

**BENEFICIER DE LA MARQUE BIOBOURGOGNE**  
Formulaire à retourner à BioBourgogne Association (recto et verso)

**Cochez les cases pour signifier que vous respectez les critères de production BIOBOURGOGNE<sup>1</sup>**

<input type="checkbox"/> <b>CULTURES (Listez tous vos produits végétaux bruts et transformés) :</b>  <input type="checkbox"/> J'utilise moins de 170 kg/ha d'azote, toutes sources d'azote exogène confondues ( <i>dans le ccUE bio : seuls les effluents d'élevage sont comptabilisés</i> )
<input type="checkbox"/> <b>ANIMAUX (Listez tous vos produits animaux bruts et transformés) :</b>  <input type="checkbox"/> Je limite les traitements allopathiques, y compris antiparasitaires, à 3/an pour les animaux qui vivent plus d'un an, 2/an pour les autres <sup>2</sup> ( <i>ccUE bio : traitements anti-parasitaires illimités</i> )  <input type="checkbox"/> Je ne pratique pas d'élevage hors sol et je dispose des surfaces nécessaires pour assurer : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> l'accès au plein air des animaux présents</li> <li><input type="checkbox"/> tout ou partie de l'épandage de leurs déjections</li> <li><input type="checkbox"/> tout ou partie de leur alimentation</li> </ul> <i>(dans le ccUE bio : possibilité d'avoir des élevages bio qui ne disposent pas de surface à condition d'une coopération pour l'épandage d'effluents)</i>  <input type="checkbox"/> Le chargement sur ma ferme est inférieur à 2 UGB/ha max ( <i>ccUE bio : 0 limite</i> )
<input type="checkbox"/> <b>SPECIFICITES POUR LES HERBIVORES</b> <input type="checkbox"/> Je n'utilise pas de caillebotis sur plus de 25% de la surface du bâtiment pour les bovins ( <i>ccUE bio : pour les mammifères, 50% de la surf. min doit être « pleine », le reste peut être en caillebotis</i> ) <input type="checkbox"/> Je n'utilise pas les bolus dans mon élevage ( <i>ccUE bio : pas de liste de traitements interdits</i> ) <input type="checkbox"/> J'utilise au minimum 60% de fourrages grossiers ( <i>ccUE bio : dérogation possible à 50%</i> ) <input type="checkbox"/> J'utilise au plus 50% d'ensilage dans la ration mensuelle des animaux <sup>3</sup> ( <i>ccUE bio : ensilage illimité</i> ) <input type="checkbox"/> Je produis plus de 50% de la ration d'aliments sur l'exploitation <input type="checkbox"/> ou, si je n'ai pas de surface disponible, je m'approvisionne localement à 50% de la ration ( <i>ccUE bio : à défaut de produire soi-même des aliments, coopération à 50% de la ration dans la « région »</i> )
<input type="checkbox"/> <b>SPECIFICITES POUR LES VOLAILLES</b> <input type="checkbox"/> J'assure l'accès au plein air aux volailles pendant au moins 50% de leur vie sur ma ferme ( <i>ccUE bio : 1/3</i> ) <input type="checkbox"/> Mes bâtiments pour poules pondeuses sont inférieurs à 1600m <sup>2</sup> ( <i>ccUE bio : pas de limite</i> ) <input type="checkbox"/> Mes volailles sont élevées au sol ( <i>ccUE bio : possibilité d'élevage sur étages pour les poules pondeuses</i> ) <input type="checkbox"/> Je respecte l'âge d'abattage minimum pour mes volailles de chair de 100 jrs sans dérogation ( <i>ccUE bio : 81 jrs avec des dérogations possibles</i> )
<input type="checkbox"/> <b>SPECIFICITES POUR LES MONOGASTRIQUES</b> <input type="checkbox"/> Taille des ateliers porcs limités à 1500 porcs ou 200 truies ( <i>ccUE bio : pas de limite</i> ) <input type="checkbox"/> J'abats mes porcs charcutiers au min à 182 jrs ( <i>ccUE bio : pas d'âge d'abattage minimum</i> )

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature

<sup>1</sup> Critères BIOBOURGOGNE additifs au cahier des charges bio européen (ccUE bio) et validés en AG BBA. De nouveaux critères sont proposés chaque année et sont à discuter avec les professionnels, entre autre dans les commissions spécialisées de la CGAB.

**LA MARQUE BIOBOURGOGNE**

Une marque régionale collective pour les opérateurs bio

- Producteurs, transformateurs, collecteurs, restaurateurs, distributeurs -

**BIOBOURGOGNE, une marque privilégiée**

Aujourd'hui, les produits locaux sont facilement opposés au bio. Aussi, s'afficher visiblement « bio & local » est un atout à cultiver.

La marque BIOBOURGOGNE est enviée par nombre d'acteurs ne disposant pas de marque locale sous laquelle se rallier. Bénéficiant d'un nom très attractif, cette marque bio régionale permet d'identifier clairement des produits bio locaux.

**BIOBOURGOGNE, une marque collective**

**Les producteurs bio des GAB, propriétaires de la marque au travers de la CGAB**

BIOBOURGOGNE est une marque qui a été déposée en 1981 par la Confédération des Groupements de producteurs bio (GAB) de Bourgogne (CGAB).

La CGAB est propriétaire de BIOBOURGOGNE devant l'Institut national de la propriété industrielle (INPI).

**Une gestion déléguée à un collectif d'acteurs : BioBourgogne Association (BBA)**

La marque BIOBOURGOGNE est gérée depuis 1983 par un collectif d'opérateurs bio, consommateurs et associations locales, ce pour bénéficier des atouts d'une gestion multi-acteurs, au-delà des seuls producteurs propriétaires de la marque.

Depuis sa création, ce collectif a connu différents noms et statuts pour faire vivre la marque et répondre aux évolutions des contextes local, national et européen :

- « Collectif OGM, organisme gestionnaire de marque » (1983)
- puis « BIOBOURGOGNE, association gestionnaire de la marque BIOBOURGOGNE »
- puis « BioBourgogne Association\*, association pour la promotion de la bio » (2011).

**BIOBOURGOGNE, une responsabilité partagée**

Le propriétaire de la marque BIOBOURGOGNE (CGAB) et le gestionnaire de la marque (collectif BBA) sont co-responsables la marque BIOBOURGOGNE, identifiant pour bio régional pour une bio de qualité et pour tous.

Les adhérents des GAB, au travers de la CGAB qui les fédère, sont responsables en particulier du sens donné à la marque, en lui définissant des objectifs de qualité.

BBA associe en son assemblée plusieurs types de membres pour gérer la marque de façon ouverte et collective : producteurs, transformateurs, collecteurs, distributeurs, restaurateurs, individuels ou en groupes, ainsi que des associations locales de développement de la bio et de protection de l'environnement. Ils participent à définir et faire évoluer la marque : critères de qualité à intégrer, modalités pratiques d'attribution et de contrôle de son usage.

\*BBA gère la marque BIOBOURGOGNE pour les producteurs bio GAB-CGAB et mène aussi par ailleurs d'autres activités, non liées à la marque : production d'outils de communication et d'affichage accessibles à tous, animation pour le développement de circuits bio locaux... Cf. Plaquette de présentation et site de BioBourgogne Association.



### • Demander la marque BIOBOURGOGNE : Pourquoi ?

La marque offre les avantages d'une dynamique collective :

- affichage sur les produits, stands, panneaux d'affichage, etc., pour une visibilité accrue des produits et producteurs bio locaux sur les points de vente et outils de com.
- communication auprès du grand public sur les critères de qualité BIOBOURGOGNE pour valoriser les pratiques des opérateurs bio
  - opérateur 100 % bio certifié (pas de mixité bio/non bio)
  - appartenance à une dynamique collective ancrée au territoire bourguignon
  - produits issus de Bourgogne
  - cahier des charges exigeant compatible avec le développement d'une bio cohérente des points de vue agro-environnementaux et socio-économiques
- outils et services BBA à tarifs privilégiés : les opérateurs BIOBOURGOGNE peuvent bénéficier de commandes groupées d'outils portant la marque (sacs, panneaux,...).

### • Qui peut bénéficier de la marque et du logo BIOBOURGOGNE ?

Tout producteur, transformateur, collecteur, distributeur, restaurateur bio qui adhère à BioBourgogne Association en tant qu'*Opérateur bénéficiaire de la marque*.

Il doit pour cela répondre aux critères de qualité de la marque BIOBOURGOGNE (Cf. Critères de qualité dans le Formulaire ci-après).

**A noter : les critères de qualité BIOBOURGOGNE et de contrôle sont évolutifs**  
 Pour valoriser les pratiques et propositions des producteurs, transformateurs, restaurateurs, distributeurs ou consommateurs, tout en tenant compte les évolutions de contexte, les critères de qualité de la marque BIOBOURGOGNE peuvent être modifiés ou complétés.  
 BBA intègre ainsi régulièrement de nouveaux critères au cahier des charges de la marque BIOBOURGOGNE. Notamment, progressivement et quand cela est possible, BBA intègre des critères de l'ancien cahier des charges français REPAB-F et de Bio Cohérence.  
 Les modalités de contrôle de l'application de ces critères peuvent également évoluer.

### • Bénéficiaire de la marque BIOBOURGOGNE : Comment ?

- consultez les critères du cahier des charges de la marque ci-après, la charte éthique et le règlement d'usage de la marque BIOBOURGOGNE (en ligne ou nous contacter)
- retournez au siège de BioBourgogne Association à Auxerre les pièces suivantes
  - Votre Bulletin d'adhésion à BioBourgogne Association en tant qu'*« Opérateur bio bénéficiaire de la marque »*
    - rempli et signé
    - avec votre Chèque d'adhésion
  - Le Formulaire *Bénéficiaire de la marque BIOBOURGOGNE* (ci-après)
    - rempli et signé des 2 côtés
    - avec les certificats bio/conversion pour vos produits, magasin ou restaurant
    - votre certificat de vinification Fnivab, Demeter, Biodyvin ou Nature & Progrès

**Après validation par le conseil d'administration de BBA de votre adhésion en tant qu'*« Opérateur bio bénéficiaire de la marque »*, vous pourrez utiliser et afficher le logo BIOBOURGOGNE**

### BENEFICIER DE LA MARQUE BIOBOURGOGNE

Formulaire à retourner à BioBourgogne Association (recto et verso)

### Cochez les cases pour préciser votre statut, et signifier que vous respectez les critères de qualité BIOBOURGOGNE

Nb. : Voir le mode de calcul de la redevance dans le bulletin d'adhésion à BioBourgogne Association (BBA)

Votre statut	Critères au cahier des charges BIOBOURGOGNE
<input type="checkbox"/> <b>Producteur</b> 35 € + Redevance (10 à 250€ max.)	<input type="checkbox"/> Mon exploitation est 100% bio (ou conversion)* <input type="checkbox"/> 100% de ma production est issue de Bourgogne <i>(Exception : 90%. Nous contacter)</i> <input type="checkbox"/> Je respecte les critères de production BIOBOURGOGNE <b>Cf. au verso : cochez les critères de production BIOBOURGOGNE</b> <input type="checkbox"/> Je pratique la vinification selon le cahier des charges FNIVAB, Demeter, Nature & Progrès ou Biodyvin ( <b>joindre le certificat</b> ) <input type="checkbox"/> J'adhère à une dynamique collective en Bourgogne <b>Précisez : GAB,...</b>
<input type="checkbox"/> <b>Transformateur</b> 35 € + Redevance (10 à 250€ max.)	<input type="checkbox"/> Mon unité de transformation est 100% bio (ou conversion)* <input type="checkbox"/> La majorité des produits que j'utilise sont issus de Bourgogne J'adhère à une dynamique collective en Bourgogne <b>Précisez :</b>
<input type="checkbox"/> <b>Collecteur</b> 35€ x nombre de collectés (3.500€ max.)	<input type="checkbox"/> L'unité de collecte est 100% bio (ou conversion)* <input type="checkbox"/> Plus de 75 % des produits collectés sont issus de Bourgogne** <input type="checkbox"/> J'adhère à une dynamique collective en Bourgogne <b>Précisez : Coopérative, ...</b>
<input type="checkbox"/> <b>Magasin</b> <input type="checkbox"/> <b>Distributeur</b> (35 à 150 €)	<input type="checkbox"/> L'unité de distribution est 100% bio (ou conversion)* <input type="checkbox"/> La majorité des produits distribués est issue de Bourgogne** <input type="checkbox"/> J'adhère à une dynamique collective en Bourgogne <b>Précisez :</b>
<input type="checkbox"/> <b>Restaurateur</b> (35 €)	<input type="checkbox"/> Le restaurant est 100% bio (ou conversion)* <input type="checkbox"/> J'adhère à une dynamique collective en Bourgogne <b>Préciser :</b>

\*Joindre les certificats des produits et activités certifiées : transfo, magasin, restaurant, vinification. (Nb. Seuls les produits certifiés bio peuvent porter la marque BIOBOURGOGNE). \*\*Sous réserve de disponibilité.

Fait à \_\_\_\_\_, Le \_\_\_\_\_

Signature

