

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



INITIATIVE BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

Les entreprises Bio bretonnes s'exposent à Paris ! au salon Natexpo



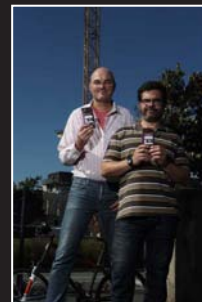
Du dimanche 20 octobre au
mardi 22 octobre
Salon professionnel des produits biologiques,
diététiques et écologiques
Parc des expositions de Villepinte - Hall 7
**PLATE-FORME COLLECTIVE
"IL FAIT BIO EN BRETAGNE"**



IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE

Livret d'exposition...

- Initiative Bio Bretagne, qu'est-ce que c'est ?
- Poder
- BioBreizh (APFLBB)
- Kervern
- Minoterie Prunault
- Phare d'Eckmühl (Conserverie Chancerelle)
- Biolait SAS
- La Crêpe de Brocéliande
- Une Histoire Bio (Lam Diffusion)
- Grandeur Nature (Laiterie Le Gall)
- Prés Gourmands
- Breizh Avoan
- Le P'tit Fausset (SARL Barbé Gilles)
- AB Activ' Laboratoire
- BioCelt





INITIATIVE BIO BRETAGNE,
qu'est-ce que c'est ?
Stand E75

L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière.

Dénommée Inter Bio Bretagne à sa création en 1995, l'association est née de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat, de disposer d'un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique. Après 18 ans d'existence, à la suite d'un travail collectif des membres sur l'organisation et le rôle de l'association, son nom et ses statuts ont été modifiés en juillet 2013.

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne*, des producteurs aux consommateurs, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 3 pôles de missions de l'association :

- **Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques**
- **Animation des filières biologiques**
- **Recherche et expérimentation en Agriculture Biologique**

Valeur ajoutée et attractivité pour les acteurs de la filière Bio sont les maîtres mots qui guident leur définition : elles évoluent chaque fois que nécessaire pour faire vivre le réseau des acteurs composant l'association et contribuer au développement de la filière Agriculture Biologique bretonne.

* Les organisations et entreprises adhérant à Initiative Bio Bretagne sont réparties en six secteurs d'activités :

- *Production : groupements syndicaux ou économiques de producteurs Bio, producteurs individuels*
- *Préparation : structures ayant une activité de transformation, de stockage, de conditionnement, fournisseurs de fertilisants, protection sanitaire, semences et plants, alimentation animale, matériel, restaurants*
- *Distribution : grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants, grandes et moyennes surfaces*
- *Prestation de services : encadrement technique, recherche, formation, organisation de salons*
- *Chambres consulaires*
- *Consommation : associations de consommateurs, collectivités (ne finançant pas l'association)*

Nouveau nom, nouveau logo, nouveau Président et une ambition réaffirmée pour le développement de la filière et des produits Bio bretons !

Bertrand Dauleux (Lam Diffusion / Histoire Bio) a été élu le lundi 9 septembre, Président d'Initiative Bio Bretagne par le conseil d'administration de l'association régionale de développement et de promotion de la filière et des produits Bio.

Cette élection est intervenue dans le prolongement de l'assemblée générale extraordinaire du 3 juillet qui avait acté la modification des statuts et du nom de l'association : **Inter Bio Bretagne devient Initiative Bio Bretagne !**

Après 18 ans d'existence, ces évolutions accompagnent une ambition réaffirmée par les membres d'Initiative Bio Bretagne de continuer à œuvrer collectivement en faveur du développement de la filière et des produits Bio bretons.



"Valeur ajoutée et attractivité doivent guider la définition des missions de l'association, en réponse aux attentes et aux intérêts exprimés par les adhérents. Parallèlement, Initiative Bio Bretagne a toujours l'ambition de rassembler un maximum d'acteurs de la filière Bio bretonne et de consolider ses partenariats avec les autres organisations agricoles et agro-alimentaires de la région.

Au nom du conseil d'administration, je remercie Kenneth Flipo, ancien Président, pour le travail accompli pendant ses 3 années d'exercice."

Bertrand Dauleux

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



PODER SARL
Stand E73

Expédition de légumes biologiques de Bretagne

Créée en 1990 par Jean-Luc PODER, notre entreprise contribue depuis plus de 20 ans au développement de l'Agriculture Biologique en se consacrant exclusivement à la commercialisation de légumes biologiques régionaux.

"J'ai eu la chance", témoigne Jean-Luc Poder, "de grandir entouré de personnes qui s'impliquaient dans le développement de l'Agriculture Biologique. C'est donc tout naturellement qu'au terme de mes études j'ai voulu apporter ma contribution à la promotion des produits biologiques."

Une zone réputée pour la qualité de ses légumes

Notre société est implantée à Mespaul, une commune rurale en plein cœur de la région bretonne appelée le Léon, une zone légumière proche du littoral qui bénéficie d'un climat doux grâce au Gulf Stream, un courant de mer chaud qui passe à proximité de cette partie de la côte. On y cultive principalement le chou-fleur, l'artichaut, la pomme de terre, mais aussi l'échalote et le fameux oignon rosé de Bretagne...

Équipements fonctionnels et modernes

Nous possédons des bâtiments d'une superficie de 2 200 m² et de plusieurs chambres froides. L'espace est aménagé en plusieurs zones dont chacune est dédiée à une activité spécifique. Pour répondre au plus vite aux souhaits des clients (conditionnement et présentation des légumes), nous disposons de plusieurs chaînes de filmage et d'ensachage.

Travail en partenariat

Nos légumes sont expédiés aux 4 coins de France ainsi que dans beaucoup de pays européens et nous savons qu'un partenariat réussi avec nos clients est aussi construit sur un partenariat durable avec nos producteurs : il passe par une planification soigneuse et un dialogue continu.

Du champ breton à l'assiette du consommateur

Dès que les légumes arrivent à maturité, nous les acheminons à notre entrepôt par nos propres camions où ils font l'objet d'un agréage rigoureux. Une fois vérifiée leur conformité aux normes en vigueur, ils sont conditionnés selon le souhait du client et stockés en chambre froide jusqu'à l'arrivée du transporteur qui les acheminera au client.

Sécurité alimentaire : une longueur d'avance

Équipé d'un outil informatique performant, notre structure s'investit beaucoup dans la qualité de ses produits en assurant entre autres une traçabilité totale et en devant souvent les normes. Les produits que nous commercialisons sont tous certifiés AB, contrôlés par Ecocert, 100% Bio. Depuis 2004, nous sommes également certifiés Globalgap. Nous pouvons aussi vous proposer une offre adaptée à votre propre cahier des charges.

PODER
300, rue de Coat Pin - 29420 MESPAUL
Tél. : 02 98 61 55 31 - Fax : 02 98 61 55 32
contact@poder.fr
www.poder.fr

"Depuis 25 ans, nous contribuons au développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne.

Notre différence : un partenariat concerté et équitable avec les producteurs locaux de fruits et légumes Bio."

Emmanuelle SALAÜN





BIO BREIZH
APFLBB
Stand E73

Vos fruits & légumes Bio, naturellement de saison !

Une Organisation de Producteurs bretons forte de ses 16 années d'expérience

L'Association des Producteurs de Fruits & Légumes Biologiques de Bretagne (APFLBB) regroupe plus d'une soixantaine d'adhérents sur le territoire. Depuis plusieurs années, l'APFLBB affiche une spécificité, le 100% Bio, et travaille à la structuration d'une filière totalement Bio avec des partenaires partageant les mêmes valeurs.

Une origine : la Bretagne

La force de la gamme BioBreizh puise dans les différents terroirs et le savoir-faire breton. La production bénéficie d'atouts naturels comme un climat doux, la présence de la mer et des sols fertiles.

La planification

Le groupement organise et planifie la production des fruits et légumes. De cette façon, il répond au mieux aux attentes des clients et rend possible la construction de partenariats.

Participation à la structuration des filières

Le travail et l'implication de l'APFLBB à la construction de filières apportent des garanties aux producteurs, en matière de débouchés et de juste rémunération de leur travail. Ce travail, plus généralement, contribue au développement de la production légumière en Agriculture Biologique sur notre territoire.

Un cahier des charges de production plus exigeant et tourné vers l'avenir

BioBreizh, le cahier des charges interne, apporte des garanties à l'ensemble de la filière sur l'origine des produits et le mode de production des fruits et légumes. Le cahier des charges est sans cesse en évolution et résulte du travail des producteurs.

Les critères du cahier des charges

- Des fermes totalement en Bio : végétaux et animaux
- Vigilance vis-à-vis des biotechnologies (refus des CMS)
- Développement des semences fermières
- Refus de la ferti-irrigation et du chauffage
- Des plantations en pleine terre
- Utilisation de composts et d'engrais sélectionnés
- Implantation de haies ou de talus
- Limitation du cuivre

**Association des Producteurs de Fruits et Légumes
Biologiques de Bretagne (APFLBB)
7, rue Bideford - 29400 LANDIVISIAU
Tél. : 02 98 63 19 03 - Fax : 02 98 63 17 93
contact@biobreizh.org - www.biobreizh.org**

"BioBreizh, c'est la garantie de légumes de saison cultivés par des producteurs organisés. La variété de la gamme est le fruit des différents terroirs et savoir-faire bretons. Des fermes 100% Bio et un cahier des charges, BioBreizh !"

**Guillaume HERY
Producteur de légumes Bio**



IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



KERVERN SARL
Stand E71

Seule la main du charcutier met de l'amour dans nos recettes

Kervern propose une vaste gamme de produits charcutiers biologiques élaborée dans le respect des recettes traditionnelles par une équipe de professionnels.

Charcuterie artisanale, Kervern exploite l'excellence d'un process de fabrication qui respecte et valorise la matière première.

Parce que l'univers de la Charcuterie Biologique évolue avec son temps, Kervern s'adapte aux nouvelles exigences de la clientèle en proposant des présentoirs de mise en rayons pour faciliter l'identification des produits et vous propose maintenant de personnaliser les étiquettes produits lors des anniversaires, animations, promotions de vos magasins.

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes.

KERVERN SARL
Le Parc d'Activité des Quatre Routes
35390 GRAND FOUGERAY
Tél. : 02 99 08 44 20 - Fax. : 02 99 08 44 92
kervern.44@wanadoo.fr - www.kervern-charcuterie-bio.fr

*"Charcuterie 100% Bio, 30 ans d'histoire et de passion,
Des produits de qualité, l'engagement d'une équipe à votre écoute,
Made in Breizh !"*

Marie et André LAGRANGE



Minoterie
Prunault
Artisans Meuniers

MINOTERIE PRUNAUT
Stand E71 bis

Meunier de père en fils...

Engagée depuis 1972 dans la filière biologique, la Minoterie Prunault faisait à l'époque figure de pionnière.

Grâce à cette orientation, le Moulin de la Pile tourne toujours sur les bords du Semnon en Ille-et-Vilaine.

En variant ses sources d'approvisionnement, le moulin mélange des blés de qualités panifiables, gustatives et nutritives diverses, afin de garantir une régularité parfaite de la farine.

La Minoterie Prunault est en démarche "Hygiène HACCP" depuis mars 2000, soit une sécurité alimentaire renforcée et une meilleure traçabilité.

Les blés utilisés sont tous garantis d'origine française et proviennent, en majorité, de producteurs locaux.

L'entreprise est certifiée "Bureau Veritas", organisme de contrôle de la qualité des produits alimentaires biologiques.

MINOTERIE PRUNAUT
Moulin de la Pile - 35620 ERCE EN LAMEE
Tél. : 02 99 44 38 01 - Fax : 02 99 43 17 66
minoterie.prunault@orange.fr
<http://minoterie-prunault.fr>

*"Meuniers de père en fils, Bio depuis 1972 et 100% local !
Du «Champ au Moulin», nous sélectionnons à la récolte les meilleurs
blés chez nos producteurs.
Ce partenariat nous garantit une parfaite traçabilité et un produit de
très bonne qualité !"*

Patrick PRUNAUT





PHARE D'ECKMÜHL
Conserverie Chancerelle
Stand D70

Phare d'Eckmühl : la marque de la pêche responsable

Suite à la découverte de l'appertisation, Robert Chancerelle crée en 1853 la première conserverie de Douarnenez en Bretagne. Aujourd'hui la maison Chancerelle est la plus ancienne conserverie de sardines au monde encore en activité. S'ajoute à cela une fabrication alliant méthodes traditionnelles d'autrefois et procédés modernes qui permet d'améliorer en permanence nos recettes et par conséquent de satisfaire les consommateurs. La connaissance exceptionnelle du poisson transmise de génération en génération est l'une des clés du succès de Chancerelle.

La marque Phare d'Eckmühl

Les débuts de l'histoire d'Eckmühl nous transportent en Basse Bavière, près du petit village d'Eggmühl. Là, le 22 avril 1809, l'armée napoléonienne remporte une importante victoire sur les Autrichiens. Le maréchal Louis Nicolas Davout, qui commandait les troupes, sera nommé Prince d'Eckmühl pour ce fait d'armes. Sa fille, Adélaïde-Louise Davout d'Eckmühl, décide d'une donation de 300 000 francs pour la construction d'un phare sur les côtes de France. Les premières boîtes à l'image du Phare d'Eckmühl sont commercialisées dans les années 1920 dans les épiceries, et en 1998, Phare d'Eckmühl présente la première conserve de poisson labellisée AB dans les magasins Bio.

Notre engagement : préserver l'environnement halieutique

Depuis 5 ans, nous sommes engagés au côté du MSC, pour nos achats de poissons. Il est aujourd'hui indispensable de prélever dans les océans uniquement des espèces pérennes, à taille adulte tout en diminuant le nombre de prises annexes. Nous recherchons en permanence des pêcheries ayant cette même conscience écologique. 100 % de nos sardines sont labellisées MSC pêche durable. 100% de nos thons sont pêchés à la ligne afin de préserver les ressources halieutiques. Nos ingrédients agricoles, hors poissons, sont conformes aux cahiers des charges de l'Agriculture Biologique, validés par Bureau Veritas Certification.

Les atouts de Phare d'Eckmühl

- Leader de la conserve de poisson dans le réseau des magasins Bio Français.
- Pionnier, nous avons fabriqué les premières conserves de poissons porteurs du logo AB en 2001.
- Partenaire des meilleurs distributeurs en Suisse, Belgique et Pays-Bas.
- Fabricant, **100 % de nos conserves Phare d'Eckmühl sont fabriquées en Bretagne dans nos usines.**

CONSERVERIE CHANCERELLE / PHARE D'ECKMÜHL
3 rue des Conserveries - ZI de Lannugat
29177 DOUARNENEZ

Tél. : 02 98 92 42 44 - Fax : 02 98 92 93 96

bio@chancerelle.com

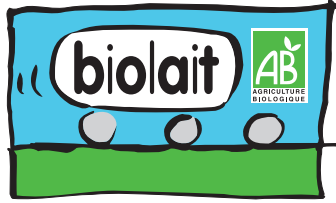
www.pharedeckmuhl.com

"Allier les meilleurs poissons aux meilleures matières premières agricoles issues de l'agriculture Bio afin d'offrir des conserves de poissons saines, simples et délicieuses."

Véronique PAULET



la bio partout et pour tous !



www.biolait.eu

BIOLAIT SAS
Stand D72

Une part de marché de près de 30% du lait Bio français

De 37,5 millions de litres de lait Bio collectés et commercialisés en 2007, le groupement de producteurs Biolait organisé en SAS représente 120 millions de litres de lait en 2013. Créé en 1994 par 6 producteurs de Loire-Atlantique et du Morbihan et toujours basé à Saffré (44), Biolait regroupe aujourd'hui 600 exploitations (soit plus de 1 200 producteurs) sur 52 départements.

Savoir accompagner les candidats à la conversion

La stratégie de Biolait est de demeurer dans un équilibre offre / demande, gage de pérennisation d'une rémunération juste et attractive pour nos producteurs. Aussi, dans un contexte économique plus *tendu* depuis le début du second trimestre 2012, Biolait a fait le choix de différer l'examen et la validation des adhésions de nouveaux membres jusqu'en août 2013. Depuis, les perspectives de marché pour l'année 2014 et les suivantes sont devenues plus favorables, nous permettant ainsi de valider l'entrée de nouveaux adhérents au sein du Groupement, et garantir l'approvisionnement de nouveaux marchés à deux ans.

BIOLAIT, organisation de producteurs commerciale (OPC)

Biolait a été reconnue officiellement fin juin 2013, par le ministère, comme Organisation de Producteurs Commerciale. Ce statut permet, ainsi qu'à l'ensemble des adhérents de Biolait, d'être identifié comme véritable entité de regroupement de producteurs et de se poser en interlocuteur reconnu des Pouvoirs Publics en matière de filière laitière biologique.

BIOLAIT, entreprise solidaire

Biolait a reçu en mai 2013 par arrêté préfectoral l'agrément d'entreprise solidaire. Ces entreprises ne sont pas cotées sur les marchés financiers et doivent respecter deux critères sur trois portant à la fois sur la nature juridique de l'entreprise, l'emploi et le niveau des rémunérations. Biolait rentre dans ce cadre, du fait de l'élection de ses dirigeants par les associés de la SAS et par une application d'une échelle des salaires limitée au sein de l'entreprise. Biolait peut ainsi être éligible à des financements particuliers, propre à l'économie sociale et solidaire.

Construire des partenariats historiques et innovants

Depuis 2013, 60 laiteries sont approvisionnées par Biolait, dans le cadre de contrats de moyennes et longues durées (60% à 3 ans, 35% à 5 ans, 5% à un an), les prix faisant l'objet d'une négociation annuelle. L'augmentation progressive des volumes est de nature à réduire progressivement les coûts de collecte et doit permettre de maintenir un prix rémunérateur pour les éleveurs tout en proposant dans le temps des prix plus attractifs pour les transformateurs.

Commercialisation : magasins spécialisés (dont le réseau Biocoop, partenaire historique), GMS (partenariat avec Système U et la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel - 45).

BIOLAIT

Zone de la Lande - 5, rue des Entrepreneurs - 44390 SAFFRE

Tél. : 02 51 81 52 38 - Fax : 02 51 81 53 18

info@biolait.net

www.biolait.eu

"Une structure gérée par les producteurs avec un fonctionnement transparent et démocratique,

La garantie d'une traçabilité totale (100% Bio),

La souplesse et la sécurité des approvisionnements,

La volonté de développer et structurer le lait Bio sur tout le territoire."

Christophe BARON





LA CRÊPE DE BROCELIANDE Stand D74

L'entreprise, son histoire, ses valeurs

Créée en 1982, La Crêpe de Brocéliande est une PME Bretonne située à 30 km à l'ouest de Rennes spécialisée dans la fabrication de galettes de blé noir et de crêpes de froment fraîches, natures et garnies, conventionnelles et biologiques.

Depuis sa création, l'entreprise affiche sa volonté d'être le spécialiste de ces produits typiques de la tradition culinaire Bretonne. C'est le respect d'une recette et d'un savoir-faire traditionnels et le choix rigoureux d'ingrédients nobles (œufs frais, lait frais entier...) qui garantissent la qualité gustative de nos produits tout au long de l'année. L'entreprise a su ainsi séduire les consommateurs d'aujourd'hui, en quête de produits alliant la simplicité et l'authenticité.

En 2012, la Crêpe de Brocéliande s'est dotée d'un outil industriel neuf et performant, afin de répondre à l'attente de tous ses clients.

Galettes et Crêpes natures biologiques

Spécialité Traditionnelle Bretonne, ces galettes et ces crêpes sont fabriquées à partir de matières premières issues de l'Agriculture Biologique. Leurs ingrédients naturels confèrent toute l'authenticité des saveurs retrouvées. Le logo AB, attribué par l'organisme indépendant de contrôle ECOCERT, lui garantit un minimum de 95% d'ingrédients biologiques dans sa composition. C'est ainsi le gage d'un produit sain.

Barquette de 4 / 6 galettes - Sachet de 4 / 6 galettes - Diamètre 26 / 29 / 18 cm

Aux rayons Bio et Traiteur libre-service

Galettes garnies biologiques

Garnies comme à la maison, ces galettes salées biologiques bénéficient du savoir-faire reconnu de l'entreprise et se déclinent en de délicieuses recettes :

- Galettes campagnardes Biologiques (Jambon Supérieur Emmental)
- Galettes paysannes Biologiques (Pommes de Terre, Lardons et Oignons)

Barquette de 2 galettes

Aux rayons Bio et Traiteur libre-service

LA CRÊPE DE BROCELIANDE
8 bis, rue Pierre Legault - 35360 BOISGERVILLY
Tél. : 02 99 06 55 07 - Fax : 02 99 06 52 94
adv@crepebroceliande.com
www.crepebroceliande.com

"LA CREPE DE BROCELIANDE est une PME ancrée dans son terroir.

Depuis 1982, nos collaborateurs fabriquent quotidiennement des Crêpes et des Galettes avec le plus grand soin afin de satisfaire tous les consommateurs. Notre secret : la sélection des ingrédients utilisés pour des produits encore meilleurs."

Laurent EYREAUD



IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



UNE HISTOIRE BIO Lam Diffusion Stand D76

Notre marque... une histoire bio

En juillet 2009, nous avons créé la société LAM Diffusion avec la volonté de concevoir et fabriquer localement nos propres produits. LAM est l'acronyme du prénom de nos enfants, Louis, Alicia, Mathilde.

Nos objectifs sont :

- Produire en Bretagne
- Valoriser la production d'agriculteurs Bio locaux
- Réduire au maximum nos emballages
- Utiliser des matières premières biologiques également issues du commerce équitable

Notre secret de fabrication.. une fabrication 100% manuelle !

Nos tablettes fourrées à coeur sont moulées à la main une par une.

En les croquant vous serez surpris par le contraste entre la coque rigide et la ganache moelleuse et tellement savoureuse. Nous travaillons le beurre salé et la crème fraîche de Bretagne de façon naturelle. Nos fourrages sont très puissants en goût et gardent intacts leurs saveurs pendant plusieurs mois, même au contact de l'air.

Aucun autre chocolatier ne vous offrira une telle qualité de fabrication !

Nos biscuits sont exclusivement au beurre de barate breton : notre fournisseur est la Laiterie Le Gall de Quimper.

Dernière création : Gamme sous licence AFDIAG

Nous sommes aujourd'hui, le seul chocolatier Français sous licence avec l'AFDIAG (**Association Française des Intolérants au Gluten**). L'utilisation du logo de l'épi de blé barré nous permet de vendre notre gamme aux malades coeliaques.

Notre gamme sans gluten sous licence avec l'AFDIAG est un engagement professionnel pour garantir aux consommateurs coeliaques des produits élaborés selon les règles les plus strictes de traçabilité et d'identification des différents ingrédients.

Pour optimiser cette garantie, nous faisons effectuer des tests auprès d'un laboratoire qui recherche les particules de gluten à moins de 5 PPM (mg), sachant que le seuil accepté par l'AFDIAG est de 20 PPM.

LAM DIFFUSION - UNE HISTOIRE BIO
Siège social : 8, impasse des Glénan - 35890 LAILLE
Atelier et bureaux : 23, rue Claude Bernard - 35000 RENNES
Tél. : 06 07 87 61 30 - 09 67 11 31 48 - Fax : 02 99 31 50 62
lam.diffusion@yahoo.fr - www.unehistoirebio.com

*"Nous sommes une chocolaterie artisanale 100% Bio.
Notre marque... "une histoire bio", avec la volonté de concevoir et
fabriquer localement nos propres produits.*

Notre secret de fabrication... une fabrication 100% manuelle !"

Bertrand DAULEUX et Pierre-Yves JOUBAUD





La Nature pour de bon !

GRANDEUR NATURE

Laiterie Le Gall
Stand D78

Dernières nouveautés Bio "Grandeur nature"

Pionnière sur le marché des réseaux Bio, GRANDEUR NATURE s'engage depuis sa création en 1992, à proposer une offre diversifiée de beurres, crèmes fraîches, ultra-frais, lait, potages, coulis et desserts. Empreinte de naturalité, de singularité et d'authenticité, elle bénéficie de l'agrément AB (Agriculture Biologique) par l'organisme de contrôle et de certification ECOCERT. Force d'innovation, elle développe deux nouveaux métiers qui lui confèrent une dimension inédite : les 1^{ers} fromages à la crème et plats cuisinés surgelés du marché Bio. Enrichissant ses gammes, ils répondent aux envies et besoins des familles et aux modes de consommation actuels. Le salon NATEXPO sera ainsi l'occasion de découvrir ou redécouvrir ses dernières nouveautés, disponibles en commerces spécialisés Bio et chez les grossistes :

Fromages à la crème Bio 100% France - Saveur nature et saveur ail & fines herbes

Exempts de toute matière OGM et préparés par le maître-crémier à partir de fromage frais et de crème fraîche, ces fromages présentent un taux de matières grasses de 22 %. Leur texture épaisse et crémeuse permet de tartiner le pain en un tour de main ou d'apporter de l'onctuosité aux préparations culinaires. Leur pâte légère blanche à ivoire, leur goût et leurs effluves agréables de fromage fondu frais aspirent à la fraîcheur. À tartiner, à cuisiner ou à déguster à la petite cuillère, ils démultiplient les usages. Pratiques, ils offrent une date limite de consommation de 90 jours, soit 2 fois plus que la moyenne. Inscrit dans une démarche de développement durable, le packaging est conçu à 50% de matières recyclées.

Gratins de légumes...

À la bretonne et émincés de poulet Bio

À la provençale Bio et portions de filet de cabillaud MSC

Ce concept novateur de gratins surgelés Bio est pensé pour répondre à une attente de 48% des consommateurs Bio qui souhaitent disposer d'une offre diversifiée de plats cuisinés à base de légumes. Pour un gain de temps maximal, ces mets sont conditionnés en barquette de 350 g, pour deux personnes, et se réchauffent 35 à 40 minutes au four traditionnel.

Ils sont cuisinés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés : légumes Bio, poulet Bio et filets de cabillaud certifiés MSC (issus d'une pêche durable et bien gérée). Elaborés par des chefs cuisiniers, ils sont préparés dans l'usine bretonne qui bénéficie de multiples certifications (BIO, ISO, IFS, BRC, FSC).

LAITERIE LE GALL
Chemin de Kergall - 29556 QUIMPER Cedex 9
Tél. : 02 98 64 72 10 - Fax : 02 98 52 22 89
portal.legall@sill.fr
www.laiterie-legall.fr
www.grandeurnature-bio.fr

"Garants depuis 21 ans de produits de qualité et soucieux de vous proposer toujours le meilleur, en produits laitiers, végétaux et plats cuisinés surgelés.

*Et parce que notre philosophie est de vous mettre en appétit...
Rejoignez-nous !"*

Patricia PORTAL





PRÉS GOURMANDS
Stand E79

A Natexpo

Au salon Natexpo, la viande de porc biologique propose ses innovations à la marque "Prés Gourmands". "Prés Gourmands" vous accueille sur son stand E79 (pôle Bretagne), pour découvrir, son engagement filière, ses produits et ses outils d'accompagnement à la vente.

Qui sommes nous?

Issus d'une filière d'éleveurs de l'Ouest, notre engagement est complet en faveur du produit Bio.

L'Origine : des éleveurs engagés en Bio tout au long du produit

Les Saveurs : des produits uniques issus de recettes artisanales

L'Engagement Bio : la durabilité, notre savoir faire

Notre engagement produit

Une charcuterie au savoir faire artisanal avec des matières premières naturelles justement sélectionnées (viande de porc Bio, légumes Bio, lait cru Bio...) qui confèrent aux produits un goût unique. Nous proposons une gamme pour le service Arrière et le Libre Service.

La filière "Prés Gourmands" donne du sens à ses produit pour répondre aux attentes des consommateurs :

- Une gamme en **Service Arrière** dédiée aux magasins spécialisés. Constituée de viandes de Porc Biologique (sous toute ces formes) et d'un ensemble de produits de Charcuterie (cuite, fumée, sèche...).
- Une gamme en **Libre Service** pour renouveler l'offre produit et sa présentation. Une nouvelle gamme en 2013 : des produits réfléchis pour votre mode de consommation avec des portions adaptées, un étiquetage clair et simple et un mode de conservation éprouvé.

Notre accompagnement à la vente

- A la coupe, nous proposons une signalétique vitrine pour dynamiser le rayon. Chaque mois, vous retrouverez les saveurs du mois (mise en avant des produits de saison).
- Au libre service, nous avons mis au point une gamme de produits Bio dans un emballage unique. Notre emballage reprend la technique du *skin* (déjà largement utilisé dans vos rayons pour ses qualités de conservation), sur un support carton. Ce dernier représente 80% du poids de l'emballage, il est recyclable dans le bac de tri papier carton. Cette démarche unique permet de vendre un produit Bio à part entière. Cet emballage permet la mise en avant du produit par sa transparence et les informations nécessaires à l'acte d'achat.

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous faire découvrir l'ensemble de nos innovations en faveur de la viande et charcuterie biologiques.

PRÉS GOURMANDS

Charcuterie Artisanale du Pays Gallo (C.A.P.G.)

Atelier de fabrication : ZA de Montvollet - 56910 CARENTOIR

Tél. : 02 99 72 02 25 - Fax : 02 99 72 62 98

Siège social : 2, Ecoparc - 53410 LA GRAVELLE

Tél. : 02 43 53 64 50

pg@porcbiologique.fr

www.presgourmands.fr

"Prés Gourmands... né de la passion d'éleveurs pour l'Agriculture Biologique. Retrouvez l'Origine et la Saveur Bio dans nos produits riches de savoir-faire d'éleveurs et de charcutiers."

Jean-Michel BEAUFRETON





BREIZH AVOAN
Stand E75

Je suis agricultrice à Goven, près de Guichen, au sud-ouest de Rennes. J'ai été séduite et convaincue par les bienfaits du "lait" d'avoine au point de vouloir arrêter la production laitière avec des vaches. C'est une céréale rustique qui convient parfaitement à la région ainsi qu'à l'Agriculture Biologique et qui a été de tout temps utilisée pour ces bienfaits énergétiques. Elle est aussi naturellement riche en fibres et particulièrement en bêta-glucane. Le bêta-glucane est une fibre soluble de l'avoine qui a prouvé son efficacité dans la réduction du mauvais cholestérol.

Tous les produits sont SANS LAIT et 100% d'origine végétale.

Boisson végétale à l'avoine : "Douceur d'avoine"

Bouteille de 1 litre, conservation 10 semaines au froid

Le "lait" d'avoine permet de fabriquer des gâteaux, de délicieux chocolat chaud, des crêpes légères... Simplement dans le thé, le café, les céréales du matin, mais aussi nature pour se désaltérer, c'est une boisson légère, au goût un peu sucré, saine et bénéfique pour tout le monde. Elle répond à bon nombre des désagréments du lactose.

Crème de cuisine végétale à l'avoine : "Caresse d'avoine"

Bouteille de 25 cl, conservation 10 semaines au froid

La crème de cuisine possède une saveur douce, qui se glisse aussi bien dans les préparations sucrées que salées comme des galettes végétales, des gratins, une délicieuse sauce béchamel... Elle supporte donc très bien la cuisson au four ou à la poêle....

Elle a été lauréate en novembre 2012 du concours ISOGONE organisé par l'agro-campus de Rennes dans la catégorie PAI

Desserts fermentés végétaux à l'avoine : "Plaisir d'avoine "

Nature et aux fruits panachés

Pots de 100 ml par 2, conservation 16 jours au froid

Les desserts fermentés à l'avoine nature et aux fruits constituent une excellente alternative aux desserts à base de lait, de soja ou de riz tout en prodiguant les bienfaits de l'avoine... C'est un dessert type "yaourt" avec des ferments sélectionnés dont le bifidus.

► **Plaisir Nature** : Ils sont nature, sans sucre mais vous pouvez les agrémenter d'une confiture, de sucre ou de miel. Certains les préfèrent même "nature" !

► **Plaisir aux Fruits** : Ils sont brassés avec une confiture Bio. Vous pouvez les trouver à l'abricot, à la fraise, à la mangue et à la myrtille.

C'est un dessert végétal qui ressemble au dessert au soja (mais avec le goût de l'avoine...).

BREIZH AVOAN
Beaugard - 35580 GOVEN
kreizarlann@orange.fr - 06 26 47 21 72
www.breizh-avoan.fr

*"Des produits frais à base d'avoine, tout en onctuosité :
Douceur pour la boisson, Caresse pour la crème de cuisine,
Plaisir pour les desserts.*

Fabriqués en Bretagne par une agricultrice qui a décidé d'arrêter la production laitière pour proposer une alternative aux produits à base de lait. Des produits bons au goût, bons pour la santé !"

Evelyne LOISON



Le P'tit Fausset

Cidre bouché de Bretagne

LE P'TIT FAUSSET
SARL Barbé Gilles
Stand E75

3 générations : la même passion pour la région et ses produits

L'entreprise est née en 1921 quand Jean BARBÉ se lance dans l'apiculture. Il produit alors le miel de sarrasin au goût si particulier, très recherché pour la fabrication du pain d'épices et du Chouchenn. Ce Chouchenn, véritable ambassadeur de la Bretagne, est aussi appelé "Chamillard" dans le pays Gallo autour de Merdrignac.

En 1936, son fils Paul alors âgé de 14 ans vient le rejoindre pour s'occuper des abeilles dont dépendait toute l'activité de l'entreprise. En 1948, une récolte nulle due à une météo catastrophique, puis la mort des 2/3 de la colonie d'abeilles pendant l'hiver suivant, amène Paul à réorienter son activité : il commence la production de cidre.

Ce Cidre, que l'on consommait alors en quantités très importantes dans les bistrotts alentour, prit le nom "Le P'tit Fausset", du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût que l'on enlève pour goûter le bon cidre avant de mettre le fût en perce.

En 1989, Gilles succède à son père. La production de cidre, qui constituait initialement un complément à l'activité d'apiculture, était entre temps devenue la principale activité de l'entreprise. Quelques années plus tard, Gilles commence la conversion en BIO et la production de jus de pommes.

Aujourd'hui, l'entreprise compte 6 personnes, transforme 800 tonnes de fruits collectés dans la région Bretagne chaque saison. Sa clientèle est constituée de restaurateurs, de cavistes et des réseaux de magasins spécialisés en produits Bio.

Tout en gardant un lien fort avec son histoire et sa région, l'entreprise s'attache faire évoluer ses produits. En témoigne par exemple la bouteille de cidre avec son bouchon *porcelaine*, à la fois rétro et moderne. Autre innovation de ces dernières années : **le conditionnement en BAG IN BOX du jus de pommes et la création de l'ECO RECHARGE pour le jus en BIB**, qui a tout de suite rencontré le succès auprès des consommateurs.

Le développement de ces produits s'est toujours fait dans le respect de la tradition, avec pour objectif premier le respect de la qualité et de la typicité du produit.

Cette qualité a d'ailleurs été récompensée par 14 médailles (Or, Argent, Bronze) au Concours Général Agricole de Paris depuis 1974, ainsi que dans de nombreux concours régionaux.

S.A.R.L. BARBÉ Gilles
2, rue de la Chaussée - 22230 MERDRIGNAC
Tél. : 02 96 28 40 19 - Fax : 02 96 67 41 05
www.leptitfausset.fr

"Une entreprise artisanale et familiale depuis 3 générations.

Des produits authentiques, à base de pommes traditionnelles de la région Bretagne.

Des conditionnements innovants pour se démarquer.

YEC'HED MAT, à votre santé !"

Gilles BARBÉ



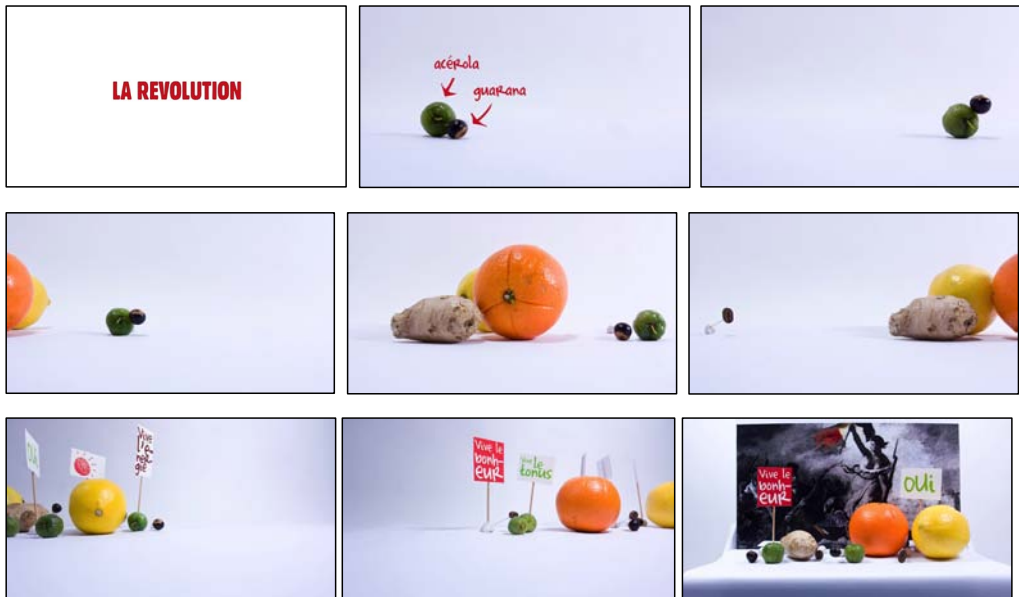
IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE

Pour être mieux, tout simplement



AB ACTIV'
Laboratoire
Stand E75

**Une nouvelle gamme de compléments alimentaires Biologiques...
Joyeux, Efficaces et Engagés !**



Retrouvez le film "La révolution" sur U Tube :
www.youtube.com/watch?v=icu23JSVzPs



← Solenn
07 86 13 40 15

Matthieu
06 61 24 17 79 →



AB'ACTIV Laboratoire
AGROCAMPUS OUEST - 65, rue de St Briec
CS 84215 - 35042 RENNES Cedex
Tél. : 02 23 48 56 71 - Fax : 02 23 25 56 48
contact@ab-activ.fr
www.activ-complementsbio.fr
www.facebook.com/AB.Activ

"Parce que prendre soin de soi et de son bien-être ne doit pas être une contrainte, et parce que nous croyons que la bonne humeur est un pas vers la santé, nous avons créé AB Activ' LABORATOIRE... des compléments alimentaires Joyeux, Efficaces et Engagés !"

Mathieu BESNARD et Solenn GENESTAY





BIOCEL T
Stand E75

Entre tradition et modernité

Algue, bourrache, ortie, criste marine... Issus de l'Agriculture Biologique, les produits Biocelt introduisent les parfums surprenants d'ingrédients atypiques au sein du quotidien et de son rythme effréné. Leur fraîcheur se déguste sans attente ni longue préparation et anime parfaitement vos repas improvisés comme vos grandes occasions.

Biocelt exprime sa différence à travers deux ambiances :

Océales

Galettes végétales à déguster à l'apéritif comme au repas, mousses délicates pour agrémenter vos toasts... Découvrez les atouts insoupçonnés de la pêche artisanale bretonne à travers des produits authentiques et originaux.

Les produits Océales sont garantis sans blé.

► **Tofic : le délicieux duo du végétal et de la mer**

Aux galettes de tofu et de riz viennent s'ajouter poissons et fruits de mer tout juste pêchés sur les côtes bretonnes. Faites votre choix ! Saumon fumé, algues, langoustines, noix de Saint-Jacques.

► **Mousses : recouvrez vos toasts d'une vague colorée**

Sortez des sentiers battus et surprenez vos invités en tartinant vos toasts d'une onctueuse vague colorée d'où s'exhale le doux parfum des langoustines, des noix de Saint-Jacques, du crabe, du saumon fumé ou des algues.

Soléales

Sauces salades, sauces chaudes... Des repas surprenants s'offrent à vous grâce à des trésors naturels en provenance directe de l'Agriculture Biologique et de contrées exotiques délicatement revisités.

► **Sauces salades**

Des sauces enrichies des parfums délicats et des multiples bienfaits de la bourrache, la coriandre, la criste marine, le thym, l'ortie ou le basilic.

► **Sauces chaudes**

Des sauces revisitant les délices épicés des plus savoureuses régions du monde. Consommées froides ou chaudes, inspirées par l'Inde, l'Afrique ou les îles lointaines, nos sauces ajoutent instantanément une touche d'exotisme à vos moments privilégiés.

BIOCEL T

10, route de Brest - 29260 LE FOLGOET

Tél. : 09 65 35 15 31 / 06 26 89 90 99 - Fax : 02 98 21 04 97

contact@biocelt.com

www.biocelt.com



"Né au cœur des côtes bretonnes, de la mer et de ses délices, Biocelt navigue entre tradition et modernité. Des fruits de mer aux produits régionaux, de la Bretagne aux quatre coins du monde, ses saveurs vous entraînent à la découverte de la finesse et du goût."

Louis LE GUEN

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



Les entreprises Bio bretonnes
s'exposent à Paris !
au salon Natexpo



INITIATIVE BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

