

RAPPORT D'ACTIVITÉS

Année 2023

Le réseau

DES ACTEURS BIO

DES HAUTS-DE-FRANCE

Sommaire

L'association A PRO BIO

Présentation d'A PRO BIO	03
Rapport moral	04
Notre réseau d'adhérents	06
Une équipe de professionnels à votre service	08
Un conseil d'administration représentatif des acteurs bio régionaux	09

Développer la consommation bio dans les territoires

Les territoires accompagnés	10
Notre accompagnement de la restauration collective	12
Valoriser les démarches	14
Au contact des consommateurs dans les territoires	15
Les Services d'Aide à Domicile	16
Actions de communication auprès des citoyens	17

Animer la structuration de filières bio régionales

Connaître le marché et informer les professionnels	20
Études thématiques	21
Développer les filières régionales	22
Filière brassicole	23
Les temps forts de l'année 2023	24
Accompagner les professionnels bio ou en devenir de la région	26

Directeur de la publication : François Meresse

Rédacteurs : François Meresse, Marie Bouchez, Lorraine Cattelin, Annabel Atger, Audrey Foin, Johanni Clairet, Clémence Ricart, Solène Berry, Jade Aronin

Conception graphique : Adrien Dutoit, Lila Helal



Association de loi 1901, **A PRO BIO** est une association interprofessionnelle engagée, depuis 1994, au service de la filière agroalimentaire biologique des Hauts-de-France. Elle œuvre pour l'accès de tous à une alimentation durable et de qualité. Elle fédère l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, ambassadeurs de la bio, fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs principaux :

Accompagner et développer les filières agroalimentaires bio et leurs acteurs

De l'accompagnement des porteurs de projet à la structuration de filières, en passant par l'accompagnement individuel d'entreprises, **A PRO BIO** unit tous les professionnels engagés en agriculture biologique dans les Hauts-de-France. À la jonction des ambitions des acteurs publics et des entreprises, **A PRO BIO** œuvre par son expertise à accélérer le développement de la filière bio régionale.

Introduire plus de bio en restauration collective

A PRO BIO travaille activement auprès de l'ensemble des acteurs de la restauration collective pour favoriser l'introduction de produits bio afin de consolider les débouchés pour la filière et permettre une alimentation de qualité pour les convives : sensibilisation des professionnels et convives, accompagnement des marchés publics, aide au sourcing, dialogue avec les sociétés de restauration collective, etc.

Promouvoir la bio auprès des citoyens

Source d'information de référence pour les citoyens des Hauts-de-France, **A PRO BIO** valorise les initiatives des filières bio sur tous les territoires et s'engage auprès de ceux qui font vivre la bio locale. **A PRO BIO** renseigne les consommateurs sur le label bio et son cahier des charges, cartographie les points de vente bio dans la région, sensibilise et forme divers publics à une alimentation durable, respectueuse de l'environnement. **A PRO BIO** est aussi centre d'études et de ressources pour la promotion de l'agriculture biologique et pilote de campagnes de sensibilisation partout sur le territoire des Hauts-de-France.

Nos ambitions pour nos adhérents

▶ UNIR

▶ STRUCTURER

▶ DÉFENDRE

▶ INFORMER

▶ ACCOMPAGNER

▶ PROMOUVOIR



Stéphane Brichet,
président

Dans la continuité d'une année 2022 encore instable pour la filière agroalimentaire bio, l'année 2023 a été marquée par les conséquences de la crise conjoncturelle : ralentissement du nombre de conversions, baisse de la consommation bio, difficultés pour les opérateurs économiques voire disparition de certains, etc.

Le Plan Bio régional, signé une première fois pour la période 2017-2021 ayant porté ses fruits, a été renouvelé pour poursuivre la dynamique et lancer de nouvelles ambitions pour la période 2023-2027. De ce fait, les signataires du Plan Bio, dont **A PRO BIO**, ont réitéré leur volonté d'accompagner cette filière sur divers axes, afin de développer les débouchés, l'alimentation et l'accompagnement des producteurs.

Pour atteindre les ambitions de ce plan, **A PRO BIO s'est vue consolidée dans ses missions auprès de ses partenaires publics**. Cela s'est traduit par un renforcement des moyens alloués à l'association permettant **d'accroître son équipe salariée**, équipe qui, par ailleurs, s'est stabilisée après plusieurs années marquées par un fort turn-over.

Afin d'aller plus loin sur la raison d'être de l'association, et dans la perspective de ses 30 ans en 2024, un **dispositif local d'accompagnement** (DLA) s'est tenu en 2023 avec l'équipe et les administrateurs pour moderniser la gouvernance d'**A PRO BIO** et attirer de nouveaux profils d'adhérents. Ce travail se fait en parallèle de rendez-vous plus réguliers avec nos interlocuteurs, Interbios des autres régions, ainsi qu'avec l'Agence Bio, afin **d'accroître là aussi le poids de nos structures au plan politique**.

Au plan opérationnel, et dans la perspective espérée d'un rebond du marché en 2024, l'équipe d'**A PRO BIO** s'est ainsi, plus que jamais, mobilisée afin de remplir sa triple mission de **développement de la bio sur les territoires** (en particuliers en restauration collective), **d'accompagnement et développement des filières** et de leurs acteurs économiques et de **sensibilisation des citoyens**.

Sur le premier plan, l'association a accentué et élargi son accompagnement des territoires de la région dans le développement de l'agriculture biologique. Grâce notamment à la dynamique initiée par les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), **A PRO BIO a œuvré dans près de 25 territoires** à développer

l'introduction de produits bio en restauration collective. Pour atteindre cet objectif, **A PRO BIO** déploie une méthodologie permettant d'agir à différents niveaux, d'abord sur les problématiques de réglementation et de coût, à travers des réunions collectives à destination des élus et techniciens, mais aussi sur l'aspect juridique, **en accompagnant près de 50 communes dans leurs marchés publics de restauration** et en travaillant avec elles leurs approvisionnements en bio régional.

Enfin, convaincue que le changement de pratiques est un levier essentiel à la transition vers une alimentation plus saine, **A PRO BIO** a multiplié les ateliers et animations auprès des convives de tout âge et professionnels de la restauration.

La poursuite et le développement de dispositifs tels que la journée régionale Coopérabio, mais également l'attrait grandissant pour le label Territoire Bio Engagé sont des preuves de réussite de cet accompagnement vers la transition alimentaire. L'association se réjouit particulièrement de l'organisation au siège de la Région Hauts-de-France de la **première cérémonie politique autour du label TBE**, moment essentiel pour le partage d'expériences et la mise en valeur des bonnes pratiques territoriales du point de vue du développement de la surface agricole en bio ou de la part de bio en restauration collective.

Du point de vue de l'accompagnement des filières, l'équipe d'**A PRO BIO** a d'abord **accentué son travail sur la filière brassicole** avec une valorisation du travail de chacun à travers un projet inédit. En effet, **A PRO BIO** a proposé aux acteurs régionaux de s'associer pour élaborer la première bière bio collaborative 100% Hauts-de-France. Ainsi est née la Haute Pression, une bière de récolte conçue par 5 brasseurs et mobilisant l'ensemble de la filière ainsi que l'ensemble des 6 houblonniers bio des Hauts-de-France.

A PRO BIO a ensuite **multiplié sa présence sur les salons publics et professionnels** afin d'accompagner les entreprises dans leur recherche de débouchés structurants en région : SIA, Natexpo, Naturabio, Green Business Forum, etc.

L'association se félicite notamment de la tenue de la **4^{ème} édition de la Food Connection**, salon à destination des acheteurs organisé avec le Comité de Promotion et sur lequel plus de 70 exposants (entreprises, agriculteurs, artisans) des Hauts-de-France ont pu exposer leurs produits le 19 juin 2023 au Carré du Hélin à Ennevelin.

Enfin, comme reprecisé dans le nouveau plan bio régional, **A PRO BIO a consolidé ses actions de communication auprès des consommateurs** afin de réaffirmer les valeurs du label bio dans un contexte inflationniste et de désengagement des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). En 2023, **A PRO BIO** a notamment eu le plaisir de collaborer avec Bio en Hauts-de-France pour la **réalisation d'une websérie** de 7 épisodes rappelant pourquoi l'agriculture biologique est un des meilleurs moyens de réussir la transition agro-environnementale tout en illustrant la richesse de ses acteurs sur le territoire régional. Au plan national, l'association a collaboré avec son alter ego Initiatives Bio Bretagne afin de **défendre la bio durant la 13^e édition des assises de la biodiversité à Marseille** autour d'un atelier faisant le lien entre agriculture biologique, biodiversité et consommation.

En 2023, **A PRO BIO** a donc appuyé sa raison d'être dans le cadre de la démarche collaborative entre acteurs politiques, publics et privés initiée dans le cadre du plan bio. La poursuite de ces objectifs en 2024 sera indispensable à assurer la résilience de la filière bio régionale. L'association remercie particulièrement ses administrateurs qui, malgré le contexte économique compliqué, continuent de montrer un engagement sans faille.



Focus sur

En 2023, A PRO BIO a fait peau neuve



A l'aube de ses 30 ans, **A PRO BIO** a décidé de réinventer son identité visuelle pour moderniser et professionnaliser l'image de l'association. Pour l'accompagner dans ce projet, l'équipe communication a fait appel à l'école PPA du campus de Montrouge, en région parisienne. Une centaine d'étudiants ont phosphoré pendant une semaine, en hackathon, pour proposer une nouvelle identité, ainsi que des pistes pour un nouveau site Internet.

Les travaux de qualité ont permis de mettre sur la voie du nouveau logo réalisé en interne par Adrien, le graphiste de l'association. Au final, une nouvelle identité plus contemporaine, inscrite dans les codes de la bio et qui intègre une notion territoriale comme les confrères des autres régions.

Rendez-vous dans 30 ans pour voir si notre nouveau logo a duré dans le temps !

Notre réseau d'adhérents

70
adhérents



Zoom sur la MEL



Producteurs

- ▶ A Petit Pas
- ▶ Chambre d'Agriculture
- ▶ Champicarde
- ▶ Etika Spirulina
- ▶ Ferme de Potelle
- ▶ Ferme des Trognos
- ▶ Ferme Epicerie
- ▶ La ferme du Bois de Chantrud
- ▶ Le Royaume des Abeilles
- ▶ Le Rucher de Leaya
- ▶ Miellerie de la divette
- ▶ Payzan
- ▶ SCEA Du Vermandois
- ▶ Wattel Gonzague

Transformateurs

- ▶ 5 GE
- ▶ Agriviandes
- ▶ Atelier des Condiments
- ▶ Bio de France
- ▶ Bioburger
- ▶ Brasserie Bellenaert
- ▶ Brasserie Castelain
- ▶ Brasserie du Gorguechon
- ▶ Brasserie Hoppy Urban Brew
- ▶ Brasserie L'indispensable
- ▶ Brasserie Moulins D'Ascq
- ▶ Brasserie Saint Rieul
- ▶ Brasserie Thiriez
- ▶ Bulles D'Opale
- ▶ Café Citoyen
- ▶ Cevinor
- ▶ Chicorée Lutun
- ▶ Croc La Vie
- ▶ Distillerie Ergaster
- ▶ France Cake Tradition
- ▶ La Ferme du Pont de Sains
- ▶ Le Fournil Bio
- ▶ Le Patureur
- ▶ Les Bio Frères
- ▶ Les Tours du Malt
- ▶ Les Trois Frères
- ▶ Les Saveurs du Moulin
- ▶ Miellerie de la Divette
- ▶ Moulins Waast
- ▶ Normandoise
- ▶ Biotifull
- ▶ Sincera
- ▶ Sobrie Restauration
- ▶ Totum Deli
- ▶ Wattbeer

Distributeurs

- ▶ Biofinesse
- ▶ Carrefour
- ▶ Consom'acteurs en Nord
- ▶ Fort & Vert
- ▶ Lomme Primeurs
- ▶ Marché de Phalempin
- ▶ Norabio
- ▶ Beyond Green
- ▶ Terraveg - Unibio

Bien & services

- ▶ Ecocert France
- ▶ Institut de Genech
- ▶ PERI-G

Ambassadeur

- ▶ Qualimentaire
- ▶ Stéphane Brichet
- ▶ RE-CYCLE
- ▶ UROC

Une équipe de professionnels à votre service

PÔLE ADMINISTRATIF



François Meresse,
Directeur



Séverine Bouhour,
Chargée de missions
administrative et RH



Sylvie Yaovi,
Assistante comptabilité
et gestion

PÔLE ENTREPRISES ET FILIÈRES



Jade Aronin,
Cheffe de projets



Annabel Atger,
Cheffe de projets

PÔLE TERRITOIRES ET TRANSITION ALIMENTAIRE



Marie Bouchez,
Directrice du pôle



Johanni Clairet,
Cheffe de projets



Mathilde Zielinski,
Cheffe de projets



Lorraine Cattelin,
Cheffe de projets



Solène Berry,
Cheffe de projets



Clémence Ricart,
Chargée de missions



Coline Lanthier,
Animatrice en
service civique

PÔLE COMMUNICATION



Audrey Foin,
Responsable
communication



Adrien Dutoit,
Chargé de communication
graphique



Lila Helal,
Assistante
communication



Ils ont fait partie de l'équipe en 2023

- ▶ **Pia Leveillé,** cheffe de projets
- ▶ **Mickaël Duvette,** chef de projets
- ▶ **Valentine Viallefond,** chargée de missions

Ils nous rejoignent en 2024

- ▶ **Louise Ravier,** Chargée de missions
- ▶ **Miléna Bourinet,** Animatrice en service civique
- ▶ **Lauryn Legras,** stagiaire filière légumineuses
- ▶ **Léa Ribeiro,** stagiaire ORAB

Un conseil d'administration représentatif des acteurs bio régionaux

LE BUREAU



Stéphane Brichet,
président



Daniel Despinoy,
vice-président,
UROC



Grégoire Dupont,
vice-président,
Fort&Vert



Hélène Bouvry,
secrétaire,
Ecocert



Guillaume Tiberghien,
trésorier,
5GE

LES AUTRES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION



Yves Carpentier,
Cevinor



Stéphane Debeunne,
France Cake
Traditions



Alban Decoster,
Brasserie
Moulins d'Ascq



Jeremy Delpuech,
Institut de Genech



Maxime Durand,
Pour Demain



Cathy Gautier,
Qualimentaire



Emmanuel Leveugle,
Chambre d'Agriculture
Hauts-de-France

Chiffres clés 2023

70

ENTREPRISE ET
PORTEURS DE PROJETS
ACCOMPAGNÉS

53

COMMUNES
LABELLISÉES
TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

27

ÉVÉNEMENTS DE
SENSIBILISATION POUR
LES CONSOMMATEURS

DÉVELOPPER LA CONSOMMATION BIO DANS LES TERRITOIRES



A PRO BIO dispose de 2 leviers principaux d'action pour développer la consommation de bio régional dans les territoires :

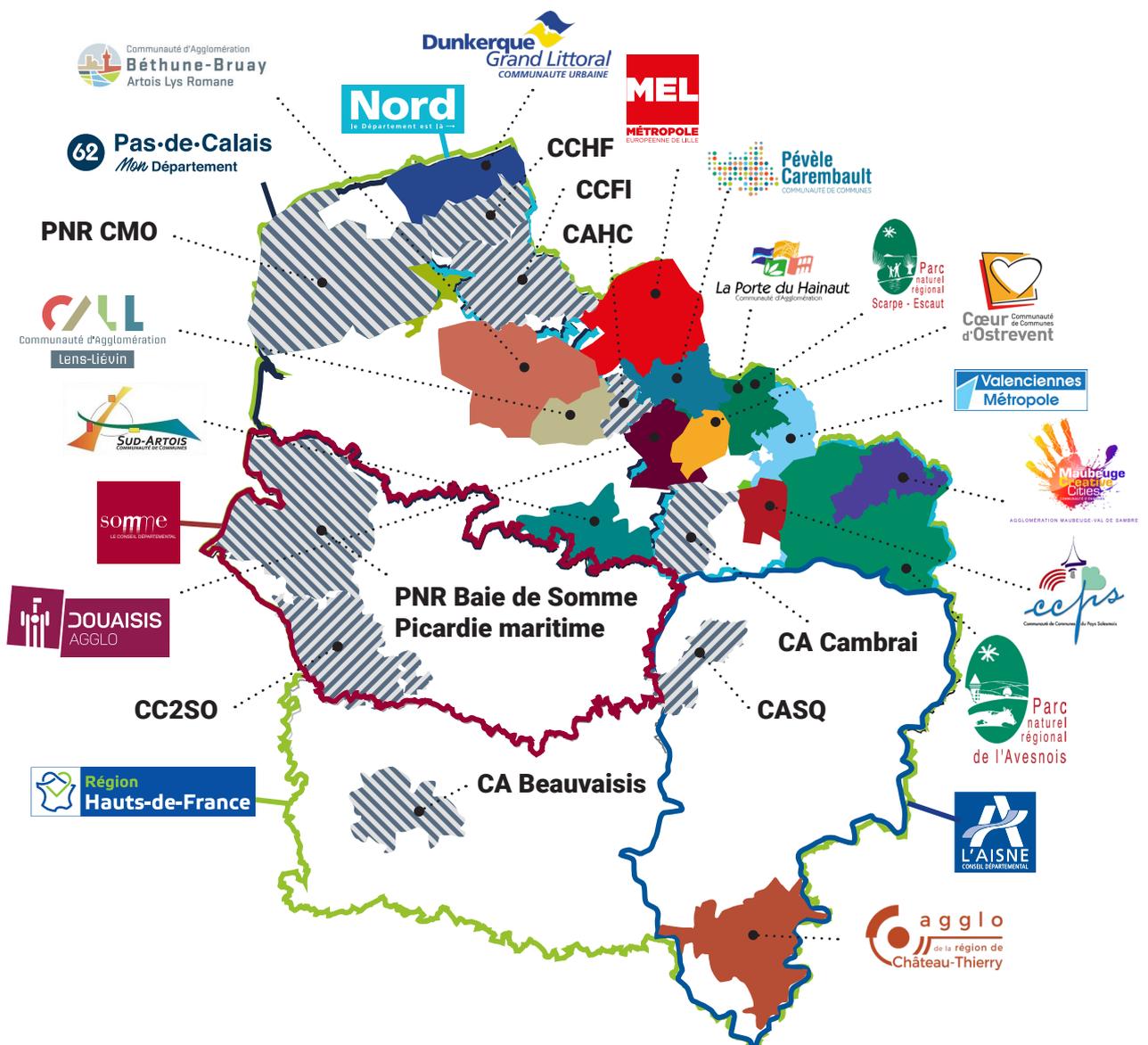
- ▶ **Démocratiser le bio dans les restaurations collectives.**
- ▶ **Sensibiliser les consommateurs à privilégier des achats de bio régional dans leur foyer.**

1^{er} niveau d'implication

Les territoires partenaires accompagnés, ayant bénéficié d'actions directes auprès des acteurs de leur territoire : la Région Hauts-de-France, le Département du Nord, le Département du Pas-de-Calais, le Département de la Somme, le Département de l'Aisne.

- ▶ Dans le Nord : PNRSE, PNRA, Douaisis aggro, CAVM, CCCO, CCPC, CCPS, CUD, MEL, CAMVS, CAPH.
- ▶ Dans le Pas-de-Calais : CABBALR, CALL, CCSA
- ▶ Dans l'Aisne : CARCT.

Les communes individuellement engagées dans Territoire Bio Engagé sur toute la région.



2nd niveau d'implication

Les territoires en développement avec prise de premiers contacts, contacts plus ponctuels, participations aux temps de réflexion :

- ▶ 59 : CCFI, CCHF, CA Cambrai
- ▶ 02 : CASQ
- ▶ 62 : CAHC, CUA, PNR CMO
- ▶ 60 : CA Beauvaisis
- ▶ 80 : CC2SO, PNR Baie de Somme Picardie maritime

Notre accompagnement de la restauration collective

Pour accompagner les établissements à introduire davantage de produits bio locaux dans leurs restaurations, **A PRO BIO** déploie une méthodologie permettant d'agir :

Au niveau global : réglementation, coût, ...

► **42 réunions collectives de montée en compétences** (apprentissage et échanges de bonnes pratiques) auprès de plus de **850 participants** (élus, techniciens de communes).

+ En 2022 : 37 réunions et 600 participants

Sur l'aspect juridique

► **45 communes accompagnées individuellement pour la rédaction, passation et notation de leur marché public de restauration** (fournitures de denrées et prestations de service),

+ En 2022 : 32 réunions

► **Accompagnement pour impulser des groupements d'achats en gestion directe ou concédée.**

Sur l'approvisionnement

► **Relai de la plateforme approlocal.fr,**

► **13 temps de rencontre offre/demande coorganisés** (visite de ferme, visite de cuisine, salon, forum, visio de sourcing),

► **Un catalogue de fournisseurs bio mis à jour.**

Sur le changement de pratiques

► **4 thématiques ciblées en 2023 :** repas végétariens, viandes bio, légumes boudés, antigaspillage,

► **7 ateliers cuisine pour former plus de 90 cuisiniers,**

► **7 ateliers participatifs pour former 75 encadrants.**

Sur l'acceptation du convive

► **1 catalogue de plus de 35 animations tous formats, tout âge et toutes thématiques,**

► **62 interventions** (animation en classe, centre de loisirs, groupes) pour sensibiliser + de **1700 convives,**

► **1 chasse au trésor distribuée dans 10 écoles** (AlimCAD).



Marie Bouchez,
Directrice du pôle



Depuis près de 15 ans maintenant, **A PRO BIO** propose son expertise en matière d'accompagnement de la restauration collective aux territoires. Sur le terrain, nous nous tenons à l'écoute de nos interlocuteurs et étoffons notre palette d'actions au fur et à mesure des différents besoins exprimés. Pour poursuivre notre ancrage territoire par territoire et aller à la rencontre d'autres secteurs de restauration collective tels que les restaurants administratifs, nous avons plaisir à recruter régulièrement de nouveaux chargés de missions sur le Pôle Territoires & Transition alimentaire.



Focus sur

La restauration collective en administration



Plusieurs services de l'Etat déménagent à Lille et à Amiens dans des nouveaux bâtiments « Cités administratives » début 2024. La Cité Marianne de Lille abritera un restaurant collectif pour les salariés des administrations. **A PRO BIO** a apporté son expertise à l'association de gestion du futur restaurant inter administratif (RIA) pour :

- **Expliquer** la réglementation en vigueur en restauration collective
- **Sensibiliser** au rôle d'exemplarité pour les choix d'alimentation
- **Réaliser** le sourcing des prestataires
- **Rédiger et analyser** le marché public

Suite à la mise en place de la restauration, des activités seront proposées en 2024 aux salariés afin qu'ils privilégient dans leurs choix les aliments bio, sains, nutritifs et ayant un impact positif sur l'économie locale.



Coopérabio, la journée de la restauration collective bio des Hauts-de-France

Le 5 avril 2023, Coopérabio s'est tenu au lycée hôtelier Saint-Martin à Amiens.

Cet événement est :

- ▶ **D'ampleur régionale** et évolue de département en département chaque année,
- ▶ **Fédérateur** : multipublic (acheteurs, fournisseurs, élus, partenaires, société civile),
- ▶ **De montée en compétences** : intervention d'experts, témoignages en plénière,

- ▶ **De mise en valeur des chefs de cuisine** notamment ceux engagés dans le défi « Bio des chefs »,
- ▶ **De promotion des produits biologiques** disponibles en restauration collective notamment l'offre bio régionale,
- ▶ **Participatif** au travers d'ateliers au choix,
- ▶ **Convivial** avec partage du repas bio.

Une matinée sous le thème des « Viandes biologiques régionales de qualité »



La « Bio des chefs », le défi bio de la restauration collective



Une **table ronde** coanimée avec Bio en Hauts-de-France pour essayer les bonnes pratiques entre pairs avec les témoignages d'un éleveur bio, d'une coopérative bio régionale, de chargés de mission territoriaux et d'un chef de cuisine.

8 cuisiniers accompagnés de 4 apprentis ont relevé le défi « Bio des chefs » en cuisinant 100% bio et en valorisant les viandes biologiques de notre région.

Pour continuer la montée en compétences l'après-midi, les participants ont pu bénéficier d'un atelier au choix parmi 3 thématiques :



Comment impliquer tous les acteurs dans son projet de restauration collective ?



Quelles recettes végétariennes bio maison possibles en restauration collective ?



Comment valoriser ma commune au travers de Territoire Bio Engagé ?

En 2023

70

PARTICIPANTS
issus des 5 départements

Dont

47%

DE PARTENAIRES

30%

D'ACHETEURS

19%

ISSUS DE LA
SOCIÉTÉ CIVILE

100%

de satisfaction sur
les questionnaires
retournés remplis



Territoire Bio Engagé

« Territoire Bio Engagé » vise à valoriser et poursuivre la montée en puissance des communes engagées en faveur du développement de l'agriculture biologique au travers de 2 leviers :

- ▶ la part de surface agricole utile (SAU) cultivée en bio sur la commune (>6%)
- ▶ le taux de produit biologique introduit en restauration collective (RC) en chiffres d'affaire annuel (>22%)



EN 2023

- ▶ 2 jurys organisés :
 - **44 renouvellements effectués** (vérification des factures de restauration collective et mise à jour des taux) / 2 suspensions du label
 - **9 nouvelles communes labellisées**
- ▶ **53 communes labellisées** (30 en RC, 20 en SAU et 3 avec la double labellisation)
- ▶ **16 cérémonies de labellisation organisées**
- ▶ **1 première rencontre politique des labellisés Hauts-de-France organisée**
- ▶ **1 newsletter nationale avec relais d'informations régionales**



Johanni Clairet,
Cheffe de projets



Nous constatons que parmi les premières communes labellisées dans la région plusieurs continuent d'augmenter, au fil du temps, leurs proportions de produits bio en restauration collective, mettent en place des actions de sensibilisation des citoyens ou encore s'intéressent aux producteurs bio sur leurs communes. En effet, le label Territoire Bio Engagé permet de valoriser les politiques locales en faveur du bio mais aussi de diffuser les initiatives inspirantes sur le territoire.



Focus sur

Ici Je Mange Local (IJML)



A PRO BIO a signé en 2022 la charte Ici Je Mange Local, un partenariat qui a pour but de :

- ▶ Renforcer les liens de complémentarité entre les 2 démarches de valorisation TBE et IJML notamment concernant une instruction double pour certaines candidatures éligibles aux 2 démarches,
- ▶ Appuyer et féliciter les labellisés IJML vers les 3 étoiles et le bandeau 20% de bio local

Au contact des consommateurs dans les territoires

La sensibilisation lors des manifestations locales et régionales

A PRO BIO s'est mobilisée dans 27 événements de sensibilisation pour rencontrer et informer près de 1500 consommateurs, vulgariser le cahier des charges de l'agriculture biologique, informer sur la diversité des produits bio régionaux, faire déguster les produits... Nous allons là où nous pouvons discuter avec une diversité de consommateurs via des stands, des conférences, ciné-débats...

Fête de la grenouille des champs

Fête du lait

Terre de Jim

Trail des argales

Entr'Haisnes-Nous

Fête de la gastronomie

Naturabio

Printemps des possibles

Gambrinus Fest

Fête du colibri

Festival Alimenterre

Nature épatante

Marchés de producteurs

Portes ouvertes de collèges...

Les défis citoyens autour de l'alimentation durable

A PRO BIO accompagne la mise en place de Défis Alimentation Durable qui mobilisent des équipes de citoyens pour susciter une émulation collective. Les défis amènent les participants à se dépasser avec des animations et challenges réguliers au fil des mois. Ils accompagnent le changement de pratiques en donnant des clés de lecture des enjeux agricoles et alimentaires. Ils apprennent enfin aux participants à cuisiner et à manger mieux en maîtrisant leur budget alimentaire.

Grâce aux animations déployées, les participants sont amenés à réfléchir et à repenser leurs habitudes de consommations alimentaires en favorisant l'introduction de produits bio dans leurs recettes.

Pour ces défis, **A PRO BIO** s'entoure de partenaires, coorganisateur de défis et/ou intervenants : MRES, Sens du Goût, asso VRAC, Anges Jardins, diététiciens, restaurateurs, points de vente, fermes bio...

2 territoires ont été concernés en 2023 :

- La CALL avec 100 foyers,
- La MEL avec 277 foyers
- 18 ateliers sur l'année



Clémence Ricart,
Chargée de missions



Nous partons à la rencontre des citoyens à l'occasion d'événements très variés : fêtes locales, visites de fermes, ateliers de sensibilisation... Cela est essentiel pour mieux faire connaître l'agriculture biologique et répondre aux questions et idées reçues des citoyens. Être sur le terrain nous permet aussi d'adapter nos actions pour répondre le plus finement possible aux enjeux et aux besoins des territoires.



Solène Berry,
Cheffe de projets



Au-delà des connaissances que nous leur apportons, les défis sont aussi des rencontres entre des habitants qui partagent l'envie d'agir pour une meilleure alimentation: certains s'échangent des recettes, d'autres s'auto-organisent pour tester et comparer les points de vente près de chez eux, les personnes seules reprennent plaisir à cuisiner en groupe... Tous ces échanges informels font la richesse des défis !



+ Focus sur

Les Assises Nationales de la Biodiversité



La 13e édition des Assises Nationale de la Biodiversité a eu lieu à Marseille jeudi 6 juillet. **A PRO BIO** et Initiatives Bio Bretagne y ont animé un atelier faisant le lien entre agriculture biologique, biodiversité et consommation : «Le temps long de la biodiversité et le temps court des consommateurs».

Les Services d'Aide À Domicile (SAAD)

Comment améliorer l'alimentation des personnes à domicile ?

Des premiers temps d'interconnaissance ont été organisés sur l'Artois en partenariat avec le Département du Pas-de-Calais avec les professionnels de l'accompagnement des personnes dépendantes à domicile (directions des associations et auxiliaires de vie) afin de connaître :

- ▶ leurs connaissances en termes d'alimentation bio, durable,
- ▶ leurs difficultés rencontrées sur le terrain (matériel, temps dédié, budget...),
- ▶ leurs souhaits d'apprentissage.

Forts de ces échanges, une programmation a pu être proposée par **A PRO BIO** :

- 15 auxiliaires de vie formés,
- un calendrier des thématiques mensuelles,
- un atelier pratique par mois alternant théorie et pratique de septembre 2023 à juin 2024,
- 4 flyers imaginés répartis sur la période.



Lorraine Cattelin,
Cheffe de projets



Les professionnels du service à la personne sont souvent confrontés à une réalité de terrain difficile en matière d'alimentation. S'adapter à leurs contraintes, nouer un lien de confiance et de dialogue avec eux, permet d'initier des changements dans leurs postures, discours et compétences. Une expérience enrichissante à tout point de vue !



Focus sur

Les Essaimeurs : vers une joyeuse transition alimentaire



Les Essaimeurs, c'est un collectif de 7 associations sur le territoire des Hauts-de-France : **A PRO BIO**, MRES, Gerموir, Qualimentaire, Les Sens du Goût, De la Graine à l'Assiette et Bio en Hauts-de-France. Nous nous connaissons depuis longtemps, chacune avec des expertises complémentaires et réunies autour de valeurs fortes. Ensemble, nous avons eu envie de vivre et faire vivre une approche sensible de la transition alimentaire. Ce collectif qui est né veut permettre aux initiatives et dynamiques existantes de s'émanciper des histoires dominantes et imaginer un avenir alimentaire souhaitable et joyeux. Ouvrir de nouvelles perspectives par la coopération de tous les acteurs du système, faire un pas de côté pour dégager de nouvelles pistes, rêver ensemble pour encore aller plus loin et plus vite. C'est le défi que se lancent "Les Essaimeurs".

Actions de communication auprès des citoyens



Webiosérie : « Choisir la bio des Hauts-de-France »

En septembre 2023, **A PRO BIO**, en partenariat avec Bio en Hauts-de-France, a réalisé une campagne de promotion à destination des consommateurs. Ce projet, organisé dans le cadre de l'appel à projets « Information et Promotion des produits agricoles et alimentaires sous systèmes de qualité » de la Région Hauts-de-France a obtenu le soutien du Crédit Agricole. Il avait pour objectif de reconquérir le consommateur bio afin de sécuriser et développer l'offre régionale.

Voir la
Webiosérie



Il a pris la forme d'une mini-série d'interviews vidéos en **7 épisodes thématiques** qui brosaient le portrait de la bio dans les Hauts-de-France et de la diversité de ses productions biologiques. On y parlait biodiversité, bien-être animal, consommation, circuit-court et art de vivre mais aussi emploi et engagement public. Un moyen simple pour mieux comprendre les tenants et aboutissants de l'agriculture biologique....

Diffusées via une campagne de sponsoring sur les réseaux sociaux, les vidéos ont été **visionnées par plus de 356 000 habitants des Hauts-de-France**. Un site événementiel choisirlabio-hdf.fr a été aussi créé pour relayer la campagne et apporter des éclairages sur le label, les produits de saison, la cartographie des points de vente bio de la région.

Une soirée ciné-débat dans le cadre du festival AlimenTerre



► Près de 150 personnes se sont réunies, mardi 21 novembre, au cinéma le Méliès de Villeneuve d'Ascq pour une soirée ciné-débat. A la suite de la projection de la webiosérie « Choisir la bio des Hauts-de-France » et du documentaire « Les agités du bocage », un temps d'échange a été organisé avec différents témoins engagés pour éclairer sur les enjeux de l'agriculture biologique, ses atouts (eau, climat, paysage...), ses spécificités, ses acteurs...

Le printemps Bio dans les Hauts-de-France



► De nombreux événements ont été organisés cette année dans le cadre du Printemps Bio. Visites de fermes, dégustations, ventes directes, fête du lait, ateliers... l'offre a été encore variée du 22 mai au 21 juin. L'open agenda créé par l'Agence Bio a permis de répertorier facilement les événements locaux. En 2024, une campagne de communication Bio Réflexe régionale sera organisée pendant le Printemps Bio, n'hésitez pas à organiser vos propres événements.



Audrey Foin,
Responsable
communication



Nos canaux de communication pour sensibiliser les citoyens sont nombreux, de même que les sujets et messages que nous souhaitons faire passer. En plus de nos actions de sensibilisation sur le terrain, nos campagnes de communication permettent de rentrer dans les foyers et de diffuser nos messages au plus grand nombre pour que le choix de produits bio pour son alimentation devienne un geste du quotidien.



ANIMER LA STRUCTURATION DE FILIÈRES BIO RÉGIONALES

Le pôle Entreprises et filière accompagne les acteurs régionaux et labellisés dans leurs projets de développement, de structuration et de régionalisation.

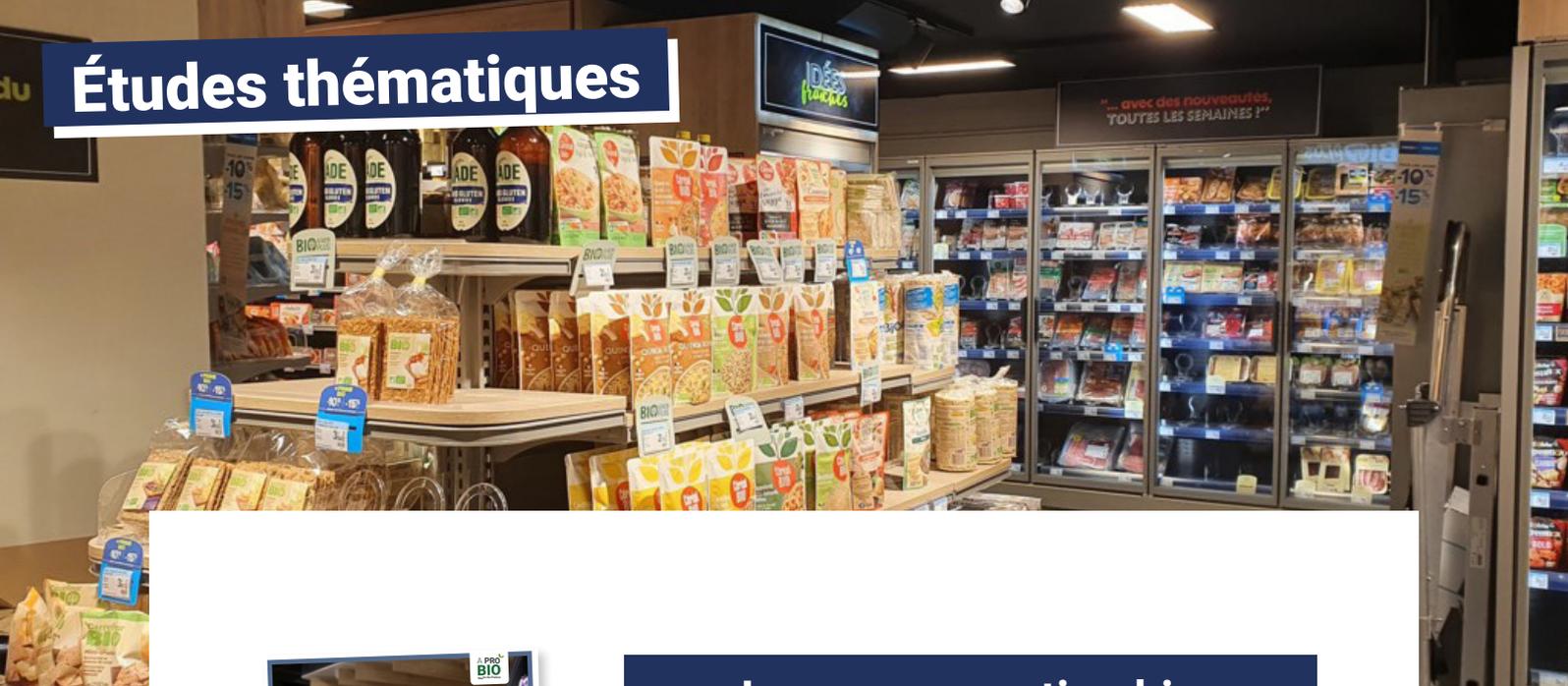




Plan BIO Hauts-de-France

La Région et ses partenaires ont signé le nouveau Plan Bio 2023-2027 à l'occasion du Salon International de l'Agriculture en février. Ce nouveau plan propose un cap pour les collectivités et partenaires régionaux en termes d'actions à mener et d'indicateurs à suivre. L'un des fils rouges du Plan Bio, concerne la structuration de la filière biologique régionale, pour développer localement l'emploi, la santé et le respect des terres.





Consulter
le document



La consommation bio dans les Hauts-de-France

Les transformateurs, les magasins spécialisés, les consommateurs, sont autant de maillons de la filière bio ayant déjà été étudiés par le passé à travers les études thématiques. Cette année **A PRO BIO** a étudié la consommation bio des habitants des Hauts-de-France. Cette étude avait déjà été réalisée en 2020, en pleine crise sanitaire. Cette année, c'est le contexte conjoncturel qui signe les spécificités des retours obtenus. Cette étude relève les principales attentes des habitants de la région, identifie les freins et les besoins de la filière pour diversifier ses ventes et développer ses débouchés.



Consulter
le document



La restauration collective dans les Hauts-de-France : un état des lieux

En 2023, afin de répondre aux ambitions du nouveau plan bio, **A PRO BIO** a porté un état des lieux de la bio dans la restauration collective. Cette publication s'appuie sur différents indicateurs existants dans la région, afin de proposer une vision non pas exhaustive, mais diversifiée, sur l'approvisionnement bio régional. De nombreux partenaires ont pu contribuer à cette étude. Les résultats ont été présentés lors de la commission Restauration Collective en septembre 2023.

Développer les filières régionales

Veille filières

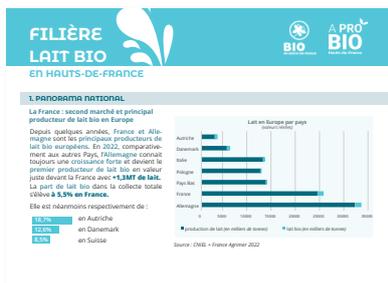


A PRO BIO représente le réseau des Interbio régionales au sein du Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT). De plus, depuis 2023, les IBR sont représentées au sein d'Intercéréales où **A PRO BIO** dispose d'un siège de suppléante.

Les groupes de travail thématiques animés au fil de l'année avec l'ensemble des Interbio régionales contribuent également à cette mission de veille sur les enjeux de développement de la filière tout en nous permettant d'enrichir nos pratiques et d'étendre nos réseaux nationaux. Des représentants des Interbio sont présents au sein des interprofessions suivantes : CNIEL, CNIPT, Interfel, Interbev et Intercéréales.



Fiches filières



Afin de travailler sur les problématiques des filières, un travail conjoint avec Bio en Hauts-de-France a été lancé. L'objectif de ces fiches filières est de pouvoir présenter un état de lieux d'une filière à l'échelle régionale. En 2023, c'est la filière laitière bio, qui a fait l'objet d'une publication.

La filière légumineuse à graines



En 2023, **A PRO BIO** a rejoint le projet régional FiLoLég porté par la Chambre d'Agriculture et dont 7 autres structures sont partenaires.

En parallèle nous avons œuvré à développer la filière des légumineuses bio, pour travailler dans la continuité des ateliers existants en termes de sensibilisation en restauration collective et auprès des consommateurs.

Filière brassicole



Depuis 2017, **A PRO BIO** accompagne la structuration d'une filière bière bio régionale axée sur la mobilisation de l'ensemble des maillons de la filière en faveur d'un approvisionnement d'origine locale.

Les temps fort de la filière en 2023

► **Plaquette de disponibilités de houblons** : cette plaquette a pour but de favoriser la mise en lien bi-annuelle entre houblonniers et brasseurs, en informant sur les variétés de houblons disponibles et dans quelles quantités.

► **Rapport sur les méthodes de séchage de houblon** : le séchage est nécessaire pour réduire le taux d'humidité des cônes de houblon et d'assurer une meilleure conservation de cette matière première. Ce rapport détaille les différentes techniques existantes et les paramètres à prendre en compte pour obtenir un houblon séché dont les arômes peuvent s'exprimer au maximum lors du brassage.

► **Guide sur l'utilisation de l'eau** : ce guide fait suite à une enquête sur les pratiques des brasseurs certifiés bio de la région Hauts-de France concernant leur consommation d'eau et leurs rejets. La brasserie consomme une quantité importante d'eau tout au

long de son processus de production et certaines bonnes pratiques permettent de diminuer fortement sa consommation. En moyenne une brasserie consomme 7 litres d'eau par litre de bière produit. Avec de bonnes pratiques cela peut diminuer autour de 4,6L/L de bière.

► **Commande groupée de malt tracé Hauts-de-France** : depuis 2019 **A PRO BIO** organise des commandes groupées de malt bio régional en collaboration avec le collecteur Biocer et la malterie Dingemans pour développer l'approvisionnement local.

► **Animation de la filière** : un temps de promotion de la filière brassicole bio auprès du grand-public a été organisé, à travers un stand au Gambrinus Fest. Des jeux et concours étaient organisés pour promouvoir la bio et les brasseurs bio de la région.

BB



Annabel Atger,
Cheffe de projets

Initier et accompagner le projet de la bière Haute Pression était l'occasion de réunir la filière autour d'un même produit. Le rendu est enthousiasmant: une belle bouteille en réemploi, une étiquette créée par un artiste de la région, des brasseurs, malteurs, levurier, houblonniers, tous réunis autour de la récolte de houblon et le brassage. Ce brassin collectif a rythmé l'année et les différentes phases ont permis d'intégrer graduellement plus d'acteurs à la boucle, ce qui a participé à la réussite de cette action de filière !

BB



+ Focus sur

Le premier brassin collectif bio des Hauts-de-France



Dans le cadre de la structuration de la filière brassicole bio dans la région, **A PRO BIO** a proposé aux acteurs régionaux de s'associer pour élaborer la première bière bio collaborative 100% Hauts-de-France. Ainsi est née la Haute Pression, une bière de récolte conçue par cinq brasseurs : Brasserie Castelain, Brasserie du Gorguechon, Brasserie la Drache, Brasserie Bellenart et Brasserie Moulins d'Ascq et mobilisant l'ensemble de la filière : Fermentis, Malteurop, Haut la Consigne, ainsi que l'ensemble des 6 houblonniers bio des Hauts-de-France.

De la récolte du houblon à la vente, en passant par le brassage et le dédréçage du malt, chaque partenaire a participé au projet de ce brassin collectif. Cette bière événementielle a été présentée et commercialisée en avant-première au salon Naturabio, puis dans les réseaux habituels des cinq brasseurs. C'est le travail des années précédentes sur la filière qui a permis de réaliser un projet collectif intégrant les acteurs de l'amont à l'aval. Un beau projet qui a fait la fierté de toute notre équipe !

Soutien au développement des entreprises bio

A PRO BIO accompagne les entreprises bio des Hauts-de-France à chaque étape de leur développement (réglementation, sourcing, commercialisation, recherche de financements, veille, mise en réseau...). A travers une large offre de services (études, sourcing, mise en réseau, événements...), l'équipe dédiée propose des parcours complets, individuels ou collectifs.



Webinaire Référencement Auchan

Présentation des attentes et politiques de référencement, pour permettre aux entreprises bio du territoire de répondre au mieux à leur demande.



Webinaire Étiquetages nutritionnels et environnementaux

Enjeux, attentes, outils disponibles pour comprendre les étiquetages. Ce webinar coorganisé avec Qualimentaire avait pour but de renseigner sur initiatives existantes concernant les étiquetages.



Webinaire Marché et consommation bio 2023

Ce webinar co-organisé avec le Comité de Promotion était un temps instructif sur l'état des lieux du marché alimentaire.



Webinaire Financements solidaires

Afin de mettre en relation les entreprises et porteurs de projet avec le bon interlocuteur, **A PRO BIO** a proposé des mini-entretiens entre financeurs et professionnels, à la suite du Forum des Financeurs.



Formation Les clés pour débiter la bio

L'occasion pour les porteurs de projet et entreprises d'approfondir leur connaissance de la réglementation et le marché bio en région.



Adrien Dutoit,
Chargé de communication
graphique



Les salons, qu'ils soit BtoB ou BtoC, sont des moments de rencontres incomparables. Ils permettent d'être en lien direct avec les professionnels pour mieux comprendre leurs enjeux commerciaux. Ils nous donnent aussi l'opportunité d'éclairer les consommateurs pour une meilleure compréhension du label bio. Et nous servent de remontée de terrain pour mieux adapter nos messages de communication.



Rendez-vous professionnels et salons



LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

3 de nos adhérents ont participé au Salon International de l'Agriculture pour présenter leurs produits sur le stand de la Région Hauts-de-France : Christelle Vandroux de l'Atelier Honoré, Annabelle Point créatrice de la marque Sincera, Charles Dumeignil cofondateur de la Brasserie l'Indispensable, Loven Kumbucha.



GREEN BUSINESS FORUM

Ce forum organisé par la Communauté d'Agglomération de Lens-Liévin rassemble une communauté d'acteurs qui innovent et contribuent à bâtir un monde décarboné. **A PRO BIO** y tenait un stand pour présenter ses accompagnements.



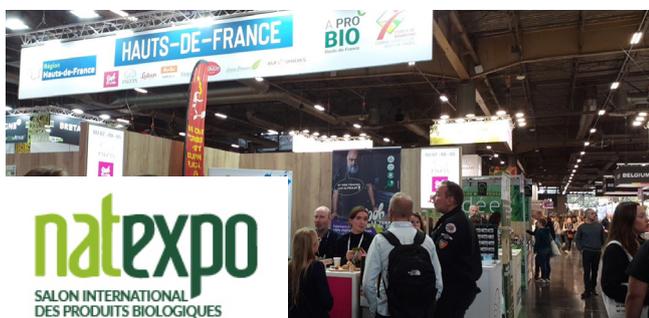
FORUM DES FINANCEURS DE LA BIO

Ce forum a permis de mettre en relation les financeurs régionaux publics et privés avec les professionnels bio des Hauts-de-France à travers la présentation de 3 dispositifs accessibles pour optimiser les financements de projet bio, locaux : le Fonds Avenir Bio, le nouveau dispositif de structuration de filières Cap Fil'Agri et l'Appel à Initiative pour le Développement de l'Agriculture Biologique en région Hauts-de-France.



LA FOOD CONNECTION BIO ET ÉPICERIE FINE

Pour répondre à la demande forte de mise en lien direct entre fournisseurs et acheteurs de la distribution, **A PRO BIO** a organisé à Ennevelin le 2^{ème} salon des professionnels bio des Hauts-de-France en partenariat avec le Comité de Promotion, pour la 4^{ème} édition de la Food Connection. Toutes les filières étaient représentées pour cette édition, ainsi que l'ensemble des circuits de distribution.



NATEXPO

Salon des professionnels de la bio : comme chaque année, **A PRO BIO** a coordonné la participation de ses adhérents au plus gros salon bio de France, qui se tenait en 2023 à Paris. 13 entreprises étaient présentes sous le pavillon Hauts-de-France.



NATURABIO

Salon bio et bien-être : **A PRO BIO** a accompagné des entreprises et porteurs de projet dans un espace de mise en avant de l'alimentation bio et régionale lors du salon NaturaBio. Cette date a été l'occasion de lancer la bière Haute Pression.

Accompagner les professionnels bio ou en devenir de la région



A PRO BIO accompagne chaque année les porteurs de projet souhaitant développer une activité en bio dans les Hauts-de-France. En 2022, **7 porteurs de projets** ont été accompagnés par **A PRO BIO**.

- ▶ **Conseils** sur la mise en application du règlement européen en agriculture biologique pour les étapes de transformation et de distribution, et accompagnement à l'audit de certification
- ▶ **Accompagnement** à la recherche de matières premières bio et régionales
- ▶ **Mise en relation** avec d'autres opérateurs amont et aval et structures d'accompagnement en région
- ▶ **Besoin d'informations** sur la restauration collective, son fonctionnement et la construction d'une offre en adéquation avec celle-ci



Jade Aronin,
Cheffe de projets

Depuis 2020 **A PRO BIO** est engagée dans la co-construction du Hub Agro, qui a vocation à mettre en réseau et communiquer efficacement sur l'offre d'accompagnement proposée aux entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France par les différentes structures engagées à leurs côtés.



Il est essentiel pour nous de bien connaître et comprendre les besoins de chacun de nos adhérents, du porteur de projet à l'entreprise installée depuis longtemps. Cela nous permet de proposer des accompagnements individuels sur mesure.



Accompagnement des porteurs de projets

Expertise

sur la réglementation, cahier des charges, certification, approvisionnement, débouché

Formation

Communication

Newsletter, réseaux sociaux...



Echange sur le projet

Réseau
mise en relation avec des fournisseurs et acteurs régionaux de la filière

Financement
Appel à projets, financement participatif...

Promotion
Salons grand public et professionnels, annuaires

Rejoindre notre réseau, vous donne accès à :



**Des commissions
spécialisées
et groupes de travail**



**un accompagnement
individuel personnalisé**



**L'Observatoire
Régional de
l'Agriculture Biologique**



**Un forum des
adhérents en ligne**

2^{ème} semestre 2024



**Une lettre d'information
mensuelle**



**Des événements
de networking**

Pour vous investir davantage dans l'association

- ▶ Participez aux commissions pour représenter votre filière
- ▶ Devenez référent d'un projet ou mentor d'un porteur de projets
- ▶ Participez à des groupes de travail
- ▶ Présentez-vous au Conseil d'Administration d'A PRO BIO pour participer à la stratégie de développement régional de la filière bio
- ▶ Encouragez la commune de votre siège social à être labellisée Territoire Bio Engagé

Pour toutes vos demandes : adhesion@aprobio.fr

Le réseau **DES ACTEURS BIO** DES HAUTS-DE-FRANCE

► **UNIR**

► **STRUCTURER**

► **DÉFENDRE**

► **INFORMER**

► **ACCOMPAGNER**

► **PROMOUVOIR**

Association A PRO BIO | 4 rue Dormagen 59370 Saint-André-lez-Lille | 03.20.21.57.97 | contact@aprobio.fr

Suivez-nous sur les réseaux : aprobio.fr    