INTERBIO Pays de la Loire

9, rue André de Brouard

49105 Angers

www.interbio-paysdelaloire.fr

Votre contact

Simon Redor

Chargé de projets filières

02 59 10 00 62

filieresbio@interbio-paysdelaloire.fr

Suivez nous sur :

Avec le soutien de :

Artisans et Bio en Pays de la Loire

INTERBIO Pays de la Loire

ARTISANS ET BIO

Un accompagnement personnalisé des artisans de bouche.

3 ACTIONS

- Un accompagnement individuel
- Des formations collectives
- Une certification AB

Le mode de production et de transformation biologique fait partie en France des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Encadré par une réglementation européenne depuis 1991, il a pour objectifs le respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Seuls les produits qui en sont issus peuvent porter le logo européen et la marque AB.

Vous souhaitez profiter de cet engouement pour élargir et fidéliser votre clientèle, en proposant une offre bio, mais vous ne savez pas comment faire ?

Le bio s'inscrit au coeur du développement durable. Il constitue une importante source d'emplois et participe à la création de valeur ajoutée pour la vie économique et sociale des territoires : c'est un engagement pour les générations futures ! *(Source INAO)*

Les consommateurs sont de plus en plus attachés au respect de la santé et de la nature au travers de leur alimentation. Les français sont véritablement attachés au Bio et la consommation de produits bio reste un marché porteur, attaché à un marché local porté par des filières locales de qualité. Que ce soit pour des raisons de santé, pour la qualité et le goût des produits ou pour préserver l'environnement, chaque consommateur a des raisons de consommer bio.

9 français sur 10 consomment des produits

- 73% en ont consommé au moins une fois par mois
- 17% moins d'une fois par mois
- 10% jamais

1. INTERBIO souhaite accomapagner des artisans du territoire vers la certification Bio de tout ou partie de leur structure pour répondre aux fortes attentes des consommateurs (+ de 70% des consommateurs affirment attendre plus d'offres bio dans leurs commerces de bouche selon le baromètre AgenceBio 2021). Le développement des Plans Alimentaires Territoriaux (PAT) invite également les acteurs du territoire à aller vers des approvisionnements locaux et sous signes de qualité, dont le Bio fait partie.

2. Un accompagnement adapté aux boulangers/pâtissiers et aux bouchers-charcutiers/traiteurs avec un accompagnement individuel réalisé par INTERBIO, une formation collective réalisée par INTERBIO et ses partenaires que sont l'ITAB et UnéBio et la certification finale par un organisme certificateur au choix des artisans.

3. Les phases de recrutement des artisans intéressés par le projet s'echelonneront jusqu'à la fin 2022. L'accompagnement débutera au fil de l'eau pour durer sur toute l'année 2023. Les certifications se feront jusqu'au début 2024.