

## DITES OUI A LA BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE

A l'occasion de [la Journée européenne de la Bio](#), ce vendredi 23 septembre, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine rappelle et valorise les atouts des filières bio régionales. A l'honneur de cette nouvelle campagne promotionnelle : le lait, la viande, les fruits et légumes bio.

En écho à la campagne nationale de promotion de la bio [#BioRéflexe](#) et après avoir accueilli le [16ème congrès européen annuel de l'agriculture biologique](#) les 16 et 17 juin dernier à Bordeaux, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine lance à la rentrée [une campagne de communication collective des filières bio Néo Aquitaines](#), intitulée « Ils se sont dit oui », pour soutenir la consommation de produits bio locaux.



**CONTACT PRESSE** : Mathias BELUD - 06 18 19 51 85

**AGGELOS** - 21 rue Grateloup - 33800 BORDEAUX - France

Réalisé avec le soutien de :



## L'humain et l'environnement : l'essentiel au cœur des projets

**Née de la fusion de 3 structures** (ARBIO Aquitaine, Croissance Bio Poitou-Charentes et INTERBIO Limousin) **il y a 6 ans**, l'association interprofessionnelle bio régionale rassemble plus de 290 organisations et entreprises membres représentant **2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et plus de 5 500 producteurs bio** (fin 2021). INTERBIO Nouvelle-Aquitaine s'occupe de promouvoir l'agriculture biologique et les exigences du label qui y sont associées, mais également d'introduire des produits bio en restauration collective et de rassembler la filière, de la fourche à la fourchette pour promouvoir la production et la transformation en agriculture biologique.

Jusqu'à la fin de l'année, **la campagne promotionnelle digitale « Ils se sont dit oui »**, illustre les « **externalités positives** » des modes de productions biologiques des filières lait, viande, et fruits et légumes. À travers ces visuels, Interbio Nouvelle-Aquitaine prône **un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité**. Ainsi l'association encourage **une alimentation durable et rémunératrice** pour l'ensemble de la filière mais surtout **saine pour les consommateurs**. Pour mieux guider les consommateurs, **l'Eurofeuille** (le logo bio européen) et **AB** (logo bio national), repères simples, identifient les produits labélisés, soumis à une réglementation stricte et contrôlée. Producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs contribuent ainsi ensemble **au développement de l'économie locale et de la préservation de son environnement**.



# L'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine : chiffres clés

## VIANDES ET OEUFS



**En 5 ans,**  
la production de viande bio  
a doublé en France.



**4 500 exploitations bio**  
ont des surfaces fourragères  
(surfaces toujours en herbe et  
production de fourrages pour  
alimenter les troupeaux).



**Les élevages  
monogastriques bio**  
(porcs, poulets de chair et œufs)  
représentent près de la moitié  
du cheptel bio  
en équivalent d'UGB.

## LAIT



**5,2 % du lait français**  
est bio.



**1 210 exploitations**  
produisent du lait de vache  
en 2021 en Nouvelle Aquitaine  
(+8 % / 2020)



**Cheptel de 50 274 vaches**  
laitières en 2021,  
5 % du cheptel bovin laitier  
est en bio.



**416 entreprise bio**  
sont investies dans  
la fabrication de produits  
laitiers bio diversifiés\*  
en Nouvelle Aquitaine  
(vente directe ou filière longue).  
Ces fabrications bio  
concernent les 3 types de lait  
(vache, chèvre, brebis).

\*fromages, poudre de lait  
infantile, beurre, yaourts et  
desserts lactés, fromage blanc,  
lait frais.



**Une distribution partagée**  
entre les magasins  
spécialisés bio (24 %),  
la grande distribution (61 %)  
et la vente directe (15 %)

## FRUITS ET LEGUMES



**La Nouvelle-Aquitaine**  
est la 1ère région française  
en arboriculture  
depuis 2019 et  
la 2nd en maraîchage.



**Plus de 10 500 ha**  
de surfaces fruitières  
en Nouvelle-Aquitaine.



**Plus de 5 000 ha**  
de surfaces en légumes.



**24 groupements  
de producteurs  
et 35 entreprises**  
assurent le développement  
de la filière et  
sont membres d'Interbio.

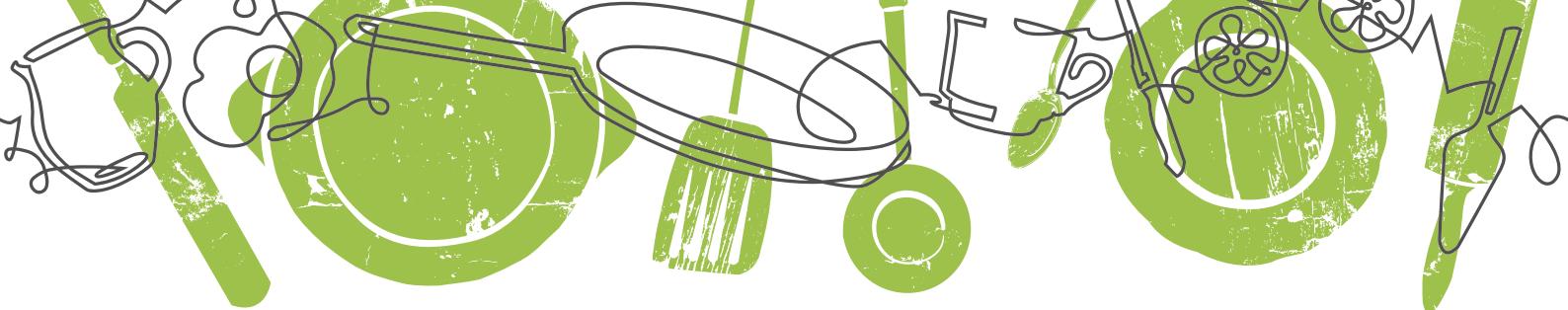
## Consommateurs et chefs Bordelais disent oui à la Bio régionale

Les préoccupations des consommateurs au sujet de la santé et de l'environnement ne cessent de renforcer l'attrait des produits issus de l'agriculture biologique sur le marché.

S'il est établi **un lien entre alimentation bio et santé**, c'est parce que la Bio exclut l'emploi de pesticides, d'insecticides, de fongicides et tout produit chimique dont la toxicité est avérée. **En agriculture biologique, seuls les fertilisants et les pesticides naturels et biodégradables sont autorisés.**

Pour développer des projets alimentaires de qualité, Interbio Nouvelle-Aquitaine développe l'offre bio en restauration collective avec **le label Territoire BIO Engagé qui est la première démarche de labellisation des collectivités proposée en France**. Cette labélisation permet de récompenser les collectivités et établissement ayant engagé une démarche en faveur de l'agriculture biologique.

**Fervents défenseurs de la saisonnalité et de la fraîcheur des produits**, il est essentiel pour les chefs cuisiniers de la région de **se rapprocher des producteurs locaux** qui leurs proposent des produits bio et de qualité. C'est le cas des chefs de l'association [AFAMES](#), notamment Frédéric SCHUELLER de [Truck de Chef, bistro nomade](#) (produits bio non exclusifs) qui partagent deux recettes (voir recettes en annexe).



## Bavette de veau juste snackée, courgettes et carottes Bio rôties aux épices et vierge de légumes

(pour 4 personnes)

### INGRÉDIENTS

#### POUR LA VIANDE

**Bavette de veau Bio** : 600g  
*Unebio ou Pré vert\**  
**Sel fin**  
**Piment d'Espelette**  
*BIPIA\**  
**Huile de tournesol** : 3cl  
*Oléosyn bio, huilerie d'occitanie\**

#### POUR LA GARNITURE

**Carotte fane Bio** : 1 botte  
*Loc Halle Bio, Sica Maraîchère Bordelaise, Cabso, Fermes Larrere, Biogaronne, Bio pays Landais, Pronadis, Sud Ouest bio\**  
**Courgette Bio** : 4 pièces  
*Loc Halle Bio, Sica Maraîchère Bordelaise, Cabso, Biogaronne, Bio pays Landais, Pronadis, Sud Ouest bio\**  
**Huile d'olive** : 3cl  
**Epices à roussir** : 15g  
**Sel fin**  
**Poivre du moulin**

#### POUR LA VIERGE DE LÉGUMES

**Tomate cerise Bio\*\*** : 80g  
**Échalion\*\*** : 1 pièce  
*\*\*Loc Halle Bio, Sica Maraîchère Bordelaise, Cabso, Biogaronne, Bio pays Landais, Pronadis, Sud Ouest bio\**  
**Ciboulette** : 1/2 botte  
**Pomme Bio** : 1/2 pièce  
*Cofra, Prayssica, Eifel\**  
**Sel fin**  
**Piment d'Espelette**  
**Vinaigre balsamique blanc** : 5cl  
**Huile d'olive** : 2 cl

\*producteurs Bio régionaux

### PRÉPARATION

Réaliser la vierge de légumes, éplucher puis ciseler l'échalion.

Ciseler la ciboulette. Tailler les tomates en 4. Tailler la pomme en brunoise.

Dans un bol mélanger tous les ingrédients de la vierge, rectifier l'assaisonnement.

Préchauffer le four à 180°C.

Laver les carottes et les courgettes puis les tailler en tronçons (garder la moitié de la fane accrochée). Mélanger les carottes avec un peu d'huile, du sel fin et quelques épices à roussir. Enfourner 20 minutes.

Ajouter les courgettes, mélanger aussi avec un peu d'huile, du sel et des épices à roussir, finir la cuisson 15 minutes.

Vérifier la cuisson des légumes avec la pointe d'un couteau, rectifier l'assaisonnement.

Sur une plancha ou dans une poêle, cuire la bavette juste rosée, assaisonner de sel fin et poivre du moulin.

Émincer la bavette sur une assiette, déposer les légumes à côté puis y déposer la vierge de légumes.

## Mousse de yaourt

(pour 4 personnes)

### INGRÉDIENTS

**Yaourt ou fromage blanc** : 200g

*Laiterie bio La Lémance, Baskalia, La laiterie du Périgord, Le petit Basque, Péchalou\**

**Crème liquide 35%** : 20cl

**Sucre roux** : 20g

**Vanille** : 1/2 gousse

*\*producteurs Bio régionaux*

### PRÉPARATION

Monter la crème en chantilly avec les graines de la gousse.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre coco.

Incorporer la chantilly au fromage blanc à l'aide d'une Maryse et mettre au frais 2h.

Dresser en verrines.

Bon appétit !

*Frédéric Schueller*

