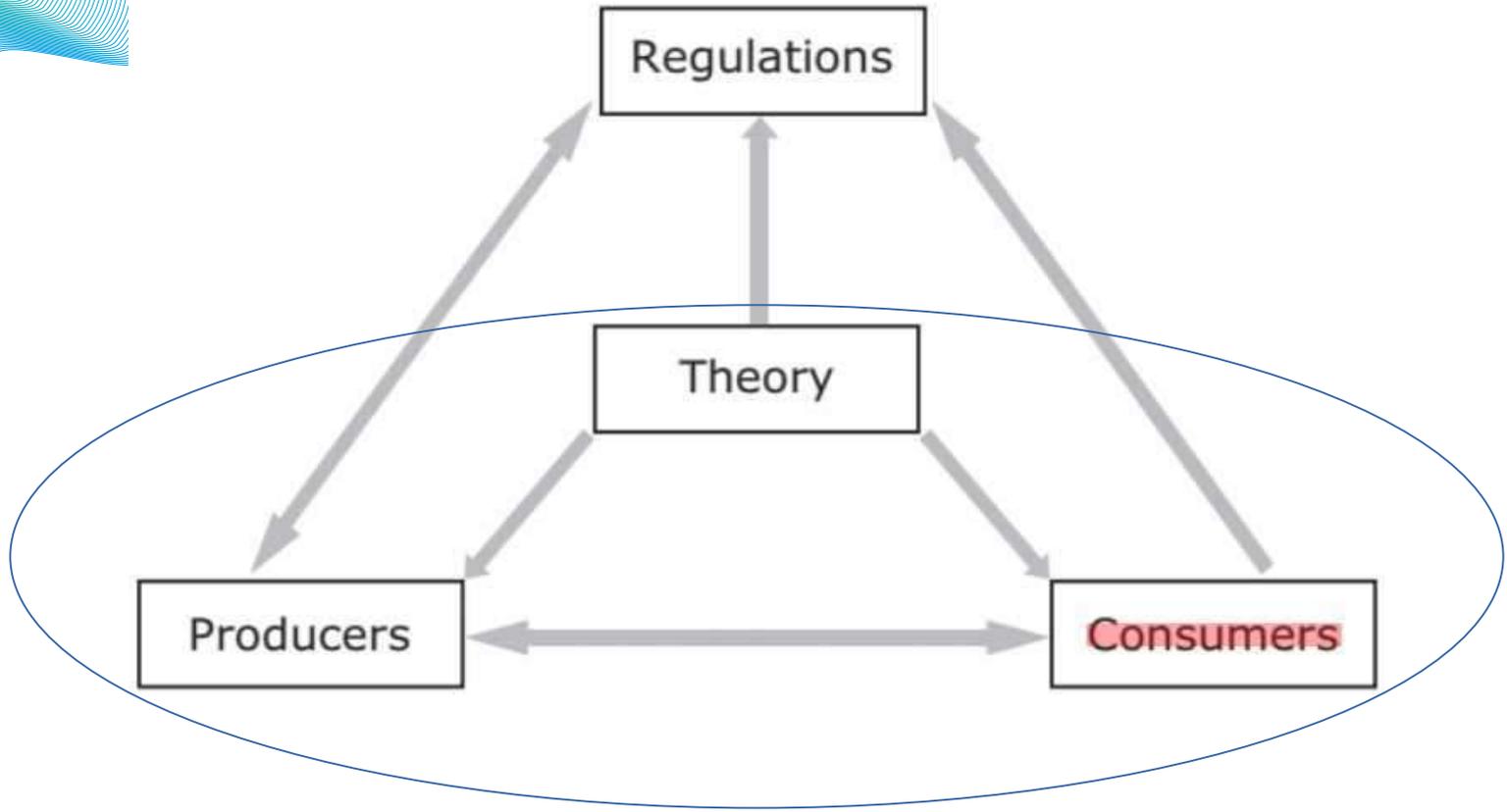
De la recherche au transfert  
destiné aux entreprises et aux  
pouvoirs publics





TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

The different poles of influence defining organic agriculture today (Seufert et al., 2017)



**Axe 1 – FORMULATION**

**Axe 2 – PROCÉDES**

**Axe 3 – ATTENTES des  
CONSOMMATEURS**

**Axe 4 – DISSEMINATION**



TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Axe 1 - Formulation

Inventaire  
add & aux

Conformités avec:  
- principes IFOAM,  
- avis Egtop, Efsa  
- Besoins ind,  
- Attente conso

Identifier  
distorsions

Rechercher  
alternatives



programme  
de R&D





## OBJECTIFS

Améliorer la performance des entreprises  
Faire évoluer la réglementation sur l'agriculture biologique

## MOYENS

Produire des outils de communication et de formation  
Construire des projets de recherche  
Connecter des réseaux et projets de R&D français aux plate-formes et partenaires européens



## UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGE

Animé par le Critt agroalimentaire Paca et l'itab, le RMT Actia TransfoBio regroupe dix-huit partenaires. Cet ensemble d'acteurs constitue un réseau national unique en transformation des produits Bio.

## UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS

Par la mise en commun de compétences et de moyens techniques, le RMT Actia TransfoBio apporte des réponses concrètes aux consommateurs, aux entreprises et aux pouvoirs publics sur :

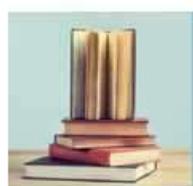
- la formulation des produits Bio (additifs, auxiliaires technologiques, arômes, préparations microbiologiques) et les solutions alternatives ;
- les bonnes pratiques des procédés de transformation et les meilleures technologies disponibles en compatibilité avec les principes fédératifs de l'agriculture biologique ;
- la réglementation des caractéristiques des produits Bio et les attentes des consommateurs.



**CAS PRATIQUES**  
Testez vos connaissances sur la transformation des produits Bio, de manière ludique, à l'aide de cas concrets.



**OUTIL D'AIDE À LA FORMULATION**  
Utilisez l'outil pratique de formulation des produits Bio, destiné aux entreprises agroalimentaires.



**GUIDE PRATIQUE**  
Consultez le guide pratique ACTIA sur la transformation des produits Bio.



**VEILLE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE**  
Consultez la documentation sur la transformation des produits Bio.

<http://transfobio.actia-asso.eu/>

## LES RÉSEAUX MIXTES TECHNOLOGIQUES (RMT)

Ils sont mis en place et soutenus par le ministère chargé de l'Alimentation pour favoriser le rapprochement entre les acteurs du développement, de la recherche et de la formation sur des thèmes d'intérêt national, sous la coordination de l'ACTIA (le Réseau français des instituts techniques de l'agroalimentaire).

RECHERCHE AVANCÉE

Code ou dénomination

NOUVELLE RECHERCHE

Fonction technologique

Filière

RECHERCHER

Afficher 25 résultats par page

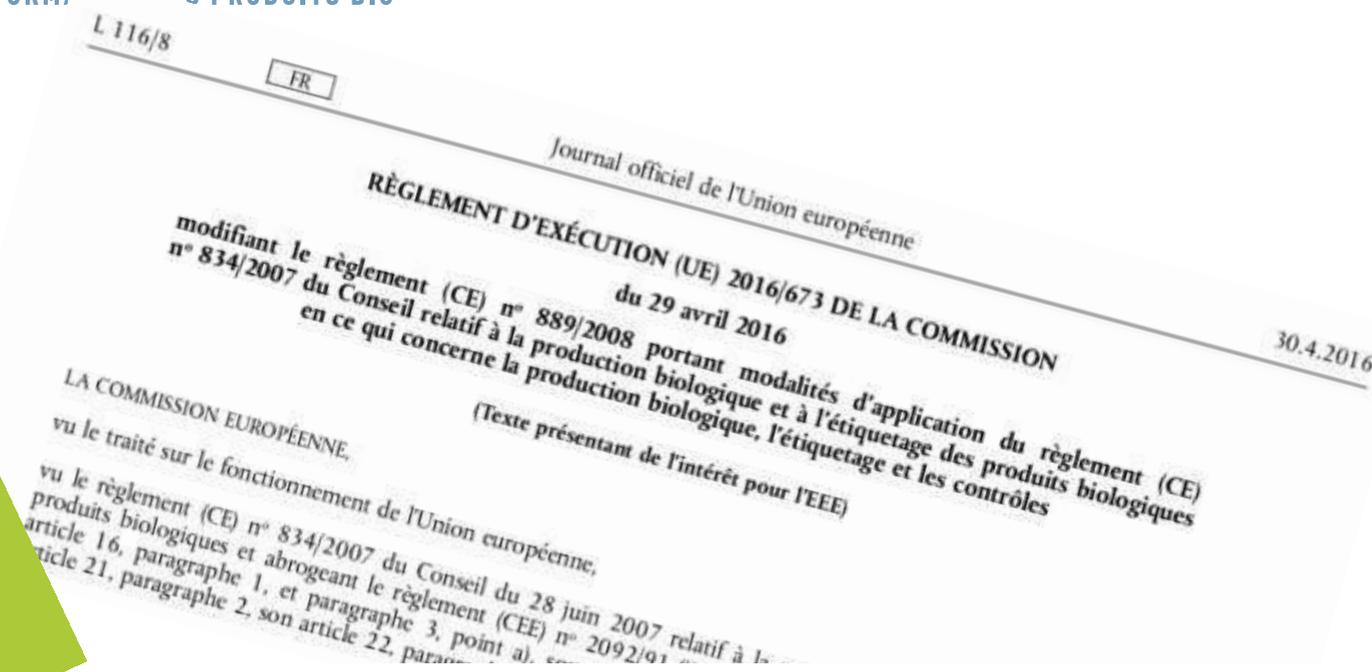
Recherche

7 éléments (recherche effectuée sur 678 éléments)

Dénomination	Type	Code	Fonctions technologiques	Filières	Exemples	Autorisé selon règlement BIO	Conditions particulières selon règlement BIO	Avis EGTDP
Agar agar	Additif	E 406	Épaissir	Produits laitiers	Fromages frais	Oui	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale ou produits à base de lait ou produits à base de viande.	
Alginate de sodium	Additif	E 401	Épaissir	Produits laitiers	Crèmes desserts	Oui	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale ou produits à base de lait.	positif ☑
Farine de graines de caroube	Additif	E 410	Épaissir	Produits laitiers	Yaourts aux fruits	Oui		
Farine de graines de caroube	Additif	E 410	Épaissir	Produits laitiers	Laits infantiles	Oui		
Gomme de guar	Additif	E 412	Épaissir	Produits laitiers	Crèmes ; glaces	Oui		
Gomme xanthane	Additif	E 415	Épaissir	Produits laitiers	Crèmes desserts ; milk-shakes	Oui		
Pectine	Additif	E 440(i)	Épaissir	Produits laitiers	Desserts ; sorbets	Oui	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale ou produits à base de lait	positif ☑

<http://transfobio.actia-asso.eu/>

TRANSFORM/ DES PRODUITS BIO



ANNEXE VIII

Produits et substances visés à l'article 27, paragraphe 1, point a), et à l'article 27 bis, point a), utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées, de levures et de produits à base de levures biologiques

PARTIE A — ADDITIFS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES SUPPORTS

Aux fins de la détermination du pourcentage figurant à l'article 23, paragraphe 4, point a) ii), du règlement (CE) n° 834/2007, les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.



## CONTEXTE

Il s'agit d'un fabricant de plats cuisinés surgelés, qui souhaite développer une recette de poulet basquaise et riz biologique.

Voici le détail de sa recette initiale (en conventionnel) pour fabriquer 100 kg de produit.

Composition		% sous-recette
Émincés de poulet		
+ Riz cuit		
+ Sauce	41	

N°1 RÉGLEMENTATION

N°2 PROCÉDURES

N°3 ÉTIQUETAGE – DÉBUTANT

N°4 ÉTIQUETAGE – EXPERT

**N°5 FORMULATION –**

**DÉBUTANT**

N°6 FORMULATION – EXPERT

AIDE

pour proposer une recette de poulet

Afin de retravailler sa recette en produit biologique, voici ce que le fabricant a pu trouver comme ingrédients.

Émincés de poulet Bio

Riz long blanc Bio

Eau

Tomate Bio

Oignon Bio

Poivron vert Bio

Poivron rouge Bio

Double concentré de tomate Bio

Huile de tournesol Bio

Ail Bio

Amidon de riz

Amidon de riz Bio

Amidon de maïs Bio

Sel marin

Arôme naturel de poulet

Arôme naturel de poulet Bio

Paprika Bio

Piment d'Espelette Bio

E 412 ou gomme de guar

E 412 ou gomme de guar Bio

E 415 ou gomme de xanthane

› QUESTION 1

› QUESTION 2

› QUESTION 3

› QUESTION 4

› QUESTION 5

› QUESTION 6

› QUESTION 7

## Contexte



Il s'agit d'un fabricant de plats cuisinés surgelés, qui souhaite répondre à une demande d'un client pour proposer une recette de poulet basquaise et riz biologique.

Voir RCE n°889/2008

Outil formulation

Guide pratique ACTIA

Voici le détail de sa recette initiale (en conventionnel) pour faire un poulet basquaise et riz:

Composition	% total	% sous-recette
+ Emincés de poulet	20	
+ Riz Cuit	39	
Sauce	41	

+ Question n°1

+

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Outil formulation

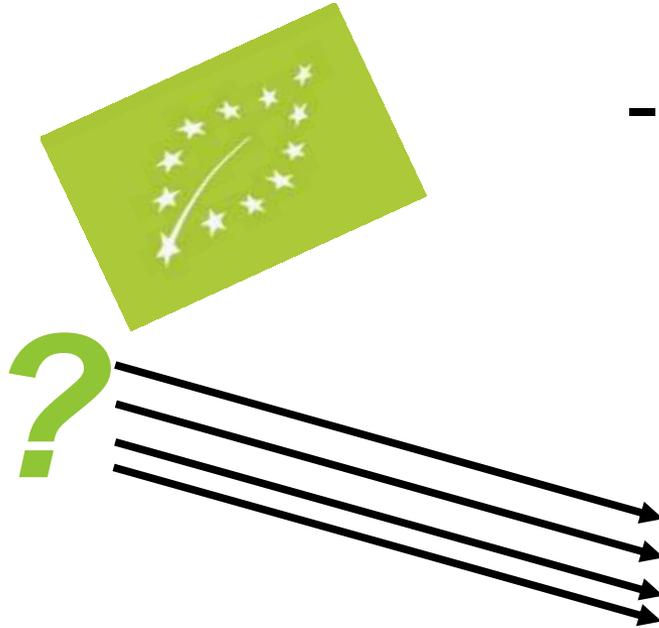
Guide pratique ACTIA



Voici le détail de s  
et riz:

Il s'agit d'un fabricant de plats cuisinés surgelés, qui souhaite répondre à une demande d'un client pour proposer une recette de poulet basquaise et riz biologique.

Composition	% total	% sous-recette
<b>Emincés de poulet</b>	<b>20</b>	
<b>Riz Cuit</b>	<b>39</b>	
— Riz long blanc	9,75	25
Eau	29,06	74,5
Sel (additivé)	0,20	0,5
<b>Sauce</b>	<b>41</b>	
Tomate	18,45	45
Oignon	7,38	18
Poivron vert	4,10	10
Poivron rouge	4,10	10
Double concentré de tomates	2,05	5
Huile de tournesol	1,64	4
Ail	1,23	3
Amidon modifié de maïs ou de riz	0,82	2
Sel (additivé)	0,41	1
Arôme type poulet	0,41	1
E160c ou oléorésine de paprika	0,16	0,4
Piment d'Espelette	0,12	0,3
E412 ou gomme de guar	0,08	0,2



# E160c ou oléorésine de paprika



Veille

Ajouter une substance

Recherche avancée

Afficher 25 résultats par page

Recherche 160

1 éléments (recherche effectuée sur 670 éléments)

Dénomination	Type	Code	Fonctions technologiques	Filières	Exemples	Autorisé selon règlement BIO	Conditions particulières selon règlement BIO	Avis EGTOP
 Anatto ; bixine ; norbixine ; rocou	Additif	E 160b	Colorant	Produits laitiers	Fromage Red Leicester ; fromage Double Gloucester ; Cheddar ; Mimolette	Oui	fromage Red Leicester fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette	



## DE LA DOCUMENTATION POUR ALLER PLUS LOIN ET VOUS AIDER À METTRE EN PRATIQUE

### PRODUITS BIO – GUIDE PRATIQUE POUR LA TRANSFORMATION, ACTIA 2011

Réalisé par le Réseau Bio de l'Actia, ce guide pratique est destiné aux industriels de l'agro-alimentaire transformant des produits issus de l'agriculture biologique. Après avoir présenté le contexte du marché des produits transformés Bio, il propose de faire un autodiagnostic permettant au responsable de se situer et d'évaluer le niveau d'organisation de l'entreprise face aux exigences réglementaires sur le Bio. Le guide détaille chaque étape clé de la transformation, en s'appuyant sur les spécificités de la réglementation Bio et sur des cas concrets issus d'expériences d'entreprises. De nombreuses fiches pratiques (contacts utiles, trame de cahier des charges, procédures...) sont fournies en complément.

Un travail de mise à jour sera réalisé par le RMT TransfoBio lorsque la nouvelle réglementation sera disponible.

Auteurs : Cyril Bertrand (Critt agro-alimentaire Paca), Frédéric Chevallier (Critt agro-alimentaire La Rochelle), Sandrine Lebois (Actia), Sophie Lequippe (Critt agro-alimentaire La Rochelle), Didier Majou (Actia), Guillaume Mondejar (Critt agro-alimentaire La Rochelle), Anais Prin (Critt agro-alimentaire Paca). Avec la participation de : Abiodoc, Acta, Agence Bio, Écocert, Groupe Léa nature – Jardin Bio, Itab, Synabio.

[TÉLÉCHARGER LE SOMMAIRE](#)
[COMMANDER GRATUITEMENT](#)

### GUIDES POUR L'APPLICATION DES RÈGLEMENTS, INAO/MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) et le ministère chargé de l'Agriculture proposent deux guides d'application, régulièrement mis à jour :

- un guide de lecture pour l'application des règlements CE n°834/2007 et n°889/2008, 101 pages, version de avril 2018 ;
- et un guide sur l'étiquetage des denrées alimentaires biologiques, 32 pages, version de septembre 2017.

[TÉLÉCHARGER LE GUIDE DE LECTURE](#)
[TÉLÉCHARGER LE GUIDE ÉTIQUETAGE](#)

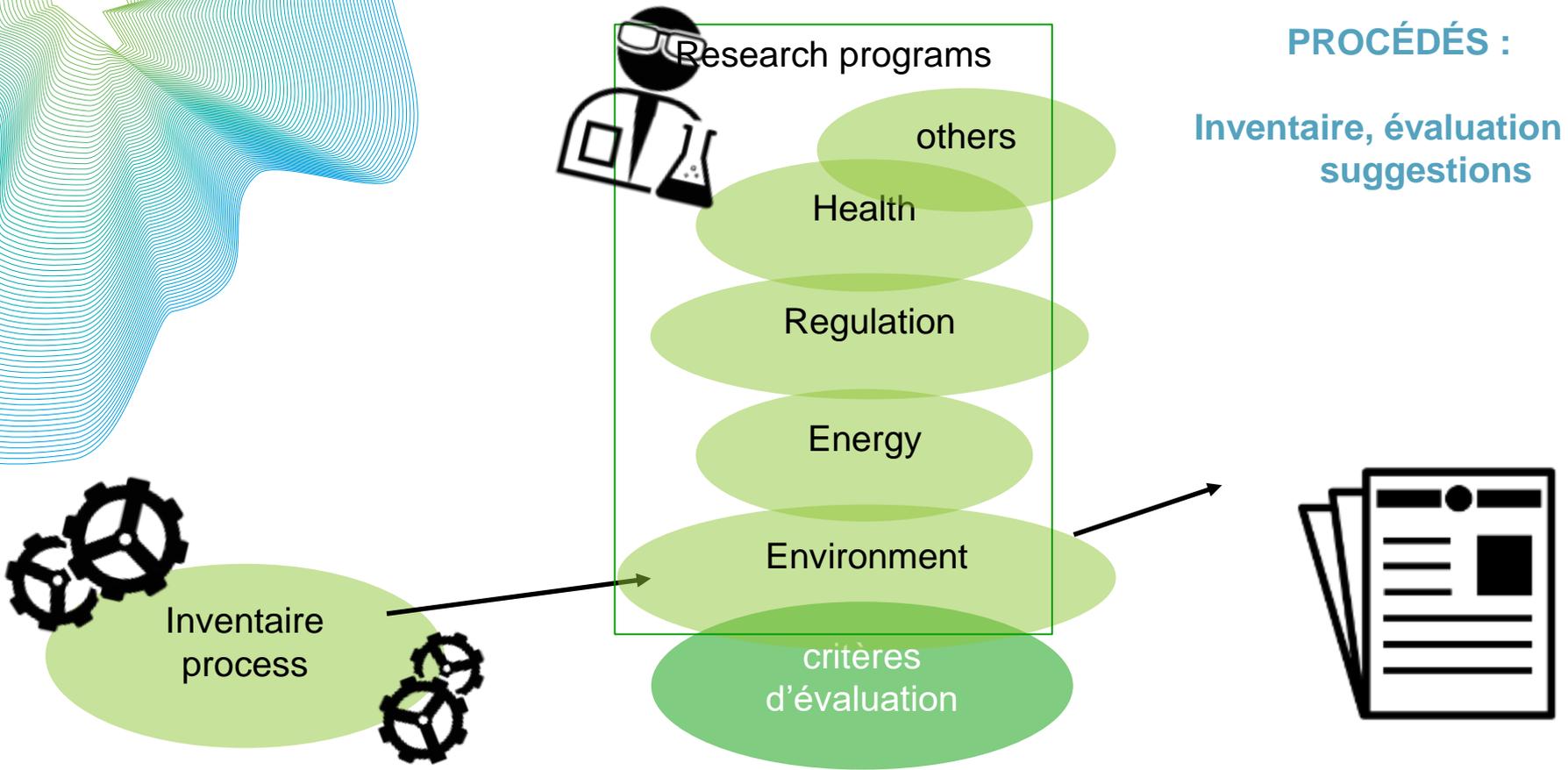
### FROG – LES ORIENTATIONS DE LA RECHERCHE BIO FRANÇAISE

Programme cadre pour la recherche et l'innovation en agriculture biologique du FROG (French research organic group) : panorama des besoins de recherche identifiés par les acteurs français pour appuyer le développement de l'agriculture biologique 100 objectifs de recherche.

Coordonné par l'ITAB et l'INRA, 74 pages, mars 2017.

[TÉLÉCHARGER LE DOCUMENT](#)


TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO



## Les Principes IFOAM



The Principle  
of **Health**.



The Principle  
of **Ecology**.



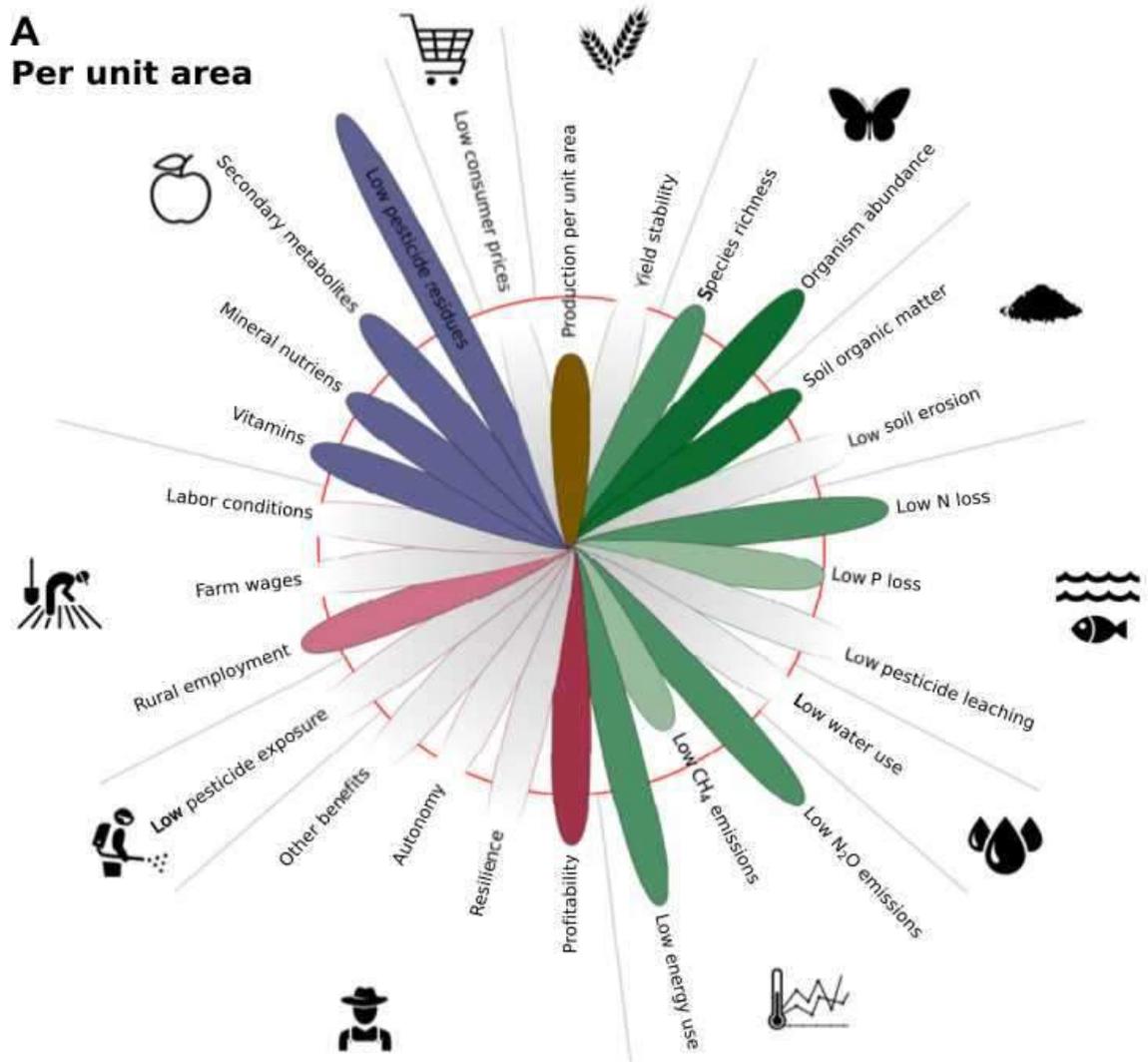
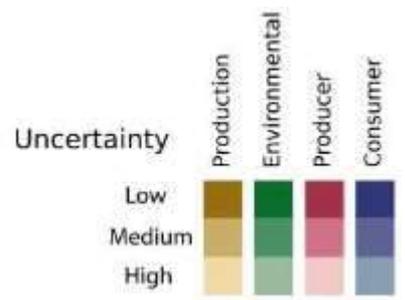
The Principle  
of **Fairness**.



The Principle  
of **Care**.

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

**A**  
Per unit area



**L'Agriculture Biologique :  
Un modèle  
d'alimentation  
durable ?**

1. Seufert, V. & Ramankutty, N. Many shades of gray—The context-dependent performance of organic agriculture. Science Advances 3, e1602638 (2017).

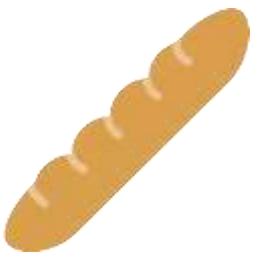
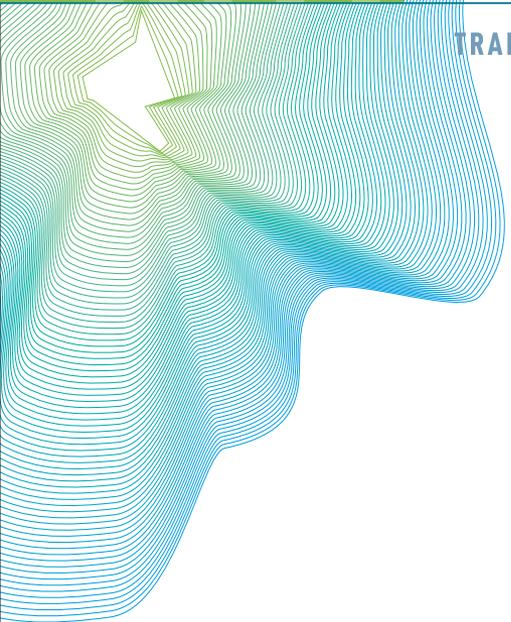
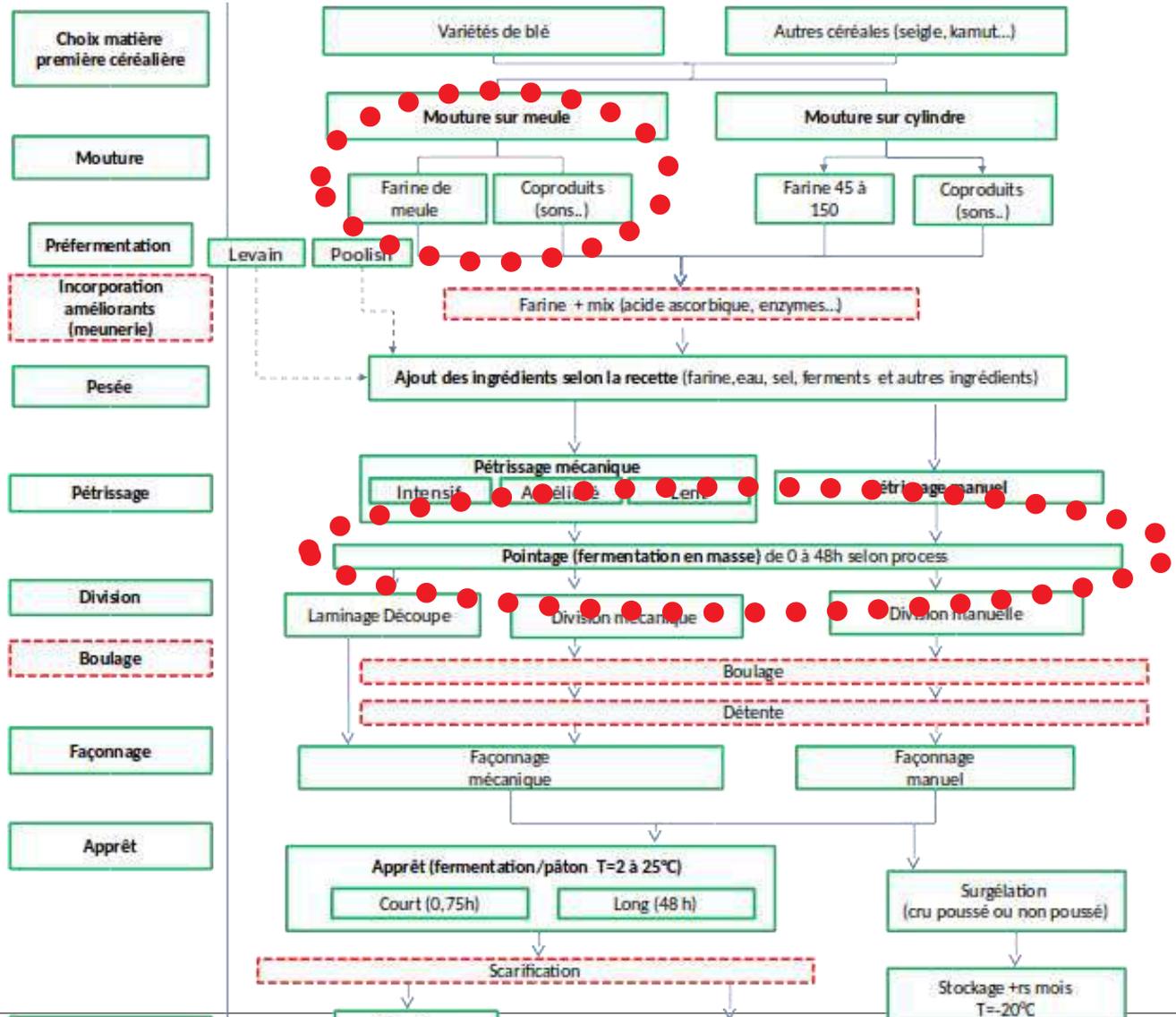
## Mise au point de la méthodologie d'évaluation

### Choix des produits et étapes d'évaluations

- 1- Élaboration des diagrammes de fabrication
- 2- Identification des étapes critiques
- 3- Choix des indicateurs
- 4- Évaluation

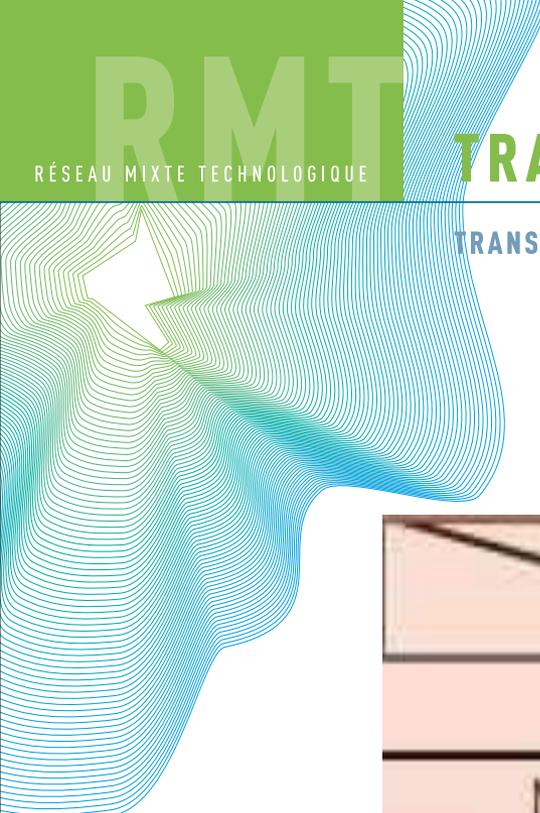
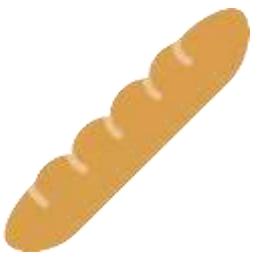


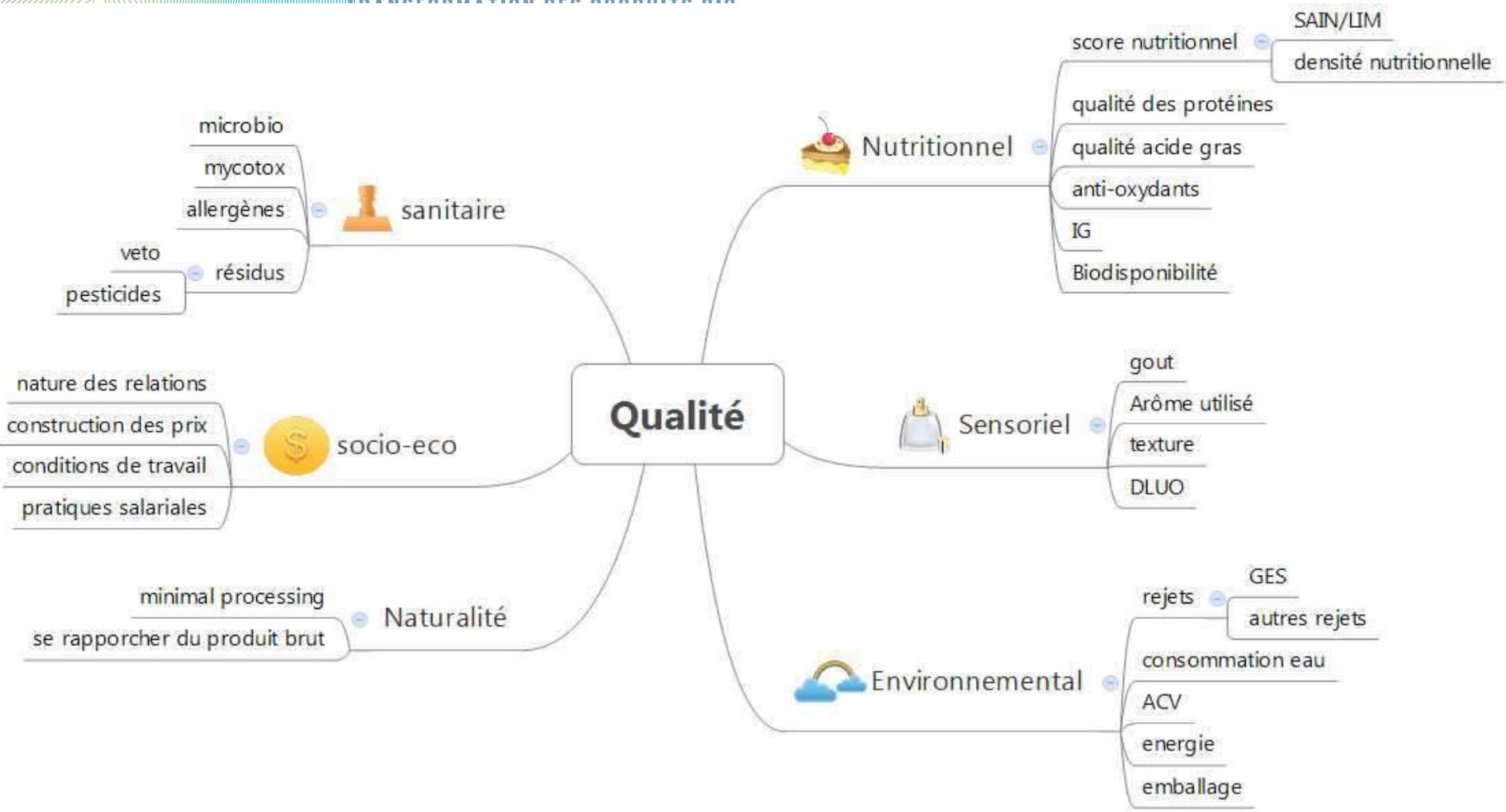
## TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO



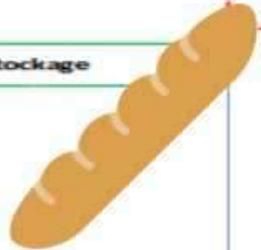
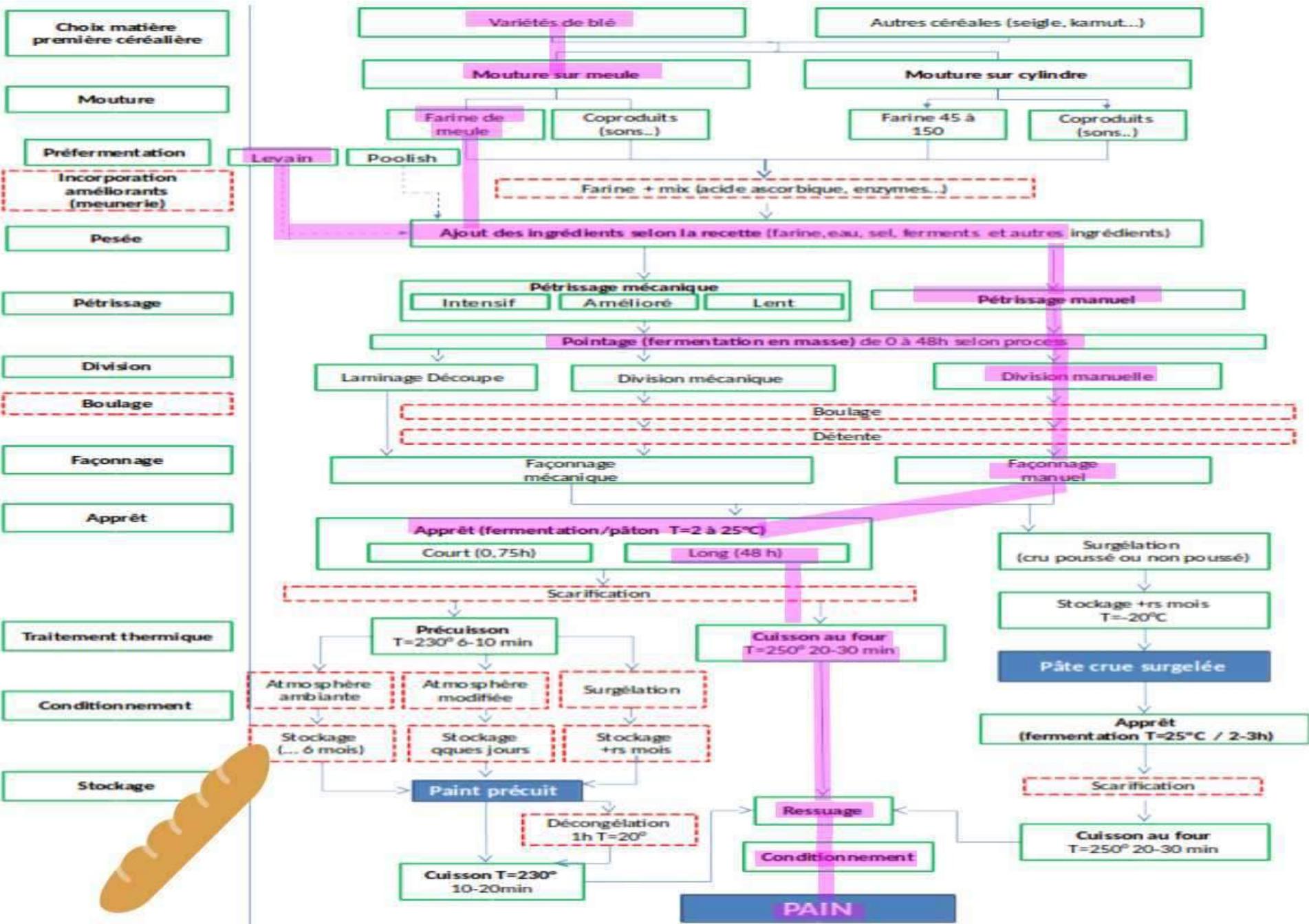
TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

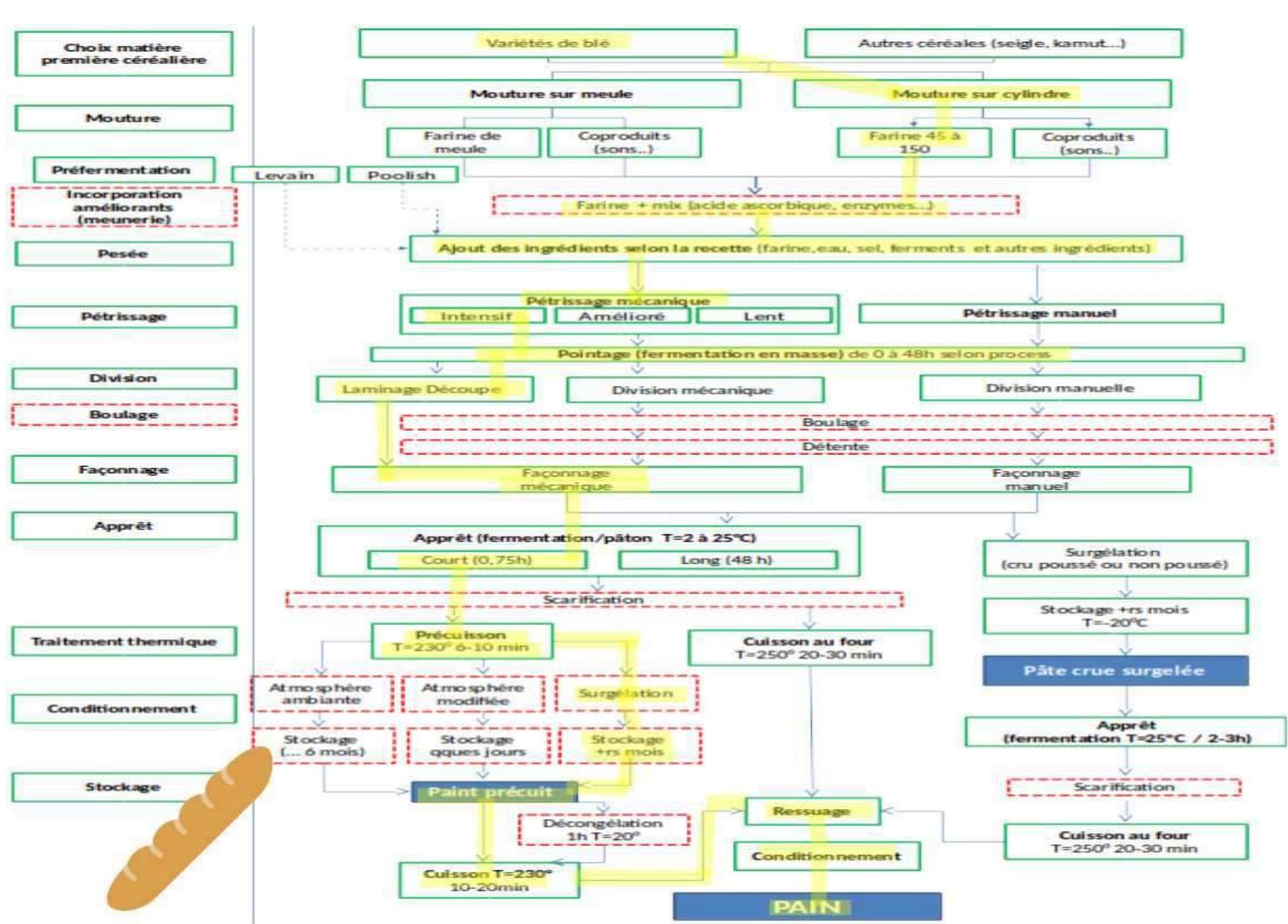
Etape / Critères	choix céréales	Mouture	Type de farine	Autres ingrédients
	MOYENNE	MOYENNE	MOYENNE	MOYENNE
Nutritionnel	1,5	1	2	2
Organoleptique	1,5	1	2	2
Sanitaire	0	0,75	0,75	0,25
Economique	0,5	1,25	0,75	0,75
Social	0,75	1	0	0
Environnemental	1	0,75	0,25	0,5

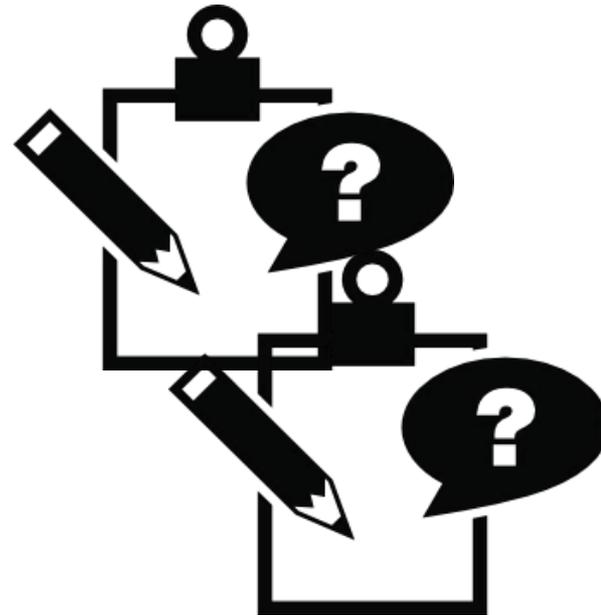
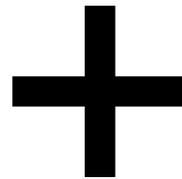




Critères et exemples d'indicateurs





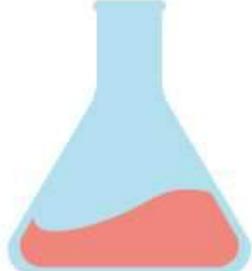


## Axe 3 – Perceptions & Attentes des consommateurs

**ALL  
NATURAL**

**NATURALITÉ**  
**CLEAN  
LABEL**

**FREE  
FROM**

  
**MINIMALLY  
PROCESSED**



Enquête TNS pour GNT

# Répondre aux attentes des consommateurs

Étudier les attentes pour proposer une bio qui réponde aux exigences des consommateurs

Hier

Aujourd'hui

Demain

**RMT TransfoBIO** : Axe 3

Études ponctuelles : pain & produits transformés

**Thèse CIFRE** : ITAB – Université d'Angers (laboratoire Granem)

Déterminants de l'attitude des consommateurs face aux produits bio transformés

**ITAB**  
Institut Technique de  
l'Agriculture Biologique

**univ**  
université  
angers

# Alimentation & santé



Etudier et promouvoir l'évolution des régimes alimentaires lors de la transition vers des systèmes alimentaires durables

Hier

projet ANR Bionutrinet

Exposition de la cohorte aux résidus de pesticides

October 22, 2018

## Association of Frequency of Organic Food Consumption With Cancer Risk Findings From the NutriNet-Santé Prospective Cohort Study

Julia Baudry, PhD<sup>1</sup>; Karen E. Assmann, PhD<sup>1</sup>; Mathilde Touvier, PhD<sup>1</sup>; *et al*

### Author Affiliations

<sup>1</sup>Centre de Recherche Épidémiologie et Statistique Sorbonne Paris Cité, Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (INSERM) U1153, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) U1125, Conservatoire National des Arts et Métiers, Université Paris 13, Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, Bobigny, France

<sup>2</sup>Département de Dermatologie, Hôpital St André, Bordeaux, France

<sup>3</sup>Département de Santé Publique, Hôpital Avicenne, Bobigny, France

<sup>4</sup>Centre de Recherche en Cardiovasculaire et Nutrition, Aix Marseille Université

## Axe 4 - VALORISATION des résultats du RMT

### Livrables :

- Guides techniques, site internet...
- Outils de formation à la transformation des produits biologiques
- Évènements, journées, rencontres...
- Publications
- Lettre d'actualité

### Partenaires impliqués



Contact: [rodolphe.vidal@itab.asso.fr](mailto:rodolphe.vidal@itab.asso.fr)

Merci de votre attention

**TRANSFORMATION  
DES PRODUITS BIO**  
OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION  
ET ÉVALUATION DES PROCÉDÉS  
13 DÉCEMBRE 2018 - PARIS



**Rodolphe VIDAL**

Responsable Commission Qualité et Transformation  
Co-animation RMT ACTIA TransfoBIO  
ITAB - Institut Technique de l'Agriculture Biologique  
Tel. : 09-72-50-37-32

Icons licensed under CC BY 3.0 made by : Freepik, Agata Kuczminska and SimpleIcon from <http://www.flaticon.com>

# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"





**HOLVIA**  
**PORC**



## Coexistence Porc Biologique - Porc Conventionnel

### Organisation Production

Logistique Amont: production « atomisée »

Mise à jeun: paille à disposition impose de la vigilance

### Traçabilité- Séparation des Productions

équipement doublé (stockage du sang...)

production en début activité

Volume commandé

planification



## Equilibre Carcasse

Adéquation Qualité Carcasse/ Cahier Des Charges

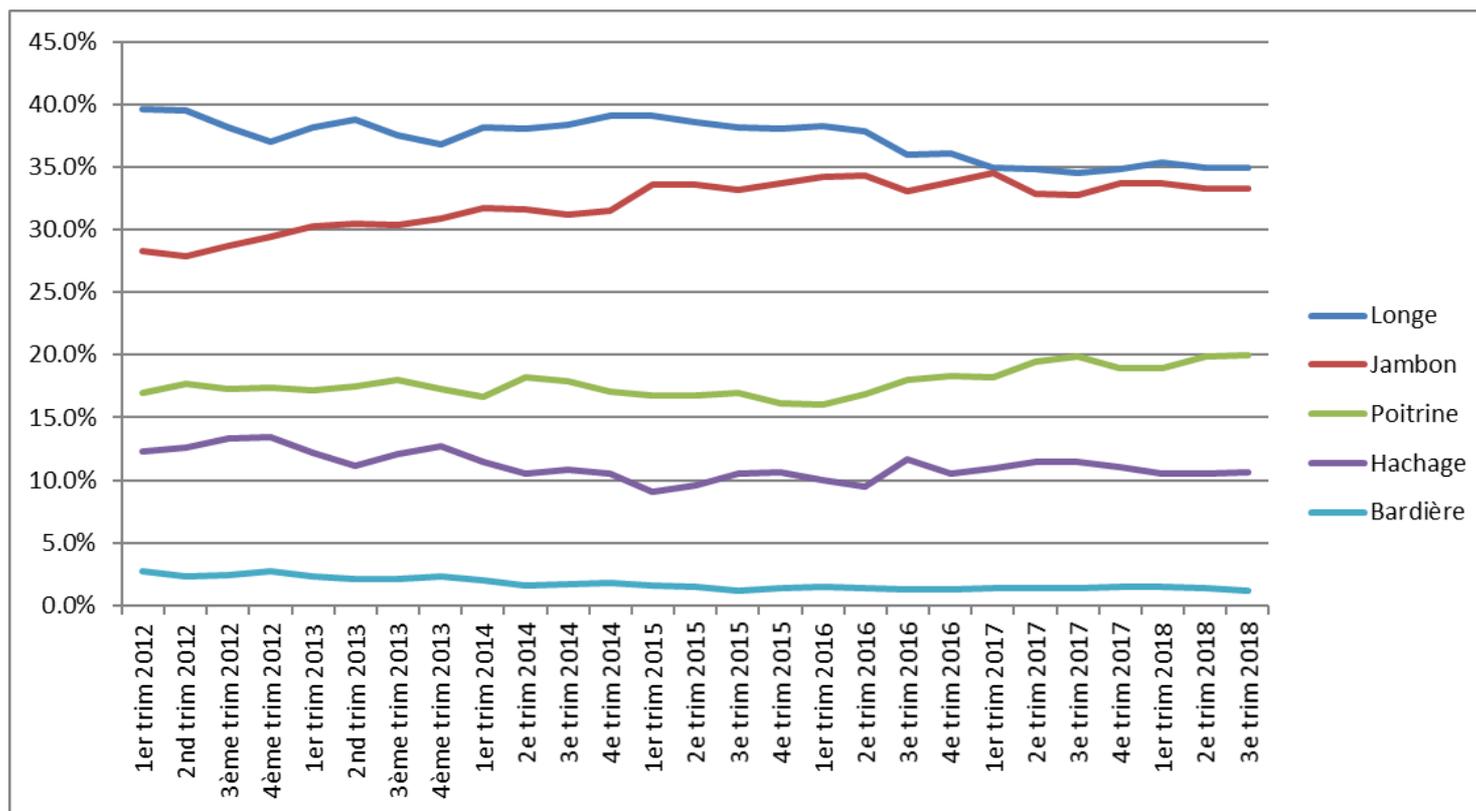
Jambon, Longe: poids homogène  
Poitrine: engraissement carcasse  
Epaule: pièce de fabrication

Construction de gamme

« dans le cochon bio tout est bon ..... »  
« .....pour l'équilibre économique »  
muscle élaboré = coproduits de parage



## Equilibre Carcasse



## Equilibre Carcasse

		poids	masque valeur
Longe	23.82%	20.96	34.94%
Jambon	23.34%	20.54	33.26%
Epaule	15.73%	13.84	10.68%
Poitrine	14.81%	13.04	19.96%
Bardière A/C	6.52%	5.74	1.17%
Gorge S/C	3.18%	2.80	
Cottis	1.30%	1.15	
Pied AR	1.79%	1.57	
Pied AV	1.20%	1.06	
Couenne	0.54%	0.47	
Queue	0.43%	0.38	
Tete	5.49%	4.84	
Freinte	1.83%	1.61	
5ème quartier			
<b>Total</b>	<b>100.00%</b>	<b>88.00</b>	



**HOLVIA**  
**PORC**

Je vous remercie

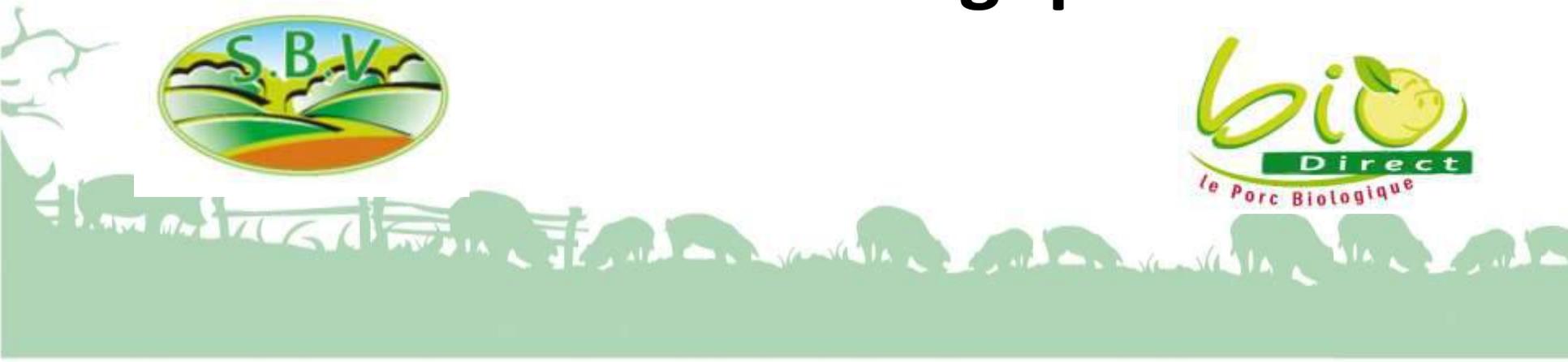
# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



# TRANSFORMATION DE PORC BIO

## 15/11/2018

### Charcuterie et viande fraîche Biologique

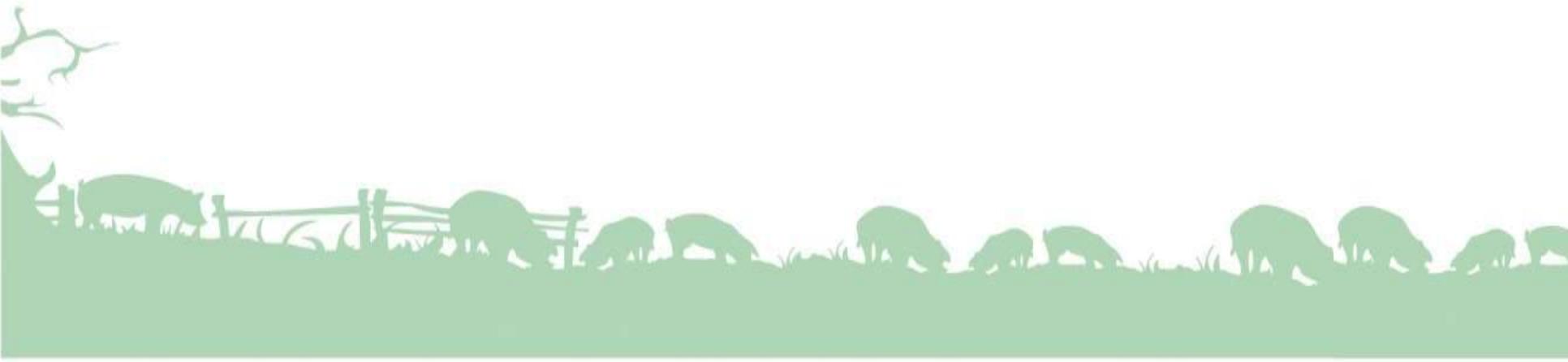




# SOMMAIRE



- Qui sommes nous?
- La transformation du porc bio
  - L'outil
  - Contraintes
  - Attentes des clients





## La Production BIO DIRECT



71% des porcs proviennent de Bretagne et Pays de Loire

Une centaine d'éleveurs



- ✓ 40 000 porcs /an
- ✓ 40% de la production de porc bio française



# DU PRÉ À L'ASSIETTE



Production porcs bio

GROUPEMENT 



Planification  
abattage



1

2

5

3

4

*Prés Gourmands*



Commercialisation  
carcasses et  
découpe primaire

Commercialisation  
viandes et charcuterie

> Industrie, magasins  
et restauration collective



Transformation  
salaison





# L'atelier de transformation

## Reprise de l'activité en 2009 par Bio Direct

- Atelier SBV : Nord Ile et Vilaine
  - 36 salariés
  - charcuterie & viande fraiche
  - savoir faire artisanal
- Valorisation du porc en entier et équilibre de la carcasse en bio
  - Découpe de porc
  - Transformation du site





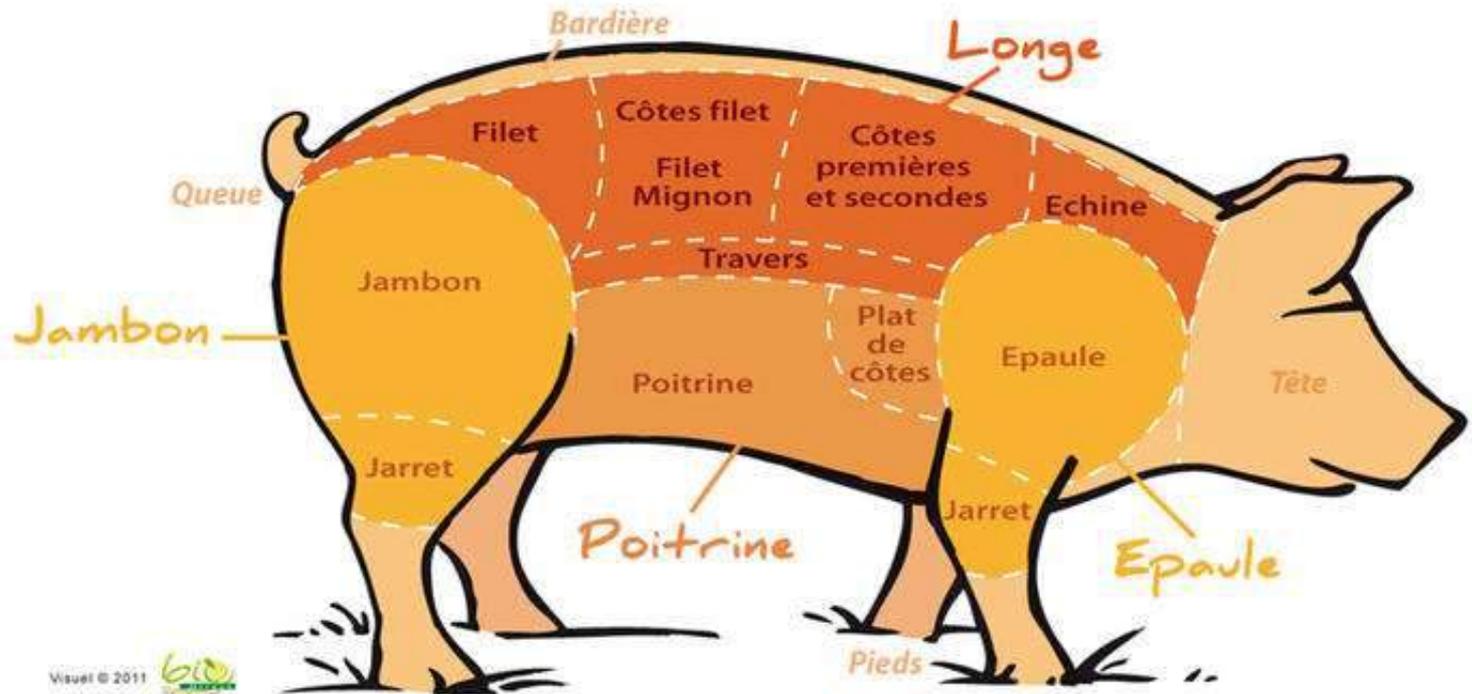
# La transformation

- Site 100% bio
- 200 carcasses / semaine à l'équilibre soit 25% des abattages Bio Direct
- Reprise de pièces complémentaires
  - Jambon, carré et poitrine
- Valorisation des pièces restantes





# L'équilibre carcasse





# Les familles produits

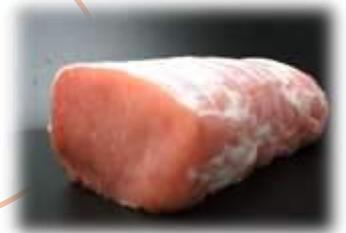
## Charcuterie cuite

Jambon,  
Pâtés,  
Rillettes,  
Rôti...



## Viande fraîche

- Côtes,
- Rôti,
- Saucisserie...



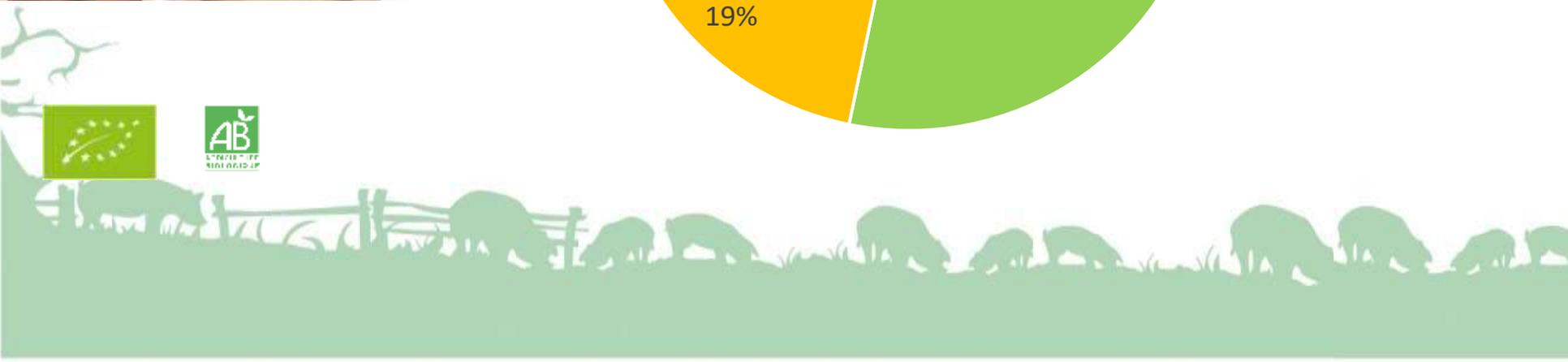
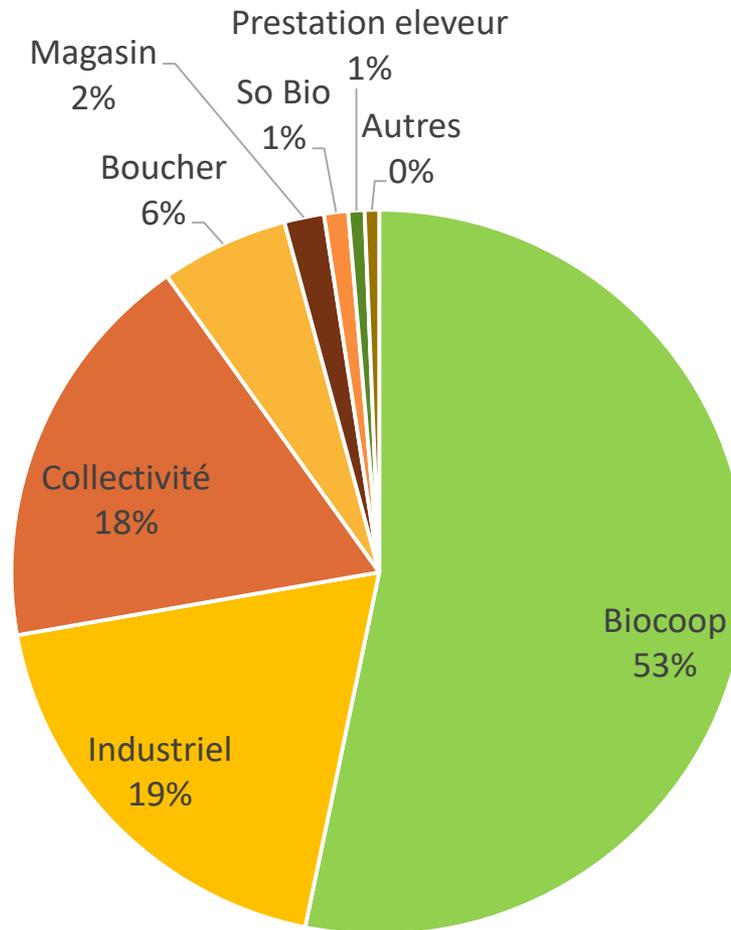
## Charcuterie fumée

- Lardon,
- Poitrine Fumée,
- Saucisse Fumée...





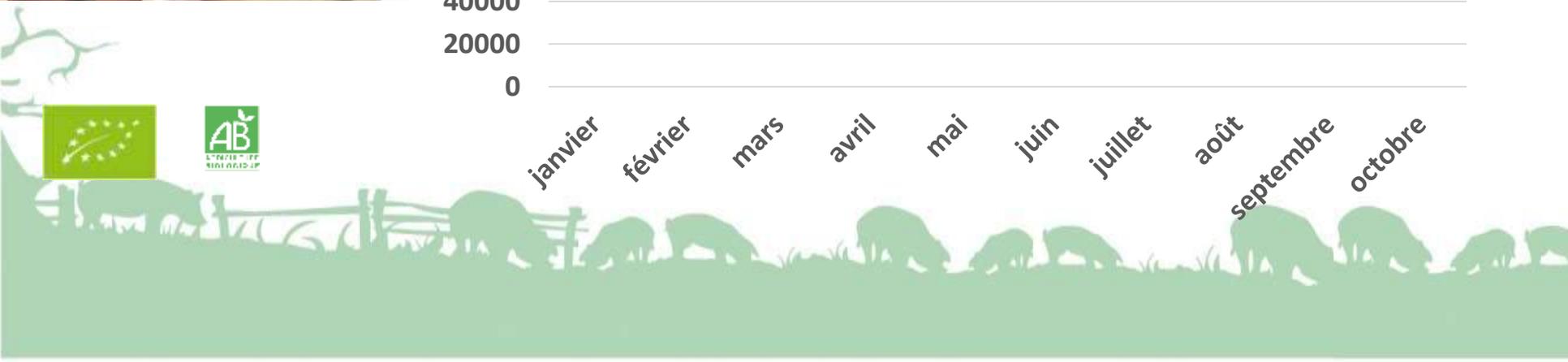
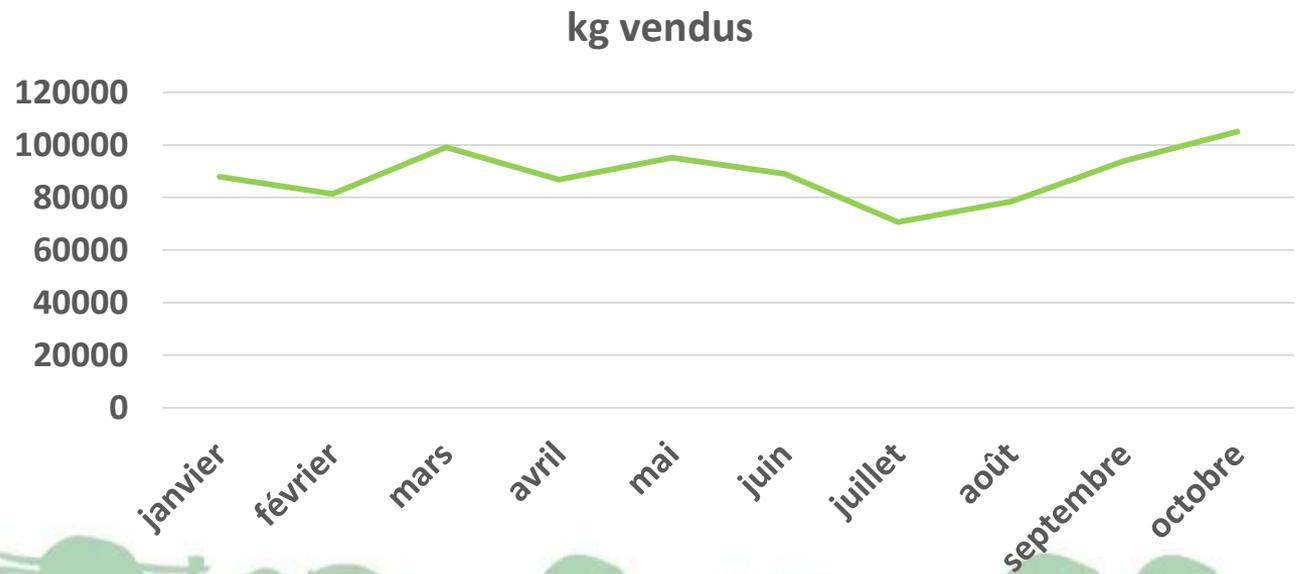
# Nos débouchés (en kg)





# Les contraintes

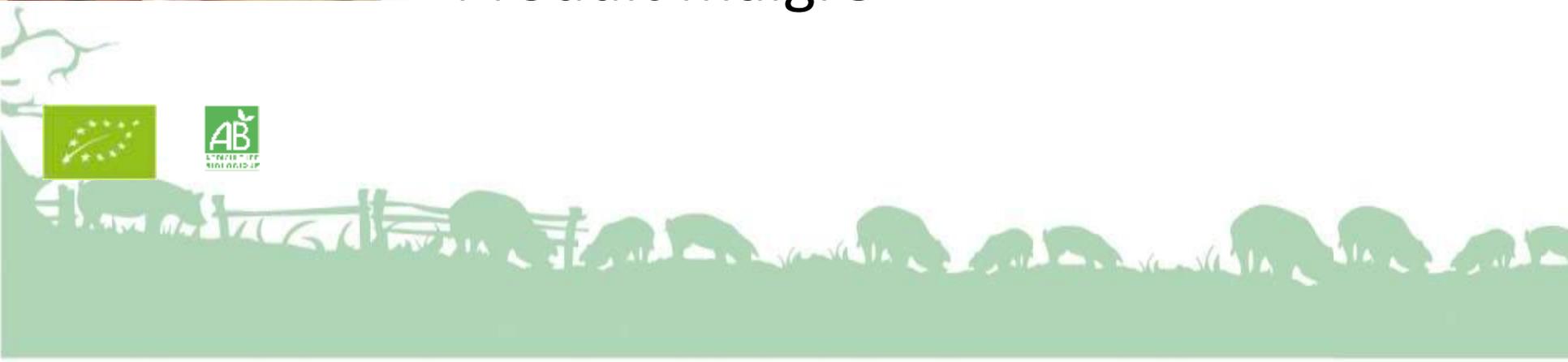
- Valorisation du porc à l'équilibre
- Gestion de la saisonnalité des ventes et les disponibilités en porcs





# Attentes de nos clients

- Cahiers des charges plus strictes que cahier des charges (100% bio, pas de caillebotis, lien au sol)
- Garantie d'approvisionnement
- Produit de qualité
- Produit maigre





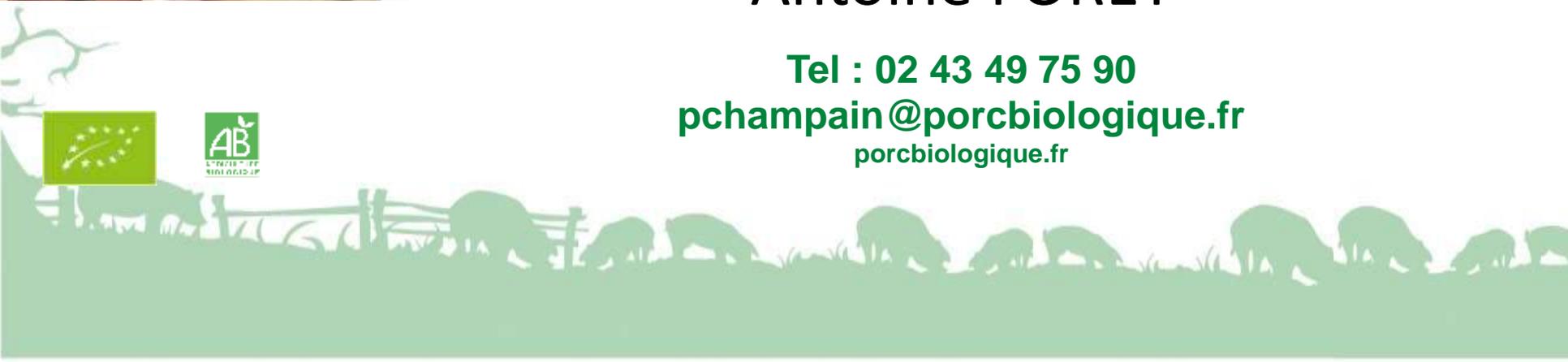
**bio**  
Direct  
Le Porc Biologique



Perrine CHAMPAIN  
Antoine FORET

Tel : 02 43 49 75 90

[pchampain@porcbiologique.fr](mailto:pchampain@porcbiologique.fr)  
[porcbiologique.fr](http://porcbiologique.fr)



# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"





# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



## DE LA CONSOMMATION ... A LA PRODUCTION DE PORC BIOLOGIQUE :

Etat des lieux et perspectives en France et en Europe

15 Novembre 2018, à Paris

*Coorganisée par l'IFIP et l'ITAB*



## L'élevage de porc Bio en France et au Danemark





Fédérer les expertises,  
développer les techniques

**Institut Technique de l'Agriculture Biologique**



• **FNAB** •

Fédération Nationale  
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

# RÉVISION DU RÈGLEMENT EUROPÉEN DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ANTOINE ROINSARD (ITAB)

FIONA MARTY (FNAB)



# PRINCIPES DE L'ÉLEVAGE AB

## **Réglementation UE :**

Le règlement (834/2007) énonce les principes sur lesquels repose le mode de production biologique.

Le règlement d'application (889/2008) donne des références en terme de conduite et correspond au cahier des charges UE de l'AB.

Guide de lecture: INAO

## **Préambule d'IFOAM énonce les principes sur lesquels repose l'AB :**

- Principe de santé,
- Principe d'écologie,
- Principe d'équité,
- Principe de précaution

# ÉLÉMENTS CLEFS DU CAHIER DES CHARGES

## **Origine et conduite des animaux/conversions :**

- Porcelets bio
- Autorenouvellement des cochettes (achat en non bio limité à 20%)
- Durée de conversion de 6 mois
- IA autorisée mais pas d'hormone de synchronisation des chaleurs
- Pas d'âge min à l'abattage
- Sevrage à 40 jours (en France)

# ÉLÉMENTS CLEFS DU CAHIER DES CHARGES

## **Santé/Bien-être :**

- Prévention privilégiée
- Vaccins et antiparasitaire possibles
- Traitement allopathique (sur prescription vétérinaire) : 1/porc ;  
3/an/truie
  
- Coupe des dents et des queues interdites en routine (si soucis constatation d'un vétérinaire pour dérogation)
- Truies libres (blocage toléré autour de la MB)
- Castration autorisée sous analgésie
- Immunocastration interdite

# ÉLÉMENTS CLEFS DU CAHIER DES CHARGES

## **Logement des animaux :**

- Accès extérieur (gestantes et porcs charcutiers)
- Limitation des caillebotis (50 % max => systèmes paille)
- Densités plus faible qu'en agriculture conventionnelle

## **Alimentation/Lien au sol :**

- Aliment 100 % Bio (dérogation 95 % Bio)
- Apports de fourrages grossiers
- 20 % des aliments proviennent de la ferme (ou de la région)
- Epandage des effluents sur des terres bio

# PROCÉDURE DE RÉVISION DU RÈGLEMENT BIO EUROPÉEN



**Négociations:  
grandes lignes  
et principes**

**Vote  
Parlement  
Européen et  
Conseil des  
ministres**

**Négociation  
s sur les  
règles  
détaillées**

**Application  
des règles**

**2014-2018**

**Avril-2018**

**2018- 2020**

**01/01/2021**

RÈGLES DÉJÀ  
ACTÉES

# RÈGLES IDENTIQUES

- Conversion
- Renouvellement - achat mâles et femelles nullipares
- Castration physique autorisée

# NOUVEAUTÉ

- **Dérogation 5% aliments conventionnels:**
  - ✓ *Limité aux porcs de moins de 35 kg,*
  - ✓ *La dérogation doit prendre fin au 31/12/2026.*
- **% C2 dans la ration :** *baisse à max 25% si achat à l'extérieur.*
- **Lien au sol alimentaire :** *augmentation à 30% d'aliments régionaux (pas de définition de région)*

RÈGLES EN  
COURS DE  
NEGOCIATION

# AGE AU SEVRAGE

- Période minimale d'allaitement des porcelets au lait maternel
    - *La Commission européenne propose 40 jours.*
    - *La France soutient cette proposition de la Commission*
    - *Les autres Etats membres soutiennent également*
- ➔ *Fortes chances que la règle soit 40 jours.*

# CAILLEBOTIS

## ○ % Caillebotis:

- *La Commission européenne propose de rester sur l'existant*
- *La France soutient cette proposition de la Commission*
- *Les autres Etats membres soutiennent également*

➔ *Fortes chances que la règle actuelle soit maintenue: 50% min de la surface minimale / animal doit être en dur.*

# DENSITE D'ELEVAGE

- Surface min. intérieures et extérieures :
    - *Pas de changements majeurs (cf tableau ci-après)*
    - *Fin de la catégorie Porcs de plus de 110kg ?*
    - *Augmentation de la surface extérieure pour les truies ?  
Allemagne : Passage à 3,5m<sup>2</sup>/tête ?*
- ➔ *Négociations en cours*

# DENSITE D'ELEVAGE

		Surface intérieure	Surface extérieure (aire d'exercice)
	Caractéristique	m <sup>2</sup> / tête	m <sup>2</sup> / tête
Truies allaitantes avec porcelets de 40 jours max		7,5	2,5
Porcs d'engraissement	Jusqu'à 50 kg	0,8	0,6
	Jusqu'à 85 kg	1,1	0,8
	Jusqu'à 110 kg	1,3	1
	Plus de 110kg	1,5	1,2
Porcelets	Plus de 40 jours et max 30kg	0,6	0,4
Porcs reproducteurs	Femelle	2,5	1,9
	Mâle	6 10 si enclos utilisé pour monte naturelle	8,0

# COUVERTURE DES COURETTES

- **Systeme tout paille-couvert français**
  - *La France est isolée au niveau européen pour porter cette revendication*
  - *La profession bio française a fait front commun pour que la France porte le dossier fermement.*
  - *Accueil par les autres Etats membres pas défavorables*
- ➔ *Possibilité que le système tout paille soit accepté, au dépend de concession sur d'autres filières.*

# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



# Contraintes alimentaires en bio : un déficit protéique coûteux (bilan Matières Premières)

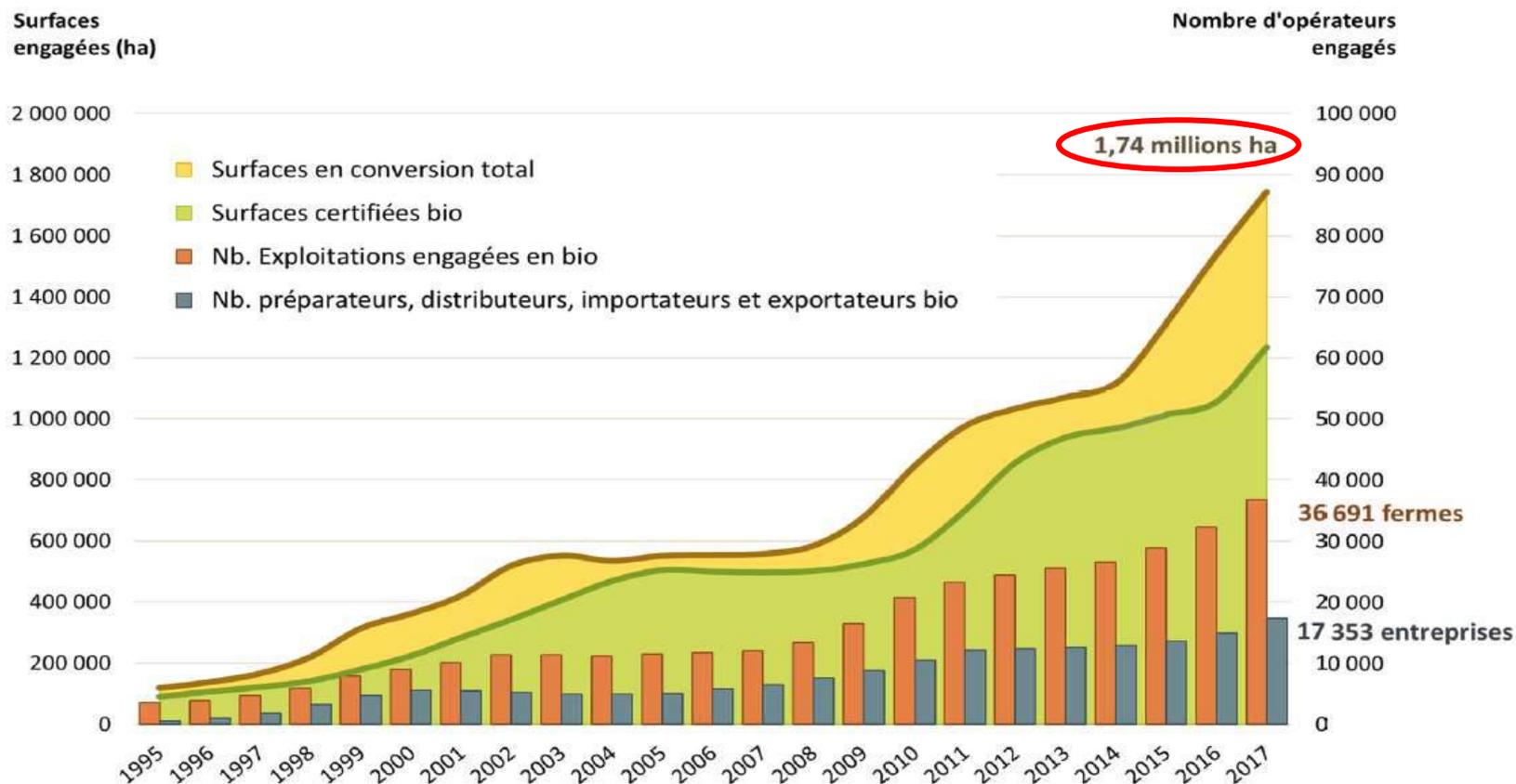
*Cécilia Le Viol*

*15 novembre 2018*



# Etat des lieux des grandes cultures biologiques

## Évolution des opérateurs et des surfaces certifiées bio de 1995 à 2017



Source Agence BIO / OC 2018

# Etat des lieux des grandes cultures biologiques

- 6,5% de la SAU française en bio en 2017 (y compris conversions)
  - 23% des cultures bio sont en grandes cultures
  - 65% des cultures bio sont des surfaces fourragères

## Répartition des surfaces par espèce en 2017 et évolution par rapport à 2016

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		
	2017	Evol. /16	2017	Evol. /16	C1	C2	C3	Total C123		2017	Evol. /16	Part en bio
					2017	2017	2017	2017	Evol. /16			
Grandes cultures	14 121	9%	252 810	16%	51 962	84 489	3 583	140 034	0%	392 844	10%	3,3%
Surfaces fourragères	24 208	13%	817 734	18%	127 516	193 305	936	321 758	5%	1 139 492	14%	9,2%
Legumes frais	8 445	14%	21 616	15%	1 265	872	23	2 160	42%	23 776	17%	5,6%
Fruits	9 196	12%	27 639	10%	4 538	4 290	2 191	11 018	29%	38 657	15%	19,5%
Vigne	5 835	11%	60 953	4%	8 616	5 588	3 345	17 549	45%	78 502	11%	10,0%
PPAM	2 570	14%	6 565	20%	655	645	216	1 517	-6%	8 082	14%	19,5%
Autres	15 980	6%	46 483	20%	9 000	7 360	215	16 575	15%	63 058	18%	5,0%
<b>TOTAL</b>	<b>36 691</b>	<b>13,7%</b>	<b>1 233 800</b>	<b>17,0%</b>	<b>203 553</b>	<b>296 548</b>	<b>10 509</b>	<b>510 610</b>	<b>6%</b>	<b>1 744 411</b>	<b>13,4%</b>	<b>6,47%</b>

Sources Agence BIO/OC 2018, Agreste 2017

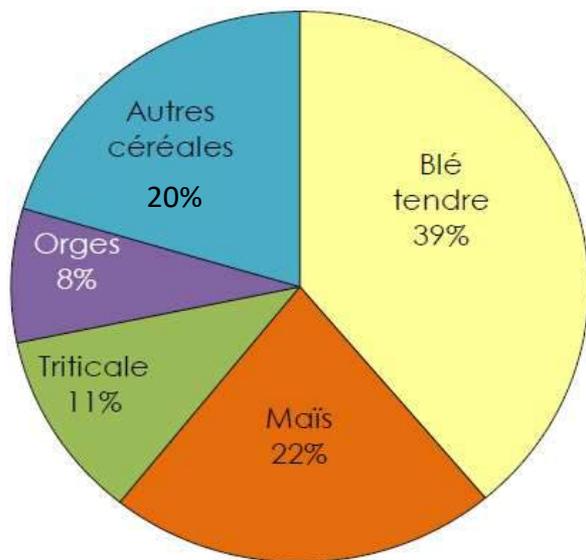
# Principales matières premières biologiques collectées

## Répartition de la collecte biologique de la campagne 2017/18, y compris C2

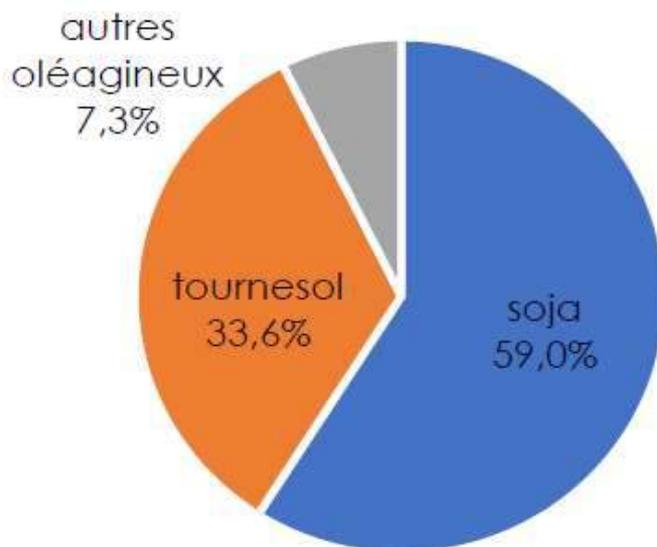
Sources : FranceAgriMer et Agence bio

### Par rapport à la collecte 2017 :

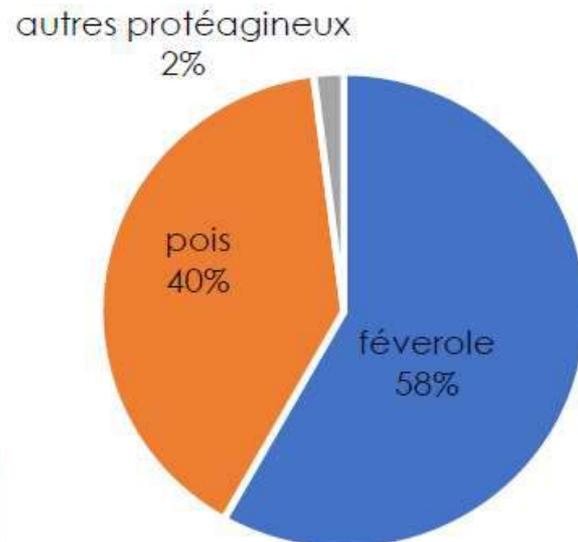
Part céréales	74%
Part oléagineux	15%
Part protéagineux	7%
Légumes secs	4%



Céréales bio

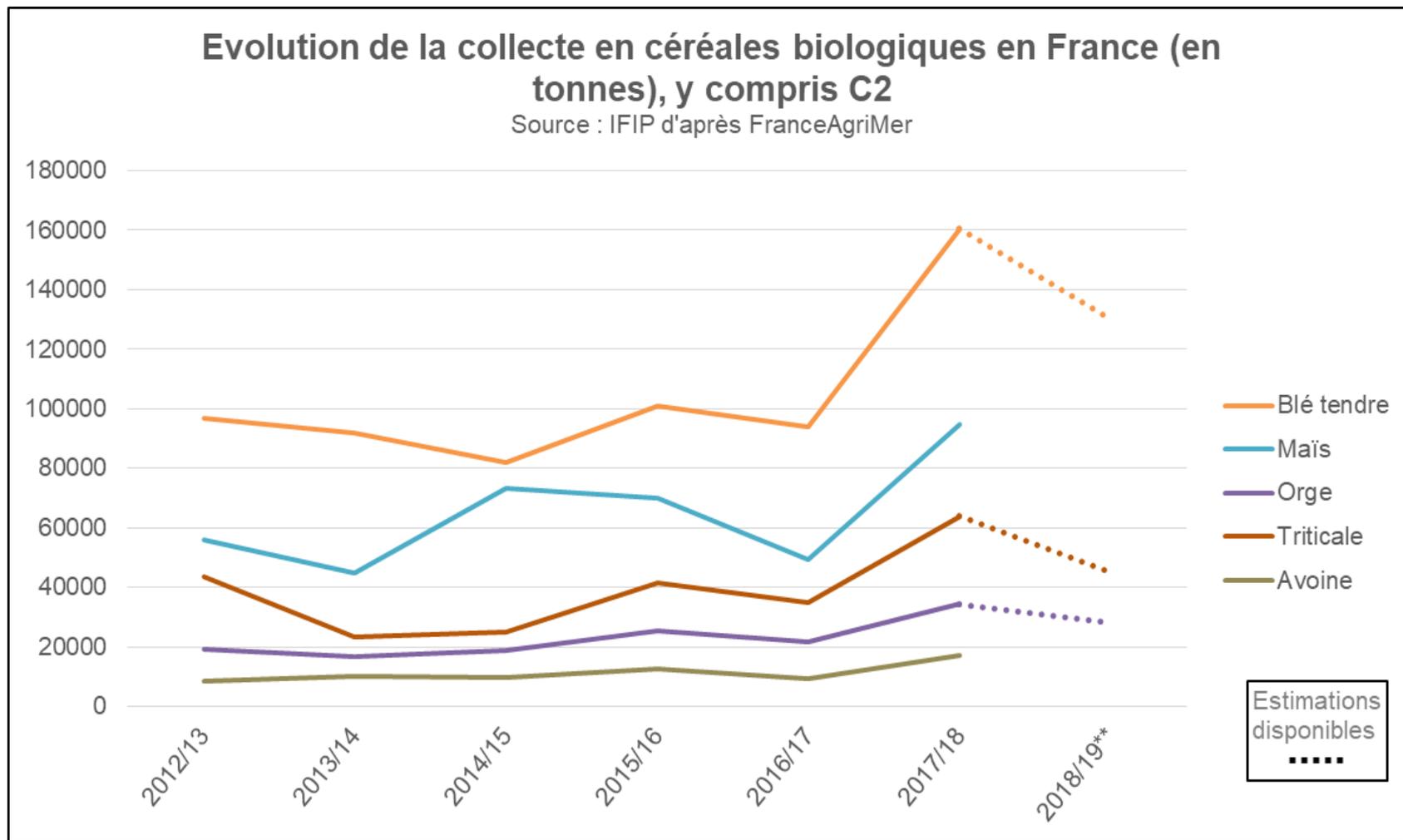


Oléagineux bio



Protéagineux bio

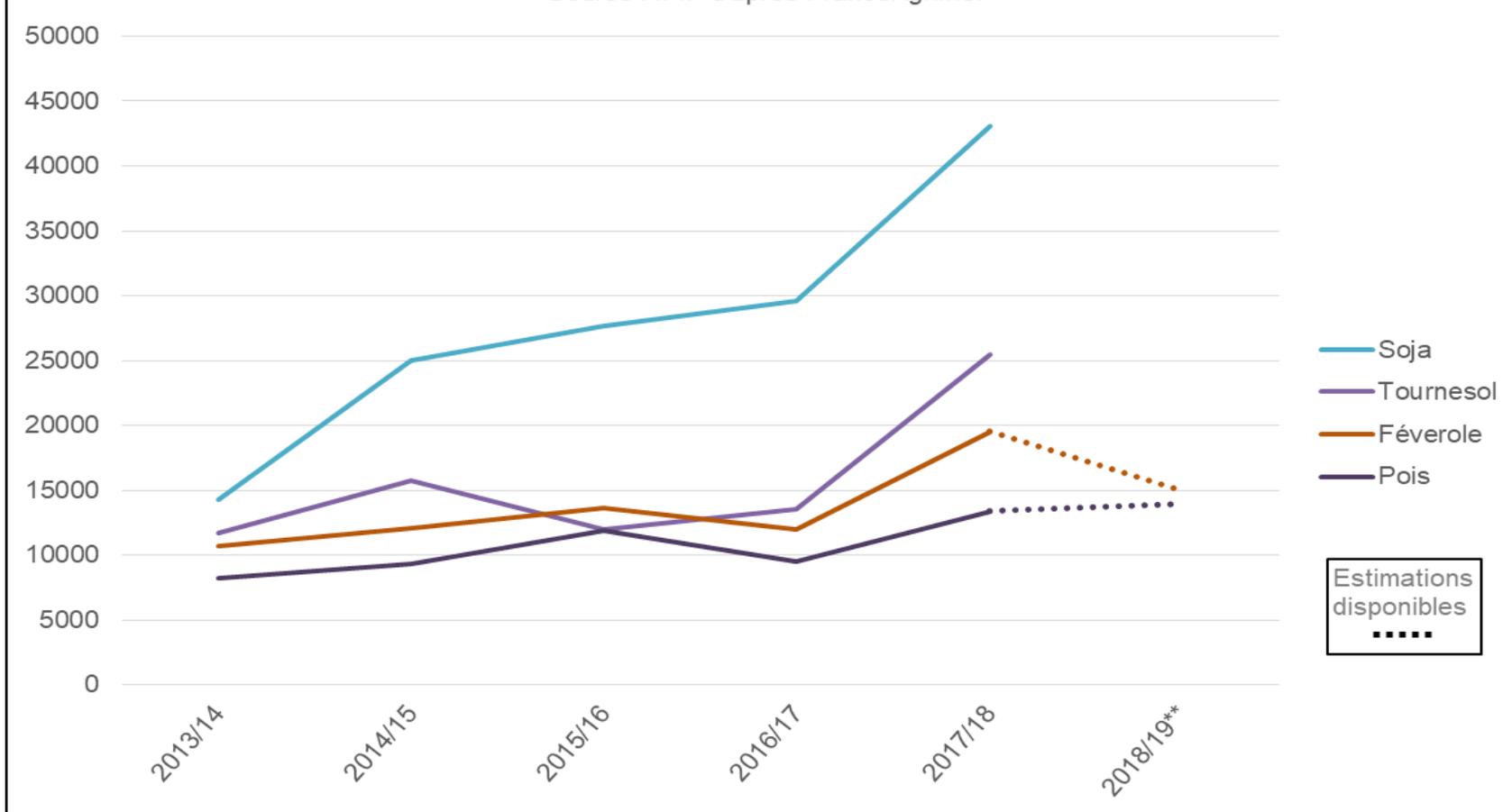
# Bilan de campagne 2017/18 et prévisions pour 2018/19



# Bilan de campagne 2017/18 et prévisions pour 2018/19

## Evolution de la collecte en oléagineux et protéagineux biologiques en France (en tonnes), y compris C2

Source : IFIP d'après FranceAgriMer



## Focus sur l'utilisation du blé tendre biologique en France

- 70% Meunerie
- 20% FAB
- 5% Autres (ventes directe aux éleveurs + IAA)

➤ 2% Exports

➤ 3% Freintes et Semences

## Focus sur l'utilisation du soja biologique en France

- 40% Trituré
- 20% FAB
- 30% Autres (Soyfood + autoconsommation)

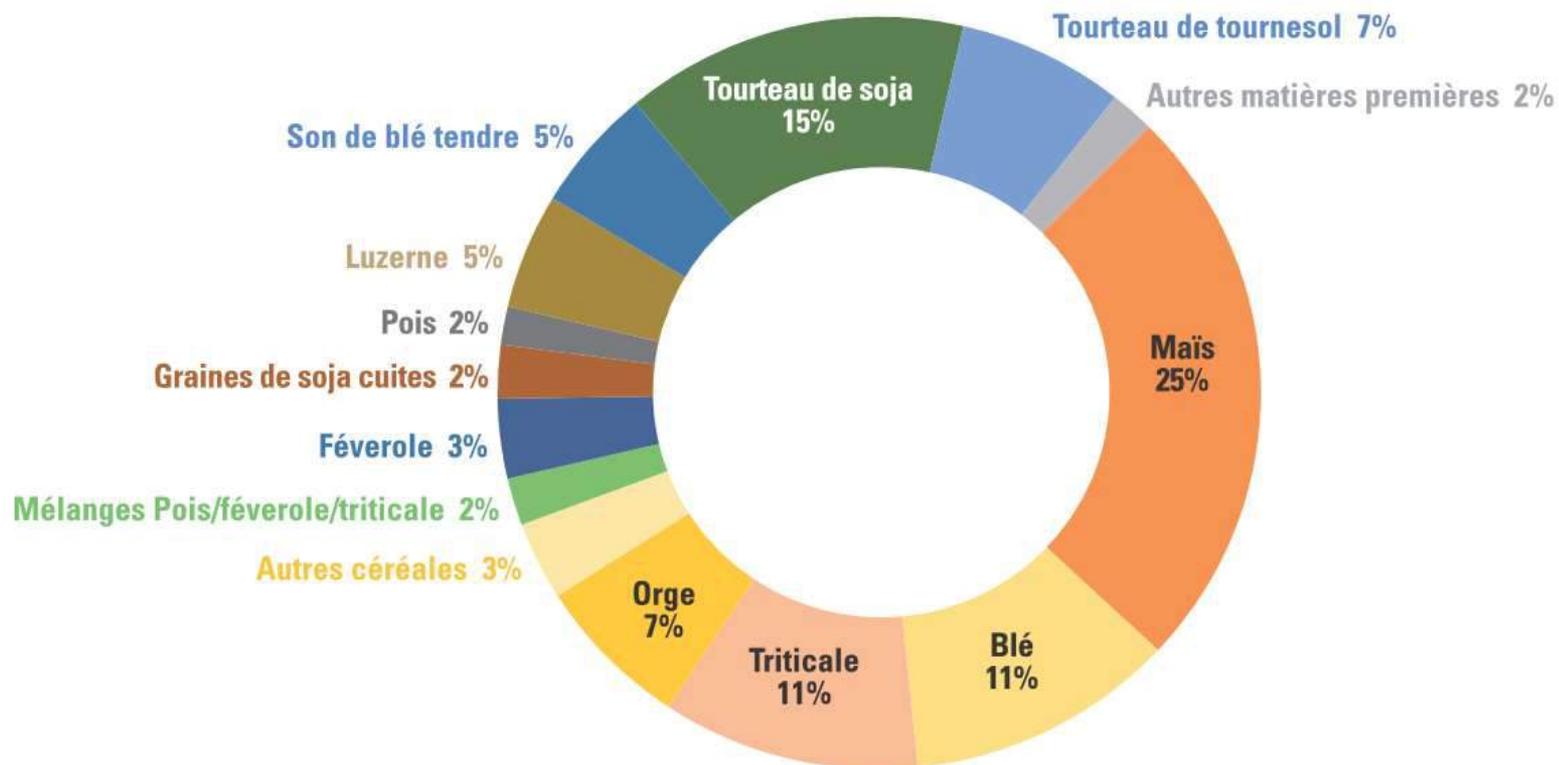
➤ 5% Exports

➤ 5% Freintes et Semences

# Utilisation des matières premières biologiques chez les FAB

## Matières premières utilisées dans l'alimentation animale biologique en 2017

Source : CdF/SNIA, 2017



## Répartition des aliments FAB selon les filières biologiques animales en 2017

**Volume total = 340 000 tonnes**



Œufs : 56%



Volailles de chair : 21%



Porcs : 9%



Bovins : 7%



Ovins/Caprins : 4%

Autres (poissons, lapins...) : 2%

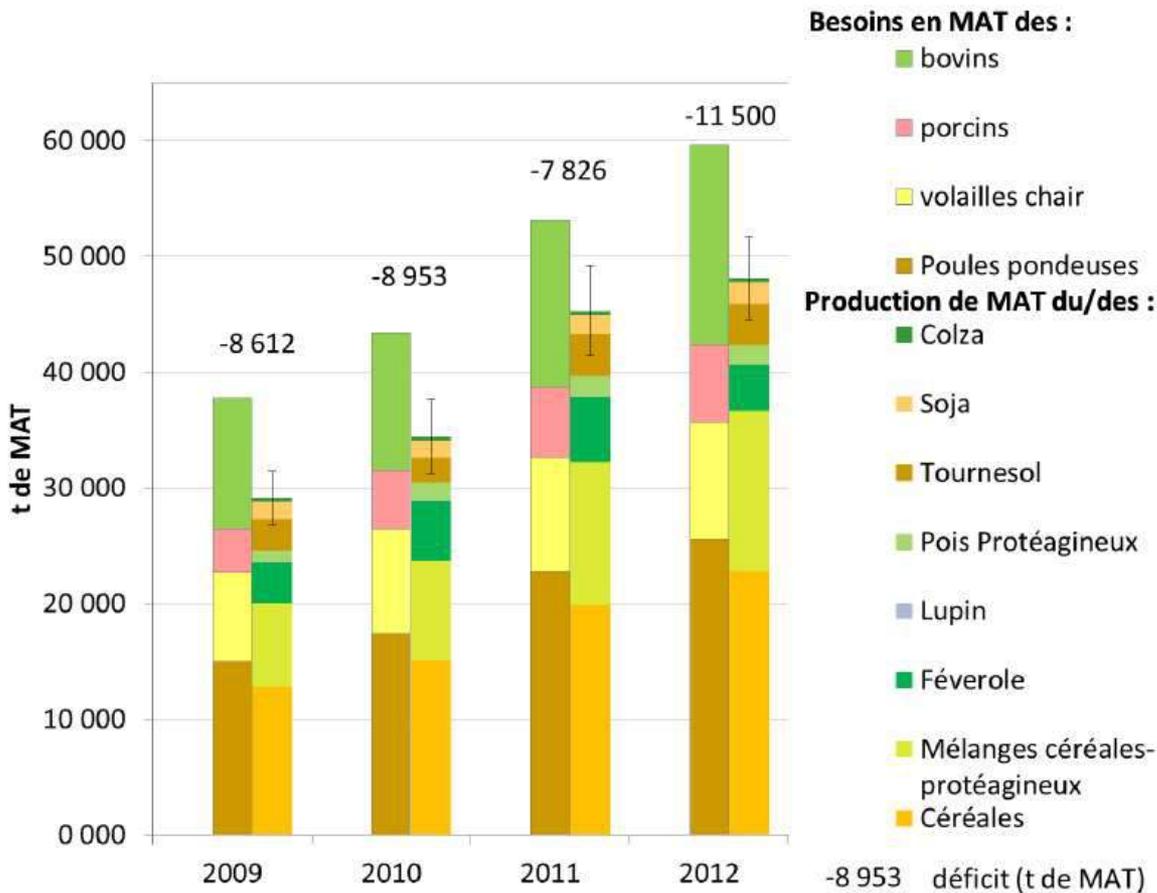
Sources : IFIP d'après CdF/SNIA 2017

2/3 des besoins totaux en porc bio

# Déficit en protéines dans les filières d'élevage biologiques

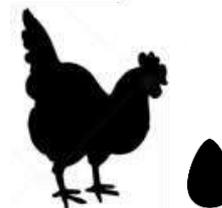
## Évolution de l'offre et de la demande en MAT française entre 2009 et 2012.

Source : A. Roinsard, données : Agence bio



### MP principales dans les rations porc biologique

Céréales et coproduits céréaliers	[55 – 65] %
Tourteaux de soja expeller	[10 – 20] %
Protéagineux	[15 – 25] %



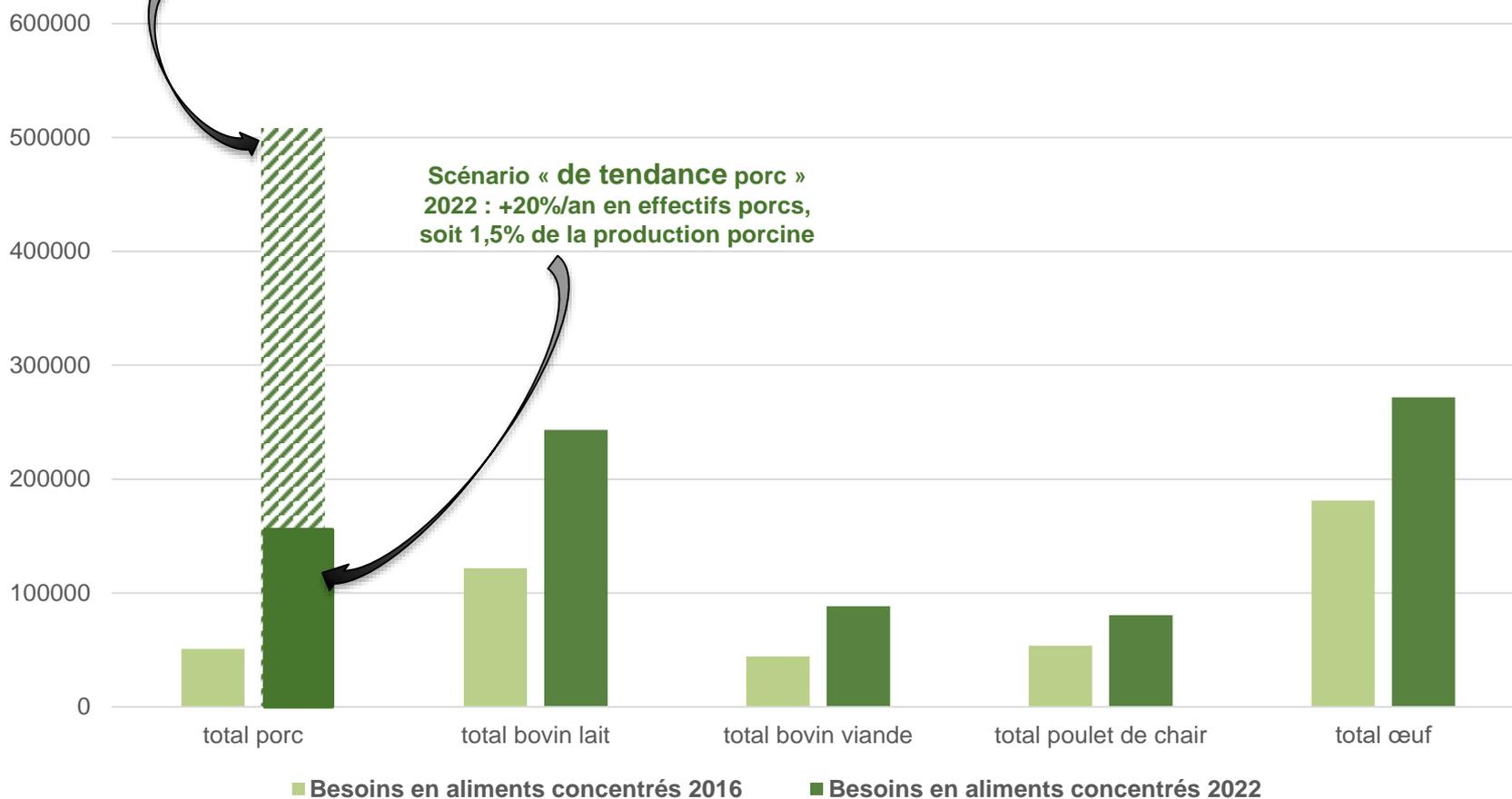
### MP principales dans les rations volailles chair et pondeuses

Céréales et coproduits céréaliers	[60 – 70] %
Tourteaux de soja expeller	[15 – 25] %
Tourteaux de tournesol	[0 – 5] %
Protéagineux	[5 – 15] %

# Perspectives d'évolution des besoins en aliments biologiques

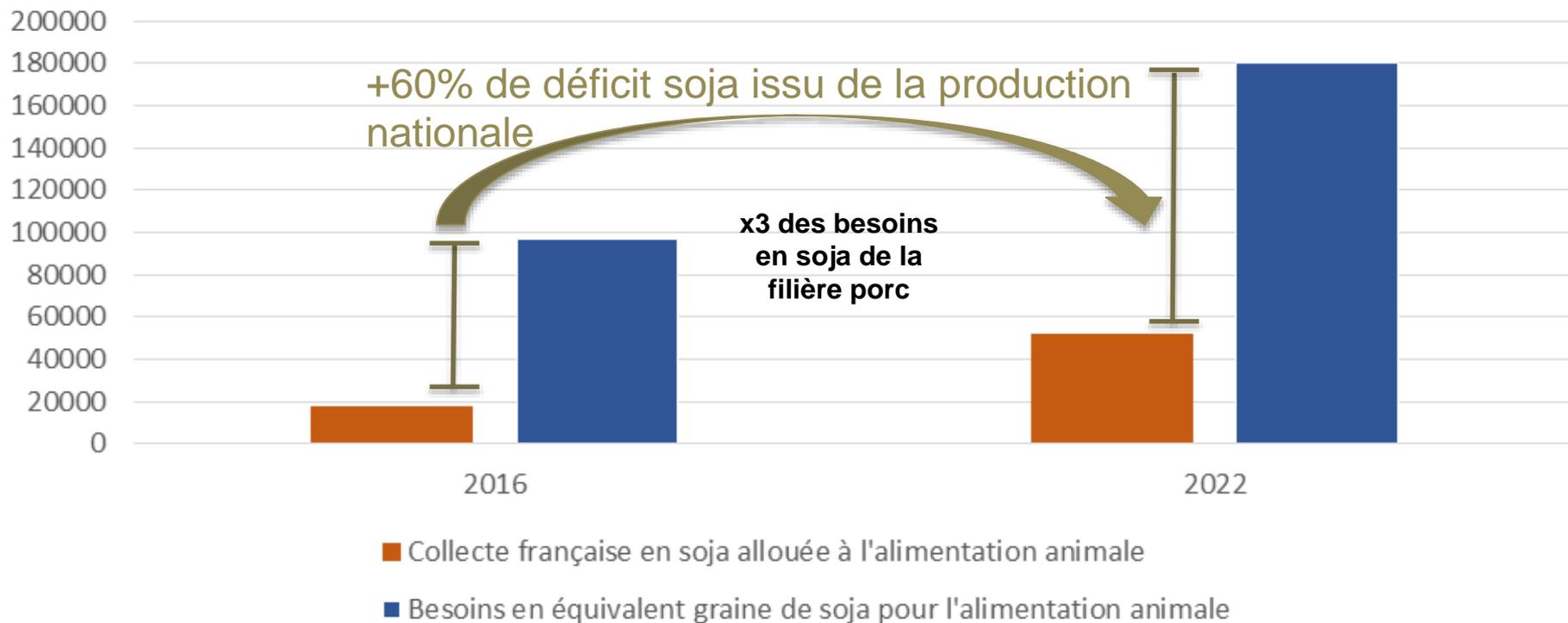
## Estimation de la consommation totale théorique en aliment concentré Bio : évolution entre 2016 et 2022 (FAB + FAF au sens large)

Scénario « plan de filière porc » 2022 : Source : ABCIS  
+47%/an en effectifs porcs, soit 5% de la production porcine



## Perspectives d'évolution de la filière biologique des besoins en soja de l'alimentation animale et la production de soja française entre 2016 et 2022.

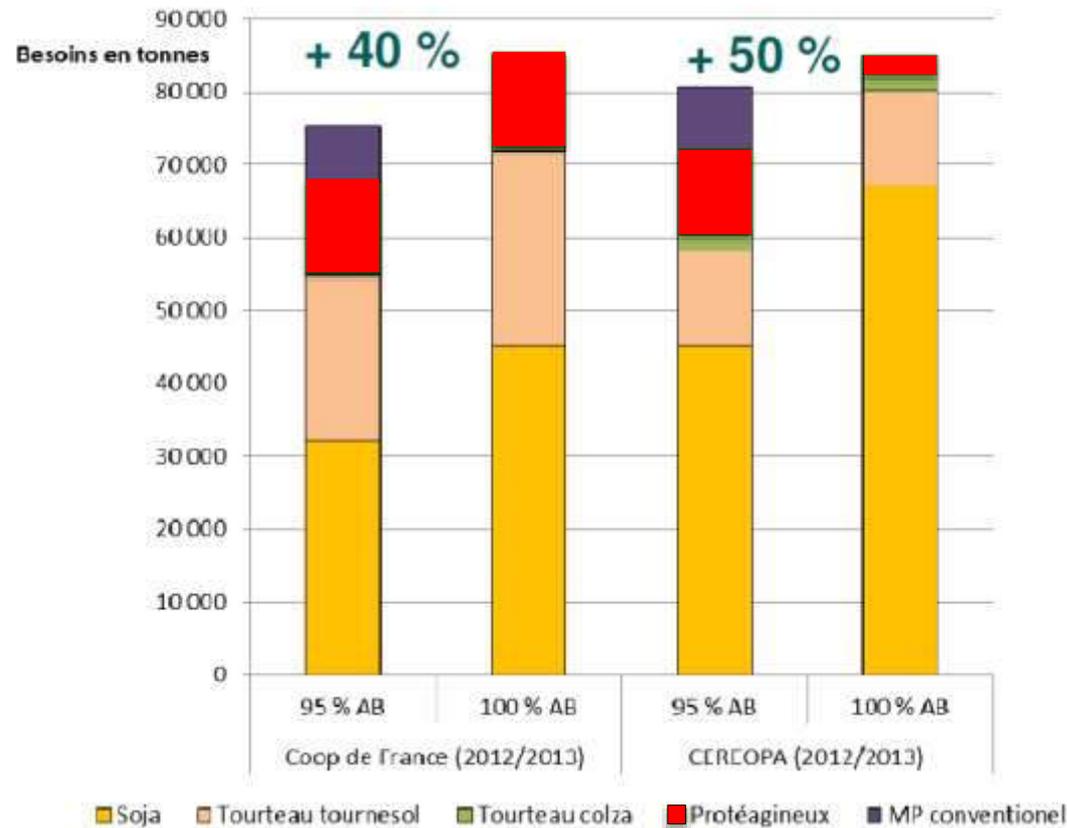
Source : ABCIS



# 2021 : dérogation à 5% ou 0% d'aliment conventionnel ?

## Impact du passage au 100 % AB sur l'utilisation de tourteau de soja par les fabricants d'aliment du bétail en France

Source : ProtéaAB, 2014



Merci de votre attention



[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)

# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



# Conséquences des modalités de la production biologique sur les performances d'élevage

*Laurent Alibert*



# Quelques données technico-économiques

## Naissage

GTT	2016			2015	2014
	Moyenne	Mini	Maxi	Moyenne	Moyenne
<b>N=16</b>					
Nb Truies présentes	77,8	29,8	224,4	76,4	71,9
Nb Porcelets Sevrés/truie prod/an	21,2	16,2	24,5	21,1	21,3
Nb Porcelets nés totaux/portée	13,8	11,6	16,0	13,7	13,5
Nb Porcelets sevrés/portée	9,9	7,8	11,2	9,8	9,9
% Pertes sur nés totaux	28,1	11,9	38,7	27,6	25,9

Source : IFIP GTTT

# Quelques données technico-économiques projet Casdar PorcBio 2010

GTT	2011-2012		
	Moyenne	Mini	Maxi
<b>N=25</b>			
Nb Truies présentes	53.5	10	247
Nb Porcelets Sevrés/truie prod/an	18.8	12	25.1
Nb Porcelets nés totaux/portée	12.3	9.5	16.3
Nb Porcelets sevrés/portée	9.33	6	11.3
% Pertes sur nés totaux	25.6	6.4	35.3

# Quelques données technico-économiques Naisseur Engraisseur

GTE NE	2016			2015	2014
	Moyenne	Mini	Maxi	Moyenne	Moyenne
N=8					
Nb Truies présentes	65	42	92	55	65
Nb Porcs produits/truie prés./an	14,7	10,9	19,8	16,0	16,2
Conso aliment/truie prés./an	1458	1266	1664	1448	1466
Poids moyen entrée	11,4	8,0	12,9	11,5	11,8
Poids moyen sortie	121,8	103,9	127,6	124,3	121,1
Conso aliment/porc	360	271	432	344	339
Durée sevrage/vente	164	123	209	152	156
TMP	58,2	57,4	58,9	58,5	58,3

Source : IFIP GTE

# Quelques données technico-économiques Post-sevreur Engraisseur

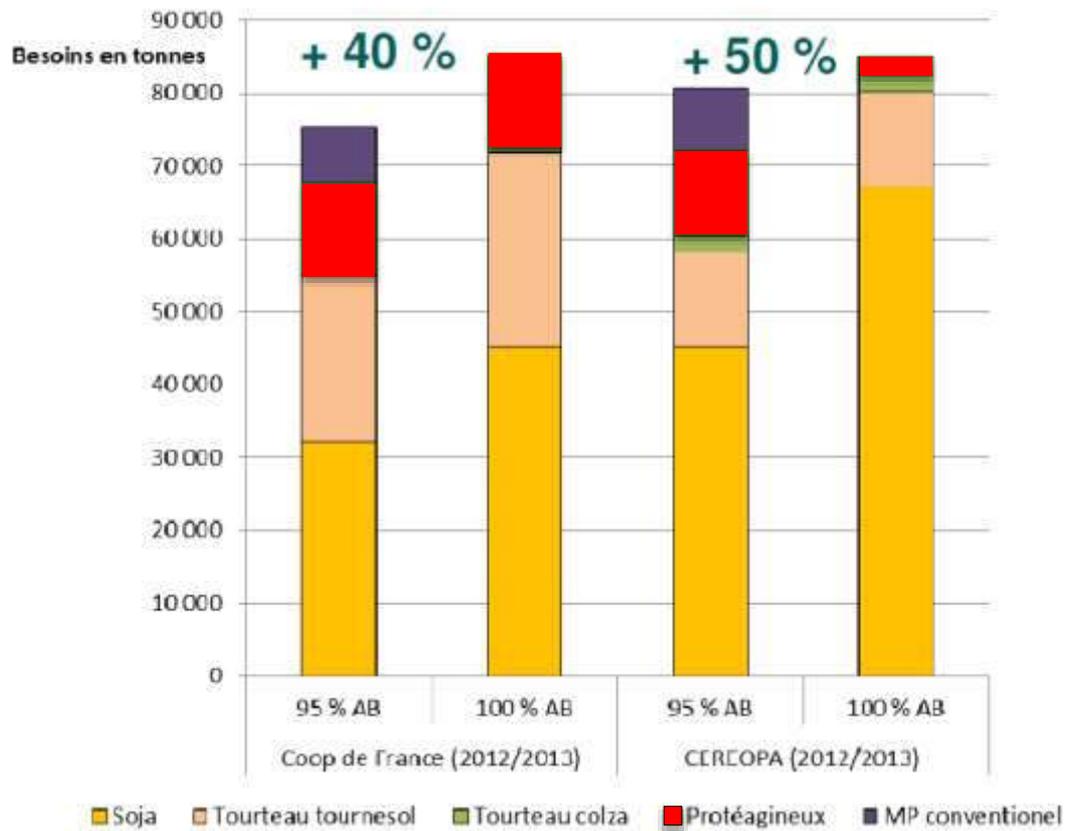
GTE PSE	2016			2015	2014
	N=17 Moyenne	Mini	Maxi	Moyenne	Moyenne
Nb Porcs entrés/an	1142	143	2991	810	1016
Tx perte et saisie	7,3	1,5	10,3	7,4	6,3
Poids moyen entrée	11,9	10,7	13,4	12,6	12,2
Poids moyen sortie	120,1	110,1	126,8	120,9	120
Conso aliment/porc	344	245	432	361	351
Durée sevrage/vente	161	145	193	163	162
TMP	58,4	56,3	60,5	58,2	58,4

Source : IFIP GTE

- Aliment : 65 à 75 %
- Amortissement : 15 à 20 %
- Main d'œuvre : autour de 15 % mais ???
- Autres charges : 10 à 15 %

- Bâtiment : des coûts d'investissements élevés (7 à 15 000 € pour la truie et sa suite)
- Conduite d'élevage :
  - Comment améliorer la productivité des truies ?
  - Comment améliorer les indices de consommation ?
  - Comment réussir l'aliment 100 % bio ?

# Incidence du 100 % bio sur l'utilisation des MP protéiques



Source : ProtéaAB, 2014

- **Sanitaire :**
  - Parasitisme
  - Traitements alternatifs
- **Production Biologique et Bien être animal :**
  - castration sans douleur, alternative à la castration
- **Bilan environnemental du porc bio comment l'améliorer au regard de la problématique protéine**

# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"





Fédérer les expertises,  
développer les techniques

**Institut Technique de l'Agriculture Biologique**



# LOGEMENT DES PORCS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ANTOINE ROINSARD (ITAB)

LAURENT ALIBERT (IFIP)



# RÈGLEMENTATIONS SUR LE LOGEMENT DES PORCINS EN AB

*Documents officiels : RCE 834 2007 ; RCE 889 2008 ; Guide de lecture*

Des  
surface  
minimal

caillottes  
intégral

Modification du règlement AB UE (2021) =>  
état des lieux du parc bâtiment bio en France  
(groupe de travail à l'INAO)

nombre durant  
la lactation

Aire  
exercice  
intérieur

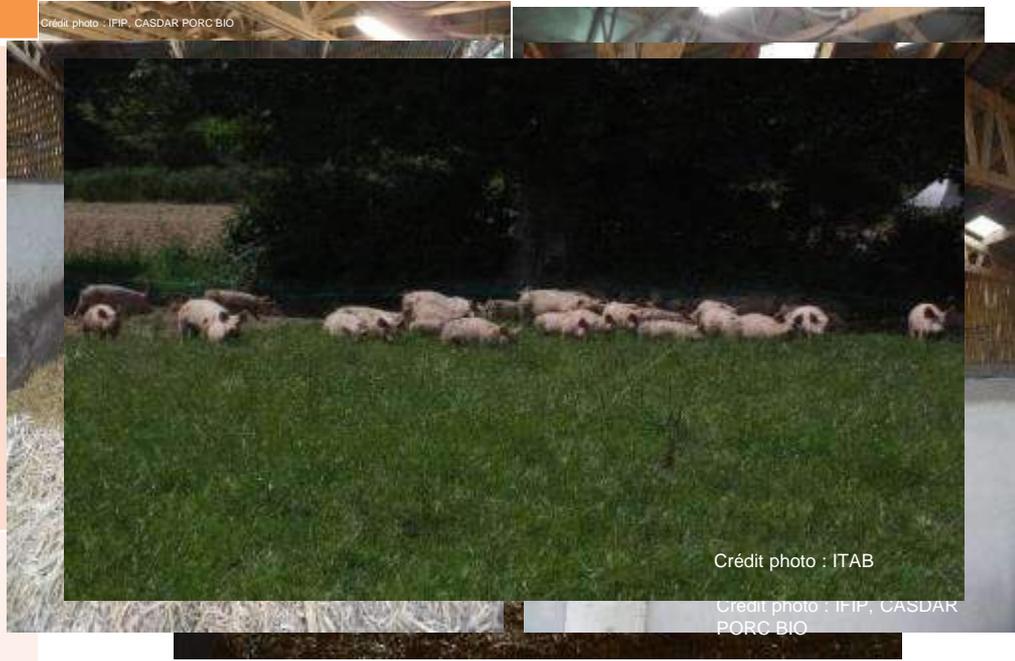
# ECHANTILLON (DÉBUT 2018)

	Nombre d'ateliers	Production
<b>Truies</b>	113	8 847 <i>(effectif)</i>
<b>Post-sevrage</b>	150	20 892 <i>(nombre de places)</i>
<b>Engraissement</b>	160	57 764 <i>(nombre de places)</i>

# LOGEMENT DES PORCELETS EN PS

	Part des places
Bâtiment fermé	41,0 %
Bâtiment ouvert sur trois cotés	3,9 %
En bâtiment ouvert sur trois cotés (type engraissement)	22,2 %
En plein air intégral type chalet	7,9%

Pas de caillebottis



# LOGEMENT DES PORCS CHARCUTIERS

	Part des places
Bâtiment avec courette ouverte sur trois côtés	74,4 %
Bâtiment avec courette ouverte sur deux côtés	
Bâtiment fixe avec accès à un parcours	
En plein-air intégral	1,0 %
Bâtiment fixe avec accès à un parcours	0,4 %

Caillebottis intérieurs :

- 3 ateliers
- 1100 places



# LOGEMENT DES PORCS CHARCUTIERS

Bâtiment avec courette ouverte sur trois côtés (type depuis 2009)  
= 43 418 places (74,4 %)

Courette totalement couverte

Courette partiellement  
couverte sans caillebotis

Courette partiellement  
couverte + caillebotis

**7 % (places)**  
**8 ateliers**

**0**

**93 % (places)**  
**95 ateliers**



# LOGEMENT DES TRUIES GESTANTES

DESIGNATION

	Part des truies
Bâtiment avec courette ouverte sur trois côtés	47 %
En plein-air	44 %
Bâtiment fermé	9 %



Crédit photo : IFIP, CASDAR PORC BIO

Crédit photo : IFIP, CASDAR PORC BIO

# Logement des truies en maternité

## *mise-bas*

MISE-BAS

	Part des truies
Mise-Bas en plein-air	51,9 %
Mise-bas en bâtiment sur litière	42,6 %
Mise-bas en bâtiment avec caillebotis	5,4 %



# Logement des truies en maternité *lactation*

	Part des truies
Lactation en plein-air	51,9 %
Lactation en bâtiment sur litière. Individuel	42,0%
Lactation en bâtiment sur litière. Groupe	6,0 %



# AVANTAGES INCONVÉNIENTS DU PLEIN-AIR

## Avantages

## Points de vigilance

Investissement plus faible qu'en bâtiment (entre 1000 et 1300 euros/truie avec aménagements de biosécurité)

Pénibilité du travail, en particulier l'hiver

Statut en fer des porcelets  
Robustesse (dynamique, facilité à manger) des porcelets après le sevrage

Réservé à des sols très portants => zone géographique limitée

Image positive de la production

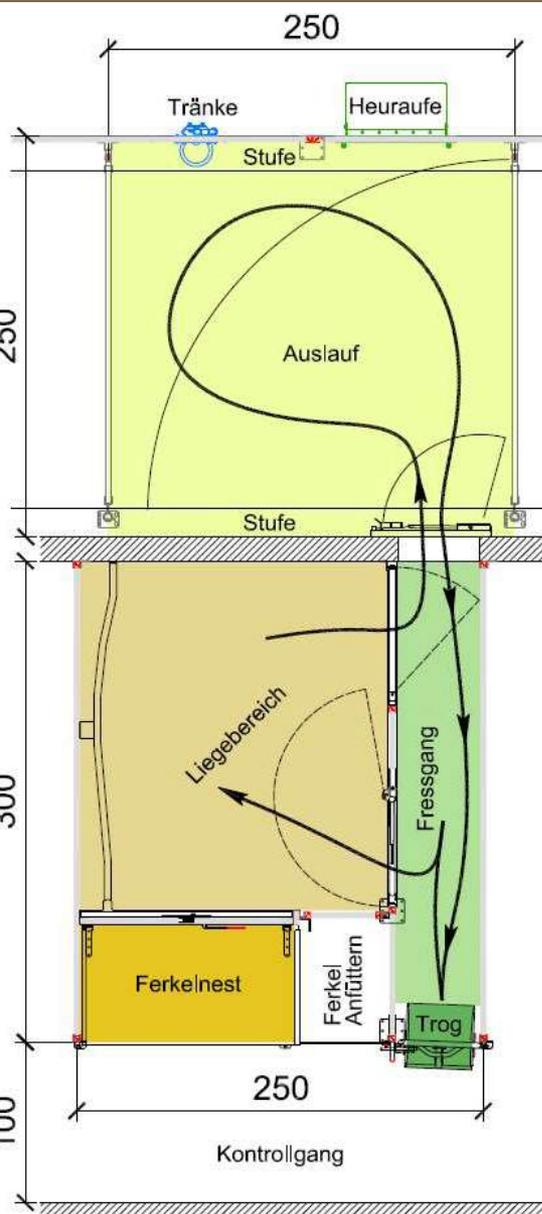
Difficulté à intervenir sur les porcelets

Possibilité de valoriser le pâturage

Mesures de biosécurité (clôtures ; fils électriques)  
Risque sanitaire et prédation vis à vis de la faune sauvage

Aménagements spécifiques en cas de forte chaleur

# EXEMPLE DE LOGEMENT AVEC COURETTE EN MATERNITÉ



# EXEMPLE DE LOGEMENT AVEC COURETTE EN ENGRAISSEMENT



# AVANTAGES INCONVÉNIENTS DU BÂTIMENT AVEC COURETTE

Avantages	Points de vigilance
moins de pénibilité, pour interventions sur truies et porcelets	Investissements plus lourds
Confort des animaux	Apport de fourrages indispensable
Biosécurité plus facile à gérer	Gestion des effluents
Automatisation possibles de certaines tâches	Nettoyage des cases intérieurs

# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



# Production de porc biologique au Danemark

Paris, 15 NOVEMBRE

Tove Serup



**SEGES**



# Production de porc biologique au Danemark



**SEGES**



## Chiffres clefs 2017

- 232 élevages porcins en agriculture biologique~  
5,6 % de tous les élevages porcins
- 10.630 truies
- 168.229 porcs abattus



## Structure des élevages

Nombre de truies	Nombre d'élevages
------------------	-------------------

➤ 100	2
-------	---

100 – 200	8
-----------	---

200 – 300	6
-----------	---

300 – 400	3
-----------	---

400 – 500	5
-----------	---

500 – 600	1
-----------	---

600 - 700	4
-----------	---

1500 - 1600	1
-------------	---

~ 10.550	30
----------	----

# Résultats techniques - 2017

11 élevages – 4463 truies - 108.861 porcs



<b>Naissage</b>	<b>moyen</b>
Nombre de truies	406
Nés totaux/portée	15,1
Sevrés/portée	11,9
Nombre de portées/truies/an	1,94
Consommation d'aliment par truie	1974

## Résultats techniques – 2017

20 élevages – 79.959 porcs charcutiers

<b>Porcs charcutiers</b>	<b>Moyenne</b>
Nombre/élevage/an	3740
Poids d'entrée, kg	25,2
Poids de carcasse, kg	85,9
GMQ, g/jour	876
IC	2,89
TMP %	59,2

# Règles de production complémentaire

- Truies et porcelets élevés en plein-air (300 m<sup>2</sup> /animal concernant le bien-être – 1500 m<sup>2</sup> /environnement)
- Ombrage sur les parcours
- Lactation de 7 semaines
- Aliment 100 % AB
- Programme de gestion sanitaire obligatoire
- Réduction du temps de transport des animaux
- Les animaux nés en AB sont valorisés en AB



# Principaux Challenges

<b>Alimentation</b>	Réduction du gaspillage Nouvelles sources de protéines Phytheses / zinc Fourrages
<b>Mortalité des porcelets</b>	Types génétiques Conduite des animaux
<b>Environnement</b>	Planning
<b>Productivité</b>	Axe de travail permanent
<b>Bien-être animal</b>	Axe de travail permanent

# Que faisons-nous au SEGES?



**SEGES**



# Activités

- Développement de projets
- Appui/expertise aux décideurs (pouvoirs publiques)
- Réalisation de formation pour éleveurs et vétérinaires
- Conseil : alimentation – règlement – conversion – planification de la production

# Les éleveurs de porcs biologiques au Danemark.....

## Sont bien connus pour leur

- Enthousiasme
- Dynamisme pour entreprendre des projets
- Ouverture d'esprit et leur bienveillance (groupes d'échanges)
- Positive attitude



# Les éleveurs de porcs biologiques en France....

Sont sûrement les mêmes !

et c'est pourquoi

J'espère vous revoir bientôt !





**SEGES**



**SEGES**





**SEGES**





**SEGES**





**SEGES**





**SEGES**





**SEGES**





**SEGES**



## Table Ronde

**Jean François Deglorie, Interbev - Eleveurs Bio de France**

**Didier Delzescaux, INAPORC**

**Franck Giraud, CAVAC**

**Laurent Guglielmi, Cochonnailles du Haut Bois**

**Boris Jeanne, UNEBIO**

**Gildas Alleno, Le Gouessant**

**Jean François Vincent, Biocentre, FNAB**





# JOURNEE TECHNIQUE "PORC BIO"



## DE LA CONSOMMATION ... A LA PRODUCTION DE PORC BIOLOGIQUE :

Etat des lieux et perspectives en France et en Europe

15 Novembre 2018, à Paris

*Coorganisée par l'IFIP et l'ITAB*

