



Communiqué de presse,
Jeudi 20 janvier, Rennes

Prix de la Meilleure Nouveauté de Produit en Bretagne Les quatre lauréats 2022 dévoilés

Chaque année, c'est un moment important, attendu par les entreprises bretonnes de l'agroalimentaire, qui récompense l'engagement de leurs équipes en matière de R&D et démontre toutes leurs capacités d'innovation. Le Prix de la Meilleure Nouveauté de Produit en Bretagne, pour sa 20^e édition, a primé ce jeudi 20 janvier 4 lauréats qui ont à nouveau fait preuve de créativité et d'originalité gustatives.

Ce sont 170 palais acérés, fins et exigeants, 150 consommateurs bretons ainsi que 20 chefs de rayons et restaurateurs, qui ont goûté l'ensemble des produits candidats, évalué leur qualité, leur caractère innovant et leur potentiel de vente.

Pour son 20^e anniversaire, le Prix de la Meilleure Nouveauté 2022 est donc attribué cette année à :

- Ty Crousti par KOUIGN AMANN BERROU à Goulven (29)
- Le beurre tendre demi-sel par PAYSAN BRETON à Ancenis (44)
- La tablette de chocolat noir caramel fleur de sel par GRAIN DE SAIL à Morlaix (29)
- La bière Coreff Breizh'île citron vert gingembre par BRASSERIE COREFF à Carhaix (29)

(vous trouverez le détail de ces produits en pj)



« Ce Prix, un gage de qualité et de reconnaissance du travail engagé »

Un Prix qui récompense le travail d'innovation des entreprises lauréates, comme le rappelle **Jacques Barreau, chez Grain de Sail**, « ce Prix est une superbe vitrine pour notre toute nouvelle recette de tablette. C'est un gage de qualité et de reconnaissance du travail engagé par nos équipes pour récompenser notre valeur première chez Grain de Sail : le goût ! »

Dans un contexte sanitaire et économique chahuté, « dans ces moments contextuels très compliqués, effectivement, cette reconnaissance fait chaud au cœur » comme

le confirme **Mathieu Breton, chez Coreff**. « C'est une vraie reconnaissance de notre travail ».

« Accélérer le référencement et la promotion chez les distributeurs »

Ce Prix de la Meilleure Nouveauté est, chaque année, de plus en plus attractif. Loin d'être un Prix « honorifique », c'est avant tout un très bon tremplin et un levier très envié en termes d'exposition.

Pendant un an, Produit en Bretagne va propulser les produits lauréats sous les projecteurs et leur offrir une visibilité incomparable en matière de communication, à la hauteur de leur originalité et de leur créativité.

« Ce prix va accélérer le référencement et la promotion de nos Ty crousti chez l'ensemble des distributeurs bretons » souligne **Carole Lefèbvre chez Kouign Amann Berrou**. « Et permettre la découverte par de nombreux touristes sur nos côtes bretonnes lors de la saison 2022 d'une déclinaison innovante de notre délicieux kouign amann à déguster partout et à tout moment de la journée. »

Avis partagé par **Véronique Ayres pour Laïta** : « Ce prix permettra d'accroître la notoriété de notre nouveau beurre Paysan Breton auprès du grand public. Il est aussi l'occasion de renforcer notre appartenance bretonne et de valoriser l'association Produit en Bretagne et ses adhérents qui œuvrent en faveur de l'économie locale. Les outils offerts par l'association sont une opportunité de parler du produit et de ce Prix aux distributeurs et nous fera gagner en visibilité en linéaires. »

Ces 4 derniers lauréats s'inscrivent ainsi dans la lignée des 70 entreprises qui les ont précédés ces 20 dernières années, des 130 nouveautés récompensées au fil des différentes éditions et qui sont encore aujourd'hui bien souvent dans nos rayons.



Sur la photo de gauche à droite : Jacques Barreau (Grain de Saille), Véronique Ayres (Laïta), Carole Lefèbvre (Kouign Amann Berrou) et Matthieu Breton (Brasserie Coreff)

Pour visionner la vidéo des lauréats, cliquez [ICI](#) !

Les produits lauréats

Le beurre tendre demi-sel Paysan Breton

La marque coopérative Paysan Breton innove dans le rayon du beurre 80/82 % de matières grasses en proposant ce 1er beurrier en carton recyclable. Dans sa volonté de réduire la part de plastique dans ses emballages et de s'adapter aux attentes consommateurs, Paysan Breton a lancé en avril 2021 une nouvelle gamme de beurre tendre dans un pot rond en carton recyclable de 200g (composé de 76% de carton). Depuis, les beurriers standards sont également conditionnés dans ce même emballage. Les avantages du beurrier en carton de Paysan Breton : un produit avec un impact environnemental réduit ; un beurre tendre, facile à tartiner ; une meilleure adéquation avec les habitudes de consommation des "petits foyers" avec un nouveau format de 200 g ; une forme ronde autant innovante que pratique !

Ty Crousti Kouign Amann Berrou

Le Ty Crousti, un biscuit caramélisé croustillant et gourmand. C'est une déclinaison innovante de leur Kouign Amann pur beurre. Impossible d'y résister, un concentré de textures croustillantes et de saveurs où le beurre et le sucre caramélisé affirment l'identité bretonne de cette recette gourmande. Signature et création Berrou Pâtissier Côte des Légendes en Finistère.

Tablette de chocolat noire caramel et fleur de sel Grain de Sail

Biologique, cette tablette de chocolat noir intense 75 % de cacao, associée à du caramel fleur de sel, fera fondre de plaisir les papilles des gourmands. Fabriquée à partir de cacao d'Amérique centrale, elle est garantie sans ajout d'arômes afin d'apprécier toutes les saveurs subtiles du chocolat. L'inclusion du caramel fleur de sel donne un côté croquant au chocolat noir : une alliance gourmande à la touche bretonne. Elle ne résistera pas longtemps aux papilles des petits et grands !

Bière Coreff Breiz'île citron vert et gingembre La Brasserie Coreff

Cette nouvelle bière, c'est avant tout une collaboration 100 % finistérienne : le cumul des saveurs de Breiz'île, qui prépare depuis 20 ans des rhums arrangés à Plougastel-Daoulas, et de Coreff, la doyenne des brasseries artisanales installée à Carhaix. C'est sur les plages du Brésil que ces deux artisans ont trouvé l'inspiration pour cette bière, qui va vous étonner et titiller vos papilles : le pep's du citron vert, la vivacité du rhum, la chaleur épicée du gingembre... La promesse d'un voyage dans une gorgée !

Contacts des entreprises:

- Ty Crousti par KOUIGN AMANN BERROU à Goulven (29) : Carole Lefèbvre / 06 87 75 31 26 / c.lefebvre@berrou.fr
- Le beurre tendre demi-sel par PAYSAN BRETON à Ancenis (44) : Justine Foss / Deloitte Conseil / 06 44 36 40 59 / jufoss@deloitte.fr
- La tablette de chocolat noir caramel fleur de sel par GRAIN DE SAIL à Morlaix (29) : Stefan Galard / 0782131106 / stefan.galard@graindesail.com
- La bière Coreff Breizh'île citron vert gingembre par BRASSERIE COREFF à Carhaix (29) : Matthieu Breton / 02 98 93 00 70 / matthieu.breton@coreff.bzh

Nous nous tenons à votre disposition si vous souhaitez davantage d'informations.