



Communiqué de Presse

2 novembre 2006

L'ÎLE-DE-FRANCE A DÉSORMAIS SON PAIN BIO !



**Le pain « Bio d'Île de France »®
100 % bio, 100 % régional**

**à découvrir dans les boulangeries artisanales et magasins bio
de la région à partir du 3 novembre 2006**

Impulsée par le GAB Région Île-de-France (Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France), la filière pain «Bio d'Île de France »® est née il y a 3 ans. Elle regroupe **aujourd'hui une trentaine de producteurs de blé, deux meuniers et une dizaine de boulangers** tous certifiés en agriculture biologique rassemblés autour d'un objectif global : **protéger l'environnement francilien en offrant aux consommateurs un pain biologique 100 % régional.**

Un cahier des charges définit les engagements des différents partenaires de la filière.

Le pain « Bio d'Île-de-France »® n'est décidément pas un pain comme les autres !

Il participe au respect de l'environnement, il est bon au goût et pour la santé et il encourage le dynamisme économique régional.

- Protection de l'environnement

Ce pain est fabriqué à partir de blé cultivé en agriculture biologique qui n'utilise ni produits chimiques de synthèse ni d'engrais minéraux. Il contribue donc à la préservation de l'environnement pour les générations futures en protégeant l'eau, l'air, les sols et la biodiversité de la campagne.

- Nutrition et santé

Confectionné avec de la farine semi-complète moulue sur meule de pierre, le pain « Bio d'Île-de-France »® apporte plus de minéraux et de fibres qu'un pain courant. Ce procédé traditionnel permet de recueillir une grande partie du germe de blé, riche en acides gras essentiels et en vitamines. Une partie du son – enveloppe contenant de nombreux minéraux et des fibres – se retrouve également dans la farine.

- Saveur et conservation

En respectant un cahier des charges strict de panification (pétrissage et fermentation longue, additifs ou améliorants interdits), les boulangers locaux mettent en œuvre tout leur savoir-faire afin de proposer un pain naturel et savoureux qui se conserve longtemps !

- Dynamisme économique régional

Cultivé, fabriqué et consommé dans la région, ce pain contribue au développement économique local – tous les acteurs de la filière étant franciliens (agriculteurs, meuniers et boulangers) – tout en réduisant au minimum les pollutions liées au transport. Cette démarche permet également de protéger les terres de l'urbanisation, en faisant vivre ceux qui les cultivent.

Pour le reconnaître, rien de plus simple.

Le pain « Bio d'Île-de-France »® se présente sous la forme d'une boule de 400g dans une barquette en bois octogonale marquée du logo « Bio d'Île-de-France »®. Ce logo garantit son origine 100% biologique et régionale. Une barquette octogonale ? Elle symbolise les 8 départements de la région.



Les premiers points de vente du pain « Bio d'Île-de-France »®

BOULANGERIE PATIBIO 1, rue des Fresnes 95610 ERAGNY sur OISE	LE BOULANGER DE MONGE 123, rue Monge 75005 PARIS
BOULANGERIE MOISAN 2, rue de Bazeilles 75005 PARIS	BOULANGERIE MOISAN 7, rue Bourdaloue 75009 PARIS
BOULANGERIE MOISAN 5, Place d'Aligre 75012 PARIS	BOULANGERIE MOISAN 4, Avenue du Général Leclerc 75014 PARIS
BOULANGERIE MOISAN 59, rue Fondary 75015 PARIS	BOULANGERIE MOISAN 74, rue de Lévis 75017 PARIS
BOULANGERIE « LA PREMIERE FOURNEE » 3-5, rue Beaurepaire 77120 COULOMMIERS	BOULANGERIE MOUILLERON Place du marché 77120 COULOMMIERS
BOULANGERIE MOUILLERON Place Ile de France - Vaux 77120 COULOMMIERS Tél. : 01.64.03.73.48	BOULANGERIE MOUILLERON 37, rue de Paris 77320 LA FERTE GAUCHER
BOULANGERIE MOUILLERON 24, rue Saladine 77510 REBAIS	BOULANGERIE « A LA FLEUR DE BLE » 101, rue du Général Leclerc 95320 SAINT LEU LA FORET
BIOCOOP Vergers de Cossigny 9, Allée des peupliers 77173 CHEVRY COSSIGNY	BOULANGERIE DE LA FONTAINE 16, rue Thiers 78200 MANTES LA JOLIE

À ces premiers points de vente s'ajouteront bientôt de nombreux autres.

Les magasins bio spécialisés, tels les BIOCOOP, se sont aussi portés volontaires pour ajouter ce pain à leur gamme. Les points de vente seront repérables au logo pain « Bio d'Île-de-France »® apposé sur la vitrine.

Liste mise à jour sur www.bioiledefrance/pain

En restauration scolaire

Le pain « Bio d'Île-de-France »® est déjà au menu dans 2 collèges et 5 lycées de 4 arrondissements de Paris (2^{ème}, 7^{ème}, 10^{ème} et 13^{ème} arrondissements). Cette initiative a été rendue possible grâce à l'implication des mairies, des Conseils Généraux de Seine-et-Marne et d'Essonne, ainsi que du Conseil Régional d'Île-de-France. D'ici la fin de l'année, de nouveaux établissements de Seine-et-Marne et d'Essonne devraient rejoindre la démarche.

L'objectif final : fédérer un maximum de boulangeries et de magasins bio, afin que les franciliens puissent trouver ce pain près de chez eux.

Les chiffres clés de la filière

- **30 agriculteurs certifiés bio** produisent du blé bio en Île-de-France, sur plus de **1 000 hectares**, soit une production de **4 000 tonnes**. Une production qui équivaut à un potentiel de 4 500 tonnes de pain « Bio d'Île-de-France »®.
- **2 meuniers certifiés bio** (localisés en Seine-et-Marne et dans les Yvelines) équipés de meules de pierre.
- **10 boulangers certifiés bio**, situés à Paris, en Val d'Oise, Val de Marne, Seine-et-Marne, Yvelines et Essonne.

Un pain qui se fait connaître au Salon MARJOLAINE...

Le pain « Bio d'Île-de-France »® est présenté et vendu en avant-première sur le salon Marjolaine (du 3 au 12 novembre 2006 de 10h30 à 19h) sur le stand G 31, où boulangers, meuniers et agriculteurs sont présents à tour de rôle pour faire partager leur expérience.

Conférence de presse le lundi 6 novembre à 10h30, sur le Salon.

Contacts presse :

Claire Mary – GAB
bioidf@aol.fr
06.83.36.82.72

Sophie Lelièvre – Comité de Promotion
slelievre@saveursparisiledefrance.com
06.74.23.42.67