

La marque bio bretonne Be Reizh fête ses 2 ans

Be Reizh, la marque partagée bio et bretonne, fête ses 2 ans d'existence. Lancée par Inter Bio Bretagne, elle a pour objectif d'identifier des produits bio et bretons répondant à un cahier des charges précis.

Lancée en 2016, la marque Be Reizh fête aujourd'hui ses deux ans. Sa naissance a été l'aboutissement d'une démarche de deux ans pour Inter Bio Bretagne, organisme qui rassemble les acteurs de la filière bio bretonne, la structure, et promeut le bio régional auprès des pouvoirs publics et de l'agence bio. L'objectif avec cette marque partagée est, selon Inter Bio Bretagne, d'avoir « un identifiant pour les produits bio et bretons », et de « rassembler des opérateurs de la filière bio capables de revendiquer un mode de culture/fabrication bio et un impact positif sur l'activité économique bretonne ». Be Reizh veut être un « identifiant 100% développement durable : environnemental, économique et social ».

Concrètement, chaque « référence produit » candidate à la marque Be Reizh doit respecter un cahier des charges précis, et répondre à des critères bien définis : des critères dits « de base », comme par exemple le volume d'ingrédients agricoles bio d'origine régionale utilisé, la localisation de l'emploi en Bretagne, l'activité bio au sein de l'entreprise...et d'autres critères dits « complémentaires », comme l'utilisation des énergies renouvelables dans la transformation, l'adhésion à un cahier des charges privé français lié à l'agriculture bio et/ou la biodynamie et/ou au commerce équitable, l'éco-conception des emballages, l'appel à des prestataires extérieurs type Esat...

Des points sont alors attribués. Pour pouvoir utiliser la marque, il faut obtenir au moins 80 points sur un total de

140.

Parmi les produits labellisés « Be Reizh », on peut trouver du cidre Le P'tit Fausset, de l'Orgé (boisson à base d'orge grillé, dont Eco-Bretons a déjà parlé ici), les soupes, tartinables et purée de fruits de la Marmite Bretonne (déjà présentées ici), les farines de la minoterie Prunault, des glaces Jampi, des yaourts de la laiterie de Kerguillet...un réseau qui ne demande qu'à s'étendre !

Plus d'infos

<http://bereizh.ibb.bio/>