

Dossier de presse
Janvier 2023

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
jcroquebio@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 granolas Tiboom et le paludier L'atelier du sel
- 11** Le biscuitier Maison Roz et les poissons debout d'Algo d'Aure
- 12** Les Gourmands de l'Ouest et la distillerie Breizhcool
- 13** La lessive Cendrea nature et les cosmétiques Capitaine
- 14** Le vin de Vincent Viaud et My Boo compagny
- 15** Les cosmétiques de Passion Marine et le CBD de BioActif
- 16** L'Eden des thés et les chips Gutu
- 17** Le pastis breton de Ty Jaune
- 18** Ce qui nous différencie
- 19** Les chiffres clés
- 20** 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 Konfiter** 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 GOURMANDS
D'OUEST

Confiserie Artisanale
Conserverie Végétale



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 sucrées et salées 100 % Bio avec comme credo leurs propres plantations d'épices, d'agrumes et de plantes sur le sol Malouin.



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.

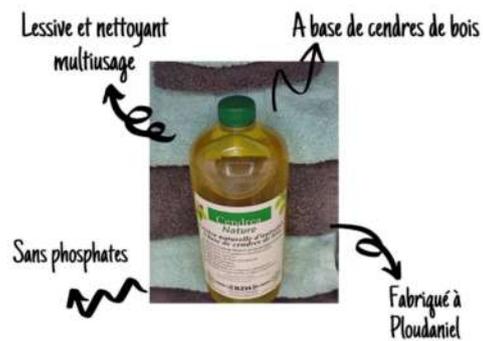


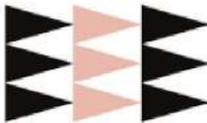


Cendrea Nature



Bruno Lecœur le Brestois présente avec fierté sa part du «colibri», il produit **l'unique lessive finistérienne biologique et biodégradable**, respectueuse de l'environnement et de notre santé, hypoallergénique et adoucissant naturel. **Remettre au goût du jour la lessive de nos aïeux est le nouveau défi de Bruno.**




CAPITAINE®
Cosmétiques Naturels



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...





Dans La famille Viaud, on se passionne pour le vin depuis plus de 3 générations. Vincent, 51 ans, a grandi dans les vignes. Vincent est passionné par un mode de culture plus respectueux de la vigne, des hommes et de l'écosystème. En 2019, il prend le parti pris du bio mais ce vigneron va plus loin et propose **un vin ZÉRO pesticide ET Zéro produit phytosanitaire.**



Vivre et travailler ensemble fait le bonheur de Camille et Benoît. Ce duo à la tête de **My Boo Company** se réjouit de travailler ensemble.

Ici, c'est le règne du 0 compromis, chaque produit est le fruit d'une recherche minutieuse. Ressource, fabrication, transport : tout ici est décortiqué pour en minimiser l'impact et le bilan carbone.



Pochettes de voyage pour les brosses à dents



Cousu à Nantes
14

Tissu Français





PASSION MARINE



Passion marine, le laboratoire de cosmétique à Perros Guirec, c'est un business en famille ! Des associés de confiance qu'on connaît sur le bout des doigts ? Marion et Jérémie, les 2 dirigeants, les ont trouvés au sein de leur propre famille. Et ils n'ont aucun regret !

La force de cette fratrie : confiance absolue, sérénité et surtout soutien indéfectible. Un vrai duo de choc ! Jérémie aux machines, Marion au commerce et marketing.

Leur volonté :

«S'inspirer du terroir breton» : privilégier le circuit court et sourcer des matières premières et actifs locaux. Notre région a du talent !

«Faire mieux, toujours mieux» : créer des cosmétiques plus respectueux

«Redorer l'image du bio» : mettre au point des soins et d'hygiène efficaces, accessibles et avec de jolis actifs sans laisser de côté l'expérience utilisateur et la sensorialité.



Inspiré par le monde végétal, le souffle de **BIOACTIF** vient d'une intention :

vous connecter au bien-être avec un **produit biologique**, pratique et fonctionnel.

La nature est notre Alliée et le chanvre une plante sacrée dite vulnérable, les pouvoirs du végétal sont ainsi la source d'inspiration de cette société située à Guérande.

Avec sa galénique originale de comprimé végétal, BioActif dédiabolise le cannabis et nous propose une pastille de CBD à sucer, riche de bienfaits pour le corps humain.





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.



gÛtu



Pierre LE BAUT, le fondateur de cette marque est un amateur d'algues et de cuisine saine, il décide de créer une nouvelle façon de découvrir cette richesse de la mer que les Asiatiques utilisent quotidiennement dans leur alimentation depuis des millénaires. Mais sous quelle forme ? Il se lance dans la fabrication de chips soufflées aux algues. Quoi de mieux que ce moment convivial pour goûter aux algues, mais de façon healthy !





Cap ou pas cap ! Ty jaune est né d'une histoire de défis ! Sylvaine 38 ans, Docteur en biotechnologie et génie génétique est chercheuse dans la biologie des plantes et des éléments naturels authentiques.

Eté 2019, Jean-Charles, son père farceur, la met au défi de trouver la formule magique de son apéritif préféré. Le sirupeux a l'accent des cigales. *T'es chercheuse ? Ben, t'as qu'à trouver !* "OK ! Tête bretonne têtue, Sylvaine cherche, teste durant 1 an, rate, mais ne lâche rien, depuis sa pointe bretonne.



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

22 artisans
et 481
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)

