

## Convivialité et échanges au programme de la Journée des Partenaires

Lundi 26 novembre 2018, Be Reizh a donné rendez-vous aux partenaires de la marque partagée Bio bretonne pour une journée placée sous le thème des “Bonnes pratiques”. Cette journée marquait également les deux ans de la marque lancée en novembre 2016 à Lorient.

### Échanges sur les “bonnes pratiques” des partenaires Be Reizh et visite de l’entreprise Kervern



L’entreprise Kervern était donc le premier rendez-vous de la journée avec un échange entre partenaires sur leurs “bonnes pratiques”. Écologie, emballage, mode de gouvernance, traçabilité ont été abordés entre les différentes entreprises partenaires présentes. “Les problématiques ainsi que les visions de chacun enrichissent les échanges. Les entreprises Reizhposables sont dans une démarche d’amélioration continue et peu importe leur activité. Ils s’enrichissent des expériences des uns et des autres !” explique Julie Boulard, directrice d’IBB. “La journée des partenaires est pour eux l’occasion de se rencontrer, de mieux se connaître et pourquoi pas de trouver des réponses à leurs interrogations !”.

### Présentation des références Be Reizh au magasin Bio Marché, à Bain de Bretagne

Suite à cet échange de “bonnes pratiques”, les partenaires Be Reizh ont visité l’unité de production de Kervern. Charcuterie artisanale située au Grand Fougeray (35),

Kervern est une entreprise pionnière dans la Bio. Cette charcuterie 100% Bio réalise ses mélanges d’épices, utilise au maximum des produits frais (lait, condiments...) et réalise son jambon moulu à l’ancienne et des rillettes battues à la main, le tout sans polyphosphate ni exhausteur de goût !



### Le parrain, Corentin Genuit, entouré des partenaires Be Reizh

La journée s’est poursuivie au Bio Marché, magasin Bio situé à Bain de Bretagne afin de découvrir la gamme des produits Be Reizh et d’échanger avec le parrain de la marque, Corentin Genuit. Fier de sa région et proche des producteurs Bio locaux, ce jeune Breton de 25 ans, travaille en tant que sommelier dans le restaurant étoilé rennais “l’IMA”. Parrain depuis le lancement de la marque partagée Be Reizh, il a reçu le 2ème Prix des Trophées Bio des Jeunes Chefs au concours

national et le Prix du sommelier 2018 du Gault et Millau, décerné au restaurant l’IMA.



La journée des partenaires s’est achevée avec un repas 100% Bio et breton concocté par le chef Sébastien Legault du restaurant La Croix Verte à Bain de Bretagne.

### Au menu :

Kir Cassis, charcuterie (Kervern) et tartinable (la Marmite Bretonne) - Crêpe de Truite Fumée (Les Saules), Vinaigrette à l’Ancienne - Cochon (Kervern) braisé au Cidre, légumes de saison et sarrasin - Pommé, Glace Caramel Beurre Salé - L’Orgé.



Plus d’infos : <http://bereizh.ibb.bio/>

### 11 partenaires Be Reizh - 200 références produits

JAMPI GLACIER : crèmes glacées et sorbets (Bohars - 29), KERVERN : charcuterie artisanale (Grand Fougeray - 35), LA MARMITE BRETONNE : conserverie artisanale (Plougoumelen - 56), LE P’TIT FAUSSET : artisan cidrier depuis 1948 (Merdrignac - 22), LES SAULES - FUMOIR DES VALLONS : artisan fumeur (Chanteloup - 35), MINOTERIE PRUNAUT : farines de froment (Ercé en Lamée - 35), ORGÉ : café d’orge à base de malt d’orge torréfié (Yffiniac - 22), KRAZAN : graines en folie ! (Noyal Pontivy - 56), MOULIN DE QUINCAMPOIX : farine blé noir (Rimou - 35), LAIERIE DE KERGUILLET (Plouay-56), GASPARD FOURCHETTE : bœufs rillettes, terrines et plats cuisinés (Le Faouet - 56)

Contact Presse :

Carole GUIST’HAU

Tél. : 02 99 54 03 40

[carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr)

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

Association Interprofessionnelle de l’Agriculture Biologique en Bretagne  
Siret : 401 682 091 000 38 - APE 9499Z

2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES  
Tél. : 02 99 54 03 23 – [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)