


Il fait *bio* en Bretagne

ici



et breton



 BioBretagne

 @IBB_BioBretagne

Dossier de presse
 Octobre 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-filieres-biologiques

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

www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous/initiative-bio-bretagne/recherche-experimentation-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 s'est mobilisée aux côtés du Comité Régional du Tourisme de Bretagne pour valoriser et accompagner le tourisme durable.

Communiqué de presse

Jeudi 6 octobre 2016

Initiative Bio Bretagne (IBB) Partenaire du salon Breizh Pro Expo* (Brest)

La filière Bio bretonne met les p'tits plats Bio dans les grands !

► Développer la place des produits Bio en RHF en Bretagne en favorisant l'approvisionnement de proximité

Tel est l'objectif d'Initiative Bio Bretagne pour répondre à la **demande croissante des consommateurs** de disposer de produits Bio en restauration collective (restaurants scolaires, administratifs, hospitaliers, interentreprises) et en restauration commerciale (hôtels, restaurants, traiteurs...), à celle des professionnels de la restauration hors foyer de s'approvisionner en produits biologiques locaux, régionaux et à celles des professionnels de la filière "Agriculture Biologique" de développer leurs ventes vers ce secteur d'activité.

Initiative Bio Bretagne intervient sur les deux secteurs d'activité, restauration collective et restauration commerciale :

- Information et sensibilisation des différents publics – convives et professionnels – aux principes de l'Agriculture Biologique, à l'organisation des filières, à la réglementation Bio...
- Mise en relation entre les acheteurs et les fournisseurs Bio bretons et logistique d'approvisionnement
- Valorisation de l'offre régionale des fournisseurs
- Mise en valeur des acteurs de la restauration engagés dans des démarches de développement de leur offre en produits Bio dans leurs menus, pour favoriser le partage d'expériences

En savoir plus sur nos actions : www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer
www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer

► Rencontrons-nous au salon Breizh Pro Expo (stand N°133)

Du 9 au 11 octobre 2016, à Brest au Parc d'exposition de Penfeld, aura lieu le salon Breizh Pro Expo, à destination des professionnels bretons de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Pour cette nouvelle édition, **Breizh Pro Expo a sollicité Initiative Bio Bretagne pour être partenaire** et informer les visiteurs sur les capacités de la filière Bio bretonne à répondre aux besoins de la restauration collective et commerciale.

Rencontrez nos adhérents au salon Breizh Pro Expo ►

* Breizh Pro Expo : Salon professionnel dédié à la RHD – Du 9 au 11 octobre 2016, à Brest

La Bio hors domicile : la demande s'accroît... en chiffres

Largement demandeurs de produits Bio pour leur consommation à domicile, les Français confirment leur souhait de consommer Bio hors de chez eux. Selon le baromètre Agence BIO / CSA 2015* (résultats publiés en février 2016), ils sont notamment :

- 79% à se dire intéressés par des repas intégrant des produits biologiques dans les restaurants, contre 54% en 2014,
- 75% dans les hôpitaux, contre 62% en 2014,
- 74% dans les maisons de retraite, contre 58% en 2014,
- 71% dans les centres de vacances, contre 51% en 2014,
- 65% en restauration rapide ou à emporter, contre 43% en 2014,
- 55% dans les distributeurs automatiques, contre 33% en 2014.

Les actifs se sentent également très concernés par l'alimentation Bio. 73% se disent ainsi intéressés par des repas intégrant des produits Bio **sur leur lieu de travail, à la cantine ou au restaurant d'entreprise**. Les parents, pour leur part, sont également très demandeurs de Bio pour leurs enfants. 88% des parents désirent des repas avec des produits Bio **à l'école**.

* Étude quantitative réalisée online en deux phases : du 22 au 28 janvier 2015 puis du 3 au 8 décembre 2015, à chaque fois sur un échantillon de 500 Français âgés de 18 ans et plus, représentatif de la population française.

Communiqué de presse

Jeudi 6 octobre 2016

► **Rencontrez les acteurs de la filière Bio bretonne au salon Breizh Pro Expo et découvrez leur offre Bio**

Sur un espace dédié à la filière Bio bretonne, IBB vous proposera toutes les informations nécessaires pour l'**introduction progressive et régulière de produits Bio en Restauration Hors Foyer** : restauration collective (scolaire, entreprises, administrative et inter-administrative, hospitalière...) et CHR.

Des **fournisseurs de produits Bio bretons** seront présents pour présenter leurs produits (dégustations prévues) :

- **Bio Bleud** : Fabrication de pâtes prêtes à dérouler Bio, vente de crêpes et galettes Bio
- **Minoterie Prunault** : farines de blé, sarrasin, grand épeautre (France Nature), préparations pour pains (Panilev), préparations pour cookies, brioches, pâtes... (Secrets de Meunière)
- **Bois Jumel** : Fabrication de confitures et de charcuterie (Entreprise de Travail Adapté)
- **Jampi Glacier** : Crèmes glacées et sorbets (pots individuels et bacs)
- **Nomad'Yo** : desserts végétaux (*sur le stand de la MAB 29 - stand D16*)



Une newsletter dédiée à la restauration collective

La lettre d'information "**Il fait Bio dans mon assiette**" est dédiée aux acteurs de la restauration collective : responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus en charge des affaires scolaires, parents d'élèves, diététiciens et nutritionnistes, fournisseurs...

Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques (ex : restauration hospitalière / administrative...) ou par filières (pain, légumes, lait...), conférences, formations, actualité des fournisseurs Bio bretons, nouveaux signataires de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"...

Inscription sur simple demande et gratuite :

Rendez-vous sur www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer
www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer

Renseignez votre adresse E-mail dans le formulaire à droite de l'écran !



Votre contact :

Goulven OILLIC
Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"
Tél. : 02 99 54 03 50
goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

BIOBLEUD ÉLARGIT SA GAMME POUR LA RESTAURATION



BioBleud, petite entreprise située à Ploudaniel dans le Finistère, est spécialisée dans la fabrication de pâtes ménagères Bio (Pâtes feuilletées / pâtes brisées / pâtes à pizza prêtes à dérouler). Depuis septembre 2015, BioBleud propose une gamme de plaques de pâtes surgelées bio pour les professionnels de la restauration en circuit court via des plateformes de distributions bio.

« Bleud » signifie « farine » en breton !

BioBleud est une entreprise 100% Bio depuis sa création il y a 28 ans et fait partie des pionniers de la Bio en France. Entreprise à visage humain, BioBleud reste fidèle à son éthique et à ses convictions d'origine. Elle est présente dans tous les réseaux de magasins Bio spécialisés français. BioBleud est une marque très reconnue et appréciée. 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.

Et pour aller encore plus loin, fin 2015, l'entreprise a intégré de nouveaux locaux. Ce gros projet, pensé dans une logique de développement durable conformément à la philosophie de l'entreprise, a permis :



- D'intégrer des locaux plus respectueux de l'environnement et de fabriquer selon un processus plus écologique
- D'améliorer les conditions de travail de toute l'équipe

- D'accompagner l'entreprise dans sa croissance et de répondre aux besoins du marché notamment en lui permettant de mettre en œuvre sa toute nouvelle gamme dédiée à la restauration hors domicile.



La nouvelle gamme de plaques surgelées Biobleud se décline en pâte feuilletée, pâte brisée, pâte à pizza. Cette gamme surgelée 100 % Bio pour la restauration est unique en France. Déjà abaissées sur du papier cuisson kraft naturel, elles sont vendues par cartons de 15 plaques surgelées (12 plaques pour la pâte à pizza) et sont prêtes à l'emploi. Il suffit de les laisser décongeler quelques minutes, de les garnir et de les mettre à cuire !

Biobleud propose sa gamme de plaques pâtisseries (56x36 cm) à l'ensemble des opérateurs de la restauration de France via ses nombreux partenaires de distribution spécialisés en bio ou ayant une large gamme de produits bio.



Alors pour les desserts, les friands, les tourtes, les pizzas, les tartes salées et sucrées, un seul réflexe : les plaques de pâtes surgelées Biobleud ! Elles seront toujours à disposition pour une mise en œuvre rapide et efficace. Avec Biobleud, repenser le fait maison avec des ingrédients bio et faire plaisir à tous ses convives, c'est accessible pour tous les opérateurs professionnels de la restauration.

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>						

MINOTERIE PRUNAUT Meunier de père en fils...



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

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

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

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

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

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

Nouveauté !

- Le levain de blé
Levain fermentescible de Blé Bio Panilev



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

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



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 TERROIR
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



Réalisation & impression : www.imprimet.com/fr

CHARCUTERIES



TRADITION ET TERROIR
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

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

www.boisjumel.com

Réalisation & impression : www.imprimet.com/fr

Les glaces Bio artisanales de Jampi



La belle histoire de Jampi Glacier s'écrit à Brest depuis trois générations. Cette chronique familiale reste d'abord et surtout une aventure humaine au pays des saveurs et du goût depuis près d'un siècle.

Pionnier dans le domaine de la glace biologique depuis 1994, Jampi propose un très grand choix de parfums (vanille, fraise, framboise, citron, cacao...). La gamme évolue en permanence au fil des saisons. Les recettes intègrent au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique. Pour le lait, principal ingrédient, Jampi s'approvisionne pour toute la gamme depuis de nombreuses années auprès de La ferme de la légende, installée à Plouzévédé et certifiée AB.

Contact et commandes :

JAMPI GLACIER (Jean-Pierre LALLEMAND SARL)

Kerguillo – 29820 BOHARS

Tél. : 02 98 03 56 18 – Fax : 02 98 47 08 17

contact@jampiglacier.com

www.jampiglacier.com





les bios

Certifié ÉCOCERT SAS 32600 L'ISLE JOURDAIN



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	poids kg	prix ht/kg	type	U. V. C.	unité de vente	D.L.U.O.
Bacs Familiaux 550 ml							
9979	3574100099792			S	1	1x6	24 mois
9951	3574100099518			cg	1	1x6	24 mois
9952	3574100066525			cg	1	1x6	24 mois
9953	3574100099532			cg	1	1x6	24 mois
9954	3574100099549			cg	1	1x6	24 mois
9978	357410009978			S	1	1x6	24 mois
9991	3574100099914			cg	1	1x6	24 mois
9971	3574100099716			S	1	1x6	24 mois
9955	3574100099556			cg	1	1x6	24 mois
9972	3574100099723			S	1	1x6	24 mois
9973	3574100099730			S	1	1x6	24 mois
9980	357410009980			S	1	1x6	24 mois
9974	3574100099747			S	1	1x6	24 mois
9958	357410009958			cg	1	1x6	24 mois
9975	3574100099754			S	1	1x6	24 mois
9950	3574100099501			cg	1	1x6	24 mois
9990	3574100099907			cg/s	1	1x6	24 mois
99721	3574100997210			S	1	1x6	24 mois

Pots 10 cl							
99100115	3574101210011			cg	1	1x15	24 mois
99100715	3574101210073			cg	1	1x15	24 mois
99100215	3574101210028			S	1	1x15	24 mois
99100315	3574101210035			cg	1	1x15	24 mois

Vracs 2,5 litres							
AB5200				cg	1	1	24 mois
AB5020				cg	1	1	24 mois
AB5030				cg	1	1	24 mois
AB5011				cg	1	1	24 mois
AB5060				S	1	1	24 mois
AB5070				cg	1	1	24 mois
AB5090				S	1	1	24 mois
AB5050				S	1	1	24 mois
AB7940				S	1	1	24 mois
AB5180				cg	1	1	24 mois

cg : crèmes glacées, glaces
s : sorbets

GAMME BioBleud*		épais- seur	nbre de plaques/ carton	poids/plaque	poids/c arton	poids/carton
TARIF HT au 01/04/2016						
	PLAQUES PÂTE FEUILLETÉE MARGARINE	2,5 mm	15	21,55	650 g	9750 g
	PLAQUES PÂTE BRISÉE MARGARINE	2,5 mm	15	21,55	650 g	9750 g
6208	PLAQUES PÂTE FEUILLETÉE "PUR BEURRE"	2,8 mm	15	21,55	750 g	11250 g
	PLAQUES PÂTE BRISÉE "PUR BEURRE"	2,8 mm	15	21,55	750 g	11250 g
6209	PLAQUES PÂTE À PIZZA	3 mm	15	21,55	850 g	10200 g

* gamme surgelée

BioBleud - ZA de Breignou Coz 29860 BOURG-BLANC : gamme de plaques de pâtes surgelées bio prêtes à l'emploi (pour tartes, quiches, feuilletés...).