

**MEILLEURE  
NOUVEAUTÉ  
RESTAURATION**



**2015**



# Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration 2015 (4e édition)



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 et des projets menés par la commission et les groupes 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.

## 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 4<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 (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).
- ➔ 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 juin 2013 et juin 2014

## Contact presse :

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



## 2 lauréats pour cette 4ème édition



**Gelagri :**  
**pour son produit**  
**« La Brunoise Bretonne »,**  
**Prix de la Meilleure Nouveauté**  
**Restauration 2015**



**La Maison d'Armorine :**  
**pour son produit**  
**« Mini-caramels en boîte distributrice », Prix**  
**Coup de Cœur 2015**

Les produits lauréats vont bénéficier d'une diffusion dans les réseaux de distribution du secteur grâce à l'engagement des Distributeurs Membres (Kenty, Social Legall, Le Saint, Episaveurs Bretagne groupe Pomona, Sovefrais, Promocash Brest, Métro, Pro à Pro, Relais d'Or Miko Bretagne et Bretagne Atlantique, Passion Froid groupe Pomona, SPLO, Bretagne Desserts, Dipral Restauration, Océade Bretagne, Subéry & Fils) qui vont intégrer dans leur gamme les Meilleures Nouveautés Restauration 2015 (dans la mesure où le Distributeur travaille habituellement ce type de produits, de température...).

La promotion des produits lauréats sera faite dans la presse professionnelle.

**La Brunoise Bretonne de Paysan Breton Restauration**  
**En sachet de 2.5 kg**  
**Gelagri**



**Primé par le jury RHD de Produit en Bretagne,**

qui cite notamment :

- « Un mélange de textures intéressant et des couleurs attrayantes »
- « Un bon goût naturel »

Conditionnement : Sachet de 2.5 kg, soit 26 portions de 200 g

Cibles : Collectivités et restauration commerciale

DLC : 24 mois

Famille de produits : surgelés

Composition : Carottes, carottes jaunes, choux-fleurs, brocolis, échalotes



**Le + Produit :**

De belles couleurs qui apportent de la fraîcheur dans l'assiette

Une garantie d'origine, grâce à la signature Agri Confiance®

Une filière courte et contrôle qualité complet

**Conseils de préparation :**

A utiliser en entrée froide, en base de préparation culinaire ou en garniture chaude, ou dans de nombreuses recettes : verrines, cakes, quiches, papillotes,...

**La société : Gelagri**

ZI Lanrinou

29800 LANDERNEAU

Contact : Françoise Rolland

Courriel : francoise.rolland@gelagri.com

En savoir [+] : [www.gelagri.com](http://www.gelagri.com)

**Les mini-caramels au beurre salé en boîte distributrice**  
**En boîte d'1 kg**  
**La Maison d'Armorine**



**Primé par le jury RHD de Produit en Bretagne, « Prix Coup de Cœur »,**  
qui cite notamment :

- « Un excellent produit authentique dans une belle boîte »
- « Un caramel tendre qui ne colle pas »
- « Un produit breton intéressant à associer avec le café »

Conditionnement : boîte 1 kg, soit 200 pièces de 5 g

Cibles : Restauration commerciale

DLC : 8 mois

Famille de produits : sec

Composition : Mini bonbons caramel au beurre salé

**Le + Produit :**

Boîte distributrice attrayante en carton rigide

Produit tendance (caramel : saveur à la mode)

Véritable caramel tendre, produit sans artifice

Produit moins sensible que le chocolat



**La société : La Maison d'Armorine**

1 rue des Confiseurs

56170 QUIBERON

Contact : Gildas Péron

Courriel : [gildas@maison-armorine.com](mailto:gildas@maison-armorine.com)

En savoir [+] : <http://www.maison-armorine.com>