

# Approvisionnement en produits **Bio** bretons

CHR et activités touristiques

Café

Hôtellerie

Restauration

Tourisme



Version 1 du catalogue - Mars 2016



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE  
Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
contact@bio-bretagne-ibb.fr

# Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants

## Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne

Initiative Bio Bretagne (IBB) et ses adhérents sont heureux de vous présenter leur catalogue de produits Bio bretons dédié au secteur du CHR et acteurs du tourisme.

### Objectifs

- **Sensibiliser les professionnels du secteur du CHR aux produits Bio et aux principes et valeurs associés** (respects de l'environnement, saisonnalité, approvisionnement régional...)
- **Faciliter la relation entre les acheteurs et les fournisseurs Bio bretons**
- **Valoriser l'offre régionale des fournisseurs**

### Au menu...

- Petit-déjeuner
- Boissons
- Compléments alimentaires
- Viandes et produits carnés
- Fruits et légumes frais
- Fruits et légumes 4<sup>ème</sup> gamme
- Fruits et légumes cuisinés
- Côté mer
- Farines
- Produits de boulangerie
- Crêpes et galettes
- Pâtes
- Gourmandises
- Produits laitiers

### En savoir plus

- Agriculture Biologique, kezaiko ?
- Une réglementation applicable aux restaurants : le cahier des charges "Restauration Bio" - Qui est concerné ? Quelles garanties ? Quelle communication ?
- Témoignages

### Initiative Bio Bretagne (IBB), qu'est-ce que c'est ?



L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique ou leurs activités dans cette filière. Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 3 pôles de missions de l'association :

- Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques
- Animation des filières biologiques
- Recherche-expérimentation en Agriculture Biologique

En savoir plus : [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > Qui sommes-nous ? > Initiative Bio Bretagne

**Parmi les missions d'IBB figure l'accompagnement de la Restauration Hors Domicile (Restauration Collective et CHR) pour l'approvisionnement en produits Bio bretons.**

En savoir plus : [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > Restauration Hors Foyer > Restauration commerciale

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

### Les enjeux pour la région Bretagne

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 socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture...**



# Approvisionnement du CHR et activités touristiques en produits Bio bretons

## Catalogue "Il fait Bio en Bretagne"

*Offre collective de produits Bio bretons*

### Pourquoi intégrer des produits Bio en CHR ?

La Bio, une réponse aux attentes des consommateurs...

Largement demandeurs de produits Bio pour leur consommation à domicile (65% des Français ont consommé régulièrement Bio en 2015), les Français ont également envie de consommer Bio en dehors de chez eux. Ils ont notamment de très fortes attentes dans les restaurants : **79% se disent intéressés par la Bio dans les restaurants en 2015**, contre 54% en 2014.

Source : Baromètre Agence Bio / CSA (chiffres 2015)

### Une offre diversifiée de produits Bio bretons...

Les opérateurs de la filière Bio bretonne fédérés au sein d'Initiative Bio Bretagne (IBB) souhaitent pouvoir répondre favorablement à cette demande croissante des consommateurs. Les entreprises Bio bretonnes produisant et transformant des produits Bio bretons (producteurs, artisans, transformateurs...) disposent d'une large gamme directement utilisable dans les cafés, hôtels, restaurants, et par les acteurs du tourisme en général... Mais la multiplicité des CHR disséminés sur le territoire breton, avec des commandes portant souvent sur des petits volumes, pose des problèmes logistiques aux fournisseurs.

### Des logisticiens investis dans le développement de la filière Bio bretonne...

Parmi ses adhérents, IBB compte également des grossistes spécialistes de la logistique dont les tournées permettent déjà de livrer dans toute la Bretagne les CHR.

La force du réseau IBB : associer les compétences...

Interpellé d'une part par les CHR cherchant à s'approvisionner tout ou partie en produits Bio, et d'autres part par les entreprises Bio bretonnes rencontrant des difficultés pour approvisionner les restaurants, IBB accompagne le partenariat entre fabricants et logisticiens pour permettre de développer l'offre de produits Bio en CHR.

Le catalogue "Il fait Bio en Bretagne" est le fruit de ces partenariats, offre collective de produits Bio bretons pour un approvisionnement cohérent et régulier du CHR et activités touristiques

Vos interlocuteurs pour commander les produits Bio bretons inscrits au catalogue\* :

Ame Haslé - EpiSaveurs

Team-Ouest - TerreAzur

Le réseau Le Saint en Bretagne : Armor Fruits - Bourguignon - Elbé Fruits - Le Saint

\* Ce catalogue est évolutif et intégrera régulièrement les nouveaux fabricants / produits qui rejoignent cette démarche.

Mise à jour sur [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

(rubriques "Restauration Hors Foyer" > "Restauration commerciale")

Ce catalogue, édité par IBB, intègre la totalité de l'offre Bio disponible dans le cadre des partenariats mis en place. Chaque grossiste / logisticien distribuera à ses clients un extrait du catalogue global correspondant à ses spécificités (froid, sec, frais...).

**Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO BRETAGNE** | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
[contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

# Petit-déjeuner

## Céréales



Céréales-Muesli aux fruits (26% de fruits)  
Format économique (1kg)

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

Ingrédients : Flocons de céréales (orge, avoine, blé, seigle), fruits 26% (raisins, figes, abricots, pommes), flakes de blé.

Conditionnement : 8 \* 1kg

Poids net : 1kg

Autres références de muesli

Céréales - Muesli noisettes (23% de fruits)

Céréales - Muesli sarrasin (Sans gluten)



Céréales - Krounchy chocolat  
Format économique (1kg)

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

Ingrédients : Flocons de céréales 48% (avoine, blé, seigle, orge), sucre de canne complet 13%, huile de tournesol, soufflettes de céréales cacotées, sirop de riz (extraits de riz, eau), farine de blé, pépites de chocolat rapadura 3,4%, amandes, pétales de maïs.

Conditionnement : 8 \* 1kg

Poids net : 1kg

Autres références de Krounchy

Céréales - Krounchy nature

Céréales - Krounchy fruits (16% de fruits)



Céréales - Ka're fourré choco noisettes

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

Conditionnement : 8 \* 500g

Poids net : 500g



Céréales - Choco crisp

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

Conditionnement : 8 \* 375g

Poids net : 375 g



Céréales - Mops miel

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

Conditionnement : 8 \* 375g

Poids net : 375 g

Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



# Petit-déjeuner

On tartine...



Tartines Ki'kroc

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

**3 céréales** : Céréales 90% (blé, riz, avoine), malt d'orge, sucre de canne blond, sel. Conditionnement : 8\* 300g - Poids net : 300 g

**Sarrasin et Riz (sans gluten)** : Farine de sarrasin 82,5%, farine de riz, sucre de canne, sel. Conditionnement : 8\* 270g - Poids net : 270 g



Galette de riz complet

Céréco - Grillon d'Or - Domagné (35)

Ingrédients : Riz complet 79,8%, riz, sel..

Conditionnement : 12 \* 130g  
Poids net : 130 g



Beurre de baratte (1/2 sel) au sel de Guérande

Triballat Noyal - Noyal-sur-Vilaine (35)

Conditionnement : 250g\*20  
Poids net : 250g



Beurre de baratte doux

Triballat Noyal - Noyal-sur-Vilaine (35)

Conditionnement : 250g\*20  
Poids net : 250g



Beurre fermier de Baratte  
Le Petit Fermier de Kervihan - Locoal Mendon (56)

Véritable beurre fermier de baratte, fabriqué dans la plus pure tradition, moulée et salée à la main. 2,5% de cristaux de sel de Guérande  
350 g ou motte de 1,5 kg

Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr

# Boissons

## Chaudes...



Orgé, le café d'orge

**L'Orgé SARL - Yffiniac (22)**

100% malt d'orge torréfié

Naturellement sucré et sans caféine

Très bonne alternative au décaféiné

Orge biologique produite et transformée dans les Côtes d'Armor

Poids net : 200g ou 800g

## Breizh Tea

**Tonnerre de Brest - Brest (29)**

Thé vert aux algues et...

- A la bruyère - 100 g
- Au blé noir - 100 g
- Au caramel - 90 g

Une gamme complète de **thé aux algues** (thés verts, noirs, rouges, blancs) et de **tisanes aux algues**.



## Froides... sans alcool



Jus de pomme Bio "Pépin Sonnant"

**Le P'tit Fausset - Barbé Gilles SARL - Merdrignac (22)**

Bag in Box avec éco-recharge 3 litres

Bouteille 1 L

Existe aussi en pétillant

Le saviez-vous ? Pépin Sonnant est le nom de l'une des variétés de pommes utilisées pour produire ce jus 100% naturel et artisanal. Il s'agit d'une ancienne variété locale du Centre-Bretagne : si on secoue le fruit, on entend les pépins qui sonnent à l'intérieur.



Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne

INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



# Boissons

## Froides... alcoolisées



### **Bière ambrée aux algues Tonnerre de Brest**

Tonnerre de Brest - Brest (29)

Bière artisanale biologique de fermentation haute, refermentée en bouteille  
Degré : 6,5° alcool.

Bouteille 33 cl



### Cidre "Le P'tit Fausset"

Le P'tit Fausset - Barbé Gilles SARL - Merdrignac (22)

Bouteille 33 cl

Bouteille 75 cl (bouchons mécaniques en porcelaine)



### Dremmwel Blonde

Brasserie Britt - Trégunc (29)

Bouteille VP 33 cl

Bouteille VP 75 cl - bouchon mécanique

Fût jetable KeyKeg 30 L



### Dremmwel Dorée

Brasserie Britt - Trégunc (29)

Bouteille VP 33 cl

Bouteille VP 75 cl - bouchon mécanique



### Dremmwel Rousse

Brasserie Britt - Trégunc (29)

Bouteille VP 33 cl

Bouteille VP 75 cl - bouchon mécanique

Fût métal consigné 20 L

Fût jetable KeyKeg 30 L



### Dremmwel Stout

Brasserie Britt - Trégunc (29)

Bouteille VP 33 cl

### Gwiniz Du (sans Gluten)

Brasserie Britt - Trégunc (29)

Bouteille VP 33 cl

Bouteille VP 75 cl - bouchon mécanique

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

Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



# Boissons

## Froides... alcoolisées (suite)



### Gin Mist

Awen Nature - Chevaigné (35)

Bouteille 70 cl à 37,5% Vol

Mignonette 5 cl à 37,5% Vol



### Absinthe

Awen Nature - Chevaigné (35)

**Absinthe fine blanche**

**Absinthe verte**

**Absinthe safran (photo)**

**Absinthe rouge**

Ingrédients : eau, alcool, distillat de plantes d'Absinthe

Bouteille de 70CL à 60%Vol

Bouteille de 50CL à 60%Vol

Bouteille de 50CL RONDE à 60%Vol

Bouteille de 20CLRONDE à 60%Vol

Mignonette de 5CL à 60%Vol



### Spiritueux

Awen Nature - Chevaigné (35)

**Spiritueux à la verveine**

**Spiritueux à la vanille (photo)**

Ingrédients : eau, alcool, sucre de canne, verveine ou vanille

Bouteille 70 cl à 17,5% Vol

Bouteille 50 cl à 17,5% Vol

Mignonette 5 cl à 17,5% Vol

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

## Compléments alimentaires



Pastilles à croquer - Digestion

P'TIT DIGESTIF : LE COMPLICE DE L'ESTOMAC

AB Activ' - Montreuil sur Ille (35)

Conditionnement : 30 \* 24,3g

Poids net : 24,3g

Autres références de pastilles à croquer

**Anti fatigue - Pêche d'enfer**

- Guarana - Café - Acérola
- Guarana - Menthe (**nouveau ►**)

**Anti fatigue - P'tit coup d'Boost**

- Orange - Acérola
- Citron - Acérola



**Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



# Viandes et produits carnés



Charcuterie artisanale

Maison Lefebvre (Cochon des Prés) -  
Quévert (22)

## Andouille de Dinan

Entière - 1,3 kg - à la pièce

Boyaux de porc, sel, poivre, fumage au bois de hêtre

## Langouille

entière - 350 g - à la pièce

Langue de porc, poivre, saumure, fumage au bois de hêtre

## Lard fumé

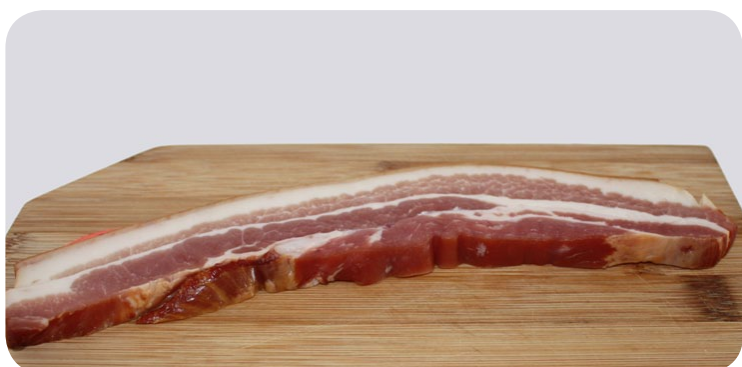
1/2 poitrine - 2 kg - à la pièce

Poitrine de porc, saumure, fumage au bois de hêtre

## Saucisse fumée

10 unités - 1,2 kg

Maigre de porc, gras de porc, sel, poivre, épices,  
fumage au bois de hêtre



## Le reste de la gamme...

Poitrine cuite, saucisse, chair à saucisse, boudin noir, saucisson à l'ail, pâté de campagne, rillettes, jambon supérieur, jambon à l'ancienne, andouille de guéméné, andouillette...



Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
[contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

# Fruits et Légumes frais

## Calendrier de saisonnalité des Légumes Bio bretons

 Production moyenne
  Pleine disponibilité

Légumes	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Ail	☺	☺					☺	☺	☺	☺	☺	☺
Artichaut					☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	
Asperge			☺	☺	☺	☺						
Aubergine						☺	☺	☺	☺	☺		
Bette	☺	☺	☺		☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Betterave	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Brocoli					☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Carotte	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Chou fleur	☺	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺	☺	☺
Chou rouge	☺	☺	☺					☺	☺	☺	☺	☺
Chou vert	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Concombre						☺	☺	☺	☺	☺		
Courgette					☺	☺	☺	☺	☺	☺		
Échalote	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Endive	☺	☺	☺	☺					☺	☺	☺	☺
Épinard	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Fève						☺	☺					
Haricot vert					☺	☺	☺	☺	☺	☺		
Laitue	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Mâche	☺	☺	☺	☺					☺	☺	☺	☺
Melon							☺	☺	☺	☺		
Navet	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Oignon	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺	☺	☺	☺
Oignon blanc				☺	☺	☺	☺	☺	☺			
Oignon rose	☺	☺	☺	☺					☺	☺	☺	☺
Panais	☺									☺	☺	☺
Pâtisson							☺	☺	☺	☺		
Persil	☺				☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Petit pois				☺	☺	☺	☺	☺				
Poivron						☺	☺	☺	☺	☺		
PdT primeur				☺	☺	☺	☺					
Pomme de terre	☺	☺	☺	☺	☺			☺	☺	☺	☺	☺
Poireau	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Potimarron	☺								☺	☺	☺	☺
Potiron	☺								☺	☺	☺	☺
Radis	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Radis noir	☺	☺								☺	☺	☺
Salade	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Salsifis	☺	☺	☺								☺	☺
Tomate						☺	☺	☺	☺	☺	☺	
Légumes	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.

Vos interlocuteurs pour  
commander vos Fruits et  
Légumes Bio bretons...



Ame Haslé - TerreAzur

Le réseau Le Saint en Bretagne  
Armor Fruits - Bourguignon - Elbé Fruits - Le Saint

Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne

INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



# Fruits et Légumes frais

## Calendrier de saisonnalité des Fruits Bio

 Production moyenne  Pleine disponibilité

La saisonnalité des fraises, des kiwis et des pommes est considérée pour une production bretonne. Production nationale pour les autres fruits (sauf ananas et banane à l'international)

Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Abricot												
Ananas												
Avocat												
Banane												
Cerise												
Châtaigne												
Citron												
Clémentine												
Fraise												
Framboise												
Kiwi												
Noisette												
Noix												
Orange												
Pastèque												
Pêche												
Poire												
Pomelo												
Pomme												
Prune												
Raisin												
Rhubarbe												
Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.

### ► 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 quand c'est possible, 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, à une échelle locale / régionale, constitue un préalable important.

Ces calendriers de saisonnalité vous y aident...

### ► Commerce Équitable : Pensez-y !

Pour d'éventuels produits non disponibles en France pour des raisons climatiques (banane, riz, quinoa...), privilégiez la double certification **Bio et Équitable**.

Les acteurs du CHR et du Tourisme ont aussi un rôle à jouer dans le développement de relations commerciales équitables Nord-Sud !

### L'astuce...

L'épluchage des **fruits et légumes Bio** est souvent inutile, alors qu'il est recommandé lorsqu'on consomme des produits non Bio pour éliminer les résidus de pesticides qu'ils peuvent contenir. Mais la peau des fruits et la partie externe des légumes sont toujours plus riches en vitamines, en polyphénols et en fibres que leur intérieur. De même, les **produits à base de céréales complètes**, peuvent être consommés sans hésitation lorsqu'ils sont issus du mode de production biologique.

**Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO BRETAGNE** | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
[contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)



# Fruits et Légumes 4<sup>ème</sup> gamme



Légumes épluchés  
Ker Leg' - Pontivy (56)  
Origine Bretagne ou France

Légumes conditionnés  
Ker Leg' - Pontivy (56)  
Origine Bretagne ou France

Nettoyage, épluchage, coupe à façon en fonction de la demande du client : entier épluché, rondelles ou cubes, râpés ou juliennes. Quartier ou Demi possibles sur certains légumes (pomme de terre).

Gamme : une quinzaine de légumes en conditionnement sous vide de 2,5 kg, 5 kg et 10 kg

DLC : 7 jours départ Pontivy

## Légumes cuisinés

Compotées et marinades

L'Atelier de l'épicerie -  
Péaule (56)

SAS-coopérative / agence unique

Compotéec (sucréec / saléec) et  
marinadec de tous les légumes  
produits en Morbihan

Conditionnement verre (dessert  
unitaire : 140 g - colis 9 / 350 g -  
colis 6 / 500 g - colis 6)

Fabrication de petites séries sur  
mesure et à la demande en fonction  
des saisons.

Photos :

**Compotée de courgettes  
musquées**

Accompagne apéritifs, foie gras &  
fromages

**Les Marinées Butternut Safran**



Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne

# Côté mer



Tartare d'algues classique  
**Bord à Bord - Roscoff (29)**  
 Algues marinées et assaisonnées  
 Seau 1 kg  
 DLUO : 90 jrs  
 Conservation : 0 - 4°C



Tartare d'algues au citron **confit**  
**Bord à Bord - Roscoff (29)**  
 Algues marinées et assaisonnées, délicat parfum d'agrumes.  
 Seau 1 kg  
 DLUO : 90 jrs  
 Conservation : 0 - 4°C



Fines lames de l'océan (laitue - dulse - nori)\*  
**Bord à Bord - Roscoff (29)**  
 Algues fraîches salées  
 Caisse marée 1 kg\*\*  
 DLUO : 120 jrs  
 Conservation : 0 - 4°C

\* Variétés disponibles séparément (+ spaghetti de mer, kombu royal, wakamé)

\*\* Egalement disponibles en barquettes 250g



Rillettes de saumon  
**Chancerelle - Douarnenez (29)**  
 Origine : France  
 Poids net : 120 g  
 12 unités par carton



Saumon au naturel  
**Chancerelle - Douarnenez (29)**  
 Origine : France  
 Poids net : 132 g  
 16 unités par carton



Filets de truite aux 3 huiles  
**Chancerelle - Douarnenez (29)**  
 Origine : France  
 Poids net : 130 g  
 11 unités par carton



Soupe de poisson au saumon  
**Chancerelle - Douarnenez (29)**  
 Origine : France  
 Poids net : 500 g  
 6 unités par carton

**Le saviez-vous ?** La réglementation en vigueur pour les produits Bio **ne concerne pas le poisson sauvage**, tel que le thon, la sardine, le maquereau. Seuls les poissons d'élevage peuvent être certifiés Bio selon la réglementation en vigueur qui définit des pratiques d'aquaculture respectant le principe d'exploitation durable de la pêche.

La Conserverie Chancerelle dispose d'une gamme complète de conserves de poissons sauvages, à marque Phare d'Eckmühl, avec des **aromates Bio** : sardines à l'huile Bio, au tartare d'algues Bio, au citron Bio... filets de maquereaux à la moutarde Bio... thon blanc germon à l'huile d'olive Bio...

**Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
 Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO BRETAGNE** | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
 contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



# Farines



## Farine complète T110

Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Origine : France (Grand Ouest)

Conditionnement : sacs de 1 kg, 2,5 kg et 25kg

DLC : 9 mois



## Farine 1/2 complète T80

Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Origine : France (Grand Ouest)

Conditionnement : sacs de 1 kg, 2,5 kg et 25kg

DLC : 9 mois



Levain fermentescible de blé noir

Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Conditionnement : sachet de 240 g

DLUO : 6 mois

Dosage : 25 g pour 500 g de farine

# Produits de boulangerie

## Pains frais



Boulangerie Pinabel - Louargat (22)

### Pain de Campagne

*Pain au levain naturel*

Pain long 33 tranches - 900 g -

Cond. : 1

Pain long 20 tranches - 400 g -

Cond. : 1

### Pain Demi-Complet

*Pain au levain naturel*

Pain long 33 tranches - 1 kg -

Cond. : 1

Pain long 20 tranches - 500 g -

Cond. : 1

### Pain de Tradition

*Pain à la levure boulangère*

Campagne long 28 tranches - 500 g - Cond. : 1

1/2 Complet long 28 tranches - 500 g - Cond. : 1

Graines long 28 tranches - 500 g - Cond. : 1



Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

**Une gamme d'une cinquantaine de sortes de pains, brioches, viennoiseries...**

A base de levain pur et constitués uniquement des 3 ingrédients naturels que sont l'eau, la farine Bio et le sel. Origine des farines Bio : 100% du quart Nord / Ouest de la France (variétés anciennes de céréales). Farines moulues sur meules de pierre. Pétrissage lent, temps de levées respectés et adaptés. Cuisson au four à chauffage indirect au bois. Grandes qualités nutritives, goût unique, digestion facilitée et excellente conservation.



**Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne





# Produits de boulangerie (suite)

## Produits conditionnés



Pains conditionnés (DLUO longue)

**Boulangerie Pinabel - Louargat (22)**

### **Demi-Baguettes Tradition PRECUITES**

*DLUO de 28 jours*

Demi-baguettes / 140 g - 7,4 kg - Cond. : 4 x 12 - Colisage par 4 sachets de 12

### **Hamburger**

*DLUO de 28 jours*

Hamburger nature / 60 g x 60 unités - 4,9 kg - Cond. : 4 x 15

Hamburger complet / 60 g x 60 unités - 4,9 kg - Cond. : 4 x 15 - Colisage par 4 sachets de 15



Produits conditionnés secs

*Conservation à température ambiante*

**Boulangerie Pinabel - Louargat (22)**

### **Viennoiseries**

Croissant au beurre x 4 - 220 g - Cond. : 6

Pain chocolat beurre x 4 - 220 g - Cond. : 6

### **Pains de mie tranché**

Nature - 350 g - Cond. : 6

Complet - 350 g - Cond. : 6

Grand épeautre (100%) - 350 g - Cond. : 6

Complet aux graines - 350 g - Cond. : 6

Complet au chanvre - 350 g - Cond. : 6

### **Pains aux fruits**

Montagnard - 500 g - Cond. : 6

Boules montagnard - 4 x 80 g - Cond. : 6

Petit épeautre - 400g - Cond. : 6

Coco-Banane - 500g - Cond. : 6

Epeautre noix - 500 g - Cond. : 6

Boules épeautre noix - 4 x 80 g - Cond. : 6

### **Pains précuit**

Nature - 460 g - Cond. : 6

Déjeunettes - 2 x 220 g - Cond. : 6

Demi-complet - 460 g - Cond. : 6

Epeautre - 460 g - Cond. : 6

Petit Epeautre - 400g - Cond. : 6

4 boules multigraines - 320 g - Cond. : 6

Demi-baguettes nature - 2 x 140 g - Cond. : 6

Demi-baguettes épeautre - 2 x 140 g - Cond. : 6

### **Pains à garnir (SNACKING)**

Hamburgers - 250 g - Cond. : 6

Hamburgers complets - 250 g - Cond. : 6

Pain de mie à Bruschetta - 350 g - Cond. : 6

Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - **Cafés-Hôtels-Restaurants**  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
[contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

# Produits de boulangerie (suite)

## Produits conditionnés (suite)

Produits conditionnés frais

Conservation à + 4°C

Boulangerie Pinabel - Louargat (22)

### Pizzas

Forestière - 450 g - Cond. : 6

4 saisons - 450 g - Cond. : 6

Chèvre noix - 140 g - Cond. : 5

Forestière - 140 g - Cond. : 5

4 saisons - 140 g - Cond. : 5

3 fromages - 140 g - Cond. : 5

Légumes du soleil - 280 g - Cond. : 3

Mexicaine - 280 g - Cond. : 3

### Tarte feuilletée

Légumes du soleil - 300 g - Cond. : 3

#### La tartelette par 2 ou individuelle

Poireaux - 1 ou 2 x 130 g - Cond. : 4 ou 6

Oignons - 1 ou 2 x 130 g - Cond. : 4 ou 6

Fromagère - 1 ou 2 x 130 g - Cond. : 4 ou 6

Brocoli / chèvre - 1 ou 2 x 130 g - Cond. : 4 ou 6



## Crêpes et galettes



### Galettes de blé noir

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

Tournées à la main

Farine de blé noir (variétés anciennes de sarrasins bretons), eau filtrée par osmose inverse, sel de Guérande

Conditionnement : par 6 en sachets refermables dédiés (colisage adaptable)



### Crêpes de froment sucrées

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

Tournées à la main

Farine de froment T80 (variétés anciennes de blés), lait entier de ferme breton, sucre de canne blond, oeufs entiers de ferme bretons, crème fraîche entière de ferme bretonne

Conditionnement : par 6 en sachets refermables dédiés (colisage adaptable)



Tout est mini...

BioBleud - Bourg Blanc (29)

**Petites crêpes de froment** - 6 crêpes par paquet - 6 paquets / colis - 1 crêpe = 60 g

**Petites galettes de blé noir** - 6 galettes par paquet - 6 paquets / colis - 1 galette = 60 g

**Mini blinis** - 16 mini blinis par paquet - 6 paquets / colis - 1 mini blini = 8,5 g

**Galettes cocktail sarrasin** ▶ 20 galettes cocktail par paquet - 6 paquets / colis - 1 galette cocktail = 8 g

Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



# Pâtes



## Une gamme complète de plaques de pâtes surgelées

BioBleud - Bourg Blanc (29)

Des aides culinaires efficaces pour les cuisiniers : pâtes déjà abaissées sur papier de cuisson<sup>1</sup> / mode d'emploi simple : décongeler - garnir - cuire !

### Caractéristiques communes :

360 x 560 mm **surgelées**

Rectangulaire à la taille d'un four professionnel

DLUO 18 mois

Conservation : inférieure à -18°C

Conditionnement : plaques intercalées de papier sulfurisé - Carton avec couvercle

<sup>1</sup> Nous utilisons un papier de cuisson naturel, non blanchi, issu de forêts françaises gérées durablement

### Les classiques

**12 Pâtes à pizza** - 360 x 560 mm - Poids net : 12 x 850 g

**15 Pâtes brisées** - Poids net : 15 x 650 g

**15 Pâtes feuilletées** - Poids net : 15 x 650 g

### Les gourmandes pur beurre

**15 Pâtes feuilletées pur beurre** - Poids net : 15 x 750 g

**15 Pâtes brisées pur beurre** - Poids net : 15 x 750 g



Préparation pour pâte à pizza

Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Conditionnement : 2 étuis de 250 g = 2 pizzas de 4 personnes

DLC : 9 mois

Poids net : 500 g



Préparation pour brioche

Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Conditionnement : sachet de 420 g = 1 brioche de 700 g environ

DLC : 6 mois

Poids net : 420 g



Préparation pour pâte à crêpes

Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Conditionnement : 2 étuis de 220 g = 20 à 24 crêpes

DLC : 9 mois

Poids net : 440 g



Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



# Gourmandises



Langues de chat  
Carrés Ronds - Vezin Le Coquet (35)

Biscuits fins et croquants au délicat goût de vanille  
Sachet de 150 g  
DLUO : 6 mois



Palets aux éclats de caramel au beurre salé  
Carrés Ronds - Vezin Le Coquet (35)

Savoureux palets au beurre fabriqués dans le respect de la tradition de la biscuiterie bretonne  
Sachet de 190 g  
DLUO : 8 mois



Spéculoos  
Carrés Ronds - Vezin Le Coquet (35)

Recette traditionnelle belge revisitée sans gluten et sans oeufs, biscuits craquants au goût d'épices  
Sachet de 150 g  
DLUO : 8 mois



Cookies chocolat coco  
Carrés Ronds - Vezin Le Coquet (35)

Recette alliant la douceur de la noix de coco et l'intensité du chocolat noir, sans produits laitiers  
Sachet de 180 g  
DLUO : 8 mois



Cookies tout chocolat  
Carrés Ronds - Vezin Le Coquet (35)

Recette intense au chocolat noir à 60% de cacao, sans produits laitiers  
Sachet de 180 g  
DLUO : 8 mois

Tous les produits



**sont certifiés**  
sans gluten



Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



# Gourmandises (suite)



Sablés du Trésor grand format

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

65 g environ l'unité



Sablés du Trésor petit format

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

25 g environ l'unité



Gâteau breton

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

250 g environ l'unité

**Pâte sablée à base de farine Bio de froment T55, beurre de baratte demi-sel breton, sucre de canne, oeufs entiers de ferme bretons**

Variantes : nature - chocolat / noisettes - amandes / raisins  
Conditionnement adaptable

Variantes : nature - chocolat / noisettes - amandes / raisins  
Conditionnement adaptable

Variantes : nature ou chocolat  
Conditionnement : filmé individuellement (colisage adaptable)



Kouign amann

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

300 g environ l'unité

Pâte feuilletée élaborée à base de pâte à pain froment T80 (variétés anciennes de blés), beurre de baratte demi-sel breton, sucre de canne

Conditionnement : filmé individuellement (colisage adaptable)



Macarons

Boulangerie Messidor - Penvenan (22)

Elaborés au pochoir à base de blancs d'oeufs bretons, sucre de canne, poudre noix de coco, ou amandes, ou noisettes

Variantes : noix de coco, amandes, noisettes

Conditionnement : en sachets refermables de 100 g (colisage adaptable)



Préparation pour cookies aux pépites de chocolat  
Minoterie Prunault - Ercée en Lamée (35)

Conditionnement : sachet de 300 g = 12 cookies environ

DLC : 6 mois

Poids net : 300 g

Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



# Produits laitiers



Yaourt brassé nature au lait entier

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

Pot de 5 kg

ou

4\*100 g (pot en verre)



Yaourt au lait entier sur lit de fruits

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

- Fraise
- Myrtille
- Pêche sureau (photo)

12\*150 g



Yaourt

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

- Nature
- Vanille
- Framboise
- Bifidus citron
- Nature 0%

4\*125 g



Mon Pocket Bio Framboise - mûre

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

65 ml

Pratique, avec une paille

Colis de 24 portions



Yaourt à boire

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

- Vanille
- Framboise - mûre

6\*250 g



Yaourt à la grecque

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

2\*125 g



Yaourt au lait de brebis

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

- Vanille
- Châtaigne (photo)
- Fruits rouges

2\*125 g



**Crème**

Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

Crème épaisse de Normandie 38%

Crème liquide 35%

Pot de 5 kg

Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne





# Produits laitiers (suite)

## Sur un plateau...

### Fromages

#### La Caprarius - Bain de Bretagne (35)

Fromage de brebis

#### Brique de brebis-Demi-fraîche

Temps d'affinage : une semaine

Poids net : 300 g (après démoulage)

Une légère croûte s'installe. Une brique douce et crémeuse qui suivant la saison dégagera des saveurs champêtres ou noisettes.

#### Petit brebis demi-frais

Temps d'affinage : une semaine

Poids net : 200 g (après démoulage)

Une légère croûte. Prend de l'onctuosité.

#### Tomme de brebis

Temps d'affinage : 10 à 12 semaines

Poids net : 200 g

Fromage à pâte chauffée avec du lait qui a un goût différent selon la saison. Lait beaucoup plus fruité, parfumé au printemps et à l'automne.

#### La Ricotte

Poids net : 200g

#### Fromage de chèvre

#### Buchette de chèvre demi-fraîche

Temps d'affinage : 1 semaine

Poids net : 320 g au démoulage

Particulièrement tendre : la croûte commence à se former et elle prend de l'onctuosité.

#### Buchette de chèvre cendrée demi-fraîche ▶

Temps d'affinage : 1 semaine

Poids net : 320 g au démoulage

La croûte commence à se former et elle prend de l'onctuosité. La cendre lui apporte une protection naturelle contre les insectes et une belle couleur grisâtre qui produira de l'effet sur votre plateau.



#### ◀ Apérichèvre demi-frais

Temps d'affinage : 1 semaine

Conditionnement : vendu par 20

Tendres et onctueux

Fromage de vache

#### Tomme de vache

Temps d'affinage : 1 semaine

Poids net : 200 g

◀ Une belle croûte orangée-grisâtre, texture très moelleuse à plus ferme, un goût fin ou puissant suivant l'affinage. Une valeur sûre.

#### La Glaguette

Temps d'affinage : 3 mois

Poids net : 200 g

Inspiré du Morbier avec au milieu sa fine couche de cendre. Une chaire tendre et moelleuse, des arômes variés.

#### ◀ Le carremembert

Poids net : 250 g au démoulage

Carrément différent du Camembert. Peu de croûte, jolie teinte ivoire et s'affermi à l'affinage. Nous vous le proposons jeune, lorsqu'il est crémeux, doux avec une très légère amertume.

#### Tomme de vache au fenugrec

Temps d'affinage : 1 semaine

Poids net : 200g

Le fenugrec... une plante dont les fruits sont des gousses renfermant 10 à 20 graines de couleur brun clair, à forte odeur. Séchées, elles sont battues pour sortir les graines : leur saveur est amère et rappelle celle du céleri ou des noix.

#### Tomme de vache "Hic"

Temps d'affinage : 1 semaine

Poids net : 200 g

Tomme de vache affinée au cidre Bio. Le mariage du fruit et de la vache ressort avec finesse.



Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr

# Produits laitiers (suite)

## Fromages

### Triballat-Noyal - Noyal sur Vilaine (35)

- Les tranches de Saint-Paulin (8 tranches - 170 g\*8)
- Petit fromage frais au lait de brebis (100 g\*6)



## Fromages

### Le Petit Fermier de Kervihan - Locoal Mendon (56)

#### La Teignouse *photo haut gauche* ►

Un fromage indomptable, tout comme cette cardinale qui reçoit la houle du large de la presqu'île de Quiberon. Douce et soutenue en bouche. Ses aromatiques se développent à la cuisson, idéal en gratin, en tartiflette, dans les galettes de blé noir.

Pièce d'environ 2 kg

#### An Orient *photo haut droite* ►

Tome de caractère. Poivre noir piquant et douceur des baies : extraordinaires qualités aromatiques.

Pièce d'environ 2 kg

#### Le Mont d'Arrée

Pate pressée cuite

Pièce d'environ 5 kg

#### Le Ouessant

Le fromage breton par excellence, alliant douceur de la mer (algues) à la force de la terre. Agréable découverte en bouche, petit gout iodé.

Pièce d'environ 2 kg

#### La Ria d'Étel

Fabriquée à partir d'herbes fraîches des pâtures du bord de la Rivière d'Étel, tome nature douce et agréable en bouche.

Pièce d'environ 2 kg

#### Le Bel Ilois

Pavé rectangulaire parsemé de cumin. Idéal à faire fondre en raclette, toastinette, croque monsieur...

Pièce d'environ 2 kg

#### L'Hermine

Pavé rectangulaire nature. Idéal pour les raclettes, toastinettes, croque monsieur...

Pièce d'environ 2 kg



#### Le Ty mendonnais

Petite tomette moulée à la louche. Aérée et moelleuse, un délice en bouche.

Pièce d'environ 250 g ▼



#### Faisselle fermière

Moulée à la louche. Douce et fondante en bouche.

Pot de 500 g

#### Fromage Blanc fermier

Doux et onctueux, au lait entier ou à 0% au choix.

Pot de 500g

Gamme de yaourts également disponible

Il fait **Bio** en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants  
Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne









# Agriculture Biologique, kezakko ?

## Un mode de production spécifique

L'Agriculture Biologique est un mode de production respectueux de l'environnement qui préconise l'utilisation de produits naturels dans les systèmes de production agricole. Elle respecte la nature, l'animal, l'homme et leurs cycles de vie, dans le respect de la saisonnalité. L'Agriculture Biologique se base sur des perspectives à long terme pour préserver l'écosystème.

*En savoir plus : brochure d'information "Manger Bio en Bretagne", pour tout savoir sur les principes et les valeurs de l'Agriculture Biologique (inclus : un calendrier de saisonnalité des fruits et légumes Bio bretons)*

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > [Consommer Bio](#) > [Les grands principes](#)

## Une réglementation rigoureuse et un contrôle strict des produits

L'Agriculture Biologique est encadrée par une réglementation européenne et française très stricte, qui est soumise au respect d'un cahier des charges précis. Pour être commercialisé comme issu de l'Agriculture Biologique, tout produit doit avoir été contrôlé et certifié par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics. Les procédures de contrôles portent sur l'ensemble du système de production, de transformation et de distribution.

*Ce qu'il faut savoir sur la réglementation - [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > [Développer son activité Bio](#) > [Réglementation](#)*

## Une agriculture respectueuse de l'environnement

Basée sur des pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques, l'Agriculture Biologique participe à la préservation des ressources naturelles. Les conséquences positives observées de la pratique du mode de production biologique sur l'environnement sont nombreuses : maintien de la biodiversité, développement de paysages de bonne qualité, amélioration de la richesse du sol et de sa stabilité, amélioration de la qualité de l'eau et de l'air...

Le respect de l'environnement passe aussi par celui de la **saisonnalité**, lié à l'aire géographique de consommation : consommer des fruits et légumes de saison, d'origine locale / régionale, en priorité, réduit le transport des marchandises (rejet de CO2). Pensez-y : les fruits et légumes de saison sont aussi les plus savoureux !

*En savoir plus : [Bio et environnement](#)*

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > [Consommer Bio](#) > [Les grands principes](#) > [Bio et environnement](#)

## L'interdiction des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Le cahier des charges de l'Agriculture Biologique exclut clairement l'utilisation des OGM à tous les stades de la production et de la transformation de denrées alimentaires Bio.

## Bio et santé ? Des bénéfices nutritionnels et sanitaires avérés

Des études scientifiques validées sont aujourd'hui disponibles pour prouver la qualité des produits biologiques. Les données disponibles concluent majoritairement à une teneur supérieure en polyphénols dans les fruits et légumes et pour certains, à une meilleure teneur en matière sèche et donc en composants nutritionnels recherchés comme les vitamines.

*En savoir plus sur le lien entre Bio et santé*

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > [Consommer Bio](#) > [Les grands principes](#) > [Bio et santé](#)

**Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
**Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne**



# Une réglementation applicable aux restaurants

## ► Objectif : une information loyale pour le consommateur

La restauration commerciale n'est pas incluse dans le champ d'application du règlement Bio européen (834/2007), mais l'Europe a laissé le choix aux Etats Membres d'appliquer ou non des règles nationales. L'Etat français a décidé d'encadrer l'utilisation des produits Bio en restauration commerciale et la communication qui peut en être faite en direction des convives.

L'objectif premier est effectivement de **fournir une information claire et loyale au consommateur sur la réalité de l'offre Bio proposée par les restaurants.**

*Télécharger le cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial (entrée en application le 1<sup>er</sup> octobre 2012)*  
[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > Restauration Hors Domicile > Restauration commerciale

## Le cahier des charges "Restauration Bio" :

### Qui est concerné ? Quelles garanties ? Quelle communication ?

Initiative Bio Bretagne propose une note d'information sur le cahier des charges français relatif à l'intégration de produits Bio en restauration commerciale.

*Télécharger la note "Le cahier des charges "Restauration Bio" – Qui est concerné ? Quelles garanties ? Quelle communication ?"*  
[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > Restauration Hors Domicile > Restauration commerciale

## Extrait...

Le cahier des charges Bio prévoit des règles de production et des modalités de contrôle différenciées selon les **trois catégories** suivantes :

### Cas 1 :

**Une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques.**

*Exemples : pain Bio, aubergines Bio, denrées Bio achetées (salade composée, ratatouille déjà cuisinée...), non préparées par l'opérateur, ni assemblées à d'autres denrées (simple réchauffement possible).*

### Cas 2 :

**Un plat ou un menu est biologique.**

*Exemple : lasagne Bio, menu de saison Bio.*

### Cas 3 :

**L'ensemble des boissons, plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques** (tolérances possibles, par exemple sur les boissons alcoolisés).

**Les cas 2 et 3 seront soumis aux obligations de contrôle et de certification**, alors que les opérateurs relevant du cas 1 seront exemptés de ce contrôle, mais tenus à **notifier leur activité à l'Agence Bio** (la notification équivaut à une déclaration d'activité Bio - procédure gratuite - cf. point 4 de la note).

Les fréquences de contrôle varient en fonction du niveau d'intégration des produits Bio, du niveau de risque et de la nature de l'approvisionnement (achats centralisés ou non...).

## ► "Notification" rime avec "Communication" !

Chaque restaurant concerné par le cahier des charges "Restauration Commerciale" qui **notifie son activité auprès de l'Agence Bio**, est référencé sur :

- L'**annuaire national officiel des opérateurs en Agriculture Biologique** (<http://annuaire.agencebio.org>). Une application smartphone, dérivée de l'annuaire, permet de géoréférencer les opérateurs, avec un calculateur d'itinéraire.
- L'**annuaire régional des lieux de vente et de consommation de produits Bio en Bretagne**, sur le site Internet d'IBB, accessible dès la page d'accueil ([Où trouver des produits Bio ?](#))



**Il fait Bio en Bretagne - Catalogue 2016 - Cafés-Hôtels-Restaurants**  
**Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne**



# Témoignages

La preuve par l'exemple... des restaurateurs contrôlés et certifiés Bio témoignent de leur engagement !



**Gilles Le Gallès,**  
**Chef du restaurant gastronomique certifié Bio**  
**"Les Jardins Sauvages"**

**La Grée des Landes, Eco-Hôtel Spa Yves Rocher**

Crédit photo : Dominique Rolland



*"A mon arrivée, j'ai accepté un défi ambitieux : celui de créer un restaurant Bio et locavore. Retour à la Terre ! Je travaille aujourd'hui avec 25 agriculteurs Bio morbihannais, dans un rayon de 30 à 40 km autour de La Gacilly, pour un approvisionnement 100% Bio du restaurant. C'est la réussite d'un pari et surtout l'écriture d'une belle histoire, au fil des saisons. Imaginer en suivant la nature pas à pas, tel est mon quotidien. Je module la carte chaque jour et la repense tous les deux mois, afin d'assurer à nos clients l'équilibre des saveurs, le respect des saisons, de la biodiversité et assurer un mode de consommation responsable. Ces contraintes positives me conduisent à évoluer, à penser et créer différemment.*

*L'équipe des Jardins Sauvages travaille aujourd'hui avec plus de 600 ingrédients, 45 fournisseurs, 35 vins, tous certifiés Bio. La certification du restaurant nous a semblé être une continuité naturelle de notre engagement, ainsi qu'un gage de transparence et de qualité pour nos clients. Nous pouvons ainsi apporter des garanties officielles sur le contenu de leur assiette.*

*Chaque jour, je mets en valeur nos producteurs Bio, comme un témoignage permanent de notre engagement au service du Bio et de la Biodiversité, du développement durable et du respect de Mère Nature, à qui nous devons tant. Je ne peux qu'inviter les restaurateurs à entrer dans cette démarche : ils ne le regretteront pas !"*

## La Cale Gourmande

**Thomas Martin et David Leray : bouchers, charcutiers, traiteurs Bio**

*"Après avoir géré 3 restaurants depuis 2000, avec un goût de l'authentique et de la transparence, c'est avec une certaine évidence que nous avons remis notre travail en question pour créer une activité de Boucherie – Charcuterie – Traiteur certifiée Bio basée au Minihic-Sur-Rance. Nous gérons ainsi à 100% le travail entre l'agriculture et l'assiette, et nous proposons une cuisine riche de nos 20 petites années d'expérience en cuisine gastronomique, et du savoir-faire de nos producteurs Bio Bretons." Repas d'affaire, cocktails, mariages, salons... Si vous parlez Bio, voici quatre oreilles à votre écoute !"*

**LA CALE GOURMANDE – Boucherie, charcuterie, traiteur**  
**– 31, rue du Général De Gaulle – 35870 LE MINIHIC SUR**  
**RANCE – Tél. : 02 99 88 53 97 – [contact@lacalegourmande.fr](mailto:contact@lacalegourmande.fr)**  
**fr – [www.lacalegourmande.fr](http://www.lacalegourmande.fr)**



Retrouvez d'autres témoignages sur [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

Restauration Hors Foyer > Restauration commerciale > Témoignages







Bientôt disponible... un autocollant à apposer sur votre **vitrine / porte pour témoigner auprès de vos clients de** votre démarche d'approvisionnement Bio

*Sous réserve du respect de la réglementation en vigueur pour les restaurants introduisant des produits Bio (Cf. page 25 du catalogue)*

**Vos contacts :**

**Goulven OILLIC**

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50

[goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)

**Virginie FASSEL**

Coordinatrice "Communication"

Tél. : 02 99 54 03 40

[virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr)



## Approvisionnement en produits Bio bretons

CHR et activités touristiques  
Catalogue 2016

Offre collective proposée par les professionnels Bio en Bretagne



### 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.



**Catalogue évolutif qui intégrera régulièrement les nouveaux fabricants / produits**

qui rejoignent cette démarche. Mise à jour sur

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

Rubriques Restauration Hors Foyer > Restauration commerciale

INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB)  
Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation  
2, square René Cassin | Les Galaxies | 35700 RENNES | Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06  
contact@bio-bretagne-ibb.fr | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

