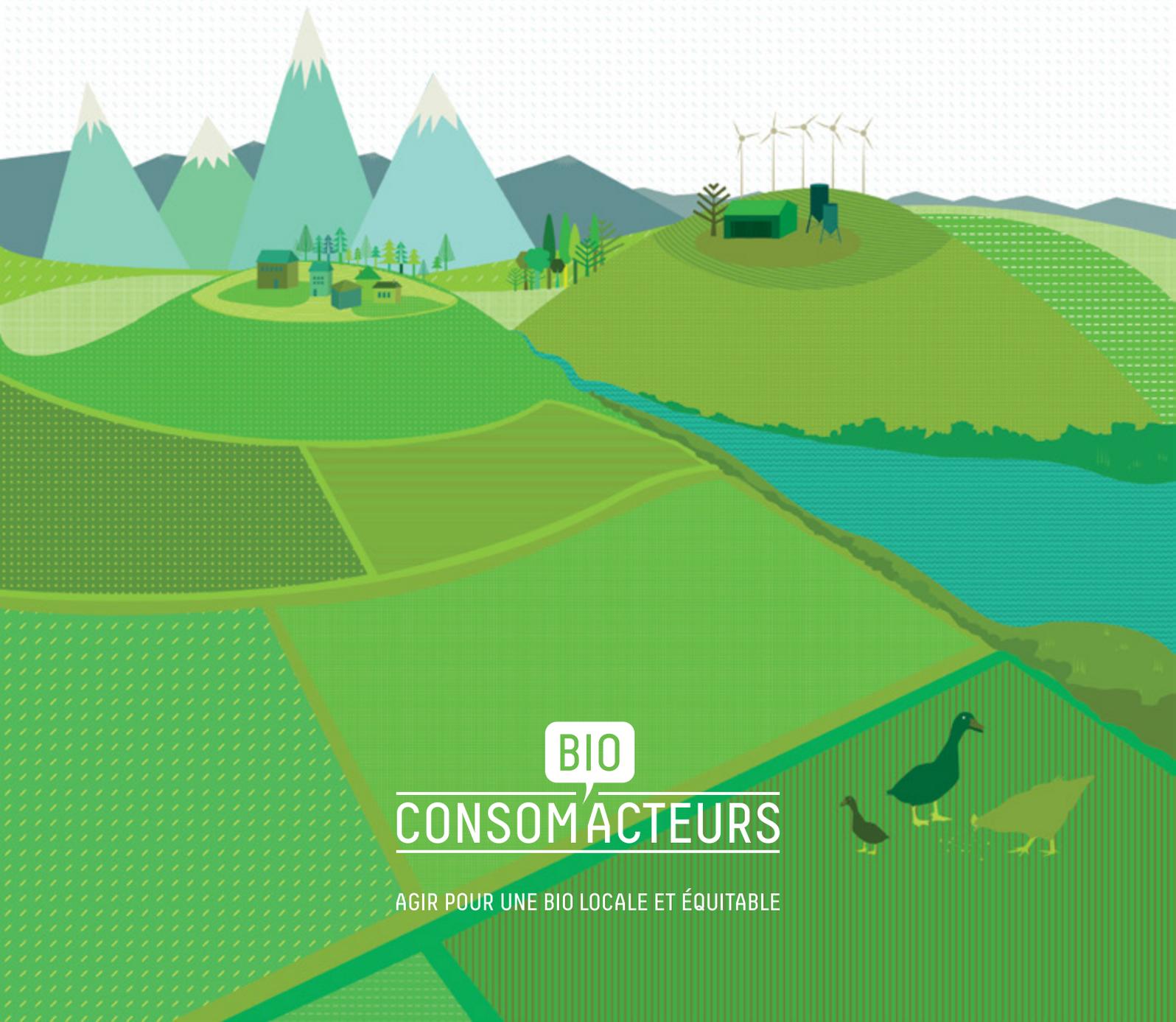


RAPPORT D'ACTIVITÉ

2014



BIO

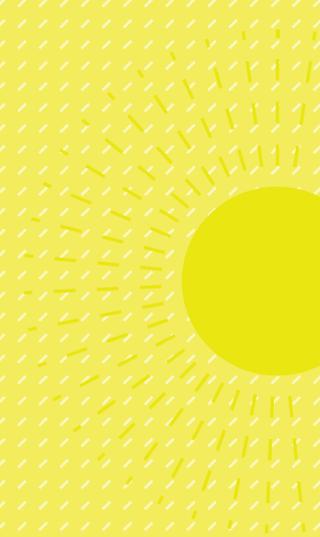
CONSUMACTEURS

AGIR POUR UNE BIO LOCALE ET ÉQUITABLE

SOMMAIRE

*« Nous devons, en tant que Nation,
entreprendre une révolution radicale de nos
valeurs. Nous devons rapidement amorcer
le passage d'une société axée sur les objets,
à une société tournée vers les personnes. »*

Martin LUTHER KING, 1967





L'année 2014 a été marquée par une actualité riche dans les domaines de la consommation responsable, vecteur de notre action pour la protection de la nature, l'amélioration du cadre de vie, la protection de l'eau, de

l'air, des sols, des sites et paysages et la lutte contre les pollutions et les nuisances.

Citons par exemple une loi d'avenir sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt qui accorde une place à l'agriculture biologique, une loi interdisant l'utilisation de produits phytosanitaires à partir de 2020 dans les espaces verts et 2022 dans les jardins particuliers, toujours plus d'études sur la toxicité du glyphosate (Roundup), un nouveau plan Ecophyto en préparation pour 2015 (suite à l'échec du précédent), la conférence environnementale au cours de laquelle le Président Hollande promet un accord historique sur le climat lors de la 21^e conférence des Nations Unies sur le climat en décembre 2015, les grands projets inutiles tels que le barrage du Testet, la ligne à grande vitesse Lyon-Turin, l'EPR à Flamanville, l'aéroport à Notre-Dame-des-Landes, la zone commerciale EcoCity près de Paris, la ferme des mille vaches dans la Somme, le stade de l'Olympique lyonnais dans le Rhône, une ferme de mille truies en Bretagne, etc.

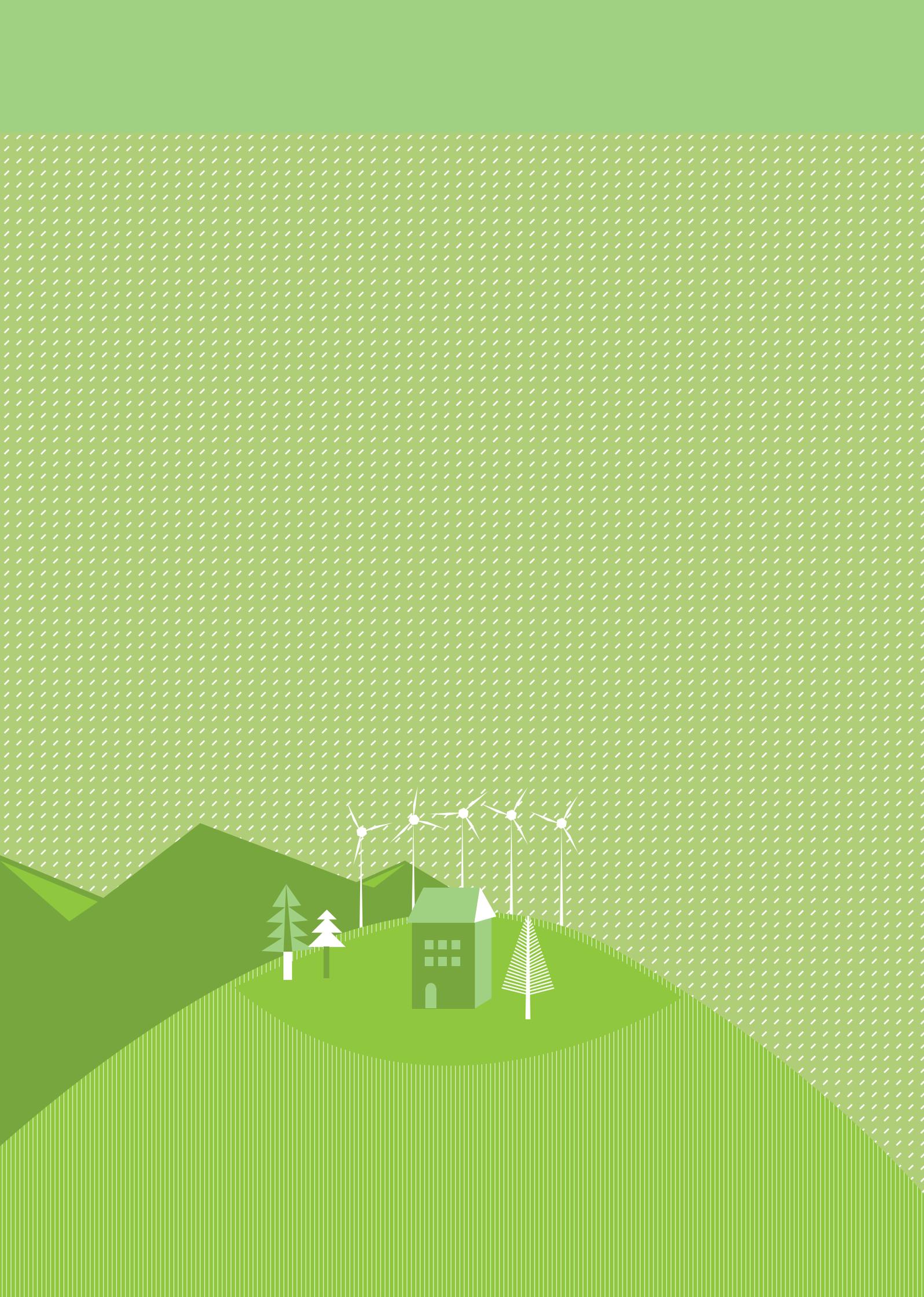
En 2014, Bio Consom'acteurs a consolidé son réseau et accentué son implication de terrain auprès d'autres mouvements de la transition écologique, sociale et

humaine, et autres organisations institutionnelles ou de recherche. Elle a co-créé 2 consortiums (O phyto 100% bio et BioNutrinet), a intégré le conseil d'administration de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB) et de Bio Cohérence, continué de participer activement au sein des collectifs Pour une transition citoyenne, Semaine pour les alternatives aux pesticides, Semons la biodiversité, auprès du Conseil national de l'alimentation (CNA) et au conseil d'administration de Biocoop, et participé à de nombreux travaux aux côtés de beaucoup d'autres organisations.

Les citoyens commencent à prendre conscience de la nécessité de consommer des produits biologiques. Certains d'entre eux savent aussi que doit être recherchée une production locale de produits bio et connaissent les meilleurs plans pour s'assurer que les producteurs ont été rémunérés au prix juste.

Les ventes de produits bio pour la consommation à domicile ont augmenté en 2013 de 9% en valeur par rapport à 2012 ; ce chiffre se confirmerait en 2014. En restauration collective, de plus en plus de restaurants proposent du bio dans leur menu (ils sont à 59% en 2014 contre 56% en 2013, soit une hausse de 3 %).

Pour le conseil d'administration,
Le président,
Claude Jourden ■



VIE ASSOCIATIVE

Équipe permanente

Le conseil d'administration est issu de la société civile :

Community organiser

Enseignante

Consultant, enseignant-chercheur

Entrepreneur

Diététicienne nutritionniste

Directrice d'ONG

Conseil et assistance aux structures de l'ESS

Retraité

Consultant

Des volontaires en service civique ont accompagné les salariées et bénévoles en 2014 pour sensibiliser le grand public à la bio. Merci à Alaric, Emmanuelle, Jeanne, Jennifer, Julie, Mathieu et Sabine pour leur énergie pendant leur mission. Nous leur souhaitons de belles réussites pour leurs différents projets !

Les commissions

Bénévoles administrateurs ou relais, salariées et volontaires se réunissent en groupes de travail :

- La commission gouvernance s'est réunie 4 fois cette année
- La commission stratégie s'est réunie 3 fois cette année pour s'assurer du bon avancement des actions en accord avec la stratégie de l'association
- La commission communication s'est constituée cette année et 4 réunions ont déjà eu lieu.

Communication et formation

En 2014, l'association a favorisé les rencontres des bénévoles en organisant :

- des « apéros » mensuels à Paris, merci à l'équipe de la petite Chaufferie pour son accueil
- une rencontre des relais locaux en avril, merci à Bio Consom'acteurs Pays d'Angers
- des formations gratuites à l'animation pour ses adhérents, en partenariat avec le Groupement d'agriculture biologique (GAB) Ile-de-France.

Les relais locaux

L'association s'appuie sur des relais locaux pour développer ses actions. Ce sont des personnes physiques ou morales qui s'investissent localement. Ils portent les valeurs de l'association, en relayant les actions et diffusent les supports d'information pour sensibiliser le grand public à une alimentation de qualité. Ils apportent leur contribution à la vie et au développement de l'association partout en France. Une lettre interne leur est envoyée mensuellement.

Des nouveaux relais locaux ont rejoint notre réseau en 2014. Bienvenue à eux !

Marion dans le Loir-et-Cher (41)



Première volontaire en service civique de l'association Bio Consom'acteurs en 2012, Marion Hervé transmet à présent les bonnes pratiques à nos amis d'Accueil Paysan Centre, pour lequel elle est animatrice.

Françoise dans le Tarn (81)



Françoise Noireau vit à Tauriac dans le Tarn, non loin du département limitrophe du Tarn-et-Garonne. Ayant choisi de mettre en œuvre une véritable cohérence entre ses valeurs et son mode de vie, Françoise est une citoyenne du monde active et créative, et une consom'actrice engagée sur de multiples fronts, à commencer par celui de son alimentation !

David également dans le Tarn (81)

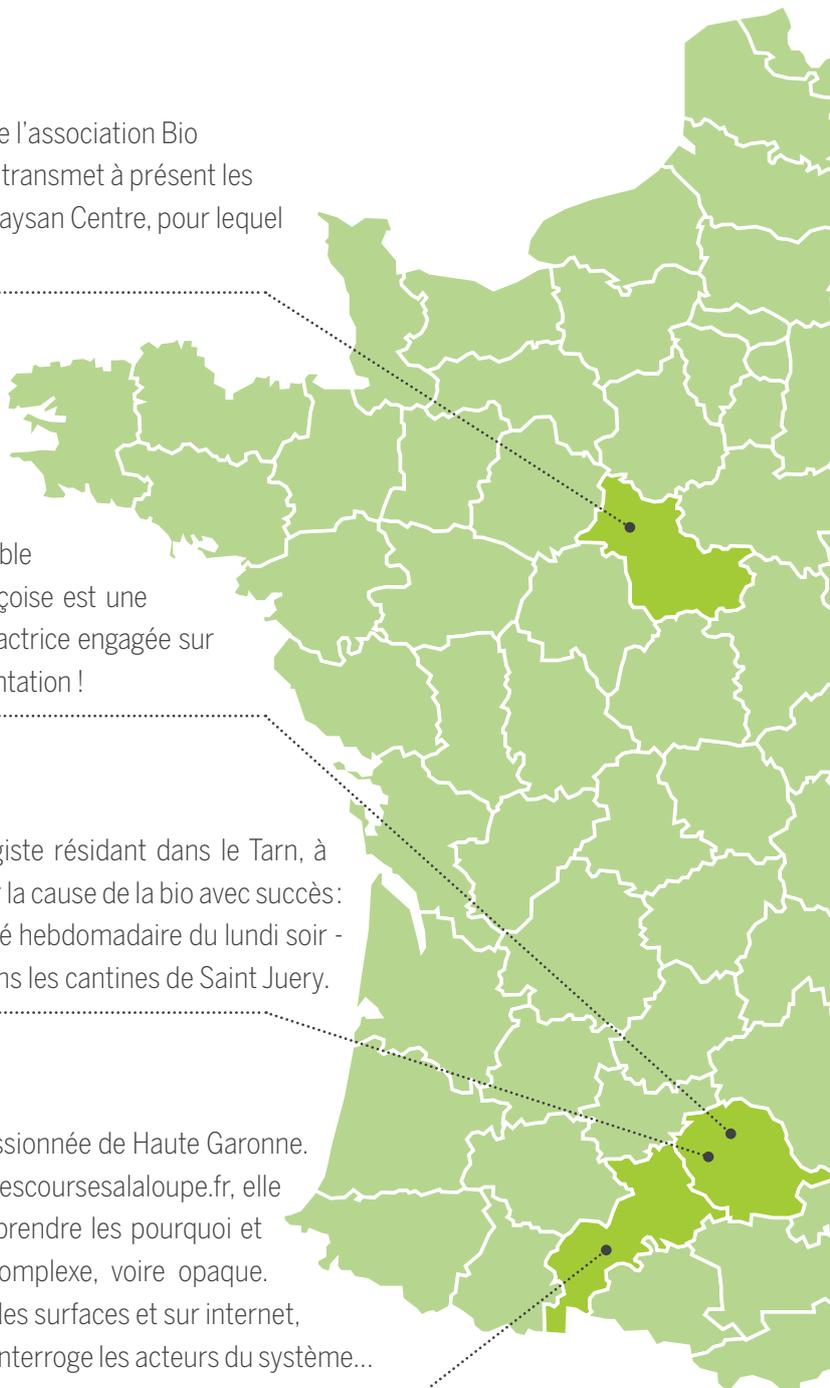


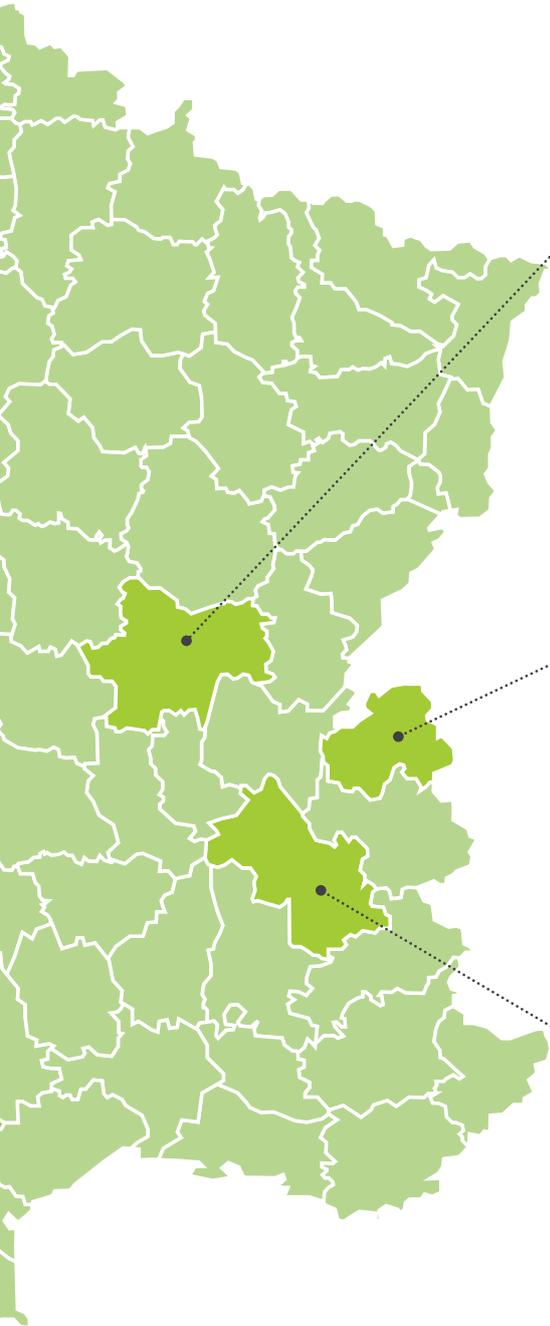
David Kowalczyk est un militant écologiste résidant dans le Tarn, à Saint Juery, près d'Albi. David a su porter la cause de la bio avec succès : il est à l'initiative du Noctambio - marché hebdomadaire du lundi soir - et du service d'un repas bio par mois dans les cantines de Saint Juery.

Anne en Haute-Garonne (31)



Anne Pierce est une consom'actrice passionnée de Haute Garonne. Comme elle l'explique dans son blog mescoursesalaloupe.fr, elle « adooooore faire les courses » et comprendre les pourquoi et comment d'un système alimentaire complexe, voire opaque. Jour après jour, Anne mène son enquête dans les grandes surfaces et sur internet, épiluche réglementations et rapports institutionnels et interroge les acteurs du système... une vraie détective !





Nadine en Saône-et-Loire (71)

Nadine Bonin vit dans un petit village viticole de Saône-et-Loire. Depuis une dizaine d'années, elle entreprend de donner de nouvelles saveurs et de renforcer la vitalité de son quotidien. Après s'être formée en naturopathie et en cuisine diététique et biologique, Nadine anime aujourd'hui des conférences, des ateliers participatifs et des stages sur l'éco-nutrition !



Laurène en Haute-Savoie (74)

Laurène Pellarini est créatrice culinaire et consultante en alimentation bio en Haute Savoie. Derrière les fourneaux ou face à des publics variés, Laurène exalte les saveurs et les vertus d'une alimentation saine. Elle participe à la dissémination de connaissances essentielles pour notre équilibre et notre santé, jusque dans les salles de classes des écoles savoyardes !



Angélique en Isère (38)

Angélique Michaut est une actrice de la transition citoyenne sur le plan national et dans sa belle région iséroise. Engagée au sein du réseau Colibris et dans le mouvement Alternatiba, Angélique participe à la fédération des initiatives de transition de notre société vers un modèle plus juste et durable.



Des actions dans les territoires

Mes courses à la loupe (31)

«Entre la publicité qui dit que tout va bien et les documentaires qui disent que tout va mal, où est la réalité? Après des années à enquêter pour savoir qu'est-ce qui était vraiment bon pour la santé de mes enfants, j'en suis arrivée à la conclusion que les deux se valent, car aucun des deux ne cherche à vous informer. La pub veut vous vendre des produits et les documentaires cherchent à vous vendre... de la pub. Mes Courses à la Loupe n'a rien à vous vendre. Ce blog me sert à mettre en forme le résultat de recherches que je mène pour mes enfants et s'il peut vous être utile, c'est encore mieux. » Anne Pierce, fondatrice du blog Mes courses à la loupe et relais local de l'association Bio Consom'acteurs en Haute-Garonne.

Les ateliers du samedi à Chateaubriand (44)

Les bénévoles organisent 2 à 3 fois par trimestre des ateliers sur différentes problématiques : cultiver les petits fruitiers, gérer son stress, connaître les ondes électromagnétiques, les peintures écologiques, les soupes-repas ou le gluten. Les conférences avec un intervenant sont suivies d'un débat avec les inscrits.

Lutter contre le gaspillage, en IDF

2014 a été une année pleine d'événements et d'actions en Île-de-France. Grâce à des bénévoles motivés, l'association a eu l'occasion d'organiser un grand nombre de manifestations sous diverses formes. Au printemps, pour s'opposer à Monsanto et au traité de libre-échange transatlantique (dit TAFTA), les membres ont marché pour la solidarité, les biens communs et la démocratie. Avec pour objectifs de



sensibiliser le grand public, débattre au sujet de l'alimentation bio dans un cadre festif et améliorer sa visibilité, l'association a organisé un pique-nique bio à la ferme de Paris lors du printemps bio en juin. Les bénévoles et volontaires ont tenu un stand d'information et d'animation.

Pendant l'été, l'association a participé au festival Krenchtown, durant lequel les volontaires et bénévoles ont tenu un stand et animé une table ronde. L'association a participé à la journée de la transition le 27 septembre, avec les autres organisations du collectif pour une transition citoyenne. Cette journée de manifestation festive, inscrite dans la campagne « Moi citoyen », a permis d'encourager la transition économique, sociale et écologique. L'association a contribué à cette journée en organisant une salade à partager à la maison des acteurs du Paris durable.

A l'automne, une disco soupe a été organisée par le club Connaître et protéger la nature (CPN) Val de Seine à l'occasion de la semaine pour la réduction des déchets à laquelle l'association s'est associée. Les membres ont aussi assuré la tenue de stands d'informations lors de deux autres événements : le 12^e festival du livre et de la presse d'écologie, et lors du salon Marjolaine.



Accompagner les étudiants, à Angers (49)



Entretien avec Christine Piveteau, présidente de Bio Consom'acteurs Pays d'Angers, relais local de Bio Consom'acteurs dans le Maine et Loire (49).

Vous menez une campagne destinée aux étudiants, quelle est votre démarche ?

La population d'étudiants à Angers est très importante. Nous animons régulièrement des stands sur des salons grand public, lors d'événements sportifs ou encore spontanément dans les rues d'Angers, comme à l'occasion de la Semaine pour les alternatives aux pesticides, en mars. De plus en plus de jeunes y viennent pour échanger avec nous. Les étudiants ont conscience que leur alimentation est perfectible à la fois pour les maintenir en bonne santé et pour être en accord avec leurs préoccupations environnementales. Nos bénévoles veulent donc répondre aux deux remarques qui reviennent le plus - « le bio, c'est trop cher » et « je ne sais pas trop cuisiner » - en animant des stands dans différents lieux de l'université d'Angers. Ce devra être une action pédagogique spécifique, adaptée à leurs besoins.

Au préalable il nous faut déterminer précisément les besoins et attentes des étudiants en matière d'alimentation, pour savoir sur quels points porter le plus d'attention et préparer au mieux les ateliers cuisine que nous proposerons. Ces ateliers seront animés par Bruno Couderc, cuisinier formateur de talents, qui a récemment écrit *Savez-vous goûter les légumes secs ?*

Comment comptez-vous récolter toutes ces informations ?

Grâce à un questionnaire. Nous allons évaluer les contraintes de cette population en terme de budget alloué à l'alimentation, de temps, de savoir-faire, d'équipement... mais surtout tenter de cerner leurs habitudes et de comprendre leurs envies !

Plusieurs thématiques seront définies à l'issue de l'analyse des questionnaires, il pourrait s'agir de : préparer sa lunch box, improviser un apéro entre potes ou encore apprendre à faire une soupe anti-gaspillage.

Nous avons élaboré il y a quelque temps un recueil de recettes simples et économiques à partir des plats cuisinés au quotidien par nos membres, chaque recette a été testée par l'ensemble de l'équipe et son budget chiffré. Lorsque nous présentons ces recettes sur nos stands et les faisons déguster, elles rencontrent un franc succès. Nous nous servons des réponses données par les étudiants pour adapter cette démarche à notre nouveau public.

Le questionnaire, qui est en cours de réalisation, sera administré et analysé en partenariat avec le Service Universitaire de Médecine Préventive et de Promotion de la Santé (SUMPPS), en janvier.

Comment votre association a-t-elle pu se lancer dans une initiative d'une telle ampleur ?

Nous comptons une douzaine d'adhérents très engagés et bénéficions de soutiens humains et financiers de l'Interbio Pays de la Loire. Notre association fait partie de cette interprofession régionale, - soutenue par l'État et les collectivités locales - au titre du collègue consommateur. L'Interbio a décidé cette année d'impulser des actions en direction de nouveaux publics, dont les étudiants !

Il nous fallait identifier un interlocuteur en lien avec tous ces jeunes, qu'ils étudient dans des établissements publics ou privés. Nous avons rencontré et établi un excellent contact avec le SUMPPS qui s'adresse

aux 27 000 étudiants angevins et dont l'équipe pluridisciplinaire est constituée également d'étudiants très impliqués.

Enfin, nous avons pour la première fois constitué un dossier pour solliciter les réserves parlementaires [NDLR : outils de financement dont disposent les parlementaires pour soutenir des projets associatifs] et avons obtenu 500 euros de la part d'un parlementaire angevin représentant un parti écologique.

Cette opération pédagogique constitue pour notre petite association un défi, dont il faudra évaluer l'efficacité.

Si elle est positive, pourquoi ne pas l'amplifier l'année prochaine ? Les jeunes souhaitent être des consommateurs et ont tout intérêt à s'approprier la transformation culinaire !

Le guide d'ATABLE en Indre-et-Loire (37)



Entretien avec Christian Moron, président de l'association ATABLE, association locale de Bio Consom'acteurs en Indre-et-Loire.

Présentez-nous le guide « 230 adresses pour manger bio et local en Touraine » !

Christian Moron (ATABLE) : Devant l'intérêt croissant des consommateurs à consommer autrement, les interrogations sont souvent identiques : Où trouver du bio près de chez moi ? Où sont situés les points de dépôt des AMAP et paniers bio ? Où acheter du pain bio (ou du miel, des champignons, de la viande...) ?

Notre guide recense tous les « circuits-courts », avec 0 ou 1 intermédiaire entre le producteur local et le consommateur. On y trouve : les marchés, la vente à la ferme, des restaurants, des caves à vin, des AMAP, des groupements de consommateurs, des transformateurs...

Illustré par des artistes locaux, émaillé de reportages sur le terrain, enrichi de recettes de cuisine faciles, de conseils et d'infos sur l'agriculture bio en Touraine, ce guide se veut avant tout pratique. Les adresses sont triées géographiquement « les produits près de chez moi », avec des cartes pour se repérer ; un index permet de retrouver facilement les différents produits.

Pour quelles raisons l'association ATABLE s'est-elle lancée dans la rédaction de ce guide ?

C.M. : À ATABLE, nous sommes convaincus que la progression de l'agriculture biologique doit aller de pair avec une sensibilisation des consommateurs aux questions environnementales et des grands enjeux sociétaux liés à l'agriculture : préservation de la biodiversité cultivée et sauvage, préservation des paysages cultivés de nos régions, protection des sols, de l'air et de l'eau par une réduction de l'emploi d'intrants chimiques nocifs, santé des agriculteurs et des riverains, économie d'énergie et limitation de l'émission de gaz à effet de serre, éducation des citoyens à une alimentation plus simple et plus saine... C'est l'éducation à l'ensemble de ces enjeux qui rendra possible une véritable transition agricole et alimentaire.

En Indre-et-Loire, les circuits courts sont encore à mieux connaître. Bon nombre de consommateurs, incités par une forte publicité, continuent de se diriger vers la facilité : l'achat en grandes surfaces, avec des conséquences sociales et environnementales regrettables. Le guide édité par ATABLE est le seul carnet d'adresses complet pour acheter des produits bio locaux en Touraine.

Comment êtes-vous parvenu à un si beau résultat et quels conseils donneriez-vous aux Bio Consom'acteurs inspirés par cette initiative ?

C.M. : Autant dans notre premier guide en 2011 que dans la deuxième édition, la volonté d'ATABLE a été de les concevoir collectivement. Une telle réalisation n'est pas sortie de la tête de deux ou trois personnes, mais d'une décision collégiale large et d'une organisation de travail participatif, et souvent bien au-delà du périmètre de notre association.

C'est donc un projet partagé pour un résultat accessible et attendu, c'est un guide de tous pour tous.

Détermination, ouverture, partage, confiance, et travail, rendent les choses possibles.

Les échanges avec les chalandes sur les marchés d'Agen (47)

Entretien avec Martine Lhérisson, présidente d'Alimentation Santé Agen, association locale de Bio Consom'acteurs dans le Lot-et-Garonne (47).

Vous allez à la rencontre des consommateurs sur les marchés conventionnels, expliquez-nous comment cela se passe ?

Alimentation Santé Agen : Après avoir demandé l'autorisation en mairie et auprès des associations de producteurs, nous installons notre stand. Notre rôle est d'informer les gens sur l'agriculture et l'alimentation non seulement biologiques, mais aussi éthiques et solidaires. Par exemple, est-ce que nous voulons des fraises d'Espagne, certes bio mais cultivées hors-sol sur d'immenses superficies couvertes de plastique?

Chaque année nous développons des thématiques différentes : - Le gaspillage alimentaire depuis le champ jusque dans nos assiettes. - Le bio pas cher, et moins cher qu'une certaine alimentation classique proposée par les supermarchés. - Les labels bio : ce qu'ils veulent dire, quels sont leurs principaux critères ; que veut dire « agriculture raisonnée » ou produit « naturel ».

Nous créons des affiches qui expliquent les points essentiels aux gens. Nous distribuons également vos livrets *La bio en questions* et des flyers.

Pour quelles raisons avez-vous ciblé ces marchés ?

ASA : Sur les marchés traditionnels, on rencontre des personnes qui sont moins informées des problèmes de l'agriculture et de l'alimentation. Grâce à notre information sur les valeurs du bio pour l'environnement et la santé, nous espérons réveiller un peu plus les consciences.

Nous avons aussi démarré cette année un annuaire des petits producteurs bio locaux. Nous avons commencé

par proposer aux consommateurs, sur les foires bio du département, une liste des petits agriculteurs bio locaux. Cette idée existait déjà aux débuts de l'association, il y a 38 ans ! À l'époque il n'y avait pas encore la distribution du bio que l'on connaît aujourd'hui. Quelques consommateurs (nous compris) et producteurs s'étaient associés pour faire des commandes groupées de produits bio de base. En 2008, nous avons arrêté ces commandes qui ne se justifiaient plus, du fait de l'offre des Biocoops, amaps, etc.

En quoi consistera cet annuaire ?

ASA : Le principe est que les gens prennent rendez-vous avec le producteur de leur choix, s'entendent sur la quantité et le prix, et ce par plateau. Le fait d'acheter au plateau permet d'avoir un meilleur prix ; et puis, la quantité et la dépense peuvent toujours être partagées avec des voisins, amis ou famille. Avec l'annuaire des producteurs nous avons un argument de poids contre les idées reçues du bio trop cher.

Comment êtes-vous accueillis par le public et quels conseils donneriez-vous aux Bio Consom'acteurs inspirés par cette initiative ?

ASA : Les gens sont curieux quand ils voient l'affiche de notre petit stand. Comme on n'a rien à leur vendre, ils sont plus facilement à l'écoute. Ils sont souvent pressés mais l'affiche est rapidement appréhendée et suscite des questions. Alors le dialogue démarre et les échanges sont toujours positifs.

Nous voulons être un pont entre l'agriculteur et le consommateur. On donne des infos sur le bio local, la liste des producteurs, les foires, salons, marchés afin de ne manquer aucune occasion de rencontre.

Cette démarche peut être initiée partout en France car nous avons la chance de vivre dans un pays riche en agriculture biologique. Et le consommateur est de plus en plus à l'écoute car il ne veut plus de cette « malbouffe » dénoncée par de plus en plus de scandales.

SENSIBILISATION

Les actions d'information et de sensibilisation auprès du grand public ont été possibles grâce à l'énergie des bénévoles et volontaires sur le terrain. Merci à eux !

[Rejoignez un groupe local !](#)

Avec un peu de retard sur le calendrier mais avec tout notre enthousiasme, [Ludobio](#) verra le jour au printemps 2015 ! Ces jeux permettront d'explorer la richesse du végétal, de reconnaître les fruits et légumes de saison, de découvrir le cycle d'un fruit de la graine à l'assiette, de connaître les conditions d'élevage en bio et de constituer des repas équilibrés.

Cet outil pédagogique est co-financé par la Région Île-de-France, le groupe écologiste de l'assemblée nationale via la réserve parlementaire, les fondations Ekibio, Léa Nature, Nature & Découvertes, la mairie de Paris, les entreprises Arcadie, Biocoop et Jean Hervé.

Le site internet, les réseaux sociaux et la newsletter de l'association sont aussi de bons moyens d'informer le plus grand nombre. On compte près de 108 000 visiteurs et 140 000 visites sur notre site en 2014. La newsletter est quant à elle envoyée chaque mois à plus de 41 000 inscrits. Merci pour votre confiance !



> [Suivez-nous sur :](#)

PLAIDOYER

En 2014, l'association Bio Consom'acteurs a mené plusieurs projets d'interpellation des élus.

Sollicitée par des élus dans le cadre de la loi d'avenir sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF), l'association a soumis des [propositions d'amendments](#).

L'association a co-animé la campagne « Zéro phyto 100% » bio qui vise à valoriser les collectivités locales pour réduire l'utilisation des pesticides et introduire des produits bio en restauration collective. Après la mise en ligne des cartes des [villes et villages bio](#) (avec le soutien de la fondation Crédit Coopératif) et des [villes et villages sans pesticides](#), un questionnaire à toutes les mairies de France a été conçu et envoyé à l'automne 2014, avec comme point d'étape annuel une remise de prix, le 30 mars 2015 pour la première édition.



Bio Consom'acteurs a lancé la pétition [La bio pour tous](#) pour demander l'accès de chacun, quels que soient ses revenus, à une alimentation de qualité. Déjà 22 000 signataires ! Cette pétition est adressée au Premier ministre ainsi qu'aux ministres de l'Écologie, de la Santé, et de l'Agriculture.

L'association a également soutenu [la plateforme de la coalition pour une Europe sans perturbateurs](#)

[endocriniens](#) permettant à chacun de demander à la commission européenne de les faire disparaître.

Missions d'expertise

Des missions permanentes d'expertise ont été réalisées en 2014 au sein de différentes organisations :

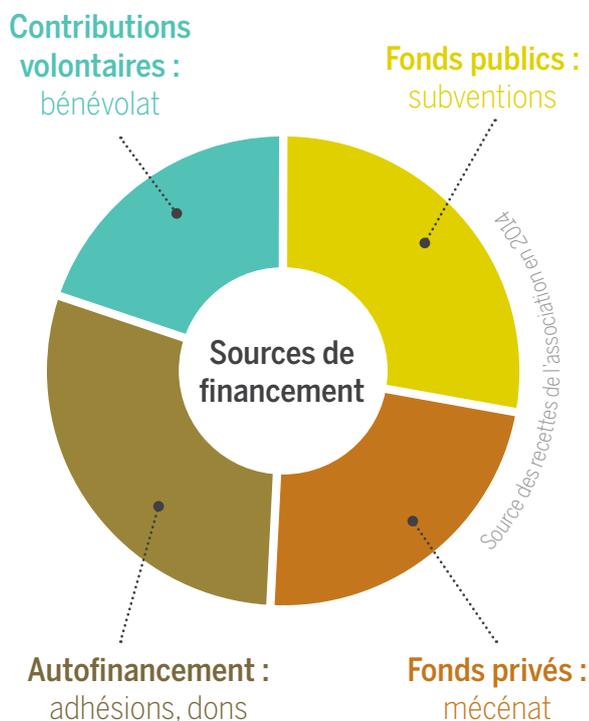
- Participation à l'étude Bio Nutrinet en partenariat avec l'université Paris 13, l'INSERM, l'INRA, l'ITAB, Solagro et le CHU de Grenoble.
- Bio Cohérence : mandat au conseil d'administration et membre de la commission communication.
- Biocoop : mandat au conseil d'administration.
- ITAB : mandat au conseil d'administration.
- Conseil national de l'alimentation : participation aux réunions et au groupe de travail sur les produits bio.
- Implication au sein du collectif Semons la biodiversité.
- Implication au sein du Collectif pour une transition citoyenne, à travers la création d'événements et du portage de la campagne « Moi, Citoyen ».



L'association proposera courant 2015 des missions ponctuelles à l'initiative de son tout nouveau pôle « pédagogie et sensibilisation » : animations en milieu scolaire, conseils en entreprise... À suivre !

NOS FINANCES

Nos principales sources de financement sont :



Ces recettes ont permis d'assumer les frais de personnel (2 salariées en 2014) et de structure, nécessaires à la bonne réalisation des projets.

Soutenez l'association

Particuliers, vous avez le choix !

Pour soutenir Bio Consom'acteurs, vous pouvez :

- vous inscrire à notre lettre mensuelle gratuite
- commander nos outils pédagogiques
- adhérer à l'association pour 12€ par an
- faire un don ponctuel du montant de votre choix
- souscrire à l'épargne solidaire pour qu'une partie ou totalité de vos intérêts soient reversés à l'association
- devenir bénévole

Entreprises : et si vous passiez au 1% ?

« Parce qu'il y a urgence à agir, et que les entreprises, comme les individus, sont responsables de la dégradation de l'environnement. En rejoignant *1% pour la Planète*, les entreprises participent à la protection de l'environnement tout en bénéficiant d'une reconnaissance pour les efforts qu'elles accomplissent. Elles montrent l'exemple et encouragent d'autres entreprises à les suivre, en prenant à témoin les consommateurs qu'elles rassurent. En rejoignant le Club, les membres bénéficient de la force d'un réseau international d'entreprises intervenant dans des domaines très variés, mais ayant un point commun : leur volonté de contribuer à un changement environnemental. »

[\(http://onepercentfortheplanet.org/\)](http://onepercentfortheplanet.org/)

BIO CONSOMACTEURS

AGIR POUR UNE BIO LOCALE ET ÉQUITABLE

Association Bio Consom'acteurs

Jusqu'au 31 mai 2015 : 9/11 avenue de Villars - 75007 Paris
À partir du 1^{er} juin 2015 : 10 rue Beaumarchais - 93100 Montreuil
contact@bioconsomacteurs.org - www.bioconsomacteurs.org
SIREN 498093376 - RNA W921000017 - APE 9499Z

