

Réalisée par le GAB IdF, cette liste donne visibilité sur les boulangers qui s'approvisionnent en blé bio d'Ile de France pour leur farine et qui souhaitent livrer la restauration collective.

► Pain Bio 100% Ile-de-France



Ces boulangers utilisent des farines bio issues à **100% de blés bio cultivés en Ile de France** pour leurs gammes de pains proposés à la restauration collective.

Fournisseur	Adresse	Contact	Type de structure
Jean François GAUTIER	77380 Combs-la-Ville	06 74 86 71 67 gautier.j.f@hotmail.fr	Paysan-boulangier
Bruno FLEURY	77320 Saint-Mars-Vieux-Maisons	01 64 01 91 37 bruno.fleury0493@orange.fr	Paysan-boulangier
Ferme de la Budinerie - Rick VAN DOOREN	78720 La Celle-les-Bordes	06 87 50 31 45 painbudibio@gmail.com / www.painbudibio.fr	Paysan-boulangier
Ferme d'Heurteloup - Nicolas HUMPHRIS	78790 Arnouville-lès-Mantes	01 30 42 37 12 / 06 84 97 14 01 heurteloup@orange.fr heurteloup.net/	Paysan-boulangier
EARL VANDAME – Emmanuel VANDAME	91190 Villiers-le-Bâcle	01 69 41 49 96 fournildeceresahonore@gmail.com	Paysan-boulangier
EARL du Chemin Neuf - Olivier RANKE	95710 Chaussy	01 34 67 96 17 / 06 67 89 73 58 olivier.ranke@orange.fr	Paysan-boulangier
PATIBIO – Robert SCHARR	95610 Éragny	01 34 42 15 15 patibio@patibio.com	Boulangier semi industriel ou industriel

► Pain « Mangeons local en IdF bio »



Ces boulangers utilisent des farines bio issues **en partie** de blés bio franciliens pour leurs gammes de pains proposés à la restauration collective. Ils s'approvisionnent auprès de meuniers franciliens labellisés « Mangeons local en Ile de France bio ». Le % de blé bio francilien dans ces farines est défini chaque année en fonction de la récolte : pour 2017-2018 il a été fixé à **25% minimum**.

Fournisseur	Adresse	Contact	Type de structure
Biogrenelle – Bertrand HOULIER	75015 Paris	01 42 67 72 97 bhoulrier@biogrenelle.com	Artisan boulangier
La Grange à pain – Julien CATTE	77120 Saints	06 99 31 73 32 aubongoutdupain@yahoo.fr	Artisan boulangier
La Galerie des pains – Guillaume POTHERAT	77630 Barbizon	01 60 66 40 59 / 06 75 86 36 72 la.galerie.des.pains@hotmail.fr	Artisan boulangier
Le Fournil Briard – Stéphane BOREL	77120 Mouroux	01 64 03 73 31 contact@lefournilbriard.fr	Artisan boulangier
Biovarenes – M. KAID	77130 Varennes-sur-Seine	09 52 44 83 33 biocoopvarennesmag@jebiocoop.com	Artisan boulangier
Touflet Boulangier (SAS France Pain) – Sébastien TOUFLET	93200 Saint Denis	01 42 43 20 00 / 06 60 57 34 00 sebastien@touflet.fr	Boulangier semi industriel ou industriel

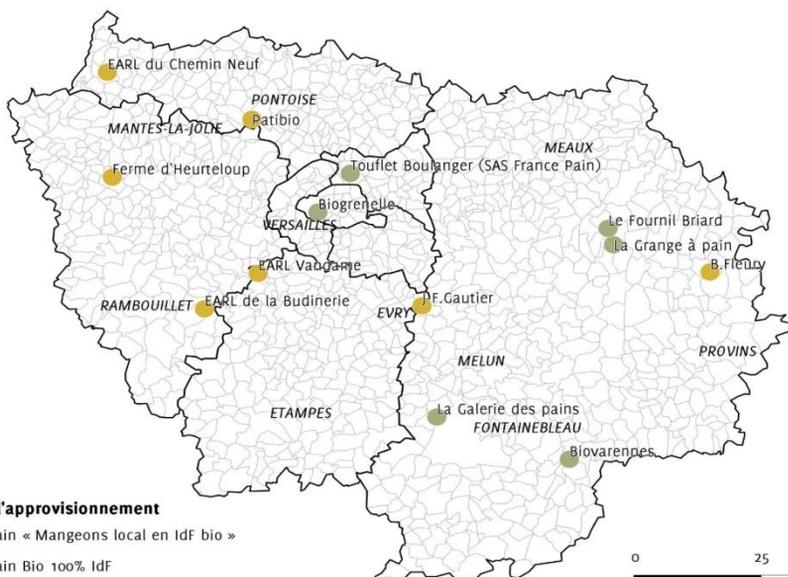


Agriculteurs **BIO** d'Île-de-France

Listing des boulangers bio d'Île-de-France Restauration collective



Boulangers bio d'Île-de-France souhaitant livrer la restauration collective



Le type de structure

Paysan boulanger : à la fois paysan, meunier et artisan boulanger, il cultive le blé bio qu'il écrase en farine sur sa ferme afin de produire son pain bio. L'activité de meunerie et boulangerie reste à la ferme mais peut parfois être déléguée à un associé ou un salarié.

Artisan boulanger : il assure lui-même le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

Boulangers semi-industriel ou industriel : d'une taille plus importante que les boulangeries artisanales, les boulangeries semi-industrielles et industrielles disposent d'équipements automatisés et d'une équipe salariée plus conséquente. Ils sont capables de livrer de plus gros volumes.

Le saviez-vous ?

Le **pain semi-complet** est meilleur pour la santé car plus riche en fibres, minéraux et vitamines.

Plus rassiant, vous pouvez diminuer la portion servie jusqu'à 20% des recommandations du GEMRCN et faire des économies en proposant un pain de meilleure qualité nutritionnelle.

Il est important de le consommer en bio car une partie de l'enveloppe du blé est présente, vous garantissez alors un pain sans pesticides de synthèse.



Crédits photos : CERVIA – Région Île de France / C.Daya

Ce document a été réalisé par le GAB IdF en Mai 2018. Il sera réactualisé chaque année après les moissons (octobre).

www.bioiledefrance.fr

Adrien Léturgie – a.leturgie@bioiledefrance.fr – 07 86 47 12 59

contact@bioiledefrance.fr – 01 84 83 01 85



Agriculteurs **BIO** d'Île-de-France