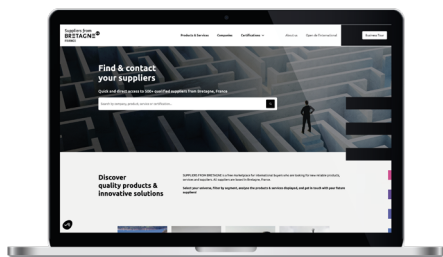


Suppliers from Bretagne : la e-vitrine du savoir-faire breton au service des acheteurs internationaux



Développé par Bretagne Commerce International (BCI), Suppliers from Bretagne s'impose comme un outil de référence pour les acheteurs professionnels internationaux souhaitant identifier rapidement des fournisseurs fiables, qualifiés et tournés vers l'export. Suppliers from Bretagne est une plateforme de sourcing B2B, en anglais, mettant en avant des produits de qualité, des services à forte valeur ajoutée et des solutions innovantes. Les entreprises référencées sont implantées en Bretagne (France) et démontrent un savoir-faire reconnu.

Une plateforme pensée pour les acheteurs internationaux

Accessible gratuitement et entièrement en anglais, Suppliers from Bretagne s'adresse aux acheteurs professionnels internationaux désireux de sécuriser leurs projets de sourcing en entrant en contact avec des entreprises bretonnes.

Conçue comme une marketplace B2B, la plateforme bénéficie d'une navigation intuitive par 13 grands univers d'achat (Agriculture & pêche, Agroalimentaire, Art de vivre, Bâtiment & travaux publics, Cosmétique, Défense, Électronique & photonique, Énergie & environnement, Industries automobile, navale, aéronautique & aérospatiale, IT & télécom, Processus industriels & matériaux, Santé, Services & communication). Elle facilite aussi la recherche de produits, services et solutions par une présélection par certifications ou labels.

Suppliers from Bretagne offre un gain de temps significatif dans les phases de prospection, de présélection et d'identification de partenaires et d'offres adaptées aux marchés et aux exigences des acheteurs internationaux.

Aujourd'hui, Suppliers from Bretagne référence plus de 400 entreprises bretonnes et 1 500 produits.

Un focus renforcé sur l'agroalimentaire breton

Pilier majeur de l'économie régionale, l'agroalimentaire occupe une place centrale sur la plateforme avec 150 entreprises bretonnes référencées et près de 600 produits en ligne.

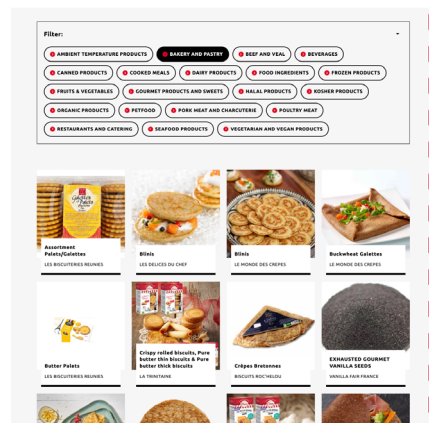
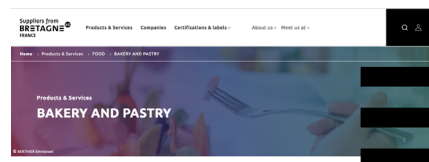
Les offres couvrent un large éventail de catégories, répondant aux attentes des marchés internationaux : fruits et légumes, bœuf et veau, viande de porc et charcuterie, viande de volaille, produits laitiers, produits de la mer, boulangerie et pâtisserie, produits gourmets et confiseries, plats cuisinés, produits à température ambiante, produits surgelés, produits en conserve, restauration et traiteur, produits biologiques, produits végétariens et végétaliens, produits casher, produits halal, ingrédients alimentaires, boissons, aliments pour animaux de compagnie.

Des fournisseurs fiables et engagés à l'international

Toutes les entreprises présentes sur Suppliers from Bretagne sont basées en Bretagne et détiennent une réelle capacité à travailler à l'export. Cette sélection garantit aux acheteurs étrangers des interlocuteurs de confiance, disposant de compétences reconnues, de labels et certifications. Un véritable gage de fiabilité et de pérennité pour de futurs partenariats commerciaux.

Un accompagnement humain pour aller plus loin

Au-delà de la mise en relation digitale, Bretagne Commerce International propose un accompagnement personnalisé et sans frais, afin de favoriser des partenariats durables et de qualité.



Les équipes de BCI accompagnent les acheteurs internationaux dans :

- l'identification de fournisseurs adaptés à leurs besoins spécifiques ;
- l'organisation de rendez-vous B2B ;
- la planification de visites sur site ou de business tours en Bretagne.

Une porte d'entrée vers un écosystème économique reconnu

Choisir Suppliers from Bretagne, c'est accéder à un territoire économique innovant, reconnu à l'échelle internationale pour la qualité de ses productions, sa capacité industrielle, son expertise sectorielle et son engagement environnemental.

Découvrir Suppliers from Bretagne : <https://www.suppliers-from-bretagne.com/>

- > Les entreprises agroalimentaires référencées : <https://www.suppliers-from-bretagne.com/collections/universe-company-company-food>
- > Les produits agroalimentaires référencés : <https://www.suppliers-from-bretagne.com/collections/universe-product-food>



©Credits: Emmanuel Pain

LA BRETAGNE, TERRE D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION EN AGROALIMENTAIRE

Du champ à l'assiette, la filière agroalimentaire bretonne place la qualité, la diversité et la santé au cœur de ses priorités. Cet engagement constant redonne de la valeur aux productions, renforce la confiance des consommateurs et affirme le rôle stratégique de la Bretagne dans l'alimentation d'aujourd'hui et de demain.

Forte d'un patrimoine historique riche, d'une identité singulière et d'un territoire de légendes reconnu pour sa qualité de vie exceptionnelle, la Bretagne s'impose comme la 1^{re} région agroalimentaire de France et la 1^{re} région française pour l'élevage et la pêche. Elle s'appuie sur une industrie agroalimentaire puissante, dynamique et en constante évolution, capable de transformer des matières premières de grande qualité en produits à forte valeur ajoutée.

Diversité, innovation et authenticité

L'agroalimentaire breton se distingue par une authenticité régionale forte, nourrie de savoir-faire historiques, et par une capacité d'innovation reconnue. Les entreprises du territoire conjuguent traditions culinaires et innovations technologiques pour proposer des produits aux saveurs incomparables, respectueux des ressources naturelles et adaptés aux attentes de consommateurs de plus en plus attentifs à leur alimentation.

Cette dynamique se traduit par une grande diversité de productions : viandes (porc, bœuf, volaille), produits laitiers, produits de la mer et algues, fruits et légumes, biscuits, pâtisseries et produits de boulangerie, épicerie fine, plats préparés, ingrédients, équipements de transformation et solutions d'emballage. Une diversité qui illustre la capacité de la Bretagne à allier excellence, créativité et performance industrielle.

Un pilier de la souveraineté alimentaire française

Avec 86 % de ses produits consommés en France, la Bretagne agroalimentaire contribue pleinement à la souveraineté alimentaire nationale. La filière bretonne nourrit 1 Français sur 3, confirmant son rôle essentiel dans l'équilibre et la sécurité alimentaires du pays.

Qualité, sécurité et durabilité : des engagements forts

Porté par un savoir-faire reconnu, l'agroalimentaire breton est pleinement engagé dans les enjeux de transition, de sécurité alimentaire et de durabilité. Les entreprises bretonnes accordent une attention particulière à la qualité des produits, à la traçabilité et à la sécurité des procédés, garantissant des standards élevés à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Un tissu économique solidement ancré dans les territoires

Le paysage agroalimentaire breton repose sur un réseau dense et complémentaire de plus de 1 800 entreprises, majoritairement des TPE, aux côtés de groupes français et de coopératives de premier plan. Fortement ancrée dans les bassins de vie, cette filière génère 34,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires et représente 72 000 emplois, contribuant durablement à la vitalité économique des territoires bretons et à leur rayonnement en France comme à l'international.

Une filière ouverte sur le monde

La Bretagne valorise également son excellence au-delà de ses frontières. En 2024, les exportations agroalimentaires bretonnes ont atteint 4,9 milliards d'euros, portées notamment par les viandes, les produits laitiers, les ingrédients et les biscuits pâtisseries. Ces produits s'exportent majoritairement vers l'Union européenne, contribuant au rayonnement international du savoir-faire breton.

LES ENTREPRISES DE SUPPLIERS FROM BRETAGNE QUI EXPOSERONT AU SIAL 2026

ALTHO BRETS

<https://www.brets.fr/fr>

Trente ans après sa création en Bretagne, Brets s'impose comme le chipsier français. Fidèle à ses racines, la marque valorise la qualité des pommes de terre locales et le savoir-faire d'une filière agricole engagée. Brets s'est démarquée par son audace et son sens de l'innovation. Elle a fait le pari des saveurs originales, devenant pionnière des chips aromatisées en France. Aujourd'hui, la marque défend une vision simple : allier plaisir, authenticité et responsabilité. Ses recettes sont élaborées avec des ingrédients de qualité, des arômes naturels, et une attention constante portée à l'impact environnemental. Ses promesses ? Qualité, transparence, engagement, accessibilité et différenciation. Brets incarne une chips française gourmande et responsable : un produit populaire, exigeant et fier de son identité.

Produits phares & nouveautés :

Brets continue de revisiter les grandes saveurs de la gastronomie française avec des recettes généreuses et réconfortantes : saveur « Beurre persillé » (la douceur du beurre relevée par la fraîcheur du persil et une délicate pointe d'ail), saveur « Brie-Truffe » (l'onctuosité du brie s'associe aux notes délicates de la truffe). Brets invite à voyager avec des recettes inspirées de cuisines emblématiques : la « Tajine de poulet aux épices ».

Brets fait croustiller les apéros avec quatre saveurs qui sentent bon les grillades et la convivialité : « Sauce BBQ » (recette aux notes tomatées et fumées), « Flambée au Whisky » (sans alcool) (marie les accents caramélisés du barbecue à la richesse aromatique du whisky), « À la Mexicaine » (recette inspirée des grillades relevées par un mélange d'épices, cumin et chipotle et parfumées, citron et herbes), « BBQ & Jalapeño » (note fumée au caractère intense du piment jalapeño et à ses arômes végétaux).

Et si la crêpe se réinventait en version ultra-craquante ? Avec sa nouvelle gamme de chips de crêpes sucrées, Brets ne cesse de surprendre et invente une toute nouvelle façon de grignoter. Elles se dégustent aussi bien en encas, à l'heure du goûter, en accompagnement de dessert, devant une série ou à partager entre amis. Une alternative originale au biscuit sucré classique, qui casse les codes du snacking. Fidèle à ses engagements, Brets a imaginé une chips de crêpe gourmande, simple et qualitative, élaborée à partir de : farine de blé, lait et œufs 100 % français, sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel. La gamme se décline en quatre recettes : « Nature » (version la plus authentique avec une crêpe de froment cuisinée façon chips, simplement relevée d'une subtile pointe de sel de Guérande), « Fruits rouges » (la douceur de la crêpe rencontre la vivacité de la framboise et de la fraise), « Beurre citron » (la fraîcheur du citron jaune vient réveiller la recette, subtilement adoucie par des notes beurrées) et « Caramel au beurre salé » (hommage assumé à la Bretagne : le fondant du caramel rencontre le caractère du sel de Guérande).



©Credit: Altho Brets

Contact : Lisa Guyonvarch - lisa.guyonvarch@altho.fr - +33 (0)6 30 56 41 68

BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ

<https://www.biscuiteriedelapointeduraz.com/>

Biscuiterie historique implantée au cœur du Finistère, la Biscuiterie de la Pointe du Raz confectionne depuis 1936 des galettes et palets bretons selon des recettes traditionnelles. Ses nombreuses spécialités bretonnes régaleront les gourmands, petits et grands.

Produits phares & nouveautés :

Nos biscuits sont fabriqués artisanalement dans la plus grande tradition des biscuitiers d'après une recette bretonne datant de 1936.

Galettes, palets et kouign-amann sont élaborés à partir d'ingrédients traditionnels généreux, notamment du beurre qui donne à ces spécialités cette saveur incomparable.

Contact : Hélène Fievet - marketing@biscuiteriesreunies.com - +33 (0)2 98 53 10 13



©Credit: Biscuiterie de la Pointe du Raz

CRÊPERIE DE LANGADOUÉ

<https://www.rozell-and-cake.fr/>

Fondée en 1984 à Rédéné en Bretagne, la Crêperie de Langadoué est un fabricant artisanal intégré de spécialités bretonnes : crêpes, galettes de blé noir, blinis, Kouign Amann, gâteaux bretons et biscuits. Sous sa marque Rozell & Cake dédiée aux professionnels, elle propose une gamme surgelée premium (DDM 18 mois) destinée à la RHD, aux transformateurs et à l'export notamment pour les produits Blinis, Crêpes et Pancake. 40 ans d'expertise, démarche ISO 22000

Produits phares & nouveautés :

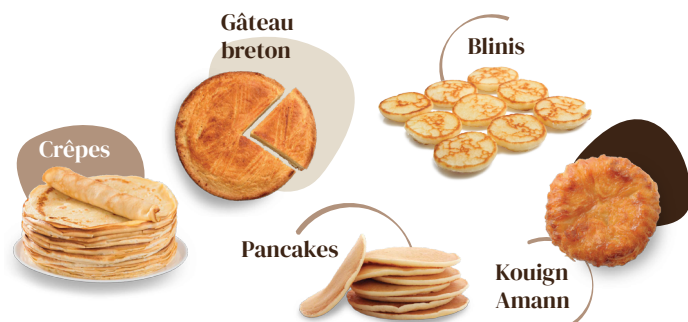
Crêpes de froment surgelées, déclinées en versions sucrées, salées et pur beurre, prêtes à garnir pour la RHD et les transformateurs.

Gamme complète de blinis cocktail (5,5 g), mini blinis et blinis standard, idéale pour l'apéritif et le snacking.

Pancakes moelleux en formats 25 g, 32 g et 40 g pour le petit-déjeuner et le brunch.

La gamme est complétée par notre pâtisserie bretonne (Kouign Amann, gâteaux bretons, fondant chocolat, brownie) et notre biscuiterie pur beurre (palets, galettes, sablés en vrac), pour offrir aux professionnels une offre Bretagne complète.

Contact : Benjamin Trempont - adv@rozellandcake.com - +33 (0)6 30 70 53 39



©Credit: Rozell and Cake

ETPACK

<https://www.et-pack.com/>

Créée en 1989 à Quimper, ETPACK s'est forgée une solide réputation dans la conception, le développement et la production de solutions pour vos lignes de conditionnement. Sur notre site de production, nous concevons et fabriquons une large gamme de machines automatisées pour répondre à vos besoins de mécanisation carton, jusqu'à la palettisation robotisée. Par la qualité et la fiabilité de nos équipements, l'expertise de nos équipes engagées au quotidien dans les entreprises, nous apportons des solutions performantes et efficaces durablement.

Produits phares & nouveautés :

À l'occasion du SIAL, ETPACK présentera ses dernières innovations en matière de conditionnement secondaire et de fin de ligne, conçues pour répondre aux exigences croissantes des industriels. Parmi les nouveautés, découvrez le Combi ETC CB20, une solution d'encaissage 3-en-1 qui intègre le formage, le chargement et la fermeture de caisses américaines au sein d'une seule machine compacte. Cette approche permet de simplifier les lignes de production, de réduire l'encombrement au sol et d'améliorer la performance globale.

ETPACK met également en avant des solutions innovantes orientées réduction des emballages plastiques, avec le développement d'alternatives carton performantes et industrialisables, adaptées aux nouvelles attentes du marché et aux évolutions réglementaires. Pensées pour être flexibles, évolutives et facilement intégrables, les solutions ETPACK



©Credit: ETPACK

accompagnent les industriels dans leurs enjeux d'automatisation, de productivité et de transition vers des emballages plus durables.

Contact : Enora Seznec - e.seznec@et-pack.com - +33 (0)2 98 94 88 43

INARIZ

<https://inariz.com/>

Leader européen des plats préparés en doypack micro-ondable, Inariz met son savoir-faire au service de solutions repas pratiques, savoureuses et adaptées à tous les goûts. Riz, pâtes, bowls ou céréales : notre gamme variée répond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Avec Inariz, offrez à vos clients un véritable voyage culinaire à travers les saveurs du monde... prêt en seulement 2 minutes.

Produits phares & nouveautés :

Forts d'une expertise reconnue sur les recettes natures et cuisinées, nous maîtrisons également le développement de plats préparés plus élaborés. Aujourd'hui, nous allons plus loin en innovant pour proposer des solutions repas toujours plus pratiques, savoureuses et respectueuses de l'environnement.

Contact : Odile Lucas - o.lucas@inariz.com - +33 (0)6 79 07 12 79

KALI FOODS

<https://www.kalifoods.fr/>

KALI FOODS est une entreprise spécialisée dans le négoce de produits carnés congelés, à destination de l'Afrique de l'Ouest et centrale et des Philippines.

Produits phares & nouveautés :

Découpes et abats de viande (volaille, porc, bœuf) congelés.

Produits laitiers et de boulangerie congelés.

Contact : Eric Boru - e.boru@kalifoods.fr - +33 (0)6 82 42 99 59

LES CELLIERS ASSOCIÉS

<https://www.valderance.com/>

Créée en 1953, la coopérative LES CELLIERS ASSOCIÉS (LCA) compte aujourd'hui plus de 300 producteurs de pommes. Nous produisons des cidres et des jus de pommes savoureux dans nos deux sites de production en Bretagne et en Normandie. En marques propres (cidres « Val de Rance », jus de pomme « Sous le Pommier »...) ou en marques privées, Les Celliers Associés est un acteur incontournable du marché français. La coopérative est également présente à l'international dans plus de 50 pays.



©Creditt: Les Celliers Associés

Produits phares & nouveautés :

Notre Cidre Perle de Cidre Brut, frais et acidulé, est un cidre haut de gamme, fruit d'un assemblage unique de variétés de pommes de grande qualité, dont la fameuse Guillevic. Perle de Cidre brut se distingue par sa belle robe d'or et la finesse de ses bulles. Dès la première gorgée, il évoque les vergers avec une attaque franche, avant de déployer une harmonie minérale merveilleusement fruitée, pour conclure sur une note finale très rafraîchissante.

Contact : Philippe Coignat - p.coignat@lca-coop.com

OUEST PACK

<https://www.ouest-pack.fr/>

Depuis 1989, Ouest Pack accompagne les industriels de l'agroalimentaire et des produits de grande consommation avec des solutions d'emballages souples adaptées à leurs enjeux. Spécialiste de l'impression de films souples (monofilms ou complexes mono-matériaux recyclables) en flexographie, complexage et découpe, nous nous appuyons sur une expertise technique reconnue, une démarche d'éco-conception et la certification BRCGS Packaging Materials.

Produits phares & nouveautés :

Ouest Pack imprime et transforme des films d'emballages souples en structures mono-matériaux PP, PE, PET et Papier, en monofilms



©Creditt: Hervé Coudrais - Ouest Pack

ou complexes multicouches. Conçues pour répondre aux besoins de nos clients tout en favorisant la recyclabilité, ces solutions s'inscrivent dans une démarche d'éco-conception de l'emballage, avec un accent particulier sur le volet « éco-encrage ».

Contact : Estelle Dooze - e.dooze@ouest-pack.fr - +33 (0)6 86 85 94 4

TILIZ

<https://www.tiliz.com/>

Tiliz, spécialiste du mochi glacé en France, allie savoir-faire artisanal, créativité et exigence qualité pour proposer des snacks glacés gourmands et innovants, en formats nomades. La marque accompagne ses clients avec des solutions sur-mesure, adaptées à leurs besoins. Toujours en quête de nouveauté, Tiliz se distingue par sa capacité à surprendre et à créer les tendances sur le marché des desserts glacés.

Produits phares & nouveautés :

Tiliz propose une large gamme de mochis glacés, crémeux et ambiants. Des recettes classiques aux plus innovantes, aux saveurs tendances et surprenantes, associées à une diversité de formes et de textures, permettent de répondre à différents usages et modes de consommation. La marque se distingue par ses innovations, comme les cookie balls et les macarons glacés, créant la tendance sur le rayon surgelé.



©Credit: Nolwenn Manach

Contact : Vanessa Boishus - vanessa.boishus@aghfrance.com - +33 (0)6 43 43 79 69

Et aussi : Conserverie Chancerelle (<https://www.maison-chancerelle.com/>)

A propos de BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL (BCI)

BCI, association d'entreprises de 1.000 adhérents, est l'outil du Conseil régional et de la CCI Bretagne pour une internationalisation durable de l'économie bretonne. BCI est le partenaire exclusif de la Team France Export en Bretagne.

BCI accélère la croissance des entreprises bretonnes à chaque étape de leur développement international, quelle que soit leur taille, adhérentes ou non, au travers de quatre missions :

- **INFORMATION** sur les opportunités de marché dans le monde, les modalités techniques et réglementaires, les moyens humains et financiers : veille sur BCI info, réunions d'information/webinaires...
- **ACCOMPAGNEMENT POUR LA STRUCTURATION ET LE DÉPLOIEMENT À L'ÉTRANGER** en proposant des conseils, des diagnostics et un accompagnement sur-mesure pour démarrer ou consolider une activité à l'international avec des missions sectorielles, des prestations individuelles à l'étranger (recherche clients, fournisseurs, sous-traitants, implantation, domiciliation, homologation...).
- **PARTAGE D'EXPERIENCE** lors d'événements de networking, de réunions thématiques, d'échange de bonnes pratiques, et par la mise en relation avec des acteurs clés.
- **PROMOTION DE L'OFFRE DES ENTREPRISES BRETONNES À L'INTERNATIONAL** avec l'organisation de pavillons Bretagne sur les salons internationaux, de rendez-vous avec des acheteurs étrangers et par le biais de Suppliers from Bretagne, e-vitrine des entreprises bretonnes auprès d'acheteurs internationaux.

Avec une équipe répartie sur tout le territoire breton et un réseau mondial de 250 prestataires agréés basés dans plus de 80 pays, BCI accompagne chaque année près de 2.000 entreprises bretonnes.

Site web de BCI : <https://www.bretagnecommerceinternational.com>

CONTACT PRESSE

Cécile DEMORICE

T. 02 99 25 04 07

c.demorice@bretagnecommerceinternational.com

[PRESSROOM](#)

Avec le soutien financier de

