

Campagne de sensibilisation de la filière laitière bio

Lancement du podcast vidéo 'BIOLOGIQUE', pour faire découvrir la filière laitière Bio !

**Une initiative pour informer et engager plus largement le grand public
autour des enjeux de la filière laitière bio.**

Le bio fait partie des labels de référence en France, c'est même le 2ème en notoriété [1], bien ancré dans le quotidien des Français qui en achètent en moyenne 26 fois dans l'année [2]. Toutefois, l'inflation a eu un réel impact sur l'attractivité des produits bio, notamment les produits laitiers, qui ont perdu 1 million d'acheteurs entre 2020 et 2023 [3].

Alors que la production de produits laitiers bio reste dynamique, la consommation peine à suivre dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat. La filière laitière bio, bousculée par la crise économique et sanitaire, fait face à de nouveaux défis, entre incertitudes et modifications des pratiques d'achat des consommateurs. Pour répondre à cette situation, une campagne de communication cofinancée par l'Union Européenne est lancée pour soutenir la demande et préserver l'équilibre du marché.

C'est dans ce cadre que la filière laitière bio annonce le lancement de son tout nouveau podcast audio et vidéo, "Biologique - de l'assiette à la ferme", disponible sur toutes les plateformes d'écoute.



Un format hybride, dynamique et impactant

Animé par les influenceurs Amina (@soai14 390K followers sur Instagram) et Hervé (@Herve Cuisine, 870K followers sur Instagram), ce podcast propose des échanges avec des personnalités des réseaux sociaux et des médias telles que Vaimalama Chaves, Manon du "Meilleur Pâtissier", Adriana Karembou ou encore Jean Covillault, participant "Top Chef" saison 14, pour explorer les thématiques de la filière laitière bio.

Amina et Hervé font un voyage immersif et instructif, de l'assiette à la ferme. A travers les différents épisodes, ils parcourent la filière laitière bio, de la production de lait dans les prés par les vaches laitières à la transformation de ce même lait, dans les laiteries.

Quand c'est bio c'est forcément produit dans une petite ferme ?

Qui dit bio, dit non transformé ?

Mais d'ailleurs, ça veut dire quoi bio ?

Chaque épisode est une immersion dans l'univers du bio, avec des formats longs et des capsules courtes pour une meilleure pédagogie. Les invités qui rejoignent les deux animateurs à chaque étape du parcours ont l'opportunité de rencontrer et échanger avec des professionnels de la filière (éleveurs, transformateurs). Ceux-ci partagent leurs expériences et connaissances pour répondre à toutes les questions des consommateurs.

Épisode 1 - C'est l'heure du brunch !

Comment reconnaître les produits laitiers bio en magasin ? Où les retrouver facilement ? Pourquoi sont-ils parfois plus chers que des produits conventionnels ? En faisant leurs courses pour organiser un brunch 100% bio, Hervé et Amina en profitent pour poser toutes leurs questions à Swanny, responsable bio en grande surface

Mais leur questionnement ne s'arrête pas là : au cours d'un repas avec leurs invitées, Vaimalama et Véronique, Amina lance un défi à Hervé : remonter la filière laitière bio pour tout comprendre !

Épisode 2 - Direction le site de production

En route vers la laiterie, Amina et Hervé, accompagnés de Manon (Le Meilleur Pâtissier), explorent les différentes étapes de fabrication des produits laitiers bio. Ils rencontrent Sophie Renouf, responsable qualité produits frais chez Isigny Sainte-Mère, qui leur explique les spécificités du bio et la rigueur du cahier des charges en ce qui concerne la production, notamment en usine.

Épisode 3 - Retour aux origines : découvrir la ferme

Les hôtes partent à la rencontre de David Macaire, et visitent sa ferme laitière bio, à Domjean dans la Manche, en compagnie du chef et ancien participant Top chef saison 14, Jean Covillault. David est devenu agriculteur bio après 18 mois de conversion et a livré son premier tank de lait bio en novembre 2021. Les invités et hôtes prennent connaissance des exigences du cahier des charges du bio et discutent des pratiques agricoles avec l'éleveur afin de comprendre les réalités et garanties de la production biologique.

Épisode 4 - Le dîner 100% bio

Mission accomplie ! De retour de leur périple, Amina et Hervé organisent un dîner 100% bio avec Candice Boisson (Koh Lanta 2016) et Adriana Karembou. Ils partagent ce qu'ils ont appris sur le bio et discutent des gestes du quotidien que chacun peut adopter pour une démarche écoresponsable.

[1]Source : Kantar Etude Labels Décembre 2023

[2]Source : Kantar Worldpanel - Tous circuits - Total alimentaire Bio - Année 2023

[3]Source : Kantar Worldpanel - Tous circuits - Total produits laitiers Bio - Année 2023

Écouter "BIOLOGIQUE" sur :



CONTACT PRESSE :

Isciane Fellouse - ifellouse@revolutionr.com - 06 78 21 58 34



Cofinancé par
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la Recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables. Visitez https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/penn4_2019-2023.pdf pour obtenir des informations et des recommandations sur les régimes alimentaires équilibrés et sains

