



Gaspard Fourchette rejoint la marque partagée Be Reizh !

Lancée en novembre 2016, la marque partagée Bio Bretonne BE REIZH s'étoffe et accueille Gaspard Fourchette, marque commerciale de Bretagne Viande Bio. Nouvellement lancée, Gaspard Fourchette propose des terrines, rillettes et plats cuisinés en bocaux, confectionnés avec des produits Bio et bretons.

L'histoire de Gaspard Fourchette



L'aventure du groupement est née d'une rencontre entre un éleveur bovin bio et un boucher souhaitant travailler ensemble en direct.

Une bête fut livrée, puis une autre... et la dynamique se créa.

En 1991, une dizaine de producteurs de viande biologique, 2 bouchers et un salaisonier se sont regroupés au sein de BVB "Bretagne Viande Bio".

Le réseau apporte une alternative pour valoriser la production bio bretonne dans un souci d'équité des prix et de proximité entre les maillons de la filière.

Aujourd'hui BVB offre, un approvisionnement régulier et de qualité pour une trentaine de boucheries artisanales et transformateurs qui

travaillent ensemble au quotidien.

Des bocaux prêts à l'emploi et de qualité !

En 2017, de nouveaux partenariats sont tissés pour l'élaboration de terrines et plats cuisinés issus des circuits courts, et valorisant les savoir-faire du territoire. Pour porter ensemble ce projet et ces valeurs, éleveurs, artisans bouchers et chefs cuisiniers du réseau se regroupent alors sous la bannière "Gaspard Fourchette", signifiant littéralement "Le gardien du trésor"...

Pour pérenniser une filière basée sur un fonctionnement en circuits courts, il est impératif de tenir compte des attentes de chacun des maillons de la filière. C'est pourquoi, BVB construit une filière locale basée sur la compréhension mutuelle, la solidarité et la mise en place de partenariats durables entre l'amont et l'aval.

Valoriser l'ensemble des morceaux selon les saisons et les cycles biologiques des élevages se révèlent parfois être un véritable défi pour la filière !

Fortes de ses valeurs partagées, c'est donc naturellement que Gaspard Fourchette a souhaité intégrer sur ses produits, le logo BE REIZH.

Be Reizh : la marque partagée Bio bretonne

La marque partagée BE REIZH, a été créée par Initiative Bio Bretagne (IBB) et ses adhérents. Elle accompagne les consommateurs reizh'posables dans leurs achats au profit de produits Bio et Bretons.

Lancée en 2016, la marque partagée Be Reizh rassemble et identifie les acteurs de la Bio bretonne sous une même bannière et avec des valeurs communes. Be Reizh est la seule marque de reconnaissance régionale bretonne qui rassemble des opérateurs de la filière Bio capables de revendiquer, à la fois, un mode de culture ou de fabrication Bio et un impact positif sur l'activité économique bretonne. Un identifiant 100% Développement Durable : environnemental, économique et social et breton !



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

Les partenaires Be Reizh

JAMPI GLACIER : crèmes glacées et sorbets (Bohars - 29), KERVERN : charcuterie artisanale (Grand Fougeray - 35), LA MARMITE BRETONNE : conserverie artisanale (Plougoumen - 56), LE P'TIT FAUSSET : artisan cidrier depuis 1948 (Merdrignac - 22), LES SAULES - FUMOIR DES VALLONS : artisan fumeur (Chanteloup - 35), MINOTERIE PRUNAUT : farine 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 : bocaux 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

www.bio-bretagne-ibb.fr

Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne
2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES
Tél. : 02 99 54 03 23 – contact@bio-bretagne-ibb.fr