

Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire (EBPL) célèbre les 40 ans du logo AB à l'occasion de son Assemblée Générale le 22 mai

Depuis plus de 25 ans, le réseau Entrepreneurs bio des Pays de la Loire (EBPL) rassemble une trentaine d'entreprises de transformation certifiées bio, œuvrant dans des secteurs aussi variés que l'alimentaire, la cosmétique, les compléments alimentaires et l'hygiène. Des artisans, TPE et PME qui, souvent à taille humaine et à gouvernance familiale, sont engagés dans la bio par conviction profonde, parfois depuis plus de quatre décennies.

Certaines d'entre elles ont même été pionnières dans la création de filières bio sur leur territoire, contribuant ainsi à poser les bases d'une agriculture et d'une transformation respectueuses de l'environnement et des consommateurs.

EBPL joue aujourd'hui un rôle moteur en accompagnant à la fois les entreprises historiques et les nouvelles structures, favorisant une synergie intergénérationnelle précieuse. Elle accueille des entreprises "jeunes pousses" certifiées bio soutenue par les plus expérimentées.

Le réseau permet aux entreprises de mieux se connaître, de tisser des liens solides à travers des visites croisées, des temps d'échanges sur les enjeux économiques, la RSE, les achats mutualisés, les partages de fournisseurs, la communication, l'acquisition de nouvelles compétences tel que l'Intelligence Artificielle par exemple.

La dynamique collective est un véritable levier de développement permettant de faire émerger des bonnes pratiques, de renforcer les compétences des acteurs et d'encourager l'innovation, notamment sur les produits, le sourcing en matière première locale et les emballages.

Acteur et ambassadeur de la bio régionale, EBPL facilite également les rencontres entre les entreprises et les acheteurs locaux, créant ainsi de nouvelles opportunités de collaboration de proximité avec les distributeurs des Pays de la Loire. Ce travail de mise en relation permet de renforcer l'ancrage local et la visibilité des entreprises bio auprès du grand public comme des professionnels.

Aujourd'hui, EBPL s'affirme comme un collectif structurant, qui agit chaque jour pour faire grandir une filière bio éthique, résiliente et innovante, au service des territoires et des générations futures.

EBPL fait partie intégrante du réseau INTERBIO Pays de la Loire, une interprofession régionale dynamique qui œuvre activement au développement de la filière bio. Ensemble, ils forment une force collective capable de peser dans les décisions stratégiques et d'accompagner concrètement les acteurs de la bio sur le terrain.



LES 40 ANS DU LABEL AB AVEC EBPL LE 22 MAI À REZÉ



Créé en 1985, le label AB est devenu l'emblème d'une agriculture respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et de la santé des consommateurs. Depuis quatre décennies, il guide les choix de production, de transformation et de consommation de milliers d'acteurs et de citoyens.

Lancé par le ministère de l'Agriculture pour structurer une filière alors encore marginale, le label AB a été un pionnier en Europe. Il a permis d'officialiser des pratiques agricoles respectueuses des sols, de l'eau, de la biodiversité et du bien-être animal, excluant l'usage des pesticides de synthèse, des OGM et des engrais chimiques. Son cahier des charges strict, contrôlé par des organismes indépendants, a contribué à instaurer la confiance entre les producteurs bio et les consommateurs.

L'Agence Bio, agence française de développement de la bio a choisie la date du 22 mai pour fêter à Paris le label AB dont elle gestionnaire. EBPL le fêtera avec ses adhérents au sein de la coopérative des magasins Chlorophylle qui célèbre elle aussi ses 40 ans.



EBPL vous propose à vous journalistes de les rejoindre de 12h30 à 13h30 pour partager le temps de convivialité et faire connaissance avec les entreprises présentes.

Des visites et des interviews d'entreprises sont également possible à un moment que vous aurez choisi ultérieurement.

➡ Rendez-vous le 22 mai à Rezé de 12h30 à 13h30, au siège des magasins Chlorophylle, pour célébrer les 40 ans d'engagement et d'avenir avec le label AB et les entreprises bio de notre territoire !

Mais ce n'est pas tout : cette date marque aussi le lancement officiel du Printemps Bio, la grande campagne nationale de communication pilotée par l'Agence Bio. Chaque année, cette opération met à l'honneur l'agriculture biologique à travers une multitude d'événements partout en France, et cette édition 2025 promet d'être particulièrement riche en animations.

Plus d'une centaine d'événements sont prévus dans notre région, pour valoriser les femmes et les hommes qui font vivre la bio : visites d'entreprises, de fermes, marchés bio, ateliers, conférences, animations en magasins, portes ouvertes... Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les publics !

Retrouvez dès maintenant le programme complet des événements du Printemps Bio en Pays de la Loire et ne manquez pas cette belle occasion de (re)découvrir la richesse et la diversité de la bio près de chez vous : www.interbio-paysdelaloire.fr/printemps-bio/

Pour nous, pour la planète, #BIO RÉFLEXE

PRINTEMPS BIO

EN PAYS DE LA LOIRE

DU 22 MAI AU 21 JUIN 2025

Des idées de sorties bio à déguster sans modération !

Dégustations | Marchés festifs | Fermes ouvertes
Ateliers pédagogiques | Conférences | Repas 100% bio
Et bien d'autres...

Le programme détaillé ici

INTERBIO PAYS DE LA LOIRE

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

AGENCE BIO

L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE : UN LEVIER ESSENTIEL POUR L'ENVIRONNEMENT, LA SANTÉ ET LES TERRITOIRES

Alors que les défis environnementaux, climatiques et sanitaires se multiplient, l'alimentation biologique apparaît comme un levier stratégique pour répondre aux attentes sociétales. Au-delà de sa vocation productive, elle génère de nombreuses externalités positives, bénéfiques pour l'environnement, la santé publique, l'économie locale et le lien social. L'agriculture biologique repose sur des pratiques excluant les pesticides de synthèse, les engrais chimiques et les OGM. Elle privilégie la rotation des cultures, le compost, les engrais verts, et le bien-être animal. Ces pratiques ont des retombées qui dépassent largement la seule production agricole et alimentaire.

Côté transformation la naturalité des produits est essentielle. Le nombre d'additifs en bio est fortement restreint : une cinquantaine contre plus de 300 en conventionnel, 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. Les plats préparés et tous produits transformés bio ne contiennent pas de colorants et arômes chimiques de synthèses, ni d'exhausteurs de goûts.

Des externalités positives au service de la société

Plusieurs études scientifiques convergent pour reconnaître les bénéfices environnementaux de l'agriculture biologique. Parmi les principaux effets positifs :

- Préservation de la qualité des eaux : l'absence de pesticides et de nitrates limite la pollution des nappes phréatiques, réduisant les coûts de dépollution à la charge des collectivités.
- Biodiversité renforcée : les sols cultivés en bio abritent davantage de vers de terre, insectes, oiseaux et micro-organismes essentiels à l'équilibre écologique.
- Moindre impact sur le climat : les systèmes bio émettent généralement moins de gaz à effet de serre par hectare.
- Régénération des sols : les terres en bio tendent à maintenir une meilleure structure et teneur en matière organique, favorisant leur résilience face aux aléas climatiques.

Outre ses effets environnementaux, l'AB joue aussi un rôle sur la santé publique :

- Réduction de l'exposition aux pesticides : tant pour les agriculteurs que pour les consommateurs, l'agriculture bio limite fortement les résidus nocifs.
- Alimentation de meilleure qualité : plusieurs recherches indiquent une plus forte concentration en antioxydants et micronutriments dans certains produits bio.

Sur le plan social, les fermes biologiques génèrent souvent plus d'emplois par hectare que leurs équivalents conventionnels. L'AB favorise aussi le maintien d'une agriculture de proximité, souvent à taille humaine, en lien direct avec les territoires. Les entreprises sont très souvent des acteurs de l'économie sociale et solidaire en travaillant par exemple avec des CAT.

Si les produits bio apparaissent parfois plus chers à l'achat, ils permettent d'éviter des coûts cachés induits par l'agriculture conventionnelle : dépenses de santé liées aux pesticides, traitement de l'eau, perte de biodiversité, etc. Selon des économistes, ces coûts évités justifient un soutien public accru à l'agriculture biologique. Dans un monde en quête de résilience, l'alimentation biologique incarne une voie crédible vers une agriculture et alimentation multifonctionnelles, au service de la planète comme des générations futures.

Les chiffres clés en Pays de la Loire

1950

entreprises de l'aval, distributeurs et entreprises de transformation certifiées bio

4332

fermes engagées en bio

258 750

hectares certifiés ou en conversion

12,5%

part des surfaces bio dans la SAU régionale

RENCONTREZ LES ENTREPRENEURS BIO DES PAYS DE LA LOIRE

Ils sont artisans, dirigeants de TPE ou de PME, engagés dans la transformation bio depuis parfois plusieurs décennies... Les membres du réseau Entrepreneurs bio des Pays de la Loire (EBPL) forment un collectif riche de diversité, de convictions et de savoir-faire. Découvrez les !



**L'Atelier
de Vincent**

POISSONS FUMÉS
À NANTES DEPUIS 1991

Atlantique Saumon Fumé - Rezé (44)

Transparence des provenances, process artisanal et régularité dans la qualité sont les engagements de cette belle entreprise familiale située à Rezé, au MIN, et dirigée par Vincent Farias. Ses poissons proviennent d'élevages non intensifs. Les saumons Bio viennent d'Ecosse et d'Irlande ; les truites Bio proviennent de France. Atlantique Saumon Fumé réalise manuellement 90 % de son process de transformation. Les poissons sont filetés, salés à la main au sel de cru puis fumés délicatement à la sciure de bois de chêne non traitée. Après une maturation en cave d'affinage, les filets sont désarêtés puis parés à la main avant d'être conditionnés. Les déchets sont valorisés en appâts pour la pêche.



Biofournil - Montrevault-Sur-Èvre (49)

Depuis plus de 45 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.

ZA la Camusière, Le Puiset Doré - 49600 Montrevault-Sur-Èvre

02 41 56 70 74 - contact@biofournil.com

www.boulangeriangelus.com



Biohème - Vertou (44)

L'entreprise artisanale soutient les filières Françaises. Biohème, fondée par Laure Fidel, propose des infusions bio dont les plantes sont cultivées prioritairement dans les régions Pays de la Loire et Auvergne Rhône Alpes. Quelques plantes ne poussent pas ou ne sont pas cultivées sous nos latitudes, c'est le cas par exemple de l'hibiscus, alors les meilleures origines sont sélectionnées, dans le respect des producteurs locaux grâce au commerce équitable. Dans son chaudron des idées en ébullition, des plantes bio, un infini respect des producteurs, des saveurs envoutantes et des valeurs bien trempées. Ses produits sont fabriqués dans deux ateliers en Pays de la Loire, dont un Esat. Biohème travaille autour du triptyque : approche technique autour des propriétés des plantes ; recherche de saveurs ; mobilisation des sens et cohérence du prix final qui doit rester accessible au plus grand nombre.

Château de la Frémoire, La Cour Bat.1 Route de la Frémoire - 44120 Vertou

06 58 66 47 94 - lfidel@bioheme.fr

www.bioheme.fr



Biomere/Jubiles - Carquefou (44)

Créée en 2017, Jubiles est née d'une prise de conscience de l'impact de l'alimentation sur la santé. Elle décide de se spécialiser dans l'élaboration du Kombucha, une boisson ancestrale issue de la fermentation naturelle d'une infusion de thé consommée à travers le monde pour ses caractéristiques détoxifiantes et antioxydantes. Pour une boisson gourmande, Jubiles y ajoute des jus de fruits et des infusions habilement dosés. Les kombuchas Jubiles sont fabriqués à Carquefou (44) à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable en respectant la méthode traditionnelle de double fermentation. Ils ne sont ni filtrés, ni pasteurisés. Les kombuchas Jubiles sont disponibles en format 33cl et format 1L en bouteille en verre adaptée aux systèmes de consigne. Une seconde marque : Atika, est dédiée à la restauration hors foyer (bars, restaurants). Celle-ci propose également des kombuchas bio, éthiques et savoureux, qui ont la particularité d'être pasteurisés afin de pouvoir se conserver à température ambiante.

10 B rue du nouveau Bêle - 44470 Carquefou

06 80 78 36 17 - amartin@jubiles.bio

www.jubiles.bio



Bioporc - La Châtaigneraie (85)

Créée en 1991, l'entreprise Bioporc est un acteur historique et pionnier de la charcutier Bio. Il est aussi un des 1ers à avoir mis en place sa propre filière de porcs biologiques. Spécialiste de découpes et charcuterie, Bioporc transforme tous les morceaux de la carcasse du cochon issu de sa filière locale « Porc Bio Atlantique ». Tous les produits sont fabriqués dans son atelier certifiés IFS (International Food Standard) à La Châtaigneraie au cœur de la Vendée Bioporc revendique avec fierté un attachement fort aux valeurs de la bio, tant dans sa relation et son engagement durable auprès de ses éleveurs que dans son travail sur les recettes pour garantir des produits au goût authentique et avec le moins de conservateurs et additifs possible. Impliqué dans la RSE, Bioporcs'est engagé depuis 3 ans à réduire considérablement le plastique de ses emballages.

10 rue du Fief Tardy - 85120 La Châtaigneraie

02 44 57 40 22 - christine.derepas@bioporc.com

www.bioporc.com



Bodin Bio - Saint Géréon (44)

La volaille bio depuis plus de 40 ans. Depuis 1984, Bodin et ses éleveurs vous proposent des volailles Bio 100% françaises, pour une alimentation plus locale et plus durable ! Nos volailles sont élevées en plein air dans des prairies arborées, dans l'ouest de la France (Vendée, Loire Atlantique, Deux-Sèvres, Mayenne). Elles sont nourries avec une alimentation biologique et sans OGM* et élevées sans traitement antibiotiques. Et pour aller plus loin dans la préservation de l'environnement, Bodin a signé un partenariat avec le label Bee Friendly, pour faire des fermes de ses éleveurs des oasis pour la biodiversité. Bodin propose une large gamme de produits pour répondre aux besoins de tous les clients et consommateurs : poulet bio fermier, dinde bio, canard bio, pintade bio... se déclinent en tendres et savoureux produits : poulets entiers, filets, saucisses, cordons bleus, charcuterie de volaille...



BPA - Saint-Gemmes-sur-Loire (49)

Chez BPA/La Pie Curieuse, des valeurs fortes guident leur activité. L'entreprise a l'intime conviction que la qualité de ses produits repose sur des ingrédients issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement et sur des relations humaines solides. Leurs partenariats durables avec des producteurs locaux garantissent des échanges équilibrés et des matières premières de haute qualité. Engagée dans le développement durable, l'entreprise a obtenu la labellisation PME+. Celle-ci reconnaît son engagement envers des pratiques éthiques et responsables. Ses pains, viennoiseries et pâtisseries sont fabriqués sans conservateur ni huile de palme. BPA/La Pie Curieuse valorise ses collaborateurs et favorise l'insertion des travailleurs en situation de handicap, contribuant à une économie locale et solidaire. En résumé, ses valeurs sont qualité, durabilité et humanité.



CÔTEAUX NANTAIS
au rythme du vivant

Côteaux Nantais/Cototerra - Remouillé (44)

Arboriculteur depuis 1943, Côteaux Nantais cultive 105 hectares de vergers en biodynamie. Nous sommes heureux de vous faire goûter la vraie nature du fruit sous toutes ses formes. Aux Côteaux Nantais, nous nous sommes engagés à concevoir des produits de qualité AB et Demeter (agriculture en biodynamie), sains et respectueux de la nature, de l'environnement et des hommes.



Invitation à la Ferme - Blain (44)

Le réseau invitation à 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.



La Ferme Ursule - Chantonay (85)

Depuis 1983, la ferme Ursule travaille dans le sens d'une agriculture autonome, respectueuse de son environnement. Certifiée en agriculture Biologique, sa façon de travailler avec ses prairies, ses cultures et ses animaux permet de préserver et de favoriser la biodiversité naturelle. La ferme compte 3 gérants associés mais surtout une équipe de 8 personnes qui travaille sur l'ensemble de la ferme. Elle produit du lait, des céréales et des légumes secs. Elle dispose, depuis plus de 20 ans, d'un atelier de transformation d'huiles vierges pressées à froid de colza et de tournesol oléique. L'huile de colza, à l'arôme de noisette s'utilise plutôt en assaisonnement. Le tournesol oléique est apprécié pour sa finesse et sa stabilité (elle ne mousse pas). Son utilisation est multiple : cuisson, friture. Cette huile est appréciée par de nombreux restaurateurs, dont certains étoilés. Les huiles produites par la ferme Ursule sont garanties 100% Vendéennes. Elles sont pressées et conditionnées à la ferme. Elle propose un large choix de conditionnements (bouteilles mais aussi bibs 3, 5, 10 et 20 litres).



LA PANETIÈRE DES HAMEAUX

La Panetière des Hameaux - Nantes et Pornic (44)

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



Le Paysan Bio - Maulévrier

Le Paysan Bio est une marque de viandes biologiques élaborées au sein du Comptoir des Viandes Bio, un atelier 100 % bio situé à Maulévrier, dans le Maine-et-Loire. À la fois propriétaire de la marque et de l'atelier, un collectif d'éleveurs biologiques engagés porte ce projet collectif. La gamme complète — bœuf, veau, agneau, porc et volaille — est proposée sous la marque Le Paysan Bio dans les magasins des réseaux spécialisés bio. Toutes les viandes sont issues d'élevages biologiques français, respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Fidèles à leurs valeurs, les éleveurs ont choisi un conditionnement sous vide dans des emballages éco-conçus, composés à 85 % de carton recyclable.



Le Guérandais - Guérande (85)

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 a 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.



Lioravi - Ancenis-Saint-Géréon (44)

Depuis 2013, l'entreprise Lioravi fondée par Fabien Deuez, élabore des pâtes artisanales biologiques ultra fraîches et surgelées, fabriquées dans des moules en bronze selon la méthode traditionnelle italienne. Le tout dans une démarche volontaire d'améliorations sociale, économique et environnementale. Pâtes courtes, et longues, feuilles de lasagne, Gnocchis, Raviolis, condiments fait maison, Lioravi propose des recettes originales et gourmandes qu'elle étoffe régulièrement. Les œufs frais utilisés sont 100 % Français, dont 65 % en provenance des régions 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



La terre libère ses saveurs

Maison Bernard Gaborit - Maulévrier (49)

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.



Naturaloé - Pont-Saint-Martin (44)

Naturaloé, fondée en 2002, est l'une des rares entreprises bio à utiliser exclusivement dans la composition de ses produits du pur jus d'Aloé Vera, non filtré et non pasteurisé. L'Aloé Vera est cultivé dans des plantations biologiques en Espagne. Les cosmétiques sont certifiés bio, labellisés Cosmebio et fabriqués en France, dans la région des Pays de la Loire. Les ingrédients sont 100% d'origine naturelle. Les compléments alimentaires (jus et gel à boire) sont certifiés bio et labellisés Demeter (labellisation obtenue en 2022). Ils sont élaborés en Espagne, dans les 24h qui suivent la récolte. Les plantations d'Aloé Vera sont situées en zone Natura 2000 et cultivées en biodynamie. Enfin, l'autre nouveauté 2022 est le miel de fleurs d'Aloé Vera et d'Albaida. Il s'agit d'un produit unique au monde ! En effet, ce n'est pas du jus d'Aloé Vera qui a été rajouté au miel mais bien les abeilles qui ont pollinisé les fleurs d'Aloé Vera.

NATURE ET ALIMENTS

Nature & Aliments - Rezé (44)

Avec 110 ans d'expérience, cela fait plus de 40 ans que Nature et Aliments invente des produits biologiques en poudre, rapides à préparer soi-même et gourmands.

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

- Gamme de préparations pour desserts (entremets Bioflan®, crèmes dessert, gâteaux de semoule...) sucrés ou sans sucre ajouté ;
- Gamme de préparations salées instantanées (Potabio®, purées, repas rapides...) ;
- Gamme outdoor: petit-déjeuner & collation, plat complet, soupes
- Gamme d'aides culinaires (agar-agar, sucre vanillé, ferments pour yaourts...) ;
- Gamme vrac.

Nature et Aliments 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 FIALE et BIOPARTENAIRE. En 2021, Nature et Aliments a obtenu la qualité de Société à Mission. Ainsi l'entreprise cultive la curiosité et la créativité pour toujours défendre une consommation biologique, porteuse d'engagements humanistes et écologiques, source d'épanouissement.



Nature & Cie - Vallet (44)

La gourmandise sans gluten ! Depuis plus de 20 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). Des produits exclusivement proposés en magasins bio et sur la boutique en ligne. 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.



Panisfaire - Grandchamp des Fontaines (44)

Panisfaire offre toute la naturalité de la panification au levain naturel et des produits biologiques dans une alimentation privée ou en restauration collective : 100 % d'ingrédients biologiques respectant l'environnement ; une fabrication au plus naturel pour préserver la santé : 0 % additif, 0 % améliorant, 0 % gluten ajouté. Tous les pains sont au levain naturel maison et sans levure ajoutée, ce qui permet d'obtenir une meilleure conservation, une qualité nutritionnelle élevée et un goût inimitable. La panification au levain naturel apporte également aux pains de Panisfaire un apport nutritif bien plus élevés, des indices glycémiques faibles et facilite la digestion. La boulangerie se spécialise également dans les pains sans gluten au riz, sarrasin, quinoa et légumineuse sur levains naturels. Panisfaire est partenaire, dès l'origine du Grenier Bio D'Ici, filière locale blé-farine-pain. Les farines utilisées sont issues de blés semés, moissonnés, stockés et moulus en Loire-Atlantique et Vendée, et, seulement quand c'est nécessaire, elles proviennent d'autres territoires des Pays de la Loire (Anjou).



Sel de Noirmoutier - Noirmoutier

Créée en 1942, la coopérative de sel de l'Île de Noirmoutier, composée d'une centaine de saunier.ères et d'une trentaine de salarié.es, produit, prépare et vend différents types de sels. Du marais, les saunier.ères récoltent le gros sel, naturellement gris car il cristallise au contact de l'argile. 100% naturel, non lavé, non raffiné, sans additif, il est utilisé en cuisine pour enrichir le goût des aliments lors de la cuisson. Les saunier.ères cueillent la fleur de sel à la surface de l'eau et la font sécher naturellement au soleil. Triée à la main sur le marais, ce produit ne subit aucune modification. Naturellement légère, fondante et craquante grâce à sa cristallisation pyramidale, elle réhausse le goût des aliments après la cuisson, sur une viande grillée, des radis, pommes de terre... Elle permet ainsi de saler moins tout en salant mieux. Tous les produits Bio de la coopérative sont conditionnés dans les ateliers de production, du gros sel, au sel fin et la fleur de sel. Fière de son modèle économique qui valorise les petits producteur·trice·s, la coopérative est labellisée Agri-Éthique France depuis 2022. En 2023 elle a lancé une nouvelle gamme éco-responsable 100% recyclable dans la filière carton.



Vives eaux - Bouguenais (44)

Depuis plus de 35 ans, l'entreprise familiale Vives Eaux est spécialisée dans la pêche côtière française. Au sein de son établissement Nantais, l'entreprise a une double activité : achat & vente des produits de la mer et logistique pour ses clients du Grand-Ouest. Elle assure également la transformation du poisson au sein de ses ateliers de mareyage/filetage et de surgélation. La cuisson de crustacés et de coquillages est réalisée à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Chaque matin Vives Eaux réalise des achats sur les criées de la façade Atlantique, depuis Saint-Jean-de-Luz jusqu'à Brest... et au-delà. Elle centralise ainsi les achats d'une quinzaine de criées différentes pour assurer à ses clients une grande diversité d'espèces de belle fraîcheur. Vives Eaux est aussi présente sur les ports de La Rochelle, des Sables d'Olonne, de Saint-Gilles ainsi qu'à l'Île d'Yeu, pour être au plus près de ses clients locaux, notamment lors de la période estivale. Vives Eaux est certifié Agriculture Biologique et Pêche Durable.



PSMA La Sablaise - Olonne-sur-Mer (85)

«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 plus de 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.

Kignon

le petit biscuit ki a tout bon !

Kignon - Biscuiterie Handi Gaspi - Savenay (44)

La biscuiterie fut créée en 2021 par Louise Douillet, Alix Guyot et Katia Tardy, ingénieures agroalimentaires. L'entreprise propose des biscuits bio élaborés au sein d'un Esat par une trentaine de personnes en situation de handicap mental et psychique, à partir d'inventus de pain bio en provenance de boulangeries locales. Le pain est broyé pour en faire une chapelure qui vient remplacer la majorité de la farine dans la recette. Cette valorisation permet d'économiser de l'eau (pour produire un pain il faut l'équivalent d'une baignoire d'eau). Les biscuits KIGNON obtenus sont bons pour la planète, bons pour la Société et bons pour les Papilles!

KIGNON souhaite valoriser d'autres coproduits par le développement de nouvelles recettes.



Bariba - Laval (53)

Bariba, c'est tout d'abord une histoire familiale : Albéric Ahossiet ses quatre enfants ont développé une gamme bio de jus, de sirops et de compléments alimentaires élaborés à partir de la pulpe du baobab, surnommé "l'arbre pharmacie" et réputé pour son zéro déchet.

Cette pulpe contient à elle seule tout ce dont l'organisme a besoin. Elle est riche en vitamine C, magnésium, antioxydant, calcium, potassium et fibres. Elle soutient le système immunitaire, contribue à la santé des os et de la peau. Bariba conçoit des recettes rafraichissantes et énergisantes exemptes d'alcool, composées avec maximum trois ingrédients. Les produits sont 100% naturels, sans arômes artificiels ni conservateurs. Les ingrédients certifiés biologiques proviennent de filières équitables et renouvelables. Pour les sirops, le sucre est bio et 100% français.

L'ensemble des produits Bariba sont fabriqués en France.

Les conditionnements sont en verre recyclables, consignables (jus et sirop). Les compléments alimentaires sont en Sachet Kraft et conditionnés par un ESAT.

A propos d'Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire



L'association EBPL est un collectif d'une trentaine d'entreprises de la filière bio régionale engagée dans le développement la promotion des produits biologiques. Elle a été créée en 1998 et soutenue par l'Etat et la Région des Pays de la Loire.

EBPL se donne pour missions :

- De développer la dynamique du réseau,
- D'accompagner les entreprises dans les domaines de la RSE, la communication, la performance économique, et de valoriser les entreprises et produits bio des Pays de la Loire,
- De renforcer les compétences des acteurs,
- D'encourager l'innovation.

EBPL fait partie intégrante de l'association INTERBIO des Pays de la Loire.

Pour en savoir plus :

Site internet : www.entrepreneursbio-paysdelaloire.fr