

Le bio, avenir de l'industrie agroalimentaire française à l'export

Super FaBio, super-héros de la bio à l'export, alias Jean-Marc Denan a rejoint Bio Linéaires pour livrer, tous les deux mois, son expertise sur la distribution bio internationale. Rencontre.

Bio Linéaires : Super FaBio, quelle est l'origine de votre engagement au service de la bio française?

Super FaBio : À la fin des années 90, j'ai compris que l'exportation de spécialités françaises butait sur un problème irréversible de compétitivité et qui n'irait qu'en se creusant. Cette crise en coupant les importations a permis à chaque Français de mesurer combien il existait un gouffre entre les coûts de productions maraîchères et fruitières domestiques et ceux de nos voisins européens. Il faudra en son temps s'interroger sur les causes mais c'est un autre débat.

Nos produits de terroir se distinguent par des qualités organoleptiques et gustatives hors pair, mais sont systématiquement jugés « non compétitifs », une fois passés les frontières... car souvent en sur-qualité par rapport à la demande du consommateur cible. Il fallait donc en changer.

En mariant Bio et Gourmet, nos producteurs et transformateurs s'adressent à une cible plus qualifiée, plus réceptrice au bon goût, et très soucieuse de naturalité et d'authenticité. Ils multiplient ainsi leurs potentiels d'exportateurs.

Bio Linéaires : Qui sont ces consommateurs, à la fois Bio et Gourmet ?

Super FaBio : Le consommateur traditionnel « d'épicerie fine » a évolué. Il recherche certes saveurs et plaisir mais en même temps il plébiscitera les aliments sains, riches en nutriments, porteurs de valeurs sociétales et d'éthique - le commerce équitable - ; voire d'allégations santé. Et il dispose du consentement à payer pour ces exigences.

Parallèlement, le consommateur bio contemporain ne se satisfait plus du seul label bio. Il veut des ingrédients sains et des recettes courtes (le « Clean Label ») mais en même temps savoureuses. S'agissant des plus jeunes, on parle alors de YOF (Young Organic Foodista).

Il est révolu le temps du régime bio tristounet, il est venu celui de la bio plaisir, gastronomique. La bio et le bon sont l'avenir de l'agroalimentaire français. Je le vérifie tous les jours.

Bio Linéaires : Donc, non seulement les fabricants français retrouvent des marchés export avec la bio, mais ils en élèvent le standard qualitatif ?

Super FaBio : C'est cela même. Pour moi une qualité gustative et nutritionnelle de haut niveau doit être un standard de la bio - Vs un privilège cantonné aux épiceries fines. Quand la dimension plaisir est corrélée à des bénéfices santé, d'équité et de durabilité,



consommer bio devient une récompense immédiate et le pari est gagné.

Et ce faisant, les fabricants instaurent une barrière à l'entrée du marché, vis-à-vis d'une concurrence qui s'est affranchie de cette priorité gustative et / ou privée de ce savoir-faire gastronomique.

Bio Linéaires : Super FaBio tout cela est bio et bon - comme vous dites - mais faites-nous part d'un exemple concret ?

Super FaBio : Vous savez, je suis Provençal et c'est tout naturellement avec le pastis - le vrai, celui aux arômes issus d'une lente macération de plantes et d'épices - que j'ai vérifié pour la première fois cette réalité. Il a été difficile à cette distillerie d'Aubagne de mettre au point son premier pastis bio - notamment de trouver un alcool bio au goût neutre - mais le succès a été immédiat à l'export. Par exemple auprès d'une chaîne de discount belge qui n'aurait jamais commercialisé de pastis traditionnel, trop cher. Aujourd'hui, la distillerie met en avant sa large gamme bio et son antériorité.

Cette transition du conventionnel à la bio je l'ai ensuite suscitée chez une PME du surgelé, à une époque où bio et surgelé paraissaient antinomiques. Beaucoup d'autres ont suivi depuis avec le même succès.

Bio Linéaires: Mais ces PME ne risquent-elles pas d'être taxées de bio-opportunistes ?

Super FaBio : Oui, c'est un risque, si elles se contentent simplement de « verdir » leur gamme. C'est pourquoi, je les incite à appliquer au bio la même rigueur, le même souci de créativité, de recherches de saveurs et de naturalité des matières premières qui caractérisent leur savoir-faire différenciateur en conventionnel.

Bio Linéaires : Avec le confinement mondial l'on a jamais tant célébré une consommation locale retrouvée, comment concilier Bio et Exportation dans ce contexte ?

Super FaBio : L'important c'est de privilégier autant que faire se peut la proximité des matières premières et des lieux de transformation. D'où la nécessité d'accélérer le développement des filières agricoles Bio. Mais on ne doit pas pour autant se priver de chocolat bio et Fair Trade au prétexte que le cacao ne pousse pas sur les steppes du Larzac...

Comme toujours, la justice est affaire d'équilibre. Et de respect, de l'environnement et des hommes.



Jean-Marc Denan
jm@denan.fr

