

BRETAGNE

Il fait bio en Bretagne

Pavillon France - Bretagne

NATEXPO - Paris

18>20 octobre 2015

Liste des exposants

Hall 7

BRETAGNE 
COMMERCE
INTERNATIONAL



 CCI BRETAGNE

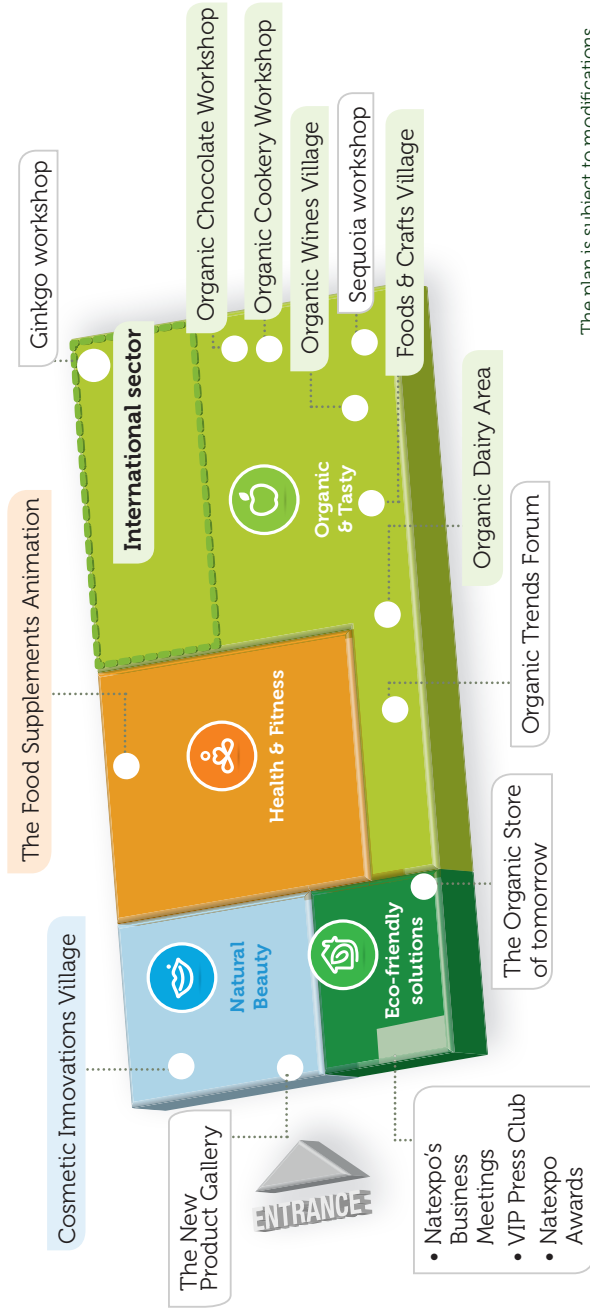
Index des entreprises

ENTREPRISES

	Stand	Page
AQUA B / MARINOË	E108	4
BIOLAIT	E100bis	5
CÉRÉCO / GRILLON D'OR	D100	6
CHANCERELLE / PHARE D'ECKMÜLH	E100	7
CHARCUTERIE ARTISANALE DU PAYS GALLO / PRÉS GOURMANDS	E109	8
E.T.A. LE BOIS JUMEL	E108bis	9
KERVERN	F101	10
LA CRÊPE DE BROCELIANDE	E105	11
LAITERIE DE KERGUILLET	F109	12
LAITERIE LE GALL / GRANDEUR NATURE	D108	13
MINOTERIE PRUNAUT	F105	14

ACCOMPAGNÉES PAR

INITIATIVE BIO BRETAGNE	E104	15
BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL		16



The plan is subject to modifications

Aqua B / Marinoë

stand E108



Terre-plein du port
29 740 LESCONIL
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 98 82 26 56
Fax : +33 (0)2 98 82 26 57
www.marinoe.fr
infos@marinoe.fr

Contact :
Soizic PIRIOU

Basés dans le Finistère Sud, nous récoltons nos algues au cœur d'un écosystème marin à la diversité inégalée.

Toutes nos recettes sont élaborées avec des algues bio riches en minéraux, textures et saveurs que nous cuisinons avec des ingrédients nobles afin de vous proposer des recettes étonnantes et savoureuses.

MARINOË overlooks the beaches in Bretagne where we harvest nutritious sea vegetables, rich in flavour, texture and minerals and combine them with familiar ingredients to give a twist to perfectly nutritious, delicious and exciting dishes you know and love.



Créé en 1994, **BIOLAIT** est un groupement de producteurs de lait de vache biologique qui collecte aujourd'hui le lait sur 650 exploitations réparties sur tout le territoire français.

Volume total collecté : 145 millions de litres sur 2015.

Qualité, respect, solidarité @ souplesse sont les piliers qui servent notre mission : la bio partout et pour tous.

Founded in 1994, **BIOLAIT** is an association of 650 farms producing organic cow milk, located all over France. **BIOLAIT** has been playing a great part on the market over the past years.

Total milk volume produced by members of **BIOLAIT** in 2015: 145 million liters.

A perfect mix of Quality, Respect, Unity @ Solidarity is what drives our every day mission: Organics everywhere and for everyone.

la bio partout et pour tous !



www.biolait.eu

5 rue des entrepreneurs

44 390 SAFFRÉ

FRANCE

Tél. : +33 (0)2 51 81 52 38

Fax : + 33 (0)2 51 81 53 18

www.biolait.eu

biolait@wanadoo.fr

Contact :

Théophile JOUVE

Céréco / Grillon d'Or

stand D100



Céréco

Grillon
d'Or

ZA La Fontenelle
35 113 DOMAGNÉ
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 99 00 02 66
Fax : +33 (0)2 99 00 09 35
www.cereco-bio.fr
contact@cereco-bio.fr

Contact :
Sabrina CLERMONT

Depuis plus de 25 ans, nous fabriquons des céréales bio pour le petit déjeuner. Nous produisons tous les types de céréales (flocons, mueslis floconneux, mueslis croustillants, flakes, boules, pétales, céréales fourrées...) et sélectionnons, pour nos recettes, les meilleurs ingrédients.

L'entreprise est basée à Domagné (35), en Bretagne.

Manufacturer of organic breakfast cereals for 25 years. We produce each kind of cereals: flakes, crunchy muesli, muesli, puffed cereals, filled cereals ... We purchase qualitative ingredients for each recipe.

Established in the West of France, **CÉRÉCO** employs 80 people to develop, produce and promote these items.

Chancerelle / Phare d'Eckmühl

stand E100



Conserves de poissons sauvages et d'élevage (truite et saumon bio), huiles, condiments et aromates bio.

En 1999, la conserverie **W. CHANCERELLE** crée **PHARE D'ECKMÜHL**, première marque française de conserves de poisson dédiée aux magasins bio. Née de la volonté de proposer des produits de la mer respectueux de l'écosystème marin et certifiés en Agriculture Biologique, la conserverie s'inscrit dans une tradition familiale née en 1853. Son ancrage territorial, sa maîtrise de savoir-faire ancestraux et son respect de l'environnement marin font de **PHARE D'ECKMÜHL** une marque unique sur le marché bio. A ce jour, elle propose une trentaine de conserves de poisson aux saveurs préservées et authentiques.

Nouveau ! Sardines au tartare d'algues.

Cans of wild fish and farm fish (organic trout and salmon), oil, condiments and organic spices.

The cannery **W. CHANCERELLE** created in 1999 the first French brand of canned fish dedicated to organic food shops: **PHARE D'ECKMÜHL**.

The firm proposes around thirty cans of fish with preserved and authentic flavors.

New! Sardines with seaweeds tartar.

Phare d'Eckmühl

3 rue des Conserveries
ZI de Lannugat
29 177 DOUARNENEZ
FRANCE

Tél. : +33 (0)2 98 92 42 44
Fax : +33 (0)2 98 92 93 96
www.pharedeckmuhl.com
bio@chancerelle.com

Contact :
Véronique PAULET

stand E109



Depuis le début des années 2000, les éleveurs de **PRÉS GOURMANDS** participent au développement de pratiques bio et durable. Réunis en association puis en groupement, nous représentons aujourd'hui plus de 80 éleveurs majoritairement situés en Bretagne et Pays de la Loire. Nous avons construit au fil des ans notre savoir-faire en élevage bio.

Pour vous faire partager les produits issus de nos élevages, en 2012, nous avons fait le choix d'acquérir notre propre atelier de transformation ; l'occasion d'une rencontre entre 2 univers : des éleveurs passionnés et des charcutiers ayant à cœur de conserver le goût et la tradition des recettes. De cette rencontre est née une gamme de produits d'exception qui vous permet de consommer des produits bons et bio à la marque **PRÉS GOURMANDS**.

ZA de Montvollet
56 910 CARENTOIR
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 99 72 02 25
Fax : +33 (0)2 99 72 62 98
www.presgourmands.fr
pg@presgourmands.fr

Contact :
Perrine CHAMPAIN

Since the early 2000s, the producers of **PRÉS GOURMANDS** contribute to the development of sustainable and organic practices. We represent today more than 80 breeders mainly located in Bretagne and Pays de Loire.

In 2012, we made a choice of having our own processing plant ; the encounter between 2 universes: passionate breeders and butchers who are determined to retain the taste and the traditions of recipes.



Etablissement de Travail Adapté spécialisé, depuis bientôt 30 ans, dans :

- la fabrication de confitures de lait, de confits et confitures (1er atelier de 40 personnes) ;
- la charcuterie en verrines (2nd atelier de 6 personnes).

For nearly 30 years, our sheltered workshop has been producing:

- Milk marmalades (dulce de leche), chutneys and jams (1st workshop of 40 people)
- Terrines and rillettes (2nd workshop of 6 people).

9 rue Abbé de la Vallière
56 910 CARENTOIR
FRANCE

Tél. : +33 (0)2 99 93 70 70

Fax : +33 (0)2 99 08 97 72

www.boisjumel.com

comboisjumel@orange.fr

Contact :

Gilles LE BRUN



PA Les Quatre Routes
35 390 GRAND-FOUGERAY
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 99 08 44 20
Fax : +33 (0)2 99 08 44 92
www.kervern-charcuterie-bio.fr
kervern.44@wanadoo.fr

Contact :
André LAGRANGE

Charcuterie artisanale. Gamme complète de produits charcutiers bio.

Seule la main du charcutier met de l'amour dans nos recettes... **KERVERN** propose une vaste gamme de produits charcutiers biologiques élaborée dans le respect des recettes traditionnelles par une équipe de professionnels.

Charcuterie artisanale, **KERVERN** exploite l'excellence d'un processus de fabrication qui respecte et valorise la matière première.

Home-made deli meats. A complete range of organic cold meat products.

KERVERN offers a wide range of organic cold meat products elaborated respecting delicatessen-making traditions by a team of professionals.

La Crêpe de Brocéliande

stand E105



Entreprise agroalimentaire spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de crêpes et galettes fraîches natures et garnies, traditionnelles et biologiques.

Food company specialized in the manufacture and the sale of traditional, organic, nature and stuffed fresh crepes and galettes.

8 bis rue Pierre Legault
35 360 BOISGERVILLY
FRANCE

Tél. : +33 (0)2 99 06 55 07

Fax : +33 (0)2 99 06 52 94

www.crepebroceliande.com

radv@crepebroceliande.com

Contact :
Laurent EYREAUD

Laiterie de Kerguillet

stand F109



ZA de Rostervel
56 240 PLOUAY
FRANCE
Tél.: +33 (0)2 97 33 06 83
Fax : +33 (0)2 97 33 06 84
kerguillet@wanadoo.fr

Contact :
Daniel TESSIER

Créée en 1920, la **LAITIÈRE DE KERGUILLET** a démarré ses fabrications bio en 2000. Aujourd'hui, l'objectif de la laiterie est de transformer des laits biologiques de chèvre, de brebis et de vache. Pour l'ancrage au territoire, certaines de ses fabrications (tommes) portent le nom du lieu de production : celui de la commune d'où vient le lait : Priziac pour la tomme au lait de vache, Grand-Champ pour celle au lait de chèvre, et Plouay, pour celle qui mélange les deux.

Plus de 80 références sont disponibles : laits, crèmes, lait ribot, Kéfir, yaourts aux fruits rouges, yaourts à boire, faisselle, fromages à tartiner, tommes...

Nouveau ! GAIDIG : fromage fouetté à tartiner nature et ails et fines herbes (au lait de vache).

Created in 1920, the dairy **LAITIÈRE DE KERGUILLET** started its organic activities in 2000. Today, the aim of the dairy is to transform organic milk of goat, sheep and cow.

More than 80 references are available: milk, cream, buttermilk, Kéfir, red fruits yoghurt, yoghurt drink, fresh cheese, cheese-spread, tomme cheese ...

New! GAIDIG : Cow's whipped cheese-spread with garlics and herbs.

Laiterie Le Gall / Grandeur Nature

stand D108



UNE MARQUE PIONNIERE :

Engagement en agriculture bio en 1992

UNE MARQUE TRANSVERSALE :

Nous vous proposons une large gamme de produits bio : beurre de baratte, crème fraîche, fromages à tartiner, ultra-frais, laits, desserts végétaux, potages et surgelés... qui se rejoignent tous sur un même critère : des qualités gustatives hors pair et un strict respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

UNE MARQUE DEDIEE AUX RESEAUX BIO !

LEADING THE WAY:

Committed to organic farming since 1992

A CROSS-SECTOR BRAND:

We offer a wide range of exceptional gustatory organic products: churned butter, crème fraîche, spreadable cheeses, ultra-fresh, milks, plant-based desserts, soups and frozen ready meals, are all united by their exceptional flavour and their strict compliance which strictly complies with organic farming standards.

A BRAND DEDICATED TO ORGANIC NETWORKS!



La Nature pour de bon !

Chemin de Kergall
29 556 QUIMPER cedex 9
FRANCE

Tél. : +33 (0)2 98 64 72 10

Fax : +33 (0)2 98 52 22 89

www.grandeurnature-bio.fr
portal.legall@sill.fr

Contact :
Patricia PORTAL

Minoterie Prunault

stand F105



Minoterie Prunault
ARTISAN MEUNIER

La Plesse
35 620 ERCÉ EN LAMÉE
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 99 44 38 01
Fax : +33 (0)2 99 43 17 66
www.minoterie-prunault.fr
minoterie.prunault@orange.fr

Contacts :
Patrick PRUNAUT
Fabienne DAVID

MINOTERIE PRUNAUT, Meunier de père en fils...

Engagée depuis 1972 dans la filière biologique, la **MINOTERIE PRUNAUT** faisait à l'époque figure de pionnière. Grâce à cette orientation, le Moulin de la Pile tourne toujours sur les bords du Semnon (Bretagne).

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 PRUNAUT** 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.

MINOTERIE PRUNAUT, Miller from father to son ...

Since 1972, the flour mill **MINOTERIE PRUNAUT** has acted as a pioneer by committing to the organic production. Thanks to this approach, the mill "Moulin de la Pile" is still working on the banks of the Semnon River (Bretagne).

To guarantee a regular supply of the flour, we will a range of organic flour of exceptional quality ensuring the nutrients and flavour. Since 2000, the **MINOTERIE PRUNAUT** has adhered to a rigorous HACCP to ensure food security and a better traceability. We exclusively use French wheat, mostly from local producers. The company is certified "Bureau Veritas".



IBB Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Inscrivez-vous

2^{ème} édition des Rencontres professionnelles des acteurs de la filière Bio en Bretagne

24 novembre 2015

à Rennes (Hôtel Rennes Métropole)

Une opportunité pour développer votre réseau et votre activité Bio !

INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB) 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 et/ou leurs activités dans cette filière.

Créée en 1995, elle est ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne dans les domaines de la production, préparation, distribution, prestation de services, chambres consulaires, consommation.

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.

INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB) is a regional umbrella organization of the organic sector in Bretagne, France. Created in 1995, it brings together different interested parties: organizations of organic producers, suppliers of goods (animal feeds, inputs, material ...), processors, distributors, service providers (training, research, technical advice), and associations of consumers.

INITIATIVE BIO BRETAGNE is a place of exchange, dialogue and representation in which the professionals of the organic sector become participants in the field of organic regulation, the organic partnership chain, research, communication and catering.



33 av. Sir Winston Churchill
35 000 RENNES
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 99 54 03 23
Fax : +33 (0)2 99 33 98 06
www.bio-bretagne-ibb.fr
contact@bio-bretagne-ibb.fr

Contact :
Stéphanie CABANTOUS



Bretagne Commerce International

Association de chef d'entreprises, outil du Conseil régional et de la CCI Bretagne dédié à l'internationalisation de l'économie bretonne, Bretagne Commerce International accompagne les entreprises bretonnes dans leur développement international ainsi que les entreprises étrangères dans leur projet d'implantation en Bretagne.

Par un accompagnement individuel et collectif, Bretagne Commerce International :

- ≡ informe les entreprises sur des marchés, des techniques et réglementations ;
- ≡ fait découvrir des opportunités à l'étranger ;
- ≡ aide à démarrer une activité dans un pays cible ;
- ≡ permet de consolider cette activité.

Bretagne Commerce International is a non-profit organization of private companies located in Western France.

Entrusted by the Regional Government of Bretagne and the Regional Chamber of Commerce to internationalize the Breton economy, it assists Breton companies in their international development as well as foreign companies planning to invest in Bretagne.

Through customized and collective activities, Bretagne Commerce International is committed to:

- ≡ Raising awareness about international business opportunities
- ≡ Supporting companies with administrative issues
- ≡ Helping companies start and then consolidate their business.



BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL

Le Colbert
35 place du Colombier - CS 71238
35 012 RENNES cedex
FRANCE

Tél. : +33 (0)2 99 25 04 04

Fax : +33 (0)2 99 25 04 00

www.BretagneCommerceInternational.com
contact@BretagneCommerceInternational.com

Avec le soutien de / With the support of



Contact :
Eric VOULAND

Why invest in Bretagne?

Bretagne plays host to almost 490 foreign companies

- ≡ From one of the founding countries of the European Union, you will be able to expand on a market of 502 million consumers with a high purchasing power.
- ≡ Thanks to an outstandingly high level of initial education, you will benefit from a workforce which is able to adapt to the constant evolution of products and services easily.
- ≡ Enjoying a high quality of life environment, you will find opportunities for innovation, R&D and competitiveness, which is the evidence of great scientific and technological skills.

Bretagne economy: a snapshot

- 28,000 km²
- 3.25 million people (+23,000 inhab/year)
- €83,4 billion GDP
- 1st Agri-Food region in France
- 1st Agricultural region in France
- 1st Fishing region
- 1st region for Shipbuilding and repair
- 1st region in Marine Science & Technology
- 1st region for filing of High Tech European patents in France
- 2nd region for Digital R&D in France

Bretagne and its strong industrial dynamics

Land of excellence:

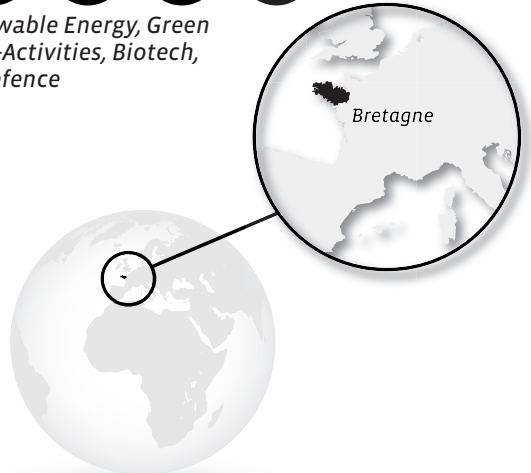


Digital, Automotive, Marine, Agriculture and Agri-Food

Developing sectors:



Marine Renewable Energy, Green Vehicles, Eco-Activities, Biotech, Security & Defence



Focus on ORGANIC PRODUCTION

66,750 ha of organic agricultural land or in-conversion

1,848 organic farms

786 organic food processing companies

241 organic products distributors



Fruits & Vegetables

- **1st fresh vegetables production region in France with 3 409 ha**
- 616 farms producing vegetables
- 362 farms producing fruits



Cereals

- 950 farms
- 13 000 ha (certified organic or in-conversion)
- 270 companies



Seaweed

- 200 tonnes produced annually
- Field of use: Agriculture, Agri-Food, Aquaculture Animal Feed, Cosmetics, Pharmaceutical Industry, Nutraceutic

Palmaria palmata, Chondrus crispus, Mastocarpus stellatus, Himanthalia elongata, Ulva lactua, Porphyra purpurea, Undaria pinnatifida, Laminaria digitata, Saccharina latissima



Layers

- **1st region in France**
- 31 % of the chicken population
- 15 % of poultry farming (159 farms)



Milk

- **2nd largest organic milk provider in France**
- 456 livestock farmers
- 113 million litres
- Nearly 30 milk collecting and/or processing companies



Meat

- 255 suckler cows farms
- Over 50 farms producing pork



Bretagne Commerce International

Le Colbert • 35 place du Colombier • CS 71238 • 35012 RENNES cedex • FRANCE

Tel.: +33 (0)2 99 25 04 04 • Fax: +33 (0)2 99 25 04 00

contact@BretagneCommerceInternational.com

www.BretagneCommerceInternational.com