

## Conférence de presse

A 12h, le 24 novembre 2016, à Lorient  
(Maison de l'Agglomération)

### Lancement officiel

## de la marque partagée pour les produits **BIO** *et* **BRETONS**

A l'occasion de la 3<sup>ème</sup> édition des Rencontres Professionnelles de la filière Bio en Bretagne  
Le **nom** et le **logo** de la marque partagée vous seront dévoilés...

### Au sommaire...

Initiative Bio Bretagne (IBB), Kézako ?

Un peu d'histoire

Le point de vue des consommateurs

Le positionnement de l'identifiant

Les critères

Les 7 partenaires "Pionniers" de la marque :

- JAMPI GLACIER : crèmes glacées et sorbets (Bohars - 29)
- KERVERN : charcuterie artisanale (Grand Fougeray - 35)
- LA MARMITE BRETONNE : conserverie artisanale (Plougoumelen - 56)
- LE P'TIT FAUSSET : artisan cidrier depuis 1948 (Merdrignac - 22)
- LES SAULES - FUMOIR DES VALLONS : artisan fumeur (Chanteloup - 35)
- MINOTERIE PRUNAUT (Ercé en Lamée - 35)
- ORGÉ : café d'orge à base de malt d'orge torréfié (Yffiniac - 22)

Un parrain pour la marque : **Corentin Genuit**, un jeune chef breton, passionné par la Bio, parrain d'une jeune marque Bretonne et Bio

**Ca vient de sortir...** Observatoire régional de la préparation et de la distribution Bio en Bretagne - (11<sup>ème</sup> édition – 2016 – Chiffres 2015)

► La dynamique des entreprises Bio bretonnes : + 15.5 % d'opérateurs aval (préparateurs et distributeurs grossistes) entre 2013 et 2015

*Le visuel de la marque sera disponible à l'issue de la conférence de presse auprès de Julie Boulard, directrice d'IBB, en envoi direct par mail*

#### Contact Presse

Virginie FASSEL - Tél. : 02 99 54 03 40 - virginie.fassel@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](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) (rubrique Qui sommes-nous ?)  
[www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous](http://www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous)

### Association à caractère interprofessionnel

Depuis 1995 (Inter Bio Bretagne)

Une équipe à votre service (9 salariés)

150 adhérents répartis en 6 secteurs d'activités \*

Un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons avec un objectif commun pour la Bio

Développement et promotion de la filière et des produits Bio et renforcement de leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière

► Un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique

L'équipe d'IBB... →

# Une équipe à votre service

Pour mener à bien ses missions, IBB emploie une équipe salariée répartie sur 3 sites. 9 personnes s'investissent aux côtés des acteurs de la filière Bio en Bretagne.

## INITIATIVE BIO BRETAGNE

Siège

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](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

## CRIBB

**Centre de Ressources et d'Information  
sur la Bio en Bretagne**

Lycée Théodore Monod, CDI

55, av. de la Bouvardière

35651 LE RHEU

Tél. : 02 99 29 73 55

## PAIS

**Plateforme Agrobiologique d'Initiative  
Bio Bretagne à Suscinio**

Exploitation du Lycée de Suscinio

Ploujean - 29600 MORLAIX

Tél. : 02 98 72 06 95

## Les salariés



### Julie BOULARD

Directrice

Tél. : 02 99 54 03 30

[julie.boulard@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:julie.boulard@bio-bretagne-ibb.fr)



### Sébastien LOUARN

Expérimentation en Productions

Végétales Biologiques (PAIS)

Tél. : 02 98 72 06 95 – 06 98 12 45 75

[sebastien.louarn@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:sebastien.louarn@bio-bretagne-ibb.fr)



### 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)



### Laurent DUPATY

Expérimentation en Productions

Végétales Biologiques (PAIS)

Tél. : 02 98 72 06 95

[laurent.dupaty@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:laurent.dupaty@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)



### Anne CHEVREL

Assistante administrative et de gestion

Tél. : 02 99 54 03 23

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



### Stanislas LUBAC

Coordinateur du Programme régional de  
Recherche-Expérimentation (CIRAB)

Tél. : 02 99 54 03 33

[stanislas.lubac@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:stanislas.lubac@bio-bretagne-ibb.fr)



### Maryline LE RUYET

Chargée de Communication et Appui aux  
professionnels (dispositifs de soutien)

Tél. : 02 99 54 03 36

[maryline.le.ruyet@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:maryline.le.ruyet@bio-bretagne-ibb.fr)



### Fabienne DELABY

Chargée de Veille et documentation  
(CRIBB), Site internet

Tél. : 02 99 29 73 55

[fabienne.delaby@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:fabienne.delaby@bio-bretagne-ibb.fr)

## 2016... IBB reconnue comme organisme d'intérêt général

### Faites un don et bénéficiez d'avantages fiscaux

L'éligibilité de l'association Initiative Bio Bretagne au régime des dons et du mécénat (articles 200 et 238 bis du Code Général des Impôts - CGI) a été reconnue.

Portant sur les actions à caractère scientifique et de défense de l'environnement naturel, cette reconnaissance comme organisme d'intérêt général constitue un symbole fort pour IBB et pour ses adhérents et peut permettre également à l'association de **mobiliser de nouvelles sources de financements ouvrant à avantage fiscal** : les dons reçus sont éligibles aux réductions d'impôt prévues par les articles susvisés.

**Si vous souhaitez bénéficier de la réduction d'impôt pour 2016 : il vous reste jusqu'au 31/12/2016.**

*NB : le don ne se substitue pas à la cotisation annuelle à IBB.*

## UN PEU D'HISTOIRE ...

Depuis 2014, Initiative Bio Bretagne (IBB) travaille, à la demande des professionnels, à l'élaboration d'un projet d'**identifiant des produits Bio bretons**. L'association est allée à la rencontre des professionnels de la filière Bio et des consommateurs dans notre région pour recueillir leurs attentes et leurs avis sur ce projet. Ce processus a également permis de **s'enrichir des expériences d'autres régions** (Bio Sud Ouest, Bio Rhône-Alpes, Mon Bio Pays de la Loire...) et de confronter le projet, au fur et à mesure des avancées, aux **contraintes réglementaires en vigueur** (INPI, INAO...).

Ces derniers mois, une **agence de communication\*** a accompagné les professionnels pour concevoir un nom et un logo qui correspondent aux **critères retenus pour l'obtention de la marque**, désormais qualifiée de **marque partagée**. Cette terminologie participe à l'implication et à la mobilisation de chacun des maillons de la filière Bio bretonne, du producteur au consommateur, dans la valorisation et la diffusion de la marque.

Après 2 années de réflexions et d'échanges avec les différents acteurs de la filière Bio bretonne, la marque partagée doit permettre de rassembler et d'identifier les acteurs de la Bio bretonne sous une même bannière et avec des valeurs communes. **Rendez-vous le 24 novembre à Lorient...**

*\*Agence Durable - Marketing et Communication - Rennes*

## LE POINT DE VUE DES CONSOMMATEURS ...

*Etude consommateur menée entre avril et octobre 2016, à la fois en magasin spécialisé, GMS et sur internet (questionnaire en ligne diffusé via [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr), les réseaux sociaux d'IBB, relayé par une partie des adhérents de l'association).*

*Total de réponses : 743*

- **93,8%** (571 personnes) des répondants ont répondu "OUI" à la question : **L'origine régionale d'un produit est-elle importante à vos yeux ?**
- **60,1%** (366 personnes) considèrent **ne pas disposer d'assez de moyens pour identifier les produits Bio régionaux**.
- **82,9%** (505 personnes) considèrent qu'il est nécessaire que la filière Bio bretonne propose **une meilleur identification** de ses produits.
- **91,5%** (557 personnes) considèrent que le critère "**Développement de l'économie et création d'emploi en Bretagne**" peut motiver un achat.

## LE POSITIONNEMENT DE L'IDENTIFIANT...

*Un positionnement n'est pas le message de communication, mais le socle sur lequel il est bâti.*

L'identifiant des produits Bio bretons est la (seule) marque de reconnaissance régionale bretonne qui rassemble des opérateurs de la filière Bio capables de revendiquer à la fois un mode de culture / fabrication Bio et un impact positif sur l'activité économique bretonne, un identifiant 100% Développement Durable : environnemental, économique et social.

C'est la Bio



la Bretagne



l'Économie



l'Environnement



l'Emploi



#Soyez  
Reizhponsible

## Objectifs

**Valoriser** auprès des consommateurs  
les produits Bio ET Bretons

Identifier les axes d'amélioration et **accompagner** les  
professionnels pour améliorer la cohérence de leurs pratiques

## LES CRITÈRES...

Les partenaires de la marque partagée s'engagent, pour chaque référence Produit candidate à la marque, sur des critères objectifs qui s'équilibrent mutuellement (principe de **pondération**). Les critères sont formalisés au sein d'une grille pour totaliser un nombre de points confronté à un seuil en dessous duquel le produit n'est pas éligible à l'utilisation de la marque.

*L'exactitude des informations transmises dans la grille des critères fait l'objet d'une attestation sur l'honneur qui fait partie intégrante des pièces constitutives du dossier de candidature à la Marque partagée, examiné par le Comité d'Agrément de la marque.*

### 1. Critères de base

Seuil intermédiaire fixé à un minimum de 70 points sur 115 pour prétendre à l'utilisation de la marque partagée

- **Ingrédients agricoles BIO d'origine régionale, en volume**  
% sur l'approvisionnement global d'ingrédients agricoles Bio, en volume
- **Localisation de l'emploi en Bretagne**  
Dimension économique et sociale - Sur l'activité Bio (ETP Bio) de l'ensemble de l'entreprise
- **Etapes de transformation du produit en Bretagne**  
% des étapes de transformation réalisées en Bretagne
- **Activité Bio au sein de l'entreprise**

### 2. Critères complémentaires, liés au développement durable

25 points complémentaires répartis sur les critères suivants

- **Utilisation de produits Bio ET équitables pour les produits "exotiques" entrant dans la composition du produit**
- **Adhésion à un cahier des charges privé français lié à l'Agriculture Biologique et/ou à la Biodynamie et/ou au Commerce Equitable**  
*Ex : Bio Cohérence, Nature & Progrès, Déméter, Bio Partenaire, Bioentreprisedurable®...*
- **Energies renouvelables pour les étapes de transformation**
- **Certification ISO 14001**
- **Certification ISO 26000**
- **Eco-conception des emballages**
- **Eco-conduite (formation des chauffeurs)**
- **Action sur l'empreinte carbone (logistique / transports) Optimisation des transports, km parcourus, chauffage...**
- **1% pour la Planète**
- **Appel à des prestataires externes de type ESAT (Emploi de travailleurs handicapés, publics en difficulté...)**
- **Autres pratiques jugées par l'opérateur comme pouvant être valorisées au titre du développement durable**

Soit un total de 140 points - Seuil fixé à un minimum de 80 points sur 140 pour prétendre à l'utilisation de la marque partagée

## Pourquoi recourir à la pondération des critères de sélection des produits candidats ?

La pondération permet de trouver **un juste équilibre** entre les critères pré-déterminés. Contrairement à la hiérarchisation (où les différents critères sont analysés indépendamment les uns des autres), la pondération permet une meilleure prise en compte de l'ensemble des critères choisis, mis en balance, les uns avec les autres.

Dans le cas de la marque partagée pour les produits Bio et Bretons, l'objectif est **une évaluation globale de la qualité sociétale du produit considéré au regard du Développement Durable : qualité environnementale, économique et sociale.**

Les critères sont donc entendus dans un **objectif de progrès** pour tenir compte de la diversité des acteurs, de leurs problématiques et de leurs contraintes.

### ► Eclairer le consommateur

- Sur la **réalité des contraintes** rencontrées par les professionnels (conditions pédo-climatiques de production, saisonnalité, disponibilité géographique de certains outils de transformation...)
- Sur la **perfectibilité des pratiques**, mais aussi sur les pratiques vertueuses qui sont d'ores et déjà à l'œuvre

**Le consommateur "reizhponsable" est celui qui prend conscience de la réalité de la construction d'une filière cohérente. Il en devient partenaire en s'inscrivant dans cette volonté d'amélioration.**

### ► Accompagner les professionnels Bio bretons

La vérification du respect des critères, grâce à la pondération, permet d'arriver à une juste moyenne, à une **photographie de l'engagement des entreprises**. Initiative Bio Bretagne, conformément à sa mission de développement et de structuration des filières Bio en Bretagne, a conçu la marque partagée comme un outil contribuant à structurer les filières Bio bretonnes, une manière de repérer les lacunes.

**La marque partagée est un outil d'amélioration, un levier pour davantage de cohérence des pratiques des professionnels Bio bretons.**

Un outil réaliste + Un outil structurant



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE (IBB)  
**Promotion - Animation des filières - Recherche-expérimentation**  
2, square René Cassin - 35700 RENNES  
Tél. : 02 99 54 03 23 - [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

 BioBretagne  @IBB\_BioBretagne

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

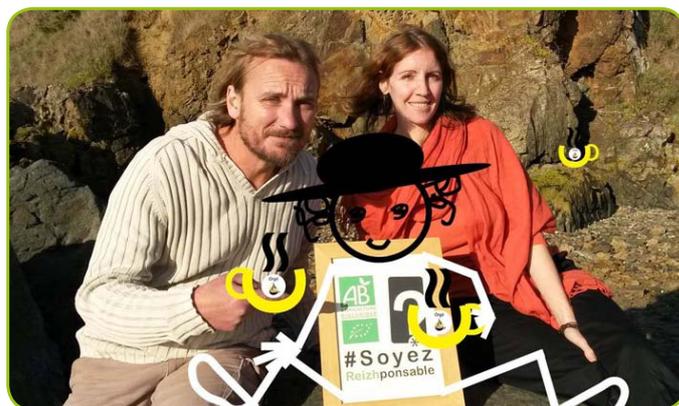
**#Soyez**  
**Reizhponsable**

# 7 entreprises sont d'ores et déjà partenaires de la marque

*et* ont rencontré le **Bio'nhomme**, symbole du lancement de la marque d'identification des produits Bio et Bretons.

De haut en bas et de gauche à droite :

- JAMPI GLACIER : crèmes glacées et sorbets (Bohars - 29)
- KERVERN : charcuterie artisanale (Grand Fougeray - 35)
- LA MARMITE BRETONNE : conserverie artisanale (Plougoumelen - 56)
- LE P'TIT FAUSSET : artisan cidrier depuis 1948 (Merdrignac - 22)
- LES SAULES - FUMOIR DES VALLONS : artisan fumeur (Chanteloup - 35)
- MINOTERIE PRUNAUT (Ercé en Lamée - 35)
- ORGÉ : café d'orge à base de malt d'orge torrifié (Yffiniac - 22)





# JAMPI GLACIER

## Glaces artisanales Bohars - 29

L'histoire de JAMPI a commencé en 1923 et s'écrit à Brest depuis 3 générations.

Cette chronique familiale reste d'abord et surtout une aventure humaine au pays des saveurs et du goût. Près d'un siècle d'une passion, sans relâche, au service de la pâtisserie, de la cuisine puis des glaces.

Avec en fil rouge, cet esprit d'innovation et ce goût de l'excellence qui inspirèrent le fondateur et qui guident encore et toujours le développement de l'entreprise.

l'entreprise Jampi s'adapte à l'évolution des modes de consommation et rayonne désormais bien au-delà de son territoire originel. Mais Jampi a préservé l'essentiel : son identité.

Elle a su rester fidèle à ses valeurs artisanales et à ses convictions d'entreprise responsable.

Jampi, c'est :

- L'amour du travail bien fait, jour après jour
- L'éthique de l'artisan au service des clients
- Le respect des ingrédients, tous rigoureusement sélectionnés
- La volonté affirmée d'offrir des produits caractérisés par leur naturalité et authenticité
- La curiosité gourmande qui pousse à imaginer de nouvelles recettes

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.

La fidélité des clients est, sans conteste, sa plus belle récompense.

JAMPI GLACIER

**Kerguillo**

**29820 Bohars - Brest**

**Tél : 02 98 03 56 18**

**contact@jampiglacier.com**

**www.jampiglacier.com**

**Références à marque Bio et Bretonne :**  
**Crèmes glacées Blé noir, Caramel au beurre salé,**  
**Fraise du terroir, Cacao, Café, Vanille**





# KERVERN

## Charcuterie artisanale

### Grand Fougeray 35

#### Kervern, Des savoirs-faire charcutiers transgénérationnels

Transmises de génération en génération, les savoirs-faire de la société Kervern valorisent depuis 1984 la charcuterie biologique.

Kervern exploite l'excellence des recettes ancestrales dans un process de fabrication artisanal qui respecte la matière première et la valorise, comme autrefois.

Les marinades et mélanges d'épices sont faits maison. Les recettes sont essentiellement réalisées avec des produits frais (lait, condiments...) et les jambons sont moulés à l'ancienne, les rillettes battues à la main.

Pas de polyphosphates ni d'exhausteurs de goût !

**Les produits Kervern ne se contentent pas d'être Bio, ils sont bons !**

KERVERN

**Parc d'Activité des 4 Routes  
35390 GRAND FOUGERAY**

**Tél : 02 99 08 44 20**

**kervern.44@wanadoo.fr**

**www.kervern-charcuterie-bio.fr**

**Références à marque Bio et Bretonne :  
Viande fraîche, Viande fumée, Boyauderie, Gamme  
jambon, Patés et Terrines**





# LA MARMITE BRETONNE

## Conserverie artisanale

### Plougoumelen - 56

#### QUI SOMMES-NOUS ?

La conserverie familiale Bio du Golfe du Morbihan a été créée en 2015 par deux engagés qui souhaitaient proposer des produits qui concilieraient qualité, transparence sur l'origine des ingrédients, respect de l'environnement et soutien à l'agriculture Bio bretonne. Pari tenu ! Après 2 ans de travail, en août 2016, les premiers bocaux sont commercialisés autour du Golfe du Morbihan, berceau de la conserverie.

Aujourd'hui, ce sont 4 personnes qui, quotidiennement, cuisinent et commercialisent les bocaux de La Marmite Bretonne. La conserverie projette de développer ses ventes sur toute la Bretagne et prépare sa boutique en ligne.

#### LA MARMITE ENGAGÉE

##### Nous respectons les saisons

Nous travaillons uniquement des produits frais et de qualité, cuisinés sans additifs ni agents de texture.

##### Nos fruits et légumes ne sont pas de grands voyageurs

Pourquoi faire venir de loin ce qui pousse naturellement à nos côtés ?

##### Nos bocaux n'ont rien à cacher

Pour chaque bocal, retrouvez les producteurs de tous les ingrédients grâce au QR code ou sur notre site avec le N° de lot.

**Références à marque Bio et Bretonne :**  
**Soupes (7 réf), Purées de fruits (6 réf.), Plats préparés (2 réf.), Sauces (3 réf.)**

#### NOS PRODUITS

##### La Marmite Bretonne, des produits innovants :

- 100% des ingrédients de toutes nos références sont issus du territoire breton (une trentaine de références).
- Nous proposons des gammes variées : tartinables, soupes, plats cuisinés à base de légumes, purées de légumes et purées de fruits.
- Toutes nos recettes ont été créées spécifiquement par La Marmite Bretonne pour valoriser les ressources bretonnes, et nous créons de nouvelles recettes au fil des saisons.
- Nous avons imaginé et créé une gamme de tartinables à base de blé noir breton (les Sarrasinables).
- Pour chaque bocal, nous donnons accès au consommateur à la liste des producteurs de tous les ingrédients.

Parce que certains, par nécessité ou par choix, ne consomment pas certains aliments, notre atelier, basé à Plougoumelen, ne travaille pas de produits à base de gluten et toutes nos gammes (à l'exception des flans) ne contiennent ni produits laitiers ni oeufs.

#### Conserverie Familiale du Golfe du Morbihan

7 bis, rue Yves de Pont Sal

56400 PLOUGOUMELLEN

Tél : 02.97.29.65.19

Facebook : La-Marmite-Bretonne

Elisabeth Plassard / Loïk de Feraudy

contact@lamarmitebretonne.bzh





# LE P'TIT FAUSSET

Artisan cidrier  
depuis 1948  
Merdrignac - 22

## 3 générations : la même passion pour la région et ses produits

L'entreprise est née en 1921 quand Jean BARBÉ se lance dans l'apiculture. Il produit alors le miel de sarrasin au goût si particulier, très recherché pour la fabrication du pain d'épices et du Chouchenn. En 1936, son fils Paul alors âgé de 14 ans vient le rejoindre pour s'occuper des abeilles dont dépendait toute l'activité de l'entreprise. En 1948, une récolte nulle due à une météo catastrophique, puis la mort des 2/3 de la colonie d'abeilles pendant l'hiver suivant, amène Paul à réorienter son activité : il commence la production de cidre.

**Ce Cidre, que l'on consommait alors en quantités très importantes dans les bistrotts alentour, prit le nom "Le P'tit Fausset", du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût que l'on enlève pour goûter le bon cidre avant de mettre le fût en perce.**

**En 1989, Gilles succède à son père. La production de cidre, qui constituait initialement un complément à l'activité d'apiculture, était entre temps devenue la principale activité de l'entreprise. Quelques années plus tard, Gilles commence la conversion en BIO et la production de jus de pommes.**

Aujourd'hui, l'entreprise compte 6 personnes, transforme 800 tonnes de fruits collectés dans la région Bretagne chaque saison. Sa clientèle est constituée de restaurateurs, de cavistes et des réseaux de magasins spécialisés en produits Bio.

Tout en gardant un lien fort avec son histoire et sa région, l'entreprise s'attache faire évoluer ses produits. En témoigne par exemple la bouteille de cidre avec son bouchon *porcelaine*, à la fois rétro et moderne. Autre innovation de ces dernières années : **le conditionnement en BAG IN BOX du jus de pommes et la création de l'ECO RECHARGE pour le jus en BIB**, qui a tout de suite rencontré le succès auprès des consommateurs. Le développement de ces produits s'est toujours fait dans le respect de la tradition, avec pour objectif premier le respect de la qualité et de la typicité du produit.

**Cette qualité a d'ailleurs été récompensée par 14 médailles (Or, Argent, Bronze) au Concours Général Agricole de Paris depuis 1974, ainsi que dans de nombreux concours régionaux.**



**LE P'TIT FAUSSET**  
2, rue de la Chaussée  
22230 MERDRIGNAC  
Tel : 02 96 28 40 19  
leptitfausset@wanadoo.fr  
www.leptitfausset.com

Références à marque  
Bio et Bretonne :  
Cidre brut, Cidre doux

*"Une entreprise artisanale et familiale depuis 3 générations. Des produits authentiques, à base de pommes traditionnelles de la région Bretagne. Des conditionnements innovants pour se démarquer. YEC'HED MAT, à votre santé !"*

Gilles BARBÉ



# LES SAULES FUMOIR DES VALLONS

Artisan fumeur  
Chanteloup - 35

A la recherche des meilleurs produits, le FUMOIR des VALLONS de VILAINE s'est dirigé vers les fermes marines BIOLOGIQUES.

Nos TRUITES BIO proviennent toutes de BRETAGNE plus précisément du Finistère nord (29).

Concernant le saumon Biologique, la majorité de nos approvisionnements se fait sur le saumon BIO IRLANDE. Moins gras que le Norvégien ou l'Écossais, le saumon irlandais se rapproche ainsi du saumon sauvage.

Nous travaillons uniquement à partir de poissons frais jamais congelés. Ils sont filetés, salés au sel de Guérande, fumés au bois de hêtre, puis tranchés.

L'ensemble des étapes est réalisé à la main. Notre tranchage est unique, d'une finesse incomparable.

Basé à Chanteloup (Sud de Rennes), nous proposons aujourd'hui un choix important pour satisfaire les papilles de nos fidèles consommateurs : saumon fumé, saumon frais mariné Gravlax, pavé de saumon frais,... mais aussi truite bretonne Bio, maquereaux fumés, hareng fumé, thon, fumé, sardines fumées, .... et les rillettes aux 2 saumons BIO.

## LES SAULES

**La Closelle**

**35150 CHANTELOUP**

**Tél : 02.99.44.10.65**

**secretariat@lessaules.fr**

**www.lessaules.fr**

**Références à marque Bio et Bretonne :  
Truite fumée, Saumon fumé**





# MINOTERIE PRUNAUT

Ercé en Lamée

35

## 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 Ille-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.

*"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**

**TOUTE UNE GAMME DE PRODUITS BIO A VOTRE DISPOSITION !**

**Minoterie Prunault**  
ARTISAN MEUNIER  
*La passion partagée depuis plusieurs générations*

**PRÉPARATIONS PRÊTES À L'EMPLOI**  
Pizzas, brioche, crêpes, cookies, pâte brisée, galettes de Sarrazin, son de riz, son d'avoine, son de blé...

**C'EST AUSSI**  
Des préparations pour pains spéciaux  
Levain de seigle et de blé

**TOUTE UNE GAMME DE FARINES DE BLÉ TRÈS NATURE ! (1 KG ET 2,5 KG)**  
FROMENT, SARRAZIN, ÉPEAUTRE  
Issue de blé de la région Ouest de la France.

**BIO DEPUIS 1972**

**En savoir plus**  
Téléchargez l'application QR CODE et scannez moi

Moulin de la Pile 35620 ERCÉ-EN-LAMÉE - Tél. 02 99 44 38 01 - Fax 02 99 43 17 66  
[www.minoterie-prunault.fr](http://www.minoterie-prunault.fr)

**Minoterie Prunault**  
La Pile - 35620 ERCE EN LAMEE  
02 99 44 38 01  
[minoterie.prunault@orange.fr](mailto:minoterie.prunault@orange.fr)  
[www.minoterie-prunault.fr](http://www.minoterie-prunault.fr)

**Référence à marque Bio et Bretonne :**  
**Farine de blé (2,5 kg et 1 kg)**



# ORGÉ

## Café d'orge à base de malt d'orge torréfié

### Yffiniac - 22

#### Naturellement sucré et sans caféine

Idéal pour accompagner vos journées actives comme vos moments de détente

#### Son goût

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

#### Ses qualités

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

#### Responsable et local

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

#### L'Orgé

**Carjégu - 22110 YFFINIAC**

**Tel : 06 10 42 89 70**

**cafe.org@gmail.com**

**www.facebook.com/Cafedorge**

Référence à marque Bio et Bretonne :  
**Orgé**





## Le Parrain ! Corentin GENUIT

Un jeune chef breton, passionné par la Bio, parrain d'une jeune marque Bretonne et Bio

2<sup>ème</sup> Prix des **Trophées BIO des Jeunes Chefs**, concours national organisé par l'Agence Bio (2016)

Fier de sa région et proche des producteurs Bio locaux, ce jeune Breton de 23 ans, en BTS Hôtellerie Restauration au Lycée St Anne à Saint-Nazaire, a proposé au jury une recette originale mettant en avant des produits Bio typiques de son terroir :

**Filet mignon Bio en croûte iodée, purée d'émeraude et betterave Bio, crème mousseuse au lard fumé Bio**

*La recette...* ➔



## 2<sup>ème</sup> Prix des Trophées BIO des Jeunes Chefs

Concours national organisé par l'Agence Bio (2016)

### **Filet mignon Bio en croûte iodée, purée d'émeraude et betterave Bio, crème mousseuse au lard fumé Bio**

Ingrédients Bio pour 4 personnes :

- 2 pièces de 250 g de filet mignon de porc
- 250 g de lard fumé
- 100 g de beurre
- 4 cl de lait
- 15 g de crème fraîche 30%
- 2 cl de lait ribot
- 200 g pomme de terre émeraude
- 120 g de betterave
- 10 g de radis vert
- 10 g de radis
- 10 g de pousses d'épinard
- 40 g d'oignon rouge
- 10 g de wakamé déshydraté (algue)
- 5 g de dulse déshydraté (algue rouge)
- 50 g de pain de seigle
- 1 galette de sarrasin
- 10 g de miel de sarrasin
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 5 cl d'huile de colza
- Sel, poivre
- Sucre

#### **Préparation du filet mignon de porc laqué au miel de sarrasin en croûte de pain de seigle et wakamé**

Parer le filet et l'assaisonner. Cuire à 180°C pendant 5 min puis 120°C pendant 25 min.

Laquer au miel de sarrasin à mi-cuisson.

Découper le filet mignon.

Mixer le pain toasté et le wakamé, puis faire une croûte en utilisant 40 g de beurre. Étaler cette préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettre au congélateur puis découper des morceaux de croûte de façon à recouvrir chaque morceau de filet mignon.

Passer les morceaux de filet mignon recouverts de la croûte de pain de seigle et wakamé à la salamandre ou au grill du four juste avant de servir.

#### **Préparation de la crème mousseuse de lard fumé et dulse**

Dessaler le lard fumé et le faire infuser dans du lait avec de la dulse (algue rouge).

Ajouter un peu de crème puis émulsionner avec un mixer plongeant. Ensuite, y ajouter de la crème fouettée préalablement montée. Assaisonner.

#### **Préparation de la purée de pommes de terre émeraude et betterave**

Cuire les pommes de terre à l'anglaise avec la peau,

puis les éplucher et les passer au moulin. Déshydrater rapidement dans une casserole puis ajouter le beurre (bien froid) en petits morceaux et rajouter le lait bouillant en fouettant. Assaisonner.

#### **Préparation de la galette de sarrasin et granité de lait ribot**

Découper la galette en utilisant des coquilles d'huitres (ou un moule qui en a la forme).

Beurrer et mouler la galette, puis cuire au four à 180°C pendant 5 min.

Mélanger le lait ribot avec le sucre, le sel et le poivre.

Mettre au congélateur et gratter avec une fourchette pour obtenir le granité.

#### **Préparation des pickles d'oignon rouge**

Émincer l'oignon, le mettre dans un bol. Faire chauffer du vinaigre de cidre et du sucre. Verser dans le bol, couvrir et laisser refroidir à l'air libre.

#### **Pour la finition**

Tailler à la mandoline les radis et les lustrer avec une vinaigrette de vinaigre de cidre et d'huile de colza.

Mélanger les jeunes pousses d'épinard avec la vinaigrette.

#### **Pour le dressage**

Disposer un morceau de filet mignon recouvert de sa croûte de pain de seigle et wakamé sur l'assiette et y déposer des pickles d'oignon rouge sur le dessus.

Disposer à côté la galette de sarrasin avec son granité de lait ribot.

À l'aide de 2 cuillères à soupe, déposer la purée de pommes de terre émeraude et betterave de l'autre côté de l'assiette. Ajouter les radis et les jeunes pousses d'épinard.

#### **Servir aussitôt et bon appétit !**

