

LE BOOK IODÉ

Presse

bord
bord

Artisan Breton - Depuis 1996

L'océan façon Veggie

BIO

VÉGÉTAL

GOURMAND

LOCAL

Depuis plus de 25 ans, nous croyons qu'une alimentation bio peut être à la fois gourmande, saine, locale et durable.

Les algues constituent une ressource alimentaire naturelle alliant le goût à la santé et à l'écologie.

D'un côté, les algues sauvages saisonnières sont cueillies sur les côtes bretonnes. De l'autre, l'algoculture permet une gestion durable et non-intensive de la ressource avec un impact environnemental positif (captage de Co2). Notre métier est l'artisanat de l'algue fraîche, nous les cueillons, les lavons et les cuisinons avec des méthodes traditionnelles dans nos deux ateliers basés à Roscoff et Taulé, au plus près de la ressource.



L'ÉQUIPAGE du bord



“L'humain est notre priorité, je suis heureux de travailler entouré d'une équipe joyeuse et iodée de plus de 25 personnes. Qui aurait dit en 1996 que cette aventure culinaire et écoresponsable m'emmènerait vers une magnifique aventure humaine !”

Henri Courtois
Fondateur et dirigeant



NOS ALGUES

en quelques mots

Cueillette ou culture ?
Les deux mon Capitaine !
Historiquement nous sommes des cueilleurs d'algues sauvages. Au fil des années nous participons au développement de l'algoculture en France et en Europe. C'est pour nous un enjeu d'avenir pour prendre le relais de la ressource sauvage, créer de l'économie locale et vous proposer le meilleur des algues marines.



BIO LES ALGUES ?

Les algues, qu'elles soient sauvages ou de culture, bénéficient d'un règlement bio européen depuis 2012. Il garantit d'abord la qualité du milieu. La zone de récolte doit être HQE (de Haute Qualité Environnementale) c'est à dire qu'elle présente un bon état écologique et chimique. Le label bio s'assure également que les algues sont cueillies

avec de bonnes pratiques, c'est à dire une pêche durable dans le respect de la ressource. Chaque récoltant doit disposer d'un permis de cueillette et respecter le règlement sur les périodes de pêche, les tailles et les méthodes de coupe, pour garantir une repousse naturelle d'année en année.



1, 2, 3

**FRAIS
ALGUEZ**



L'algue dulse, magnifique algue rouge surnommée le "bonbon des Ormeaux"



LE GOÛT !

Nous n'allons pas vous le cacher, les algues peuvent faire peur ! Il est donc essentiel de proposer aux consommateurs des produits savoureux, équilibrés et gourmands. C'est cette phrase qui est notre fondement N°1 et que nous suivons au fil des jours.

Chaque recette produite dans notre atelier est ainsi goûtée par 2 personnes de l'entreprise qui valide les saveurs du jour, à l'image d'un chef cuisinier.



LE RESPECT !

Que ce soit de l'humain avec une politique RSE mise en place depuis plusieurs années ou le respect du biotope qui compose les lieux de vie des algues.

C'est dans cette démarche que la marque soutient depuis 15 ans le développement de l'algoculture en Bretagne et en Europe.

Le bien-être au travail est aussi un des piliers du management de l'entreprise.



INNOVER !

Bord à bord est une des PME BIO les plus dynamiques en innovation alimentaire. De nombreuses fois récompensée, son équipe essaye de trouver les produits qui feront que l'algue sera demain, une alimentation à la portée de tous.

Les GWAK! la dernière innovation sortie en mars 2024



TARTINER !

Le produit phare de Bord à bord reste le tartare d'algues. Ces recettes artisanales à base d'algues fraîches marinées, sont très consensuelles pour permettre au maximum de découvrir et prendre du plaisir à l'apéritif. La marque Bord à bord est présente dans 2300 points de ventes en France. Ce sont les produits aux algues les plus présents en magasin BIO !

bord-a-bord.fr

Un site moderne pour vous aider !

CONNAÎTRE CUISINER COMPRENDRE



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM !
@bordabord.algues



SARL ALGUE SERVICE
ZA de la gare
29670 Taulé

02 98 19 33 41 / info@bord-a-bord.fr