



BIOPLANTS
Cultiv'acteurs de goût

Dossier de presse

Septembre 2021





1 - Communiqué de presse

BIOPLANTS

fait pousser l'exemplarité dans sa nouvelle unité

3

Leader français des herbes aromatiques bio en pot, Bioplants vient d'intégrer sa nouvelle unité aux Ponts-de-Cé. 15 000 mètres carrés de serres où l'innovation agricole est au service de l'exemplarité environnementale. Un investissement de 8,7 millions d'euros qui va permettre aux cultiv'acteurs de goût, de doubler leur production vendue au rayon fruits et légumes des grandes surfaces alimentaires sous la marque TOUT FRAIS TOUT BIO. Explications.

1 5000 mètres carrés de serres équipées d'une régulation climatique, d'écrans thermiques et de verres diffus. Des outils de production digitalisés, des tâches pénibles supprimées, une montée en compétences des collaborateurs... Bioplants producteur d'herbes aromatiques certifiées bio, vient d'intégrer sa nouvelle unité aux Ponts-de-Cé. Un tournant historique pour cet acteur économique angevin une décennie après sa création. « À la

pointe des technologies applicables à l'agriculture biologique, cette nouvelle unité a nécessité un investissement de 8,7 millions d'euros co-financé par France AgriMer. » explique Angel Rodriguez, Directeur général. Installée dans la zone périurbaine de la métropole d'Angers, au cœur du « triangle vert », berceau emblématique de la production végétale française, cette unité signe un changement de dimension pour l'entreprise. Elle va lui permettre de doubler sa capacité de production et d'expédition sans contribuer à l'étalement urbain. Ainsi, Bioplants va s'affirmer tel le leader français des fines herbes prêtes à cueillir. Ce qui viendra donner satisfaction à la demande croissante des consommateurs de produits bio et frais.



© Delphine Perrin

// INNOVATION

Dans les serres BIOPLANTS, la technologie de verres diffus permet aux plantes de profiter d'une lumière répartie uniformément. Le climat y est régulé grâce à des ouvrants et des toiles d'ombrage. Irriguées à l'eau de pluie, les plantes prennent l'eau dont elles ont besoin puis l'eau restante est réintroduite dans le circuit. Les plantes traversent différentes « chapelles » aux différentes atmosphères, adaptées au besoin qu'elles ont en fonction de leur période de croissance. Puis elles ressortent quelques semaines plus tard dans la salle de conditionnement avant de rejoindre les rayons des magasins puis le domicile du consommateur. C'est grâce à ces innovations, conjuguées au service de l'exemplarité environnementale que Bioplants produira très prochainement 6 millions de pots par an, soit 40000 par jour, en s'appuyant sur une équipe de 12 salariés. Soit une vingtaine de variétés d'herbes aromatiques déclinées sous la marque TOUT FRAIS TOUT BIO. Des plants reconnaissables au papier kraft renouvelable et recyclable qui emballe ces fines herbes fraîches commercialisées en grandes surfaces et magasins bio. Des plants eux-mêmes cultivés dans des pots biosourcés et compostables.

// EXEMPLARITÉ ENVIRONNEMENTALE

Pour autant, si la PME au chiffre d'affaires de 2,7 millions d'euros affirme ses ambitions en matière de conquête de nouveaux consommateurs, elle reste intangible sur ses valeurs fondatrices : récupérer et utiliser l'eau de pluie, produire des herbes aromatiques fraîches biologiques, sans pesticides ni engrais de synthèse. Certifiée de longue date pour son exemplarité (PME +, Bio Ed), Bioplants a toujours mené une démarche volontariste en termes de RSE, consciente que toute activité doit se faire dans le respect des Hommes et de la nature. Aux Ponts-de-Cé, elle a optimisé ses ressources en eau, en vase clos et continue de performer dans la réduction de ses déchets non organiques.

« Nous avons désormais tous les atouts pour nous affirmer comme les acteurs de la transition alimentaire » plaide Angel Rodriguez, Directeur général de Bioplants. D'ailleurs, l'entreprise qui s'est dotée récemment d'un nouveau logo, joue la carte de la polysémie, en référence au goût de ses produits, au goût d'entreprendre qui est le sien et plus généralement pour son métier. En effet, les collaborateurs se définissent comme des « cultiv'acteurs de goût ».

Avec cette poussée de croissance, Bioplants démontre sa capacité à innover, en restant fidèle à ses racines angevines et dans une filière d'excellence et un territoire qui l'ont vu naître. Et pour avoir toujours un temps d'avance, Bioplants prépare l'agriculture de demain en continuant de consacrer plus de 10% de son chiffre d'affaires à la Recherche et au Développement.



© Delphine Perrin

BIOPLANTS C'EST :

- 20 variétés d'herbes aromatiques bio
- 3 millions de pots vendus chaque année avec l'objectif de doubler la production
- 16 enseignes de GMS qui distribuent sa production
- Une équipe de 12 salariés permanents, 17 équivalents temps plein
- Un chiffre d'affaires de 2,7 millions d'euros

SA BIOPLANTS France - 19, chemin de l'Ebeupin - 49130 Les Ponts-de-Cé - 02 41 44 52 72 - www.bioplants.fr

2 - BIOPLANTS, « cultiv'acteurs de goût »

Cultiver le goût de ses produits, le goût d'entreprendre mais aussi celui pour son métier. Les collaborateurs de Bioplants, producteur d'herbes aromatiques bio, se revendiquent tels des « cultiv'acteurs de goût ». L'entreprise distribue ses produits en grande distribution et magasins spécialisés, sous la marque TOUT FRAIS TOUT BIO. Son objectif ? Proposer au plus grand nombre une alimentation plus saine, plus vertueuse et accessible à tous.

// LE GOÛT DE CULTIVER

Au service du végétal et d'une alimentation saine et biologique, Bioplants, filiale de l'entreprise familiale Suisse MAX SCHWARZ S.A., a planté ses racines en Anjou en 2010. Pionnière dans son secteur d'activités, elle a introduit sur le marché français une gamme d'herbes aromatiques bio, prêtes à cueillir. Un concept de filière horticole qui intègre l'éco-conception, la RSE et les modes de cultures alternatives pour une production durable.

A l'abri des serres, les jeunes pousses d'aromatiques bio et écoconçues naissent et s'épanouissent, cultivées dans des pots compostables issus à 100% de ressources renouvelables. Elles sont ensuite proposées à la vente dans un emballage recyclable, au rayon fruits et légumes des supermarchés et magasins spécialisés.



// LE GOÛT POUR LES HOMMES ET LA NATURE

Pour bâtir ce modèle économique durable, l'entreprise a fait de la préservation des ressources naturelles et de la Recherche et Développement en agronomie de pointe, son ADN. Depuis sa genèse, elle a pris place dans le cœur des consommateurs, car elle a toujours su anticiper les exigences environnementales et sociétales. Cette confiance jamais démentie s'est appuyée sur un créneau simple et transparent : une alimentation biologique, saine et accessible au plus grand nombre. Cette réussite est aussi le fruit d'un travail collectif. En effet, si près de 20 variétés et 3 millions de pots sont écoulés chaque année, c'est qu'il y a des hommes et des femmes engagés, qui croient en l'avenir et au projet de leur entreprise, chaque jour.

// LE GOÛT D'ENTREPRENDRE

Enfin, pour arriver jusqu'au domicile des consommateurs, Bioplants peut compter sur un partenariat avec 16 enseignes de la grande distribution et magasins spécialisés. « *Nos contrats et nos conditions commerciales sont le reflet de nos engagements pour une économie libre et loyale. Nous respectons nos partenaires, en construisant des relations durables, fondées sur la confiance et l'entente mutuelle.* » C'est fort de cette philosophie et de cet art de vivre que Bioplants poursuit son développement national afin d'affirmer sa position de leader français des fines herbes prêtes à cueillir.



3 - De la graine à l'assiette

De la patience, de la recherche et du temps. Mais aussi le respect absolu des Hommes et de l'environnement. C'est avec cette démarche que Bioplants a su asseoir un modèle de production durable de la graine à l'assiette, en conjuguant innovation et agriculture durable.

Entrer dans les serres de Bioplants, c'est découvrir la vie passionnante des fines herbes en devenir. Un monde où la technologie avancée s'est mariée avec l'agriculture biologique pour rendre accessible une alimentation saine au plus grand nombre. En effet, Bioplants a toujours parié sur un modèle de production durable. Maîtriser et viser l'autonomie de ses ressources en eau, associer la Recherche pour faire progresser la culture de ses plants, recourir aux méthodes culturales sur tablettes associées à la digitalisation pour ne pas participer à la raréfaction des terres cultivables... Bioplants cultive le goût mais a aussi mis la science au service d'un développement durable. Consciente de son interaction avec l'environnement et l'utilisation des ressources naturelles, l'entreprise s'efforce de minimiser son impact en limitant l'usage de ressources naturelles non renouvelables et en préservant la biodiversité. De la graine à l'assiette, tout est bio et bon pour la planète ! Pour donner vie à ces plantes aromatiques, tout commence par les graines sélectionnées en agriculture biologique, issues de variétés non OGM. Et c'est dans des pots qu'elles se nourrissent de substrats en fibres végétales limitées en tourbe, pour éclore. Ces pots de 9 centimètres de diamètre ont la particularité d'être 100% d'origine naturelle végétale, 100% compostables et bio-assimilables (Norme EN 13432- Compostage en plateforme industrielle). Disposés sur des tables de culture équipées de subirrigation et en vase-clos, ils reçoivent l'eau de pluie, récupérée par Bioplants sur le toit des serres, qui assurera la croissance des plants.

Avant d'arriver dans les rayons des grandes surfaces et magasins spécialisés, les herbes aromatiques sont protégées par un emballage recyclable et un pot compostable issu de ressources végétales renouvelables. Fidèle à son engagement de respecter la Terre, Bioplants recycle et valorise ses déchets de culture sur un site local.

ZOOM SUR...

LES POTS ÉCO-CONÇUS ET COMPOSTABLES DE BIOPANTS

Bioplants a signé un contrat de licence exclusive du procédé de fabrication de ses pots horticoles en Bio Cérès® avec FuturaMat. Ces pots sont fabriqués avec des issues de meunerie (sans concurrence avec les ressources alimentaires) et un polymère naturel compostable, dont l'entreprise détient la référence exclusive et sont labellisés OK compost et OK biobased 4*. Répondant à la norme sur les Amendements Organiques, leur élimination en fin de vie a notamment été validée par un organisme indépendant et reconnu (TÜV) afin qu'il soit valorisé en compost.



4 - 20 variétés de plantes aromatiques



TOUT FRAIS TOUT BIO, c'est la marque saine et durable des herbes aromatiques de Bioplants. Elle se décline en 20 références, dont 8 sont présentes toute l'année (espèces soulignées). En pots éco-conçus et compostables aussi bien pour le distributeur que pour le client final, ces herbes « prêtes à cueillir » sont produites en BIO, certifiées par ECOCERT dans son intégralité. Bioplants, durable de la graine à l'assiette, certifié Haute Valeur Environnementale.

Aneth : Plante aromatique très décorative avec son feuillage finement découpé. Très souvent associée au saumon, sa saveur fine se marie également bien aux salades, aux omelettes et aux pommes de terre nouvelles en embeurrée.

Basilic fin vert nain compact : « Herbe Royale » en Grèce antique le basilic fait merveille dans nos plats. Il se marie parfaitement avec les tomates et autres légumes méditerranéens, avec des poissons grillés, un gratin de raviolis, un croustillant à la mozzarella ou encore en jeunes pousses sur une salade de fraises au jus d'orange.

Basilic Grand Vert : Pour une sauce au pistou, broyez des feuilles de basilic avec ail, pignons de pin, parmesan, et baignez d'huile d'olive. Idéal pour accompagner vos plats de pâtes. Utilisé en cuisine, vous l'ajouterez plutôt en fin de cuisson, pour éviter qu'il ne devienne amer.

Basilic Pourpre : Cette variété, aussi parfumée que les autres Basilics, possède en plus un intérêt décoratif, avec son très beau feuillage pourpre. Comme tous les basilics, utilisez-le sans compter dans vos salades. Conservez quelques feuilles dans l'huile d'olive et égayez vos préparations pour sa couleur vive.

Basilic Thaï : Une variété de basilic très décorative à fleurs pourpres, très intéressante en cuisine pour ses parfums mélangés de cannelle et d'anis. Aromatise les plats asiatiques mais aussi les sauces, salades, poissons.

Cerfeuil : Cette herbe a une saveur très fine qui supporte difficilement la chaleur. Il parfume délicieusement les potages, vous l'ajouterez donc en fin de cuisson. Parsemez vos salades vertes, les poissons, les omelettes avec cet aromate au goût si délicat.

Ciboulette : La reine des Fines Herbes, la ciboulette est une jolie aromatique décorative, en touffe serrée de longues feuilles creuses. C'est le condiment idéal pour les omelettes, le fromage blanc, les sauces et les soupes froides.

Coriandre : Utilisez les feuilles de coriandre, aussi appelée persil chinois, pour parfumer des salades mais surtout les plats orientaux, les sauces à base de yaourt, les bocaux de cornichons.



Estragon : Une herbe aromatique très appréciée en salade, notamment avec les tomates, et pour aromatiser les conserves de cornichons. Pour conserver l'arôme, faites mariner des branches d'estragon 3 semaines dans une bouteille de vinaigre.

Menthe marocaine : La menthe est indispensable ! Utilisée fraîche, dans les salades, les desserts, mais aussi en cuisine et dans les infusions. Elle parfume les taboulés, les salades de fruits frais et les cocktails festifs.

Persil frisé : Variété frisée toujours très utilisée pour décorer les plats ; c'est la plante aromatique indispensable de la cuisine. Ses feuilles parfument, crues ou cuites, les salades, les soupes, les sauces, plats de viande ou de légumes, et surtout, le véritable taboulé.

Persil plat : C'est la plante aromatique indispensable de la cuisine. Ses feuilles parfument, crues ou cuites, les salades, les soupes, les sauces, plats de viande ou de légumes, et surtout, le véritable taboulé.

Oseille : Une aromatique décorative pour son feuillage pourpre, et à la saveur acidulée, due à la présence dans ses tissus d'acide oxalique. Très appréciée cuite, dans les sauces, avec le poisson, en omelette, soupe.

Romarin : Le romarin est l'aromate indispensable pour les grillades, viandes, poissons, les gibiers, ainsi que des plats du midi comme la ratatouille. Comme son parfum est puissant, utilisez le seul, sans autre condiment.

Sauge officinale : Herbe sacrée des romains, la sauge est une aromatique à la saveur puissante, à utiliser à petite dose. Elle se marie très bien aux plats de céréales. Elle permet aussi de réaliser d'excellentes infusions.

Thym : Remède universel, le thym est aussi l'un des composants de base du bouquet garni. Très apprécié pour parfumer les grillades en été, il permet aussi de réaliser de très bonnes infusions.

Verveine citronnelle : Son parfum citronné en fait une plante particulièrement appréciée en infusions. Pour cela, laissez les feuilles, fraîches ou séchées, pendant une dizaine de minutes.

Et les menthes collection : Agrumes, chocolat ou encore fraise.

LE SAVIEZ-VOUS ? TOUT FRAIS TOUT BIO EST PASSÉ AU KRAFT !

Bioplants a choisi de substituer ses housses sous films plastiques PLA biosourcés et compostables en une solution en papier kraft FSC recyclable, biosourcé et imprimé à l'encre végétale. Une décision intervenue suite à une analyse du cycle de vie réalisée par un cabinet indépendant extérieur. L'objectif ? réduire l'impact environnemental de ses produits déclinés en 20 références au total (dont 8 sont présentes toute l'année) en grande distribution et magasins spécialisés, sous la marque Tout Frais Tout Bio.



5 - L'excellence, une promesse quotidienne

Apporter sur le marché des produits d'excellence nécessite un investissement permanent en matière de recherche et de développement. Mais aussi de formation des collaborateurs. Sans omettre la satisfaction client. Cet engagement global fait de Bioplants, une entreprise responsable sur le plan sociétal. Améliorer les itinéraires techniques, assurer une traçabilité optimale des produits, les analyser, expédier des produits toujours frais, former ses collaborateurs et leur permettre d'évoluer dans un lieu de travail épanouissant... Bioplants a fait le pari de la recherche et du développement tout comme de la RSE depuis son origine, en en faisant son ADN. Cette démarche lui permet d'apporter quotidiennement, sur le marché, des produits d'excellence. « *Nous croyons en l'amélioration continue. L'innovation est un levier indispensable pour nous tourner vers l'avenir. Rendre notre activité toujours plus vertueuse, durable et performante, voici ce qui dicte nos orientations* » précise Angel Rodriguez.



// LA RECHERCHE ET LE DÉVELOPPEMENT

Bioplants consacre plus de 10% de son chiffre d'affaires à la R&D, tout comme 524 journées de travail par an, uniquement dédiées à la R&D en 2020. La PME a augmenté son budget de 37% en 2020, de sorte à lancer une expérimentation visant à améliorer en continu ses itinéraires techniques : utilisation de l'eau de pluie en circuit fermé, mise au point de substrats sans tourbe, intrants organiques issus exclusivement de ressources végétales renouvelables, etc.

Voici un tour d'horizon de ses principaux travaux :

2013 : Grâce à ses travaux en agronomie performante, Bioplants a mis au point ses produits, éco conçus de la graine à l'assiette, visant la rentabilité économique, tout en luttant contre les gaz à effet de serre et le réchauffement climatique, grâce à la performance écologique.

2014 : Bioplants a élaboré un présentoir prêt à vendre aux couleurs de la société, qui a reçu le Prix Innovafood de la création.

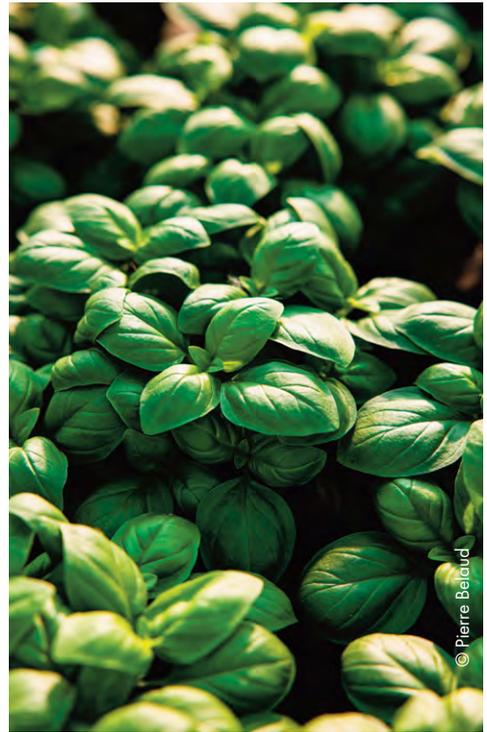
2015 : Bioplants valide des itinéraires techniques en production Bio, écologique et productive pour un modèle économique viable.

2017-2018 : Bioplants monte deux unités de prototypes pour poursuivre ses recherches d'optimisation de production en interne. Elle inscrit la responsabilité R&D dans l'organigramme de la société. De même, elle lance une expérimentation visant à améliorer en continu, les substrats sans tourbe. Bioplants contracte également un partenariat avec ITEIPMAI pour la sélection variétale. Enfin, 3 programmes de recherche sont validés par le CIR (crédit d'impôt recherche).

2019-2021 : Travaux sur la diversification de la production.

Enfin, pour mener à bien son ambitieux programme en R&D, Bioplants peut compter sur quatre partenaires majeurs :

- **MAX SCHWARZ AG**, Villigen : entreprise familiale suisse, fondateur et actionnaire principal de Bioplants.
- **ITEIPMAI** : L'Institut technique qui assure une mission de recherche appliquée au service des entreprises et filières des PPAM.
- **Astredhor** : Station d'expérimentation spécialisée en horticulture.
- **Vegepolys** : Pôle de compétitivité qui regroupe tous les acteurs français de la chaîne du végétal. Bioplants est membre du conseil d'administration depuis 2021.





© Delphine Perrin

// TRAÇABILITÉ ET QUALITÉ

« Amélioration de nos itinéraires techniques, traçabilité rigoureuse, analyses régulières, efficacité d'expédition pour livrer des produits toujours frais, sélection qualitative de nos variétés, exigences fortes lors de la préparation des commandes... Notre équipe est engagée quotidiennement pour apporter le meilleur à nos clients » explique le dirigeant de Bioplants.

Pour parvenir à tenir ces hautes performances et satisfaire une demande toujours croissante, Bioplants réalise chaque année, plus d'une vingtaine d'analyses qualité, soit environ une toutes les deux semaines. Un calendrier d'analyses résiduelles aléatoires (Éviter et/ou tracer les pollutions extérieures) a été établi sur tous les produits. Par ailleurs, ces derniers font l'objet d'un suivi lot par lot ! Jusqu'ici, 100% de la production sort des serres en parfait état de conformité. La satisfaction clients est proche de la perfection, puisque Bioplants peut se targuer de n'avoir que 0,65% de réclamations.

Ces résultats encourageants, certifiés par des audits réguliers, proviennent d'investissements importants : une qualicienne a été recrutée en 2018 et des logiciels de gestion commerciale et de gestion de production ont été acquis pour améliorer les performances en matière de traçabilité et de suivi clients.

Des fiches produits ont été établies pour chaque référence, assurant une communication parfaite aussi bien en interne qu'en externe. Lorsqu'un produit s'avère défectueux, un suivi précis est réalisé pour en analyser les causes.

« L'hygiène et la sécurité sont assurées par un plan prophylactique rigoureux appliqué à la lettre : gel hydroalcoolique et pédiluves avant l'accès aux serres de production, le port de charlotte et de blouse lavable obligatoire, sens de circulation, 100% des surfaces suivies en Protection Biologique Intégrée, etc... Les collaborateurs sont constamment sensibilisés à ces notions fondamentales. » déclare Angel Rodriguez.

// BIOPANTS, RESPONSABLE SUR LE PLAN SOCIAL ET SOCIÉTAL

Bioplants revendique son attachement à la Région Pays-de-Loire. « Penser globalement, agir localement » est son adage. La formation, l’approvisionnement, le bien-être au travail, l’évolution de ses collaborateurs et même sa communication... Tout son fonctionnement s’inscrit dans une démarche RSE, au service des Hommes et de l’économie réelle.

- Une entreprise engagée pour ses équipes

« Nous voulons que Bioplants soit un lieu où il fait bon travailler. Nous encourageons le dialogue et l’ouverture pour que chacun puisse se sentir libre d’exprimer ses idées et ses préoccupations. » C’est ainsi que la quasi-totalité du personnel de l’entreprise a suivi une formation d’environ 33 jours par an, dans une équipe où la moyenne d’âge est de 34 ans. Plus de 80% des employés en travail temporaire sont embauchés avec le support d’une association d’employeurs locale reconnue (AGE Emploi), au sein de laquelle Bioplants joue un rôle actif, participant au développement de l’emploi multisectoriel sur le territoire. Tous reçoivent un livret d’accueil et une formation solide dès leur arrivée à Bioplants de sorte à les intégrer parfaitement au personnel permanent.

Le bien-être au travail est un souci constant de la société qui a investi dans des machines à semer, un robot de repiquage, des formuses de cartons, une filmeuse de palettes et tous les outils nécessaires à la manutention, dans l’objectif de réduire la pénibilité. De même, Bioplants vise avant tout l’harmonie entre ses salariés et leur montée en compétence. C’est pour cette raison que Bioplants a fait le pari d’un management alternatif, offrant à chaque collaborateur une grande autonomie de travail. Attachée aux missions participatives, la société prône une approche pluridisciplinaire des métiers ; ce qui donne la possibilité à ses collaborateurs d’acquérir de nouvelles connaissances.

Enfin, avec l’aide d’un ergothérapeute qui nous accompagne sur la prévention des TMS, un petit groupe de projet, en interne, s’est saisi de cette opportunité de formation pour animer chaque jour le rituel matinal par une série d’exercices d’éveil musculaire. De même, des améliorations de poste ont été apportées sur le quai de préparation des commandes.

- Priorité à l’économie réelle

Bioplants participe à l’économie de la Région des Pays de la Loire où 30% de ses fournisseurs se situent dans un rayon de moins de 100 kilomètres de son siège. Elle privilégie les circuits courts pour son approvisionnement mais aussi les acteurs du territoire national, dans la mesure où 78% des fournisseurs sont français. Au-delà, Bioplants s’intéresse aussi à l’avenir des futurs professionnels du végétal. En complément des visites qu’elle effectue au sein des établissements d’enseignement professionnel, elle accueille régulièrement des stagiaires, soit 39 semaines de stage encadrées à Bioplants sur 2019. Plus généralement, l’entreprise s’implique dans les organisations professionnelles et soutient la formation universitaire et professionnelle.



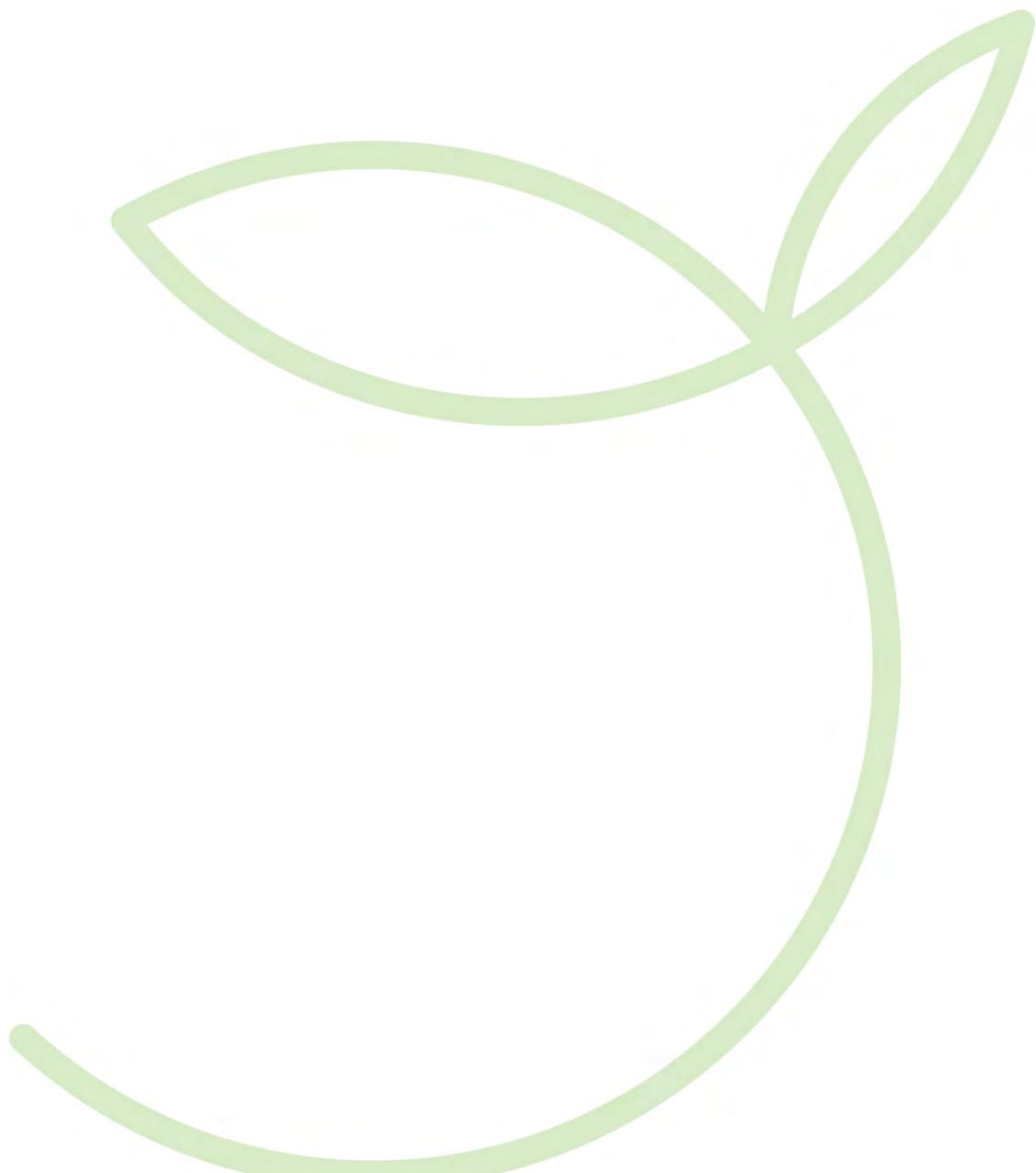
- Un territoire de marque pour les consomm'acteurs

Bioplants a récemment offert un lifting à son logo. Exit, les aplats de couleurs consommateurs d'encre. Place à la simplicité et à l'équilibre ! Si le marron a disparu par souci de sobriété, la nouvelle identité visuelle conserve le bleu vert pour l'eau et le vert pour le végétal. Orientée vers le haut, elle évoque le mouvement et le dynamisme, à l'instar de Bioplants, acteur du changement. De forme ronde et ouverte, elle laisse imaginer le concept d'économie circulaire. Ou encore l'adaptabilité de l'entreprise et la forte connexion qu'elle entretient avec ses différents acteurs et partenaires. La signature témoigne, elle aussi, d'une ère nouvelle. Les femmes et hommes de Bioplants s'affirment tels des « cultiv'acteurs de goût » en direction des « consomm'acteurs » qui apprécient ce territoire de communication sur le papier kraft renouvelable et recyclable qui emballe les fines herbes fraîches commercialisées en grandes surfaces et magasins bio, sous la marque TOUT FRAIS TOUT BIO.



Ce projet a été soutenu par le Programme d'Investissements d'Avenir.







SA BIOPLANTS France - 19, chemin de l'Ebeaupin - 49130 Les Ponts-de-Cé
02 41 44 52 72 - www.bioplants.fr
 @bioplants   @toutfraistoutbio

Contact presse : Cyrille Darrigade - Attaché de presse - Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com