



Principale région concernée :
Bretagne



 Bassins de production
 Localisation du porteur de projet

Points forts en rapport avec les critères du Fonds Avenir Bio :

- Débouchés en Restauration Hors Domicile (RHD)
- Entreprise 100% bio
- Création d'emplois

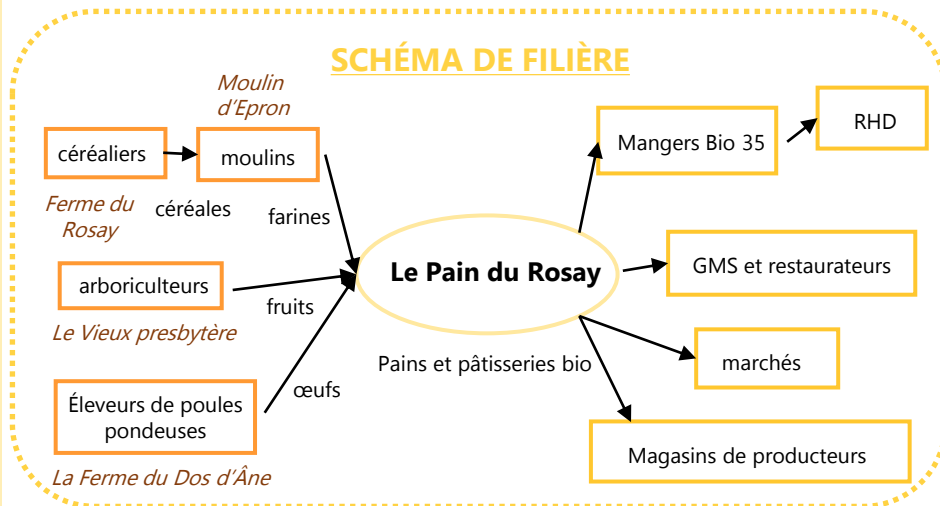
Développement de la filière pain et pâtisseries bio en Ile-et-Vilaine

Le projet est porté par la SARL Le Pain du Rozay, une entreprise artisanale fondée en 1993 à Essé en Ile-et-Vilaine (35), spécialisée dans la production de farines, pains et pâtisseries biologiques. Son objectif est de répondre à la demande de goûters bio des écoles de la ville de Rennes grâce à l'agrandissement et la modernisation de son laboratoire de pâtisserie. La gamme de produits sera développée pour les débouchés en GMS ainsi que dans le réseau de la restauration hors domicile (RHD) via Manger Bio 35. Ce projet s'inscrit dans une dynamique de structuration de la filière bio locale avec des céréaliers, éleveurs, meuniers et arboriculteurs du département, en cohérence avec les attentes des consommateurs et les exigences de la restauration collective.

Le porteur de projet : SARL Le Pain du Rozay

Partenaires associés : SCIC SAS Manger Bio 35, SARL Moulin d'Epron, EAI La Ferme du Dos d'Âne, GAEC la Ferme du Rozay, EARL du Vieux presbytère

Le projet se déroulera de août 2024 à septembre 2026



Le projet, d'un montant total d'investissements de 356 103 €, sera financé par le Fonds Avenir Bio, à hauteur de 151 033 €.

Pour plus d'informations sur le Fonds Avenir Bio :

<https://www.agencebio.org/vos-outils/financer-son-projet/fonds-avenir-bio/>