



# Le marché des produits BIO en France

## Un enjeu de santé

### Sommaire

- Une offre en constante augmentation 2
- Deux filières principales concernées par le bio 6
- Une communication moderne et simple 9
- Un lien direct avec notre santé 11
- Une tendance qui cache des limites 14



## Une offre en constante augmentation

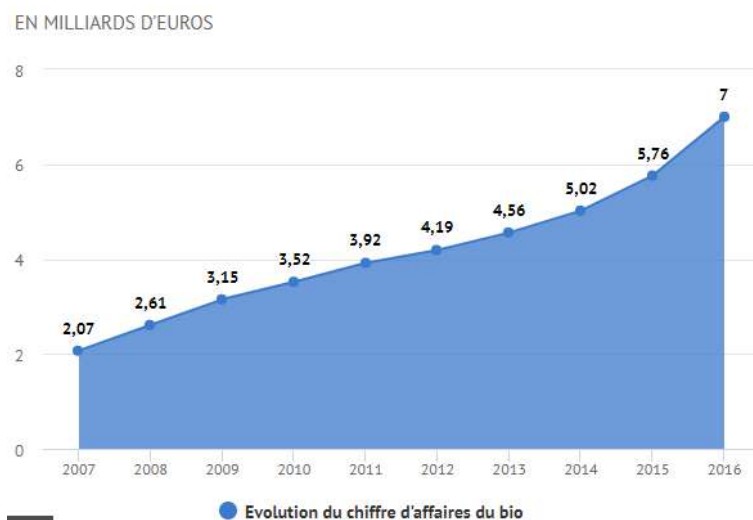
### Un marché qui recrute

De 2012 à 2017, l'emploi dans le bio a augmenté de +58%, soit 9.5% par an en moyenne. Les métiers de l'agriculture biologique connaissent une progression exponentielle. En 2017, on compte plus de 130 000 emplois directs pour le bio.

Alors que l'emploi agricole diminue, l'emploi dans la production agricole biologique continue d'augmenter avec notamment une progression de 13,7% entre 2016 et 2017. Cela représente 12.5% des emplois agricoles français dans le bio. L'emploi dans le domaine du bio est en progression positive, tout comme le chiffre d'affaires.

### Un chiffre d'affaires en pleine croissance

En 2016, le marché du bio représente un total de 7 milliards d'euros de chiffre d'affaires en France.



On remarque, avec ce graphisme, qu'en l'espace de 10 ans, le chiffre d'affaires du bio est passé de 2 à 7 milliards d'euros, soit une croissance de 278%.

De plus, la courbe continue de grandir vers le haut. Cela explique le fait que la plupart des entreprises de l'agro-alimentaire fabriquent désormais des produits bio. Les surfaces agricoles se destinent donc de plus en plus au bio.

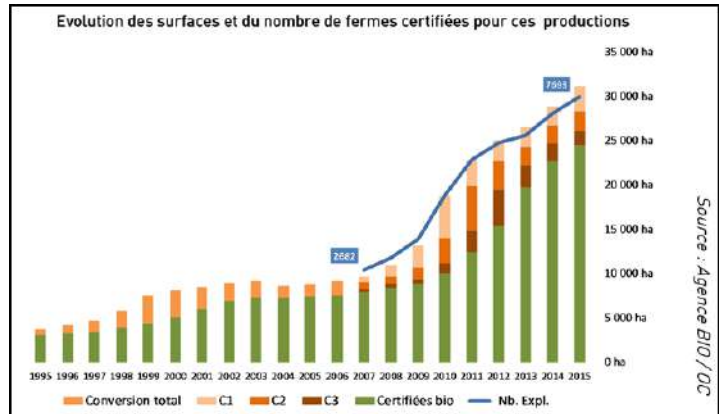
### Des surfaces agricoles en conversion

Comme le montre le graphique ci-dessous, les surfaces destinées au bio ne cessent d'augmenter depuis 2007.



Et ces chiffres vont continuer de progresser. La tendance actuelle est la conversion de surfaces agricoles « classiques » en surfaces destinées exclusivement au bio.

Avant qu'une terre soit considérée comme totalement bio, une période de trois ans est prévue.



## Un label européen et de nombreuses déclinaisons



Depuis 2010, le logo du « Label Bio de l'Union Européenne » figure sur tous les produits vendus avec la certification biologique. Sa présence permet d'assurer le respect du règlement de l'agriculture biologique, signée par l'Union Européenne.

Ce logo garantit que :

- Au moins 95% des ingrédients proviennent de l'agriculture biologique ;
- Le produit porte le nom de tous les acteurs qui sont entrés en jeu pour la fabrication de ce produit ;
- Le produit est conforme aux règles de contrôle et de certification.

En France, plusieurs organismes ont créé leurs propres labels à partir des règles européennes.

Tout d'abord, dans la catégorie des labels bio généralistes, le « Label AB (Agriculture Biologique) » est très connu. Ce label français est similaire à celui européen et il est le plus utilisé par les industriels. Il est également plus connu que le label européen car il a été créé en 1985.



Des organismes trouvent que le label européen est trop flexible sur certains points.



C'est pourquoi, des acteurs du développement durable ont créé « Bio Cohérence ». Ce label ajoute la condition que les produits bio sont cultivés, produits et transformés sur le sol français. Le bien-être des animaux est également surveillé.

D'autres acteurs ont voulu établir des règles pour le côté humain dans l'industrie biologique. Le label « Bio Partenaire » certifie que les revenus soient répartis de manière équitable, assurant ainsi un salaire juste pour les producteurs locaux.





L'association Demeter a également un label spécifique qui favorise le développement durable et la biodiversité afin de protéger la planète.

Le bio est présent dans nos assiettes et également sur notre peau. Des labels cosmétiques bio existent et sont de plus en plus appréciés par les consommateurs.

Ce label est présent sur des produits de cosmétiques et d'hygiène. Il est agréé par le Ministère de l'Agriculture et contient au minimum 95% d'ingrédients d'origine naturelle. Toute trace de colorants et de matières animales sont interdites.



Un groupe de fabricants de cosmétiques naturels et biologiques a décidé de créer son propre label avec une charte exigeante. Toute matière artificielle est interdite. L'organisme surveille surtout la transformation des produits et leur composition.



Le BDIH est un groupe d'entreprises dans le domaine médical et de produits diététiques et soins. Cette association a créé un label pour certifier que les matières premières soient d'origine végétale et que les produits ne soient pas testés sur des animaux.



Avec ce large choix de label, il devient difficile pour le consommateur de s'y retrouver. Quel que soit l'organisme, tous les labels suivent les directives européennes. Un prix a également été créé dans le domaine du bio, « Le meilleur produit Bio », afin de désigner des produits bio qui sont bons gustativement.



Ces produits sont classés en trois catégories :

- L'alimentation ;
- La santé, l'hygiène et la beauté ;
- La maison (produits d'entretien).

Pour exemple, la brioche tressée de la marque Sicard a eu ce prix en 2018.

Pour cela, ce produit a dû être testé par un jury de 100 consommateurs en condition réelle et obtenir une note supérieure à 16/20.





## Exemples

### Bio Village

Pour l'an 2000, Leclerc lance sa marque "Bio Village" pour ses produits bio. Cette marque propose près de 600 produits, en moyenne moins cher que les marques nationales bio.

En chiffres :



La marque propose du bio sans emballage et selon une enquête d'OpinionWay réalisée en janvier 2017, Bio Village est la 2e marque bio préférée des français.

Fort de son succès, en 2017, Leclerc a continué à étendre sa marque bio sur de nouveaux produits alimentaires tels que des céréales ou des noix de cajou. Ainsi, un produit bio sur deux achetés à Leclerc est un Bio Village.



Le marché du bio étant en pleine croissance, Leclerc a continué sur sa lancée. Au début de l'année 2018, le premier magasin consacré exclusivement au bio a ouvert sous la marque Leclerc. Ce premier magasin annonce la création de plus de 200 magasins pour couvrir toute la France. La guerre du bio est donc lancée depuis déjà quelques années. Les principaux concurrents de Leclerc ont également créé leurs magasins et leurs marques consacrés au bio.

### Naturalia

**NATURALIA** La marque Naturalia est une belle histoire familiale alsacienne. En 1973, un groupe d'agriculteurs, décide de créer un magasin de vente avec que des produits biologiques. Très vite, la marque s'est agrandie et elle est passé de 38 magasins à 150 désormais en France en 2017. Comment expliquer un tel bouleversement ? Naturalia a été rachetée en 2008 par le groupe Monoprix, le grand groupe étant Casino.

*Soyez libre d'être nature.*

L'entreprise familiale est donc devenue une enseigne spécialisée dans les produits biologiques (alimentaires, cosmétiques). Comme dit précédemment, le marché du bio rapporte beaucoup d'argent. Nous avons la preuve avec Naturalia qui a dépassé dès 2012 le cap des 100 millions de chiffre d'affaires.



Pour se différencier par rapport à leurs concurrents, la marque a innové avec la création d'une nouvelle filiale consacrée au véganisme. Avec quatre magasins végans en France, c'est la première enseigne à ne proposer que des produits bios et sans origine végétale.



Grâce à ces deux exemples, nous pouvons remarquer que le marché du bio a été totalement capté par les marques de grande distribution. Il existe très peu de magasins indépendants. Toute l'offre actuelle du bio est détenue par les grands groupes industriels de la grande distribution.

## Deux filières principales concernées par le bio

### Une filière végétale

#### Fruits et légumes :

Actuellement, 40% des surfaces de fruits et des légumes bio sont situées en Nouvelle-Aquitaine et en Occitanie. Les régions Auvergne-Rhône-Alpes et PACA comptent également d'importantes surfaces. Avec plus de 16% des surfaces nationales arboricoles conduites en bio, la filière des fruits biologiques est une des plus dynamiques en termes de conversion en France.

#### Grandes cultures (céréales, oléagineux, protéagineux) :

Depuis 2007, le nombre de fermes bio en grandes cultures a doublé, passant de 5200 à plus de 11 000 fermes en 2015. Pendant la même période, les surfaces certifiées bio ont également doublé. Les « produits d'épicerie » sont consommés par 51 % des consommateurs bio, notamment les pâtes, le riz et autres céréales (par 34 % des consommateurs de produits bio). La consommation bio pour les céréales, légumineuses et produits associés a presque doublé en un an : 38 % de consommateurs en 2016 contre 20 % en 2015.

#### Plantes à parfum, aromatique et médicinales (PPAM) :

Concernant les plantes médicinales, le développement est limité dû aux nombreuses contraintes perçues par les agriculteurs sur l'itinéraire de production. Les réglementations sont très fortes sur l'origine du matériel végétal, le traitement phytosanitaire et la fertilisation.

En 2016, ce sont 704 nouveaux hectares qui sont entrés en première année de conversion, soit une augmentation de 307% par rapport à 2014. Depuis 2007, la surface en PPAM bio a été multipliée par deux et le nombre d'exploitations par 2,7.





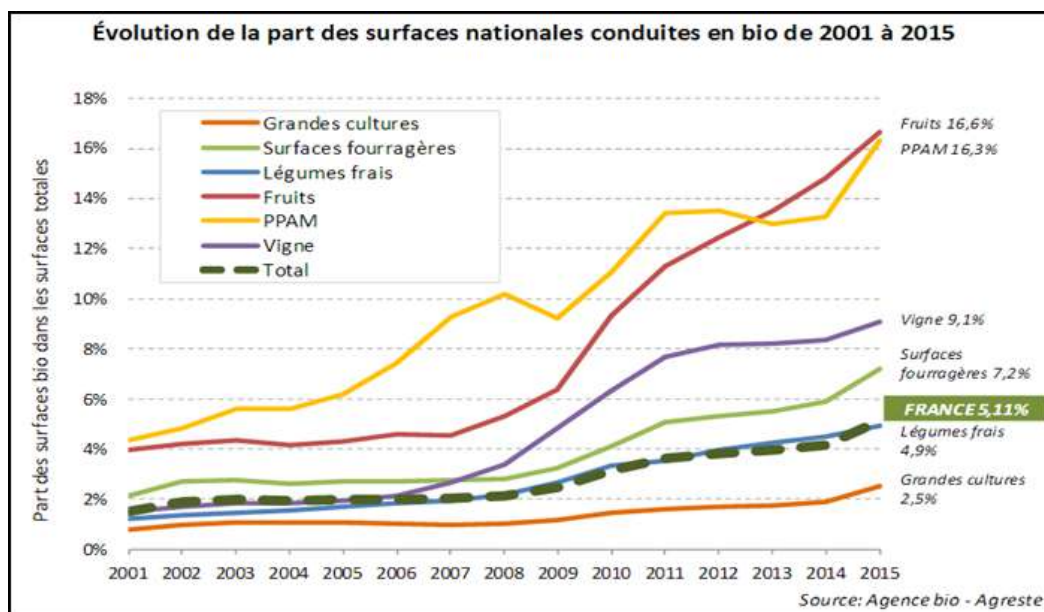
Outre les nombreux opérateurs de vente et la part croissante dans ces derniers des coopératives, on dénombre actuellement 26 groupes économiques de producteurs de PPAM biologique sur le territoire français.

### Viticole :

La production viticole bio est en constante progression et elle a triplé depuis 10 ans. La viticulture biologique nécessite une réflexion sur l'ensemble de son système. Les principaux enjeux techniques sont :

- La gestion du sol et de la fertilité ;
- La recherche de l'équilibre de vigueur de la vigne ;
- Une protection phytosanitaire basée sur des produits autorisés par le cahier des charges de l'AB ;
- Le remplacement complet des herbicides et des produits de synthèse par des produits naturels et des produits minéraux.

L'agriculture biologique est un système de production agricole spécifique qui exclut l'usage d'engrais chimique, de pesticides de synthèse et limite l'emploi d'intrants. Les agriculteurs biologiques respectent les cycles du vivant.



Grâce à ce graphique, nous pouvons voir la part de marché de chaque filière végétale du bio, avec en tête les fruits avec 16,6% et les plantes à parfum aromatique et médicinales.





## Une filière animale

### Laitière et Viande (bovine, ovine et porcine) :

Le projet "Laits 3 bio" vise à développer la filière biologique lait et viande sur un vaste territoire couvrant l'Occitanie, la région Auvergne/Rhône-Alpes, la Nouvelle Aquitaine et les Pays de la Loire. L'objectif est de mieux valoriser trois laits : vache, brebis, chèvre et la viande issue de ces filières. Il assurera également le volet santé animale des élevages. Dans une approche globale, Arcadie Sud-Ouest, garantira la valorisation des animaux de réforme sur le marché de la viande biologique en identifiant des débouchés rémunérateurs et durables. Enfin, le projet permettra la création directe d'emplois pour la filière bio : interface filière, valorisation de la viande et sur la production d'aliments biologiques.

Pour les exploitants bio qui possèdent des animaux, le respect du bien-être de l'animal est au cœur de la gestion de la ferme. Par exemple, son alimentation doit venir en majorité de l'exploitation, et il doit avoir un accès libre à l'extérieur.

### Avicole (pondeuses et chair) :

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique a demandé à la Commission européenne de limiter les élevages de poules à 9 000 poules par exploitation pour garantir l'accès effectif des poules au plein air et le respect du lien au sol.

En mai 2018, le nouveau règlement bio européen a été approuvé et les nouvelles règles seront imposées en France à partir de 2021.

### Apicole :

On parle d'apiculture biologique si l'apiculteur respecte les pratiques du cahier des charges européen, et s'il obtient sa certification à l'issue d'un contrôle rigoureux. Le miel bio existe bel et bien, c'est un produit issu de l'agriculture biologique, contrôlé et certifié par un organisme indépendant agréé. Les autres produits de la ruche (pollen, gelée royale, propolis, ...) peuvent également être certifiés bio.

### Aquacole :

L'aquaculture bio travaille dans le respect du bien-être animal et de la préservation de l'environnement :

- Faible densité des animaux, préférence donnée aux traitements naturels en cas de nécessité ;
- Alimentation biologique ou naturelle adaptée, sans OGM et durable. L'alimentation des saumons bio est particulièrement riche en ressources d'origine marine ;
- Priorité donnée aux espèces locales, n'affectant pas les niveaux de stocks de poissons sauvages, les écosystèmes aquatiques sont préservés ;
- Contrôles réguliers effectués par des organismes indépendants agréés par les pouvoirs publics, de la production à la distribution, pour s'assurer de la conformité à la réglementation.







## Une communication moderne et simple

### Une cible vaste

Les profils des consommateurs de produits bio en France sont de plus en plus nombreux. Selon une étude, 9 français sur 10 ont consommé des produits bio en 2016.

Mais qui sont ces consommateurs ? D'où viennent-ils ?

Pour répondre à ces interrogations, une enquête a été réalisée par "Bio à la Une" (1er salon bio sur internet), auprès de 2 000 consommateurs, pour mieux connaître la cible. L'enquête a montré que les femmes sont les plus consommatrices des produits bio (87%) et que les consommateurs de 25 à 55 ans sont très représentatifs (76%). Au contraire les seniors et les juniors sont moins acheteurs.

En ce qui concerne le lieu de consommation des produits bio, ceux-ci sont généralement acquis dans les zones urbaines (64%) de plus de 45 000 habitants (28%). Comme les années précédentes en France, les habitants de l'Île-de-France sont les plus nombreux (15,74%).

#### PROFIL DES CONSOMMATEURS SONDÉS EN 10 CHIFFRES CLÉS

- 87** % DES CONSOMMATEURS DE PRODUITS BIO sont des femmes
- 64** % MANGENT BIO tous les jours
- 67** % CONSOMMENT BIO depuis au moins 5 ans
- 65** % DÉCLARENT QUE LEUR CONSOMMATION va augmenter en 2016
- 28** % RENCONTRENT DES DIFFICULTÉS pour trouver certains produits en bio
- 61** % CONSOMMENT DES PRODUITS végétariens
- 99** % SONT SATISFAITS de la qualité des produits
- 73** % ESTIMENT QUE LES PRIX sont élevés
- 81** % ACHÈTENT dans les magasins spécialisés
- 72** % UTILISENT FACEBOOK pour informer, échanger et se distraire

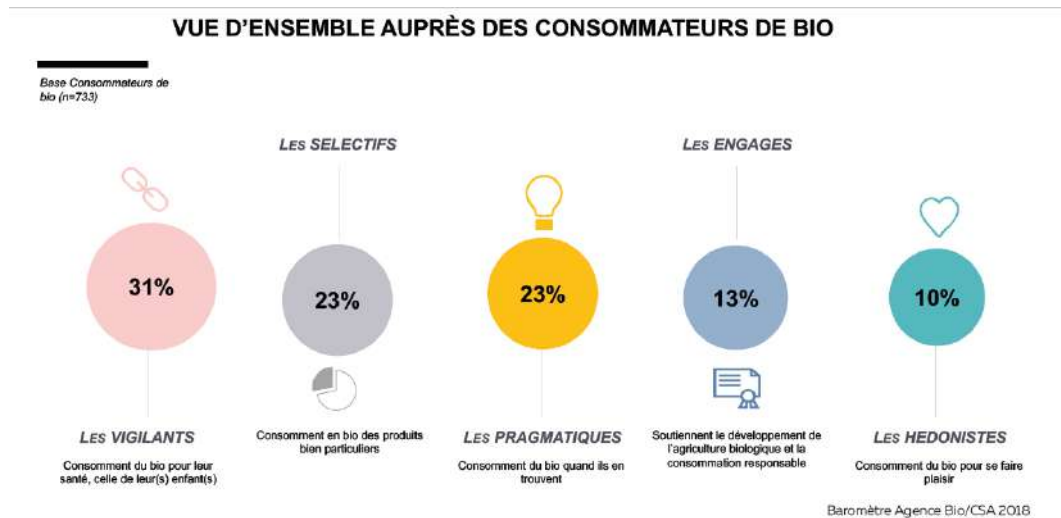


Ces consommateurs n'ont pas nécessairement un pouvoir d'achat élevé, puisque 78% d'entre eux n'ont pas un revenu supérieur à 40 000 euros par an.

En ce qui concerne les produits, les plus demandés restent les fruits et légumes (93%), suivis des produits frais (79,43%) et de l'épicerie (76%).

Les prix élevés continuent à dissuader certains consommateurs qui trouvent les prix excessifs et peuvent affecter le développement du marché des produits bio.





Un baromètre réalisé en 2018 par l'agence Bio en partenariat avec le CSA, a permis de faire ressortir cinq profils de consommateurs bio.

- Les Vigilants : 78% consomment bio pour leur santé et celle de leurs enfants (dont 31% principalement pour cette raison en particulier pour les 50-64 ans, 38%) ;
- Les Sélectifs : 67% consomment des produits bio bien particuliers (dont 23% en premier notamment auprès des 35-49 ans, 33%) ;
- Les Pragmatiques : 60% consomment des produits bio quand ils en trouvent (dont 23% en principale raison, plutôt auprès des 65 ans et plus, 35%) ;
- Les Engagés : 53% le font pour soutenir l'agriculture bio (dont 14% en principale raison, en particulier chez les moins de 35 ans) ;
- Les Hédonistes : 41% le font par plaisir, raison plus importante chez les 35-49 ans.

## Une communication adaptée à cette cible

Pour attirer cette cible, les annonceurs de produits bio utilisent l'humour, la sobriété ou l'originalité pour faire passer leur message. Le but est de définir leur identité et d'utiliser l'innovation pour la mise en valeur. Grâce aux enquêtes, les marques peuvent adapter leur communication en fonction de la demande des clients.

Les consommateurs de produits alimentaires en France préfèrent toujours le catalogue de papier (58%), ce qui explique pourquoi la publicité papier dans les boîtes aux lettres est toujours d'actualité.

La modernité a néanmoins fait son apparition dans la communication des marques. Les réseaux sociaux sont devenus très importants pour transmettre les valeurs nécessaires, impliquant les clients dans la philosophie des produits biologiques. Ce nouveau canal de diffusion a donné un nouveau souffle à la communication et son efficacité est reconnue.



Les réseaux sociaux sont également très utiles pour la création de contenu attractif. Dans le domaine du bio, ces publications sont utilisées pour informer les consommateurs des réels avantages des produits biologiques.



Il est très courant que si un produit contient un nouvel ingrédient, une histoire soit créée autour de celui-ci, de sorte que la presse ait quelque chose d'intéressant à dire à ses lecteurs, au-delà de ce qu'un message commercial peut vous dire. Le récit est une ressource très utilisée.

Les leaders d'opinion (influenceurs, journalistes) sont également importants. Ils peuvent aider à convaincre les consommateurs potentiels.

## Un lien direct avec notre santé

### Une perception et image du bio par les consommateurs

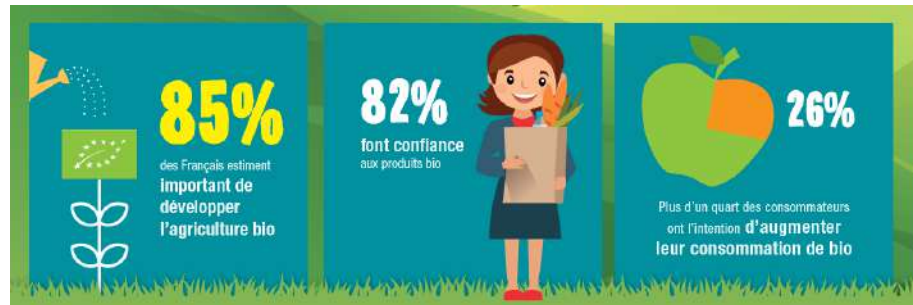
Le Bio repose sur des concepts de base du marketing. Les marques jouent sur les émotions. L'émotion la plus utilisée pour vendre est celle de la peur. Les consommateurs vont dépenser plus d'argent dans des produits biologiques pour éviter les produits chimiques.





Le bio véhicule une image de produit de meilleure qualité et une image de "luxe" associée à un goût meilleur. En effet, d'après l'Agence Bio/CSA de janvier 2017, pour 56% des français les produits biologiques sont un gage de qualité et de goût.

En effet, selon le Baromètre de l'Agence Bio/CSA 2018, 85% des Français déclarent qu'il est important de développer l'agriculture biologique et 82% font confiance aux produits biologiques.



Ces consommateurs estiment que l'agriculture biologique contribue notamment à préserver l'environnement, que les produits bio sont meilleurs pour la santé, plus naturels en raison de leur culture sans produits chimiques de synthèse et source d'emplois.

L'agriculture biologique repose donc sur le respect des équilibres naturels en excluant l'utilisation de résidus de produits indésirables tels que :

- Les métaux lourds : éléments métalliques qui présentent un poids atomique élevé (mercure, chrome, cadmium, arsenic, plomb) ;
- Les additifs : substances ajoutées en faibles quantités aux aliments industriels pour en améliorer la saveur, la texture, l'apparence. Ils se décomposent en plusieurs groupes en fonction de leur rôle (les colorants, les conservateurs, les antioxydants, les agents de texture, les édulcorants, les exhausteurs de goût, les acidifiants) ;
- Les pesticides : substances utilisées en agriculture pour lutter contre des organismes nuisibles aux cultures. On peut les classer en 4 grandes catégories (herbicides, insecticides, fongicides, parasitocides).

L'alimentation biologique permet donc de se sentir bien en mangeant plus sainement. Le message est simple et clair puisqu'il s'agit d'acheter local, naturel, avec moins de déchets et surtout durable. Selon l'Agence Bio/CSA de janvier 2017, les acheteurs de produits biologiques sont plus soucieux de consommer des produits de saison, frais et d'éviter le gaspillage.

## Manger bio est-il meilleur pour la santé ?

Une étude publiée en octobre 2018 avance que se nourrir principalement d'aliments issus de l'agriculture biologique permettrait de réduire de 25 % le risque de cancer. Mais avant d'approfondir le sujet nous pouvons nous demander s'il existe un réel avantage nutritionnel.



### Un intérêt nutritionnel supérieur :

4 études ont permis de démontrer que les méthodes de production biologiques sont à l'origine de niveaux plus élevés en composants nutritionnels recherchés, comme :

- Les vitamines : par exemple, la teneur en vitamine C des cultures biologiques est d'environ 6% plus élevée ;
- Les antioxydants : le taux est de 18 à 69% plus fort, les fruits et légumes sont riches en antioxydants grâce aux molécules de défense générées par les plantes biologiques ;
- Les acides gras polyinsaturés : la teneur est par exemple plus forte dans la viande bio. En effet, les rythmes naturels sont mieux respectés et la croissance des animaux est plus lente. Le lait est riche naturellement en Oméga 3 grâce au fait que les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe ;
- Les polyphénols constituent une famille de molécules organiques largement présente dans le règne végétal. Ils suscitent de plus en plus d'intérêt notamment grâce à leur rôle d'antioxydants naturels pour la prévention et le traitement du cancer, des maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives. La concentration de ces composés est approximativement 20 % plus élevée dans les cultures biologiques.

### Les bénéfices sur la santé d'une alimentation bio :

Un rapport scientifique, publié le 27 octobre 2017 par Environmental Health, établit un lien entre le système agricole et ses incidences sur la santé. L'enquête oppose "l'agriculture conventionnelle" dite intensive, riche en pesticides synthétiques et en engrais minéraux à l'agriculture biologique, conforme à des normes d'utilisation d'engrais organiques et des mesures non chimiques.

L'analyse déploie sans grande surprise l'impact positif de l'agriculture biologique sur la santé et permet d'éviter ou de réduire :

- Le risque d'obésité et de surpoids ;
- Le risque d'eczéma et d'allergies ;
- Les maladies chroniques comme le diabète et les maladies cardio-vasculaires ;
- La résistance aux antibiotiques ;
- Des dommages sur le cerveau des enfants et des bébés encore en développement et donc le risque de retard de développement psychomoteur et mental ainsi que les tendances à l'hyperactivité.

Les consommateurs de produits biologiques sont physiquement plus actifs d'après l'Agence Bio/CSA de janvier 2017. Et l'activité physique permet de rester en forme et en bonne santé.

L'alimentation biologique est également bénéfique afin de préserver le système neurologique, les QI et les mémoires de travail ce qui évite donc des troubles du déficit de l'attention.





## Une tendance qui cache des limites

Le monde des produits biologiques est en pleine expansion. Les consommateurs sont les principaux acteurs de cette tendance. Ils se préoccupent de leur santé et la demande est de plus en plus forte.

Cela a poussé tous les acteurs de l'agro-alimentaire notamment les marques de distributeurs à créer de nouveaux produits pour une gamme bio. Ces produits se différencient des autres avec des labels notamment AB, certifiants ainsi qu'ils proviennent d'agriculture biologique.

Le marché du bio rapporte à l'heure d'aujourd'hui énormément d'argent et cela va continuer d'augmenter à l'avenir. C'est pourquoi, en tant que consommateurs, nous pouvons nous poser des questions. Les marques de distributeurs (MDD) se préoccupent-ils vraiment de notre santé ? Ou font-ils cela pour l'argent ?

Nos recherches nous confirment que la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique est meilleure pour la santé. Ce qui est intéressant lorsque l'on sait que les aliments bio sont plus chers.

Mais il faut aussi rester critique et notamment sur la provenance du bio. Les MDD par exemple, comme mentionné plus haut, déclinent toutes leurs marques de produits biologiques. Cependant, bio ne signifie pas local, les produits viennent parfois de l'étranger et les pays ont des règles différentes pour labelliser leurs produits.

Nous avons connaissance des biens faits du bio sur l'environnement, sur la fertilité des sols, la qualité de l'eau et la préservation de la biodiversité. Pourtant, les fruits et légumes bio présents sur les étalages des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) sont sous emballage pour diverses raisons :

- Limiter la contamination ;
- Faire la différence avec les produits issus de l'agriculture dite conventionnelle ;
- Assurer une certaine traçabilité.

Il est important d'avoir à l'esprit ces éléments et d'éventuellement préférer se fournir chez de petits producteurs près de chez vous.



## Bibliographie

<http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/agencebio-dossierdepressebarometre.pdf>  
<http://www.agencebio.org/des-filieres-durables-et-innovantes>  
<http://www.agencebio.org/la-bio-en-france>  
<https://www.etudes-et-analyses.com/blog/decryptage-economique/etude-marche-bio-france-2016-2017-28-05-2018.html>  
<https://www.produire-bio.fr/filiere-arboricole-biologique/>  
<https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/filiere-et-metiers/la-tracabilite-de-la-terre-a-l-assiette/agriculture-biologique>  
<https://www.bioaddict.fr/article/alimentation-bio-les-effets-benefiques-pour-la-sante-reconnus-par-les-scientifiques-a5774pl.html>  
<https://www.produire-bio.fr/filiere-grandes-cultures-bio/>  
<https://www.lsa-conso.fr/qui-sont-les-consommateurs-bio,227835>  
<http://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/indicateurs-indices/f/1929/O/surface-agricole-utilisee-agriculture-biologique.html>  
<https://www.produire-bio.fr/filiere-ppam-bio/>  
<http://www.elmundo.es/economia/ahorro-y-consumo/2018/06/06/5b1525e046163f7b268b460c.html>  
<http://www.agencebio.org/tout-savoir-sur-la-bio-sante>  
[https://fr.wikipedia.org/wiki/Label\\_bio\\_de\\_l%27Union\\_europ%C3%A9enne](https://fr.wikipedia.org/wiki/Label_bio_de_l%27Union_europ%C3%A9enne)  
<http://www.agencebio.org/le-logo-bio-europeen>  
<https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/34029/grand-guide-des-labels-bio-en-france>  
<http://www.biopartenaire.com/>  
<https://www.24heures.ch/economie/label-bio-demeter-assaut-marche-suisse/story/16867025>  
[https://fr.wikipedia.org/wiki/Label\\_Agriculture\\_biologique](https://fr.wikipedia.org/wiki/Label_Agriculture_biologique)  
<https://www.maxhavelaar.ch/fr/quest-ce-que-fairtrade/labels-fairtrade.html>  
<https://www.lsa-conso.fr/leclerc-accelere-le-developpement-du-bio-sur-sa-marque-repere-bio-village,259814>  
<http://www.generationscobayes.org/nos-actus/le-top-7-des-labels-bio-en-cosmetique-quand-ton-body-te-dit-merci>  
<https://www.weleda.fr/qualite-et-fabrication/natrue>  
<http://www.ecoconso.be/fr/content/bdih-cosmetiques-naturels-controles>  
<https://www.meilleurs-produits-bio.com/>  
<https://blog.mediapost.fr/2017/01/alimentation-bio-comment-communiquent-les-enseignes/>  
<https://prnoticias.com/comunicacion/entrevistas-prcomunicacion/20163557-como-es-la-comunicacion-de-productos-ecologicos>  
<http://www.e-leclerc.com/catalogue/marques-distributeurs/marque-repere/nos-marques/bio-village>  
<https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/35991/bienfaits-bio-sante-enfin-etude-prouver>  
<https://www.lsa-conso.fr/les-premieres-photos-de-e-leclerc-bio,277912>  
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Naturalia>  
<https://naturalia.fr/>  
<http://www.lefigaro.fr/societes/2017/06/22/20005-20170622ARTFIG00217-naturalia-se-met-au-vegan.php>



# Etude de cas sur le bio en France

Réalisée par

Marine Alves

Héloïse Mennouvrier

Antoine Damaso

Mateo Gomez-Lucia

Rémi Chaudier

Les Marchés

Licence Métiers de la Communication : Métiers de la Publicité

IUT Robert Schuman, à Illkirch

