INTERFEL

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective).

LE COMITÉ BIO D'INTERFEL

Créé en 2001, il a pour objectif de mettre en place des actions de valorisation des fruits et légumes bio, et, parallèlement, de lever les freins au développement des filières biologiques.

ILS ONT PARTICIPÉ AU GUIDE

Les membres d'Interfel :

La FNPF, Légumes de France, la Coordination rurale, la Confédération paysanne, FELCOOP, GEFeL, l'ANEEFEL, l'UNCGFL, Saveurs Commerce, la FCD, Restau'Co, le SNRC, la CSIF, le SNIFI.

Les membres invités au Comité Bio :

L'AFIDEM, l'Agence BIO, l'APCA, le CNIPT, le CTIFL, la FNAB, FranceAgriMer, le GNIS, Interbio Occitanie, l'ITAB, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le Synabio.

Des experts référents du secteur bio :

L'INAO et CEBIO, représentant les organismes certificateurs.





« Nous avons veillé à réaliser un guide à la fois complet mais également simple, clair et pratique, pour rendre cet outil le plus accessible possible. » Bruno Vila, co-rapporteur Amont du Comité Bio

« Ce guide a été réalisé par l'ensemble des professionnels de la filière, de l'amont à l'aval, et avec les acteurs référents sur le secteur du bio. »

Marc Duret, co-rapporteur Aval du Comité Bio



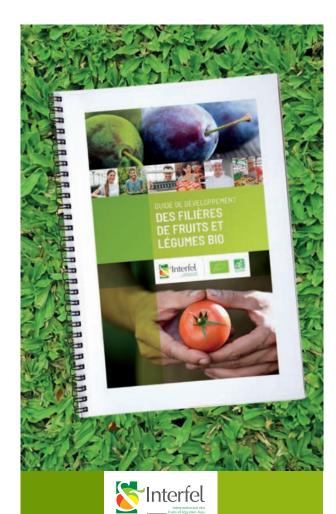




Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais

Interfel - Maison des fruits et légumes 97-103 Bd Pereire - 75017 PARIS

Tél: 01 49 49 15 15 - Fax: 01 49 49 15 16 - Mail: infos@interfel.com www.interfel.com | www.lesfruitsetlegumesfrais.com @Interfel / @FruitsLegumesFR | @lesfruitsetlegumesfrais





Disponible en libre accès sur www.interfel.com/guide_bio

POURQUOI UN TEL GUIDE?

Partant du constat que la demande, en fruits et légumes bio, se développe plus vite que l'offre, les membres du Comité Bio ont souhaité réaliser cet outil afin de :

- Rassembler dans un seul support toutes les informations pertinentes à prendre en compte pour développer une activité en agriculture biologique, en fruits et légumes frais.
- Donner des informations génériques pour toute la filière mais également accompagner spécifiquement chaque métier avec des fiches dédiées.
- Laisser s'exprimer tous les acteurs de la filière fruits et légumes et tous les acteurs du bio à travers un même outil.
- Recueillir le témoignage de professionnels engagés pour le développement des filières de fruits et légumes bio.

LA COMPOSITION DU GUIDE

Pour répondre à ces objectifs, le guide est constitué de plusieurs chapitres :

- 1 LE MARCHÉ DES FRUITS ET LÉGUMES BIO
- 2 LA RÉGLEMENTATION LA CERTIFICATION BIO
- 3 LES ACTEURS ET ORGANISMES RÉFÉRENTS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- LA RECHERCHE / EXPÉRIMENTATION EN FRUITS ET LÉGUMES BIO ET LES APPUIS TECHNIQUES
- **5** LES AIDES FINANCIÈRES
- 6 LA FILIÈRE ET LES RELATIONS ENTRE LES DIFFÉRENTS MÉTIERS DE LA FILIÈRE
- 7 COMMUNIQUER SUR LES FRUITS ET LÉGUMES BIO



En complément, le guide comporte des fiches spécifiques par métier, illustrées par le témoignage de professionnels engagés, qui partagent leur expérience de l'agriculture biologique.

« La bio, c'est passionnant, on n'en finit jamais d'apprendre! » Pascal Clavier, arboriculteur





« Nous accompagnons les producteurs pour avoir des produits bio de qualité dont ils puissent vivre. »

Julie Mahmoun, responsable des achats de fruits et légumes bio en grande distribution



« Notre métier est de planifier les mises en culture avec les producteurs, de valoriser et vendre leurs productions sur les différents circuits de consommation ». Grégoire Dupont, metteur en marché

A retrouver également, les témoignages de Brigitte Colautti - productrice de piment bio, Emmanuel Eichner - importateur, Eric Peloux - grossiste, Christiane Délicourt - primeur bio, Jean-Noël Carles et Daniel Corbel - producteur et exportateur de pommes, Christian Soler - producteur adhérent à une coopérative, Romuald Garnier - gérant de magasin bio, Dominique Maupin - gérant d'une cuisine centrale de restauration collective, Nathalie Longuetaud - gérante d'un restaurant.