



Patrice COTE, CA70

# L'agriculture biologique



# L'agriculture biologique



## Rebond de la consommation alimentaire biologique

Au premier semestre 2025, la consommation des ménages en produits alimentaires biologiques (hors tabac) augmente de 0,29 %. Les ventes en valeur des produits bio avec code EAN gagnent 0,1% en grande distribution. Il s'agit de la première évolution positive depuis 2021. En intégrant tous les produits, la dynamique du secteur atteint +1,4 %, portée par les circuits spécialisés (+6,2 %) et les ventes directes (+8,8 %).

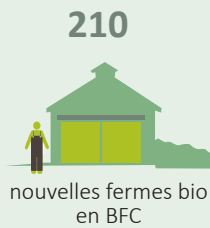
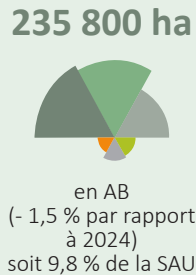
Pourtant, la production biologique régionale recule sous l'effet des arrêts d'activité. La collecte de lait de plaine diminue, tandis que le lait AOP du Massif jurassien se maintient. Les abattages de bovins poursuivent leur repli, malgré des ventes de steak haché stables. A l'inverse, la production d'œufs repart à la hausse, dans un contexte de pénurie généralisée. La viticulture marque un net ralentissement après plusieurs années favorables. Si les ventes de légumes bio restent bien orientées, les surfaces cultivées, elles, continuent de diminuer.

Enfin, la collecte de céréales progresse grâce à de meilleurs rendements, mais reste inférieure à 2022 et 2023. La faiblesse des stocks entraîne déjà un recours aux importations de céréales et de pois protéagineux.



# L'agriculture biologique

## Les chiffres de la filière



Sources : Agence Bio - données 2025 provisoires, Bio BFC et Agreste

## Moins de fermes en agriculture biologique

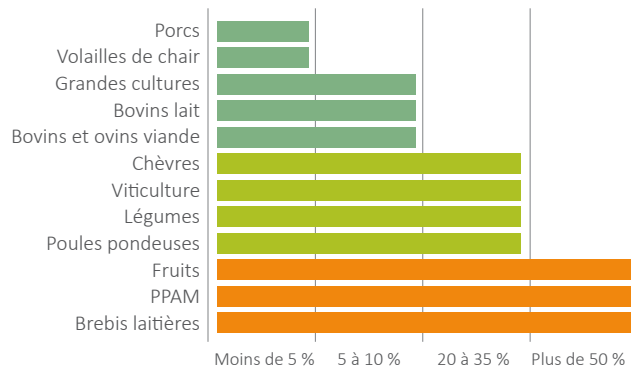
En 2025, les surfaces biologiques régionales connaissent une troisième baisse consécutive et, pour la première fois dans l'histoire régionale, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique recule. Les filières déjà fragilisées en 2024 restent les plus touchées : grandes cultures, légumes, bovins lait et viande. La production laitière de petits ruminants et l'apiculture restent dans une dynamique positive.

252 arrêts d'exploitations biologiques sont dénombrés en 2025, et le motif principal est la déconversion (54 %). Les difficultés d'accès aux marchés et les écarts de valorisation insuffisants entre bio et conventionnel sont les principales causes de ces désengagements.

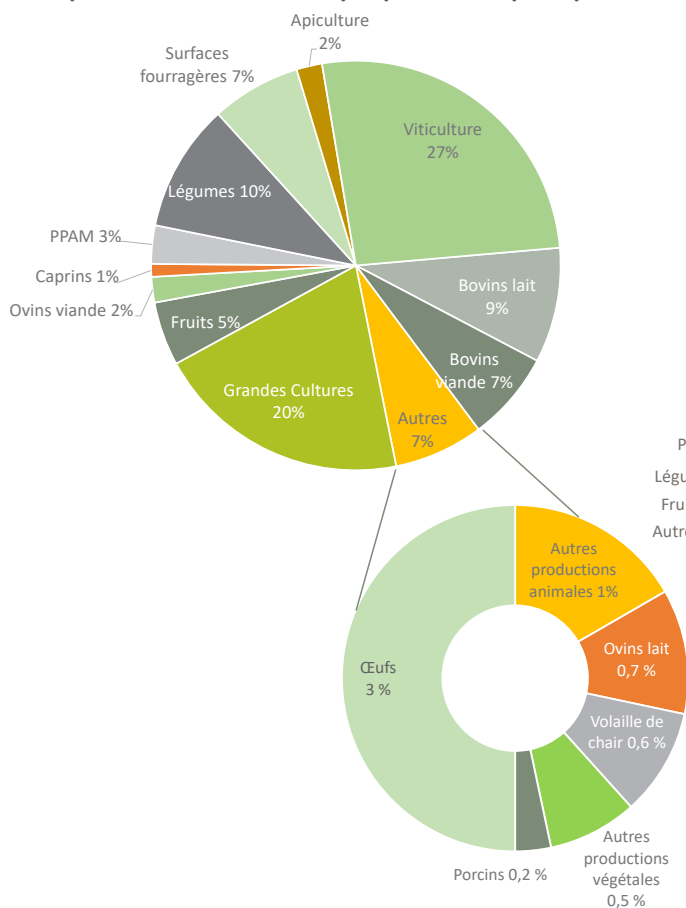
## La reprise de consommation se confirme

La hausse du chiffre d'affaires bio devrait se situer autour de 3,5 % (valeur estimée pour 2025). Les ventes en magasins spécialisés progressent de 6,6 % et celles en GMS retrouvent enfin une dynamique positive (+1 % contre -5,1 % en 2024).

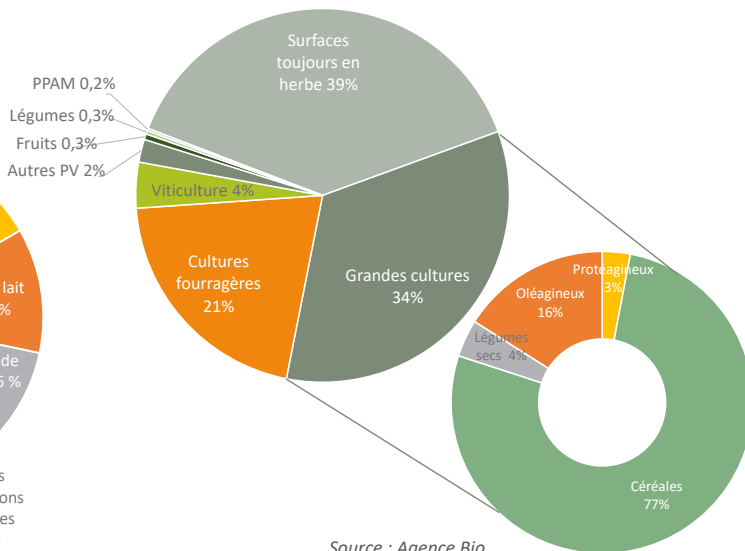
### Part des engagements biologiques dans les filières régionales



### Répartition des fermes bio par production principale



### Répartition des surfaces bio par production principale



## Grandes cultures

### Retour à une conjoncture plus favorable

L'année 2025 se caractérise par de bons rendements, une qualité globalement satisfaisante et une hausse des prix sur les céréales meunières classiques. Par ailleurs, l'augmentation des surfaces en luzerne en 2024 et les déconversions contribuent à réduire durablement la collecte malgré de bons rendements obtenus à la moisson 2025. La moisson 2024 avait déjà laissé des stocks très faibles chez les organismes stockeurs.

Cette situation intervient alors qu'une reprise encore timide de la consommation se dessine et que les usages restent globalement stables.

L'analyse des assolements, réalisée sur un échantillon partiel, laisse entrevoir une baisse des surfaces en légumineuses fourragères dès la moisson 2025, sans retour aux niveaux antérieurs observés dans la région. Face aux tensions sur le marché intérieur, les importations repartent fortement à la hausse (+60 % par rapport à la campagne moisson 2022).

L'échantillon Cerfrance comporte 69 exploitations d'une SAU moyenne de 181 ha. Le résultat courant moyen par UTAF 2025 estimé s'établit à 39 700 € soit +17 K€ par rapport à 2024.

**Rentabilité comparée AB - conventionnel en grandes cultures (milliers €)**



Source : Cerfrance

## Bovins viande

### Décollage dans le silage du conventionnel

La consommation de viande biologique continue de se contracter en volume. Toutefois, sur plusieurs segments, la hausse des prix de vente compense largement ce recul, entraînant une progression du marché en valeur.

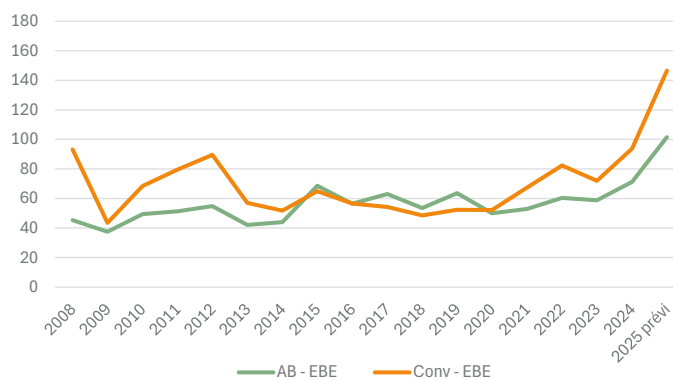
Sur le segment du maigre, la plus value spécifique à l'AB reste limitée, mais la forte augmentation des cours en conventionnel permet d'atteindre des niveaux de valorisation satisfaisants.

Comme en conventionnel, la FCO et d'autres zoonoses pèsent sur le nombre de naissances et le volume d'animaux commercialisés.

Malgré ces contraintes, la conjoncture demeure favorable, et conduit à une amélioration notable des résultats en 2025.

L'échantillon Cerfrance comporte 33 exploitations d'une SAU moyenne de 165 ha dont 148 de surface fourragère principale pour 73 vêlages. Le résultat courant moyen par UTAF 2025 est attendu proche de 41 100 € soit +20 K€ par rapport à 2024.

**Rentabilité comparée AB - conventionnel en bovins viande (milliers €)**



Source : Cerfrance



Chambre d'agriculture de l'Yonne

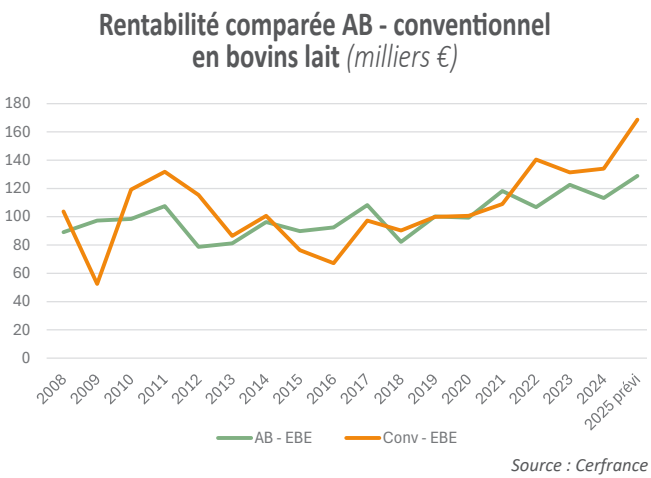
**Bovins lait de plaine**

**Un léger redressement, mais l'écart se creuse avec le lait conventionnel**

La collecte de lait biologique poursuit son repli. Le prix payé aux producteurs progresse pour atteindre 531 €/1 000 L, mais le marché bio reste toujours sous tension. Cette hausse de prix demeure bien inférieure à celle observée en lait conventionnel.

Les exploitations laitières biologiques sont en plus pénalisées par des volumes de production nettement inférieurs : en moyenne, une vache bio produit 5 600 L, contre 7 450 L en conventionnel. Par ailleurs les unités de production sont de plus petite taille. Au total, l'écart de production entre les fermes AB et conventionnelles est du simple au double.

L'échantillon Cerfrance comporte 47 entreprises d'une SAU moyenne de 160 ha avec un troupeau de 66 VL et leur suite, produisant 370 KL. Le résultat courant moyen / UTAF en 2025 est de 29 700 € soit +30 % par rapport à 2024 contre une évolution attendue en conventionnel de +62 %.



Franck LAVEDRINE, IDELE



Franck LAVEDRINE, IDELE

*Remarque générale : pour rappel, les résultats 2024 sont obtenus dans un contexte de crise des marchés AB qui avait conduit à la mise en place du fonds d'urgence Bio piloté par FranceAgriMer. Les indemnités perçues font partie du point de comparaison historique présenté en référence ici.*

**ZOOM**

**STRUCTURER UNE FILIÈRE D'ORGE BRASSICOLE BIOLOGIQUE**

Les premières réflexions autour de la création d'une filière d'orge brassicole locale en Haute-Saône émergent dès 2011. Le projet se structure progressivement à partir de 2015, avec une première moisson en 2016. L'existence préalable d'un groupe DEPHY et de l'association Brassicomtoise favorise une connaissance mutuelle, socle de la cohésion dès les débuts. En l'absence de malteur local, la filière s'organise autour d'un partenariat avec l'Allemagne, en cohérence avec les attentes des acteurs.

**Des contrats fondés sur des engagements réciproques**

Deux GIE sont créés afin de faciliter les échanges et sécuriser les acteurs. Des contrats pluriannuels fixant des critères de qualité et de volume sont établis. Ce cadre contractuel permet un engagement équilibré entre producteurs et brasseurs, tout en limitant les effets des variations du rendement et de la consommation de bières locales.

**La réussite d'une filière repose avant tout sur l'engagement des femmes et des hommes qui la composent**

Au-delà de la simple cohésion du groupe, des rencontres régulières favorisent le dialogue et la compréhension des contraintes respectives. Les brasseurs affinent leurs connaissances des pratiques culturelles, ce qui leur permet de mieux valoriser les spécificités de leurs produits auprès des consommateurs.

**Poursuivre un développement maîtrisé**

Les travaux en cours portent sur la mise en place d'un partenariat avec des houblonniers, l'amélioration des capacités de stockage du malt, aujourd'hui limitantes pour certains brasseurs, et l'adaptation des variétés d'orge au terroir et aux conditions climatiques.

**Carte d'identité de la filière**

 <p>Périmètre de production d'orge <b>100 % AB</b> Haute-Saône, Jura et Doubs</p>	 <p>Maltage en <b>Allemagne</b> puis retour en France</p>	 <p><b>27</b> brasseries locales dont <b>13 certifiées en AB</b>, situées en Franche-Comté, Saône-et-Loire, Côte-d'Or et Haute-Marne</p>
 <p><b>8 à 13</b> agriculteurs producteurs selon les campagnes et les rotations</p>	 <p><b>2</b> GIE <b>Franche-Comté Orge Régionale</b> côté brasseurs <b>BIO COMTOIS</b> côté producteurs</p>	 <p>Cette filière a fait l'objet d'une étude dans le cadre du projet CECAFITER : <a href="https://bfc.chambres-agriculture.fr/innover-rechercher-developper/les-projets/detail-du-projet/cecafitier">https://bfc.chambres-agriculture.fr/innover-rechercher-developper/les-projets/detail-du-projet/cecafitier</a></p>