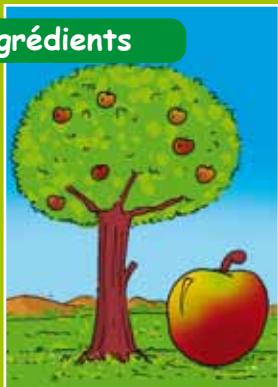
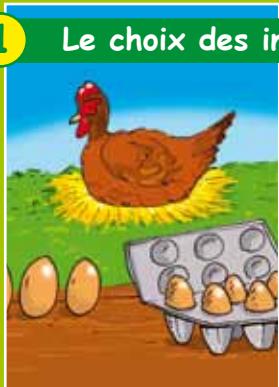
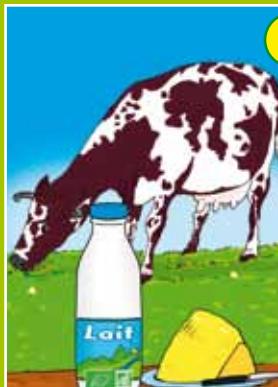


# Du champ à la commercialisation : l'exemple d'un biscuit bio



## 1 Le choix des ingrédients

Les matières premières sont issues de l'agriculture biologique.



## 2 Le mélange



## 3 Préparation de la pâte



## 4 La cuisson

Les produits bio ne contiennent ni colorant chimique de synthèse ni arôme artificiel. Tout au long de la chaîne de la fabrication du biscuit, le transformateur respecte les règles de l'agriculture biologique. Il a recours à des méthodes respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.

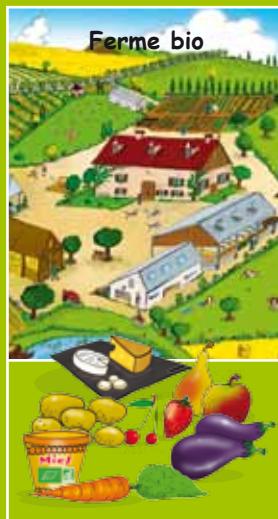


## 5 L'emballage



## 6 Le transport

Les produits bio sont facilement reconnaissables notamment grâce au logo bio européen ou au logo AB. Ces logos garantissent que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique.



Ferme bio



Marché



## 7 La mise en vente

Magasin spécialisé



Supermarché



Internet



CAMPAGNE FINANÇÉE AVEC LE COORDONNÉ DE L'UNION EUROPÉENNE ET DE LA FRANCE



www.agencebio.org

