



Et les consommateurs dans tout ça ?

1 personne sur 3 CONSOMME DU PAIN BIO

Ce produit pourrait être davantage consommé si on le trouvait plus souvent chez les artisans boulangers ! *



où est consommé le pain bio ? *

42%
ARTISANS
BOULANGERS

13%
EN MAGASINS
SPÉCIALISÉS BIO



29%
EN GMS

42%
AU MARCHÉ

* Source : Agence Bio baromètre de consommation 2019



où trouver le P'tinor ?

www.aprobio.fr/Ptinor



A PRO BIO, UNE STRUCTURE AU SERVICE DE LA BIO DEPUIS PLUS DE 20 ANS

A PRO BIO est une association engagée au service du **développement** et de la **promotion** de la filière biologique des Hauts-de-France.

Elle fédère l'ensemble des acteurs régionaux de l'Agriculture Biologique :

- Producteurs
- Transformateurs
- Distributeurs
- Associations de consommateurs
- Centres de formation
- ...

Interlocutrice privilégiée sur le sujet de la bio régionale, l'association oeuvre pour permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité.

4 rue de Dormagen
Saint André lez Lille
Tél. 03 20 31 57 97
Mail : contact@aprobio.fr

Conception A PRO BIO | Ne me jette pas sur la voie publique

Démarche initiée et soutenue par :



TOUTES NOS INFOS SUR :

www.aprobio.fr

[aprobionord](#) [association-a-pro-bio](#)



La garantie d'un pain à base d'ingrédients de qualité, certifiés bio et produits dans notre Région





Le P'tinor c'est quoi ?

Bio

- Un pain **Bio** qui favorise le développement de l'agriculture biologique en région :



Sans produits chimiques
Sans additifs

Local

- Un pain local des **Hauts-de-France** : agriculteurs, meuniers, boulangers tous acteurs de la filière !

DU CHAMP au FOURNIL, une filière
ÉQUITABLE, BIO et LOCALE



Local
Qualité **Bio** régionale
Economie
Hauts-de-France
Transparence

Des acteurs locaux



• **BIOCER** : La coopérative qui collecte exclusivement des céréales biologiques !



• **Moulins Waast** : Le moulin produit des farines biologiques depuis plus de 40 ans. Fabrication de produits de qualité garantie !



• **Saveurs et Saisons** : Le fournisseur approvisionne les magasins bio et les restaurants scolaires en pain bio.



• **Les boulangers** de la région soucieux de proposer des produits issus de l'agriculture bio régionale.

Comment rejoindre
la dynamique P'tinor ?

ADHÉREZ À LA CHARTE P'TINOR !

3 OBJECTIFS



Définir une filière juste et équitable



Garantir l'origine et la traçabilité des matières premières



Définir et porter une communication commune



Vos engagements en tant que **BOULANGER**

1

Être certifié **AB** et situé dans les Hauts-de-France

2

Respecter le **cahier des charges**

3

Communiquer auprès du consommateur sur le produit final et ses caractéristiques

4

Participer à la demi-journée d'information sur la filière

5

Fournir au coordinateur les documents concernant les volumes de farine et ventes de pains

6

Former votre personnel de vente au bio et aux spécificités du P'tinor

Votre certification bio

Vous avez des questions, des points de blocage sur la certification ?

A PRO BIO peut vous accompagner dans votre démarche !

