



SAVOUREZ LES PRODUITS BIOBOURGOGNE

Vente à la ferme ou domaine. Magasin de producteurs. Coopérative de céréales

Une gamme variée de produits BIOBOURGOGNE en vente directe

- Légumes Fruits · Céréales, Oléagineux · Plantes aromatiques, médicinales et cosmétiques · Fleurs, Plants, Semences · Viande, Volaille, Charcuterie Escargots • Œufs · Produits laitiers Animaux Vins Boissons · Produits transformés · Huiles, Vinaigres · Pain. Viennoiserie · Produits de la ruche
- Produits maraîchers et légumes de plein champ
- Pommes, poires, prunes...
- Légumes secs, lentilles, farines (blé, épeautre, petit épeautre ...)...
- Tisanes, sirops, baumes, huiles de soins, macérât, gelées de plantes aromatiques et médicinales...
- Fleurs, plans de légumes et aromatiques, plantes à massif, semences,...
- Viandes de mouton, agneau, bœuf, veau, porc, volailles (poulets, pintades, oies, races anciennes...), charcuteries...
- Fromages de vache, brebis, chèvre : Souilly, Tomme, fromage blanc, yaourt, beurre, crèmes fraiche et dessert, crottin, bûche...
- Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru Montmains, Chablis 1er cru Fourchaume, Bourgogne Vézelay, Rouge, Rosé...
- Ius de raisin, pomme, pomme-poire, pomme-cassis, cidres,...
- Compote de pommes, confitures...
- Huile de colza, tournesol, chanvre, ...; vinaigres de cidre

· Producteurs et produits BIOBOURGOGNE en ligne

- Producteurs et produits en vente directe sur la « Vitrine web des bio de Bourgogne »*: www.biobourgogne-association.org
 - descriptif des produits et des services d'accueil à la ferme, visite de domaine, dégustations,...
 - recherche multicritère des produits : selon le lieu de distribution, le mode de vente,...
 - catalogues de produits bio locaux et services *Liste de producteurs ayant souhaité s'inscrire : non exhaustif
- Magasin de producteurs « Un Déjeuner sur
- l'Herbe » : www.biotoucy.com
- Coopérative de céréales BIOBOURGOGNE COCEBI: www.cocebi.fr









Restez informé : abonnez-vous au Bulletin ConsomActions (gratuit en ligne) Soutenez la bio locale : adhérez à BioBourgogne Association













La Marque BIOBOURGOGNE

Une marque régionale collective pour consommer bio & local de qualité

• BIOBOURGOGNE, des critères de qualité pour valoriser la bio locale

- un socle commun
- Règlement bio européen : Les opérateurs BIOBOURGOGNE sont certifiés bio selon la règlementation bio européenne, base commune et valable pour tous les bio depuis 2009
 - Les opérateurs BIOBOURGOGNE s'imposent des critères de qualité supplémentaires qui les engagent pour développer une bio locale de qualité
- · BIOBOURGOGNE : des critères en plus pour consommer bio & local de qualité
- La marque BIOBOURGOGNE intègre dans son cahier des charges des critères de qualité additifs qui permettent de :
- garantir des producteurs 100% bio
- garantir l'origine bourguignonne des produits bio
- renforcer le lien au territoire et entre acteurs locaux
- valoriser des pratiques, du producteur au consommateur, favorables au développement d'une bio respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux et économiques.

BIOBOURGOGNE, marque bio et locale respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux et économiques

• Reconnaitre la marque BIOBOURGOGNE



- Le logo BIOBOURGOGNE est apposé sur les produits et supports de communication des producteurs porteurs de la marque BIOBOURGOGNE
- Cette marque permet de reconnaitre les produits et producteurs BIOBOURGOGNE sur le territoire, sur les marchés, dans les magasins, ou sur les foires.



Soyez vigilent : un marché local peut cacher un revendeur de produits venus de loin. Regardez les étiquettes des produits et affichages sur les stands des marchés









• BIOBOURGOGNE: une marque et une dynamique collectives

• Une marque déposée par les agriculteurs bio bourguignons

BIOBOURGOGNE a été déposée en 1983 par le groupement régional des agriculteurs bio (CGAB): elle appartient aux producteurs bio locaux.



Une marque pour différents opérateurs des filières bio locales

BIOBOURGOGNE peut être portée par tout opérateur agriculteur, transformateur, collecteur, distributeur ou restaurateur bourguignon respectant le cahier des charges BIOBOURGOGNE.

Via l'affichage BIOBOURGOGNE, ceux-ci soutiennent les produits locaux et bio de qualité, pour une bio diversifiée et un tissu rural vivant en Bourgogne. Tous ont à cœur de vous faire partager savoir-faire et produits de qualité.

Une marque gérée par un collectif d'acteurs : opérateurs bio, mais pas seulement

Opérateurs bio, consommateurs et organisations locales sont réunis sein de BioBourgogne Association (BBA), association loi 1901 à but non lucratif, pour promouvoir la bio locale et de qualité et gérer collectivement la marque BIOBOURGOGNE.



En particulier BioBourgogne Association :

- attribue la marque aux opérateurs bio qui en font la demande et sous conditions de respect des critères de qualité inscrits au cahier des charges de la marque
- garantit le respect des critères de qualité de la marque : exigence de certificats et contrôle par le comité de marque
- fait évoluer la marque : de nouveaux critères de qualité peuvent être ajoutés au cahier des charges selon les évolutions de contextes réglementaires et propositions des producteurs, transformateurs, restaurateurs ou consommateurs.

BIOBOURGOGNE, une marque soutenue et reconnue

En plus du soutien des adhérents de BioBourgogne Association, la marque BIOBOURGOGNE recoit le soutien du Conseil régional et la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Bourgogne.

- Plus de 150 adhérents soutiennent BioBourgogne Association : opérateurs des filières bio, consommateurs, individuels et organisations locales
- Plus de 30 Opérateurs porteurs de la marque BIOBOURGOGNE
 - des producteurs BIOBOURGOGNE offrant une large gamme de produits
 - un magasin BIOBOURGOGNE : « Un Déjeuner sur l'Herbe » à Toucy (89)
 - une Coopérative de céréales : « BIOBOURGOGNE COCEBI » à Nitry (89)



















BIOBOURGOGNE, une marque dotée d'un cahier des charges exigeant

Pour porter la marque BIOBOURGOGNE, les opérateurs bio doivent, en plus de la certification bio, respecter les critères de qualité inscrits au cahier des charges de la marque.

- 100% bio
- Les producteurs, transformateurs, collecteurs, distributeurs, magasins, restaurateurs BIOBOURGOGNE sont 100 % bio. Il n'y a pas de mixité "bio/non bio" au sein d'une même structure
- Lien au territoire bourguignon
- Les techniques de production sont liées au sol : pas de pratiques hors sol ni pour les cultures, ni pour les animaux
- Les opérateurs BIOBOURGOGNE sont localisés en Bourgogne
- Les produits bio locaux sont privilégiés :
 - Producteurs : produits issus de Bourgogne à 100%*
 - Collecteur: produits collectés issus de Bourgogne à plus de 75 % (collecte de produits bio dans les départements limitrophes tolérée)
 - Distributeur, magasin : majorité des produits distribués issue de Bourgogne**
 - Restaurateur : majorité des produits utilisés issue de Bourgogne**

- Respects des plantes et animaux
- Les animaux ont le temps de grandir à leur rythme
 - Ex. : volailles élevées au minimum pendant 100 jours avant abattage ; contre 81 dans le cahier des charges bio européen
- Pas de bâtiments de grande taille et conditions de logement correctes : les animaux ont assez d'espace pour se développer, interdiction de l'élevage hors sol, parcours extérieurs assez grands
- Prophylaxie et soins vétérinaires limités et mieux gérés grâce aux pratiques d'élevage maintenant les animaux en bonne santé
- Vinification de qualité
- Les vignerons respectent un cahier des charges strict pour le vin : vinification certifiée Demeter, Fnivab, Biodyvin ou Nature & Progrès
- Lien entre acteurs et développement local
- Les opérateurs BIOBOURGOGNE participent à des dynamiques collectives sur les filières bio et participent à faire du lien entre acteurs du territoire, et ce, du producteur au consommateur
- Les tailles économiques des exploitations et les pratiques BIOBOURGOGNE sont compatibles avec le développement d'une bio cohérente des points de vue agro-environnementaux, sociaux et économiques.

Soutenir la qualité BIOBOURGOGNE

En tant que consommateur:

- · Consommez bio et local
- Exiger la qualité BIOBOURGOGNE
- En tant qu'Opérateur bio : producteur,
- transformateur. distributeur, collecteur restaurateur
- Portez et affichez la marque BIOBOURGOGNE

Que vous soyez Consommateur, Association ou Opérateur bio : adhérez à BioBourgogne Association pour soutenir la bio locale et de qualité

> www.biobourgogne-association.org bba@biobourgogne.org





^{*90%} en cas exceptionnel. **Sous réserve de disponibilité