

41 ENTREPRISES DE BRETAGNE DE LA FILIERE BIO A NATEXPO

Du 20 au 22 octobre 2019, au parc exposition de Villepinte, Initiative Bio Bretagne et Bretagne Commerce International accompagnent 41 entreprises régionales de la filière Bio à Natexpo : le salon international des produits biologiques. Un salon professionnel qui met en lumière les professionnels de la bio en Bretagne sur le pavillon « Il fait Bio en Bretagne ! ».

Le pavillon « Il fait Bio en Bretagne ! »

41 entreprises de la filière agroalimentaire vont présenter leur savoir-faire sur le pavillon « Il fait Bio en Bretagne ! » lors du plus important rendez-vous pour les professionnels de la Bio. Cet évènement majeur pour l'ensemble des acteurs du marché, réunit les producteurs, les fabricants, les transformateurs, les distributeurs et les spécialistes du secteur au niveau national et international et accueillera plus de 1000 exposants.

Le Bio en France et en Europe

A Natexpo, les entreprises Bio de Bretagne se déplacent pour conquérir les marchés internationaux du bio. Le marché européen dépasse les 35 milliards d'euros. La France est le 2^{ème} pays européen consommateur de produits biologiques après l'Allemagne : 15,7% de croissance par rapport à 2017, 9,7 milliards d'euros d'achats de produits alimentaires en 2018, un point de vente ouvert tous les 2 jours, +25% de nouveaux consommateurs par an. (Chiffres : Agence Bio)

Les produits Bio de la région peuvent répondre au dynamisme du marché en Europe et en France. Ils

sont commercialisés essentiellement dans 4 circuits de distribution : les magasins spécialisés Bio, les grandes surfaces alimentaires, la vente directe et les artisans-commerçants. Les ventes ont progressé dans tous les circuits de distribution à des rythmes plus ou moins importants.

La Bretagne rassemble 34 200 opérateurs Bio

Avec 34 200 opérateurs Bio sur son territoire, la Bretagne, sixième région française en nombre de fermes biologiques, est la première région productrice d'œufs Bio et de légumes Bio et la deuxième région productrice de lait Bio.

Loïg Chesnais-Girard, président de Région a fixé l'objectif de « hisser sa région au niveau de leader européen du bien-manger, avec le bio « en tête de pont » ». (Les Marchés – septembre 2019).

Denis Paturel, président d'Initiative Bio Bretagne se félicite de cette ambition à 1 an du Congrès Mondial de la Bio (Organic World Congress) qui aura lieu, pour la première fois, à Rennes, du 21 au 27 septembre 2020 et dont IBB est co-organisateur.

PLUS D'INFOS : www.bio-bretagne-ibb.fr/ [Facebook](#) - [Twitter](#)

CONTACT PRESSE : Carole GUIST'HAU - Coordinatrice Communication 02 99 54 03 23 - carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr

LES RENDEZ-VOUS NATEXPO

Le Pavillon Bretagne aura une surface de 312 m² répartie sur 4 îlots : B110 – C110 – D110 – E110

Du dimanche 20 au mardi 22 octobre, retrouvez les entreprises Bio bretonnes sur le pavillon collectif « Il fait Bio en Bretagne ».

Lundi 21 octobre à partir de 17h, cocktail des exposants, un moment d'échange avec les acteurs de la Bio bretonne. Paris Nord Villepinte – Hall 7 (*réservé à la presse, aux personnalités publiques ainsi qu'aux partenaires des exposants*)

Les Régions ont la parole

Dimanche 20 octobre

15h : Les marques bio locales (Carole

GUIST'HAU – INITIATIVE BIO BRETAGNE, Caroline GIRARD – CLUSTER BIO ARA / Modérateur : Jean-Louis CAFFIER)

Lundi 21 octobre

14h : La restauration commerciale en régions (Julie BOULARD – INITIATIVE BIO BRETAGNE, Sébastien CHATELAIN – CONFITURERIE JM CHATELAIN, Adrien PETIT – CLUSTER BIO ARA / Modérateur : Jean-Louis CAFFIER)

Mardi 22 octobre

11h : La restauration collective en régions (Julie BOULARD – INITIATIVE BIO BRETAGNE, Véronique BAILLON – INTERBIO NOUVELLE AQUITAINE, Mathieu MAURY – INTERBIO OCCITANIE / Modérateur : Jean-Louis CAFFIER)

EN CHIFFRES

En France, le secteur Bio représente :

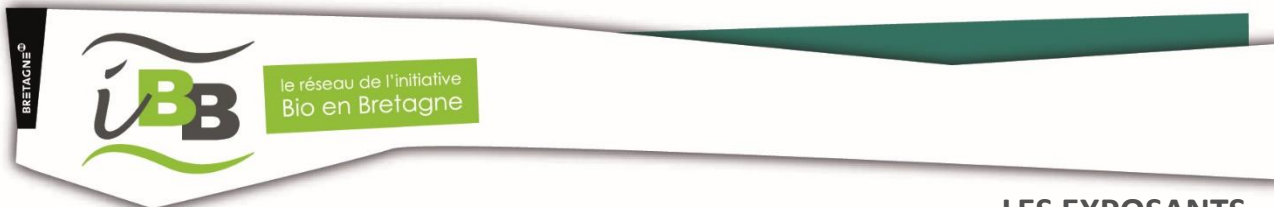
9,7 milliard d'Euros de marché
15,7% de croissance par rapport à 2017
155 000 emplois directs, à temps plein (X2 depuis 2012)
16 651 opérateurs de la transformation Bio (+12% en un an, +49% en 5 ans)
7000 distributeurs Bio recensés (+41% vs 2017)
1 point de vente ouvert tous les 2 jours
Source : Agence Bio

Les consommateurs :

Près de 5% des achats alimentaires sont Bio
+25% de nouveaux consommateurs par an.
9/10 français déclarent avoir consommé des produits Bio en 2018
¾ des français consomment des produits Bio au moins une fois par mois
12% en consomment tous les jours
Source : Agence Bio

En Bretagne :

4200 opérateurs Bio
1^{ère} région consommatrice de produits Bio en France
6^{ème} région en nombre de fermes biologiques
1^{ère} région productrice d'œufs Bio et légumes Bio
2^{ème} productrice de lait Bio
Source : Observatoire Régional de l'Agriculture Régionale (IBB-FRAB)



LES EXPOSANTS



Retrouvez les entreprises partenaires dont certains produits sont labellisés Be Reizh <http://bereizh.ibb.bio>

AGOGO (E116) : Des en-cas healthy et ultras gourmands. Des produits simples, sains, avec une liste d'ingrédients courte (0 artifice, on vous l'a dit!) en toute transparence. <http://lesdenudes.com/>

ALGUE SERVICE (D114) : La gamme Bord à bord s'inspire de la nature pour proposer toute une palette de goûts dans des produits faciles à utiliser. Tous les ingrédients utilisés sont biologiques et exclusivement végétaux. www.bord-a-bord.fr/

AQUA B – MARINOË (C110) : Basés dans le Finistère Sud, toutes nos recettes sont élaborées avec des algues biologiques riches en minéraux, textures et saveurs que nous cuisinons avec des ingrédients nobles afin de vous proposer des recettes étonnantes et savoureuses. <http://marinoe.fr/>

BABELICOT (B114) : Conserverie artisanale et Bio, Babelicot valorise les surplus de production des maraîchers du Finistère. Avec nous, c'est objectif zéro déchet ! <http://babelicot.fr/>

BEAN YOU (FLEX & RELAX SAS) (E116) : Les crackers Bean You sont une alternative saine aux classiques chips ou au saucisson : sans gluten* et sans protéines animales, les crackers Bean You conviennent à tous les régimes alimentaires ! Et avec 70% moins de matières grasses que les chips, ils se grignotent sans culpabilité ! <https://beanyou.fr>

BERTEL (B110) : En pile ou en sachet, retrouvez chez vous toutes les saveurs de nos galettes fabriquées dans le respect de la tradition Bertel. Nous sélectionnons une farine pur blé noir française et ainsi respectons la recette ancestrale bretonne. www.galettes-bertel.fr

BE REIZH : Be Reizh est le label de reconnaissance régional breton qui rassemble des opérateurs de la filière Bio capables de revendiquer à la fois un mode de culture ou de fabrication Bio et un approvisionnement en matières premières majoritairement issu de l'agriculture bretonne. <http://bereizh.ibb.bio/>



BIOBLEUD (D110) : Engagée en Bio depuis toujours, BIOBLEUD propose une large gamme de pâtes à tarte. BIOBLEUD commercialise aussi des crêpes, galettes, pancakes, blinis. www.biobleud.fr/

BIO CHAMPI 22 (B116) : BIO CHAMPI 22 est spécialisé dans la culture de champignons bio : Champignons de Paris blonds, Shiitake, Pleurotes. Conditionnement en vrac ou barquettes. Nous cueillons et expédions nos champignons bio tous les jours sur toutes les destinations en France. www.biochampi.com/

BOUREL (C111) : Notre objectif : développer la gamme des légumes Bio préemballés, sous notre marque AB SAVEURS, sur toute la France et à l'étranger pour répondre à la demande croissante en légumes biologiques. Nos principaux clients : grossistes, centrales d'achat, GMS, magasins en directs...

BRASSERIE DU BOUT DU MONDE (B118) : La brasserie du bout du monde est née en 2013, après trois années de réflexion, de recherches et d'études... Récompensée plusieurs fois, la bière de Térénez vous surprendra par son originalité. www.terenez.bzh/

BRASSERIE DE BRETAGNE (E118) : Depuis plus de 20 ans, nous brassons nos bières avec une constante recherche de qualité, en alliant notre savoir-faire brassicole salué par de nombreuses récompenses et

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE !
www.bio-bretagne-ibb.fr

notre goût de l'innovation. Découvrez nos bières bio Dremmwel et Ar-Men... www.brasserie-bretagne.fr/

CERAFEL PRINCE DE BRETAGNE (E110) : Le Cerafel est une association d'organisations de producteurs de légumes, fruits et horticulture. www.cerafel.com

Tous les légumes Bio Prince de Bretagne sont cultivés et contrôlés dans le plus grand respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique depuis plus de 20 ans ! <https://princedebretagne.com>

CHARCUTERIE DU BLAVET (F113) : CHARCUTERIE DU BLAVET est une entreprise à taille humaine d'une cinquantaine de salariés. Nous élaborons des produits haut de gamme, principalement des saucisses, de la charcuterie, de la viande de porcelet et de la viande de porc Bio.

CONSERVERIE CHANCERELLE (D111) : La CONSERVERIE CHANCERELLE, la plus ancienne conserverie du monde fondée en 1853 par Wenceslas Chancerelle est implantée à Douarnenez, port de pêche de la pointe du Finistère. Des poissons choisis pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives, des recettes de poissons savoureuses, la CONSERVERIE CHANCERELLE s'appuie sur un savoir-faire ancestral pour innover tout en réfléchissant à l'avenir de la filière pêche. www.pharedeckmuhl.com/

CONSERVERIE ER VRO – LA MARMITE BRETONNE (E116) : La conserverie est installée dans le bourg de Plougoumen (Morbihan). Découvrez les délicieuses préparations de la MARMITE BRETONNE : soupes, purées, sauces, tartinables réalisées avec des produits Bio et locaux. Pour proposer de savoureux bocaux, tous les légumes et les fruits sont travaillés frais et à la main au fil des saisons.

www.lamarmitebretonne.bzh/la-conserverie-bio



CONSERVERIE GONIDEC (C114) : La CONSERVERIE GONIDEC produit et commercialise ses produits sous les marques "Les Mouettes d'Arvor" et "JG". Travaillant au fil des saisons, elle a bâti sa réputation sur un produit haut de gamme, conjuguant saveurs et tradition en misant sur la qualité. La sardine, le thon, le maquereau et les anchois sont travaillés de façon traditionnelle et mis en boîte à la main.

www.gonidec.com

CREPERIE DE GUERLEDAN (E116) : Nos galettes sont fabriquées avec un blé noir 100% Français issu de l'agriculture biologique. Un blé noir de très grande qualité qui confère un goût profond et authentique. Légères et faciles à garnir, ces galettes pur blé noir conviendront à toute la famille et à toutes les envies.

<https://creperiedeguerledan.com/>

ESENCO-ACTIVE DEVELOPPEMENT (E116) : ESENCO est une structure indépendante de sélection, conception et commercialisation d'ingrédients & d'extraits naturels issus de l'agriculture biologique pour les industries du complément alimentaire, de l'agroalimentaire, de la nutrition spécialisée...

<http://esenco.fr/>

E.T.A. LE BOIS JUMEL (C113) : Etablissement de Travail Adapté (E.T.A) avec 2 ateliers spécialisés dans la fabrication de confitures de lait, de confits et confitures ainsi que dans la charcuterie en verrine. Tradition et terroir restent les valeurs de nos activités sucrées et salées, dans le respect des principes de fabrication d'antan. www.boisjumel.com

FLOCON (C117) : De vrais petits biscuits, gourmands, croquants, fondants, faits à base d'ingrédients inédits en biscuiterie : des pois chiches et des noix de cajou soit 90% de légumineuses et de fruits secs. Du jamais vu dans des petits biscuits apéro, qui nous permet de grignoter tout en faisant le plein de nutriments. www.flocon.bio/

GLOBEXPLORE (F117) : L'entreprise Finistérienne GLOBEXPLORE est la pionnière des algues alimentaires et des spécialités à base d'algues. Depuis plus de 30 ans, nous développons des recettes mêlant tradition, produits locaux du terroir et exotisme, saveurs du monde entier. www.algues.fr/fr/

GOUTERS MAGIQUES (E111) : Le métier de pâtissier est au cœur de notre histoire et fait partie de notre ADN. Notre expertise est basée sur le choix des meilleurs ingrédients, la recherche de recettes savoureuses et la confection de gourmandises. www.gouters-magiques.com/

JAMPI (D112) : Grâce à JAMPI, les consommateurs – petits et grands – découvrent et redécouvrent le plaisir unique que procurent d'authentiques crèmes glacées et sorbets, aux parfums et arômes naturels. www.jampiglacier.com/



KERVERN (F119) : Entreprise de charcuterie traditionnelle Bio, KERVERN propose une multitude de produits qualitatifs et de recettes traditionnelles. www.kervern-charcuterie-bio.fr/



L'ATELIER « V » (C119) : L'ATELIER V* revisite les houmous, crumbles et falafels de façon l(ég)umineuse dans des recettes 100% naturelles, gourmandes et créatives. Associant légumineuses françaises, céréales et légumes de saison, nos spécialités végétales se prêtent à toutes les envies et instants de gourmandise... pour faire de chaque journée un veggio good day ! www.latelier

LA CREPE DE BROCELIANDE (C118) : Avec ses crêpes fraîches de froment moelleuses et ses galettes de blé noir de haute qualité, elle a su séduire les consommateurs en quête de produits du terroir simples et authentiques. C'est le respect d'une recette et d'un savoir-faire traditionnel, conjugué au choix rigoureux d'ingrédients de qualité, issus en priorité de producteurs locaux qui garantissent la qualité gustative de nos produits.

LAITERIE DE KERGUILLET (C119) : forte d'un savoir-faire éprouvé, la LAITERIE DE KERGUILLET collecte et transforme le lait biologique de Bretagne (vache, chèvre, brebis) en produits de haute qualité nutritionnelle. Le lait est essentiellement collecté dans un rayon de 20 kilomètres autour de la laiterie. www.facebook.com/kerguillet



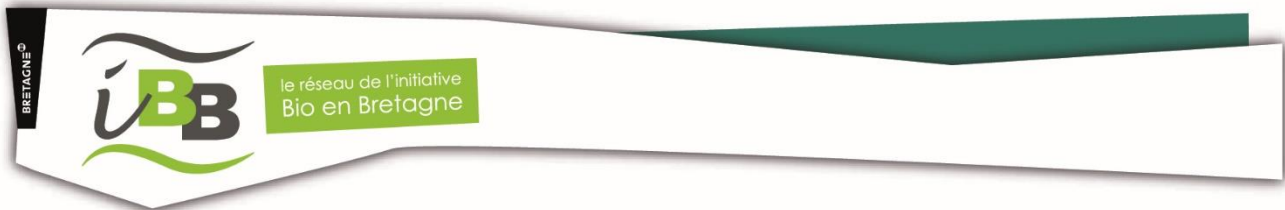
LAITERIE LE GALL – GRANDEUR NATURE (D118) : dédiés aux réseaux biologiques, GRANDEUR NATURE propose une large gamme de produits bio : beurre de baratte, crème fraîche, fromage à tartiner, ultra-frais, laits, desserts végétaux, potages, surgelés et baby food... aux qualités gustatives hors pair. www.grandeurnature-bio.fr/

LES SAULES (B112) : Notre fumoir artisanal vous garantit la sélection de beaux filets, le salage à la fleur de sel d'Assérac, un fumage doux et lent au bois de hêtre, le désarêtage à la main pour ne pas abîmer les filets, le tranchage au couteau pour des tranches fines et fondantes. www.lessaules.fr/



LOBODIS (E115) : Avec LOBODIS, vous avez choisi de consommer différemment en optant pour un café produit en France, torréfié dans un ESAT en Bretagne, un café qui respecte les petits producteurs et leur environnement pour favoriser un commerce juste, équitable et durable. www.lobodis.com

MAISON D'ARMORINE (F111) : La MAISON ARMORINE fête aujourd'hui plus de 70 ans d'une existence acidulée en perpétuant, depuis trois générations, les traditions et le savoir-faire de cette famille d'artisans confiseur. www.maison-armorine.com/



MINOTERIE PRUNAUT (F115) : Le moulin fabrique farines et autres préparations boulangères et pâtisseries à partir de blés bio et locaux, garantissant l'entière traçabilité de ses produits. Un savoir-faire unique, allié à un mode de fabrication traditionnel, font de la MINOTERIE PRUNAUT une valeur sûre de la farine biologique en France. minoterie-prunault.fr/



MOULIN DE CHARBONNIERE (F116) : Moulin à eau et à meules de pierre, le MOULIN DE CHARBONNIERE a d'abord été une tannerie pour devenir ensuite un moulin à farine de blé. Ce n'est qu'à partir de 1923 qu'il devient un moulin spécialisé en farine de blé noir (sarrasin). moulin-de-charbonniere.com/

PODER SARL (D113) : Depuis plus de 30 ans, l'entreprise PODER est devenu un acteur de référence dans le domaine des fruits et légumes Bio autant auprès des producteurs que des magasins spécialisés. Bâtitteur de filière avec Bio Breizh et Douar Den, PODER s'investit à présent en faveur des semences paysannes. www.poder.fr/

SARL LA CHIKOLODENN (C115) : Elaborées avec des produits locaux, les recettes de La CHIKOLODENN se veulent largement d'inspiration culinaire bretonne. Kig Ha Farz, rillettes de la mer, huiles aromatisées au homard breton, c'est au cœur de la Bretagne que chaque recette puise ses ingrédients. www.conserve-lachikolodenn.com/

SAS PAM (C112) : Nos principales productions sont des Coquilles Saint-Jacques cuisinées, des feuilletés garnis, des crêpes et galettes garnies et des plats cuisinés. Nous attachons beaucoup d'importance à la qualité sensorielle de nos produits, mais aussi à la sécurité de nos consommateurs.

SBV – PRES GOURMANDS (E119) : Réunis en association puis en groupement, nous représentons aujourd'hui plus de 80 éleveurs majoritairement situés en Bretagne et Pays de la Loire. De cette association est née une gamme de produits d'exceptions qui vous permet de consommer des produits Bons et Bio à la marque PRÉS GOURMANDS. www.presgourmands.fr/

SCA BIOBREIZH (D115) : L'Organisation de Producteurs (OP) regroupe plus d'une soixantaine de paysans bio de Bretagne spécialisés dans la production de fruits et légumes. Depuis plus de 15 ans, le groupe affiche une spécificité, le 100% bio, et travaille à la structuration d'une filière totalement bio avec des partenaires partageant les mêmes valeurs. www.biobreizh.org

SOCIETE POULIQUEN (E110) : Présents depuis près de 100 ans auprès des producteurs pour la commercialisation d'échalotes traditionnelles et partenaire de Prince de Bretagne, nous vous offrons le meilleur de la Bretagne ! Notre service qualité vous assure un contrôle systématique de la marchandise. Nos engagements dans les certifications les plus exigeantes nous permettent de garantir l'excellence de nos produits. www.pouliquen.fr/

TONNERRE DE BREST (E116) : Fabriquant de bière Bio aux algues, épices et aromates bio aux algues, thés blanc et tisanes bio aux algues. www.tonnerre-de-brest.com

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE !
www.bio-bretagne-ibb.fr