

Dossier de presse  
Septembre 2021

BRETAGNE<sup>BE</sup>

# 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

Manger local est un acte militant	3
Je croque bio est le trait d'union entre deux mondes de passionnés	4
Gwen Abhamon, fondatrice de Je croque bio	5
La team des artisans bretons	6
Les bandes de fruit, Fruit Ride et la Brasserie Coreff	7
Les chips de sarrasin Mademoiselle Breizh et Breizh Konfitur	8
Le chocolatier l'Atelier des Korrigans et la cidrerie Kerné	9
Les granolas Tiboom et le paludier L'atelier du sel	10
Le biscutier Maison Roz et la conserverie de poissons Algo d'aure	11
Les houmous des Bocs et la gamme équitable d'Allpampa	12
Les gourmands de l'ouest et les algues d'Algood	13
Les biscuits salés de Breizhire et la distillerie bretonne Breizhcool	14
La droguerie de l'ouest et la gamme textile Marcia Créations	15
Les cosmétiques Capitaine et Domaine du Buchon	16
Ce qui nous différencie	17
Les chiffres clés	18
Contact presse	19



# Manger local est un acte militant



Quête de sens et engouement pour le commerce de proximité, les produits bio locaux et régionaux sont plébiscités par les consommateurs.

Sous l'effet de la covid, la volonté de soutenir les petits producteurs locaux en difficulté s'est encore affirmée et bénéficie aux produits régionaux.

Les produits locaux et régionaux pesaient dans l'Hexagone environ 40 milliards d'euros en 2019. Pour 6 français sur 10 manger local est un acte militant. (source: Xerfi percepta)

## **Une forte attente d'une offre bio**

Si les grandes et moyennes surfaces (GMS) restent le premier lieu d'achat pour les produits bio, ce circuit de distribution enregistre en 2019 une baisse sensible de fréquentation 77% en 2019 et 88% en 2018.

Les français sont en attente de plus d'offre bio dans leurs commerces de proximité.

9 français sur 10 ont consommé des produits bio en 2020. 73% en ont consommé au moins une fois par mois dont 13 % une fois par jour. (source: Agence Bio)

# 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 pro 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





Fruit ride, des bandes de fruits à partager sans modération ou à cuisiner pour une explosion de goûts et de couleurs.

Les fruits utilisés sont 100% bio et proviennent soit des vergers de la région nantaise soit pour les produits exotiques du commerce équitable. Ils sont transformés en purées puis déshydratés à basse température. Ces feuilles de fruits sont fondantes et craquantes à la fois.



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 cuisinés 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.





**TIBOOM**  
L'EXPLOSION DU NATUREL!



Tiboom c'est le choix de la déshydratation à basse température pour conserver les qualités nutritionnelles et la saveur, le superaliment est le roi : chanvre breton, ashwaghandha, algues bretonnes... Ici on ne copie pas, on innove !



**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.



C'est à Concarneau, la ville bleue, nichée au fond de l'une des plus belles baies de Bretagne, que le marin cuisinier est devenu conserveur. Son créneau et son combat : le respect des saisons et la défense de la pêche artisanale. La maison Burel, c'est une histoire de famille.: « En famille, on est plus fort ! » Ensemble, ils vont dans une même direction avec les mêmes valeurs. Ici, c'est une vraie conserverie artisanale où le poisson est roi.





# 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.



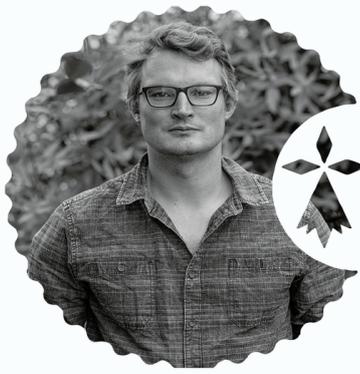
# Allpampa

BIOÉQUITABLE



Carlos, ce breton d'adoption, c'est sur les bancs de l'École à Lima, au Pérou, qu'il a rencontré Annick sa femme. Marie-Paule, sa mère, y enseignait l'espagnol. Allpampa fait le choix de sélectionner 100% de produits de commerce équitable, et soutient les producteurs petits paysans engagés. C'est l'Esat Alter Ego d'Hennebont qui assure le conditionnement.





La "Confiserie « les gourmands de l'ouest est née de la passion de Jacques pour les plantes. Pépiniériste, il se lance en 2014 le défi fou de cuisiner les plantes. Rapidement rejoint par son fils Yves, ces 2 créateurs se vouent corps et âme à la cuisine de confiseries sucrés et salés 100 % Bio avec comme credo leurs propres plantations d'épices, d'agrumes et de plantes sur le sol Malouin.



Stéphane a mis au point un procédé unique de biofermentation qui permet de transformer et de conserver les aliments plusieurs mois. C'est une technique proche de celui utilisée depuis le XVème siècle pour la transformation du chou en choucroute. Stéphane parvient ainsi à allier goût savoureux, texture tendre et surtout à conserver les qualités nutritionnelles des algues, sans saumurage, sans déshydratation ni cuisson.





Une reconversion réussie ! Pour ce brestois fils et petit-fils d'agriculteur, après un beau parcours professionnel comme ingénieur c'est tout naturellement qu'il retrouve ses manches et enfile des bottes pour son nouveau défi. Yves a 49 ans et décide non seulement semer, récolter mais produire des biscuits salés à partir de ses récoltes !



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.





## La Droguerie de L'Ouest



Né tout prêt des grottes de Rocamadour, le pétillant Marc est tombé sous le charme de la magnifique baie de St Brieuc. Entre le port de Paimpol et le majestueux cap Fréhel, les parcours de trail sont son terrain de jeu. La Droguerie de l'Ouest propose une gamme de produits d'entretien zéro déchet et naturels tous fabriqués dans son atelier de St Brieuc.

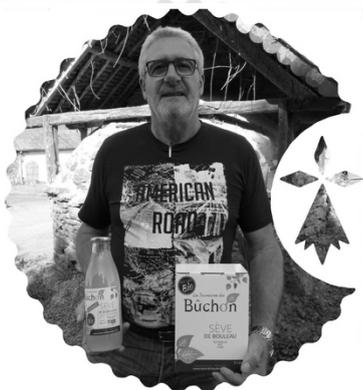


C'est à Saint-Jean-de-Boiseau, près de Nantes, que la gamme textile est fabriquée à la main. Tous les produits sont piqués, crantés, surpiqués dans leur atelier pour obtenir une qualité inégalable sur le marché français. Les tissus utilisés sont naturels, bio et aux normes GOTS et OekoTex. Le coton utilisé est certifié bio, les tissus sont dessinés et imprimés en France..





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...



La sève de bouleau, Denis Clero découvre cet élixir après un accident de vie... et dès lors il n'aura de cesse que de vouloir faire partager à tous et toute l'année les vertus de ce traitement. Les bouleaux ont été plantés par Norbert son père pour stabiliser les digues près du lac. Sève 100% BRETONNE et 100% Naturel.



# 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

21 artisans  
et 360  
références

2 sites  
[jecroquebio.com](http://jecroquebio.com)  
et [vracjecroquebio.com](http://vracjecroquebio.com)



# Contact Presse

Gwen Abhamon

06 20 92 08 12

[jecroquebio@gmail.com](mailto:jecroquebio@gmail.com)



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



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



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

