



MOUETTES D'ARVOR
CONCARNEAU

Printemps · Été

2024



ACTU

Ouverture de
la boutique
saisonnière
p 3

DOSSIER

Produit en Bretagne :
quand qualité rime
avec identité !
p 6/7

RECETTES

spéciales
pique-niques
p 10/11



Édito

Le printemps est là et, avec lui, notre magazine bourgeoise de nouveautés !

Nous vous invitons tout d'abord à découvrir nos dernières créations gourmandes, les millésimes 2024, et des recettes originales spéciales pique-niques.

Nous vous révélons ensuite pourquoi les arêtes des sardines en boîte sont un trésor de nutrition, une information consommateur à ne pas manquer.

Par ailleurs, nous sommes fiers de vous annoncer notre partenariat avec les Fêtes Maritimes de Brest 2024,

marqué par une boîte millésimée édition spéciale.

Et pour éveiller votre curiosité, rencontrez Michel Barzic, l'artiste qui a sublîmé notre boîte « Ville Bleue 2024 », et plongez dans l'univers du réseau Produit en Bretagne grâce à notre entretien avec Malo Bouessel du Bourg.

À travers ces pages, embarquez pour un voyage gustatif et culturel au cœur de la Bretagne.

Bonne lecture !

Jacques Gonidec

Cadeaux

Pour toute commande supérieure à 150 € :

1 produit offert !

- Trio de rillettes



Pour toute commande supérieure à 200 € :

3 produits offerts, en plus !

- Sardines à l'ail
- Thon à la Catalane
- Maquereaux au naturel et au citron





Actu

Cap sur les Fêtes Maritimes de Brest 2024

Les Mouettes d'Arvor s'associent aux Fêtes Maritimes de Brest 2024, en lançant une boîte collector inspirée de l'événement. C'est notre façon de mettre en avant notre attachement aux traditions maritimes et de participer aux événements qui font vivre notre région.

Rendez-vous du 12 au 17 juillet 2024, où Brest s'anime au rythme d'un rassemblement exceptionnel de bateaux, mêlant héritage et innovation. .

Ce partenariat souligne notre engagement auprès de Brest et de ses manifestations nautiques, démontrant notre désir de contribuer à l'effervescence locale et de partager un patrimoine précieux : la mer.



La boutique saisonnière est de retour

Les Mouettes d'Arvor vous invitent à découvrir leur univers estival ! Notre boutique saisonnière ouvre ses portes d'avril à septembre, nichée au cœur de la Ville Close de Concarneau, place Saint-Guénolé.

Venez rencontrer notre équipe et plongez dans la richesse de notre gamme, au sein d'un cadre historique emblématique.





Nouveautés

Explorez les dernières créations Mouettes d'Arvor

Avec passion et créativité, nous avons élaboré de nouvelles recettes savoureuses pour ravir vos papilles.

Goûtez à la fraîcheur et à l'authenticité que seules Les Mouettes d'Arvor savent vous offrir. Découvrez sans attendre nos 4 nouvelles références, elles sont disponibles dès maintenant sur le bon de commande.



Trio de rillettes :
un assortiment gourmand à découvrir

Sardines aux tomates pour la fraîcheur, thon au poivre vert pour la note acidulée et maquereaux à la moutarde à l'ancienne pour l'authenticité.

Un trio parfait pour varier les plaisirs !



Sardines LABEL ROUGE



Sélectionnées avec soin et préparées traditionnellement, nos sardines à l'ancienne bénéficient du Label Rouge, garantissant une qualité et un goût exceptionnels.

Un produit d'exception pour les amateurs de saveurs authentiques.



Miettes de thon à la tomate

Idéales pour agrémenter vos recettes, nos miettes de thon à la tomate sont un concentré de saveurs méditerranéennes.

Simple, savoureuse et prête à l'emploi.



Rillettes de thon blanc au sel de Guérande



Laissez-vous séduire par la finesse de nos rillettes de thon blanc, rehaussées d'une pincée de sel de Guérande.

Simplicité et raffinement à tartiner.



Dossier

Produit en Bretagne : quand qualité rime avec identité !



Malo Bouessel du Bourg, Directeur général Produit en Bretagne

Un Réseau, une passion

Au cœur de la Bretagne, une initiative fédératrice porte haut les couleurs de l'identité régionale : Produit en Bretagne. Rencontre avec Malo Bouessel du Bourg, directeur général de l'association, qui nous dévoile les ambitions de ce réseau unique de plus de 500 entreprises.

L'essence de la mission

Fondé en 1993, le réseau Produit en Bretagne incarne la passion et l'excellence bretonne, regroupant des secteurs aussi variés que l'agroalimentaire, l'industrie, le service, la culture et le tourisme. Sa mission première ? Promouvoir le savoir-faire des Bretons et garantir aux consommateurs de bons produits, authentiques et responsables.

Un engagement éclairé

Malo Bouessel du Bourg met en lumière la démarche proactive du réseau : « Nous sommes un réseau éclaireur, engagé dans une transition écologique, sociale et numérique, pour soutenir de façon responsable l'économie et la culture bretonnes ». La marque est devenue un symbole de confiance et de qualité, reconnue par 98% des Bretons et appréciée bien au-delà des frontières de la région.

Le label Bretagne 26000

L'engagement de Produit en Bretagne se concrétise à travers le label Bretagne 26000. Inspiré de la norme internationale ISO 26000, ce label va plus loin, intégrant des engagements territoriaux et un pilier d'achat responsable. La conserverie Gonidec en est un exemple emblématique, pionnière dans l'obtention de ce label qui atteste de son engagement en matière de responsabilité sociétale.



Partenariat et valeurs

Pour rejoindre ce cercle vertueux, les entreprises doivent non seulement être ancrées en Bretagne, mais aussi partager les valeurs du réseau et l'envie de collaborer. « C'est un vrai partenariat basé sur l'échange, l'ouverture, et un profond lien avec notre région », explique Malo Bouessel du Bourg.

Les avantages d'une adhésion

Les avantages pour les membres sont tangibles : visibilité accrue, actions commerciales ciblées et un réseau solide pour l'échange d'expertises et la formation. Produit en Bretagne agit comme un tremplin pour les PME et comme un vecteur de cohésion entre les entreprises et les consommateurs.

Vers l'avenir

Tourné vers l'avenir, le réseau accompagne les transitions écologiques et numériques et cherche à tisser des liens avec la jeunesse bretonne. Des initiatives récentes, comme la facilitation des stages pour les élèves de seconde, reflètent cette volonté d'intégrer les nouvelles générations.

Plus qu'une marque, une fierté

Produit en Bretagne est plus qu'une marque, c'est le porte-drapeau d'une région animée par l'authenticité et l'engagement.





Rencontre

L'art se met en boîte

Chaque année, la boîte de sardines « Ville Bleue » est une fenêtre ouverte sur l'art. Pour l'édition 2024, Michel Barzic, peintre de Concarneau, y imprime son oeuvre.

Rencontre avec Michel Barzic

Votre œuvre pour la collection « Ville Bleue 2024 » est très attendue. Quelle vision avez-vous souhaité partager ?

C'est avec un enthousiasme certain que j'ai répondu à l'appel de Gonidec. J'ai réalisé une peinture à l'huile qui célèbre le dynamisme et l'élégance des formes, représentant autant l'art celtique que ma passion pour le surréalisme. Les couleurs sont un hymne à la diversité et à la créativité.

Comment votre formation artistique s'est-elle reflétée dans cette création ?

Mon parcours aux Beaux-Arts m'a permis d'explorer librement l'art sous toutes ses formes, ce qui a nourri ma démarche créative. Cette toile est le fruit d'un dialogue entre ma quête de l'inédit et les techniques classiques.

Cette collaboration avec Gonidec avait-elle une signification particulière pour vous ?

C'était une occasion de partager un pan de notre culture locale et de célébrer l'art contemporain à travers un produit

emblématique de notre région. C'est une rencontre entre mon univers artistique et l'esprit novateur de la conserverie.

L'œuvre de Michel Barzic pour « Ville Bleue » 2024 se distingue par son originalité et sa richesse visuelle. C'est une invitation à découvrir la variété de l'expression artistique, une pièce qui résonne bien au-delà des rivages de Concarneau.



Millésimes 2024

Découvrez nos éditions spéciales !

Pour les passionnés et les collectionneurs, découvrez notre sélection de boîtes édition 2024.



Sardines de saison 2024*



Sardines Ville Bleue 2024*,
création Michel Barzic



Sardines SNSM 2024*

Connaissez-vous le secret des sardines en conserve ?

Avec le temps, elles se bonifient. Nous vous suggérons de patienter 2 à 3 ans avant de les savourer ; elles atteindront alors une texture parfaite et une saveur intensément riche en huile. Un véritable délice en bouche !



Sardines Brest 2024*
(voir article page 3)

* Retrouvez ces produits dans le bon de commande. Disponibles à partir de juillet 2024



Idées recettes

Spéciales pique-niques

Burger au thon

Ingrédients :



15 min



2 pers.

1 boîte de thon au naturel
2 pains à burger ou petits pains tradition
1/2 concombre
1 citron pressé
1 échalote
150 g de fromage frais
Quelques feuilles de roquette
Ciboulette
Sel, poivre

Préparation :

Dans un bol, mélangez l'échalote hachée, le fromage frais, le jus d'un citron et quelques brins de ciboulette ciselés.

Ouvrez les pains à burger en deux, puis étalez-y la préparation au fromage frais sur chacune des parties.

Égouttez et émiettez le thon, puis déposez-le sur les pains inférieurs des burgers.

Coupez un demi-concombre en rondelles, puis déposez-en quelques-unes sur le thon.

Ajoutez quelques feuilles de roquette.

Salez et poivrez, puis refermez les burgers avec la partie supérieure du pain.



Réalisée avec

Savourez !



Taboulé de sardines

Préparation :

Versez la semoule dans un saladier et ajoutez-y 20 cl d'eau bouillante. Ajoutez l'huile d'olive et le jus d'un citron. Mélangez, couvrez le saladier et laissez reposer pendant 10 minutes. Émincez l'échalote, coupez les tomates en petits morceaux, hachez les feuilles de menthe et ajoutez le tout dans le saladier. Émiettez les sardines et ajoutez-les à la préparation. Salez et poivrez à votre convenance. Laissez reposer le taboulé au frais pendant 2 heures.

Dégustez !

Réalisée
avec



Ingrédients :


30 min


2 pers.

1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra et au citron
200 g de semoule
20 cl d'eau
2 tomates
1 échalote
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Quelques feuilles de menthe
Sel, poivre





Promotions

Le coin des affaires

*Optez pour les lots
et récoltez les économies !*

*Lot de 10 boîtes
identiques*

28€
au lieu de 31,80€*



*Lot de 12 boîtes
identiques*

32€
au lieu de 35,76€*

Sardines vendues en lots : *offre valable sur toutes les recettes de sardines 115g (sauf millésimes, sans arêtes, beurre, gamme bio)
Maquereaux vendus en lots : *offre valable toutes les recettes de maquereaux (sauf gamme bio)



Info conso

Les arêtes de sardines en boîte : un plus pour votre assiette ?

Les sardines en conserve, c'est bien plus que de la saveur : c'est une source de bienfaits avec leurs oméga-3 et protéines.

Et les arêtes, devriez-vous les savourer ?

Assurément ! Elles apportent un supplément précieux de calcium et de phosphore, indispensables à la solidité des os.

Leur texture vous inquiète ?

Pas de problème, l'appertisation les rendent fondantes et faciles à consommer.



Mélangez-les simplement à la préparation de votre choix pour rehausser la valeur nutritive de vos plats. Les arêtes de sardines, une richesse insoupçonnée pour une santé de fer.

DÉNOMINATION COMMERCIALE	REF.	INGRÉDIENTS	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT								
			Energie (kcal)	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Oméga 3 (g)

LES SARDINES

À l'huile d'arachide ¹	SA6 SA15X3	Sardines 75%, huile d'arachide 25%, sel.	207	867	12	2,6	0	0	23	0,70	1
À l'huile d'olive ¹	SO15X3 SO6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
À l'huile d'olive et au citron ¹	SOC6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 18%, citron 6%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Piquantes à l'huile d'olive ¹	SP6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 20%, carotte, cornichon, sel, piment 0,3%, clou de girofle, laurier.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
À l'Andalouse à l'huile d'olive	SAND6	Sardines 65%, huile d'olive vierge extra 20%, purée de tomates concentrée 5%, poivrons rouges, charizo 2,8% (viande de porc français, épices et plantes aromatiques, sel, sirop de glucose, arômes naturels), purée d'ail, purée d'oignon, origan, sel, piments doux et forts 0,2%, épaississants : gomme de guar et farine de graines de caroube.	335	1388	28	5,1	2,3	1,0	17	0,80	1
Au Basilic et au Thym à l'huile d'olive ¹	SBT6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 24%, basilic 0,4%, thym 0,2%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Au citron confit et au piment à l'huile d'olive ¹	SCCP6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 17,5%, citron 6%, piment 0,5%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Aux tomates séchées à l'huile d'olive	STS6	Sardines 75%, purée de tomates séchées (sulfites) 17% (tomates séchées 60%, huile de colza, huile d'olive, vinaigre d'alcool, sel, conservateur E 223), huile d'olive vierge extra 7%, piment, sel.	282	1161	21	3,6	2,7	1,5	19	1,4	2
Au poivre de Sichuan à l'huile d'olive ¹	SPS6	Sardines 75%, huile d'olive extra vierge 23%, poivre de Sichuan 2%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
À l'Ail	SAIL6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 19%, purée d'ail 5%, persil, basilic, sel.	360	1491	32	5,8	1,1	0	17	1,4	1,0
Au piment d'Espelette	SE6	Sardines 65%, huile d'olive vierge extra 17%, poivrons rouges, purée de tomates concentrée, piment d'Espelette 0,2%, purée d'oignon, purée d'ail, herbes aromatiques, huile de tournesol, eau, féculé de pomme de terre, poivre, sel.	346	1432	31	5,4	1,8	1,1	15	1,3	1,0
À l'ancienne à l'huile d'olive - Label Rouge	SLR6	Sardines fraîches, huile d'olive vierge extra, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	1,0	2,5
Sans arête à l'huile d'olive ¹	SSA6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Au naturel au citron, thym et laurier ¹	SNCTL6	Sardines 75%, eau, citron 5%, thym 0,3%, laurier 0,02%, sel.	162	680	9,4	2,9	0	0	19	0,72	2,0
Au naturel aux 5 baies ¹	SN5B6	Sardines 75%, eau, mélange 5 baies 0,9% (poivre blanc, poivre vert, poivre noir, piment et baies roses), sel.	162	680	9,4	2,9	0	0	19	0,72	2,0
Au beurre et au sel de Guérande	SB6	Sardines 75%, beurre concentré 24,6% (lait), sel de Guérande 0,4%.	370	1510	22	14	<0,5	<0,5	18	2,0	2,0
Au beurre, à l'ail et au persil	SBP6	Sardines 75%, beurre concentré 16,3% (lait), ail 7,5%, sel, persil 0,3%.	310	1270	19	11	2,0	<0,5	19	2,0	2,0

LES SARDINETTES

À l'huile d'olive ¹	STEO7	Sardines 70%, huile d'olive vierge extra 30%, sel.	205	853	15	3,5	0	0	18	0,59	2
Au piment d'Espelette à l'huile d'olive ¹	STEE7	Sardines 70%, huile d'olive vierge extra 29%, piment d'Espelette 0,3%, piment, sel.	205	853	15	3,5	0	0	18	0,59	2

FILETS DE SARDINES

À l'huile d'olive ¹	SFO6	Filets de sardines 70%, huile d'olive extra vierge 29%, sel.	205	853	15	3,5	0	0	18	0,59	2
--------------------------------	------	--	-----	-----	----	-----	---	---	----	------	---

DÉNOMINATION COMMERCIALE	REF.	INGRÉDIENTS	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT								
			Energie (kcal)	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Oméga 3 (g)

FILETS DE MAQUEREAUX

Au vin blanc Muscadet et aux aromates	MVB4	Filets de maquereaux 60%, marinade (eau, vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc (sulfites), vin blanc Muscadet (sulfites) 3%, arôme naturel), aromates 7% (citron, oignon, carotte, cornichon, piment), sel.	143	577	12	2,6	0,5	< 0,5	13	0,10	2,5
Sauce crème moutarde	MSM4	Filets de maquereaux 56%, sauce moutarde (eau, moutarde de Dijon (sulfites) 11,5%, crème fraîche 7,8%, huile de tournesol, amidon de riz, vinaigre de vin blanc (sulfites), sel, vinaigre d'alcool, purée d'ail, épices, vin blanc Muscadet (sulfites), arôme, stabilisants : gomme guar, farine de graines de caroube).	200	835	16	4,5	0,8	0,6	12	1,1	1,2
Sauce escabèche	MSE4	Filets de maquereaux 56%, eau, vinaigre d'alcool, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc (sulfites), épices, purée de tomates concentrée 2,5%, vin blanc 2% (sulfites), stabilisants : gomme de guar et farine de graines de caroube, sel, arômes, colorant : paprika.	223	925	18	3,2	3,0	1,6	11	0,4	1,2
À la catalane	MSC4	Maquereaux 56%, sauce catalane (eau, purée de tomates concentrée 38,8%, huile de tournesol, sucre, sel, vinaigres d'alcool et de vin blanc (sulfites), vin blanc (sulfites), poivre, arôme naturel (colorant : paprika)), légumes (carottes, cornichons, oignons 22%, poivrons).	192	798	14	2,9	4,4	3,5	12	0,6	1,2
Au citron et basilic	MCB4	Filets de maquereaux 60%, eau, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc (sulfites), vinaigre d'alcool, citron 2,2%, vin blanc (sulfites), moutarde de Dijon (sulfites), sucre, stabilisants : gomme de guar et farine de graines de caroube, jus de citron, sel, basilic 0,07%.	189	772	14	3,0	0,6	0,5	13	0,5	1,4

THONS

Thon Blanc Germon au naturel¹ (132g)	TBN6	Thon blanc Germon 82%, eau, sel.	106	452	7,5	2,3	0,6	< 0,5	26	1,3	2,6
Thon Blanc Germon au naturel¹ (160g)	TBN5	Thon blanc Germon 82%, eau, sel.	106	452	7,5	2,3	0,6	< 0,5	26	1,1	2,6
Thon Blanc Germon à l'huile d'olive	TBO5	Thon blanc Germon 62,5%, huile d'olive vierge extra 37%, sel.	321	1334	25	4,8	0	0	24	0,83	2
Parpelettes: Filets de Thon Blanc à l'huile d'olive¹	TBFO10	Filets de Thon blanc Germon 69%, huile d'olive extra vierge 30%, sel.	353	1463	29	6,5	< 0,5	< 0,5	22	0,20	4,5
Thon Albacore au naturel¹	TAN5	Thon Albacore , eau, sel.	129	547	2,0	0,7	<0,5	<0,5	27	0,9	/
Thon à la Catalane (135g)	TAC6	Sauce catalane 37% (eau, purée de tomates concentrée, huile de tournesol, sucre, sel, vinaigre de vin blanc (sulfites), vinaigre d'alcool, vin blanc (sulfites), poivre), légumes (carotte, cornichon, oignon, poivron), thon 29,6%.	119	496	6,2	0,8	5,2	4,5	9,7	0,50	0,4
Thon à la Catalane (190g)	TAC4	Thon 27%, légumes (carottes, cornichons, oignons 22%, poivrons), purée de tomates 18%, eau, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc (sulfites), vinaigre d'alcool, vin blanc (sulfites), poivre, sucre, sel.	134	559	8,2	1,0	5,7	4,5	9,2	0,70	0,2

¹Valeurs nutritionnelles pour 100g de **produit égoutté**

DÉNOMINATION COMMERCIALE	REF.	INGRÉDIENTS	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT								
			Energie (kcal)	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Oméga 3 (g)

SOUPES

Soupe de Poissons à la bretonne (en bocal)	PSB2	Eau, poissons 35%, légumes (oignons, carottes), concentré de tomates, farine de blé , huile de colza, sel, épaississant : carraghénanes (extraits d'algues rouges), ail, épices, plantes aromatiques, arômes naturels. Traces éventuelles de crustacés . Poissons pêchés en Océan Atlantique Nord-Est.	48	202	2,4	0,5	1,1	1,1	6,0	0,90	/
Soupe de Poissons à la bretonne (en boîte)	PS2 PS1	Eau, poissons de fond 36%, légumes (carottes, oignons), concentré de tomates, huile de colza, sel, épaississants : farines de graines de guar et de caroube, ail, épices, plantes aromatiques, arômes naturels. Traces possible de crustacés . Poissons pêchés en Océan Atlantique Nord-Est.	48	202	2,4	0,5	1,1	1,1	6,0	0,90	/

FOIE DE MORUE

Foie de morue au naturel	FM6	Foie de morue dans son huile exsudée (99%), sel.	554	2318	60	10	0,9	0,2	4,9	0,88	15
---------------------------------	-----	---	-----	------	----	----	-----	-----	-----	------	----

GAMME BIO

Sardines à l'huile d'olive Bio¹	BIOSO6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra* 25%, sel. *25% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines à l'huile d'olive et citron Bio¹	BIOSOC6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra* 18%, citron* 6%, sel. *24% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines au piment d'Espelette Bio¹	BIOSE6	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra* 24%, sel, paprika*, piment d'Espelette* 0,3%. *24,6% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié FR-BIO-10.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines aux algues Bio de Bretagne	BIOSAL6	Sardines 75%, eau, algues* : laitue de mer 5%, huile d'olive vierge extra*, vinaigre d'alcool*, sel, ail en poudre*, basilic feuille*, épices*. Traces éventuelles de mollusques et crustacés . *13% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié FR-BIO-10.	185	769	12	3,0	1	<0,5	18	1,6	1
Sardines sans arêtes à l'huile d'olive Bio¹	BIOSSA6	Sardines 75%, huile d'olive extra vierge 25%, sel. 25% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Filets de maquereaux à la marinade Bio	BIOMM4	Filets de maquereaux 60%, eau, vinaigre d'alcool*, aromates 8,9% (citron*, carotte*, oignons*), épices*, sel. *21.8% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10	155	616	12	2,6	<0,5	<0,5	14	<0,5	2

¹Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit égoutté

DÉNOMINATION COMMERCIALE	REF.	INGRÉDIENTS	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT								
			Energie (kcal)	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Oméga 3 (g)

GAMME BIO (SUITE)

Filets de maquereaux à la moutarde Bio	BIOMSM4	Filets de maquereaux 56%, sauce moutarde 44% : eau, moutarde * (28%), huile de tournesol*, crème fraîche *, vinaigre d'alcool*, gomme xanthane, épices*, sel. *28,8% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	211	874	17	4,1	0,5	<0,5	14	1,2	1,5
Filets maquereaux aux algues Bio de Bretagne	BIOMAL4	Filets de maquereaux 60%, eau, vinaigre d'alcool*, algues* : laitue de mer 5%, huile d'olive vierge extra*, ail en poudre*, basilic feuille*, sel, épices*. Traces éventuelles de mollusques et crustacés . *19% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	174	724	13	3,2	<0,5	<0,5	14	<0,5	1,6
Filets de maquereaux au naturel et au citron Bio¹	BIOMNC4	Filets de maquereaux 60%, eau, citron* 3%, sel. *5,5% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié FR-BIO-10.	235	956	15	4,4	<0,5	<0,5	23	1,0	2,5
Filets de maquereaux Tomates aux herbes Bio	BIOMTH4	Filets de maquereaux 56%, eau, concentré de tomate* 20%, huile de tournesol*, sucre*, sel, marinade (vinaigres d'alcool* et de vin*, vin blanc* (sulfites)), basilic* 0,3%, origan* 0,1%, épice*. *40% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	206	846	15	3,0	4,8	4,5	11	0,60	1,0
Thon Blanc Germon au naturel et au citron Bio¹	BIOTBNC5	Thon blanc Germon 82%, eau, citron* 3%, sel. *3% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	106	452	7,5	2,3	0,6	<0,5	26	1,1	2,6
Thon Blanc Germon à l'huile d'olive Bio (80g)¹	BIOTBO10	Thon blanc 62,5%, huile d'olive vierge extra* 37%, sel. *37% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10	321	1334	25	4,8	0	0	24	0,83	2
Thon Blanc Germon à l'huile d'olive Bio (160g)¹	BIOTB05	Thon blanc Germon 62,5%, huile d'olive vierge extra* 37%, sel. *37% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	321	1334	25	4,8	0	0	24	0,83	2
Thon au naturel au basilic Bio¹	BIOTLNB5	Thon Listao 62,5%, eau, basilic* 0.4%, sel. *0.60% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	111	471	0,5	<0.5	0	0	26	0,90	/
Thon à la Catalane Bio	BIOTLC5	Sauce catalane 37% (eau, huile de tournesol*, concentré de tomates* 8.6%, sucre*, sel, vinaigres de vin blanc* et d'alcool*, vin blanc* (sulfites), poivre*), légumes 31% (carotte*, poivrons*, poireau*), thon 31%. *56.9% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	120	496	6,3	0,8	4,5	2,3	10	0,5	0,4
Thon au citron confit au gingembre Bio	BIOTLCG5	Thon Listao 62,5%, huile d'olive vierge extra* 34%, citron confit au gingembre* 3% (citron* confit au sel (44%), huile de tournesol*, gingembre* (21%)), vinaigre* d'alcool, épices*). *37.5% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	403	1653	36	5,3	0	0	19	0,27	0,6
Foie de morue au citron Bio	BIOFMC6	Foie de morue dans son huile exsudée 94%, citron* 5%, sel. *5% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Production certifiée par IS-LIF-01, TÛN-L-150. Distribution certifiée par FR BIO 10.	554	2318	60	10	0,9	0,2	4,9	0,88	15

DÉNOMINATION COMMERCIALE	REF.	INGRÉDIENTS	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT								
			Energie (kcal)	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Oméga 3 (g)

GAMME BIO (SUITE)

Filets d'anchois allongés à l'huile d'olive vierge extra Bio¹	BIOFAAO	filets d' anchois salés (Océan Atlantique Nord-Est), huile d'olive vierge extra* 37.6%. *39,9% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Production certifiée par ES-ECO-015-CN, distribution certifiée par FR-BIO-10.	204	850	9,7	2,2	0	0	28,9	9,2	1,27
Rillettes de maquereaux à la moutarde Bio	BIORIMM90	chair de maquereaux 58%, eau, moutarde à l'ancienne* 13% (eau, graines de moutarde*, vinaigre d'alcool*, sel), huile de tournesol*, oignons* réhydratés, marinade* (vinaigre de vin blanc*, vin blanc Muscadet* [sulfites], eau, vinaigre d'alcool*), stabilisants : gommes de guar* et de caroube*, sel. *32% de produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	257	1054	20	3,8	1,8	1,1	15	1,2	/
Rillettes de thon au poivre vert Bio	BIORITPV90	chair de thon 50%, huile de tournesol*, eau, oignons* réhydratés, jus de citron*, sel, acidifiant : acide citrique, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*, poivre vert* 0,1%, épices*. *40,8% des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	310	1237	23	2,8	4,2	3,4	16	0,80	/
Rillettes de sardines aux tomates Bio	BIORIST90	chair de sardines 60%, tomates* 22%, huile de tournesol*, oignons* réhydratés, stabilisants : gommes de guar* et de caroube*, sel, épices*. *39% de produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Certifié par FR-BIO-10.	202	838	16	3,8	1,4	0,9	12	1,0	/

BOÎTES DE COLLECTION

Sardines Ville Bleue 2021 à l'huile d'olive¹	SVB21	Sardines fraîches 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines Ville Bleue 2022 à l'huile d'olive¹	SVB22	Sardines fraîches 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines Ville Bleue 2023 à l'huile d'olive¹	SVB23	Sardines fraîches 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines Ville Bleue 2024 à l'huile d'olive¹	SVB24	Sardines fraîches 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines de Saison 2023 à l'huile d'olive¹	SSAI23	Sardines fraîches sélectionnées 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines de Saison 2024 à l'huile d'olive¹	SSAI24	Sardines fraîches sélectionnées 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines SNSM 2023¹	SSNSM23	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5
Sardines SNSM 2024¹	SSNSM24	Sardines 75%, huile d'olive vierge extra 25%, sel.	255	1060	18	4,3	0	0	23	0,70	2,5

¹Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit égoutté

