

Dossier de presse

Octobre 2015

Initiative Bio Bretagne (IBB) et ses adhérents bretons sont à Natexpo

Initiative Bio Bretagne organise pour ses adhérents un stand collectif au salon NATEXPO, véritable vitrine française de l'offre de produits biologiques en France. Seront présents en 2015 sur le Pavillon Bretagne (125 m²), du 18 au 20 octobre au Parc des expositions de Paris-nord Villepinte (hall 7) :

- ▶ **Initiative Bio Bretagne (IBB) : le réseau des entreprises et des acteurs Bio bretons**
- ▶ **AQUA B / Marinoë : Préparations alimentaires à base d'algues (tartares d'algues, algues fraîches et déshydratées, condiments marins, conserves)**
- ▶ **BIOLAIT : Collecte et commercialisation de lait biologique**
- ▶ **C.A.P.G. / Les Prés Gourmands : Charcuterie Artisanale du Pays Gallo**
- ▶ **CERECO / Grillon d'Or : Fabricant de céréales biologiques pour petit-déjeuner. Céréales transformées : petits déjeuners, barres de céréales, biscuits, apéritif, épicerie...**
- ▶ **GROIX ET NATURE / Conserverie Artisanale de l'Île de Groix : Conserverie de poissons (produits en vitrine sur l'espace IBB – présence les 19 et 20 octobre)**
- ▶ **KERVERN SARL : Charcuterie artisanale. Gamme complète de produits charcutiers Bio**
- ▶ **LA CREPE DE BROCELIANDE / La Crêpière : Crêpes et galettes de blé noir naturelles. Galettes garnies jambon-fromage**
- ▶ **LAITERIE DE KERGUILLET : Fabrication de produits laitiers Bio (fromages, desserts)**
- ▶ **LAITERIE LE GALL / Grandeur Nature : Fabrication et distribution de produits laitiers : beurre de baratte, crème, laits liquides, ultra-frais, potages et coulis, gamme sans gluten**
- ▶ **LE BOIS JUMEL (ETA) : Fabrication de confitures et de charcuterie (Entreprise de Travail Adapté)**
- ▶ **LE P'TIT FAUSSET : Cidre et jus de pomme (produits en vitrine sur l'espace IBB – présence les 19 et 20 octobre)**
- ▶ **MINOTERIE PRUNAUT : Meunerie : farines de blé, sarrasin, grand épeautre (France Nature), préparations pour pains (Panilev), préparations pour cookies, brioches, pâtes... (Secrets de Meunière)**
- ▶ **W.CHANCERELLE / Phare d'Eckmühl : Conserves de poissons sauvages et d'élevage (truite et saumon Bio), huiles, condiments et aromates Bio**



Contact Presse : Virginie FASSEL - virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr - Tél. : 02 99 54 03 40

INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau des entreprises et des acteurs Bio bretons

L'association Initiative Bio Bretagne (IBB) 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**

Initiative Bio Bretagne communique et valorise les produits et les acteurs Bio bretons, à la fois en direction des professionnels et des consommateurs.

Relations Presse, actualités des adhérents, points de vente de produits biologiques, outils de diffusion de l'information, événements, participations collectives à des salons professionnels, agenda des foires et salons grand public et autres événements régionaux... Tout un programme !

- **Animation des filières biologiques**

L'animation et le développement des filières sont au cœur des missions d'Initiative Bio Bretagne. Elle offre aux acteurs de la filière Bio des espaces d'information, de dialogue et de construction de projets sur l'ensemble des sujets qui les préoccupent.

- **Recherche-expérimentation en Agriculture Biologique**

Initiative Bio Bretagne intervient dans le domaine de la recherche-expérimentation avec deux entrées :

- ▶ La coordination du programme régional de recherche-expérimentation en Agriculture Biologique via la **CIRAB** (Commission Interprofessionnelle de Recherche en Agriculture Biologique).

- ▶ L'acquisition de références techniques dans le domaine des fruits et légumes et des grandes cultures en Agriculture Biologique sur la **PAIS** (Plateforme Agrobiologique d'Initiative Bio Bretagne à Suscinio), basée sur l'exploitation du lycée agricole de Morlaix (29).

En savoir plus : www.bio-bretagne-ibb.fr > *Qui sommes-nous ?* > *Initiative Bio Bretagne*

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)*



AQUA B / Marinoë

Préparations alimentaires à base d'algues
(tartares d'algues, algues fraîches et déshydratées,
condiments marins, conserves)



Basés dans le Finistère Sud, nous récoltons nos algues au coeur d'un écosystème marin à la diversité inégalée.

Toutes nos recettes sont élaborées avec des algues Bio riches en minéraux, textures et saveurs que nous cuisinons avec des ingrédients nobles afin de vous proposer des recettes étonnantes et savoureuses.



AQUA B / Marinoë

Terre-plein du Port - 29740 LESCONIL

02 98 82 26 56

02 98 82 26 57

www.marinoe.fr

infos@marinoe.fr

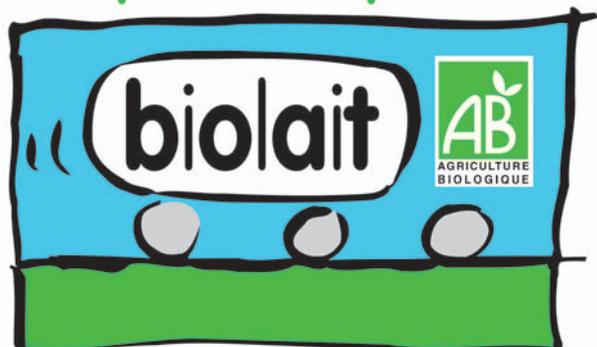
Soizic PIRIOU



BIOLAIT

Collecte et commercialisation de lait biologique

la bio partout et pour tous !



www.biolait.eu

Créé en 1994, Biolait est un groupement de producteurs de lait de vache biologique qui collecte aujourd'hui le lait sur 650 exploitations réparties sur tout le territoire français.

Volume total collecté : 145 millions de litres sur 2015.

Qualité, Respect, Solidarité et Souplesse sont les piliers qui servent notre mission : La Bio partout et pour tous.



*"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

Biolait

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

02 51 81 52 38

02 51 81 53 18

www.biolait.eu

theophile.jouve@biolait.net

Théophile JOUVE

C.A.P.G. / Les Prés Gourmands Charcuterie Artisanale du Pays Gallo



Depuis le début des années 2000, les éleveurs de Prés Gourmands participent au développement de pratiques Bio et Durable. Réunis en association puis en groupement, nous représentons aujourd'hui plus de 80 éleveurs majoritairement situés en Bretagne et Pays de la Loire. Nous avons construit au fil des ans notre *savoir faire* de l'élevage Bio.

Pour vous faire partager les produits issus de nos élevages, en 2012, nous avons fait le choix d'acquérir notre propre atelier de transformation.

L'occasion d'une rencontre entre 2 univers : **des éleveurs passionnés et des charcutiers ayant à cœur de conserver le goût et la tradition des recettes.** De cette rencontre est née une gamme de produits d'exception qui vous permet de consommer des produits Bons et Bio à la marque **Prés Gourmands**.



CHARCUTERIE ARTISANALE DU PAYS GALLO (CAPG)

ZA de Montvollet - 56910 CARENTOIR

02 99 72 02 25

02 99 72 62 98

www.presgourmands.fr

pg@presgourmands.fr

Perrine CHAMPAIN



CERECO / Grillon d'Or

Le spécialiste des céréales Bio pour le petit déjeuner



Depuis plus de 25 ans, nous fabriquons des céréales Bio pour le petit déjeuner.

Nous produisons tous les types de céréales (flocons, mueslis floconneux, mueslis croustillants, flakes, boules, pétales, céréales fourrées...) et sélectionnons, pour nos recettes, les meilleurs ingrédients.

Grillon d'Or, la longévité d'une marque

Grillon d'Or est depuis plus de 25 ans une marque incontournable des produits issus de l'Agriculture Biologique. Soucieux de la préservation de l'environnement nous utilisons un minimum d'emballage pour conditionner nos produits. Notre marque de fabrique est le 100% Bio, 100% transparent.

Nouveautés !

- Chocolat noir éclats de sarrasin

L'association exquise de graines de sarrasin grillées et d'un chocolat noir au goût intense en cacao. Une expérience sans gluten unique à consommer à n'importe quel moment de la journée.

- Gru'O Énergie

Grillon d'Or lance les Gru'O®, préparation pour gruau prête à l'emploi. Le Gru'O® Energie est à base d'avoine, de chocolat et de guarana, un savoureux mélange plein d'énergie. Un petit déjeuner tout chaud qui va devenir le rituel de vos matins.

- Ka'ré fourré sans gluten

Découvrez les nouveaux Ka'ré fourrés sans gluten chocolat noisettes Grillon d'Or ! Une nouvelle référence toujours fabriquée en France, sans huile de palme et garantie sans gluten.



Céréco / Grillon d'Or

ZA La Fontenelle - 35113 DOMAGNÉ

02 99 00 02 66

02 99 00 09 35

www.cereco-bio.fr

contact@cereco-bio.fr

Gérard LE GOFF

GROIX ET NATURE Conserverie Artisanale de l'Île de Groix

conserverie artisanale de l'île de Groix

Située à Port Lay sur l'île de Groix en Bretagne Sud, la conserverie artisanale de Groix perpétue la tradition de la conserverie sur l'île, qui comptait 5 conserveries à l'époque de la pêche au thon sur les fameux Dundee de Groix. Créée il y a 15 ans, elle s'inscrit dans un vrai projet de développement durable de proximité : 8 emplois créés à ce jour sur l'île soit autant de familles qui vivent sur l'île, à l'année, d'enfants qui s'inscrivent dans les écoles et le collège de l'île..

Un nombre d'intermédiaires limité : nous sélectionnons les matières premières qui proviennent principalement de bateaux de petite pêche, et travaillons avec deux principaux mareyeurs.

Un savoir-faire de tradition : nos recettes sont inspirées des traditions culinaires de l'île pour préserver son patrimoine gastronomique exceptionnel.

La fabrication : il s'agit d'une production artisanale (reconnue Chambre des Métiers et de l'artisanat) où la majorité des étapes de fabrication est manuelle.

Les recettes sont toutes artisanales et cuisinées sur l'île de Groix, sans conservateur, épaississant ou colorant, ce qui vous permet de retrouver dans chaque conserve les saveurs véritables de chaque poisson.

Des produits authentiques, naturels, où le respect de la ressource, la qualité de la ressource, la préservation des emplois locaux et la proximité du territoire sont les maîtres mots.

Adhérent au Mouvement Slow Food et au Convivium du Pays de Lorient : "Les Choux Marins"



Rillettes de Truite AB 100g

De savoureuses rillettes riches en filets de Truite (50,5%) à déguster sur toasts en apéritif ou en entrée. Ces rillettes sont élaborées à partir de filets de truite issus de l'Agriculture Biologique (origine France) et cuisinées avec une pointe de Poivre vert. Un vrai régal !



Rillettes de Saumon AB 100g

Joliment rosées et parfumées, nos rillettes sont savoureusement riches en saumon issu de l'Agriculture Biologique (46%) et cuisinées avec du saumon fumé ce qui leur donne ce goût si authentique. Fines et onctueuses, elles se marient parfaitement avec des blinis chauds accompagnés de salade légèrement vinaigrée.

GROIX ET NATURE / Conserverie Artisanale de l'Île de Groix

Mez Ker Port Lay - BP 2 - 56590 GROIX

02 97 86 81 37

02 97 05 24 00

contact@groix-et-nature.com - www.groix-et-nature.com

Emmanuelle BERNHARDT



KERVERN SARL

Charcuterie artisanale

Gamme complète de produits charcutiers Bio



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.

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

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.

*"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

Kervern SARL

Parc d'Activité des 4 Routes

35390 GRAND FOUGERAY

02 99 08 44 20

02 99 08 44 92

kervern.44@wanadoo.fr

www.kervern-charcuterie-bio.fr

Marie et André LAGRANGE



LA CREPE DE BROCELIANDE / La Crêpière

Crêpes et galettes de blé noir nature - Galettes garnies



Des saveurs légendaires

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, nature 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.

Galettes et Crêpes nature biologiques

Galettes garnies biologiques

"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

LA CREPE DE BROCELIANDE

8, bis rue Pierre Legault

35360 BOISGERVILLY

02.99.06.55.07

02.99.06.52.94

radv@crepebroceliande.com

Corinne THOMAS



LAITERIE DE KERGUILLET

Fabrication de produits laitiers Bio (fromages, desserts)



Créée en 1920, la Laiterie De Kerguillet aligne aujourd'hui une quatrième génération sur un beau parcours, tout en conservant son savoir-faire éprouvé, dicté par la qualité de proximité.

Le lait de vache et de chèvre est ainsi collecté en Morbihan chaque jour dans les fermes environnantes, la plus éloignée se situant à vingt-cinq kilomètres.

Notre métier de transformation et de valorisation du lait du bassin du Morbihan en produits de haute qualité nutritionnelle et gustative s'effectue avec une équipe particulièrement sensibilisée aux problématiques environnementales, pour que le développement de l'entreprise et l'épanouissement de l'homme puissent se faire dans le respect de la nature et en harmonie avec le terroir.

Plus de 80 références sont disponibles : laits, crèmes, lait ribaud, Kéfir, yaourt aux fruits rouges, yaourt à boire, faisselle, fromages à tartiner, tommes ...

Nouveauté !

- GAIDIG

Fromage fouetté tartinable de vache nature et ails et fines herbes



Laiterie de Kerguillet
ZA de Rostervel - 56240 PLOUAY
02 97 33 06 83
02 97 33 06 84
kerguillet@wanadoo.fr
Daniel TESSIER



LAITERIE LE GALL / Grandeur Nature

Fabrication et distribution de produits laitiers



La Nature pour de bon !

UNE MARQUE PIONNIERE :

- Engagement en agriculture Bio en 1992

UNE MARQUE TRANSVERSALE :

- Nous vous proposons une large gamme de produits Bio : beurre de baratte, crème fraîche, fromages à tartiner, ultra-frais, laits, desserts végétaux, potages et surgelés...qui se rejoignent tous sur un même critère : des qualités gustatives hors pair et un strict respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

UNE MARQUE DEDIEE AUX RESEAUX BIO !

Le salon NATEXPO sera l'occasion pour GRANDEUR NATURE®, pionnière sur le marché des réseaux Bio, de dévoiler son savoir-faire et son sens de l'innovation. La marque présentera deux nouvelles offres inédites sur le marché.

Nouveautés !

- Les desserts Bio au lait de brebis

Trois desserts Bio au lait de brebis viennent enrichir son offre d'ultra-frais laitiers, et constituent une alternative à la gamme végétale et au lait de vache : SEMOULE AU LAIT DE BREBIS NATURE, RIZ AU LAIT DE BREBIS NATURE et CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT DE BREBIS.

- La gamme infantile Bio

Une gamme de huit recettes Bio dédiée au secteur infantile. GRANDEUR NATURE® devient ainsi l'une des rares marques dédiées exclusivement aux réseaux Bio à proposer une offre infantile.



Laiterie Le Gall / Grandeur Nature
 Chemin de Kergall - 29556 QUIMPER Cedex 9
 02 98 64 72 10
 02 98 52 22 89
www.grandeurnature-bio.fr
pportal.legall@sill.fr
 Patricia PORTAL



LE BOIS JUMEL (ETA)

Fabrication de confitures et de charcuterie

Entreprise de Travail Adapté



Etablissement de Travail Adapté (ETA) avec 2 ateliers spécialisés :

- Dans la fabrication de confitures de lait, de confits et confitures dans le 1^{er} (40 personnes), depuis bientôt 30 ans,
- Et dans la charcuterie en verrines dans le 2^{ème} (6 personnes).

Nos ateliers disposent d'un équipement performant, répondant à notre savoir-faire, adapté à notre structure de travail protégé, assurant des procédés respectueux de la qualité (nos ateliers sont agréés CE et Bio).

Notre réactivité nous permet de satisfaire les exigences de nos clients.

Nos spécialités répondent aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de produits originaux et de nouveautés, que nous proposons chaque année.

Tradition et terroir restent les valeurs de nos activités sucrées et salées, dans le respect des principes de fabrication d'antan.

Un travail de recherche permanent, toujours soucieux de qualité et d'originalité, nous confère un savoir-faire reconnu et performant.

Ce savoir-faire est mis au service de nos clients, pour qui nous réalisons des prestations personnalisées selon leur cahier des charges, aussi bien en confiture qu'en charcuterie.

Le Travail Adapté, qu'est-ce que c'est ?

Le Bois Jumel est fondé en 1981, sous le nom de CAT (Centre d'Aide par le Travail). Son objectif est de **favoriser l'insertion sociale et professionnelle des travailleurs handicapés accueillis, au travers d'activités économiques adaptées et produites par l'établissement.**

Au début des années 2000, l'établissement favorise la **promotion professionnelle** en créant une ENTREPRISE ADAPTEE. Actuellement la structure comprend environ 125 personnes.



E.T.A. LE BOIS JUMEL

9, rue Abbé de la Vallière - 56910 CARENTOIR

02 99 93 70 70

02 99 08 97 72

www.boisjumel.com

comboisjumel@orange.fr

Gilles Le Brun



LE P'TIT FAUSSET

Production artisanale de cidre,
jus de pomme (Pépin Sonnant) et vinaigre de cidre

Le P'tit Fausset Cidre bouché de Bretagne

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. 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.

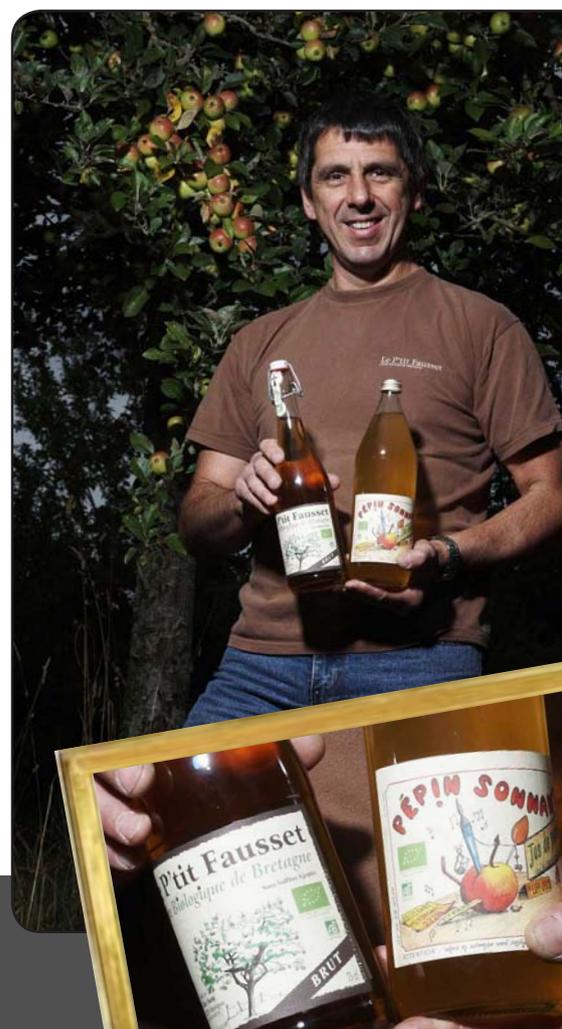
Le développement de ces produits s'est toujours fait dans le respect de la tradition, avec pour objectif premier le respect de la qualité et de la typicité du produit.

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.

"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

Le P'tit Fausset / Gille Barbé SARL
2, rue de la Chaussée - 22230 MERDRIGNAC
02 96 28 40 19
02 96 67 41 05
leptitfausset@wanadoo.fr
www.leptitfausset.com
Gilles BARBE



MINOTERIE PRUNAUT

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 Ile-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.

Nouveauté !

- Le levain de blé
Levain fermentescible de Blé Bio Panilev



*"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

Minoterie Prunault
La Pile - 35620 ERCE EN LAMEE
02 99 44 38 01
02 99 43 17 66
minoterie.prunault@orange.fr
www.minoterie-prunault.fr
Patrick PRUNAUT



W.CHANCERELLE / Phare d'Eckmühl

Conserves de poissons sauvages et d'élevage (truite et saumon Bio), huiles, condiments et aromates Bio

Phare d'Eckmühl

En 1999, la conserverie Wenceslas Chancerelle crée **Phare d'Eckmühl, première marque française de conserves de poisson dédiée aux magasins Bio**. Née de la volonté de proposer des produits de la mer respectueux de l'écosystème marin et certifiés en Agriculture Biologique, la conserverie s'inscrit dans une tradition familiale née en 1853. Son ancrage territorial, sa maîtrise de savoir-faire ancestraux et son respect de l'environnement marin font de Phare d'Eckmühl une marque unique sur le marché Bio.

A ce jour, elle propose une trentaine de conserves de poisson aux saveurs préservées et authentiques. Pionnier dans le **respect de la ressource**, Phare d'Eckmühl s'intéresse dès sa création aux méthodes de pêche sélectives, la pêche à la canne ou à la ligne pour le thon et la bolinche pour les sardines. C'est également la première marque de conserves de poisson à avoir travaillé avec le Marine Steward Ship Council, dès 2007, afin de s'approvisionner auprès de pêcheries ayant validées le cahier des charges **pêche durable**.

La **qualité** est également un axe clef du développement de la marque :

- Tous les condiments et aromates ajoutés à nos poissons sont issus de l'Agriculture Biologique.
- Conformément à la méthode HACCP, de nombreux contrôles qualité et sécurité sont effectués durant toutes les procédures de la fabrication. Et chaque lot de fabrication est goûté par une équipe d'expert avant d'être livré en magasin.
- Le travail manuel est privilégié pour toutes les espèces fragiles, par exemple : Les sardines sont triées, préparées et rangées manuellement "à l'ancienne" (norme française AFNOR) dans les boites.

Phare d'Eckmühl développe sa gamme en phase avec les attentes de ses consommateurs, à la recherche de produits locaux et/ou de recettes originales.



Nouveauté !

- Sardines au tartare d'algues Bio

La Bretagne est fièrement représentée par cette alliance parfaite des généreuses sardines bretonnes porteuses du label MSC pêche durable associées aux délicates algues Bio de Roscoff, une découverte à ne pas rater !

W.CHANCERELLE / Phare d'Eckmühl

3, rue des Conserveries - ZI de Lannugat

29177 DOUARNENEZ

02 98 92 42 44

02 98 92 93 96

bio@chancerelle.com

www.pharedeckmuhl.com

Véronique PAULET



L'association Initiative Bio Bretagne (IBB) 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 leurs activités dans cette filière.

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

- Animation des filières
- Promotion et communication
- Recherche - expérimentation

Restez connectés !

Où trouver des produits Bio en Bretagne ? Rien de plus facile...

www.bio-bretagne-ibb.fr



Initiative Bio Bretagne recense les lieux de vente spécialisés dans la distribution des produits Bio :

- Magasins spécialisés Bio
- Boucheries-charcuteries
- Boulangeries
- Vente directe à la ferme et magasins de producteurs
- Marchés Bio
- Paniers et Amaps
- Magasins d'entreprise et d'artisan
- Restaurants et traiteurs
- Vente en ligne...

BioBretagne

@IBB_BioBretagne



Manger Bio : la qualité globale

Environnement | Air | Eau | Goût | Santé



Avec le soutien de

