


Il fait  en Bretagne

i C i



et breton



 BioBretagne

 @IBB_BioBretagne

Dossier de presse
Septembre 2016
Contact : Virginie FASSEL
virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr



www.bio-bretagne-ibb.fr

Initiative Bio Bretagne, kézako ?

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

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

Ouverte à tous les acteurs* de la filière Bio en Bretagne, IBB 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

IBB 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, annuaire des 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, développement et structuration des filières biologiques

L'animation et le développement des filières sont au cœur des missions d'IBB. Ils offrent 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 **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).

Administrée par un Conseil d'administration représentatif de la diversité des adhérents de l'association et appuyée par une équipe salariée de 9 personnes, IBB développe **actions et services en réponse aux attentes et besoins exprimés par les membres adhérents.**

* Les membres sont répartis en 6 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).

L'info + ... En savoir plus sur www.bio-bretagne-ibb.fr (rubrique Qui sommes-nous ?)

www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous

Communiquer Bio en Bretagne, tout un programme !

www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous/initiative-bio-bretagne/promotion-communication

Descriptif des missions et services d'IBB au service de l'animation et du développement des filières

www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous/initiative-bio-bretagne/animation-des-filières-biologiques

Les actions d'IBB au sein du Pôle Recherche-expérimentation

www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous/initiative-bio-bretagne/recherche-expérimentation-en-agriculture-biologique

La filière Bio bretonne se mobilise

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin, points particulièrement sensibles en Bretagne.

Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages...) ont des implications socioéconomiques importantes et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : tourisme, conchyliculture, apiculture...

Partenaire cette année de l'opération Foodtruck Bretagne, la filière Bio bretonne se mobilise aux côtés du Comité Régional du Tourisme de Bretagne pour valoriser et accompagner le tourisme durable.

A la découverte des produits Bio bretons

La filière Bio bretonne se mobilise aux côtés du Comité Régional du Tourisme de Bretagne pour valoriser et accompagner le tourisme durable.



Pâtes prêtes à dérouler Bio, crêpes et galettes Bio - Entreprise artisanale bretonne 100% Bio depuis sa création, il y a plus de 20 ans (Ploudaniel – 29)...



Association de Producteurs de Fruits et Légumes Biologiques de Bretagne - plus d'une soixantaine de paysans Bio bretons spécialisés dans la production de fruits et légumes (APFLBB – Landivisiau – 29)...



Rouges, vertes ou brunes, elles offrent une large palette de saveurs. Algue Service produit des spécialités aux algues sous la marque Bord à Bord : tartares d'algues, algues fraîches salées, algues déshydratées (Algue Service – Roscoff – 29)...



Bière DREMMWEL (ou horizon en breton) brassée avec une orge Bio et locale de la région de Saint-Yvi (33 cl Blonde / Dorée / Rousse) - Bière GWINIZ DU Bio au blé noir (Gwiniz Du en breton - 33 cl Ambrée - Trégunc – 29)...



Au bord de l'Odét, aux portes de Quimper, la famille Coïc torréfie ses cafés selon la méthode traditionnelle - Cafés Bio équitables (Colombie, Mexique, décaféiné). Café vert 100% arabica Bio. Capsule Breizh Presso Bio. Sucre Bio et fairtrade en bûchette 4g (Plomelin – 29)...



Charcuterie Artisanale du Pays Gallo (CAPG) – Depuis le début des années 2000, les éleveurs de Près Gourmands participent au développement de pratiques Bio et Durable, réunissant plus de 80 éleveurs majoritairement situés en Bretagne et Pays de la Loire (Carentoir – 56)...



Eleveur de poules pondeuses Bio - partenaire et adhérent à IBB (Pludual – 22)...



Produits laitiers Bio (beurre de baratte, crème, laits liquides, ultra-frais), potages et coulis, gamme sans gluten – Qualité et savoir-faire depuis 1923 (Laiterie Le Gall – Quimper – 29)...



Le spécialiste des céréales Bio depuis 25 ans et N°1 du petit-déjeuner Bio (Céréco – Domagné – 35)...



Crêpes et galettes de blé noir natures - Galettes garnies (Boisgervilly – 35)...



Confitures et charcuteries (Entreprise de travail adapté – Carentoir – 56)...



Cidrierie artisanale bretonne depuis 1948 - Un cidre Bio digne de son terroir... Ce cidre pur jus obtenu exclusivement à partir de pommes de la région Bretagne, est le fruit de méthodes ancestrales garantes de qualité (Merdrignac – 22)...



Fabrication d'Houmous de légumineuses : haricots rouges, lentilles corail, pois cassés, pois chiches (Vannes – 56)...



Conserves de poissons sauvages et d'élevage (truite et saumon Bio), huiles, condiments et aromates Bio (Wenceslas Chancerelle sas – Douarnenez – 29)...



Grossiste en fruits et légumes Bio et conventionnels à destination de la restauration collective, commerciale et GMS - En lien direct avec la production Bio de la région Bretagne (Rennes – Lorient – Brest)...



Des algues là où on ne les attend pas - Bière ambrée Bio aux algues et large gamme de thés et tisanes Bio aux algues (Brest – 29)...



La marque nationale leader sur l'Ultra-Frais Bio en GMS (laiterie familiale Triballat-Noyal – Noyal-sur-Vilaine – 35)...

En savoir plus... Consultez les communiqués de presse des entreprises : actualités, nouveaux produits, idées recettes... ►





Biobleud, une entreprise bretonne innovante et 100% Bio

BioBleud, petite entreprise située à Ploudaniel dans le Finistère Nord, est une entreprise 100% Bio depuis sa création. Elle fait partie des pionniers de la Bio à France et a été créée en 1991 par Michel Talabardon, co-gérant actuel de la société. Entreprise à visage humain, Biobleud reste fidèle à son éthique et à ses convictions d'origine. Elle est présente dans tous les réseaux des magasins biologiques spécialisés français mais aussi dans des réseaux spécialisés biologiques en Belgique, aux Pays Bas et en Espagne.

Biobleud est spécialisée dans la fabrication de pâtes ménagères biologiques (pâtes feuilletées, pâtes brisées, pâte à pizza prêtes à dérouler). Bien ancrée dans les traditions bretonnes, Biobleud propose aussi une large gamme de crêpes, galettes, blinis et pancakes.



Depuis sa création, l'entreprise a toujours tissé des relations pérennes avec l'ensemble de ses fournisseurs, avec au cœur de ses partenariats, une notion de confiance, de qualité des matières premières et de traçabilité.

Ainsi, la farine, matière première clé dans ses produits, nécessite un cahier des charges précis, des variétés de blé particulières et des moutures appropriées. Afin d'assurer une qualité constante de farine et des approvisionnements sécurisés, Biobleud a établi depuis plusieurs années un partenariat avec une coopérative normande 100% bio qui collecte et stocke les blés et une minoterie sarthoise. Un partenariat du même type se met aussi en place pour la construction d'une filière qui permettra de sécuriser l'approvisionnement en beurre.

La démarche en développement durable de Biobleud va au-delà de ses ingrédients. Ainsi le papier de cuisson kraft naturel et écologique, de teinte naturelle brune, est un papier composé de fibres vierges non blanchies : il est biodégradable, compostable et recyclable. Il est garanti sans dérivé chloré, sans dérivé fluoré et sans azurant optique. Ce **papier certifié 100% PEFC** (issu de forêts gérées durablement de pin maritime d'Aquitaine) est fabriqué en France. Le carton des emballages des pâtes ménagères est également fabriqué en France sous label PEFC ; les encres utilisées pour l'impression sont végétales.

INNOVATION

La galette cocktail sarrasin, récompensée par le Trophée d'Or lors de Natexpo 2015



Récompensée par le Trophée d'Or sur Natexpo 2015, la galette cocktail sarrasin est la gourmandise pratique et innovante pour les petits et les grands. Sa présence dans un nombre grandissant de magasins biologiques et les retours enthousiastes des consommateurs qui l'ont déjà goûté et re-goûté, sont autant de preuves du succès grandissant de la galette cocktail sarrasin. Cette galette est une véritable galette bretonne au sarrasin en petit format adapté pour les apéritifs ou les cocktails. Elle peut se garnir avec des préparations froides pour des canapés sur le pouce. Elle peut aussi recevoir des garnitures plus élaborées avant un passage au four puis être dégustée chaude pour un plaisir varié. Cette petite galette de sarrasin, de taille idéale pour être prise avec une seule main et être dégustée en deux bouchées, a tout pour devenir la coqueluche des buffets, des apéritifs, des cocktails, des brunchs et de toutes les fêtes bio.



Biobleud, une
entreprise bretonne
innovante et 100% Bio



Toute la gamme des produits Biobleud est sur www.biobleud.fr

Des recettes, astuces et actus sont à retrouver sur www.facebook.com/biobleud

Le nouveau bâtiment de production (septembre 2015), conçu dans le cadre d'une démarche de développement durable



Contact presse / commercial : Agnès Ricart – a.ricart@biobleud.fr – 02 98 89 47 91

BioBleud est une petite entreprise bretonne à visage humain, 100% Bio et durable depuis ses débuts, il y a plus de 20 ans. Nous vous proposons une large gamme de pâtes prêtes à dérouler et de crêpes et galettes Bio.

PÂTES MÉNAGÈRES BIO

➔ LES CLASSIQUES - Prêtes à dérouler sur papier de cuisson naturel¹



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
Pâte feuilletée	010001	230 g	31 cm	3531150000161	6 x 230 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Matières grasses végétales non hydrogénées* (palme*, tournesol*), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte Brisée	010002	230 g	31 cm	3531150000154	6 x 230 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Matières grasses végétales non hydrogénées* (palme*, tournesol*), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte à pizza	010003	260 g	31 cm	3531150000901	6 x 260 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, eau, huile de tournesol désodorisée*, poudre à lever* (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), sel de Guérande, levain de blé dévitalisé déshydraté*(0.6%), jus de citron concentré*, alcool de blé*, levure boulangère*.</i>						



➔ LES GOURMANDES PUR BEURRE - Prêtes à dérouler sur papier de cuisson naturel¹



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
Pâte feuilletée «pur beurre»	010004	250 g	31 cm	3531150222006	6 x 250 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Beurre*(22%), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte Brisée «pur beurre»	010005	250 g	31 cm	3531150222013	6 x 250 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Beurre*(22%), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte sablée «pur beurre»	010006	250 g	31 cm	3531150222037	6 x 250 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T80*, Beurre*(18%), Eau, Sucre de canne blond*, Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						

PLAQUES DE PÂTE SURGELÉES BIO - Offre Restauration collective / Food service

Des aides culinaires efficaces pour les cuisiniers : pâtes déjà abaissées sur papier de cuisson¹ / mode d'emploi simple : décongeler - garnir - cuire !

➔ LES CLASSIQUES - Surgelées sur papier de cuisson naturel¹



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
Pâte feuilletée	011001	15 x 650 g	360 x 560 mm	3531150222167	15 x 650 g	-18°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Matières grasses végétales non hydrogénées* (palme*, tournesol*), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte Brisée	011002	15 x 650 g	360 x 560 mm	3531150222174	15 x 650 g	-18°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Matières grasses végétales non hydrogénées* (palme*, tournesol*), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte à pizza	011003	12 x 850 g	360 x 560 mm	3531150222204	12 x 850 g	-18°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, eau, huile de tournesol désodorisée*, poudre à lever* (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), sel de Guérande, levain de blé dévitalisé déshydraté*(0.6%), jus de citron concentré*, alcool de blé*, levure boulangère*.</i>						

➔ LES GOURMANDES PUR BEURRE - Surgelées sur papier de cuisson naturel¹



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
Pâte feuilletée «pur beurre»	011004	15 x 750 g	360 x 560 mm	3531150222181	15 x 750 g	-18°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Beurre* (22%), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						
Pâte Brisée «pur beurre»	011005	15 x 750 g	360 x 560 mm	3531150222198	15 x 750 g	-18°C
<i>Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Beurre* (22%), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*.</i>						

CREPES ET GALETTES BIO

➔ CREPES DE FROMENT *Les p'tites breizh!*



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
6 petites crêpes de froment	020002	240 g	180 mm	3531150000017	6 x 240 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé* (44%), œufs entiers*, sucre de canne*, eau, lait écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel, épaississant : gomme de guar*.</i>						
6 grandes crêpes fines de froment	020008	360 g	290 mm	3531150000024	6 x 360 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé* (44%), œufs entiers*, sucre de canne*, eau, lait écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel, épaississant : gomme de guar*.</i>						
6 petites sojacrêpes	020005	360 g	180 mm	3531150000031	6 x 360 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé* (32%), eau, œufs entiers*, sucre de canne*, huile de tournesol*, soja dépelliculé* (3%), sel, poudre à lever : carbonates de sodium.</i>						

➔ GALETTES DE BLE NOIR *Les p'tites breizh!*



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
6 petites galettes de blé noir	020001	360 g	180 mm	3531150000109	6 x 360 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Eau, farine de blé noir* (20%), œufs entiers*, farine de blé*, lait écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel.</i>						
6 grandes galettes de sarrasin	020007	360 g	290 mm	3531150000307	6 x 360 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Eau, farine de sarrasin* (44%), huile de tournesol*, sel.</i>						

➔ PANCAKES - BLINIS - GALETTES COCKTAIL Nos produits gourmands pour le goûter ou l'apéritif !



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
6 pancakes	020009	180 g	95 mm	3531150000987	6 x 180 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé*, eau, œufs entiers*, sucre de canne*, huile de tournesol*, lait écrémé en poudre*, poudre à lever (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), sel.</i>						
6 blinis	020003	180 g	95 mm	3531150000819	6 x 180 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé*, eau, œufs entiers*, lait écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel, poudre à lever (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), levain de froment* déshydraté et dévitalisé.</i>						
16 mini blinis	020004	135 g	55-60 mm	3531150000826	6 x 135 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé*, eau, œufs entiers*, lait écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel, poudre à lever (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), levain de froment* déshydraté et dévitalisé.</i>						
20 galettes cocktail NOUVEAU	020010	160 g	70 mm	3531150222150	6 x 160 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Eau, farine de sarrasin*(20%), œufs entiers*, farine de blé*, lait écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel.</i>						

➔ FEUILLES DE BRICK



Références	Code article	Poids net	Diamètre	Gencod	Conditionnement	Conservation
10 feuilles de brick	020006	200 g	290 mm	3531150111829	6 x 200 g	4-6°C
<i>Ingrédients : Farine de blé*, eau, huile de tournesol*, sel.</i>						

BioBreizh

Vos fruits et légumes bio naturellement de saison

La coopérative regroupe 55 adhérents sur le territoire. La force de notre gamme puise ainsi dans les différents terroirs et savoir-faire bretons.

Depuis plusieurs années, le groupement affiche une spécificité, le 100% bio, et travaille à la structuration d'une filière 100% bio avec des partenaires partageant les mêmes valeurs.

Un cahier des charges 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.

Participation à la structuration des filières

Le travail et l'implication de la coopérative à la construction de filières apportent des garanties aux producteurs, en termes 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.

Les chiffres

55 adhérents en 2015, 6 fermes candidates à l'adhésion sur 2016.

12 000 tonnes de fruits et légumes planifiés, et commercialisés en bio,

850 ha de plein champ et 15 ha de sous-abris,

Une gamme de plus de 150 variétés.

Les marchés

La production des adhérents est commercialisée sur des marchés de natures différentes, allant du spécialisé à la GMS et du panier à l'exportation. Le groupement respecte les critères de vente en gros. Les légumes se retrouvent à 78% sur le territoire national et à 12% à l'exportation (Allemagne, Angleterre principalement).

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 partenariat.



La démarche BioBreizh

Un cahier des charges de production plus exigeant

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.

Pourquoi Biobreizh ?

La démarche BioBreizh a été engagée en 2002 par quelques producteurs de l'APFLBB qui estimaient que, sur certains aspects concernant la production de fruits et légumes, le cahier des charges Agriculture Biologique Européen n'allait pas assez loin. Ils ont donc décidé d'être plus exigeants dans leurs pratiques de production, ces exigences sont détaillées dans un cahier des charges BIOBREIZH qui leur sert de référence. Elles sont autant de garanties supplémentaires sur la qualité des produits.

Un cahier des charges contrôlé

Le respect du cahier des charges BIOBreizh est contrôlé au minimum une fois par an (les frais de contrôle sont à la charge du producteur) par un organisme indépendant qui effectue déjà des contrôles en Agriculture Biologique. Le contrôle BIOBreizh s'effectue dans la foulée du contrôle AB, duquel il est complémentaire et indissociable. Si le contrôle est validé, le producteur peut utiliser la marque BIOBreizh.

Aujourd'hui, 100 % des fermes adhérentes sont engagées dans la démarche de qualité BioBreizh.

Sur le marché du légume frais, la mention BioBreizh apparaît sur 85 % de nos débouchés, exception faite pour la GMS (grande et moyen surface).

BioBreizh permet de nous différencier sur les marchés, apporte des garanties de production et de qualité, ainsi qu'une origine, aux distributeurs et aux consommateurs.

Et demain, la bio

Le groupement s'est également donné pour mission de contribuer au développement de la production légumière en Agriculture Biologique sur notre territoire.

Et cela passe par l'accompagnement des fermes en conversion (période de transition entre un mode de production conventionnel et l'AB) et faciliter l'introduction de ces nouveaux volumes sur un marché exclusivement bio à ce jour.

« Encourager la conversion aujourd'hui, c'est contribuer au développement de l'agriculture biologique de demain ».

Contact

SCA - APFLBB
Mr Luc CALVEZ - Président
7 rue bideford – 29400 LANDIVISIAU

Communication
Mr Yoann MORIN
y.morin@biobreizh.org
tél. 02 98 63 19 03

Retrouvez les producteurs et suivez leur actualité sur www.biobreizh.org





Bord à Bord Les saveurs de l'algue

POURQUOI METTRE DES ALGUES DANS LA CUISINE ?

Parce que c'est bon à manger et en plus, c'est vraiment bon pour la santé ! Les algues de la côte bretonne sont un véritable trésor. Nous avons là, à portée de main, toute une palette de saveurs, de textures et de couleurs. La volonté de Bord à bord est de rendre cette richesse accessible, au travers d'ingrédients simples, pour une cuisine étonnante, savoureuse et pleine de vitalité !

L'origine

Si aujourd'hui on peut avouer manger des algues sans passer pour un illuminé, en 1996, quand Henri Courtois présente ses algues et son projet, la plupart de ses interlocuteurs pensent que l'excès d'iode lui est monté à la tête. Persuadé du potentiel culinaire sous exploité de l'algue, il promène à vélo sa glacière d'algues fraîches, des cuisines les plus étoilées au bistro du coin, en passant par les restaurants végétariens, les épiceries fines et les magasins de produits biologiques. Si l'envie de manger ces végétaux marins est bien présente, c'est le « comment fait-on ? » qui conduit Henri Courtois à proposer des produits « prêt à consommer ». La gamme Bord à bord est lancée.

L'implantation

La côte nord Finistère présente le champ d'algues le plus important d'Europe. Roscoff est le lieu stratégique idéal pour pouvoir récolter, laver et transformer en moins de 24h !

Ressource & process

Six variétés d'algues sont travaillées. La récolte par les pêcheurs à pied est artisanale et se fait au rythme des marées et des saisons. Une fois cueillies, les algues sont directement acheminées dans les ateliers. Afin de préserver au mieux leurs qualités gustatives et nutritives, le process est 100 % eau de mer (avec étapes de filtrations et traitement de l'air). Le bullage couplé au tri manuel permet un lavage minutieux et maîtrisé. Toujours pour une question de goût, depuis l'origine, l'ensemble des ingrédients utilisés dans la confection des recettes est issu de l'agriculture biologique. Le salage est réalisé avec un sel non traité, sans anti-mottant.

DES RECETTES AUX ALGUES : POUR LE GOÛT !

Prêtes à l'emploi les recettes sont simples à mettre en oeuvre. Elles égayent la cuisine quotidienne et subliment les préparations festives.

Bord à bord au rayon frais

À conserver au frais... mais pourquoi au fait ? Pour le goût, bien sûr ! Un produit frais permet d'offrir une succession de saveurs en bouche. Laissez-vous charmer...

Les tartares d'algues : 30 % à 50 % d'algues bretonnes pour une fraîcheur iodée originale. Elles séduisent les papilles, de l'apéritif jusque dans les préparations des chefs étoilés.

Et pour la pause déjeuner, une salade d'algues fraîches ?

La salade de spaghetti de mer et poivron rouge : le croquant de l'algue allié à la douceur d'une sauce sucrée-salée, la salade est un instant plaisir qui se doit de nous envoûter. À déguster seule ou en accompagnement de crudités ou de féculents.

L'iode associé au piquant

La moutarde aux algues fraîches : une manière très simple de mettre des algues fraîches dans sa cuisine. Cette moutarde relevée diffuse en fin de bouche la délicate note iodée de l'algue. Utilisation facile en vinaigrette, mayonnaise, mais également pour farcir et badigeonner.

Quand on a un peu plus de temps...

Les algues fraîches salées : le tout c'est de prendre la main ! La cuisine française n'a pas gardé sa tradition de salage, il est donc peu commun de dessaler un ingrédient dans l'hexagone, mais pourtant c'est très accessible : les algues fraîches sont salées pour être conservées, pour les travailler un simple rinçage suffit.

Ce que l'on aime dans les algues fraîches, c'est la texture, la saveur et la couleur. Trois éléments qui varient selon la variété travaillée. Elles s'utilisent comme condiment ou comme fines herbes. Prenez par exemple, de la dulse, de la laitue de mer et un peu de nori, émincez et réalisez tout simplement un beurre aux algues.

Bord à bord en épicerie

Autres recettes généreusement iodées - Conservation à température ambiante

Les saveurs qui rehaussent

Chutney fruité et iodé offrant une harmonie inédite : la saveur fondante de la dulse associée à la douceur d'une purée de framboise, vierge de tout pépin. Une note intense pour vos currys de viande ou poisson.

Bretagne et Japon, une culture commune de l'algue

Tsukudani : confit au goût intense, où l'algue bretonne s'invite dans une recette d'inspiration japonaise. Le kombu royal est mijoté longuement dans un mélange de tamari, de vinaigre et de sucre. Ses saveurs puissantes et iodées apportent, une fois le confit abouti, une note profonde, un parfum de réglisse. Le tsukudani est un véritable révélateur de saveurs.

Les épices de la mer

Aides culinaires simples d'utilisation, le mélange 3 saveurs, le sel aux algues et le court-bouillon aux algues accompagnent facilement la cuisine de tous les jours. La petite touche qui apporte de la vitalité !

Les saveurs océanes

Les pâtes aux algues pour la couleur, mais aussi vraiment pour le goût ! Réalisées avec 15 % d'algues fraîches, ces pâtes se dégustent avec des plats marins.

OÙ TROUVER LES PRODUITS BORD À BORD ?

Les algues dans la cuisine des Chefs : Rendez-vous sur les tables de ceux qui aiment les nouvelles saveurs, restaurants gastronomiques, produits du terroir et de la mer, snacking... Alain Llorca, La Butte, La Maison Prunier, La Pomme d'Api, Le Westin... et quand vous viendrez sur Roscoff, rendez-vous au Café Ty Pierre.

Épicerie fine : Galeries Gourmandes, Le Bon Marché...

Magasins biologiques : Présents dans la plupart des magasins biologiques, Biocoop, La Vie Claire, Les Nouveaux Robinson, Naturalia...

CONTACT PRESSE

Laurence Cabioch

T. 02 98 19 33 41

info@bord-a-bord.fr

bord-a-bord.fr



Consultez nos recettes !





Une bière ancrée en Bretagne !

Au début du 20ème siècle, à St Malo, Célestin Heurtaud met au point la recette d'une bière aux vertus spéciales pour les marins au long cours.

Son secret : une bière qui a le pied marin !

Elle est à la fois équilibrée et possède une excellente tenue de mousse.

Son petit-fils Claude, fort du savoir-faire de son aïeul, s'installe dans le Finistère Sud en 1998. Il devient brasseur à Trégunc et il donnera naissance à une bière rafraichissante, légère, au goût inimitable.

BRITT, La bière de Bretagne, est née... avec pour emblème un Macareux moine, oiseau libre et fier comme l'est tout bon marin breton !



La Bretagne est une terre brassicole : c'est en effet la 3ème région brassicole Française en volume et la 2ème en nombre de brasseurs

La brasserie BRITT s'engage dans le développement des filières courtes.

Elle se fournit en orge bio de Bretagne pour l'ensemble de ses bières.

Un projet de malterie bretonne est aussi en réflexion avec d'autres brasseries de la région.

BRITT est également membre fondateur de l'association Distro pour le retour de la consigne créée afin d'étudier la possibilité de rétablir en Bretagne une consigne pour le verre.

La Brasserie offre aujourd'hui plusieurs gammes dont la gamme bio **DREMMWEL**.

Nos produits sont disponibles en GMS.



Créées en 1998, les bières **DREMMWEL** (« horizon » en breton), sont d'abord brassées à Minihy-Tréguier (Côtes-d'Armor), avant de rejoindre la Brasserie BRITT à Trégunc en 2002. DREMMWEL est une des marques emblématiques du Trégor.

En 2013 la gamme devient « bio » et, depuis 2015, est brassée à partir d'orge bio locale issue de la région de St Yvi (29).



Bière DREMMWEL Blonde bio

Robe: blonde légèrement dorée

Nez: Discret avec des notes d'épices et une agréable odeur de levure.

Degrés d'alcool: 5°.

Type de fermentation: Haute à 25° et refermentation en bouteille.

Ingrédients: Eau, malt d'orge bio local, houblon bio, épices, levures.

Labels : Bière certifiée BIO.

Conseils de dégustation: A déguster aux alentours de 7-9°C, à l'apéritif ou au cours du repas dans un verre Brussels.

Idéale pour accompagner les fromages à pâte pressée cuite (Comté, Beaufort, Abondance...), elle est également appréciée en cuisine dans la carbonnade et le lapin à la bière par exemple.

Catégorie : bière de garde

Bière DREMMWEL Dorée bio

Robe: Couleur blonde dorée

Nez: Arômes maltés de grains grillés et de caramel

Degrés d'alcool: 7,7°.

Type de fermentation: Haute à 25° et refermentation en bouteille.

Ingrédients: Eau, malt d'orge bio local, houblon bio, levures.

Labels : Bière certifiée BIO.

Conseils de dégustation: A déguster aux alentours de 7-13°C, à l'apéritif, au cours du repas ou en digestif dans un verre à pied de style calice. Dremmwel dorée se marie à merveille avec les fromages forts ainsi qu'avec le gibier.

Catégorie : Belgian – Style Pale Strong Ale



Bière DREMMWEL Rousse bio

Robe: Rousse

Nez: Arômes maltés, fruités avec une petite note caramel apportée par les malts rôtis.

Degrés d'alcool: 6°.

Type de fermentation: Haute à 25° et refermentation en bouteille.

Ingrédients: Eau, malt d'orge bio local, houblon bio, levures.



Labels : Bière certifiée BIO.

Conseils de dégustation: A déguster aux alentours de 7-9°C, à l'apéritif ou au cours du repas dans un verre Brussels.

Idéale pour accompagner les viandes rouges en marinade ou un dessert au caramel au beurre salé...

Catégorie : American Style Red Ale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Brasserie BRITT – Kerouel, 29910 Trégunc T.02 98 50 25 97
<http://www.britt.fr>    **Contact : srossignol@britt.fr**



Cafés Coïc

Le café de qualité a un
nom breton

Une histoire bretonne

Au bord de l'Odéon, aux portes de Quimper, nous torrèfions nos cafés selon la méthode traditionnelle. Nous nous inspirons de la Bretagne pour apporter, au coeur de l'instant café, une touche de Breizh Energie !

La Famille Coïc, des torrèfacteurs qui ont choisi la qualité

Fondée par Laurent et Denise Coïc en 1970, l'entreprise est aujourd'hui dirigée par Gilles et Valérie, garants de la même exigence de qualité.

Le choix d'une matière première de qualité

Nous sélectionnons exclusivement des cafés de haute altitude, issus de nouvelles récoltes triés sélectivement, qui vous offriront le meilleur de leur potentiel aromatique.

Une torrèfaction lente traditionnelle

Notre méthode de torrèfaction douce permet de révéler la richesse et les subtilités aromatiques de chaque terroir, pour vous offrir le meilleur de la Breizh Energie.

En harmonie avec la Nature

Nous avons réalisé notre bilan Carbone et travaillons chaque jour à diminuer notre impact sur l'environnement. **Nous torrèfions également 3 cafés issus de l'agriculture biologique et certifiés équitables.**



Café Bio Colombie
moulu 250g (Bio - Max Havelaar)
doux et aromatique



Café Bio Décaféiné
moulu 250g (Bio - Max Havelaar)
décaféiné sans solvant



Café Le Mexique Bio
moulu 250g 100% arabica
puissant et parfumé

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





Production d'oeufs Vente en circuits courts

2 bâtiments de 2 fois 3 000 poules chacun, soit 12 000 poules en totalité - Chaque bâtiment est indépendant et séparé de l'autre (2 kms entre chaque site) - 100% Bio - une dizaine d'ha entre parcours et cultures Bio (céréales, prairies, sarrasin... selon les années).

Un peu d'histoire...

En juillet 1994, l'EARL Paturel recevait de l'association Qualité-France son premier certificat Bio pour son exploitation de volailles. Cette activité, initiée par Denis Paturel et gérée par son épouse Sylvie, allait connaître un fort développement.

Cette même année, elle convertissait l'ensemble de ses terres en Bio. L'exploitation a su se développer au fil des années, en ouvrant en 1998 un deuxième bâtiment. *"Nous avons été des ambassadeurs de ce mode de production et nous avons créé quelques vocations"* explique Denis Paturel.

20 ans après, l'EARL Paturel est toujours certifiée Bio.

Leur engagement en Bio s'inscrit dans la volonté de pérenniser l'exploitation et de veiller à son intégration : qualité des parcours et des plantations environnantes, bâtiment rénové avec un habillage bois...

Rien ne se perd...

Les fientes sont épandues en plus de l'exploitation chez 2 autres producteurs Bio proches de notre exploitation, en productions céréalières et légumières.

Une transmission réussie

Après 20 ans de production assurée par Sylvie Paturel, gérante, l'exploitation a été transmise à leur fils, Jérémy, depuis le 1er mai 2014.

"La transmission à notre fils est réussie et nous sommes fiers de démontrer que notre système Bio est pérenne et durable."

Denis Paturel



CONTACT :

Kersausse - 22290 PLUDUAL

Tel : 06 72 93 23 05

jeremy.paturel@yahoo.fr



La Nature pour de bon !

Créée en 1923, la laiterie Le Gall a toujours été le garant des produits de grande qualité grâce au respect des méthodes de fabrication d'autrefois et à un savoir-faire qui se perpétue dans le temps. Forte de cet engagement, c'est tout naturellement que la Laiterie Le Gall a développé en **1992** une gamme de produits biologiques **GRANDEUR NATURE**.

GRANDEUR NATURE vous propose une large gamme de produits biologiques : crèmerie (beurre de baratte, crème fraîche...), ultra-frais (lait de vache, lait de brebis, végétal), laits, potages (sans gluten) et baby food...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.

GRANDEUR NATURE accorde beaucoup d'importance au développement de nouveaux produits afin de répondre aux besoins de nos consommateurs. Nos produits sont étudiés et mis en marché en fonction de l'évolution des consommations et répondent au double critère du plaisir et de la santé. Ces exigences ont ainsi permis à Grandeur Nature de se développer sur le territoire national. **Les produits GRANDEUR NATURE sont commercialisés uniquement dans les magasins spécialisés bio.**

GRANDEUR NATURE ELARGIT SA GAMME INFANTILE BIO AVEC CINQ NOUVELLES RECETTES :

Trois sont dédiées aux **nourrissons à partir de dix mois** : «CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE ET BŒUF AVEC PETITS MORCEAUX» ; «PETITS POIS, COLIN D'ALASKA AU FROMAGE FRAIS» ; et deux **à partir de huit mois** : «POMME PRUNEAU» ; «POMMES MIRABELLE CANNELLE».

Ces nouveautés ont été pensées pour **diversifier le plus tôt possible l'alimentation des bambins et éveiller le goût**. Chaque recette est pensée **pour que l'ingrédient soit identifiable en bouche**. Sans sel ni sucres ajoutés, elles sont agrémentées d'épices et d'aromates, permettant de se familiariser avec les aliments. Une manière douce et équilibrée pour les parents de concilier tendance bio, alimentation diversifiée, éducation aux saveurs authentiques, sécurité alimentaire et praticité, pour le bien-être de leurs chérubins !

Élaborées par de jeunes parents, elles couvrent l'ensemble des repas, du déjeuner au dîner en passant par le goûter. Étudiées et validées sur les aspects nutritionnels, physiologiques et psycho-moteurs, elles sont **approuvées par un comité de pédiatres et le CENTRE DE RECHERCHE EN NUTRITION HUMAINE****.

Leur composition s'adapte aux besoins nutritionnels de l'organisme. Elles apportent les **Acides Gras Essentiels**



(oméga 3 et 6) complémentaires au lait infantile ou maternel. Afin de ne pas surcharger l'organisme, elles ne comportent **aucun ajout en vitamines et minéraux**. Pratiques, les pots disposent d'un **couvercle refermable** et sont **micro-ondables**.



Prix de vente public conseillés :

1,91 € TTC : CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE ET BŒUF ; PETITS POIS, COLIN D'ALASKA AU FROMAGE FRAIS

1,98 € TTC : POMME PRUNEAU ; POMMES MIRABELLE CANNELLE

■ **LES AUTRES RECETTES DE LA GAMME**

Cette gamme infantile se compose également de cinq autres recettes :

- **dès 4/6 mois : HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE.** Cette recette permet à l'enfant de découvrir de nouvelles textures en complément du lait maternel ou en poudre, et de s'habituer à toute une palette de saveurs . Les portions de 120 g sont adaptées aux recommandations pour les nourrissons,
- **dès 8 mois : CAROTTES, PETITS POIS ; POMMES VANILLE ; POMMES BANANES.** L'estomac de l'enfant s'étant développé, il est prêt à passer à un régime plus varié. Les parents disposent ainsi de plats, desserts et goûters.
- **dès 10 mois : CAROTTES, LENTILLES, THYM.** À ce stade, l'enfant apprend à utiliser sa dentition et à déglutir en douceur avec cette recette intégrant de petits morceaux.



CERECO / Grillon d'Or

Le spécialiste 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.

Le 10 juin 2016, Céréco a fêté ses 25 ans d'existence. L'occasion de raconter une belle histoire...

La belle histoire...

Gérard LE GOFF, dirigeant et fondateur de Céréco, commercialise ses premiers paquets de Muesli Bio en 1989, transformés au four à bois, sur sa ferme. Alors agriculteur Bio, il crée l'entreprise Céréco en 1991. La même année, la marque Grillon d'Or est née.

En 1994, le développement de l'activité nécessite un premier déménagement, dans le bourg de Domagné (35). En 2000, Céréco investit la nouvelle zone artisanale de la commune (La Fontenelle), première entreprise à s'y implanter.

Le site de Domagné ne cesse depuis de s'agrandir pour accompagner la croissance de l'activité : un 1er agrandissement de 3700 m² s'opère en 2011, avec une restructuration des ateliers. En 2015, 1900 m² s'ajoutent, dédiés aux expéditions.

Ces travaux successifs s'inscrivent résolument dans le développement durable. Dès 2008, Céréco reçoit d'ailleurs l'**Oscar du développement durable régional**, pour récompenser la continuité dans sa démarche écologique globale :

- **100% Bio** : garantir, grâce au mode de production biologique, l'absence d'OGM et le respect de l'environnement
- **Préserver la biodiversité agricole** : utiliser des céréales qui tendent à se raréfier (épeautre, seigle, sarrasin)
- **Solidarité et proximité** : privilégier les partenariats avec les producteurs français
- **Ecologie** : un bâtiment éco-construit, le recyclage des déchets, une démarche de réduction des emballages...

Depuis juin 2015, Céréco est certifié **Bio entreprise durable®**. Pour Gérard LE GOFF, « Cette démarche nous permet de valoriser nos efforts et de répondre aux attentes des consommateurs et de la société en matière d'environnement, de santé et de pratiques sociales. »

Acteur incontournable de la filière Bio bretonne et nationale, Céréco emploie aujourd'hui **134 employés** sur 3 sites (contre 40 en 2000 et.. 2 en 1991 !).

L'innovation au cœur du développement de Céréco

Leader sur le marché des céréales Bio pour le petit déjeuner, Céréco est engagée depuis ses débuts dans une démarche Qualité avec pour objectif principal : **fabriquer des céréales biologiques pour le petit déjeuner saines et sûres pour les consommateurs**. Cet engagement passe par une maîtrise de la filière d'approvisionnement, la maîtrise et l'optimisation du process global de production, le tout dans le respect de l'environnement.

Céréco, avec un process inspiré des techniques artisanales, maîtrise les différentes étapes, **de la céréale brute jusqu'au produit fini** (floconnage ou extrusion – toastage – enrobage – mélange – ensachage). Ce savoir-faire, en perpétuel mouvement, prend ses racines en 2005 avec le développement du procédé d'extrusion (céréales croustillantes en forme de boules, de lunes...).

La diversification de la gamme induit également des investissements dans des matériels spécifiques. Dans cet objectif, Céréco rachète en 2009 la société ELCÉA, basée dans le Poitou, spécialisée dans le **nettoyage et le floconnage des céréales**. En 2010 intervient la reprise de Rouger Production, à Bricquebec dans la Manche, fabricant historique de **galettes de riz et de biscuits**. En 2014, le développement du marché du « **Sans Gluten** » amène Céréco à reprendre un atelier pour la fabrication de produits garantis sans gluten (galettes nappées, snacks et tablettes de chocolat).

Krounchy® épeautre chocolat noir



Un mélange délicieux de céréales complètes dorées au four et de chocolat noir, le tout sans huile de palme. A consommer avec du lait ou une boisson végétale. Idéal pour les adolescents mais aussi les adultes qui veulent de la gourmandise dès le petit déjeuner. Les Krounchy® épeautre chocolat noir sont distribués dans les magasins spécialisés bio.

Fabriqué en France

Ingrédients

Flocons de céréales* 43% (épeautre* 31,5%, avoine*), sucre de canne non raffiné*, pépites de chocolat* 12% (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, lécithines de tournesol, vanille*), billettes de riz* (riz*, avoine*, sel), huile de tournesol*, sirop de riz* (extraits de riz*, eau), soufflettes de céréales cacaotées* (riz*, sucre de canne non raffiné*, poudre de cacao*), pétales d'épeautre* 2,6% (épeautre* 2,5%, sel), farine d'épeautre* 2,6%.

Ka're chocolat noisettes



Un coeur fondant chocolat noisettes dans un biscuit croustillant aux 3 céréales. Une recette délicieuse et riche en fibres. A consommer avec du lait ou une boisson végétale. Idéal pour les enfants, adolescents mais aussi les adultes qui veulent de la gourmandise dès le petit déjeuner. Les Ka're chocolat noisettes sont distribués dans les magasins spécialisés bio.

Fabriqué en France

Ingrédients

Céréales* 53,3% (maïs*, blé complet*, avoine complète*), fourrage cacao noisettes* 35% (sucre de canne*, pâte de noisettes* 5,6%, huile de tournesol*, poudre de lait écrémé*, poudre de cacao* 2,3%, beurre de cacao*, lécithine de tournesol, vanille en poudre*), chocolat en poudre* 9,6% (sucre de canne non raffiné*, poudre de cacao* 3,1%), poudre de cacao* 1,5%, sel.

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



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



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





TRADITION ET TEROIR
AU SERVICE DU COMMERCE SOLIDAIRE

Depuis 1985, dans notre Entreprise de Travail Adapté située à Carentonir (56) nous fabriquons des confitures de fruits, des confitures de lait et depuis 2016 des crèmes de caramel.



Nos confitures de lait

Recettes historiques de notre atelier !
Véritables laits concentrés onctueux à tartiner, riches en protéines de lait, sans matière grasse, obtenus après 6 à 7 heures d'une cuisson lente.



Notre crème de caramel

Une recette exclusive spécialement mise au point pour obtenir un caramel onctueux et qui ne file pas. Une spécialité gourmande à tartiner à l'identité bretonne affirmée !



Nos confitures fruits et miel (10%)

Spécialités du Bois Jumel ! Avec 10% de miel à la place du saccharose, nos confitures apportent un juste équilibre entre le goût du fruit, la force du sucre et l'arôme du miel.



Nos confitures extras

Avec 55% à 60% de fruits suivant les recettes.

ENTREPRISE DE TRAVAIL ADAPTÉ

www.boisjumel.com

9, rue Abbé de la Vallée - 56910 CARENTONIR - BRETAGNE / FRANCE
Tel : +33 (0)2 99 99 70 70 - Fax : +33 (0)2 99 08 97 72
Email : comboisjumel@orange.fr



TRADITION ET TEROIR
AU SERVICE DU COMMERCE SOLIDAIRE



TRADITION ET TEROIR
AU SERVICE DU COMMERCE SOLIDAIRE

CHARCUTERIES "BIO"

VERRINES TWIST OFF

Terrines & rillettes (90g / 130g)

terrines de campagne à l'ancienne
rillettes de porc au jambon
terrines de campagne aux marrons
terrines de campagne à la mangue
terrines de volaille aux échalotes
rillettes de volaille au pommelo



DLUO 3 ans

Nos produits se conservent à température ambiante

ENTREPRISE DE TRAVAIL ADAPTÉ

www.boisjumel.com

9, rue Abbé de la Vallée - 56910 CARENTONIR - BRETAGNE / FRANCE
Tel : +33 (0)2 99 99 70 70 - Fax : +33 (0)2 99 08 97 72
Email : comboisjumel@orange.fr

Confitures - FR 56-033-505 CE et Bio FR-BIO-01
Charcuteries - FR 56-033-003 CE et Bio FR-BIO-01
Code APE 8720A - N° SIRET 285 602 037 000 11

Realisation & impression : www.imprimetcom.fr



Confitures - FR 56-033-505 CE et Bio FR-BIO-01
Charcuteries - FR 56-033-003 CE et Bio FR-BIO-01
Code APE 8720A - N° SIRET 285 602 037 000 11

www.boisjumel.com

9, rue Abbé de la Vallée - 56910 CARENTONIR - BRETAGNE / FRANCE
Tel : +33 (0)2 99 99 70 70 - Fax : +33 (0)2 99 08 97 72
Email : comboisjumel@orange.fr

Le P'tit Fausset

Cidre Bouché de Bretagne

*fabrication
Artisanale*

LE P'TIT FAUSSET

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

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



COMMUNIQUE DE PRESSE

Découvrez l'alimentation positive avec les Houmous BIO L'Atelier V*!

Découvrez une nouvelle alimentation plus positive, plus gourmande, riche de saveurs inédites, mais aussi responsable tant au niveau humain qu'environnemental.

Le secret de cette alimentation : les légumineuses.

Naturellement riches en nutriments essentiels et plus particulièrement en protéines végétales et en fibres, les légumineuses participent à équilibrer notre alimentation au quotidien. Elles ont aussi l'avantage d'être peu gourmandes en ressources naturelles lors de leur production. C'est positif pour notre santé, pour la planète mais également pour nos territoires! D'ailleurs, 2016 a été décrétée par la FAO comme l'année internationale des légumineuses, alors qu'attendons-nous pour redécouvrir ces petites graines pleines d'avenir!



Les légumineuses sont les ingrédients star de nos recettes de **Houmous BIO L'Atelier V*** : pois chiche, lentilles corail, pois cassé ou haricot rouge, elles se déclinent en 4 propositions savoureuses, naturelles et originales :

- > **Houmous de Pois Chiche** : la recette originale formulée à base de Pois chiche et de Sésame
- > **Houmous de Lentilles Corail** : un subtil accord entre les lentilles corail, la carotte et des épices douces
- > **Houmous de Pois Cassé** : une recette délicate entre la douceur du pois et la fraîcheur de la menthe
- > **Houmous de Haricot Rouge** : une explosion de saveurs pour cette recette où se mêlent haricot rouge, betteraves et épices!

Nos houmous BIO se plient à toutes vos envies : ils peuvent être utilisés à l'apéritif en sauce à dipper, en tartinaable pour vos sandwiches ou en accompagnement de vos salades...

Houmous certifié BIO et fabriqué en Bretagne par L'Atelier V* - Exclusivement disponible en magasin spécialisé BIO – Prix de vente conseillé : 3,99€ le pot de 150g

L'Atelier V* est une PME Bretonne spécialisée dans l'alimentation veggie & positive :

- ✓ Recettes naturelles, sans arômes ajoutés, sans colorants, ni conservateurs
- ✓ Légumineuses BIO exclusivement d'origine France
- ✓ Fabrication en Bretagne dans notre atelier à taille humaine
- ✓ Favorise les circuits courts et la fourniture locale

Contact presse : contact@latelierv.fr - plus d'information sur www.latelierv.fr

Avec ses sardines au Piment d'Espelette BIO, Phare d'Eckmühl réunit toutes les saveurs de la Bretagne & du Pays Basque

A travers la nouvelle conserve durable de sardines au piment d'Espelette BIO, Phare d'Eckmühl a sélectionné le meilleur de la Bretagne et du Pays Basque. La recette associe les saveurs fruitées et poivrées du célèbre piment d'Espelette à l'authenticité des non moins célèbres sardines bretonnes. Labellisées « MSC* Pêche Durable », ces dernières ont été soigneusement sélectionnées et triées à la main. Fermes et charnues, fondantes en bouche, elles se dégustent à l'apéritif ou en entrée et se prêtent à la préparation de tartines, verrines ou tartes. Riches en oméga 3, elles ont tout pour inspirer des recettes estivales aussi équilibrées que gourmandes (recettes en annexe).



Ingrédients : sardines, huile d'olive vierge extra* 7%, poivrons* rouges, concentré de tomates*, sel, épices*, piment* d'Espelette 0,5%.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

860 kJ / 206 kcal, matières grasses (13 g) dont acides gras saturés (3 g), monoinsaturés (6,2 g), poly-insaturés (2,8 g), glucides (0,7 g) dont sucres (0,7 g), protéines (21 g), sel (1 g), fibres alimentaires (1,3 g), oméga 3 (2 g)

* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique



* Label MSC : Créé en 1997, le label Marine Stewardship Council s'est donné pour objectif de garantir aux consommateurs un approvisionnement en poissons issus de pêcheries durables. Cela implique le respect des ressources et des écosystèmes marins.

Entre terre et mer : une saveur unique

Phare d'Eckmühl invite petits et grands à découvrir une nouvelle recette originale qui marie avec succès les notes piquantes du piment basque aux saveurs iodées de la sardine ainsi qu'à ses bienfaits. Rappelons en effet que les sardines sont source de protéines (21 g pour 100 g). Avec 2g pour 100g, elles sont également riches en oméga 3, des acides gras essentiels pour le cœur, le cerveau et la vision. Enfin, elles constituent enfin une bonne source de vitamine D, de fer, de phosphore et de calcium.

Des sardines bretonnes pêchées avec éthique

Labellisées MSC* Pêche durable, les sardines Phare d'Eckmühl sont pêchées majoritairement le long des côtes de Bretagne (ou des Cornouailles anglaises) à la bolinche, une technique sélective qui s'appuie sur de petits filets qui ne draguent pas le fond de la mer et protègent la flore sous-marine. Plus respectueuse de l'écosystème marin, la pêche à la bolinche est une tradition privilégiée par Phare d'Eckmühl depuis sa création. Les sardines Phare d'Eckmühl sont ensuite soigneusement sélectionnées et triées à la main par les sardinières de Douarnenez (Bretagne) à la fois avant cuisson et au moment de l'emboîtement. Préparées à l'ancienne, elles sont frites dans un bain d'huile de tournesol avant d'être séchées et emboîtées à la main.

* Poids net : 135 g / Poids égoutté : 102 g

* Prix moyen : 3,50 € TTC

* Distribution : en réseaux de magasins biologiques et diététiques

* Commercialisation : février 2016

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. www.pharedeckmuhl.com

Contact presse :

Communication-RP / Ludivine Di Méglio

Port : 06.70.76.73.67 - email : ldimeglio@communication-rp.com

« LES SARDINES AU PIMENT D'ESPELETTE BIO » PHARE D'ECKMÜHL EN CUISINE

SALADE DE QUINOA AUX « SARDINES AU PIMENT D'ESPELETTE BIO » & CITRON CONFIT

Recette pour 2 personnes

Temps de préparation : 35 minutes



Ingrédients

- * 1 boîte de sardines au piment d'Espelette BIO **Phare d'Eckmühl**
- * 70 g de quinoa cru (ou 200 g cuit)
- * 2 cuil. à s. d'herbes aromatiques (persil, coriandre, ciboulette...)
- * 1 petit citron confit
- * 5 amandes
- * Sel

Préparation

- * Rincer le quinoa et le faire cuire comme indiqué par le fabricant.
- * Laisser tiédir pendant 10 minutes.
- * Saler, puis mélanger délicatement avec les herbes aromatiques.
- * Découper le citron en fines lamelles et les disposer, ainsi que les filets de sardine, sur le quinoa. * Saupoudrer d'amandes hachées et servir.

BRUSCHETTA DE « SARDINES AU PIMENT D'ESPELETTE BIO » & A LA TOMATE

Recette pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes



Ingrédients

- * 1 boîte de sardines **Phare d'Eckmühl** au piment d'Espelette BIO
- * 2 belles tranches de pain de campagne
- * 1 gousse d'ail
- * 2 petites tomates (ou une grosse)
- * 1 petit oignon rouge
- * 2 cuil. à c. de pignons de pin

Préparation

- * Faire griller le pain au grille-pain ou sous le grill du four.
- * Le frotter avec la gousse d'ail épluchée.
- * Arroser avec la marinade des sardines.
- * Recouvrir de tomate en petits cubes, d'oignon rouge émincé finement et de pignons torréfiés 3 minutes dans une poêle à sec.
- * Séparer les sardines en filets et les disposer sur les tartines.

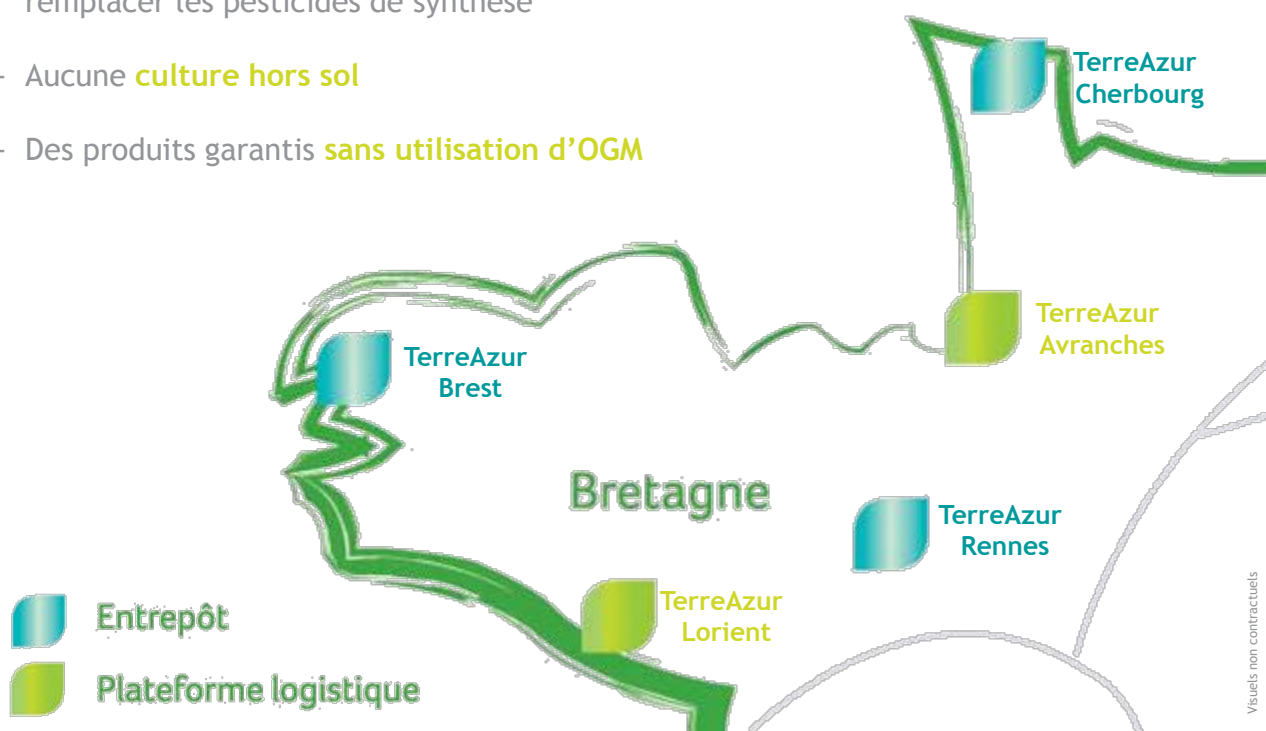


Les fruits et légumes BIO



Le Bio, c'est...

- Une fertilisation du sol **sans engrais chimique de synthèse** : compost, fumiers, déchets verts, écorces d'arbre, etc.
- L'utilisation de **prédateurs naturels**, de **protections physiques** ou **d'extraits végétaux naturels** pour remplacer les pesticides de synthèse
- Aucune **culture hors sol**
- Des produits garantis **sans utilisation d'OGM**



TerreAzur, c'est...

- Un lien direct avec la **production de votre région**
- Une **assurance qualité** pour garantir la sécurité des aliments
- Une **équipe logistique fiable** pour être sur des livraisons
- Un **contact privilégié** pour travailler en toute confiance
- Un partenaire investi dans le **développement durable**

Le Bio au fil des saisons...

	JAN.	FÉV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOUT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Ail Rose												
Artichaut												
Brocoli												
Carotte												
Céleri Rave												
Chou Blanc												
Chou Chinois												
Chou-Fleur												
Chou pommé												
Chou Rouge												
Coco de Paimpol												
Concombre												
Courges												
Echalote												
Endive												
Laitue Iceberg												
Mâche												
Navet												
Oignon Rosé												
Poireau												
Pommes												
Pommes de terre												
Radis Noir												
Tomates												



TERREAZUR BREST
ZA de Lezeon
29800 PLOUEDERN
Tél : 02.98.20.97.50
Fax : 02.98.20.81.07
cde-brest-rhd@terreazur.fr

TERREAZUR RENNES
8 Impasse du Ruisseau
35538 NOYAL SUR VILAINE
Tél : 02.99.14.71.71
Fax : 02.99.59.72.24
cde-rennes-rhd@terreazur.fr

TERREAZUR CHERBOURG
ZI de Sauxmarais 20 rue des Chenes
50110 TOURLAVAILLE
Tél : 02.33.23.64.20
Fax : 02.33.23.64.29
cde-cherbourg-rhd@terreazur.fr

Tonnerre de Brest

Le Thé aux Algues une saveur à découvrir



THÉS BIO AUX ALGUES

Nos thés Bio aux algues sont élaborés en hommage aux courageux marins celtes. Ces derniers équipaient l'essentiel des clippers de la route du thé au XIXème siècle.

Ces imposants bateaux à voile partaient avec leurs cargaisons de thé du port de Shanghai à destination de l'Angleterre. A bord, les marins celtes emportaient des algues sèches qu'ils mâchaient pour lutter contre le scorbut. Avaient-ils pensé à les marier avec le thé ? Nul ne le sait. Les algues constituent une des richesses de nos mers, concentrées de vitamines, de sels minéraux, et d'oligo-éléments. Alliées à nos thés, elles leur donnent un goût légèrement fumé et des arômes subtils d'océan.

Conseil de conservation : conserver dans son emballage fermé, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière

Thé de Noël - Thé noir bio aux algues et à l'orange

Ceylan, la belle île baignée par l'Océan Indien, produit des thés noirs remarquables, fins et avec du caractère. A ce thé noir bio, nous ajoutons des écorces d'orange bio, des algues et un arôme naturel d'orange. L'infusion est captivante, et agrémenté les froides journées d'hiver. Curieusement elle peut également être consommée glacée en été.

Thé de Noël - Thé vert bio aux algues et aux épices

C'est Noël toute l'année avec ce thé vert aux algues et aux épices. Vous découvrirez rapidement les riches arômes de cet assemblage : thé vert bio, cannelle bio, cardamome bio, poivre bio, coriandre bio, clous de girofle bio, gingembre bio et des algues. Il est conseillé d'infuser au moins 5'. Curieusement ce thé se boit chaud ou glacé. Le thé vert bio aux algues et aux épices est préparé sans arôme.

Thé vert bio DETOX

Du thé vert bio, de la cannelle bio, de la menthe bio, de la cardamome bio, du romarin bio, de la coriandre bio, du poivre bio, des clous de girofle bio, du gingembre bio, des algues: voilà une recette du tonnerre pour éveiller vos sens ! Le thé vert bio DETOX est préparé sans arôme.

Bière et thés aux algues Bio

BIERE TONNERRE DE BREST BIO AMBREE AUX ALGUES

Bière artisanale de fermentation haute, refermentée en bouteille... première fermentation dans la cuve de fermentation, puis deuxième fermentation en cuve de garde, en cave. Refermentation dans la bouteille ou dans le fût après adjonction de levures et de sucre de canne bio. Pas de filtration.

Bière brassée à partir de produits naturels de très grande qualité... eau, malts bio, houblon bio, épices bio, algues, levure. Sucre de canne bio pour la refermentation. De couleur cuivrée, la mousse de la bière TONNERRE DE BREST, d'une finesse exceptionnelle, est obtenue par la refermentation en bouteille. Un léger voile transparent peut apparaître quand la bière est servie très fraîche. En effet, la bière TONNERRE DE BREST n'est pas filtrée. Son nez est puissant et complexe, avec des notes subtiles de fleurs d'oranger, de miel et d'épices. Sa structure en bouche est parfaitement équilibrée entre les malts et les houblons, tant au niveau des arômes que de l'amertume. Beaucoup de corps, grande longueur en bouche, avec des notes légèrement salées.

La bière TONNERRE DE BREST se déguste à 8-10°C, seule ou en apéritif. Elle accompagne également merveilleusement les plats riches et/ou épicés : choucroute, gibier, viandes, "kig ha fars", galettes de blé noir, fromages...

Bière de spécialité - Bière artisanale Biologique Ambrée aux algues - Pur malt - Triple fermentation - Sur levure - Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 - Degré alcoolique : 6,5% volume - Malts sélectionnés : Bretagne et Bavière - Houblon sélectionné : hallertau

Conditionnement : 33 cls : cartons de 24 bouteilles - 75 cls : cartons de 12 bouteilles - fûts de 20 litres

Points de vente sur Paris
magasins Bio Naturalia

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





VRAI propose en exclusivité les premiers yaourts brassés Bio AUX FRUITS BIO ET FRANÇAIS



Parlons VRAI

Depuis 1995, VRAI, laiterie familiale bretonne, est la marque leader du Bio au rayon ultra-frais. Véritable pionnière du Bio en France, VRAI s'est imposée comme le spécialiste du Bio d'excellence, par ses pratiques vertueuses et la qualité de ses produits.

Le fruit d'un travail engagé

VRAI va encore plus loin dans son engagement et propose depuis 2015 une gamme de yaourts brassés aux fruits bio ET français. Une grande première sur le marché.

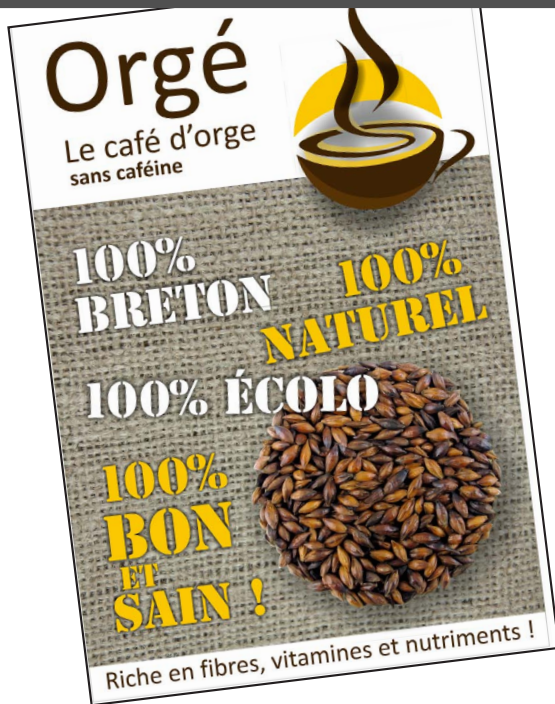
Pour garantir tous ses engagements envers les consommateurs, VRAI a créé SA propre filière fruits. De la récolte chez ses producteurs de fruits français à la mise en pot sur son site de La rivière à Noyal-sur-Vilaine, en passant par la transformation de fruit dans son atelier Les Prairies Savoyardes en Haute-Savoie, chaque étape est l'objet d'une attention particulière dans le respect des saisonnalités et de l'environnement.

Depuis plus de 20 ans, VRAI fabrique des produits laitiers bio en partenariat avec des agriculteurs locaux. Une position de pionnier... mieux, de visionnaire. En effet, sur les cinq dernières années, pour 81% des Français, l'origine France est devenue un critère essentiel lors de l'achat d'un produit alimentaire*. VRAI possède donc un savoir-faire dans l'air du temps cultivé depuis plus de deux décennies.

Doublement Bio et savoureux, toute la famille va les adopter !



Yaourts brassés Bio aux fruits VRAI – 4x100g – 1,95€
4 recettes : Framboise, Abricot, Citron de corse et Fraise.



Orgé



Le café d'orge



Naturellement sucré et sans caféine

« Idéal pour accompagner vos journées actives comme vos moments de détente »



Son goût

L'Orgé, le café d'orge breton est un produit **100 % à base de malt d'orge torréfié**. Son goût unique de céréales et de noisettes grillées, ses notes de pain grillé, de chocolat, son onctuosité et une légère amertume présentent une longueur en bouche très agréable.



Ses Qualités

L'Orgé se consomme à toutes les heures de la journée, en fin de repas, à la « pause café » et même le soir après le dîner. Il est **énergisant** mais **non excitant**. Naturellement **SANS CAFEINE**, les vertus de l'Orgé sont multiples: très faible en matière grasse et **bon pour la digestion**. L'Orgé est riche en glucose et en sels minéraux aux qualités reconstituantes.



Responsable et local

Intégrée au plan de lutte contre les algues vertes soutenu par le Pays de St Brieuc, notre société travaille en collaboration avec la malterie " Malt Fabrique" à Ploec Sur Lié qui nous fourni exclusivement en orge biologique produite dans les Côtes d'Armor

L'Orgé

Production de café d'orge à base de malt d'orge torréfié

Carjégu - 22110 YFFINIAC

Tel : 06 10 42 89 70

cafe.orge@gmail.com

www.facebook.com/Cafedorge

Yoann GOUERY



Il fait *Que* en Bretagne

