

## Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration 2013 (2e édition)

Le 6 décembre 2012



Avec le Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration, Produit en Bretagne crée une vitrine pour les innovations des entreprises membres conçues pour les marchés de la Restauration Commerciale et de la Restauration Collective.

Une suite logique à la fois du Prix de la Meilleure Nouveauté Grande Distribution (palmarès annoncé en janvier) et des projets menés par le Groupe de Travail RHD (Restauration Hors Domicile) au sein de Produit en Bretagne.

Les objectifs sont doubles :

- mieux faire connaître Produit en Bretagne dans les cuisines des restaurants, cantines... de Bretagne et d'ailleurs
- accompagner par la promotion et le référencement les entreprises qui innovent dans ce domaine.

### Le jury et les critères de sélection

Le but a été de créer un prix qui permette de détecter les succès commerciaux de demain, pour soutenir les produits qui correspondent à une réelle attente du marché et vont donc permettre aux entreprises fabricantes de se développer.

1<sup>er</sup> temps : la présélection par les Distributeurs Membres sur des critères de nouveauté réelle, de développement durable, de prix

2<sup>nd</sup> temps : la dégustation par les Distributeurs Membres accompagnés d'un chef, conseiller culinaire sur les produits. Les critères pris en compte sont à cette étape : les caractéristiques organoleptiques, la praticité de stockage et de préparation, l'intérêt de la nouveauté, le prix.

### 2 lauréats pour cette 2e édition



#### **Algues de Bretagne : pour sa gamme « Seau d'algues fraîches dans leur eau de mer » Wakamé, Dulse, Laitue de mer et Haricots de mer**

« Ce nouveau conditionnement de seaux thermo-soudés propose des algues baignant dans leur eau de mer, à utiliser DIRECTEMENT, après un simple rinçage rapide de QUELQUES SECONDES ! Pratiques, ces seaux révolutionneront votre cuisine et l'eau de mer sublimerà vos recettes (idéale pour les nages de coquillages, écumes, court-bouillon, ...) »



## Plancoët (Eau Minérale Naturelle) : pour sa Plancoët Fines Bulles

« Nous avons énormément travaillé sur la carbonatation du produit pour avoir un produit qui correspond au plaisir de la table. La Plancoët Fines Bulles a une bulle fine et légère qui met en valeur la gastronomie. »

Les produits lauréats vont bénéficier d'une diffusion dans les réseaux de distribution du secteur grâce à l'engagement des Distributeurs Membres (Kenty, Sodial Legall, Le Saint, Episaveurs Bretagne groupe Pomona, Sovefrais, Promocash Brest, Relais d'Or Miko de Vannes, Dipral) qui vont intégrer dans leur gamme les Meilleures Nouveautés Restauration 2013 (dans la mesure où le Distributeur travaille habituellement ce type de produits, de température...)

## Produit en Bretagne et la RHD :

Le développement récent de la commission RHD a conduit à la mise en place d'actions en 2012 par 3 groupes de travail :

- pour une meilleure utilisation du logo en RHD (procédure d'habilitation des produits adaptée à la RHD, « semaine des goûts bretons » en collectivités)
- animation en cash & carry,
- approche des grands comptes nationaux (préparation de brochures dont une avec des recettes conçues par Nathalie Beauvais, spécialement pour Produit en Bretagne)

Ces actions ont permis de mesurer qu'il y a une vraie demande de la part des acteurs de la RHD pour des produits bretons clairement identifiés, et avec les garanties qu'apporte le logo Produit en Bretagne.

## Contact presse :

---

Anne-Sophie MADEC, chef de projet - Tél. 02 98 47 94 88 - [contact@produitenbretagne.com](mailto:contact@produitenbretagne.com)

---

## Repères : **Produit en Bretagne, la 1ère marque régionale collective en France**

- Le plus grand réseau économique de Bretagne
- 300 entreprises membres de tous horizons sur les 5 départements bretons : agro-alimentaire, distribution, culture, art de vivre, services, équipement industriel...
- Toutes se reconnaissent dans les valeurs et objectifs de PRODUIT EN BRETAGNE : le développement économique et culturel de la Bretagne, créateur d'activité et d'emploi ; tout en observant un fonctionnement éthique, solidaire, respectueux de la qualité produit, de l'environnement, des salariés.
- Plus de 100 000 salariés sur les 5 départements
- 3 500 produits signés
- 96 % de notoriété en Bretagne et 49 % en Ile-de-France\*,
- Des produits de qualité pour 85 % des personnes interrogées\*

\* enquête de notoriété PRODUIT EN BRETAGNE menée par TMO en 2010, auprès de 1077 personnes on-line ou dans les files d'attente aux caisses de magasins en Bretagne (5 départements) et en Ile-de-France.

---

**Contact :** PRODUIT EN BRETAGNE – Anne-Sophie MADEC – 02 98 47 94 88 - [contact@produitenbretagne.com](mailto:contact@produitenbretagne.com)  
[/ www.produitenbretagne.com](http://www.produitenbretagne.com)



## Les produits qui se sont inscrits :

Le Prix de la Meilleure Nouveauté récompense des produits alimentaires fabriqués par des entreprises membres de PRODUIT EN BRETAGNE. Ces produits sont présentés volontairement par chaque société.

### Les produits candidats devaient pour cette 2<sup>e</sup> édition :

- ➔ Etre habilités, c'est-à-dire fabriqués en Bretagne, par une société membre, dans un site de production validé par un audit Qualité
- ➔ Etre destinés à la vente aux restaurants ou collectivités (scolaire, santé, entreprise et administration)
- ➔ Avoir une saveur intéressante, pour plaire aux dégustateurs et aux consommateurs
- ➔ Présenter un caractère innovant et de nouveauté
- ➔ Avoir été lancés entre mars 2011 (date du 1<sup>er</sup> prix) et juin 2012

### Les entreprises : membres de PRODUIT EN BRETAGNE

300 entreprises composent aujourd'hui le réseau PRODUIT EN BRETAGNE, dont plus de 130 agro-alimentaires. Ce qui rapproche ces sociétés, c'est la volonté de développer en Bretagne des activités économiques génératrices d'emploi, en attachant toute l'importance requise à la qualité des produits et des modes opératoires, à l'environnement et au socle culturel de la région. Chaque entreprise agro-alimentaire est auditée sur ces éléments avant son adhésion.

### Les produits habilités

Ne porte pas le logo PRODUIT EN BRETAGNE qui veut ! L'adhésion de l'entreprise est une première étape mais chaque produit doit ensuite être habilité, selon une procédure déposée auprès de Bureau Veritas depuis fin 2006. Les critères : fabriqué en Bretagne, sur une ligne de production auditée par PRODUIT EN BRETAGNE intégrée à une entreprise membre et portant le logo PRODUIT EN BRETAGNE. La qualité intrinsèque du produit doit être fidèle aux standards de PRODUIT EN BRETAGNE.