



## Communiqué de Presse – BREIZH NATURE

Breizh Nature, Salon de la Bio & du Bien-être, regroupera plus de 130 exposants venus de la France entière (ainsi que de Belgique et d'Italie) pour représenter les différentes thématiques abordées (gastronomie & vins bio, beauté & santé au naturel, éco-habitat & jardin, tourisme vert & solidaire, éco-mode et accessoires) durant le salon les vendredi 11, samedi 12 & dimanche 13 janvier 2019 au Parc des Expositions Quimper Cornouaille. **La Bretagne sera bien représentée avec plus de la moitié des exposants bretons !**

### FOCUS SUR LES NOUVEAUX EXPOSANTS FINISTERIENS DU SALON

Pour plus d'informations sur nos exposants, n'hésitez pas à les contacter grâce aux coordonnées communiquées ci-après.

#### Gastronomie & Vins bio

##### Bio Nems (Quimperlé)

**Goûtez les spécialités de la cuisine vietnamienne en BIO avec des produits frais et locaux.**

Nem au porc ; Nem au poulet ; Nem au légume ; Nem au Poireaux Crevette

Samousa au Porc Curry ; Samousa Végétarien

Rouleaux de Printemps ; Salade de tofus ; Salade de concombre ; Salade de Chou rouge ; Riz Cantonais

Contact : DOAN THI HANH - 06 64 70 98 83 - doanhnh.nd90@gmail.com



##### La Marmite de Lanig (Pont l'Abbé)

**Production de plats cuisinés bio et végétariens aux algues bretonnes.**

La Marmite de Lanig c'est avant tout une aventure familiale initiée par Alan, le fiston, et Thierry, le patriarche. Ces 2 bretons ont pris conscience qu'ils avaient à portée de fourchette une ressource alimentaire naturelle, nutritionnellement riche, durable et pourtant si peu consommée : les algues ! Ils se sont dit « ...Et si on innovait en rendant les algues accessibles et prêtes à consommer en accord avec les attentes actuelles des consommateurs ? » C'est comme ça qu'a émergé l'idée de concocter de délicieux plats cuisinés aux algues : les poêlées.



Contact : ALAN STEPHANT – 06 83 51 33 84 - alan.stephant@lamarmitedelanig.fr

## Eco-habitat & Jardin

### Chini Christophe Taille de Pierre (*Plonevez du Faou*)

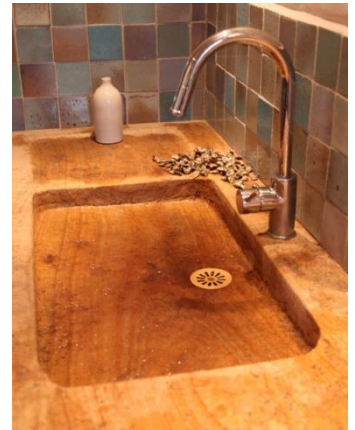
**Créations et restauration des patrimoines inscrit et classé aux monuments historiques.**

Après un parcours en France et une étape en Egypte de deux années, Christophe Chini est maintenant installé dans les monts d'Arrée au cœur du Finistère. Proche du bassin carrier du Huelgoat et ancré dans cette région qui célèbre le matériau pierre depuis quelques millénaires...

Son activité se décline sous plusieurs aspects :

- la rénovation du patrimoine inscrit et classé aux monuments historiques
- la création contemporaine d'éléments architecturaux en privilégiant toujours la pierre massive
- la création d'objets d'art et de pièces uniques

Contact : CHRISTOPHE CHINI – 06 75 86 67 20 - christophechini@gmail.com



### Scierie de Cornouaille (*Plogonnec*)

**Bois local sur mesure en Cornouaille.**

Fondée en 1927, la Scierie de Cornouaille change de direction en 2017. Reprise par Fanch Sallic, l'entreprise compte aujourd'hui 7 salariés et entend faire perdurer leurs savoir-faire et compétences.

La Scierie de Cornouaille propose une large gamme de produits issus du travail d'essences locales. Toutes les découpes sont faites sur mesure. Cette méthode de travail leur permet de proposer des bois adaptés à tous les besoins particuliers.

Afin de répondre à toutes les demandes, l'entreprise collabore avec 7 autres scieries finistériennes dans le cadre de l'association des Scieries du Finistère. Son objectif ? Valoriser les ressources locales et les savoir-faire bretons.

Contact : JULIEN SECULA - 06 16 03 29 90 - scieriedecornouaille@gmail.com



## Beauté, Santé au naturel

### BIOTECMER (*Bannalec*)

**L'Art de la cosmétique.**

Créé en 1992, le laboratoire Biotecmer s'est forgé une réputation de créateur et fabricant de soins cosmétiques originaux, formulés à partir d'ingrédients d'origine naturelle et marine. En 2016, Biotecmer créé sa propre marque portant fièrement les couleurs de l'artisanat, de la Bretagne, de la peinture et de Pont-Aven.

Contact : PATRICIA EZVAN – 07 52 63 37 09 - [patricia.ezvan.biotecmer@orange.fr](mailto:patricia.ezvan.biotecmer@orange.fr)

### Terre feuillantine (La Feuillée)

**Terre Feuillantine est une ferme de culture de plantes médicinales et aromatiques.**

Situé dans le village de Kerbruc, à la Feuillée, le jardin occupe une parcelle de 4000m<sup>2</sup>, bordé de talus arborés. Une trentaine d'espèces y sont cultivées suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique. La cueillette sauvage, qui complète les récoltes, est réalisée dans les monts d'Arrée. Les méthodes de travail de la terre et de prélèvement sont respectueuses de l'environnement et des écosystèmes. Les plantes sont transformées et conditionnées à l'atelier de façon traditionnelle.

Contact : LAURE SALAUN – 06 21 36 69 96 - [laure.salaun@gmail.com](mailto:laure.salaun@gmail.com)



### LES INFOS PRATIQUES :

Vendredi 11 Janvier : 14H00 – 19H00

Samedi 12 Janvier : 10H00 – 19H00

Dimanche 13 Janvier : 10H00 – 18H00

Restauration sur place

Entrée gratuite

Inscription : [www.breizh-nature.bzh](http://www.breizh-nature.bzh)