

il fait bio dans mon assiette

Colloque régional sur l'introduction de produits Bio en restauration collective

Il fait Bio dans mon assiette :
Solutions et Expériences à partager

Mercredi 16 février 2011, de 9h30 à 17h
Faculté des Métiers de Ker-Lann à Bruz

Catalogue des fournisseurs Bio de la restauration collective en Bretagne

Les fournisseurs présentés ci-après, adhérents à Inter Bio Bretagne, constituent un échantillon des entreprises à même de fournir la restauration collective dans notre région et qui ont souhaité figurer dans ce catalogue.

Des contacts complémentaires sont disponibles sur le **module dynamique de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne**, en ligne sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubriques "Restauration collective" dans l'espace professionnel, puis "Fournisseurs Bio bretons"

Partenaires techniques et médias du colloque



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010



Association Interprofessionnelle de la Filière Agriculture Biologique en Bretagne

il fait bio dans mon assiette

Manger Bio en restauration collective, c'est possible !

Inter Bio Bretagne vous informe...

L'approvisionnement de la restauration collective en produits Bio... Repères



Inter Bio Bretagne, qu'est-ce que c'est ?

Association interprofessionnelle de développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne, elle rassemble tous les maillons de la filière Bio bretonne (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs...). Structure d'échange et de concertation, ses missions sont complémentaires pour développer la filière Bio (réglementation, structuration, communication, recherche-expérimentation, accompagnement des porteurs de projets, aides aux professionnels...).

Parmi ses actions figure la coordination régionale du dossier "Manger Bio en restauration collective" :

- *Créer du lien et structurer l'offre des fournisseurs*
- *Communiquer - sensibiliser les collectivités*
- *Former les acteurs de la restauration collective*
- *Créer des outils pédagogiques d'accompagnement des repas*
- *Participer aux travaux nationaux et assurer le suivi des plans d'actions déclinés régionalement*
- *Coordonner et favoriser l'échange entre les acteurs / mutualisation régionale*

Parmi les missions d'Inter Bio Bretagne figure notamment la structuration de l'approvisionnement de la restauration collective en produits Bio. Avec les fournisseurs Bio bretons, elle contribue à l'organisation de la filière Bio dans sa région pour proposer une offre la plus structurée possible et la plus cohérente, notamment du point de vue de l'origine géographique des produits.

Du choix des produits...

Identifier les produits Bio disponibles en Bretagne : un préalable indispensable

La **cohérence géographique de l'approvisionnement** figure parmi les principes mêmes de la structuration de l'offre en produits Bio (locale / régionale en premier lieu, puis nationale, voire internationale pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques). **Cette logique territoriale est évidemment liée au choix des produits.** L'identification des produits effectivement disponibles sur le territoire de la collectivité, à une échelle locale / régionale, constitue un préalable important. En Bretagne par exemple, une liste de denrées a été identifiée sur la base de critères croisés que sont :

- La **disponibilité en région Bretagne** (zone de production - prendre ici en compte la saisonnalité des produits Bio),
- En **quantité suffisante**,
- A un **coût raisonnable** pour la restauration collective.

Cette liste comprend donc des **fruits et légumes bretons** (Pomme de terre, Carotte, Chou - chou fleur, chou rouge, chou vert frisé -, Betterave, Oignon, Poireau, Pomme), des **produits laitiers** (yaourts non sucrés, yaourts aux fruits, fromages frais, camembert, lait cru, lait UHT), le **pain**, des **produits carnés** (bœuf bourguignon, chipolatas, merguez, saucisse), les **œufs** ("coquille" et coule d'œuf).

Cette sélection d'ingrédients à privilégier est une base de travail mais ne doit pas induire la limitation des produits Bio introduits à ceux-là, pour une qualité globale des repas.

... Au choix des fournisseurs

Choisir ses fournisseurs Bio : le principe de la complémentarité des acteurs

Les fournisseurs Bio de la restauration se sont **adaptés au paysage contrasté de la restauration collective** : la collectivité qui prépare 100 couverts par jour n'aura pas les mêmes besoins ni les mêmes contraintes que celle qui en prépare 1500 !

D'avantage sans doute que pour l'offre de produits conventionnels pour la restauration collective, plus stéréotypée, la filière Bio propose **un large panel de fournisseurs du point de vue de leur taille et de leur organisation** : groupements de producteurs dédiés à la restauration, producteurs-transformateurs, artisans, entreprises de transformation, grossistes... **Cette diversité des fournisseurs Bio génère une véritable complémentarité pouvant répondre au mieux aux disparités qui existent entre collectivités.**

Pour une même collectivité, différents types de fournisseurs peuvent ainsi intervenir et cohabiter dans la construction de l'offre : par exemple, un groupement de producteurs (voire un producteur en direct à proximité de la collectivité) pour les légumes frais de saison, un artisan-boulangier, et un grossiste pour les produits laitiers et l'épicerie.

La multiplication des fournisseurs pourrait apparaître comme une contrainte pour certaines collectivités, pour des raisons administratives (ex : appels d'offre avec allotissements spécifiques, gestion financière) et de gestion du temps. Une gestionnaire dans les Côtes d'Armor témoignait récemment de son appréhension face à cette surcharge de travail potentielle, mais pour avoir été au bout de sa démarche, elle apprécie aujourd'hui le contact humain qu'elle entretient avec ses différents fournisseurs, notamment au niveau local. Et pour les collectivités qui ne seraient pas convaincues, nous l'avons vu, **la filière Bio s'adapte à vos besoins** : vous trouverez également parmi les fournisseurs Bio des grossistes qui vous proposeront une offre complète de produits Bio.

il fait bio dans mon assiette

Les fournisseurs Bio bretons de la restauration collective

Les fournisseurs présentés ci-après, adhérents à Inter Bio Bretagne, constituent un échantillon des entreprises à même de fournir la restauration collective dans notre région et qui ont souhaité figurer dans ce catalogue.

Des contacts complémentaires sont disponibles sur le [module dynamique de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne](#), en ligne sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubriques "Restauration collective" dans l'espace professionnel, puis "Fournisseurs Bio bretons"

Produits animaux (œufs, viandes, produits laitiers)

- **Agro Bio Europe et Naturavie** : l'œuf au naturel
- **Bio Artisanal** : maître artisan boucher-charcutier
- **Société Bio Valeur / SBV** : viandes fraîches et charcuterie
- **Laiterie de Kerguillet / EtikéBio** : yaourts et fromages frais
- **Triballat Noyal / Vrai** : yaourts, fromages blancs, desserts, beurres et crèmes fraîches

Fruits et légumes frais et transformés

- **Ame Hasle** : grossiste en fruits et légumes frais, 4^{ème} et 5^{ème} gamme, produits de la mer
- **Biomax** : légumes bretons produits localement et assortiment de fruits
- **Bio-Porhoët** : société de conditionnement et d'expédition de fruits et légumes frais
- **Pomona Terre Azur** : réseau spécialiste des fruits et légumes frais
- **Prince de Bretagne** : légumes frais produits en Bretagne
- **ProNatura Bretagne** : 100% fruits et légumes biologiques
- **Bretagne Bio Equité** : fruits et légumes transformés - une légumerie 100% Bio
- **Geffrault / C'Prêt** : Spécialiste de la transformation / cuisson / pasteurisation de la pomme de terre

Farines, pains, biscuits

- **Le Fournil de la Penfeld / SARL Coat** : pains et viennoiseries
- **Moulin de Rimou / Minoterie de Quincampoix** : farines de blé et de sarrasin
- **Traou Mad** : galettes, palets, crêpes dentelles

Distributeurs multi-produits / grossistes

- **Manger Bio 35** : groupement de producteurs Bio dédié à la restauration collective (Ille et Vilaine)
- **Manger Bio 56** : groupement de producteurs Bio dédié à la restauration collective (Morbihan)
- **Biocoop Restauration** : distributeur / grossiste spécialisé dans la distribution de produits Bio
- **Team Ouest** : distributeur / grossiste de produits frais
- **Terra Libra** : plate-forme régionale d'importation et de distribution de produits issus du commerce équitable et du Bio-local

Autres produits

- **Algue Service / Bord à Bord** : les saveurs de l'algue
- **La Conserverie Gonidec / Les Mouettes d'Arvor** : poissons de tradition à déguster tous les jours
- **Tonnerre de Brest** : thé et bières aux algues
- **Bio JSF / La Marmite des Gourmets** : première société en distribution automatique alimentaire 100% Bio dans le bassin rennais !

Retrouvez aussi...

- **Association Les Turlupains** : initiation à la fabrication du pain traditionnel au levain naturel à la farine biologique



NATURAVIE L'œuf au Naturel

Agro Bio Europe, créée en 1998 à Guingamp (22), développe une activité très diversifiée, avec pour principales préoccupations la sécurité et la traçabilité de ses produits. Dans le domaine des productions animales, son activité concerne spécialement les poules pondeuses ; les œufs sont commercialisés par Naturavie, filiale d'Agro Bio Europe.

Une filière maîtrisée depuis l'alimentation des poules pondeuses jusqu'aux œufs

- Les céréales qui constituent l'alimentation des poules pondeuses sont cultivées selon le mode de production biologique, conformément à la réglementation.
- La production de céréales et protéagineux chez les producteurs est suivie par Agro Bio Europe : qualité non-OGM des semences Bio garantie, suivi des itinéraires culturaux, gestion de l'achat et de la collecte.
- L'entreprise dispose d'un site de stockage dédié à la Bio (5 000 tonnes).
- La production se monte à plus de 50 millions d'œufs Bio par an dans le cadre de contrats avec des éleveurs Bio en Bretagne et Loire-Atlantique.
- Le suivi technique, depuis la poulette jusqu'à la production de l'œuf, est assuré par Agro Bio Europe, de même que la partie commerciale via sa filiale Naturavie.

Notre gamme

Pour la restauration hors foyer, Agro Bio Europe a mis en place une gamme d'ovoproduits et de produits carnés à base de viande de poule (*gamme complète en cours d'élaboration*), le tout issu de sa production.

- Œufs liquides en poche : blancs, jaunes, entiers (5, 10, 20 l)
- Omelettes en barquettes (8 unités par barquette)
- Œufs durs écalés (poche de 120 unités)
- Œufs coquille

Zone de livraison

- France entière

Origine des produits

- Matières premières agricoles pour l'alimentation des volailles : 50% minimum d'origine Bretagne, 80% minimum d'origine France (*approvisionnement hors France lié à l'indisponibilité conjoncturelle des produits d'une part, et à des raisons climatiques pour des produits non produits sur le territoire d'autre part*).
- Œufs : éleveurs basés en Bretagne et Loire-Atlantique.



NATURAVIE

Contact commercial : Denis PATUREL
BP 40212 - 22202 GUINGAMP Cedex
Tél : 02 96 40 08 88 - Fax : 02 96 44 35 31
dp.naturavie@orange.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



BIO ARTISANAL



La société Bio Artisanal est partenaire de la filière Bio depuis 1990. James Chouzenoux, maître artisan boucher-charcutier, est présent sur de nombreux marchés des Côtes d'Armor et propose une large gamme de produits de fabrication artisanale ainsi que de la charcuterie maison, notamment à destination de la restauration collective.

Bio Artisanal se fournit auprès de Bretagne Viande Bio (dont James Chouzenoux figure parmi les membres fondateurs) et ses produits respectent le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Les viandes de boucherie et les matières premières pour les charcuteries (fabrication *maison*) ont été sélectionnées parmi les meilleures fermes biologiques de Bretagne.

► Sans colorant, sans conservateur, sans polyphosphates, ni adjuvant de synthèse pour une meilleure santé et la préservation de notre équilibre environnemental.

Situé sur la commune de Brélidy dans les Côtes d'Armor, Bio Artisanal est présent sur la façade nord de la Bretagne, dans une zone de chalandise qui va de Morlaix à Saint-Brieuc.



Notre gamme

- Bœuf : Bourguignon, Steak, Rôti
- Porc : Rôti, Sauté, Saucisse et toute la charcuterie fabriquée *maison*
- Veau : Blanquette, Rôti
- Agneau : Gigot, Sauté (de mai à octobre)
- Volaille : entière ou découpée

A noter : commande à effectuer deux semaines à l'avance - jour de livraison à définir.

Zone de livraison

- De Morlaix à Lamballe jusqu'à Loudéac et Rostrenen

Origine des produits

- Essentiellement d'origine bretonne
- Volaille de Vendée

BIO ARTISANAL

Contact commercial : James CHOUZENOUX

Kervisiou - 22140 BRELIDY

Tél. / Fax : 02 96 43 24 65 - 09 63 41 30 69

sarl.bio-artisanal@wanadoo.fr

www.bioartisanal.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



La maîtrise de la filière par des professionnels de l'élevage de porc biologique avec l'expérience de professionnels de la viande

Savoir faire artisanal dans un atelier de transformation au centre des trois Régions de l'Ouest (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire)

Des produits adaptés

- Viandes fraîches : sauté, saucisserie, rôti, côtes, escalopes
- Charcuterie : jambon, pâté, rillettes, saucisses fumés, saucisses francfort, épaule cuite, boudin noir...

Origine des produits

Les viandes proviennent d'association d'éleveurs de Viandes Biologiques de Régions (Viande Bio d'Armorique, Loire Viande Bio).

Garantie sur l'origine des matières, éleveurs engagés dans Viande Bio de France (nés et élevés en France, grain et graines d'origine française).



Livraison France entière selon quantité.



SBV

**Contact commercial : Jean-Michel BEAUFRETON
ZI La Basse Rouillais - 35420 LOUVIGNÉ DU DÉSERT
Tél. : 02 99 98 59 29 - Fax : 02 99 17 10 52
biovaleur@porcbiologique.fr**



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



La Laiterie de Kerguillet / Etikébio, créée en 1920, s'est depuis quelques années, engagée dans un modèle de production qui associe un savoir faire éprouvé à un engagement profond dans la Bio.

Conjugons nos valeurs... Une entreprise familiale, attachée à son territoire

Etikébio, comme son nom l'indique, est un projet d'entreprise qui va au-delà du strict respect de normes techniques destinées à fabriquer des produits de qualité.

C'est aussi l'intégration d'une éthique sociale, environnementale et territoriale grâce à laquelle l'entreprise et ses 13 salariés se réapproprient leur rôle, au coeur d'une région - La Bretagne - à laquelle ils sont très attachés.

Ainsi, Etikebio privilégie les partenaires locaux qui partagent ces mêmes valeurs.

Notre gamme

- Yaourts et fromages frais présentés en seaux de 5 l

Zone de livraison

- Tout le Grand Ouest avec nos partenaires

Origine des produits

- 100% local



KERGUILLET - ETIKÉBIO

Contact commercial : Xavier MARECHAL

ZA de Rostervel - 1, rue Victor Hugo - 56240 PLOUAY

Tél. : 02 97 33 06 83 - Fax : 02 97 33 06 84

Mobile : 06 07 97 66 04 - kerguillet@wanadoo.fr

www.etikebio.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



TRIBALLAT NOYAL
La Bio diversité,
c'est bon et pas
seulement pour la
Terre



Depuis plus de 25 ans, la laiterie Triballat s'est engagée dans l'Agriculture Biologique avec la conviction qu'il était nécessaire de repenser une production respectueuse de la Nature et de l'Homme.

Une entreprise familiale pionnière en Agriculture Biologique

L'entreprise Triballat, du fait de sa participation active et pérenne au développement de l'Agriculture Biologique, dispose d'une réelle légitimité et figure parmi les acteurs majeurs de la filière Bio tant aux niveaux régional que national.

Une entreprise ancrée dans son territoire et dans le Développement Durable

Situé en Ille et Vilaine près de Rennes, le siège de Triballat Noyal a été créé en 1951. Le site de Noyal sur Vilaine fabrique depuis plus de 25 ans des produits laitiers biologiques et a développé une large gamme. Son lait Bio est collecté auprès de 25 producteurs de lait de vache et 5 producteurs de lait de brebis répartis sur tout le département d'Ille et Vilaine.

Triballat Noyal a initié une démarche de développement durable prenant en compte les préoccupations environnementale, économique et sociale. La démarche Développement Durable se veut une garantie de qualité sociale et un outil fédérateur d'énergies, de performances économiques et environnementales.

Des produits variés pour tous les goûts

La gamme VRAI propose près de 30 références en ultra-frais. VRAI travaille le lait de vache et le lait de brebis et propose un large choix de produits : Yaourts, Fromages blancs, Desserts, Beurres et Crèmes Fraîches.

Disponibilité

Les produits VRAI sont disponibles pour la restauration collective auprès de votre distributeur grossiste de produits frais.



TRIBALLAT - NOYAL
Contact commercial : Pascal BENARD
2, rue Julien Neveu - 35531 NOYAL SUR VILAINE
Tél. : 02 99 04 11 11 - Fax : 02 99 04 17 44
pascal.benard@triballat.com
www.vrai.fr - www.triballat.fr

Adhérent à 

il fait bio dans mon assiette



AME HASLE
ENSEMBLE, JOUONS LE BIO LOCAL

Issue du regroupement de deux entreprises familiales, AME HASLE est un grossiste en fruits et légumes frais, 4^{ème} et 5^{ème} gamme, produits de la mer, et autres produits frais biologiques et conventionnels à destination de la restauration collective, commerciale et GMS.

AME HASLE, c'est 7 gammes de produits issus de l'Agriculture Biologique :

- Distribution de légumes frais
- Distribution de fruits frais
- Distribution de poissons
- Distribution de légumes secs
- Distribution de plats cuisinés et traiteur
- Distribution de viandes, produits laitiers
- Distribution de céréales, légumineuses et oléagineux



AME HASLE, ce sont 25 tournées quotidiennes desservant les départements du grand ouest (22, 35, 44, 49, 53, 56, 72).

Local et fier de l'être, AME HASLE s'engage dans une démarche responsable pour soutenir l'agriculture de proximité et répondre aux attentes de ses clients : le goût, le local, la saisonnalité, le Bio et le développement durable.

Sélectionner les meilleurs produits frais, savoir vous les recommander au bon moment et vous les livrer dans des conditions optimales, constituent pour toute l'équipe AME HASLE un challenge au quotidien.

La mise en place d'une marque "JARDIN D'ICI" pour vous garantir une offre locale et de saison :

- Identification rapide du producteur
- Mise en valeur des pratiques agricoles responsables
- Assurance d'une fraîcheur produit

AME HASLE

Contact commercial : Patricia BLETRY, Responsable Collectivité

Z.A Confortland 6 - BP 17 - 35520 MELESSE

Tél. : 02 99 13 01 01 - Fax : 02 43 90 22 22

p.bletry@amehasle.com

www.amehasle.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



BIOMAS



Saison après saison, BIOMAS apporte à ses partenaires une très large gamme de légumes de qualité, récoltés ou cueillis sur des plantes enracinées dans un sol riche et vivant, et dans le respect de la nature et des écosystèmes.

A l'île de Batz comme sur le pays de Morlaix, les maraîchers et toute l'équipe BIOMAS se concertent, dans une vraie dynamique collective. Chaque année, plusieurs milliers de tonnes de légumes et de semences biologiques sont distribuées au plan local, national et international, des maraîchers de BIOMAS vers les partenaires de BIOMAS et les consommateurs Bio, qui participent ainsi à bâtir ensemble un système respectueux des principes de santé, d'écologie, d'équité et de précaution.

Gamme de produits

- Large gamme de **légumes** de saison

Pommes de terre de l'île de Batz

Carottes de l'île de Batz

Oignons jaunes / rosés / rouges

Echalotes

Navets

Radis et toute une gamme de légumes racines

Nombreuses variétés de Tomates, Courgettes, diverses Courges...

- Assortiment de **fruits** pour compléter l'offre

Zone de livraison

Livraisons possibles en local ou à l'échelle nationale.

Origine des produits

BIOMAS propose des légumes produits localement : la majorité des producteurs partenaires de BIOMAS sont installés sur le pays de Morlaix et à l'île de Batz, au large de Roscoff.

Présent sur le secteur des légumes Bio depuis 1983, c'est en 1992 que la marque BIOMAS est créée et que l'Agriculture Biologique connaît son véritable essor au sein de l'entreprise. Avec ses partenaires, producteurs regroupés en coopérative, et maraîchers, BIOMAS propose aujourd'hui une large gamme de légumes de saisons, toute l'année, produits localement. Pour compléter son offre, BIOMAS propose également un assortiment de fruits biologiques.

BIOMAS (MAS SAS)

Contact commercial : Service des Ventes

Bel-Air - 29670 TAULÉ

Tél. : 02 98 67 86 05 - Fax : 02 98 79 00 86

com@biomas.fr

www.biomas.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



BIO PORHOËT

Les nouvelles saveurs
de la BIO



Bio-Porhoët SARL, société de conditionnement et d'expédition de fruits et légumes frais, est située à Ménéac (56). Née en 2003 de la volonté de 4 producteurs Bio, son siège social est situé à la ferme du Manoir du Bé, créée en 1995 par Frédéric Cousin. Aujourd'hui, son père Jean-Luc Cousin est chef d'exploitation et dirigeant de Bio-Porhoët.

Une entreprise de commercialisation couplée avec une exploitation maraîchère

- 11 hectares et 8300 m² de serre froide
- La société Bio-Porhoët commercialise sa propre production, qui représente près de la moitié des volumes vendus, et fait appel à environ 35 producteurs Bio de la région.
- Au total, 7 salariés à temps plein assurent la production, le conditionnement et la livraison des fruits et légumes Bio.

Gamme de produits

Tous les produits issus de l'Agriculture Biologique en vrac ou au détail

La gamme se compose de quinze références en fruits (fraise, pomme, kiwi...)
et une vingtaine en légumes Bio (pomme de terre, carotte, tomate, poivron, aubergine...).

Complément de gamme en épicerie sur demande

Zone de livraison

- Bretagne en général, plus axé sur le Morbihan
- Région parisienne (départements 78 et 91)

Origine des produits

- 80% de produits régionaux et Grand Ouest

Certification Aclave (FR-BIO-09)

BIO PORHOËT

La Cour du Bé - 56490 MENEAC

Secrétariat : 02 97 93 30 53

Service commercial : 06 71 77 50 04 et 06 78 05 22 68

bio.porhoet@wanadoo.fr

www.bio-porhoet.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



POMONA TERRE AZUR , réseau spécialiste des fruits et légumes frais à destination de la restauration collective, certifié AB par Qualité France pour la distribution de Fruits et Légumes frais biologiques.

La GAMME et La PROXIMITÉ

Pomona Terre Azur met à disposition de ses clients une gamme spécialisée de fruits et légumes issus de l'Agriculture Biologique.

Nous vous proposons une large gamme de produits avec un prix fixe au mois pour mieux gérer vos coûts. Nous nous engageons à vous proposer, toute l'année, 5 fruits et 5 légumes BIO de saison.

Par notre partenariat avec PRONATURA Bretagne et PRONATURA Cavaillon, nous assurons un approvisionnement fiable et régulier sur la région Bretagne et le territoire national. Nous comptons également dans nos fournisseurs Terre de Saint-Malo, ainsi que des producteurs locaux sur chaque département breton selon les saisons.

La LOGISTIQUE

Notre proximité et notre forte implantation régionale, avec 3 entrepôts en Bretagne (Rennes, Lorient et Brest), nous permettent de livrer quotidiennement les clients de la restauration, par notre propre flotte de camions.

La CERTIFICATION

Pomona Terre Azur, par sa certification, vous garantit également une gestion dédiée des produits biologiques, avec une traçabilité, un respect de la réglementation et de l'étiquetage, le respect du cahier des charges, des zones de stockages spécifiques dans nos entrepôts, des audits annuels par notre organisme certificateur.

La COMPLÉMENTARITÉ

Spécialiste des fruits et légumes frais, Pomona Terre Azur assure une complémentarité idéale entre produits conventionnels et produits biologiques permettant de répondre aux nouveaux enjeux du développement durable (écologiquement fiable, économiquement viable). Nous garantissons la livraison des produits sur votre site.

POMONA TERRE AZUR

Contacts commerciaux :

Jean-François LECLERC - Rennes - jf.leclerc@pomona.fr

Xavier FAURE - Rennes - x.faure@pomona.fr

12, rue du Lieutenant Colonel Dubois - 35000 RENNES

Rennes : Tél. : 02 99 14 71 71

Fax : 02 99 59 72 24

Lorient : Tél. : 02 97 37 35 60

Fax : 02 97 37 34 85

Brest : Tél. : 02 98 20 97 50

Fax : 02 98 20 81 07

Adhérent à



il fait bio dans mon assiette



PRINCE DE BRETAGNE



Marque leader de légumes frais en Europe, Prince de Bretagne propose des légumes Bio depuis plus de 10 ans. Avec une production annuelle de 10 000 tonnes et une gamme de plus de 25 légumes, "Légumes Bio Prince de Bretagne" est aujourd'hui devenue une marque incontournable de la production biologique.

Gamme de produits

Produit	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
Chou-fleur												
Brocoli												
Chou-pommé												
Chou rouge												
Chou blanc												
Artichaut Camus												
Artichaut Castel												
Artichaut Violet												
Pomme de terre												
Echalote												
Poireau												
Oignon rosé												
Oignon jaune												
Carotte												
Endive												
Laitue Iceberg												
Mâche												
Coco de Paimpol												
Courgette												
Tomate grappe												
Tomate vrac												
Concombre												
Radis noir												
Courges												
Légumes anciens												

Zone de livraison

Les légumes Bio Prince de Bretagne sont commercialisés tous les jours par des négociants-expéditeurs agréés qui distribuent notre gamme aussi bien localement que partout en Europe, dans tous les circuits de distribution, de la GMS à la RHD.

Origine des produits

Prince de Bretagne c'est pour tout acheteur, consommateur, client, la garantie d'acheter des légumes exclusivement cultivés en Bretagne. Récoltés à la main, ils sont expédiés immédiatement après récolte.

PRINCE DE BRETAGNE

Contact commercial : Pierre GELEBART

Tél. : 02 98 69 38 71 - Mobile : 06 62 92 64 74

pierre.gelebart@prince-de-bretagne.com

www.prince-de-bretagne.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



ProNatura Bretagne :

5 000 tonnes de légumes Bio locaux, cultivés par près de 80 producteurs.

Fortement impliquée dans la production, ProNatura Bretagne (anciennement "Les Maraîchers Bretons") a contribué depuis sa création, en 1988, au développement de la production bretonne et commercialise une grande partie des légumes de l'organisation de producteurs APFLBB.

Pour répondre à la demande de ses clients, elle achète également une gamme complémentaire de fruits et légumes issus d'autres régions.



Gammes de produits

- Gamme complète de légumes de Bretagne : chou-fleur, mâche, artichauts...
- Gamme méditerranéenne : légumes ratatouille, fruits et légumes de Provence...
- Agrumes
- Exotiques

Zone de livraison

- France entière

Origine des produits

- 80% de la gamme est issue de la région Bretagne
- 20% : fruits et légumes de Provence, du Roussillon, de la Vallée du Rhône, du pourtour méditerranéen pour les agrumes (Italie, Espagne, Maroc), d'Afrique ou d'Amérique Latine pour la banane ou les fruits exotiques (ananas, mangues...).

PRONATURA BRETAGNE

Contact commercial : Fabrice RAULT

ZA Grand Etang - 22580 PLOUHA

Tél. : 02 96 20 35 17 - Fax : 02 96 20 39 64

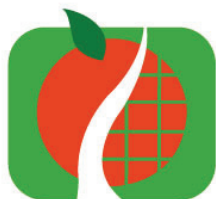
fabrice.rault@pronatura.com

www.pronatura.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



Bretagne Bio Equité

Fruits & légumes transformés



Une entreprise d'économie solidaire
Des producteurs aux professionnels de la restauration collective

Une SCIC - Société Coopérative d'Intérêt Collectif - associant des producteurs, l'APFLBB*, les salariés de la transformation, des gestionnaires de la restauration collective.

Peuvent s'associer d'autres producteurs, clients partenaires et collectivités.

*APFLBB (Association des Producteurs de Fruits et Légumes Bio de Bretagne)

Une légumerie 100% Bio certifiée par Ecocert

- Des légumes 4^{ème} gamme Bio de Bretagne, frais entiers ou découpés, prêts à être cuisinés
- Une gamme de plus de 35 fruits et légumes de saison
- Une diversité de découpes et de présentations pour varier vos menus
- Une capacité d'approvisionnement la plus sécurisée auprès des sociétaires producteurs
- Un outil de production de 1000 m² aux normes HACCP (capacité de production de + de 3 tonnes / jour)

Exemples de notre gamme de légumes épluchés (avec DLC J+5)

Betterave : entière, quartier, râpée

Carotte : entière, râpée rondelles, cube, bâtonnet

Pomme de terre : entière, lamelle, cube, frite

Chou fleur et brocoli : fleurette

Chou blanc, rouge ou frisé : quartier, émincé

Poireau : entier préparé, émincé

Navet : entier, quartier, cube, bâtonnet

Potimarron, butternut et courge : quartier, cube

Concombre : entier cannelé, rondelle, râpé

Courgette : entière éboutée, rondelle, râpée

Zone de livraison

- Bretagne, ouest de la France et Ile de France

Origine des produits

- **Prioritairement et majoritairement de Bretagne**

Des producteurs associés de Bretagne Bio Equité, de l'APFLBB et autres producteurs de proximité. Partenariat avec d'autres groupements de producteurs d'autres Régions de France pour des compléments d'approvisionnement.

Nos engagements

- Traçabilité
- Qualité et fraîcheur
- Rapport qualité / prix compétitif
- Large choix de gamme et de découpes pour vous satisfaire
- Écoute pour prendre en compte vos attentes et possibilités
- Qualité sociale de notre entreprise Coopérative

BRETAGNE BIO ÉQUITÉ

Contact commercial : Ramdane MAINI

10, rue du Capitaine Le Roy - ZI du Signan - 56300 PONTIVY

Tél. : 02 97 25 29 33 - Fax : 02 97 28 05 85

contact@bretagnebioequite.com

www.bretagnebioequite.com

Des prix
stabilisés
à la saison

Pour une juste
rémunération des
producteurs et des salariés.

En filière courte, pour une
qualité, une traçabilité des
produits et des prix justes
et plus accessibles à la
restauration collective.



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



SARL GEFFRAULT / C'PRET

Spécialiste de la transformation / cuisson / pasteurisation de la pomme de terre sous toutes ses formes, la société Geffrault propose une gamme de produits biologiques adaptés à la restauration collective.

Les fournisseurs Bio s'adaptent aux contraintes de la restauration collective... Illustration

Pour faire face aux contraintes de la restauration collective, la société Geffrault propose une gamme Bio de pommes de terre préparées et cuites sous vide, pour une utilisation pratique et rapide dans les collectivités ne disposant pas des capacités humaines et matérielles nécessaires (légumerie).

Sans colorant ni conservateur, les produits à marque C'Prêt répondent aux exigences du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Notre gamme

- Pommes de terre lamelles, cubes, frite traditionnelle
- Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive
- Pom'paille nature (pommes de terre râpées émincées)
- Pom'paille avec huile d'olive

DLC : 30 à 42 jours selon les produits

Zone de livraison

- Grand ouest
- Région parisienne

Origine des produits

- France (pommes de terre)



SARL GEFFRAULT / C'PRET

Contact commercial : François GEFFRAULT

Les Hairies - 35370 ETRELLES

Tél. : 02 99 96 61 61 - Fax : 02 99 96 53 30

cpret.geffrault@gmail.com



il fait bio dans mon assiette



Le Fournil de La Penfeld SARL COAT



Le Fournil de la Penfeld livre tous les jours depuis 1984, dans le Nord Finistère, des pains et de la viennoiserie.

Entreprise de la région brestoise de 20 salariés, nous livrons tous les jours, toute l'année dans le Nord Finistère les pains biologiques que nous produisons.

Nous sommes spécialisés dans la fourniture de pains et viennoiseries aux professionnels.

Nos clients sont principalement les collectivités et les sociétés de restauration.

Nous sommes certifiés pour la production de pains biologiques depuis 2007.



Notre gamme

- Miche à la farine de blé T80
- Baguette à la farine de blé T80
- Petit pain à la farine de blé T80

Zone de livraison

- Nord Finistère : de Châteaulin à Morlaix en passant par Brest, Landerneau...

Origine des produits

- Les pains sont fabriqués par nos soins à Guilers à partir de farine biologique T80 achetée auprès d'un moulin breton.

Et en plus...

- Nous livrons nous même grâce à une flotte de 5 fourgons de livraison.

SARL COAT – Le Fournil de la Penfeld
Contact commercial : Frédéric CHALANCON
Ty Dour - 29820 GUILERS
Tél. : 02 98 03 00 75 - Fax : 02 98 01 49 72
coat.sarl@cegetel.net
www.fournil-penfeld.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



Moulin de Rimou



Depuis 1911, la famille Noël élabore artisanalement au Moulin de Rimou des farines de blé biologiques, entre Rennes et le Mont Saint-Michel, sur la rivière le Couesnon. La 4^{ème} génération est actuellement à l'œuvre et fête les 100 ans de son activité...

Notre engagement dans la Bio a commencé en 1972 avec des produits dits "naturels", la Bio en tant que mode de production régi par une réglementation nationale et européenne n'étant pas encore officialisée.

En 1982, nous avons bien sûr été certifié en Bio et avons adopté la mouture à la meule de pierre, plus conforme à la qualité demandée par la clientèle.

Le broyage à la meule de pierre, associé à l'énergie hydraulique du Couesnon, respecte les composants du blé et conserve dans les farines les éléments nobles de la graine.

Le blé que nous transformons est cultivé naturellement sans engrais chimique ni pesticide de synthèse, conformément au cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Il garde ainsi sa valeur nutritionnelle tout en contribuant à la protection de l'environnement.

Notre gamme

- Farines de Blé Type 65, Type 80, Type 110 et Type 150
- Farine de sarrasin

Zone de livraison

- Les livraisons peuvent s'effectuer sur le nord de l'Ille et Vilaine et des Côtes d'Armor avec quelques incursions sur le Sud Manche.

Origine des produits

- Le blé provient du Grand Ouest et le sarrasin est exclusivement breton.
- Ces achats assez peu éloignés s'inscrivent dans notre démarche écologique et de développement durable.



MOULIN DE RIMOU
Contact : M. NOËL
Quincampoix - 35560 RIMOU
Tél. : 02 99 98 25 71 - Fax : 02 99 98 21 14
moulinderimou@wanadoo.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



Pour approfondir la tradition des biscuits bretons, Traou Mad a créé la Galette Bio. Beurre de Baratte, farine d'épeautre, sucre de canne et autres ingrédients naturels, tous issus de l'Agriculture Biologique, font de cette galette dorée un véritable cadeau à l'environnement et à vos papilles.

Un peu d'histoire...

TRAOU MAD ("*choses bonnes*" en Breton) est le nom d'un sablé épais inventé en 1920 par un boulanger de Pont-Aven : Alexis Le Vilain. Il poursuivra ses expériences savoureuses afin d'obtenir la fameuse "Galette de Pont-Aven". Dans les années 80, une alliance originale de la peinture et de la gastronomie associe Traou Mad et le peintre Paul Gauguin : le succès est immédiat.

Aujourd'hui, Olivier KOPP, après un parcours dans l'industrie agroalimentaire et dans la distribution moderne, continue à promouvoir Traou Mad comme un acteur important sur le marché des biscuits haut de gamme en France et à l'étranger.

En 2009, Traou Mad décide de lancer une gamme complète de produits Bio couvrant la trilogie des spécialités bretonnes : la Galette fine, le Palet, et les Crêpes dentelles. Ces produits, loin d'être une simple copie des produits existants, réinterprètent les recettes avec des ingrédients Bio de haute qualité, avec selon les cas : farine d'épeautre, beurre, œufs, sucre de canne, miel, sel de Guérande.

Notre gamme

- Galettes BIO
- Palets BIO
- Crêpes Dentelles BIO

Et en plus...

- Les biscuits sont fabriqués fidèlement d'après une authentique tradition artisanale. Leur fabrication nécessite une rigoureuse sélection des plus fines matières premières.

Comme l'a écrit le célèbre écrivain breton Per-Jakez Helias à propos de notre petite cité "C'est le pays de Pont Aven, à nul autre pareil, comme doit l'être tout pays où l'homme n'a pas cessé de faire alliance avec la nature sans offense ni pour l'un ni pour l'autre, en conservant un curieux équilibre qui touche presque à la magie"

Certification Ecocert (FR-BIO 01)

TRAOU MAD SAS

Contacts commerciaux : Marc CADIOU / Nadia GENTIL

ZA de Kergazuel - BP 38 - 29930 PONT-AVEN

Tél. : 02 98 06 01 03 - Fax : 02 98 06 17 50

mcadiou@traoumad.fr - ngentil@traoumad.fr

www.traoumad.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



Le Bio local,
c'est l'idéal

Manger Bio 35



10 ans d'expérience et 25 producteurs Bio engagés pour la restauration collective.

... Et un interlocuteur unique pour vos commandes, au plus près du local.

Notre gamme

- Produits laitiers en pots individuels ou en seau de 5 litres
- Fromage : tomme de vache et de brebis et fromages moins affinés
- Lait cru en bidon de 10 ou 20 litres
- Légumes de saison et fruits (pommes)
- Pains bis ou blancs tranchés
- Porc et produits charcutiers - Bœuf
- Poulet et œufs

Zone de livraison et origine des produits

- Ille et vilaine

Nos objectifs

- Favoriser l'introduction régulière de produits Bio en restauration collective.
- Soutenir l'Agriculture Biologique et de nouvelles installations, avec de nouveaux débouchés.
- Appuyer nos interlocuteurs autour d'un projet global (professionnels de la cuisine, convives, élus, décideurs, équipe pédagogique...).

Et en plus...

- Complémentarité de gamme et d'offre avec Biocoop Restauration (épicerie, légumes et fruits non produits en local...).
- Propositions d'animations pédagogiques et de visites d'information en lien avec Agrobio 35.

MANGER BIO 35

Contact commercial : Sophie JEANNIN
17, rue du Bas Village - ZI SUD EST
35577 CESSON SEVIGNE Cedex
Tél. / Fax : 02 99 67 91 89
mangerbio@wanadoo.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



Manger Bio 56



Manger Bio 56, un groupement de producteurs Bio organisés en association depuis 2003 pour fournir la restauration collective. Un interlocuteur unique pour vos commandes de produits Bio, de préférence locaux, afin de faire vivre des fermes Bio sur le Morbihan.

En 2011, une vingtaine de producteurs sont adhérents à Manger Bio 56 et des partenariats sont établis avec trois opérateurs pour compléter la gamme des producteurs sur l'épicerie (Biocoop Restauration), la viande (Bretagne Viande Bio) et les produits laitiers (Laiterie Kerguillet / EtikéBio).

Les objectifs généraux de l'association

- Favoriser l'introduction régulière de produits biologiques en restauration collective
- Informer et communiquer sur l'Agriculture Biologique locale
- Être un vecteur de rencontres et d'échanges entre différents acteurs (élus, gestionnaires, cuisiniers, enseignants, producteurs et convives)
- Soutenir l'installation en Agriculture Biologique en permettant aux nouveaux venus d'intégrer une structure de commercialisation collective

Les services proposés par l'association aux collectivités

- Relais d'une offre Bio départementale via un catalogue (pain, produits laitiers, fruits et légumes) et du complément de gamme proposé via les partenaires (épicerie et viande)
- Réception et gestion des commandes
- Planification des livraisons sur le département du Morbihan
- Facturation aux collectivités

"Manger Bio et local", c'est participer activement à la protection de l'environnement, soutenir le maintien des agriculteurs sur le département et permettre le développement des surfaces en Agriculture Biologique via l'installation de nouveaux producteurs.

Manger Bio 56 travaille en liens étroits avec le réseau GAB-FRAB représentant les producteurs Bio à l'échelle départementale et régionale, ainsi qu'avec Inter Bio Bretagne.

MANGER BIO 56
Contact commercial : Nathalie SCULO BODIGUEL
Madon - 56190 MUZILLAC
Tél. / Fax : 02 97 45 61 46
mangerbio56@yahoo.fr

Adhérent à 

il fait bio dans mon assiette



BIOCOOP RESTAURATION

POUR UNE RESTAURATION BIO, LOCALE ET SOLIDAIRE

Biocoop Restauration est une entreprise spécialisée dans la distribution de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Toutes les gammes nécessaires à la confection de repas Bio sont proposées :

- Fruits et légumes de saison
- Produits ULF, B.O.F, 4^{ème} et 5^{ème} gamme
- Épicerie
- Produits d'hygiène et d'entretien

Zone de livraison et logistique

3 plateformes de distribution pour 4 grandes régions :

- Melesse (35) pour le Grand Ouest-Centre et Nord
- Agen pour le Sud Ouest
- Sorgues (84) pour Rhône Alpes / Sud Est

Origines des produits

Pour ses approvisionnements, Biocoop privilégie :

- Les filières locales organisées collectivement par département ou par région.
- Les filières française organisées par grande branche derrière le logo "Ensemble pour Plus de Sens" : céréales, légumineuses, lait et produits laitiers, viandes, fruits et légumes.
- Pour ses approvisionnements en produits non cultivables dans l'hémisphère nord, Biocoop ne travaille qu'avec des filières du commerce équitable : fruits exotiques (bananes, ananas), quinoa, riz exotiques, sucres....

Avec ses producteurs partenaires affiliés au logo "Ensemble pour Plus de Sens", Biocoop Restauration contribue à structurer des filières agricoles biologiques pérennes. Des filières "Fruits et Légumes", "Lait", "Viandes", et "Céréales" se sont inscrites dans cette démarche.

Biocoop Restauration a mis en place, partout en France ou cela a été possible, un partenariat avec les producteurs locaux afin de ne pas supplanter l'offre locale, mais de la compléter.

BIOCOOP RESTAURATION

Contact commercial : Philippe JOUIN
Zone de Confortland - CS46851 MELESSE
35768 ST GRÉGOIRE CEDEX
Tél. : 02 99 13 36 41 – Fax : 02 99 13 31 50
p.jouin@biocoop.fr
www.biocoop.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



TEAM OUEST

Une Société du groupe *France Frais*

Distributeur de produits frais : produits laitiers, salade traiteur, charcuterie, viande fraîche, jus de fruits... Plus de 200 références de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Un engagement depuis 2000

Depuis 2000, Team Ouest Bio développe une démarche Bio pour la Restauration Hors Domicile (RHD) en grande partie grâce à sa proximité avec la laiterie bretonne voisine (Triballat Noyal), précurseur dans ce domaine. Ce développement a été possible grâce à l'implication des équipes à proposer des produits de qualité et promouvoir un autre mode de production agricole auprès des professionnels de la restauration.

L'offre d'une gamme complète

L'agriculture Bio repose sur un respect de la nature. Dans cette optique, une étroite collaboration existe depuis plusieurs années avec nos fournisseurs Bio partenaires et notre propre service commercial afin de :

- Tenir compte de la disponibilité de certains produits.
- Respecter la saisonnalité pour d'autres.

Notre objectif est d'assurer tout au long de l'année les livraisons sur une offre globale de qualité et dans un délai permettant la réalisation de vos services en produits Bio.

Une logistique responsable de proximité

Activité du réseau national France Frais, Team Ouest Bio couvre aujourd'hui la zone "Grand Ouest" de Rouen à Biarritz et se développe sur toute la France au travers des différentes entreprises de proximité France Frais, proches des lieux de vie. Du point de vue achats, notre réseau privilégie au maximum les achats locaux auprès de fournisseurs référencés sur le long terme. C'est le gage d'une réduction du kilométrage, d'un accompagnement des fournisseurs dans leur déploiement. Nos chauffeurs sont régulièrement formés à l'Eco-conduite et l'optimisation des tournées de livraisons est suivie en permanence.

Des ambitions

L'activité Team Ouest Bio est au service de la RHD avec la volonté de :

- Faire découvrir les produits de l'Agriculture Biologique au plus grand nombre.
- S'associer aux démarches d'éducation à l'alimentation, à la nature et d'évolution qualitative de la restauration hors domicile.
- Adhérer aux grands principes du développement durable en facilitant la consommation de produits biologiques grâce à une logistique de proximité appropriée.

Team Ouest Bio, c'est aujourd'hui l'expérience **plus de 600 000 équivalents repas Bio réussis par an.**

TEAM OUEST

Contact commercial : Philippe BREAL

Route de Paris - BP 93311 - 35533 NOYAL-SUR-VILAINE Cedex

Tél. : 02.99.04.12.12 - Fax : 02.99.04.12.04

contactbio@teamouest.com

www.team-ouest-bio.com



Adhérent à

BRETAGNE



il fait bio dans mon assiette



terralibra



Située à Rennes, Terra Libra est une Plate-forme régionale d'importation et de distribution de produits issus du commerce équitable et du Bio-local, vous apportant conseils, qualité et flexibilité dans vos approvisionnements.

Terra Libra propose une gamme d'épicerie sèche et boisson de près de 350 références, avec un large choix en gros conditionnements adaptés à la restauration collective :

- Boissons chaudes : café, thé, infusions, cacao
- Boissons sans alcool : jus de fruits & légumes, sodas, sirops
- Boissons alcoolisées : vin, cidre et bières
- Epicerie sucrée : sucre complet, sucre blond, dosettes de sucre, confitures
- Céréales petit déjeuner
- Chocolat : pastilles et chocolat de couverture, napolitains pour le café
- Fruits secs : fruits secs, fruits à coques, poudre et granulats
- Epicerie salée : huiles, vinaigres, condiments, épices et aromates
- Pâtes : grande variété en vrac
- Céréales et légumineuses : riz, quinoa, haricots secs, lentilles...

Zone de livraison

- Livraison par nous même sur le Grand Ouest
- Expédition par transporteur sur le reste de la France

Origine des produits

- Divers pays d'Amérique du sud pour les produits d'importation
- Au plus proche de chez nous pour les produits locaux

La spécificité de Terra Libra est de proposer une cohérence entre le commerce équitable, vu dans le sens des échanges Sud-Nord, et la production locale en Agriculture Biologique. Loin d'opposer les deux, nous soutenons au contraire l'émergence d'une véritable économie équitable, qui instaure une complémentarité entre le développement de productions artisanales Bio-local et des échanges avec des coopératives de commerce équitable au Sud pour des produits qui ne peuvent se cultiver chez nous.

TERRA LIBRA

Contact commercial : Thomas BUREL
6, rue Antoine de St Exupéry - ZA Bellevue
35235 THORIGNÉ FOUILLARD
Tél. / Fax : 02 99 37 14 00 - contact@terralibra.fr
www.terralibra.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



ALGUE SERVICE
Bord à bord
Les saveurs de l'algue



**Condiment ou épice, telle est la place des algues dans la cuisine.
Découvrez leur mode d'utilisation avec des recettes à l'appui.**

Algue Service est basée à Roscoff sur un des plus grand champs d'algues d'Europe.

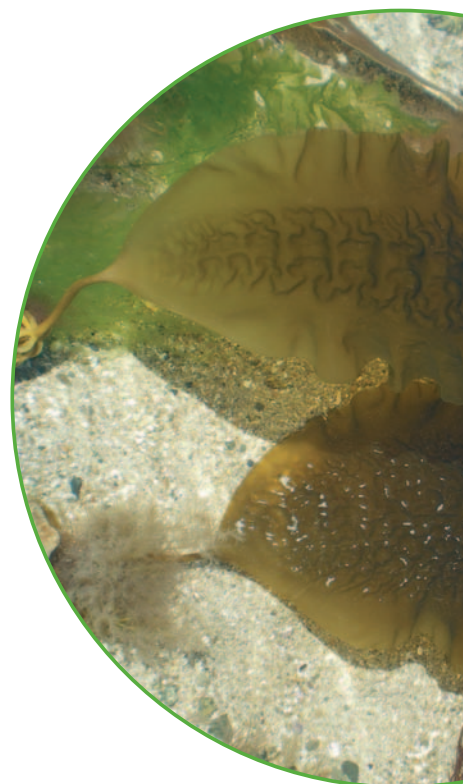
Les produits que nous fabriquons sont vendus sous la marque "bord à bord".

Depuis 15 ans, toute l'équipe d'Algue Service développe et fabrique une gamme originale de produits alimentaires à base d'algues pour le bonheur des chefs et des particuliers amateurs de nouvelles saveurs.

Les produits frais



Les produits secs



Zone de livraison

- Toute la France

Origine des produits

- Algues bretonnes
- Importation de Yakinori du Japon

ALGUE SERVICE / BORD A BORD
Contact commercial : Henri COURTOIS
ZA de Blosson - 29680 ROSCOFF
Tél. : 02 98 19 33 41 - Fax : 02 98 19 33 46
contact@bord-a-bord.fr
www.bord-a-bord.fr



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



CONSERVERIE GONIDEC
Les Mouettes d'Arvor



La Conserverie Gonidec "Les Mouettes d'Arvor" a bâti sa réputation sur la fabrication d'un produit haut de gamme et de qualité. Sardines, thons, maquereaux... sont travaillés de façon artisanale (respect de la norme AFNOR) et mis en boîte à la main.

Forte d'une expérience de 50 ans, la Conserverie Gonidec "Les Mouettes d'Arvor" perpétue le savoir-faire et la tradition des conserves de poissons concarnoises.

Son succès est simple : un mariage de saveurs, celle de la pêche au large de Concarneau, une extrême fraîcheur des poissons sélectionnés avec minutie à leur arrivage, une préparation artisanale des poissons, et enfin des recettes d'antan remises au goût du jour concoctées avec des ingrédients naturels non traités, issus de l'Agriculture Biologique.

"Les Mouettes d'Arvor", des gammes de poissons de tradition à déguster tous les jours.

Notre gamme

Gamme de produits Bio / Gros Boîtages (1 kg - 3 kg) :

- Saumon au naturel Bio
- Filets de truite au naturel Bio
- Filets de truite à l'huile de tournesol Bio
- Rillettes de Saumon Bio
- Rillettes de Truite aux algues Bio
- Sardines à l'huile d'olive vierge extra / huile d'olive Bio
- Sardines au citron et à l'huile d'olive vierge extra / citron et huile d'olive Bio
- Thon Blanc à l'huile d'olive vierge extra / huile d'olive Bio
- Tranche de Thon au naturel et au citron / citron Bio
- Filets de maquereaux à la moutarde / moutarde Bio



Origine des produits

- Truite : Bretagne
- Saumon : Ecosse
- Sardine et maquereau : Concarneau

Pour les produits dont l'ingrédient principal est issu de la pêche, tous les autres ingrédients d'origine agricole doivent être certifiés Bio pour que le produit final intègre la dénomination "Bio" sur son emballage.

CONSERVERIE GONIDEC

Contact commercial : Gwénaëlle ABHAMON

ZI de Kéramporiel - BP 531 - 29185 CONCARNEAU

Tél. : 02 98 97 07 09 - Fax : 02 98 60 45 50

www.gonidec.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette

TONNERRE DE BREST

THÉS ET BIÈRES BIO AUX ALGUES



LE THÉ AUX ALGUES, UNE SAVEUR A DÉCOUVRIR

Nos thés gourmets aux algues sont élaborés en hommage aux courageux marins celtes. Ces derniers équipaient l'essentiel des clippers de la route du thé au XIX^{ème} 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.

NOTRE GAMME DE THÉ

- Thé vert Bio aux algues (50, 100, 1000 gr)
- Thé vert Bio aux algues et à la bruyère (50, 100, 1000 gr)
- Thé vert Bio aux algues et à la lavande (50, 100, 1000 gr)
- Thé vert Bio aux algues et à la menthe (50, 100, 1000 gr)
- Thé vert Bio aux algues et au blé noir (50, 100, 1000 gr)
- Thé vert Bio aux algues et au jasmin (45, 90, 900 gr)
- Thé noir breakfast Bio aux algues (45, 90, 900 gr)
- Thé noir Bio aux algues et à l'orange (45, 90, 900 gr)
- Thé noir Bio aux algues et à la bergamote (40, 80, 800 gr)
- Thé rouge bio aux algues (45, 90, 900 gr)
- Tisane de menthe Bio et d'algues (35, 70 et 700 gr)
- Tisane de lavande Bio et d'algues (35, 70 et 700 gr)



LA BIÈRE "TONNERRE DE BREST" AMBRÉE BIO AUX ALGUES (33 cl, 75 cl, fûts de 20 l)

- Bière artisanale de fermentation haute, refermentée en bouteille ou en fût : 1^{ère} fermentation dans la cuve de fermentation, puis 2^{ème} fermentation en cuve de garde, en cave.
- Refermentation dans la bouteille ou en 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, levure. Sucre de canne Bio pour la refermentation.
- Structure 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.

Produits issus de l'Agriculture Biologique, certifiés FR-BIO 01

TONNERRE DE BREST

Contact commercial : Erwan JESTIN

6, rue de Porstrein - 29200 BREST

Tél. : 02 98 42 25 43 - Mobile : 06 62 08 68 30

tonnerredubrest@ymail.com

www.tonnerre-de-brest.com



Adhérent à

il fait bio dans mon assiette



La Marmite des Gourmets
BIO JSF :
première société en
distribution automatique
alimentaire 100% Bio dans le
bassin rennais !



Un concept innovant... La Marmite des Gourmets (BIO JSF) est une entreprise bretonne qui propose sur le bassin rennais, au gré des saisons une multitude d'entrées, de plats mijotés et de desserts... ainsi qu'une gamme de café, chocolat, capuccino et potages biologiques. Avec la Marmite des Gourmets, le personnel peut se restaurer sur son lieu de travail en retrouvant de vraies valeurs gustatives, tout en respectant l'environnement, conformément aux principes et aux valeurs du mode de production biologique.

Une prestation complète et avantageuse pour l'entreprise...

- Une présentation de qualité, conviviale et fonctionnelle et des prix attractifs
- Gratuit : La livraison et l'installation du matériel - Le dépôt du matériel sur site - Le service après-vente
- Un système de paiement simplifié (les billets, pièces ou porte-monnaie électronique)
- Un mode de réchauffage intégré pour un service rapide (toasters + micro-ondes)
- Une offre globale couvrant tous les besoins de l'entreprise

Une démarche cohérente pour le respect de l'environnement

- Des plats composés et fabriqués à partir d'ingrédients 100% Bio
- Le contrôle et la certification de l'activité de préparation et de certification (Qualité France).
- Le respect de la saisonnalité des produits
- L'utilisation de produits issus du Commerce Equitable (café, chocolat, sucre...)
- Des emballages alimentaires 100% recyclables et l'organisation du tri des déchets

Une réponse adaptée aux nouvelles exigences environnementales

La circulaire du 1^{er} Ministre du 3 décembre 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics réaffirme le devoir de l'Etat "d'utiliser ses propres moyens de fonctionnement pour renforcer et favoriser l'émergence de modes de production et de consommation plus durables". L'alimentation est concernée par cette circulaire (fiche n°5, en annexe) avec mention exclusive des produits issus du mode de production biologique. Les **services de distribution automatique** sont nommément cités dans cette circulaire.

Notre gamme

- Salades - Plats cuisinés - Pizzas - Sandwichs - Desserts - Confiseries - Viennoiseries - Boissons froides - Boissons chaudes - Potages

BIO JSF - LA MARMITE DES GOURMETS
Contact commercial : Jacques FOURDRILIS
06 37 43 43 31
jacques.fourdrilis@neuf.fr



il fait bio dans mon assiette



Association LES TURLUPAINS



Créée en 1993 l'association loi 1901 LES TURLUPAINS initie petits et grands à la fabrication du pain traditionnel au levain naturel à la farine biologique sous plusieurs formes d'activités :

Exposition interactive, ludique et sensorielle
"LE PAIN DANS TOUS LES SENS"

Cette exposition a pour objectif de faire découvrir le pain par les 5 sens.

Itinérante, elle a été créée pour sensibiliser différents publics à une alimentation saine

Elle peut être accompagnée d'une animation scientifique :

Ateliers scientifiques et expérimentaux
"DE LA TERRE AU PAIN BIOLOGIQUE"

Dans les écoles, collèges, lycées, médiathèques...

Ces ateliers ont pour but :

- La découverte de différentes céréales des pains d'ici et d'ailleurs
- La découverte du gluten
- La découverte de différentes fermentations : levain naturel et levure

Nous réalisons ces animations dans tout le Grand Ouest.

Autres interventions possibles :

- Animations spectacles avec le four ambulant
- Stages d'initiation à la fabrication de pain et d'initiation à la réalisation de bouquets de moisson et tressage de paille de blés.



**Pensez -y !
Le pain fait partie des ingrédients Bio
les plus faciles à introduire en restauration collective**

Association LES TURLUPAINS
Contact : Danièle LE CLOËREC
5, rue de la Fontaine - 56000 VANNES
Tél. : 02 97 47 56 78 ou 02 97 66 54 78
lepaindanstouslessens@gmail.com
<http://netoos.org/turlupains>

Adhérent à 

il fait bio dans mon assiette

il fait Bio dans mon assiette

Identifier les fournisseurs Bio bretons : un module de recherche sur Internet

L'identification des fournisseurs Bio constitue pour les collectivités une problématique récurrente. Pour répondre à cette difficulté, Inter Bio Bretagne propose sur son site Internet un **Module dynamique de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne**.

Les entrées pour les recherches sont multiples, pour s'adapter aux besoins de chacun (situation géographique de l'établissement, nom du fournisseur, classe de produit...). Cet outil est actualisé aussi souvent que nécessaire, à la demande des fournisseurs, pour tenir compte de l'évolution de leurs gammes de produits.

Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubriques "Restauration collective" dans l'espace professionnel, puis "Fournisseurs Bio bretons"

The screenshot shows the website interface for 'Fournisseurs Bio bretons'. The main heading is 'Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne'. Below this, there are search criteria fields: 'Département' (with a dropdown menu showing 22 - Côtes d'Armor, 23 - Finistère, 35 - Ille et Vilaine, 56 - Morbihan), 'Nom du fournisseur' (with a dropdown menu), 'Quels produits recherchez-vous?' (with a dropdown menu showing 10 - Fruits et légumes, 11 - Frais, 12 - Conserves, 13 - Surgelés, 14 - Frais, crus, prêts à l'emploi, 15 - Cuits sous vide, prêts à l'emploi), and 'Marque' (with a dropdown menu). There are 'Afficher' and 'Annuler' buttons at the bottom of the search form. The page also features a navigation menu on the left and a sidebar with 'Actualités'.



Pensez-y !
Les acteurs de la restauration, en intégrant une démarche d'introduction de produits Bio, deviennent des acteurs de la filière Bio.

Leurs choix déterminent une partie du développement de cette filière !

Votre contact :

Goulven Oillic
Coordination "Filières et Restauration Collective"
Tél. : 02 99 54 03 50
goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr



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

