



Communiqué de Presse – BREIZH NATURE

Quimper, le 18 décembre 2019

BREIZH NATURE revient au Parc des Expositions pour sa 5^{ème} édition

Breizh Nature, Salon de la Bio & du Bien-être, regroupera plus de 130 exposants venus des quatre coins de la France (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 10, samedi 11 et dimanche 12 janvier 2020 au Parc des Expositions Quimper Cornouaille. La Bretagne sera bien représentée avec plus de la moitié des exposants bretons !

>> LES EXPOSANTS LOCAUX A L'HONNEUR <<

Pro Bio Terre – La fertilisation au naturel

Pro Bio Terre est un fertilisant Breton utilisable en agriculture biologique destiné aux particuliers et professionnels. Du gazon au potager en passant par les plants d'intérieur et les jardinières, Pro Bio Terre donnera le meilleur à votre jardin et à votre potager. Disponible dans plus de 430 points de ventes.

Développé à Bénodet (29), Pro Bio Terre est aujourd'hui utilisé par plus de 3500 professionnels en agriculture, espaces verts, pépinières, maraichage, collectivité ou horticulture et plus de 100 000 particuliers à travers la France.



Marinoë – La cuisine aux algues

Marinoë, c'est avant tout l'histoire de deux amoureux de la mer : Patrick et Marie-Dominique. Ces deux fous d'algoculture réalisent leur rêve en créant leur propre marque d'algues alimentaires : Marinoë, à Lesconil. Au cœur d'un écosystème marin à la diversité inégalée, ils cultivent et récoltent des algues bios riches en minéraux, textures et saveurs pour imaginer et concevoir des recettes inédites. Marinoë propose des produits prêts à l'emploi ou à la dégustation pour une alimentation saine et savoureuse. Soyez curieux et venez déguster ses produits iodés lors du salon Breizh Nature.

Contact : Nathalie NORMAND - nathalie@marienoefr – 02 98 82 26 56



O'Bio Biscuits – Des pâtisseries gourmandes, artisanales et bio

Il y a un peu plus d'un an, Gaëlle Maguet crée sa propre marque de pâtisserie : O'Bio biscuits à Quimper. Elle fabrique l'ensemble de ses cookies, scones, tartelettes ... dans un laboratoire au cœur du centre-ville. Sa priorité est d'utiliser matières premières locales, avec ou sans gluten et lactose. Venez découvrir ses recettes artisanales et originales sur le salon.

Contact : Gaëlle MAGUET - maguetgaelle@gmail.com – 06 64 22 59 74



La Jumenterie de Cornouaille – Du lait bio et breton

Le lait de jument a des bienfaits nutritionnels inimitables aux propriétés revitalisantes et régénératrices. Ses qualités cosmétiques sont mises en valeur par *La Jumenterie de Cornouaille*, basée à Briec. Dans la ferme d'Olivier Briand et Laura Salaün, 12 juments, un étalon et leur poulain vivent en troupeau dans la ferme de 40 hectares. Leur nouvelle gamme de produits cosmétiques : crème visage, crème main et lait corporel est à découvrir pendant Breizh Nature.

Contact : Laura SALUN – lajumenteriedecornouaille@gmail.com - 02 29 50 49 88



Shanti Breizh – Des cosmétiques 100% naturels

Shanti Breizh propose des produits bio, de soins et de bien-être. Les cosmétiques et les savons sont 100% naturels sans produit chimique. Fabriqués au sein de son laboratoire à Trégunc, Fabienne Gillen confectionne près d'une soixantaine de produits. Elle expose ses cosmétiques et savons au salon Breizh Nature.

Contact : Fabienne GILLEN – contact@shanti.bio - 02 98 11 37 90



Atelier Toullec – Un savoir-faire artisanal et familial

Cette entreprise familiale depuis 1958 met en avant leur savoir-faire artisanal et local dans le secteur de la literie, au cœur du Finistère. Gilbert et Bruno confectionnent avec soin leurs produits d'origines 100% française, naturelle et écologique : matelas en laine, sommiers tapissiers, cannage, couettes en laine, fauteuils, oreillers ... Ils partageront leur passion lors du salon Breizh Nature.

Contact : Bruno TOULLEC – toullec.literie@orange.fr - 02 98 21 11 62



Informations pratiques

Vendredi 10 Janvier : 14H00 – 19H00
Samedi 11 Janvier : 10H00 – 19H00
Dimanche 12 Janvier : 10H00 – 18H00

Restauration sur place

Entrée gratuite

Inscription : <http://www.breizh-nature.bzh>

Contact Presse :

Solène Le Berre - Quimper Evénements - 02 98 52 01 44 - solene.leberre@quimper-evenements.fr

Photos du salon : <https://breizh-nature.bzh/web/precedentes-editions/#2018>