



En partenariat avec : • AGROBIO 47 •

Agen, vendredi 3 novembre 2023

## **DOSSIER DE PRESSE**

# **LE BIO A L'HONNEUR DANS LE LOT-ET-GARONNE**

## **SEMAINE DE LA BIO et MARCHÉ BIO**

### **du 20 au 25 novembre**

En 2022, dans un contexte de post pandémie, le **Conseil départemental** et **INTERBIO Nouvelle-Aquitaine** avec le soutien d'**AGRIOBIO47** lançaient la première **Semaine de la bio en Lot-et-Garonne** avec la volonté de promouvoir une filière qui avait subi les effets de la crise sanitaire.

Cette année, ils s'unissent à nouveau pour co-organiser la **Semaine de la bio** du **20 au 25 novembre** avec en clôture **un marché bio samedi 25 novembre, de 10h à 17h**, dans la **cour d'honneur de l'Hôtel du Département**. C'est l'occasion de valoriser les femmes et les hommes qui s'engagent dans la production biologique d'autant plus que la bio reste un milieu en perpétuel évolution et innovation. Malgré le contexte inflationniste qui pèse sur le pouvoir d'achat des ménages, le Lot-et-Garonne grâce à ces producteurs dynamiques tire son épingle du jeu.

Cette 2<sup>e</sup> édition de la Semaine de la bio a pour objectifs de mettre en avant la filière biologique de notre département, de soutenir la consommation de **produits bio locaux** auprès **du grand public** via de nombreuses opérations (animations commerciales dans les magasins bio et la grande distribution, sélection d'ouvrages dans les librairies du 47, menus bio dans les collèges...). Elle a pour but également de participer au rebond de l'agriculture biologique !

Il s'agit de sensibiliser les consommateurs aux bénéfices du bio. Manger bio est bon pour la santé, cela participe à la préservation de l'environnement et soutient l'économie locale. C'est tout le sens du dispositif **Du 47 dans nos assiettes** mis en place en 2011 par le **Conseil départemental**. Il favorise les circuits courts pour les produits frais et bio dans la confection des menus des collégiens tout en veillant aux apports nutritionnels nécessaires pour leur santé. Cette année avec la **labellisation « Etablissements Bio Engagés »** de **7 collèges publics par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine**, c'est toute cette démarche qui est saluée.

## LA LABELLISATION DE 7 COLLEGES PUBLICS « ETABLISSEMENTS BIO ENGAGES » POUR AVOIR ATTEINT PLUS DE 22% DE PRODUITS BIO DANS LEURS MENUS



Ce label, délivré par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, valorise l'engagement des équipes des restaurants scolaires et pédagogiques pour l'introduction de **produits issus de l'agriculture biologique** dans **les menus des collégiens** (les taux sont calculés à partir des achats HT réalisés par les collèges).

C'est une reconnaissance pour le Département engagé depuis 2011 dans le programme de restauration « **Du 47 dans nos assiettes** » qui donne la priorité aux **circuits courts et à l'achat bio local**.

Grâce à une politique départementale encourageant à s'installer en bio ou à se convertir en bio, de nombreux producteurs en agriculture biologique ont pu intégrer le marché des denrées alimentaires des collèges.

Pour mémoire le montant de l'aide allouée à l'installation est 8 000 € pour les bio contre 6 000 € pour les conventionnels. En 2023, sur 77 dossiers d'aide à l'installation instruits par le Département, 25 étaient en agriculture bio.

Les niveaux et les taux de % bio à atteindre pour être labellisés en Nouvelle-Aquitaine sont :



Nom de l'établissement	Produits bio	Niveau de labellisation
Collège Kléber-Thoueilles à Monsempron-Libos	<b>22,09%</b>	Niveau de base
Collège Lucie-Aubrac à Castelmoron-sur-Lot	<b>22,85%</b>	Niveau de base
Collège Ducos-du-Hauron à Agen	<b>22,91%</b>	Niveau de base
Collège Jasmin-les-Iles à Agen	<b>23,99%</b>	Niveau de base
Collège Germillac à Tonneins	<b>25,58%</b>	Niveau 1
Collège Jean-Boucheron à Castillonnès	<b>27,15%</b>	Niveau 1
Collège Lucien-Sigala à Duras	<b>30,88%</b>	Niveau 1

Avec ses premières labellisations, le Département souhaite mettre à l'honneur ses agents territoriaux notamment les chefs et leurs équipes qui chaque jour préparent et servent les repas de nos collégiens en veillant à leur équilibre alimentaire. Les résultats sont là : moins de gaspillage alimentaire, des collégiens satisfaits et un programme qui concernera bientôt les assiettes de nos aînés.

Il s'agit d'une action de santé publique conjuguée au soutien de l'économie locale et à la maîtrise budgétaire. Rappelons que le prix des repas de nos collégiens est de 2 euros maximum.

Les animations qui seront proposées dans les collèges pendant la pause méridienne tout au long de la Semaine de la bio associeront les producteurs bio et les équipes éducatives (programme communiqué ultérieurement).

La cérémonie de **remise des prix** se tiendra **samedi 25 novembre à 11 h 30** à l'Hôtel du Département pendant le marché qui vient clôturer la Semaine de la bio 2023.

## LA SEMAINE DE LA BIO EDITION 2023

### Animations en magasins bio

Du 22 au 25 novembre, venez découvrir et goûter les produits bio du Lot-et-Garonne dans vos magasins bio et rayons bio du département. Des entreprises et des producteurs seront présents.

### Où les trouver ?

Biocoop Gaia – Port-Sainte-Marie  
Biocoop Pré Vert - Castelculier  
Biocoop Pré Vert - Boé  
Biocoop l'Albret Vert - Nérac  
Biocoop Pré Vert Marché Couvert - Agen  
La Vie en Vert - Tonneins  
L'épicerie Vrac de Claire - Cancon  
Le Marché de Léopold - Villeneuve-sur-Lot  
Intermarché - Le Passage  
BioloKlock - Montpezat

### Dans les librairies indépendantes

Un rayon éphémère dédié à l'agriculture biologique sera proposé. Lors de votre passage, tentez votre chance pour remporter un panier gourmand offert par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et ses partenaires. Le tirage au sort se fera samedi 25 novembre lors du Marché bio à Agen.

→ Livresse - Villeneuve-sur-Lot  
→ Martin-Delbert - Agen  
→ Libellule - Marmande

**Retrouvez le planning des animations sur [interbionouvelleaquitaine.com](http://interbionouvelleaquitaine.com) (2<sup>e</sup> édition de la Semaine de la bio en Lot-et-Garonne).**

## UN MARCHÉ BIO FESTIF : SAMEDI 25 NOVEMBRE A L'HÔTEL DU DEPARTEMENT



Pour préparer les fêtes de fin d'année et découvrir l'offre bio & locale !

Rendez-vous **samedi 25 novembre, de 10h à 17h**, dans la cour d'honneur de l'Hôtel du Département à Agen pour clôturer en beauté cette deuxième édition avec un marché offrant des produits festifs, locaux et bio !

La journée sera animée de façon ludique par Eric Chitcatt, fondateur de la compagnie *théâtrale du Chapiteau Vert*.

### Une trentaine de stands de producteurs & entreprises bio du Lot-et-Garonne

Christian Deleplanque → Miel et produits de la ruche  
Prukibio → Pâtes sèches  
Sojami → Produits 100% végétal et bio autour du soja  
Les récoltes de Montillet → Safrans  
So Kombucha → Boissons à base de Kombucha  
Les Délices d'Émile → Confitures & gelées  
Pap's → Chips et pop-corn bio  
Cave de Mézin → Armagnac & floc

Vins de Buzet → Domaine de Pichon  
D'âme nature → Savons, baumes aux plantes...  
Vallée Verte → Jus de fruits (tomate de Marmande, pruneaux, pommes...)  
La ferme Saint Martial → Ail noir, échalote noire, citron noir...  
La Ferme Sain'Biose → Légumineuses & farines sur meule  
Les Amis de Juliet → Pommes  
Granabio → Desserts végétaux  
Ferme de Lagrèse → Produits dérivés du pruneau  
Domaine de Roccas → Laine  
Le Gaec du Plainier → Légumes & produits dérivés  
La Ferme des 3 soleils → Noix, noisette et produits dérivés  
Les Oliviers de Brassagou → Biscuits artisanaux  
Les Champs de Geai → Légumes, œufs et conserves de canard  
Graines des Bastides → Graine de courges à croquer  
Oviatis → Produits autour de la Stévia  
GAEC Philippe et Myriam Martin – Kiwi

### **Nouveautés 2023 : un espace pépiniéristes bio !**

Domaine de Barolle  
La pépinière Terra'Terre  
Les vergers de Saint Sulpice  
Les Amis de Juliet

Et aussi **un marché de plein vent** avec les produits de saison !

### **Restauration sur place** (salle chauffée)

→ Ferme Lou Cornal  
→ Boulangerie Le moulin du Cros  
→ Vignerons de Buzet  
→ Brasserie Natural Mystick  
→ La laiterie de Lémance

Toute la journée, participez aux animations & dégustations sur les stands

- Atelier ludique et sensoriel pour découvrir le monde de la graine avec Biaugerme. : *Saurais-vous reconnaître la graine de laitue, de carotte ou de radis ?*
- Atelier pédagogique autour de l'alimentation saine et durable avec les outils de la malle pédagogique « *À la bonne Fr'enquête* » par l'association Au fil des Séounes
- Quiz interactif sur la réduction des déchets
- Conteur de belles histoires pour petites et grandes oreilles...

Tirage au sort d'un panier gourmand bio ! Offert par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et ses partenaires.

### **LE BIO EN LOT-ET-GARONNE C'EST :**

**15,3%** des surfaces agricoles cultivées en agriculture biologique, soit 43 000 hectares (supérieur à la moyenne nationale et régionale)

**1 081** exploitations certifiées bio

### **Label territoire Bio engagé**

**16** communes labellisées : Villeneuve-de-Duras, Saint-Quentin-de-Duras, Monflanquin, Montayral, Penne d'Agenais, Sainte-Sylvestre-sur-Lot, Villeneuve-sur-Lot, Pujols, Montpezat, Clairac, Lacépède, Laugnac, Frégimont, Port-Sainte-Marie, Bazens et Lamontjoie

- La communauté de communes du Confluent et coteaux de Prayssas
- Le Département

### **Label établissement bio engagé**

**3** communes : Villeneuve-sur-Lot, Pujols, Montpezat

**7** collèges : Ducos-du-Hauron, Jasmin-les-Iles (Agen), Germillac (Tonneins), Jean-Boucheron (Castillonnès) Kléber-Thoueilles (Monsempron-Libos), Lucie-Aubrac (Castelmoron-sur-Lot), Lucien-Sigala (Duras)

## **ZOOM sur INTERBIO Nouvelle-Aquitaine**

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine est l'association interprofessionnelle bio régionale. Elle rassemble près de 300 organisations et opérateurs membres représentant 6 325 producteurs bio et 1,805 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2022.

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a pour objectif d'accompagner les projets de développement des opérateurs biologiques régionaux, d'assurer la structuration et la promotion de la filière biologique et de ses producteurs, et d'appuyer son essor. Pour en savoir plus sur INTERBIO Nouvelle-Aquitaine : <https://interbionouvelleaquitaine.com/>

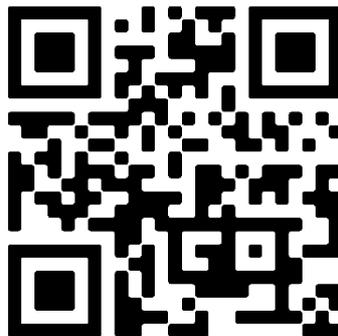
## **RAPPEL SUR LES FONDEMENTS DE LA BIO**

*(Données INTERBIO Nouvelle-Aquitaine)*

En France, l'agriculture biologique fait partie des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Depuis 1991, le mode de production et de transformation biologique est encadré par une réglementation européenne et a pour objectifs le respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Cela se caractérise par :

- Des produits naturels et authentiques : pas de colorants et arômes chimiques de synthèse, ni d'exhausteurs de goût, nombre d'additifs autorisés fortement restreint, enrichissement en vitamines, minéraux, antioxydants... interdit.
- Le respect du bien-être animal : accès à un espace extérieur, taille de bâtiment suffisante, alimentation bio, souffrance réduite au minimum...
- Sans produits chimiques de synthèse (herbicides, pesticides, engrais chimiques...) ni OGM.

La bio constitue une importante source d'emplois et participe à la création de valeur ajoutée pour la vie économique et sociale des territoires. On estime qu'une exploitation agricole bio nécessite 1,5 fois plus de main-d'œuvre qu'une exploitation conventionnelle. La bio est soumise à des contrôles extérieurs strictes. L'ensemble des maillons de la chaîne doit être certifié par un organisme certificateur indépendant. Les producteurs sont soumis à 2 contrôles annuels dont un inopiné.



**Contact presse :**

**Matthieu Stievet, Directeur de la Communication du Conseil départemental de Lot-et-Garonne**

Tél. : 05 53 69 45 11 / [matthieu.stievet@lotetgaronne.fr](mailto:matthieu.stievet@lotetgaronne.fr)

**Marine Veyries, Responsable communication INTERBIO Nouvelle-Aquitaine**

Tél. : 06 69 79 69 93 / [communication@interbionouvelleaquitaine.com](mailto:communication@interbionouvelleaquitaine.com)