

Dossier de presse
Juin 2025

BRETAGNE^{BE}

TOUT
commence
en FINISTÈRE
Bretagne

Phénomène de société, les français sont en demande de produits du terroir...

Je croque

Bio



*La solution pour les pros,
pour valoriser les produits bretons*

Contact :
GWEN ABHAMON
06 20 92 08 12
jecroquebio@gmail.com

Sommaire

- 3** Les produits locaux, un marché en évolution
- 4** Je Croque Bio est le trait d'union entre 2 mondes de passionnés
- 5** Gwen Abhamon, fondatrice de Je croque bio
- 6** La team des artisans bretons
- 7** Les houmous des Bocs et la Brasserie Coreff
- 8** Les chips de sarrasin Mademoiselle Breizh et Breizh Konfitur
- 9** Le chocolatier l'Atelier des Korrigans et la cidrerie Kerné
- 10** Les jus Pulp' et le paludier L'atelier du sel
- 11** Le biscuitier Maison Roz et la conserverie Retour de Mer
- 12** Les softs sans bulles Gualala et la distillerie Breizhcool
- 13** Le chocolat Sunshine et les cosmétiques Capitaine
- 14** L'Eden des thés
- 15** Hors Bretagne - Le popcorn Cocoripop
- 16** Non Bio - Les pâtes de Le Ruyet et les florentins de Chatillon
- 17** Non Bio - Le Pâté Au Bon Porc de Kéroulé et les rhums Ar Angel
- 18** Non Bio - MALOUIN'S et les cidres Goëllan
- 19** Ce qui nous différencie
- 20** Les chiffres clés
- 21** Contact Presse

Les produits locaux, un marché en évolution



Le local a tout bon ou presque.

En l'espace de 5 ans et après 50 ans de consommation standardisée, les attentes exprimées pour les produits locaux sont en très nette hausse. *Cette attente exprime un besoin de réappropriation.*

Mais un produit local, c'est quoi au fait ?

A cette question, 63% des personnes interrogées par l'étude réalisée par Iri en octobre 2022 ont répondu « un produit fabriqué dans ma région », 44% "un produit artisanal". Les raisons qui poussent à l'achat d'un produit local sont là encore clairement exprimées : pour 68% des personnes interrogées, il s'agit d'une question de civisme, pour 64% c'est la recherche d'un produit de qualité qui prime et pour 59% c'est une façon de se rassurer sur la provenance du produit...

Une belle résistance des produits locaux dans un contexte chahuté

D'abord par la crise sanitaire, puis la crise du pouvoir d'achat, force est de constater la belle résistance affichée par les produits locaux.

Je Croque Bio est le trait d'union entre deux mondes de passionnés

Je Croque Bio est le **dénicheur de pépites bio bretonnes** sélectionnées pour le savoir-faire des artisans bretons qui produisent avec des matières premières locales dans le respect des traditions.

Je Croque Bio plateforme réservée aux professionnels : épicerie, cavistes, traiteurs, restaurants, hôtels, a pour vocation de mettre en avant ce patrimoine culinaire.

- Parce que la mise en avant des produits bretons n'est pas réservée à la grande distribution,
- Parce que nous nous devons de tout mettre en œuvre pour soutenir l'économie territoriale,
- Parce qu'aujourd'hui nous avons tous pris conscience que nous devons préserver nos ressources et que pour réduire l'impact carbone, nous nous devons de tout mettre en œuvre pour inciter à consommer un produit Breton plutôt qu'un produit venu de très loin.

Les artisans sont sélectionnés selon les critères suivants :

le vrai goût des aliments, fabrication 100 % en Bretagne, gamme non présente en GMS, producteurs impliqués dans la vitalité sociale et économique de la région.

Phénomène de société, les Français sont en demande de produits de terroir, plus naturels, plus sains, fabriqués artisanalement. En incitant le consommateur à acheter un produit fabriqué en Bretagne, **nous participons activement au développement de l'emploi régional et nous nous engageons pour l'avenir des jeunes Bretons.**

Je Croque Bio est la plateforme qui répond aux pros qui ont en préoccupations :

- Un consommateur volatile qui n'hésite pas à regarder sur le net les prix : le site je croque bio leur garantit la marge et le prix producteur
- Un consommateur qui leur réclame plus de produits locaux
- Un consommateur qui est exigeant... il veut une histoire, de l'authenticité, un effet whaou
- La concurrence GMS qui communique sur les produits régionaux

Gwen Abhamon, fondatrice de Je Croque Bio



"Ma passion : contribuer à valoriser notre patrimoine culinaire", Gwen Abhamon

"Née en Bretagne, dans le Finistère, j'ai grandi au sein d'une famille de restaurateurs avec l'amour du beau, du bon produit et le respect des traditions. En Bretagne, nous avons le goût du « faire ensemble », du collectif. Nous savons l'importance des liens. J'ai la volonté de fédérer une communauté bretonne unique qui portera haut les couleurs de la Bretagne.

Je Croque Bio se différencie des plateformes existantes par sa dimension régionale. Parce que la Bretagne apporte un supplément d'âme : le savoir-faire des artisans de la région est reconnu de tous.

Parce que le consommateur sait qu'il achète un produit auquel les plus grands soins ont été apportés.

La marque de fabrique des artisans bretons : la passion. Ils portent très haut l'exigence de la qualité."

La team des artisans bretons





Les Boc's



Les Boc's, saveurs de Charlotte, des recettes savoureuses d'houmous et du citron confit. Charlotte, c'est la transparence, la garantie de la traçabilité des filières d'approvisionnement. Tout est mis en œuvre pour travailler les produits au plus près. Charlotte ne fait aucun compromis, les produits sont frais. Ici, on respecte les saisons.



.....



COREFF



Depuis 2005 à Carhaix, les **bières bio Coreff** sont sans arômes ajoutés, et sans sucres ajoutés. Elles sont à base de malts d'orge (et de blé pour la blanche), de houblons. Les brasseurs utilisent leur propre levure, ce qui donne à la Coreff un goût si unique ! L'orge est cultivée en Bretagne et maltée à Scaër, dans le Finistère, par "l'association de la terre à la bière".





Mademoiselle Breizh a le parti pris : du made in Breizh, du fait maison, et surtout de l'amour du sarrasin.



Éric, né dans les vergers de kiwi de Cap Coz a hérité de l'amour du fruit. **Breizh Konfitur** révèle son secret : les meilleurs fruits, beaucoup de fruits et prendre son temps. La gamme renferme 65% de fruits qui sont cuisis au chaudron de cuivre à basse température, bien évidemment sans colorants, ni arômes, ni additifs.





Les tablettes de chocolat noir ou au lait sont parsemées de saveurs bretonnes : brisure de crêpes dentelle emblématiques de la ville de Quimper, sel de Guérande, pépites de caramel, sarrasin... Les caramels sont préparés uniquement avec du sucre, du gros sel, du lait entier, de la crème fraîche, et du fameux beurre 1/2 sel.



La cidrerie historique du Finistère a été fondée en 1947 à Pouldreuzic par Pierre Bosser. 70 ans après, ses valeurs restent les mêmes : la reine du produit, c'est la pomme, la qualité prime sur tout et dans le respect de l'environnement.





Pulp', « des jus sains, sans sucre ajouté et avec plein de vitamines ».

Ils sont réalisés à partir de fruits et légumes non calibrés de fournisseurs locaux, pressés et mixés chaque matin. Une qualité inimitable, on oublie vite son extracteur et on savoure !



L'ATELIER
DU SEL



Producteurs-récoltants indépendants, ils proposent des sels qu'ils cueillent exclusivement dans leurs salines. Comme pour le bon vin, c'est un gage de qualité.

Leurs valeurs : la simplicité, la naturalité, aucun désherbant, aucun traitement, ce n'est pas le paludier mais la météo qui dirige.





Les recettes sont préparées uniquement avec de la farine blé noir, du froment et du petit épeautre produit par la minoterie de Jonas Le Gall, à Quimper, des œufs frais, du sel de Guérande, du lait entier, de la crème fraîche, et du fameux beurre de baratte de la laiterie Le Gall, à Quimper.



La conserverie de Julien, conserveur à **Mespaul** dans le nord du Finistère. Que du poisson frais, que du local, un packaging coloré et des recettes savoureuses.

C'est à 21 ans que Julien se lance le défi de créer sa conserverie. 18 ans après, Julien est toujours fidèle au poste et fait toujours le choix de la qualité ici c'est 60% minimum de poissons dans les recettes et toujours plus de local.





Gualala
Infusions et énergies positives



Gualala, c'est le soft breton nouvelle génération. Bio, **sans bulles, sans arômes ni conservateurs**, et très **peu sucré**, la marque réinvente la boisson glacée avec des recettes inspirées d'un road trip entre l'Amérique du Sud et la Bretagne. Une alternative **saine, locale et ultra rafraîchissante**.



.....



BREIZH COOL
DISTILLERIE



La **Distillerie Bretonne : Breizh Cool** : quand l'amitié mène à la réussite d'un beau projet. Ces 3 amis rennais Cédric, Florian et Xavier sont inséparables. Un rêve et l'idée folle de se lancer dans la production de rhums et liqueurs en Bretagne avec des produits bios et éthiques.





Sunshine, le premier **chocolat solaire et solidaire** ! c'est ce que propose cette entreprise implanté à **Morlaix** dans le Finistère.

L'objectif est de fabriquer **un chocolat nouveau, durable et responsable** dont la méthode de production va révolutionner les conditions de vie dans les territoires cacaoyers.



C'est à Saint-Brieuc, en Bretagne, qu'est fabriquée, à la main, toute la gamme de cosmétiques. Ici, aucun compromis : c'est **100% huiles et beurres végétaux biologiques**.

Savons saponifiés à froid, shampoings et déodorants solides, baumes corps, huiles nourrissantes, accessoires éco-responsables...





Assembler le thé est un art, le déguster est un plaisir. L'ambition de Marie-Laure et Robin, frère et sœur, est de proposer les meilleurs mélanges de thés à base d'ingrédients bio naturels. C'est en Bretagne, à Briec, que ce duo s'est lancé le défi fou de cultiver son propre thé.



Hors Bretagne



Installé dans le petit village de Brécly en région Centre Val de Loire, **Cocoripop** est une **confiserie artisanale et biologique** qui met à l'honneur les graines gourmandes.

Un véritable savoir-faire de confiseur, des recettes équilibrées, des ingrédients nobles **sans colorant artificiel, sans arôme artificiel, sans gluten et 100% bio**. Une confiserie en phase avec son époque, saine, pop et gourmande !



NON BIO



Des pâtes oui, mais **des pâtes Le Ruyet** ! Coup de coeur pour les pâtes de **David Ruyet**, jeune agriculteur basé à **Languidic dans le Morbihan**. Son blé si tendre de son exploitation familiale est transformée en **pâtes savoureuses et novatrice**. David passionné créer ainsi une **cinquantaine de variété de pâtes** et ce n'est pas pour rien que vous les retrouvez dans les meilleurs restaurants gastronomiques !



La maison Chatillon a été créée en 1965 à Brest par Michel Chatillon maître chocolatier pâtissier. En 1992, l'entreprise déménage sur Pleyben et développe la fabrication des célèbres florentins.

Renaud Cherel, son gendre rejoint l'aventure en 2014 et développe une gamme de produits tous plus gouteux les uns que les autres qui viennent s'ajouter aux chocolats et aux florentins déjà fabriqués.



NON BIO



Les saveurs que l'on aime partager



Stéphane est un éleveur de cochons passionné, les porcs bénéficient ainsi de conditions de vie très agréables et surtout d'une alimentation de premier choix.

Ils sont nourris avec des ingrédients naturels. Des porcs bien nourris pour une viande de qualité, l'abattoir est à proximité au Faou, la fabrication rigoureusement artisanale est assurée dans l'atelier de Langonet ...



À la pointe du Finistère, à Douarnenez, Pierre-Baptiste Ollivier crée des punches bretons aux saveurs des Antilles. Il propose des recettes généreuses et originales de punches et de rhums arrangés, avec notamment des fraises de Plougastel.

Les recettes sont préparées avec du rhum agricole A.O.C. de la Martinique, des fruits de saison mûris à point naturellement et des sirops maison avec des épices d'exception.

C'est un décollage immédiat aux Antilles, et en prime, la bouteille est sublime.



NON BIO



Charlotte et Thomas Jourdan, un couple de restaurateurs parisiens, ont décidé de changer de vie pour créer une distillerie à Saint-Malo en 2019.

Ils proposent une gamme de produits aux saveurs uniques, comprenant du gin breton fabriqué à Saint-Malo intra-muros avec des saveurs iodées, comme des algues de la côte d'émeraude, mais aussi parfumé au géranium rosa d'Erquy ou au miel de blé noir de Miniac-Morvan. Ainsi que de la vodka à base de blé noir.



Goëllan, c'est le cidre breton qui dynamite les codes : **bio**, **local**, **décalé**, avec des cuvées audacieuses comme l'IPA houblonnée ou le Flamant Rosé. Fabriqué à **Paimpol**, ce cidre 100 % breton revendique autant le goût que l'attitude.



Ce qui nous différencie



JE CROQUE BIO, ce n'est pas un catalogue, mais **une vraie boîte à outils**. Tout est étudié pour le pro !

Du produit «décortiqué» avec en plus les points forts à l'assiette.

Je Croque Bio est l'outil qui permet :

- de gagner du temps
- d'améliorer le panier moyen
- de fidéliser les clients

Je Croque Bio en chiffres, c'est

5
départements
bretons

25 artisans
et plus de 500
références

2 sites
jecroquebio.com
et jecroquelocal.com



Contact Presse

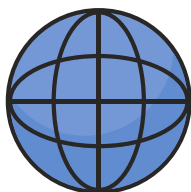
Gwen Abhamon

06 20 92 08 12

jecroquebio@gmail.com



[jecroquebio](https://www.facebook.com/jecroquebio)



[jecroquebio.com](https://www.jecroquebio.com)



[Jecroquebio](https://www.instagram.com/jecroquebio)



[jecroquelocal.com](https://www.jecroquelocal.com)

