

Depuis 26 ans, Biobleud transforme les produits de l'agriculture biologique

Créée en 1991, dans le Finistère, Biobleud transforme depuis sa création des produits de l'agriculture biologique. Véritable précurseur, l'entreprise, qui proposait au départ un service traiteur, s'est désormais tournée vers la production de pâtes à dérouler. Et continue d'innover.

Biobleud est une entreprise bretonne fondée il y a 26 ans. Depuis sa création, elle transforme des produits issus de l'agriculture biologique. « Au départ, nous vendions des tartes aux légumes, des crêpes et des galettes », se souvient Michel Talabardon, fondateur et cogérant de l'entreprise.

Installée à Ploudaniel (29), Biobleud fabrique désormais des pâtes à dérouler (pâtes feuilletés, brisés, sablés, à pizza) et commercialise des crêpes, galettes et blinis. « Nous sommes distribués dans tous les réseaux spécialisés bio. Par contre, nous ne travaillons pas avec la grande distribution », détaille Michel Talabardon.

L'entreprise a déménagé de ses locaux historiques, à Bourg-Blanc (29), pour ceux de Ploudaniel à l'automne 2015. L'occasion de développer une politique de développement durable. « Nous sommes dans une logique de développement durable plus large que la simple transformation de produit de l'agriculture biologique, explique Emmanuelle Jungblut, l'une des trois cogérante de Biobleud, avec Michel Talabardon et Véfa Zanchi. Grâce à nos nouveaux locaux, nous avons pu nous améliorer sur d'autres volets du développement durable. »

De nouveaux travaux et de nouveaux produits

L'entreprise a pu améliorer les conditions de travail de ses 13 salariés grâce à un bâtiment adapté limitant le transport de charge et avec un éclairage naturel. Leur centrale de réfrigération fonctionne au CO2, un réfrigérant non polluant. Un système de récupération de la chaleur du système de réfrigération permet de produire de l'eau chaude et de chauffer les bureaux. Les locaux sociaux et les bureaux sont fabriqués en bois massif provenant de forêts du centre-Bretagne gérés durablement.

Installée depuis un peu plus d'un an dans ces nouveaux locaux, l'entreprise prévoit déjà des travaux d'agrandissement. « Biobleud connaît une croissance assez soutenue et nous sommes déjà un peu à l'étroit pour le stockage », se réjouit Michel Talabardon. Ces travaux, qui doivent aboutir fin 2018, permettront donc d'agrandir les bâtiments mais aussi d'installer des panneaux solaires sur le toit.

Autre actualité, en avril 2017, Biobleud proposera une nouvelle gamme de produits, des pâtes à dérouler sans gluten. « Ce sont des produits qui n'existent pas en Bio actuellement », précise Emmanuelle Jungblut. Précurseur du Bio dans notre région, Biobleud est une entreprise plus que jamais tournée vers l'avenir avec de nombreux projets en gestation.

Pour aller plus loin :

www.biobleud.fr

[La page facebook de Biobleud](#)