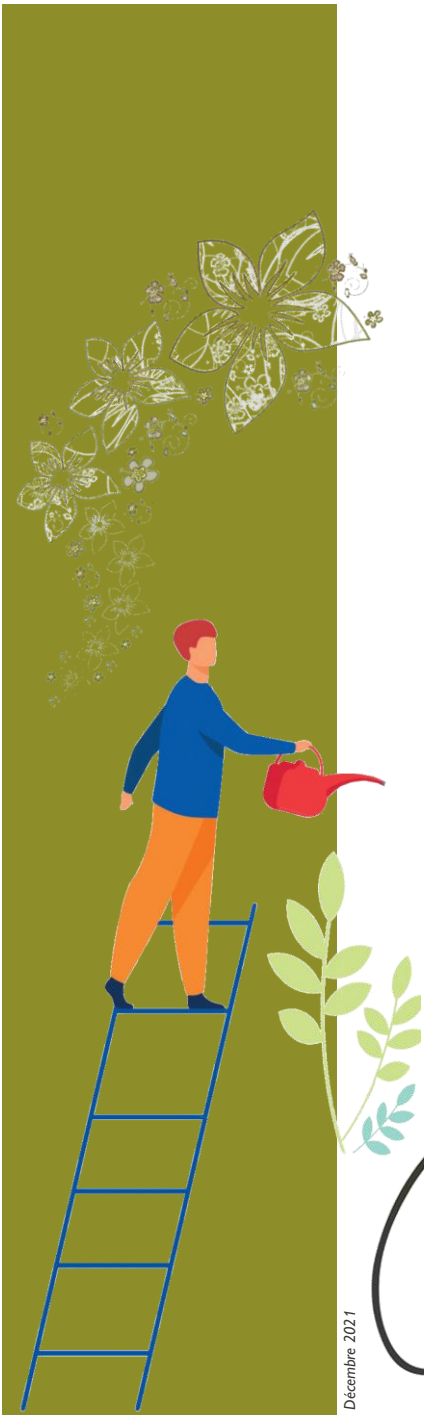
Mon Bio PAYS DE LA LOIRE



A la découverte des belles marques bio de notre terroir

Décembre 2021

Une édition

Entrepreneurs BIO PAYS DE LA LOIRE

La bio « Made in Pays de la Loire »

Des femmes et des hommes animés
par une démarche globale, durable et responsable.

Un signe de reconnaissance et un porte drapeau du savoir-faire de vos entreprises bio et locales.
« Mon Bio Pays de la Loire » est également une charte d'engagement sociétale et éthique en faveur d'une alimentation saine et durable, et d'une juste rémunération des producteurs.

L'association EBPL réunit les entreprises exerçant une activité partielle ou totale d'élaboration de produits Bio alimentaires, agro-alimentaires, cosmétiques ou textile.
Ces entreprises sont engagées dans la bio par conviction, certaines d'entre elles depuis plus de 40 ans.
EBPL est adhérente à l'Interbio des Pays de la Loire.

Siège social : 9 rue André Brouard
49100 Angers

Bureau animation : 10 rue de la Lagune
44400 REZE
Tél. 06 61 70 32 90
contact@monbiopays.fr
www.monbiopays.fr

SOMMAIRE

Nos marques bio ont du talent !
Découvrez les fiches de présentation de chacune d'entre elles. (p.04 à 56)

Et aussi nos coopératives et structures spécialisées (p.57 à 61)

Carnet de Recette
Faites le plein d'idées pour les fêtes !

En apéritif :
p.07) Tartinade végétale – végan, par Avenia

Entre terre et mer :
p.21) Lasagnes de poissons à l'italienne, par Lioravi

p.37) Champignons farcis au sarrasin et Crémeux d'Anjou, par la Maison Gaborit

p.43) Bœuf bourguignon, par Le Paysan bio

p.47) Noix de Saint-Jacques à l'Entrammes Tradition et Figues séchées, par la Fromagerie d'Entrammes

p.49 Feuilleté de boudin blanc au porto et son effeuillée de cresson et champignons, par Bioporc.

Desserts & accompagnement
p.13) Gâteau façon bûche exotique, par Fruit Ride

p.19) Mini carrot cake aux noix, épices et Fleur de sel, par Le Sel Guérandais

p.33) Tourte Bio au Seigle, par l'Angélus

p.24) Kéfir de fruits bio par Nat-Ali

Clin d'œil beauté
Découvrez comment utiliser le Gel Baume d'Aloé Vera Bio multi actions de NaurAloé (p26).

Meilleurs produits bio 2022
Découvrez les produits bio lauréats testés par 100 consommateurs en conditions réelles d'utilisation.

- Le petit pot des Côteaux & la compote de fraises allégée en sucre Côteaux Nantais (p.11)
- Rooïbos « Sous le Soleil » de la Route des Comptoirs (p.17)
- Le kit de grains de Kéfir de fruits bio & la Panna Cotta Nat-Ali (p.25)
- Rhum Ananas Vanille de Ti'Bio Les Arrangés de Célérine (p.31)
- Crémeux d'Anjou Maison Gaborit (p.37)
- Saucisses de volaille Le Picoreur (p.53)

Le saviez-vous ?
Pour tout savoir sur :
Recette secrète : La confiture Muroise®(p.23)
La Coquille Saint-Jacques (p.33)
La Coquille de Nöël (p.41)
La Farine de blé khorasan Kamut® (p.45)

Lexique des labels (p.62 à 65)
Label Bio Français et Européen ; Déméter, Bio Cohérence ; Cosmébio, Cosmos Natural et Cosmos Organic ; Agri-étique ; Fairtrade : Ils sont présents sur les emballages, mais que signifient ils ?

Table des matières (4e de couv)
Retrouverez les marques bio présentent dans ce guide, classées par rayon

NOS MARQUES BIO ONT DU TALENT !

DU BIEN MANGER AU BIEN ÊTRE

Loire-Atlantique (44)

Rezé

L'Atelier de Vincent

POISSONS FUMÉS À NANTES DEPUIS 1991

Maître artisan fumeur

Transparence des provenances, process artisanal et régularité dans la qualité sont les engagements de cette belle entreprise familiale.

Ses poissons proviennent d'élevages non intensifs. Les saumons Bio viennent d'Écosse et d'Irlande ; les truites Bio proviennent de Bretagne.

Atlantique Saumon Fumé réalise manuellement 90 % de son process de transformation. Les poissons arrivent entiers. Ils sont filtés et tranchés en deux filets. Les déchets sont valorisés en appâts pour la pêche. Les filets sont salés à la main au sel de cru, en provenance de Loire-Atlantique tout comme le bois de chêne utilisé pour fumer les filets. Ces derniers sont ensuite parés puis désarêtés à la pince à épiler, avant d'être tranchés et conditionnés.

bio

Entreprise locale

Social

Made in France

Atlantique Saumon Fumé
MIN de Nantes.
71 Bd Alfred Nobel.
44400 Rezé.
Tél. 02 40 30 17 83
vincent@lasf.fr

Végétarienne & gourmande

Avenia est une start-up nantaise qui propose une nouvelle forme d'alimentation utile et responsable en valorisant les sources alternatives de protéines.

Burgers, galettes, tartinables… Avenia propose des plats végétariens ou végan, bons, simples et équilibrés, idéals pour toute la famille.

Les recettes Végé Bio Avenia sont cuisinées artisanalement, en Loire-Atlantique.

Avenia privilégie les producteurs de légumineuses et de céréales bio locaux (Bretagne & Pays de la Loire).

100 % Végétal

Légumineuses françaises

Sans soja

bio

Entreprise locale

Producteurs locaux

Social

Made in France

AVENIA
2 rue Robert Schuman
44400 Rezé
Tél. 06 12 14 35 00
bonjour@avenia.fr
www.avenia.fr
@avenia
@avenia_nutrition

Tartinade végétale - végan

Les Tartinables, houmous et aides culinaires sont des préparations à base de tomates ou de poivrons, rôtis, semi séchés.
Idéales à l'apéritif, sur des toasts ou des crudités et parfaites dans les recettes maison.

Les Tartinades Bio conviennent parfaitement sur des petites tranches de baguettes toastées ou bien en guise de sauce dans les buns pour un burger.

Les Tartinables et les Houmous gourmands vont également très bien sur des wraps avec des légumes pour un déjeuner léger et sain.

On peut également utiliser les Tartinables en base pour la réalisation d'une délicieuse pizza maison.

Découvrez les autres recettes sur : www.avenia.fr

Du chanvre en pastille !

Inspiré par le monde végétal, BIOACTIF vient d'une intention : se connecter au bien-être avec un produit biologique, pratique et fonctionnel. Grâce à l'appui d'un oncle chanvrier les pastilles CBD bio sont nées!

Les pastilles CBD Bioactif agissent comme un remède naturel anti-stress et relaxant qui favorise la détente, diminue l'anxiété et améliore le sommeil.

Bioactif a fait le choix d'utiliser du cannabidiol de qualité biologique dans ses pastilles CBD car les recherches scientifiques sur les bienfaits de celui-ci accréditent ses fonctions naturelles et son potentiel.

Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés et tracés. Les bonbons au CBD bio sont certifiés sans pesticides ni contaminants par analyses de laboratoires Français.

bio

Entreprise locale

Producteurs locaux

Social

Made in France

BIOACTIF
1 allée du parc Mesemena
Bâtiment A
44500 La Baule
Tél. 06 58 66 47 94
contact@bioactif.eu
www.bioactif.eu
@BioActifPastille
@bioactif

Une partition bio pur malt

La Brasserie Philmore propose des bières artisanales et biologiques, **brassées selon la méthode traditionnelle des Trappistes belges** : ni filtrées, ni pasteurisées, sans conservateurs et refermentées en bouteille. Cette méthode assure une parfaite mise en valeur des propriétés et qualités des ingrédients notamment sur les plans nutritionnel et organoleptique.

Ce sont des bières de garde qui peuvent se conserver.

Avec plus de 500 variétés de houblon, une cinquantaine de malts de céréale, une infinité de souches de levure, les fruits, les épices, les aromates… la palette des ingrédients est immense, les styles et variations innombrables, les notes infinies…

bio

Entreprise locale

Social

Made in France

BRASSERIE PHILMORE
22 bis rue Émile Zola
44400 Rezé
Tél. 06 17 74 58 11
brasseriephilmore@gmail.com
www.philmore.fr
@PhilmoreBiere

CÔTEAUX NANTAIS
au rythme du vivant

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter agriculture biodynamique

Au rythme du vivant !

Les Côteaux Nantais ont été créé en 1943.
Dès 1968, opposés aux pratiques de l'agriculture conventionnelle, l'entreprise initie un mode de culture sans engrais, ni produits chimiques dans les vergers. Elle est engagée en biodynamie Demeter depuis 1997.

Cultiver en biodynamie c'est soigner la terre, accroître la fertilité des sols, être à l'écoute de la nature et produire moins d'émissions de gaz à effet de serre. Les travaux réalisés dans les vergers se font en tenant compte des cycles qui rythment la vie de la terre et notamment le cycle lunaire qui impacte la circulation de la sève dans l'arbre.

Les Côteaux Nantais récoltent des pommes, des poires ainsi que des fraises, des coings, des prunes, des kiwis et de la rhubarbe.

En 1971, l'entreprise débute la transformation avec le jus de pommes afin de valoriser les fruits abîmés.
Aujourd'hui, la gamme comprend des compotes, des confitures et des purées de fruits. Mais aussi, du Cidre doux, brut et demi-sec, sans oublier une gamme de Pétillants.

bio

Entreprise locale

Producteurs locaux

Social

Made in France

LES CÔTEAUX NANTAIS
18 rue de l'Artisanat
44140 Remouillé
Tél. 02 40 75 20 20
audrey.vidal@coteaux-nantais.com
www.coteaux-nantais.com
@coteaux.nantais
@coteauxnantais

Double prix pour Les Côteaux !

Catégorie :
épicerie sucrée

MÉDAILLE D'OR
Note de
17,74/20

Note de
16,98/20

Le petit pot Pommes-Bananes des Côteaux
Une nouveauté pensée à travers un packaging en carton recyclé où le pommier, raison d'être des Côteaux Nantais, invite à découvrir les 2 pots de 120 grammes. Et bien sûr, les pommes sont 100 % françaises, issues des vergers des Côteaux Nantais.
On obtient l'équilibre parfait entre la pomme et la banane, avec une texture fondante à souhait.

Ingrédients :
Pomme* (demeter**) (70%), banane* (demeter**) (70%)
*Ingrédient issu de l'agriculture biologique.
**Demeter est la marque des produits issus de l'agriculture biodynamique certifiée.

Conseils d'utilisation :
Après ouverture, conserver 5 jours au réfrigérateur.

La compote de fraises allégée en sucre
On retrouve le plaisir des fruits rouges toute l'année avec la fraise gourmande, fondante et généreuse. Pleine d'arômes, elle est parfaite en accompagnement d'un fromage blanc ou d'une panacotta.

Ingrédients :
Fraises* (95%), sucre roux* (5%)
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

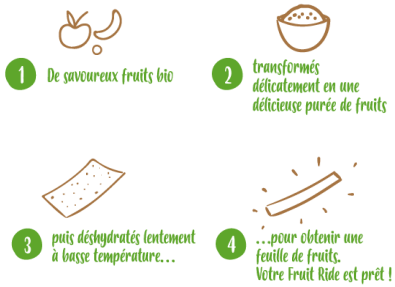
Conseils d'utilisation :
Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

Les rubans de fruits créatifs & nomades

L'aventure commence en 2017 quand Cédric Guillemot décide de développer des produits de snacking bio.

Fruit Ride élabore des rubans de fruits 100 % bio, sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans colorant et sans gélifiant.

L'entreprise s'approvisionne exclusivement auprès des Côteaux Nantais, en région nantaise.
Les fruits exotiques sont issus, quant à eux, du commerce équitable.



Les rubans de fruits sont proposés en doypack individuel 15 g, en barquette 500 g, en plaque entière et en format vrac.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France

FRUIT RIDE
MIN Nantes
71 boulevard Alfred Nobel
44000 Rezé
Tél. 09 86 08 76 07
cedric.guillemot@fruit-ride.com
www.fruit-ride.com
@fruitride
@fruitride

Gâteau façon bûche exotique

Ingrédients (pour 4 personnes) :
250 g de yaourt velouté
3 œufs
75 g de FRUIT RIDE Mangue pomme
60 g de sucre – 4 feuilles de gélatine
50 g de noix de coco râpée
1 c.a.c d'arôme de vanille
1 banane – 25 ml de lait
5 à 10 biscuits croustillants (Spéculoos, Petit Beurre, weetabix …)

Préparation :

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau pendant quelques minutes.

2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige.

3. Dans un saladier, écraser finement la banane. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la noix de coco râpée et l'arôme de vanille.

4. Mettre le lait et la gélatine sur le feu pendant quelques minutes pour que celle-ci fonde.

5. Ajouter la gélatine fondue au mélange, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs.

6. Dans un moule rond ou un moule à cake, disposer joliment les rubans de FRUIT RIDE. Ajouter par-dessus, la moitié de la mousse coco-banane. Placer les rubans de FRUIT RIDE restant pour réaliser un insert (environ 10 rubans superposés). Recouvrir du reste de mousse. Placer par-dessus les gâteaux croustillants.

7.Réserver au frais pendant 2 h minimum.

Découvrez les autres recettes sur :
www.fruit-ride.com

Un réseau de fermiers Bio pour remettre la valeur sur les fermes

Le réseau INVITATION A LA FERME compte plus de 40 fermes. Chaque ferme transforme son lait sur place en yaourts, fromages et glaces locaux, fermiers et Bio. Elle les commercialise en circuit court et prioritairement en local dans un rayon de 80 km.

Des éleveurs responsables de la Fourche à la Fourchette

Les engagements du réseau Invitation à la Ferme reflètent la volonté de proposer en toute transparence des produits fermiers de qualité dans le respect du bien-être animal, de l'éleveur et de l'environnement tout en pérennisant les fermes familiales.

INVITATION A LA FERME
Saint Gabriel
44130 Blain
Tél. 06 59 31 77 69
contact@invitationalaferme.fr
www.invitationalaferme.com
@invitationalaferme

Pain Bio artisanal, un métier de cœur

La Panetière des Hameaux est une boulangerie bio.
Elle élabore de manière artisanale une large gamme de pains, viennoiseries et du snacking à déguster sur place ou à emporter.

Ses produits sont garantis :

- Biologiques, sans additifs, ni conservateurs, ni enzymes.
- Au levain : une fermentation longue permet de développer les arômes.
- Fabriqués à partir d'ingrédients qui sont, dans leur grande majorité, issus de filières locales ou du commerce équitable.

La Panetière des Hameaux entretien son savoir-faire avec des boulangers passionnés. Pour eux, le bon pain est affaire de patience, de technicité et de bons produits.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

LA PANETIÈRE DES HAMEAUX
1 Rue du Traité de Lisbonne
44210 Pornic
Tél. 02 40 64 64 44
direction.romain@leshameauxbio.fr
lapanetieredeshameaux.fr
@La Panetière des Hameaux
@la_panetiere_officiel

Entre tradition et créativité

Créée en 1997, La Route des Comptoirs est une entreprise de thés & infusions biologiques.

Elle cultive à la fois tradition et créativité pour offrir un large choix de saveurs : des crus d'excellence mais aussi des assemblages créatifs d'une finesse gourmande.

« Je refuse d'être un simple spectateur devant ce monde qui change. »
François Cambell

L'importance de la protection de l'environnement et de la prise en considération de l'Humain sont des valeurs fortes que François Cambell, fondateur de La Route des Comptoirs, diffuse autour de lui.

Engagée pour un monde meilleur, La Route des Comptoirs exclu les méthodes de culture intensive du thé en se tournant de préférence vers des coopératives organisées du commerce équitable.

bio
Entreprise locale
Social
Made in France

LA ROUTE DES COMPTOIRS
1 ZA de la Bossardière
44430 Le Landreau
Tél. 02 40 54 20 00
communication@laroutedescomptoirs.com
www.laroutedescomptoirs.com
@routedescomptoirs
@laroutedescomptoirs

MEILLEUR PRODUIT BIO par un jury de 100 consommateurs Bio 2022 Bioalaune.com

Catégorie :
Thés et infusions

Sous le soleil

obtient la note de
16,71/20

Rooïbos Sous le Soleil

La première gorgée de ce rooïbos offre un parfum de fruit exotique très gourmand qui surprend agréablement, puis très vite la chaleur du gingembre, de la cannelle et du piment (0,3%) se révèlent et offrent en bouche une infusion puissante et chaleureuse. Un parfait équilibre ensoleillé plein de promesses.

Ingrédients :
Rooïbos d'Afrique du Sud, dés de mangue*, cannelle*, gingembre*, arôme naturel de mangue*, extrait de vanille*, clous de girofle*, piment de cayenne

Conseils d'utilisation :
Faire chauffer l'eau à 80° C puis verser 3 cuillères à café de rooïbos pour 1 litre de rooibos à préparer.

Placer le rooïbos dans un filtre à thé puis laisser infuser 5 minutes.

On peut également le déguster version glacée. Pour cela, suivre les mêmes proportions sans faire chauffer l'eau. Il suffit de le laisser infuser à froid pendant 1h au réfrigérateur.

Le rooïbos est sans théine, il peut être consommé pendant la journée et la soirée. Facile à préparer, il convient notamment aux enfants et femmes enceintes.

« Magie de Noël »

Un autre Rooïbos à découvrir

Les notes d'agrumes et de cannelle se mêlent à la douceur du rooibos offre un mélange savoureux et enveloppant.

Ingrédients : Infusette : Rooïbos d'Afrique du Sud* (48,2%), épices (cannelle*, gingembre*, cardamome*, poivre noir*, badiane*, clous de girofle*) (36,3%), huiles essentielles (orange*, citron*) (5,5%), écorces de citron déshydratées* (3%), dés de pomme*, Honeybush*, hibiscus*.
*: Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Ingrédients issus du commerce équitable certifiés Fairtrade / Max Havelaar : Rooïbos d'Afrique du Sud, cannelle, gingembre, cardamome, hibiscus, clou de girofle (91% du poids total).

Libre & authentique

Le sel de Guérande Le Guérandais est un sel de mer naturel et artisanal récolté à la main par les paludiers pour une qualité constante.

De New York à Tokyo, des cuisines étoilées jusqu'aux cuisines familiales, le sel Le Guérandais à su conquérir le monde sous toutes ses formes : gros sel, fleur de sel et sel aromatisé.

Le Guérandais, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes attachés à leur terroir et à leur métier.
L'esprit coopératif caractérise Le Guérandais se traduit quotidiennement par l'entraide, la mise en commun des récoltes et la transmission d'un savoir-faire deux fois millénaire.

Le Guérandais est une marque portée par une coopérative qui agit en cohérence avec le milieu qui la fait vivre.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France

SALINES DE GUÉRANDE
Pradel
44353 Guérande
Tél. 02 40 62 68 63
j.chapelais@leguerandais.com
www.leguerandais.com
@LeGuerandais
@leguerandais_officiel

Facile Bon marché 60 min

Mini carrot cake aux noix, épices et Fleur de sel LE GUERANDAIS

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson :
30 minutes

Pour 8 personnes :
Pour le carrot cake :
•300 g de carottes
•250 g de farine semi-complète
•150 g de sucre de canne
•150 g d'huile végétale type
•4 œufs
•140 g de raisins blonds secs et cerneaux de noix
•2 c à c de mélange 4 épices (éviter les notes anisées)
•1 sachet de levure chimique
•1 pincée de Fleur de sel **Le Guérandais**

Pour le glaçage :
•150 g de fromage type philadelphia ou cream cheese
• 25 g de beurre doux à température ambiante
• 50 g de sucre glace

Préparation :

1.Dans un saladier, faites mousser les œufs avec le sucre.

2.Après avoir obtenu un mélange homogène, ajoutez l'huile, la farine, la levure, les épices et la Fleur de sel Le Guérandais puis fouettez bien le tout.

3.Ensuite, rincez et râpez les carottes avant de les mélanger à la préparation.

4.Ajoutez les raisins secs et les 2/3 des noix concassées (réservez quelques cerneaux pour décorer les minis cakes).

5.Versez la préparation dans des moules à cake individuels aux 2/3 de la hauteur.

6.Laissez cuire pendant 30 minutes à 180° (th 6).

7.Pendant la cuisson des cakes préparez le glaçage en mélangeant le fromage, le beurre et le sucre glace (réservez).

8.A la sortie du four laisser refroidir les cakes avant de les couvrir de glaçage et terminez en ajoutant quelques cerneaux de noix sur le tout.

Découvrez conseils et recettes sur www.leguerandais.com

Le respect de la tradition italienne

Depuis 2013, l'entreprise Lioravi élabore exclusivement des pâtes ultra fraîches alimentaires biologiques. Celles-ci sont fabriquées selon la méthode traditionnelle italienne dans des moules en bronze. Lioravi propose des recettes originales de pâtes (Ravioli Chorizo, Ravioli au Maroilles ….). L'entreprise confectionne aussi des feuilles de lasagnes et des raviolis.

Les œufs frais utilisés sont 100 % Français, dont 65 % régionale (Bretagne, Pays de la Loire et Normandie). Ils sont à 100 % issus de poules élevées en plein air. Ils composent 16 % de la pâte, soit 210 grammes d'œufs par kilo de semoule.

L'entreprise est impliquée dans la création d'une filière locale avec des agriculteurs et des minoteries régionales.

Par ailleurs, elle s'inscrit dans une forte démarche RSE (Responsabilité Sociétale).

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

LIORAVI
655 Rue Antoine de Saint-Exupéry
44150 Ancenis-Saint-Géréon
Tél. 02 44 03 81 05
contact@lioravi.fr
www.lioravi.fr
@lioravipatesfraiches

Lasagnes de poissons à l'italienne

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de Cuisson : 1 heure 10

Ingrédients pour 6 personnes

•6 grandes feuilles **lasagnes bio Lioravi**
•200 g filet cabillaud
•200 g filet **saumon bio l'Atelier de Vincent**
•300 g crevettes crues ou cuites (fraîches ou surgelées) **Vives eaux**
•30 cl crème fleurette ou crème liquide entière
•700 g tomates bio coulis
•250 g mozzarella égouttée
•1 poireau
•100 g parmesan fraîchement râpé
•1 piment oiseau
•aneth
•huile d'olive vierge extra
•sel
•poivre

Préparation :

Bouillon de crevettes

1.Préparer les crevettes. Les plonger 2 minutes dans de l'eau bouillante, puis les égoutter et les décortiquer en gardant de côté notamment les têtes. Couper la chair en petits morceaux.
2.Mettre les têtes et les carapaces dans une casserole, couvrir d'eau et porter à frémissement 20 minutes, en écrasant les têtes de temps à autre (bouillon).
3.À l'aide d'un chinois, verser le bouillon dans une casserole en pressant bien les têtes. Porter de nouveau à frémissement, saler et ajouter la crème. Éteindre et poivrer.

Ragù de poisson

1.Faire cuire à la vapeur les filets de poisson pendant 8 minutes environ.
2.Dans une poêle, chauffer 3 c.à.s d'huile et y faire revenir le poireau (sans le vert) émincé pendant quelques minutes. Il doit colorer. Ajouter le piment
3.Verser le coulis de tomate, saler et porter à frémissement à feu doux pendant 20 minutes. Ajouter les poisson émiettés ainsi que 2 belles c.à.s d'aneth. Laisser cuire 5 minutes.
4.Ajouter le jus de crevettes (bouillon + crème), les crevettes en morceaux et mélanger. Garder de côté

Préparation des lasagnes et montage

1.Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).
2.Verser une louche de sauce au poisson sur le fond d'un moule rectangulaire 35×20.
3.Puis alterner des feuilles de lasagne avec une couche de sauce au poisson (ragù), elle doit être épaisse d'un cm. Parsemer d'un tiers de la mozzarella coupée en dés ou arrachée avec les mains ;-), saupoudrer d'un peu de parmesan.
4.Procéder de même dans cet ordre : pâte, sauce au poisson mozzarella et parmesan. Il y aura en tout trois couches, la dernière se terminant avec le parmesan.
4.Verser un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 30 minutes. Attention à ne pas faire trop cuire.
5.Laisser à peine tiédir et déguster.

Crédit Cécile Langlois

Artisanes confiturières aventurières

Les confitures sont concoctées dans la plus pure tradition.
Les fruits sont choisis minutieusement, dénoyautés, pelés et zestés à la main.
L'entreprise privilégie le sucre de canne roux, dosé au minimum. Les confiturent cuisent doucement dans un grand chaudron de cuivre. Elles sont ensuite mises en pot à la main, ce qui garantit une richesse en morceaux de fruits généreux voire même entiers.

Au-delà des recettes classiques, l'entreprise propose des chutneys, des confitures aux épices, ou bien encore avec une touche d'alcool ou de chocolat

La confiture ce n'est pas uniquement que sur la tartine du matin ! De nombreuses utilisations sont possibles : verrines originales, pommes au four cœur confiture, fourrage de gâteau, aide culinaire... autant de déclinaisons possibles qui feront le bonheur des papilles

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

MUROISE & CIE
28 rue des bourreliers
ZI des Dorices
44330 Vallet
Tél. 02 28 06 26 39
www.muroise.com
estelle@muroise.com
@Muroise
@muroise_et_cie

Recette secrète

Confiture Muroise ®

Une recette exclusive de confiture artisanale … et Bio !!

Préparée avec 60 grammes de fruits pour 100 grammes.

Ingrédients

- Purée de fruits rouges*
- Sucre de canne roux*,
- Pectine de fruits,
- Jus de citron*.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Poids brut : 540 g
Poids net : 350 g
DLUO : 3 ans

Valeurs nutritionnelles pour 100 g
Energie : 945 kJ / 223 kcal
Matières grasses : <0,5 g
dont acides gras saturés : <0,1 g
Glucides : 53 g
Dont sucres 53 g
Protéines : 0,8 g
Sel : 0,07 g

Muroise® est une marque déposée.
La confiture Muroise® est uniquement concoctée chez Muroise et compagnie.

La nature fait bien les choses, elle a créé un fruit extraordinaire mêlant la mûre et la framboise, au cœur de la recette de confiture artisanale bio Muroise®.

La confiture artisanale bio Muroise® est d'une texture très onctueuse, sans pépins. C'est la confiture bio de Loire Atlantique (44) à offrir ! La confiture de la région de Nantes par excellence qui trouve son berceau à Vallet, l'incroyable capitale du Muscadet !

C'est au cœur du vignoble de Nantes que la fine équipe 100 % féminine de Muroise et compagnie au savoir-faire 100 % artisanal perpétue la tradition de la recette jalousement gardée Muroise®.

Une saveur à la richesse aromatique exceptionnelle…
Laissez-vous envoûter…

Gourmande & engagée

Cela fait plus de 40 ans que NAT-ALI invente des produits biologiques en poudre, rapides à préparer soi-même et gourmands.

Elle propose plus d'une centaine de références réparties en trois gammes principales de préparations bio en poudre :

- la gamme de préparations pour dessert (entremets Bioflan®, crèmes dessert, gâteaux de semoule…),
- la gamme de préparations salées instantanées (Potabio®, purées, repas rapides…)
- et la gamme d'aides culinaires (agar-agar, sucre vanillé, ferments pour yaourts…).

NAT-ALI a fait le choix des filières équitables du cacao et du sucre de canne qui sont des matières incontournables dans ses produits. Elle achète le sucre de canne et le cacao certifiés FAIR FOR LIFE et BIOPARTENAIRE.

C'est aussi une marque engagée dans des actions de solidarité.

bio
Entreprise locale
Social
Made in France

NATURE ET ALIMENTS
3 rue Nicolas Appert
44400 Rezé
Tél. 02 40 73 65 97
nat-ali@nature-aliments.com
www.nature-aliments.com
@NatureEtAliments
@nature_et_aliments

Double prix pour Nat-Ali

Catégorie :
Épicerie sucrée

Note de
16,75/20

Catégorie :
Yaourt et autres desserts

Note de
16,72/20

Kit grains de kéfir de fruits bio déshydratés

Originaire de Méditerranée, cette boisson fraîche et pétillante est très rafraîchissante.

Temps de préparation : 5 min
Fermentation : 48 h à température ambiante (20-25°C)

Ingrédients :

Le kit pour boisson kéfir de fruits est composé de 2 sachets :

Sachet 1 (5 g) : grains de kéfir déshydratés* (association de levures et bactéries aptes à fermenter le saccharose et le fructose).

Sachet 2 (30 g) : « starter » composé de sucre roux de canne*° et de ferments lyophilisés pour kéfir de fruits destinés à fabriquer sa première boisson (sucre de canne*, ferments lyophilisés pour kéfir).

Ingrédients à prévoir en plus du kit :

800 ml d'eau ; 1 rondelle de citron ; 1 figue sèche

- Produits issus de l'agriculture biologique. ° Ingrédient issu du Commerce Équitable.

Conseils d'utilisation :

Réactivation des grains :

Dans un bocal en verre verser 500 ml d'eau tempérée et 30 g de sucre. Bien mélanger, verser le sachet N° 1. Poser un linge sur le bocal et laisser reposer 24h. Puis filtrer les grains avec une passoire et rincer les. Jeter l'eau.

Fabrication de la boisson :

Dans une bouteille en verre de 1 litre verser environ 800 ml d'eau et diluer le sachet N° 2.
Ajouter ensuite les grains réactivés, une figue sèche et une rondelle de citron. Fermer le récipient.
Laisser fermenter à température ambiante (20 - 25° C) durant 48 h.
Filtrer votre boisson, la mettre au réfrigérateur et conserver vos grains pour un nouveau repiquage.

Le kéfir de fruit peut être repiqué continuellement sous réserve de bonnes conditions d'hygiène et d'utilisation. Toutes les explications sont données dans le livret à l'intérieur du kit.

⚠ La boisson peut contenir une très faible dose d'alcool dû à la fermentation. Elle est donc déconseillée aux femmes enceintes, allaitantes et aux enfants sans avis médical.

Efficacité scientifiquement prouvée

Fondée en 2002, NaturAloé n'a pas attendu que l'Aloé Vera soit à la mode pour le proposer sous forme de cosmétiques et de compléments alimentaires (jus et gels à boire).

Les plantations NaturAloé, situées en Andalousie, sont exclusivement réservées à la culture biologique d'Aloé Vera et de fruits. Cette polyculture permet au sol de garder son équilibre organo-minéral.

NaturAloé produit un pur jus frais et natif d'Aloe Vera biologique selon le procédé exclusif NaturAloé® qui conserve intacte les propriétés originelles de la plante. L'entreprise obtient ainsi un jus 100% naturel, fruit d'une culture artisanale et d'une transformation manuelle.

Le jus est non pasteurisé, non filtré sur charbon actif, non reconstitué (sans eau ajoutée) et non congelé. Ceci garantit le maintien de toutes ses propriétés actives, dont la teneur a été scientifiquement prouvée par un laboratoire indépendant.

Le pur jus d'Aloé Vera est certifié biologique par Ecocert France et les cosmétiques sont labellisés Cosmebio.

bio
Entreprise locale
Social
Made in France

NATURALOÉ
10 rue de la Lagune
44860 Pont-Saint-Martin
Tél. 02 51 11 07 17
contact@naturaloe.fr
www.naturaloe.org
@NaturaloeFrance
@naturaloe_officiel_france

Gel Baume d'Aloé Vera Bio multi actions

C'est un gel à usage familial en cas de brûlures légères, coups de soleil, chocs bénins, foulures (arnica végétal), piqûres d'insectes et petits problèmes dermatologiques.

Il peut également être utilisé en masque visage, après-rasage, après épilation, anticernes et anti-poches.

Ses multiples vertus : régénérante, cicatrisante, hydratante et déconges-tionnante en font un indispensable de la vie quotidienne.

L'Observatoire des Cosmétiques 2010 a classé **n° 1 en masque le Gel multi-actions pour les peaux sèches.**

Les principaux actifs du Gel Baume multi actions à l'Aloé Vera sont du pur jus frais d'Aloé Vera bio, des eaux florales de fleurs d'oranger bio, de camomille bio et d'hamamélis bio ainsi que de l'extrait de yucca. Tous les ingrédients sont 100% d'origine naturelle.

Conseils d'utilisation :

Appliquer en couche épaisse sur la zone lésée, renouveler régulièrement.

En soin de beauté pour le visage, appliquer en masque, une fois par semaine, pendant 15 à 20 minutes.

Le Gel Baume multi actions de NaturAloé est conditionné dans un flacon 50 ml avec une pompe airless. Cette technologie permet de préserver le gel de toutes les pollutions extérieures et ainsi garder intact tous les bienfaits des ingrédients.

Découvrez d'autres secrets de beauté sur :
www.naturaloe.org
@NaturaloeFrance
@naturaloe_officiel_france

La gourmandise sans gluten !

Depuis plus 15 ans, l'entreprise a développé un savoir-faire dans la fabrication de produits à la fois bio et sans gluten : Gâteaux, viennoiseries, pâtes, cookies et pains ; Pâtes à tartes (en frais et en surgelé) ; Plats préparés et desserts (en surgelé).

Précurseur sur ce marché
Nature & Cie a su progresser au fil des années pour surprendre les papilles de ses plus fidèles consommateurs.
Les propriétés du gluten sont multiples et le remplacer demande parfois des efforts considérables pour aboutir à la texture idéale.

Une trentaine de personnes s'impliquent quotidiennement dans la création des références de la conception à l'expédition. L'humain joue un rôle primordial, une grande partie des opérations sont faites à la main. Chaque membre de l'équipe Nature & Cie est essentiel pour élaborer des produits à la hauteur des attentes des consommateurs, et pour toute la famille.

bio
Entreprise locale
Social
Made in France
Entreprise du Patrimoine Vivant

NATURE & CIE
7 rue des potiers
44330 Vallet
Tél. 02 40 40 48 30
info@nature-et-cie.fr
www.nature-et-cie.fr
@natureetcie
@natureetcie44

Secrets des Fées
LES COSMÉTIQUES FÉE SOI-MÊME

A faire soi-même en 30 secondes !

Les soins Secrets des Fées sont le fruit d'une rencontre entre Sybile et Magalie, deux ingénieurs concernées par la beauté et par la nature. Les deux femmes partagent un goût prononcé pour l'innovation, le respect de l'environnement et le bio. Ces deux passionnées ont décidé de créer une ligne de soins cosmétiques Bio à faire soi-même, en poudre, unique en son genre.

Masques, gommages, peel-off, Secrets des Fées propose une gamme complète de soins bien-être Bio pensée pour les femmes d'aujourd'hui.

Simples à utiliser, les soins se préparent en 30 secondes seulement. Ils sont sans conservateur. Dans leur sachet nomade, on peut les emporter partout avec soi.

Les cosmétiques Secrets des Fées bénéficient du label « Slow Cosmétique », qui met en valeur les formules saines, éthiques et un marketing raisonnable !

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France
Fabriqué en France

Laboratoire Innov
3 rue Nicolas Appert
44400 Rezé
Tél. 02 40 73 72 07
lesfees@innov-effets.com
www.innov-effets.com
@secretsdesfees
@secretsdesfees.officiel

Ti'Bio

Les Arrangés

Inspirés & primés

Xavier Ricci, fondateur de TI'Bio, revisite et modernise les recettes familiales secrètes que lui a légué sa grand-mère Marie-Irène CÉLÉRINE.

Le rhum sélectionné (certifié bio par SOIL ASSOCIATION Organic et équitable par la World FaireTrade Organisation), prend naissance dans la région d'Aroyo y Esteros (Sud-Ouest du Paraguay) célèbre pour son sucre de canne exceptionnel.

La canne à sucre est biologique et équitable, sans pesticides, ni engrais chimiques ou boues d'épuration.

Les fruits exotiques comme les épices sont biologiques et issus du commerce équitable.

La macération est maitrisée. Après filtration et décantation, les rhums arrangés sont édulcorés avec du sucre de canne biologique. Pour la gamme BRUT aucun sucre n'est ajouté !

Les arrangés de TI'Bio sont régulièrement primés :

- Meilleurs produits Bio de l'année,
- Concours international TOP RUM

bio
Entreprise locale
Social

LES ARRANGÉS DE CÉLÉRINE
ZA du Petit Bois
Route de Pannecé 44522 Mésanger
Tél. 07 71 01 30 54
lesarrangesdecelerine@gmail.com
www.tibio-lesarranges.fr
@tibiolesarranges

Arrangé bio équitable Brut Ananas Vanille

Catégorie : boisson alcoolisée

MÉDAILLE D'OR
Avec la note de
16,97/20

L'ananas vanille brut est différent d'un arrangé car il est sans sucre ajouté contrairement à un rhum arrangé habituel. Nous sommes donc en présence d'une boisson spiritueuse (37°) où le rhum s'exprime un peu plus, mais aussi avec 20 % de fruit en macération en plus par rapport à sa version sucrée.

- Aucun sucre ajouté
- Arrangé brut, le rhum, le fruit et l'épice s'expriment pleinement

Ingrédients

- Rhum bio du Paraguay
- Ananas Cayenne Lisse du Togo Bio (*)
- Vanille premium de Madagascar Bio (*)
- (*) issu du commerce équitable

Conseils d'utilisation :

- Mettre au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Déguster frais dans un verre à spiritueux pour une expérience optimale.

De la côte française à l'assiette

Depuis plus de 30 ans, l'entreprise familiale Vives Eaux est spécialisée dans la pêche côtière française.

Au sein de son atelier nantais, l'entreprise a une double activité commerciale d'achat et de vente de produits de la pêche côtière. Elle assure également le filetage et la cuisson des poissons et fruits de mer.

Vives-Eaux regroupe les achats du matin en provenance directe des différentes ports de la Rochelle à Quiberon, ainsi que des criées d'Erquy et St-Quay-Portrieux.

Elle centralise ainsi ses achats en provenance de 10 criées différentes pour assurer à ses clients une fraîcheur irréprochable.

Vives-Eaux Nantes profite de sa présence sur les ports de La Rochelle, Les Sables-d'Olonne et L'Île-d'Yeu pour être au plus près de ses clients locaux, notamment lors de la période estivale.

bio

Entreprise locale

Social

VIVES EAUX
73 rue Jules Valles
44340 Bouguenais
Tél. 02 51 11 08 80
contact@vives-eaux.com
www.vives-eaux.com
@VivesEauxNantes

La coquille Saint-Jacques

L'invité de marque des fêtes

Qui est elle ?
C'est un mollusque bivalve, Pecten Maximus de son nom latin, mais c'est surtout un précieux produit de la mer, très prisé des gourmets au moment des fêtes.

La coquille Saint-Jacques est d'autant plus appréciée qu'elle est super-light : avec ses 83 kcal pour 100 g elle dame le pion au foie gras, c'est sûr !

D'où vient-elle ?
Produit 100 % naturel, la coquille Saint-Jacques, dont la pêche reste artisanale, vient principalement de Bretagne et de Normandie.
En France, la pêche est ouverte d'octobre à mai. C'est la période où on la trouve toute fraîche chez le poissonnier.

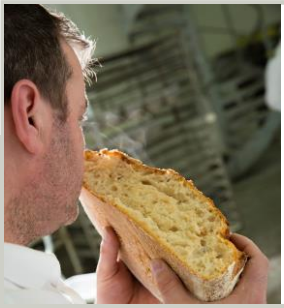
Pour la petite histoire…
Pêchée dès le Moyen Age, la coquille Saint-Jacques était autrefois l'emblème des pèlerins de Saint Jacques de Compostelle, d'où son nom ! Les pèlerins sillonnaient la France et l'Espagne avec la coquille autour du cou. Elle leur permettait de boire aux fontaines, de manger comme dans une assiette et aussi de faire l'aumône.

Comment la préparer ?
Délicate et raffinée, on peut consommer la Saint-Jacques crue et marinée en carpaccio ou en tartare, juste snackée à la plancha, poêlée, aux poireaux, pochée, en gratin… Les recettes ne manquent pas ! Des préparations les plus simples aux plats les plus complexes élaborés par de grands chefs, elle séduit tous les cuisiniers.

(source info : femmeactuelle.fr)

Maine-et-Loire (49)

Montrevault-sur-Èvre



Le pain bio authentique

Depuis plus de 40 ans, la boulangerie l'Angelus propose aux amoureux du bon pain, des pains au levain à l'ancienne de grande qualité et de délicieuses viennoiseries (brioches, pains de mie, buns…)

Elle utilise exclusivement des ingrédients 100 % bio, des farines de blé.et des œufs issus du commerce équitable Français et labellisés Agri-Éthique.

bio · Entreprise locale · Producteurs locaux · Social

BIOFOURNIL
ZA la Camusière, Le Puiset Doré
49600 Montrevault-Sur-Èvre
Tél. 02 41 56 70 74
contact@biofournil.com
www.boulangerielangelus.com
@BoulangerieLAngelus

Pain de fête

Tourte Bio au Seigle

Les recettes de nos pains signature ont été élaborées par Mickaël Chesnouard, Meilleur ouvrier de France et originaire du Puiset-Doré lui aussi !
Ces pains d'exception sont façonnés à la main, avec notre levain à l'ancienne, dans la pure tradition boulangère.

Cette tourte au seigle à la mie sauvage aux arômes de pain d'épices et d'excellente conservation, accompagnera parfaitement les fruits de mer et plats de poisson.

PRIX GARANTIS PRODUCTEURS
FARINES DE BLÉS FRANÇAIS

LEVAIN À L'ANCIENNE

Bio Cohérence

Agriculteurs et transformateurs 100 % Bio

Entreprise familiale en agriculture biologique depuis 1979, leur choix est de travailler avec une race de vache **au lait de qualité exceptionnelle : la Jersiaise.** Elle donne un lait plus savoureux, contenant plus de vitamines, de minéraux et moins de lactose.

Les valeurs de la Maison Gaborit, pionnière en agriculture biologique sont fondées sur le respect de la nature, des animaux et des hommes.

La ferme et celles de leurs éleveurs partenaires de vaches, de chèvres et de brebis ont des pratiques agricoles plus exigeantes : fermes 100% bio, obligation du lien au sol, **alimentation naturelle des animaux (pâturage et foin) sans ensilage,** et toutes sont certifiées Bio Cohérence.

La transformation du lait est **traditionnelle** : lait frais non homogénéisé pasteurisé au bain-marie, **sans ajout de poudre de lait,** pour préserver les saveurs et les bienfaits de ses produits laitiers frais et fromages affinés.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France

MAISON GABORIT
La Grande Nillière
49360 Maulévrier
Tél. 02 41 55 56 54
info@bernardgaborit.fr
www.bernardgaborit.fr
@MaisonBernardGaborit

Catégorie : Crèmerie Note de : **17,26/20**

Champignons farcis au sarrasin et Crémeux d'Anjou

À déguster en entrée ou lors d'un apéritif !

Ingrédients (pour 4 personnes) :
100 g de Crémeux d'Anjou
50 g de sarrasin décortiqué
12 champignons de Paris de taille moyenne
1 échalote
2 c. à soupe d'huile d'olive
½ c. à café de thym séché
3 c. à soupe de feuilles de persil plat hachées

Recette :
1.Porter 500 ml d'eau à ébullition dans une casserole. Y verser le sarrasin en pluie. Laisser cuire à frémissements pendant 5 minutes, puis couvrir et couper le feu. Égoutter au bout de 20 minutes. Préchauffer le four à 180 °C.
2.Ôter le pied de chaque champignon et peler le chapeau. Réserver les chapeaux. Bien nettoyer les pieds en les grattant au couteau puis les émincer.
3.Peler et émincer l'échalote. Faire revenir les pieds de champignons et les morceaux d'échalote dans l'huile d'olive après avoir salé et parsemé de thym séché.
4.Laisser dorer 5-6 minutes puis mélanger avec le sarrasin et le persil. Ajouter le Crémeux d'Anjou coupé en petits morceaux.
5.Garnir chaque chapeau de champignon d'un peu de farce et déposer dans un plat à gratin.
6.Enfourner pour 20 mn.
7.Servir chaud, tiède ou froid avec une belle salade composée.

L'ÉCHELLE À CAFÉ

Le café plaisir !

Derrière l'Échelle à café se trouve un artisan torréfacteur ligérien. Celui-ci torréfie selon une méthode douce qui préservent les qualités gustatives des précieux grains.

Subtils, fruités, intenses et parfumés, les cafés proviennent majoritairement d'Amérique du sud et d'Afrique. Ils sont certifiés de culture biologique par Ecocert.

L'Échelle à café collabore avec des plantations issues du commerce équitable qui assure une juste rémunération des producteurs locaux.

L'Échelle à Café distribue ses cafés Tôpette* chez les commerçants de la région (Caves à vins, primeurs, traiteurs, épicerie, boucherie-charcuterie...)

*"Tôpette" : une expression typique de la région signifie « Salut » ; quoi de mieux pour un café invitant à la convivialité

bio
Entreprise locale
Social
Made in France

SAVEURS LOIRE OCÉAN
ZA de la Coindrie
1 rue de l'Artisanat
49340 Trémentines
Tél. 06 07 14 76 16
lechelleacafe@gmail.com
www.lechelleacafetopette.com
@LEchelle-à-Café

Naturelle & vivante

La Piautre est une bière non filtrée et non pasteurisée, brassée exclusivement à partir de malt et de houblon issus de l'agriculture biologique. Elle fait partie des très rares bières artisanales élaborées à partir d'orge bio locale maltée sur place.

L'équipe de La Piautre perpétue le maltage traditionnel, ainsi comme autrefois, la germination de l'orge s'effectue au sol . 85 % de la matière première est issue d'une micro-filière locale.

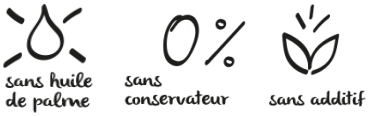
La palette des bières proposées est large : de la blanche à la noire ou encore vieillie en barrique, en bouteille de 33 cl ou 75 cl, en coffret…

La Piautre, c'est aussi le premier Whisky des Pays de La Loire, élaboré exclusivement à partir d'orge bio locale maltée et fumée sur place puis élevé en fûts de vins de Loire.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France
Fabriqué en France

LA FABRIQUE DES BIÈRES D'ANJOU
La gare - 49250 La Ménitré
Tél. 02 41 57 63 78
contact@lapiautre.fr
www.lapiautre.fr
@lapiautre

Bons et éthiques à la fois



La Pie Curieuse, a fait le pari de travailler localement avec des matières premières issues de l'agriculture biologique.

En 20 ans, l'entreprise a acquis un savoir-faire qui lui permet de produire localement des pains, des viennoiseries et des pâtisseries.

Ses produits sont sans conservateur, sans huile de palme et sans additif. La farine et les céréales proviennent majoritairement de moulins et de producteurs régionaux.

Transparence, éthique sociale et environnementale, telles sont les valeurs de BPA.

BPA (Boulangerie Pâtisserie Associée)
1 chemin de la Roche Galice
49130 Saint-Gemmes-sur-Loire
Tél. 02 41 74 14 44
la-pie-curieuse@bpa.fr
www.bpa.fr

La coquille de Noël, une tradition du nord

La tradition voulait qu'on la consomme du 25 au 31 décembre, le matin au petit-déjeuner.

Aujourd'hui, on la savoir tout le mois de décembre dans le Nord, le Pas-de-Calais et la Belgique, voire toute l'année...

« Pain de Jésus » ou « coquille de Noël », son nom et sa recette varient beaucoup selon la localité où l'on se trouve :

- "quéniole" à Valenciennes,
- "volaeren" à Dunkerque
- et plus généralement "coquille" dans les Flandres françaises,
- "fisquemalles" à Tournai,
- "cougnol(l)e", "cugnole" ou "cognolle" dans le Hainaut belge,
- "cougnou" dans les provinces de Namur et de Liège
- ou encore "bonhomme" en liégeois

Le saviez-vous ?

D'où vient cette tradition ?

La coquille de Noël est une tradition flamande créée par nos ancêtres pour renouveler la présence de Jésus dans les foyers. Sa forme rappelle un bébé emmailloté. Pourtant, les historiens affirment que cette brioche n'a pas tout de suite été liée à Noël. Au XVIème siècle, on la jetait du beffroi de Lille au mois de septembre. Un document de 1579 indique : "On jeta du haut du beffroy des petits gâteaux en forme de coquille au peuple". Puis au fil des ans, c'est devenu la brioche qui se déguste au petit-déjeuner le 25 décembre après la messe de minuit. C'était aussi l'étrenne pour les mitrons (garçons boulangers).

Quelle forme prend il ?

Le pain de Jésus est un pain brioché dont la forme rappelle celle de l'enfant Jésus emmailloté. Il peut aussi avoir la forme spéciale d'un pain à deux têtes. On ajoute à la pâte du sucre perlé, des raisins secs ou des pépites de chocolat selon les régions. En Belgique, il est traditionnellement au sucre perlé. Il est à différencier du craquelin et du cramique qui ont une forme de pain, ont une pâte et goût différent et dont la partie supérieure est caramélisée à la cuisson.

Pour en savoir plus
www.https://fr.wikipedia.org

La marque des éleveurs bio

LE PAYSAN BIO est une marque de viandes bio travaillées au sein de du Comptoir des Viandes, atelier 100 % viandes bio situé à Maulévrier dans le Maine et Loire. Le Comptoir des Viandes Bio ainsi que la marque LE PAYSAN BIO appartiennent à un collectif d'éleveurs bio.

La gamme complète (bœuf, veau, agneau, porc et volaille) à la marque LE PAYSAN BIO est disponible dans les magasins des réseaux spécialisés bio. Toutes les viandes bio de PAYSAN BIO sont issues de ses élevages bio français, respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

En lien avec leurs valeurs, les éleveurs bio ont fait le choix de conditionner leurs viandes bio sous vide dans des emballages éco-conçus, composés à 85 % de carton recyclable.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

LE PAYSAN BIO
1 rue de l'Europe
49360 Maulévrier
Tél. 02 41 30 91 60
lpb@lepaysanbio.fr
www.lecomptoirdesviandesbio.fr

Bœuf bourguignon

Temps de préparation : 35 minutes
Temps de Cuisson : 2h30

Ingrédients pour 6 personnes

•1.2 Kg de bœuf (jumeau, macreuse ou paleron)
•150 gr de lardons
•100 gr de carottes
•3 oignons
•200 gr de petits oignons
•300 gr de champignons de Paris
•3 gousses d'ail
•1 bouquet garni

Préparation :

1.Faire rissoler la viande avec l'huile dans une cocotte allant au four, ajouter les carottes et les oignons taillés en gros dés, saupoudrer de farine, mélanger et laisser roussir 10 minutes au four.
2.Mouiller avec le vin rouge et le bouillon. Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni.
3.Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 2 heures 30 à four moyen (th. 6, 180°) en remuant de temps à autre.
4.Au dernier moment, ajouter les lardons, les petits oignons et les champignons revenus au beurre. Accompagner de pommes de terre vapeur ou de tagliatelles.

Découvrez conseils et recettes sur
www.lecomptoirdesviandesbio.fr

Le cœur & la raison

Le moulin de Moisdon-La-Rivière est, depuis plus de 50 ans, pionnier et acteur majeur de la filière bio. C'est ici que les farines MELBIO sont fabriquées, avec rigueur, passion et conviction.

100 % des blés dédiés à MELBIO sont d'origine France, sélectionnés dans les meilleurs terroirs.

MELBIO est une marque biologique contrôlée et certifiée par ECOCERT®.

MELBIO a développé 2 gammes : pure Bio et Easy Bio.
L'entreprise propose un choix étendu de farines, de céréales et de graines bio, dont :

- T65, T80, T110, T150 Meule Pur'bio
- farine d'épeautre Bise, intégrale, petit épeautre
- farine de Seigle T130
- Farine de blé khorasan Kamut® intégrale, Kamut®bise

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

EVELIA
6 impasse de la renardière
La Varenne
49270 L'Orée d'Anjou
Tél. 02 40 98 55 09
tclausse@moulins-evelia.fr
www.votremeunier.fr

La Farine de blé khorasan Kamut®

Qu'est ce que c'est ?
Le terme kamut est une marque déposée. Son autre nom est le blé khorosan. Ce blé est toujours cultivé biologiquement et, contrairement au blé tendre, il n'a jamais été hybridé ni génétiquement modifié. Il répond en outre à des normes de qualité supérieures.

Quelles sont ses vertus ?
Le blé khorosan contient de 20 à 40% de protéines en plus que le blé tendre, ainsi qu'une proportion supérieure d'acides aminés essentiels et d'acides gras non saturés.

Sa richesse en sélénium aide à combattre la formation des radicaux libres et l'apparition des maladies cardiovasculaires. Le blé de Khorasan a aussi une très bonne teneur en zinc et magnésium. Il contient moins de gluten que le blé "normal" et, chose essentielle, il est bien mieux digéré par ceux qui y sont intolérants. Enfin, sa richesse en glucides, lipides et potassium lui confère une valeur nutritionnelle importante.

Quelles utilisations en cuisine ?
Le blé khorosan est apprécié pour son goût naturellement sucré, son arôme de noisette, ses utilisations très variées, ses grandes qualités nutritionnelles et sa texture caractéristique.

L'utilisation du blé de Khorasan est la même que celle du froment. On peut ainsi le trouver sous différentes formes: en grains entiers (boulghour, semoule, flocons...) ; en grains soufflés dans certains mueslis ; sous forme de farines alimentaires.

Sous forme de farine, le blé khorosan est utilisé à la manière de la farine de blé, pour les pâtisseries, ou encore les pains et les pâtes alimentaires. Elle a la particularité d'être jaunâtre et de ressembler davantage à une fine semoule. Son goût évoque celui d'un beurre de noisette, ce qui lui donne une saveur douce et légèrement sucrée.

Pour en savoir plus
source information : lesrecettesdejuliette.fr

Mayenne (53)

Entrammes

200 ans d'histoire fromagère

L'ancêtre de l'Entrammes fut créé au 19ème siècle, à Entrammes, par les Moines de l'Abbaye du Port-du-Salut. Sa production s'arrêta en 1990.

C'est en 2010 que la Fromagerie d'Entrammes, coopérative agricole de 40 producteurs de lait bio, décida de faire revivre cette merveilleuse histoire fromagère. Les moines séduits par le projet ont alors cédé une parcelle de terrain agricole de l'Abbaye, sur laquelle était construite la fromagerie.
Ainsi, depuis 10 ans, la Fromagerie d'Entrammes produit un véritable fromage de tradition, fabriqué à partir du lait cru biologique de leurs fermes.

Une exigence qui dépasse le cahier des charges Bio
Les vaches sont nourries d'herbe pâturée et de foin, sans ensilage de maïs ou d'herbe (sans OGM et sans pesticides). D'où une qualité de lait qui donne toute sa noblesse aux laits, fromages, crème fraiche, yaourts, élaborés par la Fromagerie.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

FROMAGERIE D'ENTRAMMES
620 route de Nuillé
53260 Entrammes
Tél. 02 43 64 39 90
d.gere@fromageriedentrammes.fr
www.fromageriedentrammes.fr
@FromagerieEntrammes
@fromageriedentrammes

Noix de Saint-Jacques, étuvée de Poireaux à l'Entrammes Tradition et Figues séchées

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- **Noix de Saint-Jacques**
  16 Noix de Saint-Jacques, Ciboulette, Persil, 1 Échalote, Chapelure.
- **Étuvée de Poireaux**
  2 Blancs de Poireaux, 60 gr de Figues séchées, 1 noix de beurre, Sel et Poivre.
- **Béchamel à la Tome**
  30 gr de Beurre salé, 30 gr de Farine 25 cl de lait, 150 gr d'Entrammes Tradition.

Recette :

1. Tailler les noix de Saint-Jacques en trois dans l'épaisseur. Tailler les poireaux en quatre dans la longueur, puis les émincer et les laver.

2. Fondre la noix de beurre dans une casserole, et ajouter les poireaux et les figues taillées en gros cubes. Les cuire sans coloration en gardant le croquant et réserver.

3. Confectionner de la béchamel à l'Entrammes : Faire fondre le beurre sans coloration, ajouter la farine et remuer pendant 4 minutes, toujours sans coloration. Mettre le lait froid, sans cesser de remuer, puis ajouter le fromage râpé.

Rectifier l'assaisonnement.

4. Mélanger la béchamel aux poireaux, assaisonnez, répartissez le tout dans le fond de 4 coquilles ou de plats à crème brulée.

5. Hacher finement les herbes et ciseler finement l'échalote, mélanger le tout à la chapelure.

6. Passer chaque escalope de noix de Saint-Jacques dans la préparation de chapelure, sur toutes les faces.

7. Préchauffer le four à 200° (ther 7). Disposer les tranches de Saint-Jacques en rosace sur la fondue de poireaux. Enfourner les Coquilles 8 minutes.

8. Servir aussitôt, accompagner d'une petite salade de mâche et du poireaux frits.

La Chataigneraie

BIOPORC
Bio depuis 30 ans
LA MARQUE DE NOS ÉLEVEURS

Agri éthique France
COMMERCE ÉQUITABLE

30 ans de savoir-faire en charcuterie bio

Créée en 1991, l'entreprise Bioporc est un acteur historique dans la mise en place d'une filière de porcs biologiques, mais aussi un pionnier dans son métier.

Spécialiste de charcuterie de porc et de salaisons bio, Bioporc transforme tous les morceaux de la carcasse du cochon issu de sa propre filière porcs biologiques 100 % française.

Tous les produits sont fabriqués dans son atelier 100 % Bio et certifié IFS (International Food Standard) à La Châtaigneraie en Vendée.

Bioporc revendique avec fierté un attachement fort aux valeurs de la bio, tant dans sa relation et son engagement durable auprès des éleveurs de porcs bio, que dans son travail sur les recettes pour garantir des produits au goût authentique.

L'entreprise Bioporc est labellisée Agri-Étique France : « Que chaque maillon de la chaîne soit gagnant : agriculteur, transformateur, consommateur et la planète. », telle est philosophie de Bioporc dans cette labellisation.

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE
FABRIQUÉ EN VENDÉE

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France
Fabriqué en France

BIOPORC
10 rue du Fief Tardy
85120 La Chataigneraie
Tél. 02 44 57 40 22
christine.derepas@bioporc.com
www.bioporc.com
@bioporc

Carnet de recette

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 15 minutes
Niveau de la recette : Facile

Feuilleté de boudin blanc au porto et son effeuillée de cresson et champignons

Ingrédients (pour 4 personnes) :
4 boudins blancs au Porto Bioporc
1 rouleau de pâte feuilletée
100 gr de champignons de Paris
2 cuillères à soupe de noisettes concassées
Une botte de cresson
1 échalote
50 ml de vin blanc
100 ml de crème liquide
100 gr de beurre
Sel, poivre

Recette :

1. Faites dorer et chauffer pendant 5 minutes à la poêle les boudins au porto que vous aurez tranché en rondelles.

2. Enlevez les tiges du cresson, lavez soigneusement les feuilles. Faites-les blanchir 2 à 3 minutes dans de l'eau salée. Égouttez-les soigneusement.

3. Dans un poêlon, déposez l'échalote hachée et le vin blanc. Portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une cuillère à soupe de liquide.

4. Versez la crème et laissez réduire un peu. Versez le mélange dans un bol, ajoutez le cresson bien égoutté et mixez très finement, salez et poivrez.

5. Dressez un cercle de pâte feuilletée que vous aurez cuit au four au préalable. Recouvrez ce disque de noisettes que vous aurez fait revenir à la poêle dans un peu de beurre. Déposez les rondelles de boudins au porto puis des lamelles de champignons et quelques feuilles de cresson.

Accompagnez d'une sauce au cresson. Un délice !

Retrouvez les produits Bioporc en magasins spécialisés Bio et en grandes surfaces

LE PETIT VENDÉEN

Ah bédame, c'est du yaourt !

Lait entier local

Zéro poudre de lait

Fruits français et Arômes naturels

17 variétés en pot ou en poche

Production vendéenne

Une gamme certifiée bio

12 Saveurs, 3 textures (Brassés, ferme et Bio), 4 formats
La gamme de yaourts bio nature et sur lit de fruits (abricot miel de lavande, fraise basilic, fruits rouges menthe et pêche cannelle) vient de s'enrichir de yaourts aromatisés (étuvés ou brassés).

Nouveau, le Petit Vendéen existe désormais en poche d'1,5 kg. Un format familial inédit qui rassemble l'équivalent de 12 pots de yaourts, l'emballage en moins.

bio

Entreprise locale

Producteurs locaux

Social

Made in France

LA MANUFACTURE DU LAIT
1 rue des Acacias
85320 Mareuil-sur-Lay-Dissais
Tél. 02 51 97 19 12
simon.marty@lamanufacturedulait.com
www.lamanufaturedulait.com
@lepetitvendeenproduitsfrais
@lepetitvendeen_produitsfrais

Le Petit Vendéen, c'est :

17
variétés : bio brassés, natures et fermes.

100 %
de lait entier et local.

85
une fabrication au coeur de la Vendée.

1978
année de création de la marque.

le Picoreur
PIONNIER DU BIO DEPUIS 1984

100 % Bio, sain et naturel

Depuis 1984, les éleveurs Le Picoreur proposent des volailles Bio 100 % françaises, pour une alimentation plus locale et plus durable !

•Volaille élevée en plein air sur des prairies arborées ;

•Nourrie avec une alimentation biologique cultivée en France et sans OGM*;

•Pour leur santé, les soins préventifs à base d'huiles essentielles et d'homéopathie sont privilégiés ;

•Durée de l'élevage plus longue pour une meilleure qualité gustative ;

Poulet bio fermier, dinde bio, canard bio, pintade bio… se déclinent en tendre et savoureux produits : Volaille fraîche, panés, produits cuits, saucisses et hachés.

Pour tous ces produits cuisinés Bio, Le Picoreur a fait le choix de se passer le plus possible de conservateurs et d'additifs :

- Sans sel nitrité dans les cordons bleus, blanc de poulets, lardons et saucisses
- Sans conservateur dans les panés.

Les produits Le Picoreur sont régulièrement primés au « Meilleurs Produits Bio de l'année ».

*< 0,9 % conformément à la réglementation en agriculture biologique.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France

BODIN BIO
Les Terres Douces
85210 Sainte-Hermine
Tél. 02 97 89 90
ybodin@bodinbio.fr
www.lepicoreur.fr
@lePicoreur

MEILLEUR PRODUIT BIO par un jury de 100 consommateurs Bio 2022 Bioalaune.com

Catégorie :
Viandes, charcuteries et salaisons

Les Saucisses de Volaille

MÉDAILLE D'ARGENT
Avec la note de
16,60/20

Saucisses de volaille
LE PICOREUR
Des saucisses de volaille bio Le Picoreur gourmandes et moelleuses, avec moins de 10 % de matières grasses.

Elles sont issues de volailles élevées en plein air, sans traitement antibiotiques et nourries sans OGM avec une alimentation bio et française.

Elles sont idéales pour des repas conviviaux toute l'année à la poêle, à la plancha ou au barbecue.

Ingrédients :
Viande de poulet* (origine France) 96%, conservateur : lactate de sodium, sel et minéraux de mer (potassium, magnésium, calcium), dextrose*, épices et plantes aromatiques*, sucre de canne*, betterave*, jus concentré d'acérola déshydraté*, boyau naturel de mouton. Traces de blé, lait et œuf.
* ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Conseils d'utilisation :
A la poêle ou au barbecue, faire griller les saucisses de manière homogène à feu doux et consommer bien cuit à cœur.

Inspiré par la mer

« Bon dans l'assiette, bon pour la planète », telle est la devise de la marque « Les Bons Moments la Sablaise ».
La conserverie familiale est implantée depuis 30 ans à Olonne sur mer sur la côte atlantique.

« Les Bons moments » ce sont des recettes innovantes et bio que l'on partage à l'apéritif, des tapas frais et étonnants : Tartinables, rillettes, marinades, veloutés, soupes, que du bio, que du bon ! De quoi se concocter seul, en famille ou entre amis des petits banquets improvisés.

L'entreprise veille avec vigilance à la préservation des écosystèmes marins. Pour elle, la pêche durable n'est pas qu'un objectif, c'est une obsession. Son engagement pour cette cause a été reconnu en 2001 avec la certification pêche durable MSC.

bio
Entreprise locale
Social
Made in France

PSMA LA SABLAISE
Allée Alain Gauthier
85340 Olonne-sur-Mer
Tél. 02 51 32 86 37
marie@psma.fr
www.lasablaise.fr
@ConserverieLaSablaise
@les bons moments.bio

Meunier depuis 5 générations

Implantée à Saint-Paul-en-Pareds, dans le bocage vendéen, immédiate des Herbiers, la Minoterie PLANCHOT et ses 37 collaborateurs qui la compose, produit et commercialise des farines boulangères, qui sont le fruit d'un savoir-faire transmis depuis 1912 par 5 générations.

C'est en 2000, que la Farine Bio vient compléter la gamme de farine boulangère existante. Une gamme Bio qui s'est étoffée au fil des années par une demande plus forte de la part des entreprises industrielles, grandes surfaces et boulangeries artisanales.

Toutes les farines produites au moulin sont issues de blés locaux et rigoureusement sélectionnés pour leur qualité respective.

La Minoterie PLANCHOT propose une large gamme de farine BIO (T65, T80, T110, Seigle…) ainsi qu'une farine très locale issue de la Filière Blés Bio Paysans du Bocage Vendéen.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

MINOTERIE PLANCHOT
ZA du Charfait
85500 Saint-Paul-en-Pareds
Tél. 02 51 92 01 40
contact@minoterieplanchot.com
www.minoterieplanchot.com
@MinoteriePlanchot

Bio & équitable

Saveurs & Nature est une entreprise familiale née en 2001. Jean-Michel Mortreau avec son épouse Valérie, fabriquaient des chocolats pour les offrir aux clients de leur restaurant bio.

Saveurs & Nature est aujourd'hui une entreprise engagée 100% bio qui emploie localement plus de 70 personnes (contre 37 il y a 5 ans et 12 il y a 10 ans) en Vendée à Saint-Sulpice-le-Verdon. Petit Poucet est devenu grand : présent dans 27 pays avec plus de 250 références dans son portefeuille, une vingtaine d'innovations par an et une croissance à +20% en 2021, Saveurs & Nature a tout d'une success story !

La fabrication d'un chocolat exceptionnel passe avant tout par la qualité gustative des fèves et des matières premières soigneusement sélectionnées.

Tous les chocolats sont bio, sans lécithine, sans huile de palme, sans graisse végétale ajoutée.

Pour aller encore plus loin dans sa démarche, Saveurs et Nature a créé Ikalia, la marque bio certifiée équitable et sans gluten. Elle est certifiée Bureau Veritas Certification France ainsi que par Fairtrade / Max Havelaar.

bio
Entreprise locale
Social

SAVEURS ET NATURE
ZA la Grande Chevasse,
44 rue des auberges
Saint-Sulpice-le-Verdon
85260 Montréverd
Tél. 02 51 40 91 81
contact@saveursetnature.com
www.saveursetnature.com
@chocolateriesaveursetnature

Horaire de la boutique : du Mardi au Samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

ET AUSSI NOS COOPÉRATIVES & STRUCTURES SPÉCIALISÉES

BIOLAIT, pionnier et leader français de la collecte de lait bio partout en France

Créé en 1994, Biolait collecte le lait bio de 1400 fermes et accompagne plus de 100 transformateurs locaux et nationaux dans le développement de leurs gammes de produits bio : lait, fromages, crème, beurre, yaourts…

100 % des fermes certifiées bio : Lait sans OGM, ni pesticides, ni engrais chimiques ; Non-mixité : toutes les activités de la ferme en bio.

Vaches nourries à l'herbe toute l'année : 250 jours de pâturage en moyenne par an pour les vaches.

Une alimentation locale, 100 % Française : 90% de l'alimentation des vaches est produite sur les fermes en majorité, le reste est produit en France.

Zéro déforestation importée : Zéro aliment importé pour nourrir les animaux.

Stimulation des défenses naturelles des vaches par des méthodes alternatives : huiles essentielles, homéopathie, phytothérapie, ostéopathie, shiatsu, acupuncture

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France
Fabriqué en France

BIOLAIT
5 rue des entrepreneurs
44390 Saffré
Tél. 02 51 81 52 38
contact@biolait.net
www.biolait.eu
@biolait.groupement

Terrena, acteur de l'agriculture biologique depuis 1997

La coopérative TERRENA est un partenaire majeur depuis 1997 pour les agriculteurs qui ont fait le choix de l'agriculture Biologique. TERRENA est engagé dans plusieurs filières Biologiques qui permettent de valoriser les productions des 1778 adhérents Bio qui font confiance à la coopérative.

TERRENA est en France leader en volaille de chair par sa filiale BODIN et en abattage de bovins Bio avec ELIVIA. La coopérative à aussi une activité importante dans les filières Bio par ses autres filiales : Meunerie (TERRENA Meunerie / EVELIA), protéine végétale (INVEJA), œuf (NOREA), porc (PORVEO/HOLVIA) mais aussi en lait (TERRENA LAIT) et production viticole (Orchidée maison du vin).

Pour approvisionner ses filières Biologiques, TERRENA a en place une organisation spécifique Bio avec des équipes et des outils 100% Bio (silos de collecte, outil de trituration, nutrition animale). C'est ainsi que 10 conseillers spécialisés Bio sont au service des agriculteurs.

Découvrez les produits des agriculteurs Bio TERRENA : Nature de France et Le Picoreur (Volailles et poulets Bio) ; Sourire de Campagne (Viande bovine et de porc Bio) ; Nouvelle Agriculture Bio (Œufs Bio) ; Melbio (Farines panifiables Bio) ; Folies Vertes (Vin muscadet Sèvre et Maine Bio).

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

TERRENA
2 La Noelle
44150 Ancenis
Tél. 02. 40 98 95 32
broussel@terrena.fr
www.terrena.fr

CAVAC
POSITIVE AGRICULTURE !

Agri éthique France
COMMERCE ÉQUITABLE

L'agriculture bio, locale et équitable

Le groupe Cavac est fortement impliqué dans l'Agriculture Biologique au travers de filières locales complètes, notamment en céréales, légumes et porcs.

De la ferme à la fabrication du produit, tout se passe dans un rayon de 150 km.

La coopérative compte plus de 400 associés coopérateurs installés en agriculture biologique, et plusieurs entreprises agroalimentaires locales qui fabriquent tout ou partie des produits Bio (Charcutier Bioporc, boulangerie Biofournil, crêperie Catel Roc, brasserie La Coopine…).

Et depuis peu, Cavac a investi dans Calibio, un site de fabrication d'alimentation biologique pour les animaux.

Ces filières biologiques reposent sur un engagement fort des partenaires avec une contractualisation dans la durée, garantie par le label Agri-Ethique France.

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social
Made in France

CAVAC
12 boulevard Réaumur
BP 27
85000 La Roche-sur-Yon
Tél. 02 51 36 51 51
franckbluteau@hotmail.fr
www.cavac.com
@CoopCavac

Le spécialiste français de la transformation des graines sans gluten

Agro Logic est spécialisée dans les graines bio sans gluten : Quinoa, lentilles, pois chiches, graines de courges, chia, tournesol, colza, cameline, et houblon. Le tout en bio.

L'entreprise, portée par l'agriculteur Vincent Seyeux, développe les cultures bio avec une centaine d' agriculteurs.

Agro Logic récolte, trie, sèche, ensache et vend ces graines. Certaines sont décortiquées pour multiplier les utilisations culinaires (Tournesol, chanvre, sarrasin, millet).

Agro Logic a remporté le trophée Innovation sociale et environnementale de La Mayenne Innove 2019.

Elle vend ses produits à des grossistes et industriels.
Elle développe une filière locale afin de permettre aux enfants mayennais, dans les écoles, de manger plus de légumineuses, plus de local et bio.

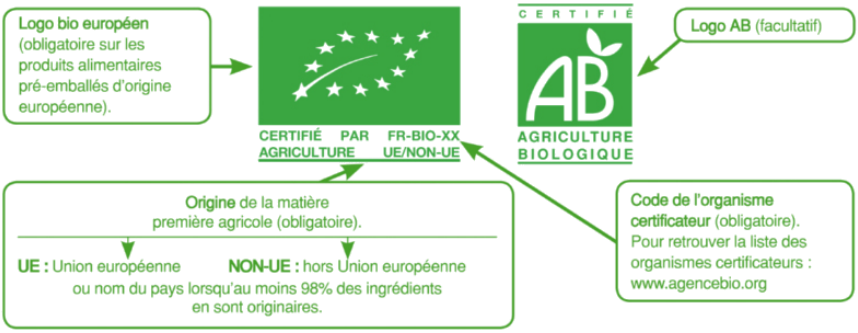
Actuellement Agro Logic travaille au développement de marques en magasin.

AGRO LOGIC FRANCE GLUTEN FREE
ZA de la Martinière
53970 Nuillé-sur-Vicoin
Tél. 02 43 58 05 70
contact@franceglutenfree.fr
@agrologic53
@agrologic53

bio
Entreprise locale
Producteurs locaux
Social

LEXIQUE DES LABELS

Le label Bio, Français et Européen
Quelles différences ?



Des produits naturels et authentiques

L'objectif pour les transformateurs de produits biologiques est d'avoir recours à des procédés de formulation et de transformation assurant le maintien des qualités nutritionnelles présentes dans les matières premières à tous les stades de fabrication. Ainsi, les méthodes biologiques, mécaniques et physiques sont privilégiées (ex : farine sur meule, huile de pression à froid…).

- Le transformateur de produits bio n'utilise pas de colorants et arômes chimiques de synthèse, ni d'exhausteurs de goût.
- Le nombre d'additifs autorisés est fortement restreint (47 contre 300 en conventionnel) et la plupart sont d'origine agricole ou naturelle.

Ne sont autorisés en bio que ceux dont l'usage est indispensable à la préparation ou à la conservation de certains aliments transformés.

- L'enrichissement en vitamines, minéraux, antioxydants… est interdit en bio, sauf si cela est exigé par la loi.
- Les traitements ionisants sont interdits.
- L'élevage en agriculture biologique est encadré par le règlement européen afin de mettre en œuvre des pratiques respectueuses du bien-être animal

Déméter et Bio Cohérence
2 labels bio qui vont plus loin

Label Déméter
Il comprend des normes encore plus strictes que le label bio.
Outre la santé et la diversité des sols, un pilier important de l'agriculture biodynamique est le patrimoine génétique des plantes – la sélection des plantes est soumise à des principes spécifiques. Les semences Demeter sont cultivées en biodynamie tout comme les légumes et les fruits Demeter. Les semences peuvent même être achetées sous le label Demeter.

La certification officielle implique des inspections et des contrôles réguliers, afin d'assurer que la norme biodynamique internationale Demeter soit bien respectée.

Label Bio Cohérence
Le cahier des charges du label Bio Cohérence complète le celui du label AB. Il est, sur certains points, davantage restrictif.

- aucune contamination par les OGM n'est tolérée.
- un produit transformé ne doit contenir aucun ingrédient non biologique.
- les fermes pratiquent une agriculture 100 % biologique.
- les animaux reçoivent une alimentation 100 % biologique, et cette dernière doit être produite majoritairement sur la ferme elle-même.
- les produits vétérinaires (antibiotiques, antiparasitaires etc) sont limités.
- les farines de sang pour engraisser la terre sont interdites

Le label Bio Cohérence s'intéresse aussi à l'aspect social de l'agriculture biologique. Il désire notamment que les agriculteurs puissent vivre correctement de leur travail et reçoivent donc une rémunération ajustée. Les produits Bio Cohérence ne doivent donc pas être vendus en supermarchés, qui a tendance à tirer les prix vers le bas.

Les labels de la cosmétique

La charte du label Cosmébio impose aux marques une proportion de 95 % d'ingrédients naturels au sein de leurs produits. A laquelle s'ajoute un minimum de 10 % d'ingrédients bio le produit total.
De manière générale, Cosmébio bannit tout ingrédient controversé (silicone, PEG, PPG, SLS, phénoxyétanol...) ou perturbateurs endocriniens potentiels.

Il existe deux autres labels cosmétiques.

- Cosmos Natural
- Cosmos Organic

Cosmos Organic impose lui aussi l'obligation de 95 % d'ingrédients naturels sur la totalité des ingrédients végétaux. A laquelle s'agjoute 20 % d'ingrédients bio sur le produit total.

Le label Cosmos Natural se limite aux 95 % d'ingrédients naturels

Les labels Éthiques

Label Agri-étique
Consommer des produits labellisés Agri-Éthique, c'est consommer des produits issus du commerce équitable 100% français. Cette démarche solidaire permet de garantir la juste rémunération des producteurs, de préserver l'emploi local et d'agir pour l'environnement.

Label Fairtrade
Le label produit Fairtrade noir s'engage pour des produits fabriqués et commercialisés de façon équitable.
Tous les ingrédients d'un produit disponibles sous conditions Fairtrade doivent être certifiés Fairtrade. Cette mesure vaut également pour les produits composés (p. ex. le chocolat ou les glaces).
Le label permet aux coopératives de petits producteurs d'obtenir un prix plus stable et d'établir des relations commerciales plus durables. Tant les paysannes et paysans que les ouvriers travaillant dans les plantations touchent une prime Fairtrade supplémentaire pour financer des projets communautaires.

Notes

ENTREPRENEURS BIO PAYS DE LA LOIRE

AU SERVICE DES ENJEUX
DES TRANSFORMATEURS BIO LIGERIENS

EN QUELQUES CHIFFRES :

14 — **ADMINISTRATEURS,** dont 7 co-présidents

40 — **ADHÉRENTS :** Artisans, TPE, PME, Coopératives ayant une activité de transformation, de conditionnement et/ou de stockage totale ou partielle en bio.

1 — **1 GUIDE RSE** « Les Acteurs du changement »

4 — **SECTEURS D'ACTIVITÉ DU BIEN MANGER AU BIEN ÊTRE** Alimentaire, Agro-alimentaire, Cosmétique/complément alimentaires, Textile

1 — **LABEL BIO IDENTITAIRE :** Mon Bio Pays de la Loire

DES INSTANCES DE RÉFLEXIONS, DE PARTAGE ET DE MISE EN COMMUN DES CONNAISSANCES TERRAINS, (COMMISSIONS EXPORT, RSE, COMMUNICATION ; GROUPE PROJET VRAC, CONSIGNE & RÉEMPLOI ; LOGISTIQUE ; GROUPEMENT D'ACHAT)

Entrepreneurs BIO PAYS DE LA LOIRE

est adhérent d'Interbio Pays de la Loire.

Soutiennent les actions de l'association EBPL

POUR PLUS D'INFORMATION :

Bureau animation : 10 Rue de la Lagune, 44860 PONT-SAINT-MARTIN
Tél. **06 61 70 32 90** – **contact@monbiopays.fr** – **www.monbiopays.fr**

Association EBPL (Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire). Association Loi 1901 - Pôle régional Bio, 9 rue André Brouard – 49100 Angers.

Tour d'horizon

des marques bio présentent dans ce guide

Rayon Cosmétique & compléments alimentaires

- NaturAloé
- Secret des fées

Rayon Épicerie salée

- Lioravi (Pâte Fraiche bio)
- Les bons moments (Conserves de poisson, soupes)
- Le Sel Guérandais

Rayon Épicerie sucrée

- Bio actif (bonbons au chanvre)
- Côteaux Nantais (Compotes)
- Échelle à café
- Fruit Ride (Snacking & aides culinaires)
- La Route des Comptoirs (Thés & Infusions)
- Muroise et Cie (Confitures)
- Nat Ali (Préparation pour desserts & aides culinaires)
- Nature et Cie (Biscuits sans gluten)
- Saveurs et Nature (Chocolats)

Rayon Boulangerie, pâtisserie

- Angelus
- La Pie curieuse

Rayon Farine

- Melbio
- Minoterie Planchot

Rayon Crèmerie (produits laitiers, fromagerie)

- Fromagerie d'Entrammes
- Invitation à la ferme / réseau bio
- Le Petit Vendéen
- Maison Bernard Gaborit

Rayon Produits Carnés

- Bioporc
- Le Picoreur
- Paysan bio

Rayon Produits de la Mer

- L'Atelier de Vincent
- Vives Eaux

Rayon Traiteur

- Avenia (Burgers, galettes et tartinables végétal)

Rayon des liquides soft

- Côteaux Nantais (jus de fruit)

Rayon des Alcool

- Brasserie Philmore
- La Piautre
- Tibi'o (Rhum)

ET AUSSI

- Biolait (Coopérative de lait)
- Cavac (Coopérative)
- Terrena (Coopérative)
- Agro Logic (Cultures bio sans gluten et légumineuses)