



50 ALIMENTS INNOVANTS, BIEN DANS LEUR TEMPS !

Tous les deux ans, le SIAL, salon international dédié à l'agroalimentaire, offre aux entreprises bretonnes la possibilité de présenter aux visiteurs du monde entier leurs dernières innovations, en terme de produits mais aussi de packaging, process ou services.

Cette année, les nouveautés épousent les tendances du moment : les produits, responsables, pratiques et bons pour la santé, répondent à la fois aux attentes du marché et des consommateurs (snacking, développement durable, bio...).

Au-delà de cette capacité à innover et se renouveler, la force de la Bretagne, première région agroalimentaire de France, est de proposer aux acheteurs une palette de produits d'une grande diversité tout en garantissant aux professionnels de la distribution ou de la restauration un haut niveau de services annexes (sécurité, conservation, logistique, livraison...).

En 2010, la Bretagne au Sial c'est :

- Près de **100 exposants bretons** sur l'ensemble du salon
- **35 entreprises** accompagnées par la Région et la COCEB réparties sur **11 pavillons sectoriels Bretagne** (produits carnés-viandes & tripes, volailles, produits biologiques, boissons, produits surgelés, PAI, traiteurs, épicerie et épicerie fine, biscuiteries et produits sucrés, produits de la mer.)
- Un espace **Bretagne - tendances & innovations - de 126 m² (hall 5A, L42)** porté par **5 partenaires institutionnels** : le Conseil régional de Bretagne, la Conférence des Chambres Economiques de Bretagne (COCEB), le pôle Valorial¹, Bretagne Innovation² et l'association Produit en Bretagne³ qui ont sélectionné les 50 nouveautés présentées au salon.

Sur le stand « Bretagne - tendances & innovations », retrouvez :

- En vitrine, **les 50 nouveautés de l'année**, dont les lauréats du Prix de la Meilleure Nouveauté Produit en Bretagne 2010 et ceux des Prix Isogone 2009.
- Un **kiosque culinaire** : comme chacun sait, les produits alimentaires s'apprécient avant tout dans l'assiette ! Pour mettre en éveil les papilles, un chef cuisinier invitera les visiteurs à venir déguster de nouvelles saveurs et recettes, réalisées à partir des produits exposés sur le stand.
- **A la pointe des nouvelles technologies avec GS One !**



Après la dégustation, l'information : l'innovation, mise en lumière au SIAL, s'applique aussi à tous les procédés qui peuvent rendre une entreprise plus compétitive. Grâce à un partenariat exclusif avec GS1, la Bretagne propose aux visiteurs de tout savoir sur les nouveautés 2010, via le service CodeOnline. Développé par GS1, il permet de scanner les codes barre des produits depuis un smartphone pour recueillir toutes les informations s'y rapportant (description, volume de production, conservation, historique et implantation du fabricant, nombre de salariés, chiffre d'affaires, etc.). Une technologie pratique et innovante, que vous ne trouverez nulle part ailleurs sur le salon !

GS1 est un organisme mondial de standardisation, à but non lucratif, à l'origine de l'introduction du code à barres dans la distribution. Elle compte aujourd'hui 31 000 adhérents en France et 1 million dans le monde. Toujours à l'écoute des attentes de ses adhérents distributeurs et fabricants, GS1 contribue à créer un nouveau canal de communication entre les marques et les consommateurs en rapprochant le code à barres du téléphone portable, en créant le service CodeOnline.

¹ Valorial, Pôle de compétitivité « l'aliment de demain »

² Bretagne Innovation, Agence régionale de l'innovation

³ Produit en Bretagne, association de 230 entreprises bretonnes de tous horizons, parmi lesquelles une centaine d'industriels de l'agroalimentaire

Quatre nouveautés répondant aux tendances du moment



Développement durable et produit responsable

Celtika, c'est une bière blonde spécialement créée pour les 10 ans de la Brasserie Britt (Trégunc-29), mais c'est surtout un emballage hors du commun. En carton, le fût Key Keg est 100% recyclable et permet une meilleure conservation de la bière. Avec ce conditionnement, l'environnement est préservé et votre bière aussi !



Nutrition et bien être

Les premiers yaourts nature au lait de bufflonne, il fallait y penser et l'entreprise Marie Morin l'a fait ! Cette société (Quessoy- 22) était déjà connue pour ses laitages à base de lait de brebis et de chèvre. Bruno Morin, son dirigeant, propose aujourd'hui un yaourt unique en son genre, aux propriétés nutritives exceptionnelles. Car le lait de bufflonne, c'est un apport plus important en calcium, protéines et fer, et, surtout, moins de 43% de cholestérol par rapport aux laitages classiques.



Praticité et consommation nomade

A l'heure de l'apéritif, Guyader Gastronomie (Landrévarzec-29), renouvelle le genre avec une gamme fort appétissante de **Minicocottes**. Une alternative aux verrines, qui permet une mise en bouche aux notes marines, à déguster chaude et sans modération !



Art culinaire

Tout le monde ou presque connaît le fameux caramel breton au beurre salé à tartiner. Et bien, l'entreprise Comptoirs de Saint Malo (35) a décidé de revisiter ce grand classique en lui ajoutant une liqueur à base de cognac, distillée avec des essences d'orange amère. **Le Caramalo façon Grand Marnier**, un goût étonnant qui n'est pas sans rappeler les crêpes Suzette !

Des produits et des hommes

Découvrir les nouveaux produits mais aussi aller à la rencontre d'entrepreneurs bretons dont le parcours, pour certains, peut surprendre, c'est ce qu'il sera possible de faire tout au long du salon.

Hervé Harnois, à la tête de la laiterie artisanale Ker Ronan (Saint-Gouvry - 56)

Ancien informaticien, Hervé Harnois fabrique aujourd'hui, près de Pontivy, des produits laitiers qui valorisent un savoir-faire traditionnel, dans le respect de l'environnement. Une reconversion engagée et réussie, puisque ses yaourts, arôme citron vert, ont été récompensés par le Prix de la Meilleure Nouveauté 2010, décerné par l'association Produit en Bretagne.

David Le Ruyet, agriculteur et entrepreneur (Landévant - 56)

A seulement 22 ans, David Le Ruyet vient de lancer sur le marché un tout nouveau produit : des pâtes au blé tendre, joliment baptisées, à la mode de Bretagne, *Tendriatell*, *Rozenn* et *Likenn*. C'est dans son atelier que l'entrepreneur débutant a eu l'idée de réaliser cette gamme de pâtes en prenant appui sur des procédés artisanaux et en utilisant exclusivement des produits bio. Avec un packaging particulièrement séduisant, une recette originale et une passion intacte pour la terre qui l'a vu naître, c'est un avenir prometteur qui se dessine pour ce jeune agriculteur.

Rendez-vous fin août pour découvrir les autres nouveautés bretonnes du SIAL 2010.

