

Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo

La Bio au menu du salon Prorestel

Hall 3 – Stand E17

SOMMAIRE DU DOSSIER DE PRESSE

► Les enjeux du développement de l'Agriculture Biologique pour la région Bretagne

► Inter Bio Bretagne à Prorestel : un programme d'animations riche et varié

- Un stand collectif avec des adhérents à Inter Bio Bretagne fournisseurs de la restauration (Hall 3 - Stand E 17)
- Le lundi 22 et le mardi 23 mars, un petit-déjeuner *découverte* 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, les internats...
- 2 tables rondes : Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !
- Un atelier culinaire "Manger Bio en restauration collective : pour passer de la théorie à la pratique " Atelier animé par Gilles Flageul (responsable de la restauration scolaire de la Ville de Plouër sur Rance)

► Présentation détaillée des entreprises :

- Les fournisseurs Bio adhérents à Inter Bio Bretagne présents sur le stand collectif
- Les partenaires officiels du petit-déjeuner *découverte* 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, les internats...

► La Bio en chiffres : une filière qui ne connaît pas la crise !

► L'Agriculture Biologique, qu'est-ce que c'est ?

► Inter Bio Bretagne : ses missions, ses actions

Retrouvez toute l'actualité de la filière Bio bretonne sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Disponibles en ligne : tous les communiqués de presse d'Inter Bio Bretagne sur [l'espace Presse](#) de notre site Internet, disponible dès la page d'accueil



COMMUNIQUE DE PRESSE D'INTER BIO BRETAGNE
CONTACT PRESSE : Virginie FASSEL – Tél : 02 99 54 03 40 – virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
INTER BIO BRETAGNE – 33, av. W. Churchill – BP 71612 – 35016 RENNES Cedex
Tél : 02 99 54 03 23 – Fax : 02 99 33 98 06 – www.interbiobretagne.asso.fr



**Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo**

Les enjeux du développement de l'Agriculture Biologique pour la région Bretagne



*Inter Bio Bretagne, association interprofessionnelle de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne, est partenaire en 2010 du salon Prorestel. Avec ses adhérents (producteurs, entreprises de transformation, distributeurs...), Inter Bio Bretagne proposera tout au long du salon **un programme d'animation riche et varié** pour permettre à toutes les catégories de visiteurs de découvrir les valeurs et les principes de la Bio au travers de d'animations, de dégustations et d'ateliers culinaires.*

Au-delà du plaisir gustatif, la présence d'Inter Bio Bretagne au salon Prorestel a également pour objectif de **témoigner des enjeux liés au développement de l'Agriculture Biologique pour la région Bretagne** :

• Enjeux environnementaux

La problématique environnementale en région Bretagne fait malheureusement la une de l'actualité (qualité de l'eau, algues vertes...) alors que le mode de production biologique offre, rappelons-le, toutes les garanties nécessaires pour la protection de notre environnement : interdiction des produits chimiques de synthèse, bien-être animal, interdiction des OGM... 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... Selon le Baromètre annuel de l'Agence Bio*, **les 3/4 des Français considèrent effectivement que l'Agriculture Biologique est une solution d'avenir face aux problèmes environnementaux.** *Source : "Baromètre CSA / Agence Bio 2009".

• Enjeux économiques

Du côté de la production tout d'abord, le seuil des 1 000 fermes Bio bretonnes a été dépassé en 2008 et l'évolution des conversions en 2009 est particulièrement encourageante. D'après les premières estimations de l'Agence Bio en effet, dans le cadre de l'observatoire national de l'Agriculture Biologique, 3 600 nouveaux producteurs se sont engagés dans le mode de production biologique en 2009, soit **300 producteurs de plus en moyenne chaque mois.**

En un an, le rythme d'engagement a plus que doublé. Le nombre de producteurs Bio a donc augmenté de 23% en 2009 par rapport à 2008. Au total fin 2009, 16 400 producteurs cultivaient selon le mode de production biologique en France, alors qu'ils étaient 13 298 en 2008. Il s'agit de la plus forte progression constatée depuis 1995. Au total, la France comptait 25 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs et importateurs) engagés en Bio au 31 décembre 2009, soit 20% de plus que l'année précédente. Au total, 4 100 nouveaux opérateurs ont rejoint les acteurs Bio en 2009. Cette croissance est historique puisque - toujours selon les premières estimations de l'Agence Bio - 3,2% des exploitations françaises étaient Bio fin 2009. Les surfaces de terres de ces exploitations atteignaient 670 000 hectares, soit 2,4% à 2,5% de la SAU françaises. 516 000 ha étaient certifiés Bio et 154 000 ha en conversion.

Dans un contexte d'évolution forte de notre modèle économique, l'Agriculture Biologique présente des atouts certains. En proposant de travailler **selon des schémas à plus forte autonomie**, elle participe de ce fait à l'aménagement et à la valorisation des territoires et revitalise le milieu rural. La filière laitière Bio propose des solutions économiquement viables et écologiquement respectueuses.

En aval de la filière, les entreprises de transformation et les distributeurs (grossistes, magasins spécialisés, commerce des proximités, métiers de bouche...) engagés dans la filière Bio sont autant d'acteurs économiques qui participent non seulement au maintien mais également à la création d'emplois très diversifiés et hautement qualifiés : ingénieurs, chercheurs, commerciaux, vendeurs-conseils... on estime en France que le secteur Bio représente entre 80 000 et 100 000 emplois à temps pleins.



Ces chiffres progressent régulièrement pour accompagner l'augmentation structurelle du marché Bio (croissance moyenne annuelle de 10%).

Le secteur Bio contribue également à créer des emplois annexes ; des conseillers, des chargés de mission et des formateurs accompagnent les professionnels dans leurs projets et leurs activités Bio.

- **En restauration aussi, les Français en redemandent !**

L'Agence Bio et le CSA publient chaque année les résultats du baromètre de consommation et de perception des produits biologiques*. La 7ème édition, rendue publique début février, confirme la progression du nombre de consommateurs Bio puisqu'en 2009, 46% des Français ont consommé au moins un produit Bio au moins une fois par mois (44% en 2008 et 42% en 2007).

Manger Bio, partout !

La demande en produits Bio dépasse aujourd'hui le cadre de la consommation à domicile puisque **les Français déclarent vouloir de plus en plus avoir la possibilité de manger Bio dans les restaurants (45% en 2009 vs 42% en 2008)**.

Les actifs sont également de plus en plus nombreux à vouloir **manger des produits Bio au travail**. Ils sont 41% à en souhaiter dans leur restaurant d'entreprise (vs 38% en 2008), et 37% dans les distributeurs automatiques sur leur lieu de travail (vs 32%).

Les enfants ne sont pas oubliés car **l'intégration d'ingrédients Bio en milieu scolaire est un souhait des parents**. D'après eux, 1/3 des élèves (de 3 à 18 ans) fréquentant les restaurants scolaires a déjà pris un repas avec des produits Bio. Ce chiffre est en augmentation par rapport au précédent Baromètre : 24% en 2008. Parmi les parents dont les enfants n'ont pas eu l'occasion de manger Bio en restauration scolaire, 75% souhaitent que ce type de repas leur soit proposé et ils sont prêts à prendre en charge un surcoût de 7% pour un repas avec des produits biologiques pour leur(s) enfant(s) (6% en 2008).

Cerise sur le gâteau pour les professionnels de la restauration, **les Français affirment à 74% que les qualités nutritionnelles des aliments Bio sont mieux conservées et 61% qu'ils ont meilleur goût**.

** Enquête quantitative en face à face à domicile menée du 26 au 30 octobre 2009 auprès d'un échantillon de 1015 personnes représentatif de la population française (en terme de sexe, âge -15 ans et plus -, catégorie socioprofessionnelle, région et taille d'agglomération).*

L'Agriculture Biologique doit pouvoir être considérée comme une opportunité majeure pour la région Bretagne : un autre modèle d'agriculture et de consommation, un autre modèle de développement, une alternative à réfléchir dans un contexte difficile pour les filières agricoles et agroalimentaires... Pensons-y !



**Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo**

La Bio au menu du salon Prorestel !



Du 21 au 23 mars 2010 se tiendra à Saint-Malo (35) le salon Prorestel, salon professionnel biennal de l'Hôtellerie, de la Restauration Hors Domicile (Commerciale et Collective) et de l'Alimentation. Inter Bio Bretagne et ses adhérents y seront une nouvelle fois présents dans le cadre d'un partenariat avec la CCI du pays de Saint-Malo pour **valoriser les produits Bio bretons auprès des visiteurs professionnels de la restauration**. Pour la 4^{ème} édition consécutive en effet, Inter Bio Bretagne proposera des actions et animations autour du thème de **l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective et commerciale** : un stand collectif avec ses adhérents fournisseurs de la restauration, deux tables rondes "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !", un atelier culinaire pour passer de la théorie à la pratique, une offre de buffet de petit déjeuner 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie (avec dégustations).

Des produits Bio bretons seront également préparés par les Chefs pendant les ateliers culinaires organisés tout au long du salon, en partenariat avec les entreprises Bio bretonnes suivantes : **Biomax** (légumes Bio bretons), **Triballat-Noyal** (produits laitiers), **Team Ouest** (grossiste), **Algue Service** (algues), **l'Escargot du Pays de Cornouaille**.



Manger Bio en restauration, c'est possible !

PROGRAMME DES ANIMATIONS ORGANISÉES PAR INTER BIO BRETAGNE ET SES PARTENAIRES SUR LE SALON PRORESTEL

► Un stand collectif avec des adhérents à Inter Bio Bretagne fournisseurs de la restauration (Hall 3 - Stand E 17)

Inter Bio Bretagne vous accueillera sur son stand tout au long du salon pour toute information relative à une démarche d'intégration de produits Bio en restauration. Des fournisseurs Bio adhérents à Inter Bio Bretagne proposeront leur gamme de produits, avec de nombreuses dégustations :

- **Algue Service** : Fabrication artisanale de spécialités alimentaires aux algues (marque Bord à Bord)
- **Aqua B** : Récolte et transformation d'algues alimentaires (marque Marinoë)
- **Bretagne Viande Bio** : Commercialisation de viande issue de l'Agriculture Biologique (porcs, bovins, veaux, agneaux) **avec l'entreprise Kervern** (fabrication de viande et charcuterie biologiques)
- **L'Escargot du Pays de Cornouaille** : Elevage Bio d'escargots. Produits gastronomiques élaborés exclusivement à partir d'escargots issus de l'élevage Bio
- **Minoterie de Quincampoix** : Meunerie

Retrouvez ci-après la présentation détaillée des fournisseurs Bio adhérents à Inter Bio Bretagne présents sur le stand collectif

► Le lundi 22 et le mardi 23 mars, un petit-déjeuner découverte 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, les internats...

Inter Bio Bretagne, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard pour sa mise en œuvre, proposera un temps fort inédit spécialement dédié aux hôteliers, restaurateurs, internats... avec une offre de buffet de petit déjeuner 100% Bio. Pour les professionnels et la presse, un petit-déjeuner découverte sera offert le lundi 22 et le



mardi 23 mars, de 9h30 à 11h au Club, espace privé du salon (sur inscription : contact@interbiobretagne.asso.fr ou Tél. : 02 99 54 03 23).

Une offre complète qui reflètera la diversité des produits Bio disponibles, avec nos partenaires officiels sur cette animation :

- **Produits laitiers (Triballat-Noyal / marque Vrai)**
- **Céréales (Céréco / Grillon d'Or)**
- **Café, thé, jus de fruits, sucre et sucrettes, chocolat en poudre et barres chocolatées, fruits secs (Approbio)**

Seront également proposés à la dégustation le café Coïc, le thé aux algues Tonnerre de Brest, des fruits (Pomona Terre Azur), de la charcuterie (Kervern), des biscuits bretons (Penven) ...

Retrouvez ci-après la présentation détaillée des partenaires officiels sur cette animation

► **2 tables rondes : Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !**

Depuis 2003, Inter Bio Bretagne coordonne au niveau régional le dossier "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !". Cette expérience permet une **identification claire des freins et des leviers pour l'intégration régulière, progressive et cohérente d'ingrédients Bio en restauration hors domicile**. Cette table ronde permettra de découvrir (ou confirmer) les conditions de réussite d'un tel projet et d'échanger sur leur mise en œuvre : connaître les spécificités du mode de production et de transformation biologique ; repérer les acteurs de la filière Bio ; organiser son approvisionnement ; identifier les critères de maîtrise du budget ; construire un projet à plusieurs.

Dimanche 21 et Mardi 23 mars à 17h00 sur le Pôle Informations / Conseils - Hall 2

► **Un atelier culinaire "Manger Bio en restauration collective : pour passer de la théorie à la pratique "**

Atelier animé par Gilles Flageul (responsable de la restauration scolaire de la Ville de Plouër sur Rance)

En lien avec la table-ronde "Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !" proposée par Inter Bio Bretagne, Gilles Flageul proposera un atelier dédié à l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective. Une recette traditionnelle sera revisitée à cette occasion pour **prendre en compte les contraintes de la restauration collective**, notamment en terme budgétaire. Accompagner les légumes avec de la viande (et non l'inverse...) pour pallier au surcoût généré par les protéines animales, tout en proposant une recette acceptable culturellement par les convives, du plus petit au plus grand, tels seront les objectifs de cette intervention.

Mardi 23 mars - Atelier 2 – 15h à 16h

Le restaurant scolaire de Plouër sur Rance (22) : une démarche exemplaire d'introduction d'ingrédients Bio

L'équipe du restaurant scolaire de Plouër sur Rance fabrique environ 45 000 repas durant l'année scolaire, dont 9 000 pour la commune de Langrolay. Depuis cinq ans, des fruits Bio sont introduits aux menus deux fois par semaine, soit environ 10% de l'alimentation, en privilégiant le commerce de proximité. Les parents d'élèves sont sensibles à la qualité des repas servis et soutiennent cette démarche. Aussi, une étude de marché a été réalisée afin d'envisager de passer à 30% de produits Bio dans les menus, à savoir :

- 2 fruits par semaine
- 2 fromages par semaine
- Des céréales (1,5 par semaine)
- Des laitages
- Des légumes, en collaboration avec l'ESAT des Quatre Vaulx-Jardin (Corseul – 22), de juin à novembre.



Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo



Présentation détaillée des entreprises

- ▶ Les fournisseurs Bio adhérents à Inter Bio Bretagne présents sur le stand collectif
- ▶ Les partenaires officiels du petit-déjeuner *découverte* 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, les internats...

*Des produits Bio bretons seront également préparés par les Chefs pendant les ateliers culinaires organisés tout au long du salon, en partenariat avec les entreprises Bio bretonnes suivantes : **Biomax** (légumes Bio bretons), **Triballat-Noyal** (produits laitiers), **Team Ouest** (grossiste), **Algue Service** (algues), **L'Escargot du Pays de Cornouaille**.*

Les fournisseurs Bio adhérents à Inter Bio Bretagne présents sur le stand collectif



- ① **Algue Service** : Fabrication artisanale de spécialités alimentaires aux algues (marque Bord à Bord)
- ② **Aqua B** : Récolte et transformation d'algues alimentaires (marque Marinoë)
- ③ **Bretagne Viande Bio** : Commercialisation de viande issue de l'Agriculture Biologique (porcs, bovins, veaux, agneaux) **avec l'entreprise Kervern** (fabrication de viande et charcuterie biologiques)
- ④ **L'Escargot du Pays de Cornouaille** : Elevage Bio d'escargots. Produits gastronomiques élaborés exclusivement à partir d'escargots issus d'un élevage Bio
- ⑤ **Minoterie de Quincampoix** : Meunerie

Les partenaires officiels du petit-déjeuner *découverte* 100% Bio pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, les internats...



- ⑥ **Approbio**
- ⑦ **Céréco** (céréales pour le petit déjeuner)
- ⑧ **Triballat-Noyal** (marque Vrai)

Seront également proposés à la dégustation le café Coïc, le thé aux algues Tonnerre de Brest, des fruits (Pomona Terre Azur), de la charcuterie (Kervern), des biscuits bretons (Penven) ...



① Algue Service

Fabrication artisanale de spécialités alimentaires aux algues (marque Bord à Bord)

Algue Service est basée à Roscoff sur un des plus grands champs d'algues d'Europe. Les produits que nous fabriquons sont vendus sous la marque "**Bord à Bord**".

Contrairement à ce que l'on peut observer en Asie, le marché de l'algue alimentaire est, en Europe, un marché de niche. Les progressions de ces dernières années montrent que l'algue gagne du terrain tant auprès des restaurateurs que des particuliers.

Depuis 12 ans, toute l'équipe d'Algue Service développe et fabrique une gamme originale de produits alimentaires à base d'algues pour le bonheur des chefs et des particuliers amateurs de nouvelles saveurs.

Nos gammes de produits: marinades d'algues fraîches, algues fraîches salées, algues déshydratées en paillettes ou en feuilles.

Nous sommes certifiés Ecocert F-32600.

Après le succès du tartare d'algues et du nori mariné, Bord à Bord créé le **wakamé mariné**. Produit prêt à consommer, le wakamé mariné est élaboré par Bord à Bord avec 55% de wakamé frais cultivé au large de Saint Malo et d'oignons biologiques de Roscoff.



ALGUE SERVICE

ZA de Blosson - 29680 ROSCOFF
Tél. 02 98 19 33 41- Fax.02 98 19 33 46
Contact : Henri COURTOIS
contact@bord-a-bord.fr
www.bord-a-bord.fr

② Aqua B

Récolte et transformation d'algues alimentaires (marque Marinoë)

Aqua-B est producteur et transformateur d'algues marines. Nous vous proposons une large gamme que nous vous invitons à découvrir.

Nos spécialités sont les **tartares d'algues**, produits frais et savoureux, aux notes variées.

Prêts à l'emploi, ils savent se fondre et s'adapter à toutes les idées de recettes, de la plus classique à la plus sophistiquée. 100% végétales et pourtant marines, ils sont les alliés d'une cuisine saine et évolutive.

En 2010, nous avons encore innové avec une gamme unique de **Tapas marins**, riche en saveurs et en couleurs. Influencés par des saveurs du sud, et souhaitant valoriser un poisson issu d'un pêche traditionnelle bretonne, tout en intégrant la notion de praticité, nos tapas d'algues et de sardines sont prêts à l'emploi, savoureux et originaux.

La gamme s'étant des **algues déshydratées** aux **algues fraîches salées**, tout en passant par les **salicornes**, les **sels** et **aides culinaires**...



AQUA B

Terre plein du Port - 29740 LESCONIL

Tél. 02 98 82 26 56 - Fax 02 98 82 26 57

Contact : Marie-Dominique PLAN

infos@marinoe.fr

www.marinoe.com

③ Bretagne Viande Bio

Groupement d'éleveurs et de bouchers en Agriculture Biologique

Objectifs de Bretagne Viande Bio

- Filière **exclusivement BIOLOGIQUE**.
- Garantir une **plus value aux éleveurs** par rapport aux autres circuits.
- Garantir un **approvisionnement régulier** de qualité aux acheteurs.

Historique de Bretagne Viande Bio

Bretagne Viande Bio a été créée en 1991 par la rencontre entre des éleveurs, souhaitant valoriser leurs produits dans la filière biologique, et des bouchers recherchant des produits de qualité. L'objectif est d'offrir de nouveaux débouchés à la viande issue de l'agrobiologie. La marque BVB est une marque déposée qui garantit le respect du cahier des charges de l'**Agriculture Biologique**.

Les productions et les producteurs

Bretagne Viande Bio commercialise 1700 bovins à l'année, 3200 porcs, plus de 400 veaux de lait, 900 agneaux ainsi que 1000 lapins.

Bretagne Viande Bio a poursuivi son évolution et regroupe aujourd'hui 250 éleveurs, répartis sur les 4 départements bretons pour un meilleur suivi de la filière,

Bretagne Viande Bio travaille avec des boucheries artisanales, des rayons boucherie en magasins spécialisés, des salaisoniers et transformateurs.

La traçabilité de Bretagne Viande Bio

La traçabilité Bretagne Viande Bio c'est : des boucles bleues identifiables et des bons de livraisons quadrifoliés par animal.

Chaque étape de la filière (Eleveurs, Abattoirs, Bouchers-transformateurs et Bretagne Viande Bio) est contrôlée par un organisme certificateur indépendant agréé par l'Etat.

Qualité, méthode, traçabilité et sécurité sont les maîtres mots du groupement.

Nos produits : Bovins viande et laitiers, Veaux de lait, Agneaux, Porcs, Lapins



BRETAGNE VIANDE BIO

13, rue Carant du Four - 56320 LE FAOUET

Tél. : 02-97-23-06-79 - Fax : 02-97-23-16-08

bvb-bretagne@wanadoo.fr

④ L'Escargot du Pays de Cornouaille

Elevage Bio d'escargots. Produits gastronomiques élaborés exclusivement à partir d'escargots issus d'un élevage Bio

La Bretagne est souvent décriée à cause de ses pluies fréquentes, mais c'est ce climat océanique qui rend si bonnes nos pommes, si gras notre lait... Et si savoureux nos escargots !

Traditionnellement dégustés en Bretagne depuis la nuit des temps, les escargots ont longtemps été considérés, à l'instar des huîtres et des crabes, comme un plat de pauvres ! Comme eux, **l'escargot est aujourd'hui reconnu comme l'un des mets les plus raffinés parmi ceux que la nature nous offre**. Sylvie Lamouric, éleveuse d'escargots, a choisi une technique d'élevage biologique et privilégie les qualités gustatives de ses petits protégés plutôt que le rendement. Venez découvrir un élevage original, où les escargots vivent en totale liberté dans de grands parcs de 300m².

Sylvie vous propose une gamme de produits gastronomiques élaborés exclusivement à partir d'escargots issus de son élevage. Découvrez ses talents culinaires en dégustant ses **Escargotines**, délicates mousses d'escargot à toaster pour l'apéritif, ses **Tapas d'escargots** légèrement relevés et ses **escargots confits à la graisse de canard** qui viendront rehausser vos salades. Sylvie vous propose également toute une gamme de **plats cuisinés** lentement mijotés, ainsi que ses **recettes d'escargots au court-bouillon traditionnel ou aux algues bretonnes**. Tendre, délicate, savoureuse et fondante, la chair de nos escargots vous étonnera par ses qualités gustatives.



Mais comment obtenons-nous une telle qualité ?

Une part du secret réside dans notre technique d'élevage qui offre à nos protégés une croissance sereine dans un environnement naturel parfaitement adapté à leurs besoins. Notre méthode est conforme au cahier des charges concernant l'Agriculture Biologique, certifiée par l'organisme de contrôle Ecocert.

Nous élevons dans notre ferme hélicicole :

- Du **"Petit-Gris"** (*Helix aspersa aspersa*), un escargot extrêmement répandu sur la façade atlantique française. C'est l'escargot que chaque Breton a un jour chassé de son potager, direction : la marmite ! On le trouve aussi dans les pays méditerranéens (Europe et Afrique du Nord).
Mesurant entre 28 et 35 mm pour un poids adulte de 7 à 15 g, il est très réputé pour ses qualités gustatives.
- Du **"Gros-Gris"** (*Helix aspersa maxima*), cousin de grande taille du "Petit-Gris". Cet escargot mesure 40 à 45 mm pour un poids adulte de 20 à 30 g. Il possède les qualités gustatives du Petit-Gris et la taille gourmande de l'escargot de Bourgogne.

Les parcs d'élevage en plein air

Nous élevons nos escargots dans des **parcs en plein air** équipés de structures en bois de peuplier non traité qui offrent à nos hôtes l'abri nécessaire à leur bien être. Ce sont de longues tables étroites et basses sur lesquelles sont appuyées des planches.

En effet, l'escargot est un animal nocturne qui doit se protéger de l'ardeur du soleil durant la journée, qu'il passe à dormir au frais et à l'ombre, sous les planches et les tables. C'est seulement à la tombée du jour qu'il se met en activité et part à la recherche de sa nourriture. Il restera actif jusqu'au lever du soleil.

Des filets anti-oiseaux sont disposés au dessus des parcs afin d'éviter que notre élevage ne serve de garde-manger aux nombreux merles, pies, grives et autres gourmands qui nichent dans les arbres alentour. Pour entretenir le pourtour de nos parcs d'élevage, nous y faisons paître nos moutons. Ce sont des "Ouessant", du nom de leur île d'origine, située au large de Brest, à quelques heures de navigation de chez nous.

L'alimentation des escargots

Les parcs d'élevage sont semés de ray-grass, de radis fourrager et de colza. Nous choisissons des semences d'origine biologique. Ces végétaux constituent la base de l'alimentation de nos gastéropodes, à l'exception du ray-grass qui n'est pas consommé par les escargots, mais sert à créer un tapis végétal conservant la fraîcheur et l'humidité au sol. En complément à cette végétation, nous apportons à notre cheptel un mélange de farines que l'on distribue sur les mangeoires. Ce complément est constitué à 30% du calcium nécessaire à la fabrication d'une belle et solide coquille. Le reste du mélange, destiné à apporter un complément varié à la végétation disponible en permanence dans les parcs, est constitué de pois, graines de soja, maïs, tourteau de sésame, avoine, blé... **le tout étant évidemment issu de l'Agriculture Biologique.** Un vrai festin pour gastéropode ! Cette alimentation entièrement naturelle nous permet de vous proposer des escargots aux qualités gustatives exceptionnelles.

L'ESCARGOT DU PAYS DE CORNOUAILLE

La Croix Lanveur - 29140 ROSPORDEN

Tél. : 06 72 20 27 21

Contact : Sylvie LAMOURIC

sylvie@escargot-bio.fr

www.escargot-bio.fr

⑤ Minoterie de Quincampoix

Le Moulin de Quincampoix est une entreprise familiale où la famille Noël est installée depuis 4 générations.

Situé sur la rivière "le Couesnon" qui actionne aussi le moulin, nous y avons conservé les principes de mouture à l'ancienne avec l'installation d'une meule de pierre qui respecte mieux le grain de blé sans endommager ses principes actifs.

Depuis la mise en place du "Bio" au début des années 80, nous y avons été tout de suite intégrés, défenseurs depuis toujours d'une agriculture durable et de traitement minimum dans toute la chaîne de production.

En 2009, la mouture de Sarrasin a été dissociée du moulin à blé pour se faire dans une installation dédiée, permettant d'éviter tout risque d'allergie pour les intolérants coeliaques.

Le Blé Noir que nous y passons est exclusivement Breton.

Notre moulin reste toujours attaché à la recherche de la qualité, dans le respect de la tradition, pour satisfaire les amateurs de farines de blé et de sarrasin issues de notre terroir.

Yves Noël

MINOTERIE DE QUINCAMPOIX – MOULIN DE RIMOU

Quincampoix - 35560 Rimou

Tél. : 02 99 98 25 71 - Fax : 02 99 98 14 21

moulinerimou@wanadoo.fr

⑥ Approbio

Distribution de produits biologiques et équitables

Approbio est une SARL créée à Betton en 2007, spécialisée dans la **distribution de produits biologiques et équitables**. Son gérant, Hervé Lefeuvre, avec ses 13 années d'expérience dans la Bio, développe une distribution à taille humaine, réactive, professionnelle, tout en défendant des valeurs fortes.

Nous distribuons une gamme de **400 produits alimentaires Bio et/ou équitables**, pour les distributeurs, transformateurs et professionnels de la restauration collective et commerciale.

Des produits **biologiques** donc, mais pas seulement... Priorité est donnée aux **produits régionaux**, pour contribuer au développement régional, limiter les transports et ainsi l'impact sur l'environnement.

Approbio est aussi **solidaire** : le **commerce équitable** est mis en avant pour les produits d'importation (Marques OXFAM et Rapunzel notamment) et nous nouons des partenariats avec les CAT / ESAT, afin de favoriser le travail des personnes handicapées.



Boissons, café, thé, chocolats, biscuits, fruits secs, céréales, légumineuses, conserves... notre gamme est large. Pausas café ? Réunions ? Pots d'accueil ? Restauration ? Vous trouverez une gamme adaptée à tous vos besoins chez Approbio. Nous nous adaptons à chaque demande pour vous offrir un service personnalisé et un tarif très compétitif, grâce à notre important réseau de fournisseurs.

Approbio, c'est également le spécialiste des **coffrets cadeaux** Bio et équitables, pour tout budget et tout événement (CE, CCAS, Collectivités, cadeaux d'entreprise, distributeurs...).



APPROBIO

2, impasse du Halage - 35830 BETTON

Tél. : 06 34 07 42 25 et 02 99 55 97 10

Contact : Hervé LEFEUVRE

Mail : contact@approbio.com

www.approbio.com

7 Céréco (céréales pour le petit déjeuner)

Quand en 1991, Gérard Le Goff crée son entreprise, il n'est pas à sa première expérience dans la Bio. Dès 1984, militant écologique, il a la conviction profonde du bien fondé de l'Agriculture Biologique, et en 1986, il s'installe à Domagné, près de Rennes, comme agriculteur ; il produit des céréales Bio. Puis en 1989, il décide de se lancer dans la transformation et la préparation des céréales pour le petit déjeuner. En 2000, la société change de nom, elle devient CÉRÉCO, la contraction de « CÉRéales » et d'« ÉCOlogie ».



Depuis lors, l'entreprise connaît une croissance fulgurante et soutenue : la qualité des produits, la profondeur des gammes proposées et le savoir-faire de la société lui ont permis d'acquérir très rapidement une notoriété incontestable et une position largement leader dans le circuit des magasins spécialisés dans la distribution de produits Bio.

Face à cette demande, et afin d'apporter le meilleur service à la clientèle, la société s'est dotée de moyens très importants. De la grange qui abritait les premières productions, puis des anciens locaux qui l'ont accueilli dans le centre ville pendant 10 ans, l'entreprise s'est déplacée en 2000 dans une nouvelle construction et s'est équipée d'un outillage important et performant. En 2008, une extension de 2700 m² a été construite avec les dernières technologies de l'éco-construction. Les murs sont en bio-briques, l'isolation en chanvre, le bardage en bois. Sur le toit, 1360 m² de panneaux solaire permettent de produire une partie des besoins en électricité. Les toitures végétales sont des isolants naturels et l'eau de pluie est récupérée.

La qualité, une exigence à tous les stades, une vigilance de tous les instants.

En complément d'une large gamme de céréales pour petit déjeuner, qui offre probablement un des choix les plus complets du marché, la société propose une sélection d'autres produits d'épicerie. Toutes les matières premières sont rigoureusement

sélectionnées auprès de producteurs et de fournisseurs partenaires qui se sont engagés dans une démarche de qualité et de transparence. Elles sont produites selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique, contrôlées et certifiées. En outre, des contrôles permanents à tous les stades de la fabrication jusqu'à l'expédition, complètent les normes de production. Si le caractère biologique constitue en soi une surenchère par rapport aux céréales classiques, garantes d'équilibre, de vitalité, de santé, l'entreprise s'est toujours attachée à mettre en œuvre des recettes différentes et inédites, et à conserver un goût authentique et nature aux produits. Le consommateur actuel qui est à la recherche d'une alimentation saine, a besoin d'être sécurisé et rassuré sur les origines et les compositions des produits, mais aussi sur les méthodes de production, l'éthique de la société.

« Les produits issus de l'Agriculture Biologique conjuguent à la fois plaisir des goûts et des saveurs authentiques, santé et sécurité. »

Mangeons Bio pour notre santé, pour notre plaisir, pour la protection de notre environnement, dans le respect de notre devoir de sauvegarde du cadre de vie des générations futures. »

Gérard Le Goff



Céréales écologiques

Céréco

ZA La Fontenelle – 35133 DOMAGNE
Tél : 02 99 00 02 66 – Fax : 02 99 00 09 35
contact@cereco-bio.fr
www.cereco-bio.fr

8 Triballat-Noyal (marques Vrai - Sojade)

Une entreprise familiale pionnière en Agriculture Biologique

Les premières activités en Agriculture Biologique de la société Triballat de Noyal sur Vilaine débutent dès 1976. Si Monsieur et Madame Clanchin ont initié dans leur entreprise une démarche Bio, c'est avant tout le fruit de rencontres et d'échanges avec des hommes et des femmes qui par intuition ou par réaction, souhaitaient œuvrer à la naissance d'une alternative agricole et alimentaire.

L'entreprise Triballat, du fait de sa participation active et pérenne au développement de l'Agriculture Biologique, dispose d'une réelle légitimité et figure parmi les acteurs majeurs de la filière Bio tant aux niveaux régional que national.

Un engagement durable au service de la Nature et de l'Homme

Depuis plus de 25 ans, la laiterie Triballat s'est engagée dans l'Agriculture Biologique avec la conviction qu'il était nécessaire de repenser une production respectueuse de la Nature et de l'Homme.

Aujourd'hui comme hier, la conception de l'Agriculture Biologique pour l'entreprise Triballat c'est :

- Un lien fort entre son activité de "laitier" ou de "fromager" et celle des éleveurs biologiques sous la forme d'un dialogue permanent avec des personnes qualifiées chargées d'accompagner techniquement et réglementairement les démarches de production.
- Une grande proximité entre l'origine du lait et sa transformation, d'où les multiples ateliers à taille humaine implantés dans les bassins de production. Cette proximité est également gage d'une meilleure traçabilité et de transparence.
- La recherche d'un lait biologique de qualité issu de troupeaux nourris essentiellement sur base prairies à flore variée (graminées, légumineuses).
- Une conformité sans faille à la réglementation en vigueur de l'Agriculture Biologique.
- Une valorisation durable des territoires et du travail des hommes.
- Des produits laitiers biologiques pour tous et revendiquant un plaisir gustatif.

Une entreprise ancrée dans son territoire et dans le Développement Durable

Situé en Ille et Vilaine près de Rennes, le siège de Triballat Noyal a été créé en 1951. Le site de Noyal sur Vilaine fabrique depuis plus de 25 ans des produits laitiers biologiques et a développé une large gamme. **Son lait Bio est collecté auprès de 25 producteurs de lait de vache et 5 producteurs de lait de brebis répartis sur tout le département d'Ille et Vilaine.**

Triballat Noyal a initié une démarche de développement durable prenant en compte les préoccupations environnementale, économique et sociale. **La démarche Développement Durable se veut une garantie de qualité sociale et un outil fédérateur d'énergies, de performances économiques et environnementales.** Les distinctions reçues par l'entreprise en 2008 comme l'Oscar du Développement Durable d'Ille-et-Vilaine et le Trophée Eco-Emballages, sont pour partie le reflet des actions menées et une forme d'encouragement pour tous.

Les produits VRAI : Bio et bon à la fois

En 1995, l'entreprise lance la première gamme de produits laitiers biologiques frais en hyper et supermarchés sous la marque VRAI.

Tous les produits VRAI bénéficient du label AB. Nous apportons la garantie que tous nos produits VRAI sont fabriqués avec du lait 100% biologique d'origine française et de grande qualité, issu de troupeaux nourris essentiellement sur prairies à flore variée. En plus du respect du cahier des charges, nous mettons tout en œuvre pour fabriquer des produits de qualité : recettes traditionnelles, sélection rigoureuse des ingrédients et savoir-faire... car pour nous Bio et Bon sont indissociables.

Des plaisirs variés pour tous les goûts

La gamme VRAI propose aujourd'hui près de 30 références en ultra-frais. VRAI travaille le lait de vache et le lait de brebis et propose un large choix de produits : Yaourts, Fromages blancs, Desserts, Beurres et Crèmes Fraîches.

Les produits :

- Yaourt nature
- Yaourt ½ écrémé sucré
- Yaourt nature 0% MG
- Yaourts au lait entier citron
- Yaourts au lait entier vanille
- Yaourts aromatisés
- Yaourts brassés vanille
- Fromage frais 20% de MG
- Fromage frais pulpe de fraise 20% MG
- Délices cacao
- Délices caramel
- Beurre de baratte doux,
- Beurre de baratte ½ sel
- Brebis (yaourt et fromage frais)
- Petit Saint Paulin

Disponibilité : toute France



TRIBALLAT - NOYAL

2, rue Julien Neveu - 35531 NOYAL SUR VILAINE

Tél. : 02 99 04 11 11 - Fax : 02 99 04 17 44

Contact : Pascal BENARD

www.vrai.fr - www.triballat.fr – www.sojade.fr

La Bio en chiffres : Une filière qui ne connaît pas la crise !

Les chiffres de la Production

En 2008 en Bretagne, le seuil symbolique des 1 000 fermes Bio dépassé !

En 2009, on compte 300 nouveaux producteurs Bio par mois en France

Sources : 1^{ères} estimations de l'Agence Bio dans le cadre de la réalisation de l'Observatoire National de l'Agriculture Biologique", 2009

- **3 600 nouveaux producteurs se sont engagés dans le mode de production biologique en 2009**, soit 300 producteurs de plus en moyenne chaque mois.
- En un an, le rythme d'engagement a plus que doublé. Le nombre de producteurs Bio a donc augmenté de 23% en 2009 par rapport à 2008.
- Au total fin 2009, **16 400 producteurs cultivaient selon le mode de production biologique en France**, alors qu'ils étaient 13 298 en 2008 (la plus forte progression constatée depuis 1995).
- Au total, la France comptait 25 000 opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs et importateurs) engagés en Bio au 31 décembre 2009, soit 20% de plus qu'en 2008, avec 4 100 nouveaux opérateurs Bio en 2009.
- Une croissance historique : **3,2% des exploitations françaises étaient Bio fin 2009**. Les surfaces de terres de ces exploitations atteignaient 670.000 hectares, soit 2,4% à 2,5% de la SAU françaises. 516.000 ha étaient certifiés Bio et 154.000 ha en conversion.

Les chiffres de la Préparation de produits Bio en Bretagne

Source : Enquêtes internes, INTER BIO BRETAGNE, 2009

- Presque **400 entreprises** de transformation (y compris grossistes et expéditeurs) début 2009, contre 270 en 2006, soit une **progression de 48%** en 3 ans. Cette progression importante est essentiellement due à la création de gammes Bio chez les préparateurs existants (surtout grossistes / expéditeurs).
- **Boulangeries** : plus de 50 boulangeries artisanales et de nombreux ateliers de fabrications en GMS dans la plupart des enseignes.
- **Boucheries** : 10 boucheries artisanales (dont 5 spécialisées en Bio) et plus de 10 rayons "Boucherie-Charcuterie" en magasins spécialisés.
- En 2008, 36% de ces entreprises ont un chiffre d'affaires Bio supérieur à 95% de leur CA total. Début 2008, 62% des entreprises Bio ont des **projets de développement**, notamment d'investissement et de création d'emplois.

Les chiffres de la Distribution et du marché français en général

Sources : Enquête interne, INTER BIO BRETAGNE, 2009.
et "Evaluation du marché alimentaire Bio français ", Agence Bio/ AND-I, 2009

- Environ **85 grossistes et intermédiaires de commerce en Bretagne** en 2009 : groupements de producteurs, grossistes (spécialisés Bio ou non), expéditeurs, négociants, fournisseurs de la restauration collective...
- **140 magasins spécialisés en produits Bio présents en Bretagne** : indépendants ou rattachés à un réseau, fixes ou itinérants. Les quatre réseaux présents sur la Bretagne sont Biocoop, La Vie Claire, Biomonde et Bioprofil.
- **Répartition des ventes de produits bio en France** : en 2008, 42% de la totalité des produits Bio vendus en France sont vendus en GMS (en valeur), 40% en magasins spécialisés (dont 27% en magasins spécialisés en réseau), 13% en

vente directe et 5 % dans les "alimentaires spécialisés" (boucherie et boulangerie artisanale). Mais cette répartition est différente selon les produits considérés.

- Un marché évalué à **2,6 milliards d'Euros en 2008**, soit **1,7 % de part de marché** du marché alimentaire pour les produits bio.
- Ce marché a ainsi connu une **progression de 25 %** par rapport à 2007. **Entre 1999 et 2005** la croissance était en moyenne **de 10%** (alors que, dans le même temps, l'ensemble du marché alimentaire progressait de 3,6% par an).

Les chiffres de la Restauration Collective et Commerciale

Sources : "Baromètre CSA / Agence Bio 2009" *

- La demande en produits Bio dépasse aujourd'hui le cadre de la consommation à domicile puisque les Français déclarent vouloir de plus en plus avoir la possibilité de **manger Bio dans les restaurants** (45% en 2009 vs 42% en 2008).
- Les actifs sont également de plus en plus nombreux à vouloir manger des produits Bio au travail. Ils sont 41% à en souhaiter dans leur **restaurant d'entreprise** (vs 38% en 2008), et 37% dans les **distributeurs automatiques** sur leur lieu de travail (vs 32%).
- Les enfants ne sont pas oubliés car l'intégration d'ingrédients Bio en milieu scolaire est un souhait des parents. D'après eux, 1/3 des élèves (de 3 à 18 ans) fréquentant les restaurants scolaires a déjà pris un repas avec des produits Bio. Ce chiffre est en augmentation par rapport au précédent Baromètre : 24% en 2008. Parmi les parents dont les enfants n'ont pas eu l'occasion de manger Bio en restauration scolaire, 75% souhaitent que ce type de repas leur soit proposé et ils sont prêts à prendre en charge un surcoût de 7% pour un repas avec des produits biologiques pour leur(s) enfant(s) (6% en 2008).
- Cerise sur le gâteau pour les professionnels de la restauration, les Français affirment à 74% que les qualités nutritionnelles des aliments Bio sont mieux conservées et 61% qu'ils ont meilleur goût.

Les chiffres de la Consommation française

Source : "Baromètre CSA / Agence Bio 2009" *

Dans un contexte économique difficile, le Baromètre annuel de l'Agence Bio, réalisé en octobre 2009, confirme le dynamisme de la consommation des produits Bio en France. D'année en année, l'intérêt des consommateurs et des acheteurs se renforce. **Solides face à la crise, les indicateurs de consommation restent au vert :**

- **46% des Français ont consommé au moins un produit Bio au moins une fois par mois en 2008** (vs 44% en 2008 et 42% en 2007).
- 71% des acheteurs-consommateurs de produits Bio déclarent même avoir l'intention de maintenir, voire d'**augmenter pour 25%** (vs 22% en 2008), **leurs achats de produits Bio** dans les 6 mois suivant l'enquête.
- **75% des Français considèrent que l'Agriculture Biologique est une solution d'avenir face aux problèmes environnementaux** et ils sont 84% à estimer que le mode de production biologique doit se développer en France.
- La **protection de l'environnement - en tant que raison de consommation Bio** - passe de la quatrième à la deuxième position, échangeant sa place avec la motivation liée à la qualité et au goût des aliments Bio.
- 94% des consommateurs-acheteurs disent ainsi manger Bio "pour préserver l'environnement" (86% en 2008). Les **raisons éthiques** progressent de 10 points par rapport à 2008 (72% en 2009 vs 62% en 2008).
- Cette sensibilité croissante en faveur de la protection de l'environnement entraîne **une meilleure connaissance des principes liés à l'Agriculture Biologique**. Par exemple, 9 sur 10 sont d'accord avec le fait que "l'Agriculture Biologique interdit l'utilisation des OGM", 82% qu'elle "a des exigences spécifiques pour le bien-être animal et l'alimentation des animaux", 79% que "les produits biologiques transformés ne contiennent ni colorant ni arôme artificiel de synthèse" et autant que "l'Agriculture Biologique suit un cahier des charges public précis".

* Enquête quantitative menée par CSA en face à face à domicile du 27 octobre au 31 octobre 2008 auprès d'un échantillon de 1050 personnes représentatif de la population française (en terme de sexe, âge -15 ans et plus -, catégorie socioprofessionnelle, région et taille d'agglomération).

Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo

L'Agriculture Biologique, qu'est-ce que c'est ?



Définition de l'Agriculture Biologique

IFOAM¹ définit l'Agriculture Biologique comme suit :

"L'Agriculture Biologique est un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets adverses. L'Agriculture Biologique allie tradition, innovation et science au bénéfice de l'environnement commun et promeut des relations justes et une bonne qualité de vie pour tous ceux qui y sont impliqués."

Un mode de production spécifique

Reconnue par les pouvoirs publics en 1980, l'Agriculture Biologique constitue l'un des trois signes d'identification de la qualité et de l'origine qui attestent la qualité liée à l'origine (AOC, AOP, IGP, STG), la qualité supérieure (le Label Rouge) et **la qualité environnementale (l'Agriculture Biologique)**.

En effet, le mode de production biologique préconise l'utilisation de produits naturels. Elle respecte la nature, l'animal, l'homme et leurs cycles de vie. L'Agriculture Biologique se base sur des perspectives à long terme pour préserver l'écosystème.

Une réglementation rigoureuse et un contrôle strict des produits

L'Agriculture Biologique est encadrée depuis 1992 par **une réglementation européenne très stricte**, qui est soumise au respect d'un cahier des charges précis (règlement CE 2092/91 remplacé au 1^{er} janvier 2009 par le règlement CE 834/2007 et ses règlements d'application).

Il garantit la qualité biologique des produits aux consommateurs par **un socle de base réglementaire uniforme** sur tous les pays de la Communauté et oblige les professionnels Bio à respecter les mêmes règles pour que leurs produits bénéficient de l'appellation "Bio" ou "Issu de l'Agriculture Biologique".

Sur la base de ce règlement, tous les opérateurs économiques Bio de l'espace européen sont inspectés individuellement et régulièrement par un organisme certificateur accrédité qui ne délivre, au producteur ou à l'opérateur d'aval, une licence et un certificat bio, pour un temps limité, **que si l'ensemble des règles définies sont respectées**.

Les procédures de contrôles portent sur l'ensemble du système de production, de transformation et de distribution.

La Marque AB : L'Assurance Bio

Le logo français AB (pour "Agriculture Biologique") est le signe de qualité le plus utilisé pour l'identification des produits biologiques en France et le plus connu des consommateurs.

Il apporte aux consommateurs **une identification visuelle claire** qui guide leur choix et **garantit le caractère biologique des produits**.

La marque AB est la propriété du ministère français en charge de l'agriculture.

¹ IFOAM : Fédération Internationale des mouvements de l'Agriculture Biologique qui réunit 750 organisations spécifiques de l'Agriculture Biologique de 100 pays différents et représente la Bio sur le plan international. Son aile française, l'AsAFI, est l'association des membres français d'IFOAM qui réunit sur les sujets transnationaux les principales organisations françaises de l'Agriculture Biologique.



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,...

L'interdiction du recours aux 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.

L'agriculteur Bio ...

... recherche les **équilibres** entre le sol, les animaux, les plantes, grâce à des pratiques telles que la rotation des cultures, les engrais verts, les cultures associées,

... **exclut** de son mode de production tout engrais chimique, pesticide de synthèse, organisme génétiquement modifié (OGM) et cultures hors-sol,

... récolte les végétaux **à maturité** pour optimiser leurs qualités gustatives et nutritionnelles,

... utilise uniquement des **fertilisants naturels** (pas d'engrais chimiques),

... pratique le **désherbage mécanique, thermique ou manuel**,

... **protège la biodiversité** de la faune et de la flore pour un meilleur équilibre des écosystèmes,

... respecte le **cycle des saisons** et les caractéristiques des terroirs,

... favorise l'action des **prédateurs naturels** contre les parasites,

... élève les animaux **en respectant leurs besoins physiologiques** et en pratiquant le lien au sol (production d'un certain pourcentage d'aliments sur la ferme).



Inter Bio Bretagne est partenaire du salon Prorestel
21, 22 et 23 mars 2010 – Espace Duguay Trouin – Saint-Malo

Inter Bio Bretagne : Ses missions, ses actions



Inter Bio Bretagne est l'interprofession de la filière Agriculture Biologique bretonne (association loi 1901). Elle est née en 1995 de la volonté de professionnels de la filière Bio, avec l'appui du Conseil régional de Bretagne et de l'État. Structure de concertation et d'échange entre les différents maillons de la filière Bio, Inter Bio Bretagne est depuis près de 15 ans l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics sur le dossier Bio en Bretagne.

Des missions complémentaires pour un développement harmonieux de la filière Bio...

- Représenter et défendre les intérêts de ses adhérents et de la filière Bio en général.
- Connaître, analyser, élargir et mettre en adéquation l'offre et la demande de produits Bio.
- Organiser la concertation par filières et mettre en place des actions structurantes.
- Assurer la veille réglementaire Bio.
- Promouvoir les produits Bio bretons.
- Coordonner les programmes de développement régionaux (Recherche, "Manger Bio en restauration collective"...).
- Accompagner les porteurs de projets Bio (transformation, distribution, restauration).
- Animer les procédures d'aides régionales aux professionnels.

Une composition représentative de la diversité des acteurs...

Inter Bio Bretagne rassemble tous les maillons de la filière Bio bretonne : organisations de producteurs, fournisseurs de biens, préparateurs, distributeurs, prestataires de services, associations de consommateurs. L'équipe d'Inter Bio Bretagne est composée de 9 salariés.

Une reconnaissance nationale...

Membre actif de BRIO (Bio des Régions Interprofessionnellement Organisées), Inter Bio Bretagne participe à de nombreux groupes de travail au sein des instances nationales (Agence Bio, FNAB, ITAB, interprofessions conventionnelles...). Ainsi reconnu, le dynamisme de la filière Bio bretonne en général et d'Inter Bio Bretagne en particulier encourage les professionnels à s'investir dans les travaux de leur interprofession.

Au service des professionnels ! Pour le développement de la Bio...

Inter Bio Bretagne œuvre de manière générale au développement de l'Agriculture Biologique dans sa région. Plus spécifiquement, l'interprofession a développé pour ses adhérents de multiples services **adaptés à leurs besoins et sans cesse réajustés** en fonction de nouvelles attentes exprimées au sein des différents lieux d'échange et de concertation animés par Inter Bio Bretagne (commissions, groupes de travail, Conseil d'Administration...).



Adhérer à Inter Bio Bretagne, c'est :

- **Participer à la structuration de la filière Bio**, être acteur de son évolution et anticiper les modifications réglementaires et économiques en rencontrant des collègues, en confrontant ses analyses, en collaborant à des actions collectives de structuration du marché.
- **Impulser les études nécessaires au développement de son activité** (observatoires économiques, études prospectives).
- **Bénéficier de réponses scientifiques** aux difficultés techniques, en partenariat avec des organismes scientifiques (ITAB, INRA...) et de développement.
- **Développer son activité Bio en Restauration Collective** grâce à des outils pédagogiques pour les cuisiniers (*lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette", recettes...*) ; des documents de sensibilisation des élus, intendants... ; la gamme d'outils "Il fait Bio dans mon assiette" (*affiches, dépliants...*).
- **Avoir accès au Pôle documentaire** : plus de 1800 documents et 30 revues spécialisées.
- **Valoriser ses produits et communiquer sur sa démarche Bio** : participation aux actions événementielles régionales, mise à disposition d'outils de communication à des tarifs préférentiels, relations presse...
- **Bénéficier de tous les avantages liés à une action collective sur les salons professionnels ou grand public** : négociations tarifaires, organisation logistique, dynamisme du stand, relations presse...
- **Être informé en continu sur l'actualité Bio régionale et nationale.**

Comment adhérer ? L'adhésion à Inter Bio Bretagne est réservée aux organisations professionnelles ou non qui répondent aux critères du Règlement Intérieur. Retrouvez le bulletin d'adhésion, le règlement intérieur et les barèmes de cotisations sur le site d'Inter Bio Bretagne : www.interbiobretagne.asso.fr (rubrique "Inter Bio Bretagne" puis "Comment adhérer ?" dans l'Espace professionnel).

Visitez notre site Internet :

www.interbiobretagne.asso.fr

Plus attrayant, plus fonctionnel, pour accéder plus rapidement à l'information souhaitée !

Espace consommateur

- ▶ La Bio, c'est quoi ?
- ▶ Les points de vente
- ▶ Quoi de neuf ?
- ▶ Les foires et salons Bio
- ▶ Le Printemps Bio
- ▶ Les recettes
- ▶ Manger Bio à la cantine
- ▶ Boutique
- ▶ Pour en savoir plus

Actualités

21 décembre 2007
"Il fait Bio dans mon assiette n°8"
est paru !
La lettre d'information trimestrielle
dédiée à la restauration collective [...] Suite

Recherche par mot clé

▶ **Qui sommes-nous ?**

▶ **Espace presse**

Espace professionnel

- ▶ Inter Bio Bretagne
- ▶ Actualités
- ▶ Adhérents
- ▶ Aides financières aux professionnels
- ▶ Réglementation
- ▶ Communication
- ▶ Restauration collective
- ▶ Recherche
- ▶ Formation
- ▶ Pôle documentaire
- ▶ Publications
- ▶ Espace réservé Adhérents
- ▶ Sélection de sites

Association interprofessionnelle de la filière agrobiologique bretonne

Inter Bio Bretagne | 33 av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 Rennes Cedex - France | Tél. 02 99 54 03 23 - contact@interbiobretagne.asso.fr

Dernière mise à jour le 09.01.2008
Réalisation Groupe Soledis 2007 - Mentions légales



Visitez notre site Internet :

www.interbiobretagne.asso.fr

Plus attrayant, plus fonctionnel, pour accéder plus rapidement à l'information souhaitée !

Espace consommateur

- La Bio, c'est quoi ?
- Les points de vente
- Quoi de neuf ?
- Les foires et salons Bio
- Le Printemps Bio
- Les recettes
- Manger Bio à la cantine
- Boutique
- Pour en savoir plus

Actualités

21 décembre 2007
"Il fait Bio dans mon assiette n°8" est paru !
La lettre d'information trimestrielle dédiée à la restauration collective [...] Suite

Recherche par mot clé

Espace professionnel

- Inter Bio Bretagne
- Actualités
- Adhérents
- Aides financières aux professionnels
- Réglementation
- Communication
- Restauration collective
- Recherche
- Formation
- Pôle documentaire
- Publications
- Espace réservé Adhérents
- Sélection de sites

Association interprofessionnelle de la Filière Agrobiologique Bretonne
Inter Bio Bretagne | 33 av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 Rennes Cedex 03 | Tél. 02 99 54 03 23 - contact@interbiobretagne.asso.fr

Dernière mise à jour : 11.2008
Réalisation Groupe Soledis | Informations légales

Un Espace presse vous est dédié !

INTER BIO BRETAGNE
Association Interprofessionnelle de la Filière Agrobiologique Bretonne

INTER BIO BRETAGNE
33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES cedex
Tél : 02 99 54 03 23 – Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr

