



Visite à Biobleud à Bourg-Blanc, le 30 avril 2014.

Nous nous sommes retrouvés à une dizaine de personnes pour rencontrer deux des trois co-gérants de la société Biobleud avec laquelle nous sommes en relation grâce au Groupement d'Achats du pays des Abers.

Petit historique :

1988 : Michel Talabardon, co-gérant actuel de la société, ouvre le premier restaurant Bio à Brest.

1991 : Revente du restaurant et démarrage d'une activité traiteur sur le marché Bio de Kerinou à Brest et dans quelques Biocoops de la région de Brest (Vente de tartes végétariennes, de pizzas et de crêpes).

BIOBLEUD est une entreprise artisanale située à Bourg-Blanc depuis 1998. Ils transforment et commercialisent uniquement des produits issus de l'Agriculture Biologique à base de farine. «Bleud» signifie «farine» en breton ! Du fait de l'étroitesse des locaux, la société est déployée sur deux sites distant de 300 mètres : le stockage des matières premières d'un côté, la fabrication de l'autre.

Contrôles Ecocert :

Une fois par an, l'entreprise est contrôlée pour vérifier la concordance entre les quantités de matières premières et de pâtes fabriquées. Un autre contrôle, inopiné, a lieu dans l'année pour vérifier la qualité des produits utilisés.

Partenariat :

Les crêpes et pancakes sont fabriqués par une société qui était implantée à Plouvien mais qui, depuis, a déménagé dans le Morbihan. Ce sont les gérants de Biobleud qui donnent les recettes pour les produits commercialisés sous leur nom.

Et demain :

Projet de déménagement vers Ploudaniel d'ici 18 mois pour permettre le regroupement des activités sur un seul lieu et envisager une mécanisation plus importante et une augmentation des ventes ainsi que des produits proposés.

Un grand merci pour le magnifique accueil et la gentillesse des deux personnes qui nous ont reçus ainsi qu'aux employés dont nous avons perturbé le travail.