

BRETAGNE ^{BE}
TENDANCES & INNOVATIONS
TRENDS & INNOVATIONS

LA
BRETAGNE
AU SIAL
Édition 2014



**LES PRODUITS
TENDANCES
& INNOVATIONS**
*THE TRENDS
& INNOVATIONS*
PRODUCTS

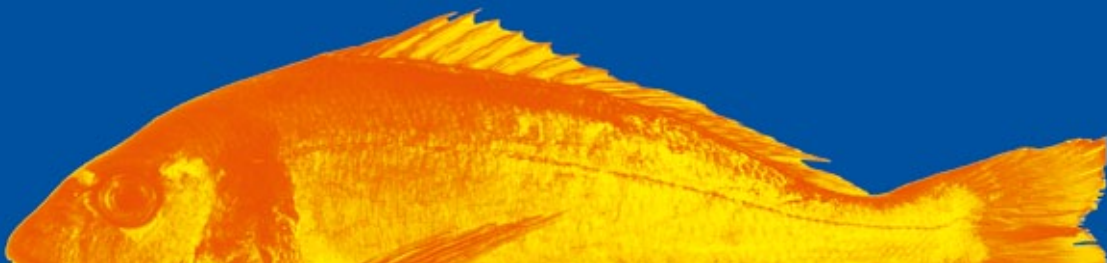
P 04

**LES ENTREPRISES
EXPOSANTES**
THE EXHIBITORS
COMPANIES

P 64

**LES
PARTENAIRES**
THE
PARTNERS

P 74



ÉDITO

La Bretagne agroalimentaire se trouve dans une situation contrastée. D'une part, quelques entreprises emblématiques connaissent des difficultés, pouvant ainsi donner l'impression d'une crise globale de l'agroalimentaire en Bretagne. Mais d'autre part, il existe dans notre région de nombreuses entreprises agro-alimentaires en croissance dont on parle peut-être moins mais qui innovent pourtant en permanence et créent de l'emploi au jour le jour.

Pour vous en rendre compte, je vous donne rendez-vous sur le stand Bretagne. Il réunit l'ensemble des acteurs écono-

miques autour des entreprises exposantes: la Conférence des Chambres économiques de Bretagne (COCEB), Bretagne Développement Innovation (BDI), le pôle de compétitivité Valorial, Produit en Bretagne et l'Association bretonne des entreprises agroalimentaires (ABEA). Je vous invite à venir y découvrir 36 entreprises dynamiques et 54 de leurs produits parmi les plus innovants.

Vous découvrirez ce qui fait déjà l'alimentation de demain et constaterez que la Bretagne est plus que jamais la région numéro un pour l'agroalimentaire.

Pierrick Massiot
Président du Conseil régional de Bretagne

The Brittany food industry finds itself in a contrasted situation. On one hand, some emblematic companies are seeing difficulties, thus making it seem as though there is an overall food industry crisis in Brittany. But on the other hand, there are many agro-food companies in our region experiencing growth, companies which we perhaps don't talk about as much but which are continuously innovating and creating jobs day by day.

To learn more, I invite you to come visit the Brittany stand. It brings all of the economic players together around the exhibiting companies: the

Conférence des Chambres économiques de Bretagne (COCEB, or the Brittany economic chambers conference), Bretagne Développement Innovation (BDI), the Valorial competitiveness cluster, Produit en Bretagne and the Association bretonne des entreprises agroalimentaires (ABEA, or the Brittany association of agro-food companies). I invite you to come visit 36 dynamic companies and 54 of their most innovative products.

You will discover the current advances in the food of tomorrow and will realise that Brittany is more than ever the leading region for agro-food.

Pierrick Massiot
President of the Regional Council of Brittany

1^{RE} PARTIE

LES PRODUITS TENDANCES & INNOVATIONS

Véritable vitrine internationale du secteur agroalimentaire français, la Bretagne se mobilise, lors du SIAL 2014, pour exposer un concentré de son savoir-faire. À cette occasion, 54 produits innovants ont été sélectionnés par les partenaires du stand Bretagne. Ces produits «Tendances & Innovations» répondent aux attentes des consommateurs et montrent le dynamisme du secteur agroalimentaire en matière d'innovation et d'adaptation.

THE TRENDS & INNOVATIONS PRODUCTS

A genuine international showcase of the French agro-food sector, Bretagne is going into action, during the SIAL 2014, to exhibit a collection of its know-how. For this occasion, 54 innovative products have been chosen by the partners of the Bretagne stand. These "Trends and Innovations" products answer to consumers expectations and display the dynamism of the agro-food sector in the area of innovation and adaptation.

CONDITIONS DE PARTICIPATION À L'OPÉRATION TENDANCES & INNOVATIONS

Dans le cadre de l'opération "Bretagne Tendances & Innovations", un appel à candidature a été lancé auprès des entreprises souhaitant mettre en valeur leurs dernières innovations.

Pour cela, un règlement présentant les conditions de participation des entreprises a été co-réalisé par la COCEB, Bretagne Développement Innovation, Valorial et la Région Bretagne.

Pour être présélectionnée, l'entreprise devait proposer une innovation portant soit sur le produit, le packaging, la praticité, la durée de vie du produit. L'innovation devait être réalisée après octobre 2012 et produite en Bretagne. Enfin, l'entreprise ne pouvait proposer que deux produits maximum (un dossier par produit).

La sélection des produits a ensuite été réalisée par un comité sur la base des critères définis par le règlement. Ce comité était composé de représentants de Bretagne

Développement Innovation, du pôle de compétitivité Valorial, de la Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne, de la Chambre de Commerce et d'Industrie Régionale et de la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat.

Les 54 produits retenus bénéficient:

- > d'une vitrine individuelle sur le stand "Bretagne Tendances & Innovations", situé dans le hall des Régions de France,
- > d'une valorisation des innovations dans les supports de communication régionaux édités à l'occasion du SIAL,
- > d'une présence gratuite sur le stand "Bretagne Tendances & Innovations",
- > d'une mise en œuvre du produit par un cuisinier professionnel, et d'une présence dans le catalogue et le site Internet du SIAL.

PRODUCTION CONDITIONS FOR THE OPERATION TRENDS & INNOVATIONS

As part of the "Bretagne Tendances & Innovations" project, a call for applications was launched aimed at those companies wishing to promote their latest innovations.

In view of this, a set of regulations concerning the participation conditions for these companies was also co-created by the COCEB (Conférence des Chambres Economiques de Bretagne, conference of Bretagne's economic chambers), Bretagne Développement Innovation, Valorial and the Bretagne Region.

In order to be pre-selected, the company had to put forward an innovation; innovative for the nature of the product itself, its packaging, its practicality or its lifecycle. The innovation had to have been created after October 2012 and produced in Bretagne. Finally, the company was allowed to put forward a maximum of only two products (one application per product).

A number of products were then selected by a committee based on criteria set out in the previously defined regulations. This committee was composed of representatives from Bretagne

Développement Innovation, the Valorial competitiveness cluster, the Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne (Bretagne's Regional Chamber of Agriculture), the Chambre de Commerce et d'Industrie de Région (Bretagne's Regional Chamber of Commerce and Industry) and the Chambre régionale de Métiers et de l'Art (Regional Chamber of Trades and Crafts).

The 54 successful products will benefit from:

- > their own promotional area on the "Bretagne Trends & Innovations" stand situated in the Régions de France (Regions of France) hall,
- > promotion of their innovations in regional communication supports published especially for the SIAL,
- > a free presence on the "Bretagne Trends & Innovations" stand,
- > their product being used in a cooking demonstration carried out by a professional chef, and presence in the catalogue and on the SIAL website.

SOMMAIRE

Boissons

- › Britt Rosée
/ Britt **p.10**
- › Cidre & Framboise
/ Loïc Raison **p.11**
- › Cidre de glace
/ Kerisac **p.12**
- › Cidre et fruits rouges
/ Kerisac **p.13**
- › Cuvée XVII
/ Kystin **p.14**
- › Jus de pomme pétillant
saveur caramel
au beurre salé
/ Cidre Sorre – Ets Chapron **p.15**
- › Kalysie
/ Kystin **p.16**
- › Machine NDMAC
/ NDMAC systems **p.17**
- › Punch au rhum et fruits frais
/ SARL BLC **p.18**

Épicerie et multi-produits

- › Gamme de légumes
en sachets micro-ondables
/ Légulice – Lou **p.19**
- › La Chips de légumes
/ Bret's **p.20**
- › « Purée ! Qu'c'est bon » par Lou
/ Légulice - Lou **p.21**
- › Soupe artichaut choux-fleurs
100% France
/ La Potagère **p.22**
- › Velouté de carottes et crème
fraîche Le Gall 100% France
/ La Potagère **p.23**
- › Velouté tomates basilic
au chèvre Soignon Bio
/ La Potagère **p.24**

Épicerie fine

- › Coffret mini-rillettes
/ Groix & Nature **p.25**
- › Craquamel
/ La Biscuiterie de Bretagne
p.26
- › Craquant à la noix de coco
/ La Biscuiterie de Bretagne
p.27
- › Galettes de Pont-Aven
caramel au beurre salé
/ Traou Mad **p.28**
- › Huile de homard à la vanille
/ Groix & Nature **p.29**
- › Le Délice d'artichauts
et fromage frais
/ Secrets de Famille **p.30**
- › Le mini Salidou
La Maison d'Armorine **p.31**
- › Pâté Hénaff épicé
/ Hénaff **p.32**
- › Riz au lait caramel
au beurre salé
/ Secrets de Famille **p.33**
- › Saucisson sec supérieur
/ Hénaff **p.34**
- › Spaghetti d'algues
/ Miss Algae – Globe Export
p.35
- › Squeezer crème de caramel
/ Les 4 saisons **p.36**
- › Tube de crème de Salidou
/ La Maison d'Armorine **p.37**

Fruits et légumes frais

- › Globe Trotteuses
/ Savéol **p.38**

IN FOOD/PAI

- › Caresse d'avoine
/ Breizh Avoan **p.39**

Produits de la mer frais

- › Baron de merlu surgelé
/ Qwehli **p.40**
- › Emincés de poisson fumé
/ Guyader **p.41**
- › Filet de bar sauvage
pressurePack®
/ Qwehli **p.42**
- › Gamme apéro Yumi
/ Meralliance **p.43**
- › Gamme plancha et barbecue
/ Meralliance **p.44**

Produits laitiers, œufs

- › Cheesecake caramel
au beurre salé
/ Grandeur Nature **p.45**
- › Crème au chocolat équitable
/ Grandeur Nature **p.46**
- › Délice de chanvre
/ Sojade – Triballat **p.47**
- › Empréuré chocolat intense
/ La Laiterie de Saint-Malo **p.48**
- › Fromage à la crème ail
et fines herbes bio
/ Le Gall **p.49**
- › Fromage blanc
aux myrtilles bio
/ Bio Nat' **p.50**
- › Lait UHT biologique 6x20 cl
/ Le Gall **p.51**
- › Moelleux pistache
cœur chocolat
/ Marie Morin **p.52**

- › Petit Breton affiné
au cidre Loïc Raison
/ Petit Breton - Triballat **p.53**
- › Yaourt à boire à la fraise
/ La Laiterie de Saint-Malo **p.54**
- › Yaourt brassé bio hibiscus
/ Marie Morin **p.55**

Produits sucrés, biscuiterie et panification fine

- › Biscuits au chanvre
/ Up Naturel - L'Uzelaise **p.56**
- › Trio de biscuits parfumés
/ Biscuiterie Ménou **p.57**

Produits traiteurs, « Prêt à manger »

- › Alliance de foie gras
de canard breton
aux crêpes dentelles
/ Canard Passion - Procanar
p.58
- › Foie gras de canard breton
au sel de Guérande et
Pommeau de Bretagne
/ Domaine de
Landaux - Procanar **p.59**
- › Gaufre saumon aux poireaux
/ Kritsen **p.60**
- › La Pause gourmande
bretonne
/ Les Galettes de Saint-Malo
p.61
- › Tartinable Boursin® saumon
/ Guyader **p.62**
- › Terrine de thon cœur
Boursin®
/ Guyader **p.63**

BRITT ROSÉE BRITT

La Britt rosée est une bière de double fermentation à la fraise de Plougastel. Ce concentré de fraise associé à la fraîcheur désaltérante d'une bière blonde procure une note fraîche et fruitée en bouche. Idéale à l'apéritif, elle se marie également très bien aux desserts.

Britt Rosée is a double-fermented beer with a Plougastel strawberry aroma. This strawberry concentrate combined with the thirst-quenching freshness of a lager gives it a fresh and fruity taste. Ideal as an aperitif, it also goes perfectly with desserts.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Britt**
Date de mise sur le marché > **2013**
Conservation > **DLUO 2 ans 3-4 °C**
GENCOD > **3 760 010 130 841**
Conditionnement > **pack 6x25 cl**
Volume de production
par an > **700 hectolitres**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1998**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **5,272 M €**
Réseaux de distribution
Grossiste > 2,2 %
GMS > 97,3 %
Vente directe > **0,5 %**



CIDRE & FRAMBOISE LOÏC RAISON

Tout le savoir-faire de Loïc Raison se retrouve dans ce Cidre & Framboise. Cette nouvelle boisson associe le goût unique du cidre brut à la douceur acidulée des framboises. Un savoureux mélange rafraîchissant et fruité pour un agréable moment entre amis à l'apéritif.

All of the Loïc Raison expertise can be found in this Cidre & Framboise drink. This new drink combines the unique taste of dry cider with the acid sweetness of raspberries. A delicious mix that is both refreshing and fruity, to be enjoyed with friends as an aperitif.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Loïc Raison**
Date de mise
sur le marché > **15/04/2014**
Conservation > **DLUO 1 an**
à température ambiante
GENCOD 75 cl > **3 256 550 201 788**
GENCOD Pack 3x27,5 cl >
3 256 550 201 795
Conditionnement > **bouché 75 cl**
(verre) et formats individuels
3x27,5 cl
Volume de production
par an > **600 kl**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1923**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **66,114 M € (CSR)**
Certification d'entreprise > **IFS, BRC**
Réseau de distribution
GMS > 100 %



Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5b M 047

Britt
Kerouel
29910 Trégunc

Contact
François QUELLEC
T : 06 30 15 86 28
fquellec@britt.fr
www.britt.fr

CSR
20 rue Rouget de lesle
92130 Issy les Moulineaux

Contact
Anne-Sophie PERRON
T : 01 71 10 72 36
asperron@eclorsa.com
www.loicraison.fr

CIDRE DE GLACE KERISAC

Le Kerisac de glace, apéritif liquoreux, fruité et raffiné, est le premier moelleux de cidre français. Son mode de fabrication est issu de l'observation de la fabrication du cidre de glace au Canada. L'alliance de diverses pommes à cidre de Bretagne Sud (de la douce à l'acidulée) et l'action du froid (-18 °C) conjuguée à une fermentation minutieuse permet une véritable concentration d'arômes puissants. On obtient ainsi un produit liquoreux titrant à 9° pouvant se déguster en fin de repas ou en accompagnement de foie gras.

Kerisac de Glace ice cider, a syrupy, fruity and refined aperitif, is the first sweet French cider. Its production method is derived from the observation of the production of ice cider in Canada. The blend of various cider apples from South Brittany (from sweet to sour) and the cold temperature (-18 °C) combined with a meticulous fermentation creates a true concentration of powerful aromas. This produces a syrupy product at 9% which can be enjoyed at the end of a meal or as an accompaniment to foie gras.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Kerisac**
Date de mise sur le marché > **12/2012**
Conservation > **dans un endroit sec**
GENCOD > **3 260 420 058 655**
Conditionnement > **bouteille en verre avec cannister**
Volume de production par an > **10 000**
Zone d'exportation > **Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Canada, Chine, Chypre, Corée, Estonie, Finlande, Grande Bretagne, Guadeloupe, Guyane, Hong Kong, Irlande, Italie, Japon, Lettonie, Lituanie, Martinique, Nouvelle-Calédonie, Ouganda, Réunion, Russie, Suisse, Thaïlande, Ukraine, USA**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1920**
Chiffre d'affaires en 2013 > **10,209 M €**
Réseaux de distribution
GMS > 46,1 %
Autre > 42,3 %
Export > 11,6 %



PRIX DE LA MEILLEURE NOUVEAUTÉ 2014



CIDRE ET FRUITS ROUGES KERISAC

En 2014, Kerisac soucieux de se réinventer, lance son Cidre et Fruits Rouges. Cette association fruitée mêle à la fois fraîcheur et acidité. Idéal pour accompagner les apéritifs et les desserts.

In 2014, Kerisac is launching its Cidre et Fruits Rouges as part of its effort to reinvent itself. This fruity combination creates a mixture of freshness and acidity. Ideal as an aperitif or with desserts.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Kerisac**
Date de mise sur le marché > **01/05/2014**
Conservation > **DLUO 1 an température ambiante**
GENCOD > **3 260 420 063 970**
Conditionnement > **bouteille en verre perdu**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1920**
Chiffre d'affaires en 2013 > **10 M €**
Certification d'entreprise > **IFS en cours**
Réseau de distribution
GMS > 100 %



CSR

20 rue Rouget de lesle
92130 Issy les Moulineaux

Contact

Perrine CYRUS
T : 01 71 10 72 38
pcyrus@eclorsa.com
www.kerisac.com

CSR

20 rue Rouget de lesle
92130 Issy les Moulineaux

Contact

Perrine CYRUS
T : 01 71 10 72 38
pcyrus@eclorsa.com
www.kerisac.com

CUVÉE XVII KYSTIN

Positionnée dans les cidres haut de gamme, Kystin innove en proposant le premier cidre à la châtaigne sur le marché. Une macération de la châtaigne, crue, concassée, pendant de longs mois dans le jus de pomme donne naissance à la Cuvée XVII. Cette boisson à la saveur automnale et à la couleur ambrée fait entrer le cidre dans la haute gastronomie.

Positioned among the high-end ciders, Kystin is offering a new innovation with the 1st chestnut cider on the market. The maceration of raw, crushed chestnuts over many months in apple juice gives rise to the Cuvée XVII. This drink with its autumnal flavour and its amber colour brings cider into the world of fine gastronomy.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Kystin**
Date de mise sur le marché > **31/11/2012**
Conservation > **DLUO 2 ans entre 10 °C et 12 °C**
GENCOD > **3 683 080 021 096**
Conditionnement > **carton de 6 bouteilles de 75 cl**
Volume de production par an > **20 000**
Zone d'exportation > **Allemagne, Autriche, Benelux, Japon**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **31/11/2012**
Chiffre d'affaires en 2013 > **81 K €**
Réseaux de distribution
Détailant/Épicerie fine > **20 %**
Vente directe > **10 %**
E commerce > **10 %**
Magasins spécialisés > **20 %**
Autre > **20 %**
Export > **20 %**

KYSTIN
THE ORIGINAL

JUS DE POMME PÉTILLANT SAVEUR CAMEL AU BEURRE SALÉ CIDRE SORRE ETS CHAPRON

Carapom est une boisson à base de jus de pomme pétillant au caramel au beurre salé. Cette boisson à la fois typique bretonne et étonnante grâce à sa recette naît d'un subtil mélange de différentes pommes bretonnes et du meilleur arôme de caramel au beurre salé. Cet assemblage mêlant la douceur du caramel à l'acidité de la pomme est un voyage en terre bretonne.

Carapom is a sparkling apple juice drink with a hint of salted butter caramel. This typical Breton drink will surprise you thanks to its recipe concocted from a subtle mix of different Breton apples and the best salted butter caramel aroma around. This blend combining the sweetness of caramel with the acidity of apples takes you on a journey through Brittany.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Carapom**
Date de mise sur le marché > **04/2013**
Conservation > **DLC 2 ans à température ambiante**
GENCOD > **3 551 470 751 000**
Conditionnement > **Bouteilles 75 cl**
Volume de production par an > **6 000 bouteilles**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1952**
Chiffre d'affaires en 2013 > **1,261 M €**
Réseaux de distribution
Grossiste > **20 %**
GMS > **5 %**
Détailant/Épicerie fine > **5 %**
Vente directe > **30 %**
Magasins spécialisés > **35 %**
Autre > **5 %**



Également présente sur le stand Bretagne/COCEB : 5b L 048

Kystin
Centre d'affaires Vannetais
10 rue Audic
56000 Vannes

Contact
Sasha CROMMAR
T : 06 20 25 68 88
kystin@gmx.fr
www.kystin.net

Chapron
14 rue des étangs
35540 PLERGUER

Contact
Aurélie CHAPRON
T : 02 99 58 91 16
cidre.sorre@wanadoo.fr
www.cidre-sorre.com

KALYSÏE KYSTIN

Premier poiré au gingembre sur le marché, Kystin propose une nouvelle boisson idéale à l'apéritif ou au dessert, en remplacement du Champagne. Sa saveur fruitée et florale, peu alcoolisée, séduit particulièrement les femmes. À base de poiré sublimé par le goût épicé du gingembre, Kalysie est approuvée par 30 chefs cuisiniers qu'elle a séduit par la finesse de ses arômes. Parfait également en long drink avec de la vodka (10 %).

The 1st pear brandy with ginger, Kystin presents a new drink ideal as an aperitif or with dessert to replace Champagne. Its fruity and floral flavour and low alcohol content is particularly appealing to women. With a perry base enhanced by the spicy taste of ginger, Kalysie is approved by 30 chefs who have been won over by the finesse of its aromas. It is also ideal as a long drink with vodka (10 %).

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Kystin**
Date de mise
sur le marché > **15/05/2014**
Conservation > **DLUO 2 ans**
entre **10 °C et 12 °C**
GENCOD > **3 683 080 021 096**
Conditionnement > **carton de 6**
bouteilles de 75 cl
Volume de production
par an > **25 000**
Zone d'exportation > **Allemagne,**
Autriche, Italie, Benelux



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **31/11/2012**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **81 K €**
Réseaux de distribution
Détaillant/Épicerie fine > 20 %
Vente directe > 10 %
E commerce > 10 %
Magasins spécialisés > 20 %
Autre > 20 %
Export > 20 %

KYSTIN
THE ORIGINAL

MACHINE NDMAC NDMAC SYSTEMS

NDMAC révolutionne le service au comptoir grâce à ses applications tant techniques que commerciales. Avec son système de refroidissement à 130L/heure, elle permet au consommateur de se servir lui-même une boisson (bière ou autre...) toujours à bonne température (froid ou chaud). Les fûts écologiques de 20 L sont utilisés par 1 000 producteurs de liquides dans le monde qui bénéficient via le cloud d'informations (téléométrie, fûts installés, consommateurs connectés...) en temps réel. Son utilisation est simple: le bar crédite le client muni d'un outil d'identification (bracelet, carte, smartphone...) de la somme d'argent souhaitée. Après identification par la machine, le client choisit via l'écran tactile relié au cloud, le type de boisson souhaité et se sert. NDMAC ouvre les portes d'un nouveau type de réseau social entre les consommateurs, les lieux de consommation, les producteurs...

NDMAC is revolutionising counter service thanks to its technical and commercial applications. With its 130 l/hour cooling system, consumers can help themselves to a drink (beer or other drinks) that is always at the right temperature (cold or hot). The 20 l ecological barrels are used by 1,000 liquid producers worldwide who benefit from real-time information via the cloud (telemetry, barrels installed, connected consumers).

It is simple to operate: the bar credits the customer equipped with an identification tool (bracelet, card, smartphone, etc.) with the sum of money requested. After identification by the machine, customers select the type of drink they want via the touch screen connected to the cloud and serve themselves. NDMAC is opening the doors to a new type of social network between consumers, consumption sites, and producers.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
NDMAC Systems
Date de mise
sur le marché > **21/03/2014**
Zone d'exportation >
Le monde entier

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **01/2013**
Réseaux de distribution
Grossiste, Restauration
commerciale, Restauration
collective, B to B, Export, Autre



Egalement
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5b L 048

Kystin
Centre d'affaires Vannetais
10 rue Audic
56000 Vannes

Contact
Sasha CROMMAR
T : 06 20 25 68 88
kystin@gmx.fr
www.kystin.net

NDMAC Systems
13 ZA de Bel Air
29700 Plugufan

Contact
Jean-François ISTIN / Kilian DELORME
06 85 05 35 59 / 06 07 84 40 54
jeff.istin@ndmac-systems.com
kilian.delorme@ndmac-systems.com
ndmac-systems.com

PUNCH AU RHUM ET FRUITS FRAIS

SARL BLC

La marque « Oh Ti punch » propose une gamme de produit de qualité, réalisée à base de véritables morceaux de fruits frais et de rhum blanc artisanal certifié AOC. Un punch entièrement travaillé à la main décliné en deux saveurs: Fraise de Plougastel ou Ananas-Orange-Citron. Aromatisée avec un sirop fait maison et des morceaux de fruits frais, cette recette est issue de plusieurs années d'expériences.

The "Oh Ti punch" brand is offering a quality product range, produced using real pieces of fresh fruits and AOC-certified artisanal white rum. An entirely handmade punch available in two flavours: Plougastel strawberry and Pineapple-Orange-Lemon. Flavoured with a handmade cordial and fresh fruit pieces, this recipe is the result of many years of experience.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **BLC**
Date de mise sur le marché > **04/2014**
Conservation : **DLUO plusieurs années à température ambiante**
GENCOD ananas, orange citron > **3 760 127 531 449**
GENCOD fraise de Plougastel > **3 760 127 531 531**
Conditionnement > **verre bouteille de 70 cl**
Volume de production par an > **3 000 bouteilles**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **06/2001**
Chiffre d'affaires en 2013 > **300 K €**
Réseaux de distribution **GMS > 98 %**
Vente directe > 2 %



GAMME DE LÉGUMES EN SACHETS MICRO-ONDABLES LÉGULICE

Après sa gamme de champignons cuisinés, Lou présente ses légumes cuisinés en sachets micro-ondables, à conserver à température ambiante. Sans conservateur et cuisinés de façon simple, leur goût naturellement bon est préservé. Trois recettes sont proposées dans la gamme: des carottes aux p'tits oignons, un duo de haricots ail et persil, une fondue de poireaux à la crème, ces légumes en sachet se préparent en 2 minutes au micro-onde. Une nouvelle réponse de LOU pour consommer des légumes sans se prendre le chou!

Following on from its range of cooked mushrooms, Lou is presenting its cooked vegetables in microwave sachets, to be stored at room temperature. Free from preservatives and simply cooked, their naturally good taste is retained. 3 recipes are available in the range: carrots and baby onions, a duo of garlic green beans and parsley, and a cream leek fondue. These vegetable sachets are ready in 2 minutes in the microwave. A new solutions to eating vegetables without the hassle by LOU.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **LOU, les légumes sans se prendre le chou!**
Date de mise sur le marché > **30/10/2014**
Conservation > **DLUO 18 mois à température ambiante**
GENCOD Carottes aux p'tits oignons > **3 760 226 760 184**
GENCOD Duo de Haricots Ail & Persil > **3 760 226 760 191**
GENCOD Fondue de Poireaux à la crème > **3 760 226 760 207**
Conditionnement > **Doy-Pack de 250 g**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **04/2009**
Chiffre d'affaires en 2013 > **11 M €**
Certification d'entreprise > **IFS, BRC**
Réseau de distribution **GMS > 100 %**



BLC
11 quai Gustave Toudouze
29570 Camaret

Contact
Alain JEGADEN
T : 06 78 75 57 54
contact@breiz-ile.fr
www.ohtipunch.com

Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5a J 211

Légulice
9 rue Louis
Kérautret Botmel
35000 Rennes

Contact
Emmanuelle ROZE
T : 02 99 50 97 05
emmanuelle@lou-legumes.com
www.lou-legumes.com

LA CHIPS DE LÉGUMES BRET'S

Chips de légumes Bret's: betteraves, carottes, pommes de terre. Une technologie innovante: la cuisson sous vide au chaudron basse température. Cette nouvelle technologie permet de préserver toutes les qualités organoleptiques des légumes: aspect visuel, odeur, texture et goût. La touche de savoir-faire Bret's qui est d'apporter à ce mélange un goût subtilement cuisiné aux petits oignons.

Bret's vegetable crisps: beetroot, carrot, potato. Innovative technology: vacuum cooking in a low temperature pot. This new technology preserves all of the organoleptic qualities of the vegetables: visual appearance, odour, texture and taste. The touch of Bret's expertise brings a subtle slow-cooked flavour.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Bret's**
Date de mise
sur le marché > **07/2014**
Conservation > à conserver à l'abri
de la chaleur et de l'humidité
GENCOD > **3 497 917 000 792**
Conditionnement > **sachet de 100 g**
Volume de production
par an > **200 000**
Zone d'exportation > **Afrique, Asie,**
Zone UE



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1995**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **86 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
GMS > 73 %
Autre > RHF 23 %
Export > 4 %



La chips par nature !



**PRIX DE LA MEILLEURE
NOUVEAUTÉ 2013**

"PURÉE! QU'C'EST BON" PAR LOU LÉGULICE

LOU investit le rayon épicerie avec une gamme inédite de purées prêtes à l'emploi micro-ondable! Trois recettes de purées «Qu'c'est bon!» pour satisfaire des consommateurs à la recherche de goût et de praticité. Une nouvelle façon de consommer des légumes au rayon conserves de légumes.

LOU is filling the groceries aisle with a new range of microwaveable ready-made purées! 3 "Qu'c'est bon!" (Oh so good!) PURÉE recipes to satisfy customers looking for taste and practicality. A new way to eat vegetables from the vegetable preserves aisle.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **LOU, les légumes sans se prendre le chou!**
Date de mise
sur le marché > **30/10/2014**
Conservation > **DLUO 18 mois à température ambiante**
GENCOD Pommes de terre > **3 760 226 760 214**
GENCOD Carottes-Pommes de terre > **3 760 226 760 221**
GENCOD Patate douce > **3 760 226 760 238**
Conditionnement > **Barquette micro-ondable de 400 g**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **04/2009**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **11 M €**
Certification d'entreprise > **IFS, BRC**
Réseau de distribution
GMS > 100 %



Également
présent
sur le stand
SIAL :
5a L 220

Bret's
PA du pont de Saint Caradec
56920 Saint-Gérand

Contact
Olivier SALLE
T: 02 97 25 96 96
olivier.salle@altho.fr
www.brets.fr

Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5a J 211

Légulice
9 rue Louis
Kéautret Botmel
35000 Rennes

Contact
Emmanuelle ROZE
T: 02 99 50 97 05
emmanuelle@lou-legumes.com
www.lou-legumes.com

SOUPE ARTICHAUT CHOUX-FLEURS 100 % FRANCE LA POTAGÈRE

L'association d'artichauts, de choux-fleurs et de crème fraîche réunis dans cette soupe, est une recette typique de l'agriculture bretonne. Ce produit s'inscrit dans la tendance d'acheter et de consommer localement, par le choix d'ingrédients d'origine bretonne et française. C'est un gage de qualité et de traçabilité pour le produit, permettant aussi de soutenir l'économie nationale et d'avoir une consommation engagée. Présentée dans un emballage issu de forêts gérées durablement (certifié FSC®), cette soupe bénéficie également d'une ouverture facile, ne nécessitant pas de ciseaux.

The combination of artichokes, cauliflower and crème fraîche brought together in a soup is a typical recipe derived from Breton agriculture. This product is part of a trend to buy and consume locally, by choosing ingredients of French and Breton origin. It is a guarantee of the quality and traceability of the product, while also helping support the national economy and responsible consumption. Presented in packaging produced from sustainably managed forests (FSC®-certified), this soup is also equipped with easy opening with no need for scissors.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
La Potagère 100 % France
Date de mise sur le marché > **08/2012**
Conservation > **DLUO 18 mois**
température ambiante
GENCOD > **3 274 935 201 000**
Conditionnement >
brique UHT de 1 L
Volume de production par an > **79630 L**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1962**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **162 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 15 %
GMS > 50 %
Export > 35 %



**PRIX DE LA MEILLEURE
NOUVEAUTÉ 2014**

VELOUTÉ DE CAROTTES ET CRÈME FRAÎCHE LE GALL 100 % FRANCE LA POTAGÈRE

La Potagère, au travers de sa gamme 100 % France, a choisi de valoriser le terroir français et de favoriser l'agriculture et l'économie françaises. Pour cela, elle propose une soupe élaborée avec des ingrédients uniquement cultivés en France. De plus, sa saveur allie le sucré d'un velouté de carottes à l'authentique crème fraîche Le Gall.

La Potagère has chosen to showcase French produce and to encourage French agriculture and the French economy through its 100 % France range. To do so, it is offering a soup made from ingredients grown entirely in France. What's more, its flavour combines the sweetness of a cream of carrot soup with the authenticity of Le Gall crème fraîche.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
La Potagère 100 % France
Date de mise sur le marché
> **01/09/2013**
Conservation > **DLUO 18 mois**
GENCOD > **3 274 935 201 505**
Conditionnement > **Brique UHT**
FSC (carton issu de sources
responsables) de 1 L
Volume de production
par an > **400 464 L**
Zone d'exportation > **Asie,**
Moyen-Orient, Afrique, Europe



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1962**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **162 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 15 %
GMS > 50 %
Export > 35 %



Également
présent
sur le stand
SIAL :
7 L 012

La Potagère
Le Raden
29860 PLOUVIEN

Contact
Flora BALCON
T : 02 98 40 01 43
flora.balcon@sill.fr
www.lapotagere.fr

Également
présent
sur le stand
SIAL :
7 L 012

La Potagère
Le Raden
29860 PLOUVIEN

Contact
Flora BALCON
T : 02 98 40 01 43
flora.balcon@sill.fr
www.lapotagere.fr

VELOUTÉ TOMATES BASILIC AU CHÈVRE

SOIGNON BIO LA POTAGÈRE

La Potagère s'associe avec Soignon pour offrir enfin une soupe aux fans de chèvre. Avec son format pratique et idéal pour une personne, le velouté bio de tomates, basilic et chèvre correspond à un repas complet pour le soir ou pour une consommation nomade.

La Potagère is partnering with Soignon to at last offer a soup to goat's cheese lovers. With its practical format ideal for one person, the organic cream of tomato and basil soup with goat's cheese is perfect as a complete evening meal or an on-the-go dish.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
La Potagère BIO
Date de mise
sur le marché > **01/09/2013**
Conservation > **DLUO 18 mois**
GENCOD > **3 274 930 000 073**
Conditionnement > **Cluster + 2**
briques UHT en carton FSC
(carton issu de sources
responsables) de 30 cl
Volume de production
par an > **29 727 L**
Zone d'exportation > **Asie,**
Moyen-Orient, Afrique, Europe



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1962**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **162 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 15 %
GMS > 50 %
Export > 35 %



COFFRET MINI-RILLETTES GROIX & NATURE

Grâce à leurs contenants inédits, 4 verrines de 30 g (Homard bleu, Saint-Jacques à la bretonne, Truite de Bretagne et Maquereau au poivre de Sichuan), ce coffret de mini-rillettes sans colorant, ni conservateur, répond aux attentes de tous les gourmets. Riches en goût, savoureuses et authentiques, ces mini-rillettes s'inscrivent dans une démarche bistronomique en se démarquant de l'apéritif traditionnel.

Thanks to their unusual contents, 4 30g verrines (blue lobster, Breton scallops, Brittany Trout and Sichuan pepper mackerel), this set of mini rillettes with no artificial colouring or preservatives lives up to the expectations of all food lovers. Rich in flavour, tasty and authentic, these mini rillettes are part of a bistronomic move that sets itself apart from the traditional aperitif.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
Groix et Nature
Date de mise
sur le marché > **01/04/2013**
Conservation > **DLUO 3 ans**
température ambiante
GENCOD > **3 760 056 416 008**
Conditionnement > **coffret**
composé de 4 rillettes de 30 g
Zone d'exportation > **Europe,**
Moyen-Orient, Asie, USA



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **03/06/1999**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **2 M €**
Réseaux de distribution
GMS > 60 %
Détaillant/Épicerie fine > 25 %
Vente direct > 10 %
Export > 5 %



Également
présent
sur le stand
SIAL :
7 L 012

La Potagère
Le Raden
29860 PLOUVIEN

Contact
Flora BALCON
T : 02 98 40 01 43
flora.balcon@sill.fr
www.lapotagere.fr

Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5b W 050

Groix et Nature
La conserverie
Mez Ker Port Lay
56590 Ile de Groix

Contact
Emmanuelle BERNHARDT
T : 07 61 02 88 67
emmanuelle.bernhardt@
groix-et-nature.com
www.groix-et-nature.com

CRAQUAMEL LA BISCUITERIE DE BRETAGNE

Craquamel, c'est l'association gourmande du fondant de la crème de caramel au beurre salé avec les brisures de Craquant qu'elle contient. Cette nouvelle texture agrmente les desserts, qu'il s'agisse de recettes élaborées ou tout simplement d'une bonne crêpe.

Craquamel is a delicious combination of melted salted butter caramel cream and crunchy pieces. This new texture livens up desserts, from elaborate recipes to a good old pancake.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
La Biscuiterie de Bretagne
Date de mise
sur le marché > **03/2014**
Conservation > **DLUO 9 mois 15 °C**
GENCOD > **3 760116 500166**
Conditionnement > **Pot en verre
de 200 g**
Volume de production
par an > 9 000 pots / an (1 800 kg)
Zone d'exportation > **Allemagne,
Belgique, Pays-Bas, Danemark**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **23/01/2008**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **947 K €**
Réseaux de distribution
Grossiste > 50%
Détaillant/Épicerie fine > 48%
E-commerce > 0,5%
Magasins spécialisés > 1%
Export > 0,5%



CRAQUANT À LA NOIX DE COCO LA BISCUITERIE DE BRETAGNE

Ce savoureux biscuit, fait sans matière grasse ni jaune d'œuf, offre une texture aérienne et un croquant incomparable. Ce biscuit original est fabriqué avec des matières premières qui proviennent exclusivement de France.

This tasty biscuit, made with zero fat and no egg yolk, offers an airy texture and unrivalled crunchiness. All of the raw materials used to make this original biscuit originate exclusively from France.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
La Biscuiterie de Bretagne
Date de mise
sur le marché > **03/2014**
Conservation > **DLUO 9 mois
température ambiante**
GENCOD > **3 760 116 501 200**
Conditionnement > **Sachet 220 g**
Zone d'exportation > **Allemagne,
Belgique, Pays-Bas, Danemark**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **23/01/2008**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **947 K €**
Réseaux de distribution
Grossiste > 50%
Détaillant/Épicerie fine > 48%
E-commerce > 0,5%
Magasins spécialisés > 1%
Export > 0,5%



Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5b X 049

**La Biscuiterie
de Bretagne**
Zone Industrielle
22200 Graces

Contact
Frédéric ADAM
T : 02 96 91 94 31
contact@
labiscuiteriedebretagne.com
labiscuiteriedebretagne.com

Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5b X 049

**La Biscuiterie
de Bretagne**
Zone Industrielle
22200 Graces

Contact
Frédéric ADAM
T : 02 96 91 94 31
contact@
labiscuiteriedebretagne.com
labiscuiteriedebretagne.com

GALETTES DE PONT-AVEN CAMEL AU BEURRE SALÉ TRAOU MAD

L'ajout d'éclats de caramel au beurre salé apporte une dimension légèrement salée à la recette traditionnelle. Les galettes sont emballées par trois dans quatre sachets fraîcheur pour une consommation à tous les moments de la journée en accompagnement d'un thé, d'un café. Elles peuvent aussi servir à l'élaboration de recettes originales.

The addition of salted butter caramel pieces adds a slightly savoury dimension to this traditional recipe. The galette biscuits are wrapped in threes in four fresh packs ready to be eaten at any time of day with a tea or coffee, or to be used as part of original recipes.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Traou Mad**
Date de mise
sur le marché > **01/2012**
Conservation > **DLUO 9 mois**
GENCOD > **3 106 130 000 389**
Conditionnement > **étui carton**
et sachet fraîcheur de 100 g
Zone d'exportation > **Europe,**
Moyen-Orient, Asie, USA



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1920**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **18 M €**
Réseaux de distribution:
GMS > 50 %
Export > 20 %
Détaillant/Épicerie fine +
Restauration collective +
Vente directe + E commerce +
B to B > 30 %



**PRIX DE LA MEILLEURE
NOUVEAUTÉ 2013**



HUILE DE HOMARD À LA VANILLE GROIX & NATURE

Première huile de Homard à la vanille sur le marché, cette huile offre à l'ensemble des consommateurs un produit digne des grands Chefs étoilés. Cuisinée à partir de Homard Bleu, il s'agit d'une véritable aide culinaire qualitative aux saveurs originales qui apporte une valeur d'exception à de nombreuses préparations. Sans colorant, ni conservateur, l'usage créatif de cette huile de Homard à la vanille est multiple. Elle permet de relever les plats, qu'ils soient chauds ou froids.

The first vanilla lobster oil on the market, this oil offers all consumers a product worthy of the great Michelin-starred chefs. Produced from Blue Lobster, it is a real qualitative culinary aid with original flavours that bring a touch of exception to numerous preparations. With no artificial colouring or preservatives, there are multitude of creative uses for this vanilla lobster oil. It brings that little something extra to your dishes, whether hot or cold.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Groix et Nature**
Date de mise
sur le marché > **01/09/2014**
Conservation > **DLUO 1 an**
température ambiante
GENCOD > **3 760 056 414 141**
Conditionnement > **Bouteille**
en verre de 100 ml
Zone d'exportation > **Europe,**
Moyen-Orient, Asie, USA



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **03/06/1999**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **2 M €**
Réseaux de distribution
GMS > 60 %
Détaillant/Épicerie fine > 25 %
Vente direct > 10 %
Export : 5 %

GROIX & NATURE
« made in Groix island »

Également
présent
sur le stand
SIAL :
5a H122

Loc Maria
13 Rue de la Longeraie
35760 Saint-Grégoire

Contact
Aurélien TACQUARD
T : 02 99 84 82 00
atacquard@traoumad.fr
www.locmaria.fr

Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5b W 050

Groix et Nature
La conserverie
Mez Ker Port Lay
56590 Ile de Groix

Contact
Emmanuelle BERNHARDT
T : 07 61 02 88 67
emmanuelle.bernhardt
@groix-et-nature.com
www.groix-et-nature.com

LE DÉLICE D'ARTICHAUTS ET FROMAGE FRAIS SECRETS DE FAMILLE

Ce produit est une première sur le marché du tartinable, avec le mariage de l'artichaut, du fromage frais et du citron confit. Son emballage en verrine et son étiquette moderne facile à retirer permettent de le servir comme un produit fait maison. Secrets de Famille a imaginé un concept marketing esthétique et simple pour le consommateur: chaque produit est identifié par un numéro et une couleur spécifique. Il est très peu calorique et se sert à l'apéritif ou en agrément d'un plat chaud.

This product is a first on the spreadable market, combining artichoke, cream cheese and lemon confit. Its verrine packaging and its modern easy-to-remove label make it easy to serve as a homemade product. Secrets de Famille has designed an attractive and simple marketing concept for the consumer: each product is identified by a specific number and colour. It has a very low calorie content, and can be used as an aperitif or to liven up a hot dish.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Secrets de Famille**
Date de mise sur le marché > **01/09/2013**
Conservation > **DLUO 3 ans à 19 °C avant ouverture et entre 0 °C et 4 °C après ouverture**
GENCOD > **3 760 141 320 517**
Conditionnement > **Verrine 120 ml brut + capsule twist of de 90 g**
Volume de production par an > **3 800 pots en 9 mois**
Zone d'exportation > **Belgique, Pays-Bas**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **juin 2005**
Chiffre d'affaires en 2013 > **400 K €**
Réseaux de distribution **GSS > 15 %**
Détaillant/Épicerie fine > 69 %
Vente directe > 2 %
B to B: sous-traitance > 10 %
Export > 4 %



LE MINI SALIDOU LA MAISON D'ARMORINE

Premier caramel au beurre salé de 5 g, il se positionne idéalement, grâce à sa taille et son conditionnement, sur le marché de l'accompagnement du café. 1 kg de Mini Salidou compte 200 bonbons contre seulement 140 pour un caramel traditionnel. Sa boîte « Servez-vous », au look vintage, est à la fois pratique et esthétique.

The first 5 g salted butter caramel, it is ideally positioned on the market for coffee accompaniments thanks to its size and its packaging. 1 kg of Mini Salidou contains 200 sweets, compared to only 140 for a traditional caramel. Its "help yourself" vintage-style box is both practical and attractive.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Salidou**
Date de mise sur le marché > **02/2014**
Conservation > **DLUO 8 mois**
GENCOD > **3 561 770 000 883**
Conditionnement > **Boîte distributrice carton de 1 kg**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1946**



Secret de famille
21 Kroas Lesneven
29520 Chateauneuf-du-faou

Contact
Sandra KERLOC'K
T : 06 28 05 02 56
secretsdefamille@orange.fr
www.conserverie-artisanales-bretonnes.com

Également présente sur le stand Bretagne/COCEB : 5b X 037

La Maison d'Armorine
Rue des confiseurs
56170 Quiberon

Contact
Gildas PERON
T : 06 21 46 40 21
gildas@maison-armorine.com
www.maison-armorine.com

PÂTÉ HÉNAFF ÉPICÉ HÉNAFF

100 ans après son célèbre pâté de porc, Hénaff lance le premier pâté sur le marché utilisant le porc entier associé à un nouveau mélange secret d'épices pour un goût plus corsé. Le Pâté Hénaff répond aux attentes des amateurs de produits au goût corsé.

100 years after its famous pork pâté, Hénaff is launching the 1st pâté on the market to use whole pork combined with a secret new spice mix for a more full-bodied taste. Hénaff pâté lives up to the expectations of fans of full-bodied flavours.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Hénaff**
Date de mise sur le marché > **01/04/2014**
Conservation > **DLUO 4 ans**
température ambiante
GENCOD > **3 537 580 706 130**
Conditionnement > **Boîte de conserve de 154 g**
Zone d'exportation > **Europe, Asie, États-Unis, Canada, Dom Tom, etc.**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1907**
Chiffre d'affaires en 2013 > **50 K €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 5%
GMS > 60%
Restauration commerciale > 5%
Détaillant/Épicerie fine > 5%
Export > 6%



RIZ AU LAIT CAMEL AU BEURRE SALÉ SECRETS DE FAMILLE

Ce riz au lait au caramel au beurre salé est le premier sur le marché de l'appertisé. Grâce à cette innovation, ce produit a une conservation longue de 3 ans et n'a pas besoin d'être au frais. Son conditionnement en verre permet de le réchauffer au micro-onde mais aussi de le consommer hors domicile. Secrets de Famille a imaginé un concept marketing esthétique et simple pour le consommateur: chaque produit est identifié par un numéro et une couleur spécifique.

This salted butter caramel rice pudding is the first on the canned market. Thanks to this innovation, the product has a long shelf life of 3 years and does not need to be kept refrigerated. Its glass packaging means it can be heated in the microwave, but also eaten when you're out and about. Secrets de Famille has designed an attractive and simple marketing concept for the consumer: each product is identified by a specific number and colour.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Secret de famille**
Date de mise sur le marché > **01/12/2013**
Conservation > **DLUO 3 ans à 19 °C avant ouverture et entre 0 °C et 4 °C après ouverture**
GENCOD > **3 760 141 320 548**
Conditionnement > **verrine 120 ml brut + capsule twist of de 90 g**
Volume de production par an > **4 100 pots en 9 mois**
Zone d'exportation > **Belgique, Pays-Bas**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **juin 2005**
Chiffre d'affaires en 2013 > **400 K €**
Réseaux de distribution
GSS > 15%
Détaillant/Épicerie fine > 69%
Vente directe > 2%
B to B: sous-traitance > 10%
Export > 4%



Également présente sur le stand Bretagne/COCEB : 5b W 035

Hénaff
Ker Hastell
29710 Pouldreuzic

Contact
Jildaz COLIN
T: 02 89 51 53 53
jco@henaff.fr
www.henaff.com

Secret de famille
21 Kroas Lesneven
29520 Chateaufeu du faou

Contact
Sandra KERLOC'H
T: 06 28 05 02 56
secretsdefamille@orange.fr
www.conserverie-artisanales-bretonne.com

SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR HÉNAFF

Préparé dans la pure tradition Hénaff à partir de porcs 100 % bretons, ce saucisson sec supérieur est fabriqué avec du porc entier y compris les jambons et les filets. Sur l'emballage, la traçabilité est affichée clairement avec la photographie de l'éleveur fournisseur de porcs. Ce produit de qualité au goût inimitable, à la fois typé et délicat, offre un moment de pure gourmandise.

Prepared in true Hénaff tradition using 100 % Breton pork, this premium dry sausage is made with whole pork, including the legs and tenderloins. On the packaging, the traceability is clearly shown with a photograph of the pig farmer-supplier. This quality product with its unique taste, both pronounced and delicate, offers a moment of pure self-indulgence.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Hénaff**
Date de mise sur le marché > **15/10/2013**
Conservation > **90 jours**
température ambiante
GENCOD > **3 537 580 706 017**
Conditionnement > **Sachet sous atmosphère protectrice de 150 g**
Zone d'exportation > **Europe, Asie, États-Unis, Canada, Dom Tom, etc.**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1907**
Chiffre d'affaires en 2013 > **50 K €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 5%
GMS > 60%
Restauration commerciale > 5%
Détaillant/Épicerie fine > 5%
Export > 6%



PROJET
ACCOMPAGNÉ PAR



Contact

Jildaz COLIN
T : 02 89 51 53 53
jco@henaff.fr
www.henaff.com

Également présente sur le stand Bretagne/COCEB : 5b W 035

Hénaff

Ker Hastell
29710 Pouldreuzic

SPAGHETTI D'ALGUES MISS ALGAE - GLOBE EXPORT

Les spaghetti d'algues sont les premières imitations 100 % végétales et gourmandes de la célèbre pâte italienne. Ils sont sans semoule de blé dur et faibles en calories. Teintés de saveurs asiatiques, ces spaghetti à base de jus de wakamé offrent à tous les consommateurs nomades un repas sain et une façon innovante de consommer des algues. Dans un esprit bento, cette salade se consomme où que l'on soit grâce à des baguettes en bambou.

Seaweed spaghetti is the first 100 % vegetable and gourmet imitation of the famous Italian pasta. It is durum wheat semolina-free and low-calorie. Seasoned with Asian flavours, this wakame juice-based spaghetti offers on-the-go customers a healthy meal and an innovative way to eat seaweed. In bento-style, this salad can be eaten anywhere thanks to the bamboo chopsticks.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Miss Algae**
Date de mise sur le marché > **01/06/2014**
Conservation > **DLC 3 mois 4-6 °C**
GENCOD : **3 467 740 020 205**
Conditionnement > **Box avec une pince en bambou de 250 g**
Zone d'exportation > **Allemagne, Angleterre, Belgique, Suède, Espagne, Lettonie, Chypre, République Tchèque, Slovaquie, Italie, Luxembourg, Danemark, Suisse, Maroc, États-Unis, Canada, Australie, Chine, Russie, Afrique du Sud, Emirats arabes**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1986**
Chiffre d'affaires en 2013 > **2 M €**
Certification d'entreprise > **IFS en cours**
Réseaux de distribution
Grossiste > 20%
GMS > 4%
Restauration commerciale > 3%
Détaillant/Épicerie fine > 10%
Vente directe > 1%
E-commerce > 1%
B to B > 20%
Autre > 1%
Export > 40%



Également présent sur le stand SIAL : 5a J 213

Algue de Bretagne

ZI de Dioulan
29140 Rosporden

Contact

Chloé RENOUARD
T : 02 98 66 90 84
commercial@algues.fr
www.algues.fr

SQUEEZER CRÈME DE CARAMEL

LES 4 SAISONS

Un délicieux mariage de sucré et de salé pour cette crème onctueuse de caramel à la fleur de sel. Le nouveau format en flacon souple, dit aussi squeezer, permet d'avoir un geste juste et précis, idéal pour décorer joliment assiettes et plats. Très pratique à l'usage car sans coulures, ce conditionnement facilite ainsi le garnissage de crêpes ou de gâteaux, ainsi que le nappage des glaces et desserts.

A delicious blend of sweet and savoury for this smooth caramel cream with fleur de sel. The new squeeze bottle format, also called a squeezer, allows for accurate and measured use, ideal for decorating plates and dishes. Very practical with its non-drip feature, this packaging makes filling pancakes and cakes and topping ice cream and desserts easy.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >

Les 4 saisons

Date de mise

sur le marché > **01/2012**

Conservation > **DLUO 6 mois**

température ambiante

GENCOD > **3 470 410 018 143**

Conditionnement > **flacon souple - squeezer**

Volume de production

par an > **60 000 uvc**

Zone d'exportation > **Allemagne, Grande-Bretagne**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1988**

Chiffre d'affaires

en 2013 > **3,750 M €**

Réseaux de distribution

GMS > 97%

Restauration commerciale > 1%

Vente directe > 1%

E-commerce > 1%



**PRIX DE LA MEILLEURE
NOUVEAUTÉ 2014**



TUBE CRÈME DE SALIDOU LA MAISON D'ARMORINE

La Maison d'Armorine propose un packaging innovant pour sa crème caramel au beurre salé. Avec son look « vintage », le tube souple permet une utilisation immédiate du produit sans devoir le réchauffer au micro-onde ou au bain-marie. À la portée de tous, petits et grands, il permet de savourer cette onctueuse crème de caramel à tout moment de la journée.

The Maison d'Armorine is launching an innovative packaging for its salted butter caramel cream. With its "vintage" style, the flexible tube allows the product to be instantly used without having to heat it in the microwave or a water bath. Ideal for both adults and children, everyone can enjoy this smooth caramel cream at any time of the day.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Salidou**

Date de mise

sur le marché > **03/2014**

Conservation > **DLUO 8 mois**

GENCOD > **3561770001026**

Conditionnement > **Tube alu de 80 g**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1946**



Les 4 saisons

Confitures Artisanales
des Monts d'Arrée
Z.A. du Vieux Tronc
29690 Huelgoat

Contact

Pascal LE POUTRE
T: 02 98 99 82 22
confitures@confiture-4saisons.fr
www.4sais.com

Également
présente
sur le stand
Bretagne/COCEB :
5B X 037

La Maison d'Armorine

Rue des confiseurs
56170 Quiberon

Contact

Gildas PERON
T: 06 21 46 40 21
gildas@maison-armorine.com
www.maison-armorine.com

GLOBE TROTTEUSES SAVÉOL

Le shaker Globe Trotteuses est un kit de restauration nomade et rapide particulièrement adapté aux consommateurs qui disposent de peu de temps pour se restaurer mais qui, pour autant, privilégient une alimentation naturelle et équilibrée.

Avec les Globe Trotteuses, le grignotage devient un plaisir sain et gourmand, tout en faisant un geste pour la planète: le shaker se transforme en boîte à goûter, verre à orangeade, pot à jacinthe ou à plantes aromatiques...

The Globe Trotteuses shaker is a quick and on-the-go food kit particularly suited to consumers who have limited time to eat but who nonetheless prefer a natural and balanced diet.

With the Globe Trotteuses, snacking becomes a healthy and gourmet pleasure, while also helping the planet: the shaker transforms into a lunch box, an orangeade bottle, a hyacinth herb pot...

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Savéol**
Date de mise sur le marché > **2013**
Conservation > **8 jours après récolte**
GENCOD > **3 435 535 000 732**
Conditionnement > **shaker plastique de 250 g**
Zone d'exportation > **Europe**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1981**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **164 M €**
Certification d'entreprise > **ISO 9001, IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste, GMS



PRIX ISOGONE 2013



CARESSE D'AVOINE BREIZH AVOAN

Avoine Cuisine est une préparation culinaire avec de l'avoine, de l'huile d'olive et de tournesol. Elle possède une saveur douce qui se glisse dans les préparations sucrées et salées. Elle supporte très bien la cuisson et reste particulièrement onctueuse et nappante, d'où son nom: Caresse d'Avoine.

Avoine Cuisine is a culinary mix with oats, olive and sunflower oil. It has a mild flavour that can be incorporated into both sweet and savoury preparations. It is suitable for cooking and retains its particularly smooth and creamy texture, hence its name: Caresse d'avoine (Oat caress).

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Breizh Avoan**
Date de mise
sur le marché > **09/2011**
Conservation > **entre 2 et 6 °C**
GENCOD Avoine cuisine >
3 760 208 870 023
Conditionnement > **bouteille PEHD de 25 cl**
Volume de production
par an > **13 000 bouteilles en 2013**
Signe d'identification d'origine et
de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **09/2011**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **94 K €**
Réseaux de distribution
Grossiste > 15 %
Magasins
spécialisés > **85 %**



PRIX ISOGONE 2012



Savéol
21, rue du Pont
29470 PLOUGASTEL-DAOULAS

Contact
Catherine LEGAL
T: 02 98 40 30 30
accueil@saveol.com
www.saveol.com

Breizh Avoan
Beauregard
35580 GOVEN

Contact
Evelyne LOISON
T: 06 26 47 21 72
breizhavoan@gmail.com
www.breizh-avoan.fr

BARON DE MERLU SURGELÉ QWEHLI

Grâce à son emballage Darfresh, Qwehli révolutionne le packaging et permet enfin de surgeler le poisson tout en préservant sa chair des brûlures et des dessèchements. Cet emballage novateur permet de préserver toutes les qualités organoleptiques du produit pour un poisson savoureux dans l'assiette.

Thanks to its Darfresh packaging, Qwehli has revolutionised packaging and at last made it possible to freeze fish while protecting its flesh from burns and drying. This groundbreaking packaging enables all of the organoleptic qualities of the product to be preserved for a delicious fish dish.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Qwehli**

Date de mise

sur le marché > **01/06/2014**

Conservation > **DLUO 18 mois**

à **-18 °C**

GENCOD Colis de 3 kg de pavés de

Merlu surgelé > **3760025351903**

Conditionnement > **individuel sous**

Darfresh puis master carton de 20

portions de 150 g +/- 20 g

Zone d'exportation > **Benelux,**

Suisse, Italie, UK, Hong Kong,

Singapour, Corée du Sud, Chine

(en Cours), Mozambique, Afrique

du Sud

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **2010**

Réseaux de distribution

Grossiste > 20 %

Restauration commerciale > 70 %

E commerce > 10 %

QWEHLI
CULTIVER LA MER EST UN ART



ÉMINCÉS DE POISSON FUMÉ GUYADER

Ces poissons fumés (sardines, merlu, lieu jaune) sont salés manuellement au sel sec de Guérande et ensuite fumés de manière naturelle à chaud au bois de hêtre. Le respect des temps de maturation du produit permet d'obtenir de belles tranches, à la texture tendre et au goût délicat, qui raviront les papilles. Guyader s'associe à Pêcheurs de Bretagne pour un approvisionnement local, une pêche durable et le développement du tissu économique breton. Pour une traçabilité maximale, une étiquette mentionne sur chaque pack le nom du bateau et du port de débarquement.

These smoked fish (sardine, hake, pollack) are hand salted with dry Guérande salt then naturally hot-smoked over beech wood. Respecting the maturation period of the product produces high-quality slices, with a tender texture and a delicate taste that will delight your tastebuds. Guyader works with the Pêcheurs de Bretagne fishing group to ensure local supply, sustainable fishing and the development of the Breton economic fabric. For maximum traceability, the label on each pack indicates the name of the boat and the port of landing.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Guyader**

Date de mise sur le marché > **2013**

Conservation > **DLC 0-4 °C**

GENCOD sardines > **3 370000 051317**

GENCOD Merlu > **3 370000 051324**

GENCOD Lieu jaune >

3 370000 051331

Conditionnement > **plateau traiteur**

emballage sous vide – étui carton

de 100 g

Volume de production par an

> **Sardines > 5 600 kg; Merlu**

> 6 000 kg; Lieu jaune > 5 330 kg

Zone d'exportation > **Belgique,**

Suisse, Italie, Japon, Luxembourg,

Algérie, Allemagne, Moyen-Orient,

Pays-Bas, Portugal, Espagne



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1930**

Chiffre d'affaires

en 2013 > **68 M €**

Réseaux de distribution

Grossiste > 10 %

GMS > 75 %

Autre > 9 %

Export > 6 %

**PROJET
ACCOMPAGNÉ PAR**



Qwehli
15 rue Soufflot
75005 Paris

Contact
Simon DEPREZ
T : 01 56 81 14 12
simon.deprez@qwehli.com
www.qwehli.com

Guyader Gastronomie
Rue de Kerroc'h
29510 Landrevarzec

Contact
Marie-Noëlle DEFFUANT
T : 02 98 57 78 79
marie-noelle.deffuant@guyader.com
www.guyader.com

FILET DE BAR SAUVAGE PRESSUREPACK®

QWEHLI

Qwehli révolutionne la conservation des poissons frais et met sur le marché une double innovation avec ce produit. En effet, le filet de bar sauvage PressurePack® bénéficie à la fois d'un emballage Darfresh qui conserve les qualités organoleptiques du produit et d'un traitement sous haute pression. Ce processus exclusif détruit 100% des bactéries et agents pathogènes et permet de doubler voire tripler les DLC tout en conservant les qualités du poisson frais.

Qwehli is revolutionising the preservation of fresh fish and launching a dual innovation on the market with this product. Indeed, the wild bass fillet PressurePack® benefit from both Darfresh packaging, which preserves the organoleptic qualities of the product, and high-pressure treatment. This exclusive process destroys 100% of bacteria and pathogens and doubles or even triples the expiry date while preserving the qualities of fresh fish.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > Qwehli
Date de mise sur le marché > 01/07/2014
Conservation > **DLC 15 jours à +4 °C**
GENCOD Colis de 3 kg de pavés de Merlu surgelé > **3 760 025 352 078**
Conditionnement > **Darfresh puis étui carton de 100 g**
Zone d'exportation > **Benelux, Suisse, Italie, UK, Hong Kong, Singapour, Corée du Sud, Chine (en Cours), Mozambique, Afrique du Sud**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **2010**
Réseaux de distribution
Grossiste > 20 % ; Restauration commerciale > 70 %
E commerce > 10 %

QWEHLI
CULTIVER LA MER EST UN ART



Qwehli
15 rue Soufflot
75005 Paris

Contact
Simon DEPREZ
T : 01 56 81 14 12
simon.deprez@qwehli.com
www.qwehli.com

GAMME APÉRO YUMI MERALLIANCE

Meralliance a développé une gamme de saumon fumé aux recettes japonisantes : les sashimis et les yakitoris, commercialisée sous la marque Apéro Yumi. Conditionnés sous atmosphère protectrice en plateau, les produits sont accompagnés d'accessoires (pics, sauces...) pour une dégustation facile et sans vaisselle. Sans poisson cru, ces recettes s'adressent aux néophytes de la cuisine japonaise. Et bien que sans conservateur, les produits garantissent une DLC entrepôt de 15 jours, facilitant la gestion des stocks en magasin et offrant un confort d'achat au consommateur.

Meralliance has developed a smoked salmon range based on Japanese recipes: sashimi and yakitori, marketed under the Apéro Yumi brand. Packaged in a protective atmosphere on a tray, the products are accompanied with accessories (cocktail sticks, sauces, etc.) for an easy-to-eat meal with no washing up. With no raw fish, these recipes are designed for novices of Japanese cuisine. And although they are free from preservatives, the products have a guaranteed shelf life of 15 days, making it easy to manage stocks in-store and offering customers a convenient purchase.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > Yumi
Date de mise sur le marché > **05/05/2014**
Conservation > **DLC entrepôt 15 jours entre 0 °C et 4 °C**
GENCOD Yakitoris > **3 760 083 783 630**
GENCOD Sashimis > **3 760 083 783 531**
Conditionnement > **barquette sous atmosphère modifiée de 130 g**
Zone d'exportation > **Grande-Bretagne, Pays-Bas, Suisse, Italie, Belgique**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **2002**
Chiffre d'affaires en 2013 > **160 M €**
Certification d'entreprise > **ISO 9001, ISO 14 001, ISO 22 000, IFS, BRC**
Réseaux de distribution
GMS > 94,5 %
Restauration commerciale > 4 %
Freezer center > 1 %
B to B : 0,5 %



Meralliance
55 avenue de Keradennec
29 556 Quimper

Contact
Isabelle SECHET
T : 02 98 64 72 72
isabelle.sechet@meralliance.com
www.meralliance.com

GAMME PLANCHA ET BARBECUE MERALLIANCE

Cette gamme de saumon sauvage prête à l'emploi, fait la part belle à la praticité : la découpe et l'assaisonnement sont déjà faits. Il n'y a plus qu'à faire cuire le poisson 9 minutes sur son plateau spécial barbecue ou 5 minutes à la plancha. Meralliance propose un produit sans colorant ni conservateur pour lequel elle a développé un process de fumage de poisson à chaud qui permet de conserver la chair moelleuse et parfumée du saumon sauvage. Poisson répondant aux exigences du référentiel de Pêche Responsable contrôlé par Bureau Veritas.

This range of ready-to-use wild salmon puts the emphasis on convenience: the salmon is pre-sliced and seasoned. All that's left to do is cook the fish for 9 minutes on its special barbecue tray or for 5 minutes on a plancha grill. Meralliance offers a product with no artificial colouring or preservatives, for which it has developed a new hot smoked fish process that preserves the moist and aromatic wild salmon flesh. The fish conforms to the requirements of Bureau Veritas Responsible Fishing.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > Yumi
Date de mise sur le marché > 05/05/2014
Conservation > **DLC 15 jours**
entrepôt entre 0 °C et 4 °C
GENCOD Tomate piment
d'Espelette > **3 760 083 783 685**
GENCOD Cumin curcuma >
3 760 083 783 678
Conditionnement > **barquette**
sous atmosphère modifiée de 210 g
Zone d'exportation >
Grande-Bretagne, Pays-Bas, Suisse,
Italie, Belgique



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **2002**
Chiffre d'affaires en 2013 > **160 M €**
Certification d'entreprise > **ISO 9001, ISO 14 001, ISO 22 000, IFS, BRC**
Réseaux de distribution
GMS > 94,5 %
Restauration commerciale > 4 %
Freezer center > 1 %
B to B : 0,5 %



CHEESECAKE CARAMEL AU BEURRE SALÉ GRANDEUR NATURE

Inédit sur le marché du bio, ce nouveau dessert s'inspire du mythique gâteau au fromage anglais associé à la douceur du caramel au beurre salé. Dès la première bouchée, les gourmands se remémoreront leurs séjours anglophones ou leurs escapades sur les côtes bretonnes.

Previously unseen on the organic market, this new dessert is inspired by the legendary English cheesecake and combined with the sweetness of salted butter caramel. From the first bite, food lovers will recall visits to English-speaking countries or getaways to the Bretagne coasts.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
Grandeur Nature
Date de mise sur le marché >
01/08/2014
Conservation > **DLC 31 jours 0-4 °C**
GENCOD > **3252920039487**
Conditionnement > **Pot verre + étui carton de 120 g**
Volume de production par an > **10T**
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1923**
Chiffre d'affaires en 2013 > **39 K €**
Réseaux de distribution
Magasins spécialisés > 100 %,
magasins spécialisés BIO



Meralliance
55 avenue de Keradenec
29 556 Quimper

Contact
Isabelle SECHET
T : 02 98 64 72 72
isabelle.sechet@meralliance.com
www.meralliance.com

Grandeur Nature
Chemin de Kergall
29556 Quimper

Contact
Sophie GUIZIOU
T : 06 79 65 37 37
sguiziou.legall@sill.fr
www.grandeurnature-bio.fr

CRÈME AU CHOCOLAT ÉQUITABLE GRANDEUR NATURE

Première crème au chocolat bio, issu du commerce équitable, ce dessert fait l'éloge de la fève de cacao. Conditionnée en pot en verre, cette recette savoureuse et onctueuse doit son goût et sa texture au lait entier et à la crème fraîche qui la composent.

The first organic chocolate cream produced from fair trade, this dessert pays tribute to the cocoa bean. Packaged in a glass jar, this delicious and creamy recipe owes its flavour and texture to the whole milk and crème fraîche that form its base.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Grandeur Nature**
Date de mise sur le marché > **01/02/2014**
Conservation > **DLC 24 jours 0-4 °C**
GENCOD > **3 252920 039517**
Conditionnement > **Pot en verre + étui carton de 120 g**
Volume de production par an > **10 T**
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1923**
Chiffre d'affaires en 2013 > **39 K €**
Réseaux de distribution
Magasins spécialisés > 100 %, magasins spécialisés BIO



DÉLICE DE CHANVRE SOJADE - TRIBALLAT

Voici la première gamme de desserts fabriquée à base de chanvre. Sans OGM et certifié AB, ce produit présente de nombreux bénéfices pour la santé puisqu'il est riche en oméga 3, pauvre en graisse saturée et est une aide au maintien du taux de cholestérol. Pour développer ce produit, Triballat a contribué à la mise en place d'une filière d'approvisionnement de chanvre bio en Bretagne.

The first range of desserts made from hemp. GMO-free and organic farming-certified, this product has numerous health benefits as it is rich in omega 3, low in saturated fats and helps maintain cholesterol levels. To develop this product, Triballat contributed to the implementation of a supply chain of organic hemp in Bretagne.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Triballat**
Date de mise sur le marché > **01/01/2014**
Conservation > **DLC entre 2 °C et 6 °C**
GENCOD Fraîse framboise > **3 273 220 177 181**
GENCOD Chocolat > **3 273 220 177 341**
Conditionnement > **pack de 2 pots de 100 g**
Volume de production par an > **40 T**
Zone d'exportation > **Espagne, Portugal, Italie, Angleterre, Allemagne, Suisse, Benelux, Grand export**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1951**
Chiffre d'affaires en 2013 > **218 M €**
Réseaux de distribution
GMS > 53 %
Restauration collective > 5,5 %
Magasins spécialisés > 10 %
Autre > 11,5 %
Export > 20 %



Grandeur Nature
Chemin de Kergall
29556 Quimper

Contact
Sophie GUIZIOU
T: 06 79 65 37 37
sguiziou.legall@sill.fr
www.grandeurnature-bio.fr

Également présent sur le stand
SIAL :
7 H 101
Triballat
2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

Contact
Marine BALMENS
T: 02 99 04 11 11
marine.balmens@triballat.com
www.triballat.fr

EMPRÉSURÉ CHOCOLAT INTENSE

LA LAITERIE DE SAINT-MALO

La Laiterie de Saint-Malo propose un entremet idéal pour les personnes sensibles aux produits laitiers. La présure, une enzyme naturelle qui casse les protéines du lait, est incorporée à ce dessert lacté et le rend ainsi plus digeste. Son goût au chocolat intense et corsé en fait un produit gourmand à la texture ferme et fondante.

The Laiterie de Saint-Malo presents the perfect dessert for people with sensitivities to dairy. Rennet, a natural enzyme that breaks down milk protein, is incorporated into this dairy dessert making it more easily digestible. Its intense, full-bodied chocolate flavour makes it a gourmet product with a firm and smooth texture.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Malo**
Date de mise sur le marché > **01/09/2013**
Conservation > **DLC 34 jours entre 0 °C et 6 °C**
GENCOD > **3 278 690 085 646**
Conditionnement > **pot en carton de 125 g**
Volume de production par an > **400 T**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1948**
Chiffre d'affaires en 2013 > **90 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseau de distribution
GMS > **100 %**



FROMAGE À LA CRÈME AIL ET FINES HERBES BIO

LE GALL

Le Gall, attaché au terroir, propose le premier fromage à la crème biologique, préparé à partir de lait venant de Bretagne et d'ingrédients 100% français. Pratique, ce fromage permet de multiples usages de consommation: à tartiner, à cuisiner ou à déguster à la petite cuillère. Ce produit est approuvé par Jean-Luc L'Hourre, Meilleur Ouvrier de France.

Le Gall, committed to the land, presents the 1st organic cream cheese prepared using milk from Bretagne and 100% French ingredients. Practical, this cheese has multiple uses: it can be used as a spread or in cooking, or eaten with a teaspoon. This product is approved by Jean-Luc L'Hourre, winner of the Meilleur Ouvrier de France (Best Craftsman of France) award.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Le Gall**
Date de mise sur le marché > **01/06/2013**
Conservation > **DLUO 90 jours**
GENCOD > **3 252 920 021 505**
Conditionnement > **pot et couvercle de 150 g**
Volume de production par an > **6 T**
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1923**
Chiffre d'affaires en 2013 > **39 K €**
Réseau de distribution
GMS > **100 %**



Également
présent
sur le stand
SIAL :
7 L 012

Laiterie de Saint-Malo
9 rue du Clos du Noyer
35406 Saint-Malo

Contact
Sophie GUIZIOU
T: 06 79 65 37 37
sguiziou.legall@sill.fr
www.malo.fr

Également
présent
sur le stand
SIAL :
7 L 012

Le Gall
Chemin de Kergall
29556 Quimper

Contact
Alain TALABARDON
T: 02 98 64 72 10
alain.talabardon@sill.fr
www.laiterie-legall.fr

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES BIO BIO NAT'

Ce fromage blanc est élaboré selon une recette simple à base d'ingrédients naturels: le lait de vache issu de l'agriculture biologique est collecté auprès d'exploitations bretonnes, les myrtilles bio donnent un goût bien fruité et une touche d'originalité, et le sucre de canne bio apporte de la douceur. Un produit gourmand à la texture onctueuse qui va ravir les papilles de toute la famille!

This fromage blanc is made from a simple recipe based on natural ingredients: cow's milk produced from organic farming is collected from Breton farms, the organic blueberries give a fruity taste and a touch of originality, and the organic cane sugar adds a hint of sweetness. A gourmet product with a creamy texture that will delight the whole family's tastebuds.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Bio Nat'**
Date de mise sur le marché > **03/2013**
Conservation > **30 jours**
GENCOD > **3 523 230 027 281**
Conditionnement > **quadrette**
4 x 100 g
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1988**
Chiffre d'affaires en 2013 groupe Eural > **900 M €**
Certification d'entreprise > **IFS, BRC**
Réseau de distribution **GMS > 100 %**



PRIX DE LA MEILLEURE NOUVEAUTÉ 2014



LAIT UHT BIOLOGIQUE 6X20 CL LE GALL

Ce lait nature, certifié AB, innove par son conditionnement en briquettes 20cl avec paille. Idéal pour une consommation nomade, ce lait collecté uniquement dans des fermes bretonnes est riche en calcium et apporte 15% des besoins journaliers recommandé par le PNNS.

This natural organic farming-certified milk has an innovative new packaging in 20 cl briquettes with a straw. Ideal for on-the-go consumption, this milk collected exclusively from Breton farms is rich in calcium and provides 15% of the daily requirements recommended by the French national nutrition and health programme (PNNS - Programme National Nutrition Santé).

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Le Gall**
Date de mise sur le marché > **01/02/2014**
Conservation > **DLUO 12 mois à température ambiante**
GENCOD > **3 252 920 633 517**
Conditionnement > **brique de 20 cl**
Volume de production par an > **100 000 L**
Zone d'exportation > **Belgique, Espagne**
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1923**
Chiffre d'affaires en 2013 > **39 K €**
Réseaux de distribution **GMS > 60 %**
Détaillant/Épicerie fine > 40 %



Eural
CS 42738
44 327 Nantes cedex 3

Contact
Florence GALESNE
T : 02 40 68 45 42
florence.galesne@eurial.eu
www.bionat.eu

Également présent sur le stand
SIAL :
7 L 012

Le Gall
Chemin de Kergall
29556 Quimper

Contact
Alain TALABARDON
T : 02 98 64 72 10
alain.talabardon@sill.fr
www.laiterie-legall.fr

MOELLEUX PISTACHE CŒUR CHOCOLAT MARIE MORIN

À l'image d'un produit pâtissier, ce moelleux pistache au cœur ganache chocolat, sans colorant ni conservateur, est une nouveauté au rayon dessert ultra-frais. Son pot en verre permet de le réchauffer en quelques secondes au micro-ondes pour obtenir un moelleux au cœur fondant. Son conditionnement individuel laisse le choix d'une consommation nomade ou à domicile.

Just like a bakery product, this molten pistachio cake with a chocolate ganache centre and no artificial colouring or preservatives is new to the ultra-fresh section. Its glass pot allows it to be reheated in the microwave in just a few seconds to obtain a molten cake with a melted centre. Its individual packaging means consumers can choose to eat it on-the-go or at home.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Marie Morin**
Date de mise sur le marché > **01/05/2014**
Conservation > **DLC 31 jours à 6 °C max**
GENCOD > **3 372 900 900 559**
Conditionnement > **pot en verre de 100 g**
Volume de production par an > **6 T**
Zone d'exportation > **Belgique, Suisse, Allemagne, Autriche, Hongrie**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1987**
Chiffre d'affaires en 2013 > **10,5 M €**
Certification d'entreprise > **BRC en cours**
Réseaux de distribution
Grossiste > 14 %
Restauration commerciale > 3 %
Magasins spécialisés > 8 %
Export > 5 %



Également présent sur le stand
SIAL :
7 J 212

Marie Morin
Zone Artisanale de l'Espérance
22120 Quessoy

Contact
Bruno MORIN
T : 02 96 72 52 47
b.morin@marie-morin.fr
www.marie-morin.fr

PETIT BRETON AFFINÉ AU CIDRE LOÏC RAISON PETIT BRETON - TRIBALLAT

Triballat propose une recette inédite sur le marché : un fromage affiné au cidre Loïc Raison. Le Petit Breton est fabriqué dans le respect de la tradition à partir de lait breton, puis affiné en cave durant 15 jours, ce qui lui permet le développement naturel de sa croûte dorée (sans colorant) et de ses arômes fruités.

Triballat presents a new recipe on the market: a cheese matured in Loïc Raison cider. Petit Breton cheese is made according to tradition from Breton milk, then matured for 15 days in a cellar which allows its golden rind (with no colourant) and its fruity flavour to naturally develop.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Triballat**
Date de mise sur le marché > **01/03/2014**
Conservation > **DLC 6 semaines entre 2 °C et 6 °C**
GENCOD > **3 273 220 021 132**
Conditionnement > **papier de 300 g**
Volume de production par an > **5 T**
Zone d'exportation > **Espagne, Portugal, Italie, Angleterre, Allemagne, Suisse, Benelux, Grand export**
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1951**
Chiffre d'affaires en 2013 > **218 M €**
Réseaux de distribution
GMS > 53 %
Restauration collective > 5,5 %
Magasins spécialisés > 10 %
Autre > 11,5 %
Export > 20 %



Également présent sur le stand
SIAL :
7 H 101

Triballat
2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

Contact
Marine BALMENS
T : 02 99 04 11 11
marine.balmens@triballat.com
www.triballat.fr

YAOURT À BOIRE À LA FRAISE

LA LAITERIE DE SAINT-MALO

Malo enrichit son savoir-faire traditionnel avec son premier yaourt à boire et met sur le marché un produit idéal à la consommation nomade et peu calorique. Ce yaourt fait à partir de lait ½ écrémé mise sur les saveurs naturelles en utilisant de la pulpe de fruits.

Malo is enriching its traditional know-how with its first yoghurt drink, and launching a low-calorie product on the market that is ideal for on-the-go consumption. This yoghurt, made from semi-skimmed milk, relies on natural flavours derived from fruit pulp.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Malo**
Date de mise sur le marché > **01/03/2014**
Conservation > **DLC 34 jours entre 0 °C et 6 °C**
GENCOD > **3 278 699 005 201**
Conditionnement > **bidonnette de 250 g**
Volume de production par an > **50 T**
Zone d'exportation > **DOM&TOM, Russie**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1948**
Chiffre d'affaires en 2013 > **90 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
GMS > 70 %
Export > 30 %

YAOURT BRASSÉ BIO HIBISCUS

MARIE MORIN

Le yaourt brassé biologique à l'hibiscus est un inédit au rayon frais. La pasteurisation douce et le brassage à la main conservent au mieux le crémeux et l'onctuosité du yaourt. Ce produit est né de la collaboration de deux entreprises bretonnes : Marie Morin et Ker Diop. Marie Morin intègre à sa préparation le sirop de fleurs d'hibiscus transformées par Ker Diop en Bretagne. Les fleurs d'hibiscus sont récoltées par des coopératives de régions rurales d'Afrique de l'Ouest, grâce au travail des femmes. Par cette démarche, Marie Morin participe au commerce équitable.

Organic stirred hibiscus yoghurt is a new addition to the chilled aisle. The gentle pasteurisation and the hand stirring optimally preserve the creaminess and smoothness of the yoghurt. This product is the fruit of collaboration between two Breton companies: Marie Morin and Ker Diop. Marie Morin incorporates the hibiscus flower cordial processed by Ker Diop in Brittany into its preparation. The hibiscus flowers are collected by cooperatives in rural areas of West African thanks to the work of women. Through this action, Marie Morin contributes to fair trade.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Marie Morin**
Date de mise sur le marché > **01/02/2014**
Conservation > **DLC 24 jours entre 0 °C et 4 °C**
GENCOD > **3 372 900 900 535**
Conditionnement > **pot en verre de 140 g**
Volume de production par an > **1 T**
Zone d'exportation : **Belgique, Suisse, Allemagne, Autriche, Hongrie**
Signe d'identification d'origine et de qualité > **Agriculture Biologique**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1987**
Chiffre d'affaires en 2013 > **10,5 M €**
Certification d'entreprise > **BRC en cours**
Réseaux de distribution
Grossiste > 14 %
Restauration commerciale > 3 %
Magasins spécialisés > 8 %
Export > 5 %



Egalement présent sur le stand
SIAL :
7 L 012

Laiterie de Saint-Malo
9 rue du Clos du Noyer
35406 Saint-Malo

Contact
Sophie GUIZIOU
T : 06 79 65 37 37
sguiziou.legal@sill.fr
www.malo.fr

Egalement présent sur le stand
SIAL :
7 J 212

Marie Morin
Zone Artisanale de l'Espérance
22120 Quessoy

Contact
Bruno MORIN
T : 02 96 72 52 47
b.morin@marie-morin.fr
www.marie-morin.fr

BISCUITS AU CHANVRE UP NATUREL - L'UZELAISE

Ces « biscuits Santé au chanvre » sont sans beurre, sans œufs, et contiennent peu de sucre, 100 % des protéines sont d'origine végétale. 1 sachet de 4 galettes apporte 47 % des besoins journaliers en oméga 3, 10 % des besoins en magnésium, 30 % des besoins en phosphore.

These "hemp health biscuits" are butter- and egg-free, low in sugar, and contain 100 % plant-based protein. 1 pack of 4 biscuits provides 47 % of the daily requirement of omega 3, 10 % of the daily requirement of magnesium, and 30 % of the the daily requirement of phosphorus.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Uzelaise**
Conservation > **12 mois**
GENCOD galettes sante
au chanvre > **3379730000114**
GENCOD Palets sante
au chanvre > **3379730000107**
Conditionnement > **étui cartonné,**
galette de 8,75 g et palet de 13,75 g



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1974**
Chiffre d'affaires
en 2013 > **3,4 M €**
Réseau de distribution
GMS > 98 %

PROJET
ACCOMPAGNÉ PAR



TRIO DE BISCUITS PARFUMÉS BISCUITERIE MÉNOU

Dans une boîte, visuel « pop art », la Biscuiterie Ménou propose un assortiment de trois biscuits aux parfums et aux couleurs différentes (grâce à des colorants naturels). Le palet de Bretagne aux pépites de chocolat noir, le craquant noisette aux pépites de fraise et les galettes pur beurre aux éclats de caramel.

In a "pop-art" style box, the Biscuiterie Ménou presents an assortment of three biscuits of different flavours and colours (made from natural colourants). Breton palet biscuits with dark chocolate chips, hazelnut crisps with strawberry chunks, and pure butter Breton shortbread biscuits with caramel flakes.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Ménou**
Date de mise
sur le marché > **07/2013**
Conservation > **DLUO 9 mois**
à température ambiante
GENCOD > **3 337 442 012 405**
Conditionnement > **boîte carton**
imprimé de 290 g
Zone d'exportation > **Ukraine**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **01/1980**
Réseaux de distribution
Grossiste > 17 %
Détaillant/Épicerie fine > 10 %
Magasins spécialisés > 3 %
Export > 2 %



Uzelaise
Zone Industrielle
22460 Saint-Hervé

Contact
Jean-Jacques LE FLOCH'
T : 02 96 28 83 21
uzelaise.le-floch@wanadoo.fr
www.upnaturel.fr

Également
présent
sur le stand
SIAL :
5a H 212

Ménou
16 rue de la gare
22 810 Plougonver

Contact
Martine et Sophie MÉNOU
T : 06 08 00 22 86
menou.jacques@gbusiness.fr
www.menou-biscuiterie.com

ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX CRÊPES DENTELLES

CANARD PASSION - PROCANAR

Association étonnante du foie gras et de la savoureuse crêpe dentelle, ce produit est élaboré à partir de canards nés, élevés et transformés en Bretagne et Loire Atlantique. Son goût unique en fait un produit prêt à consommer en entrée festive.

A surprising combination of foie gras and delicious crêpe dentelle biscuit, this product is made from ducks born, reared and processed in Bretagne and the Loire Atlantique. Its unique taste makes it a ready-to-eat product perfect for a festive starter.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Canard Passion**
Date de mise sur le marché > **15/10/13**
Conservation > **DLC 9 mois entre 0 °C et 4 °C**
GENCOD > **3 295 080 754 883**
Conditionnement > **barquette operculée + étui de 250 g**
Zone d'exportation > **Belgique, Angleterre, Allemagne, Europe de l'est, Danemark, Russie, Pays-Bas, Espagne, Italie, Japon, Canada, Australie**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1981**
Chiffre d'affaires en 2013 > **88,5 M €**
Certification d'entreprise > **IFS, BRC**
Réseaux de distribution
Grossiste > 32 %
GMS > 23 %
PAI (industriels) > 3 %
Filiales groupe LDC > 21 %
Export > 21 %



FOIE GRAS DE CANARD BRETON AU SEL DE GUÉRANDE ET POMMEAU DE BRETAGNE

DOMAINE DE LANDAUX - PROCANAR

Procanar lance le premier foie gras entier alliant le caractère subtil du Pommeau de Bretagne à la finesse du Sel de Guérande. Provenant de canards nés, élevés et transformés en Bretagne et Loire Atlantique, ce foie gras unique valorise les savoir-faire du terroir breton.

Procanar is launching the first whole foie gras combining the subtle character of Bretagne Pommeau and the finesse of Guérande salt. Produced from ducks born, reared and processed in Bretagne and the Loire Atlantique, this unique foie gras highlights Breton know-how.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Domaine de Lanvaux**
Date de mise sur le marché > **15/10/13**
Conservation > **DLUO 3 ans à température ambiante**
GENCOD > **3 295 080 754 777**
Conditionnement > **bocal en verre de 210 g**
Zone d'exportation > **Belgique, Angleterre, Allemagne, Europe de l'est, Danemark, Russie, Pays-Bas, Espagne, Italie, Japon, Canada, Australie**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1981**
Chiffre d'affaires en 2013 > **88,5 M €**
Certification d'entreprise > **IFS, BRC**
Réseaux de distribution
Grossiste > 32 %
GMS > 23 %
PAI (industriels) > 3 %
Filiales groupe LDC > 21 %
Export > 21 %



Egalement présent sur le stand
SIAL :
6 M 125

Procanar
ZI de la Haie
56190 Lauzach

Contact
Anne-Lise GUITTON
T : 02 97 48 78 61
anne-lise.guitton@provialeys.com
www.procanar.fr

Egalement présent sur le stand
SIAL :
6 M 125

Procanar
ZI de la Haie
56190 Lauzach

Contact
Anne-Lise GUITTON
T : 02 97 48 78 61
anne-lise.guitton@provialeys.com
www.procanar.fr

GAUFRES SAUMON AUX POIREAUX KRITSEN

Moelleuse, fondante et croustillante en bouche, cette gaufre salée se distingue par la simplicité des ingrédients qui la composent. Cette recette inédite de gaufre en version salée à réchauffer au grille-pain ou au four émerveille les papilles par l'association réussie de saumon et de poireaux. Un produit original qui permet de consommer du poisson de manière plus ludique, notamment pour les enfants. Une fois réchauffée, la gaufre est croustillante sous la dent et dégage tous ses arômes.

Spongy, melt-in-the-mouth with a crunchy texture, this savoury waffle sets itself apart with the simplicity of its ingredients. This novel recipe for a savoury waffle which can be warmed in the toaster or the oven will delight your tastebuds with the winning combination of salmon and leek. An original product that offers a fun way to eat fish, particularly for children. Once reheated, the waffle is crispy to bite into and gives off all its aromas.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Kritsen**
Date de mise sur le marché > **04/2013**
Conservation > **DLC 21 jours 0-4 °C**
GENCOD > **3 321 433 007 990**
Conditionnement > **barquette plastique et fourreau carton de 100 g**
Volume de production par an > **5 595,6 kg**
Zone d'exportation > **Italie**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1986**
Chiffre d'affaires en 2013 > **15,350 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > **25,15 %**
GMS: **42,61 %**
Restauration commerciale > **5,84 %**
Autre > **3,85 %**
Export > **22,01 %**



**PRIX DE LA MEILLEURE
NOUVEAUTÉ 2014**



LA PAUSE GOURMANDE BRETONNE LES GAULETTES DE SAINT-MALO

La Bretagne arrive sur le marché du snacking! Avec La Pause Gourmande Bretonne, les Galettes de Saint-Malo offrent la possibilité de déguster un repas complet et typiquement breton: une galette saucisse ainsi que deux crêpes au caramel au beurre salé. Son emballage compartimenté, micro-ondable et sécable, facilite les pauses déjeuner des consommateurs nomades.

Bretagne enters the snacking market! With the Pause Gourmande Bretonne, the Galettes de Saint-Malo offers the possibility to enjoy a complete and typically Breton meal: a sausage buckwheat pancake and two salted butter crêpes. Its compartmentalised, microwavable and divisible packaging makes lunch breaks easy for on-the-go consumers.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale >
Galettes de Saint-Malo
Date de mise sur le marché > **15/17/2014**
Conservation > **17 jours 0°- 4 °C**
GENCOD > **3 459 071 250 062**
Conditionnement > **Pack de 310 g**
Zone d'exportation > **Suisse**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1979**
Chiffre d'affaires en 2013 > **1,858 M €**
Réseaux de distribution
GMS > **70 %**
Vente directe > **30 %**



Marine Harvest Kritsen
ZA du Vern
29400 Landivisiau

Contact
Sarah-Clémence GUYADER
T : 02 98 68 44 44
sarah-clemence.guyader@marineharvest.com
www.kritsen.fr

Galettes de Saint-Malo
Za Actipole
35540 Miniac-Morvan

Contact
Katia EGUER
T : 06 81 69 18 74
galettesdesaintmalo@wanadoo.fr
www.galettesdestmalo.fr

TARTINABLE BOURSIN® SAUMON GUYADER

Un mariage savoureux entre le goût franc et généreux du fromage Boursin® ail et fines herbes et la douceur du saumon pour ce tartinable saumon et Boursin® ail et fines herbes. Des saveurs originales qui répondent à la forte demande sur le marché du traiteur de la mer. Sa texture fouettée et légère ainsi que la présence de véritables morceaux de saumon apportent un vrai plus à la recette. Prêt à consommer en tartine et en dipping, ce produit conviendra à tous.

A delightful blend of the full and generous taste of Boursin® Garlic & Fine Herbs cheese and the sweetness of Salmon for this spreadable Salmon and Boursin® Garlic & Fine Herbs. Original flavours that respond to the strong demand on the prepared seafood market. Its whipped and light texture combined with the presence of real salmon pieces brings a touch of authenticity to this recipe. Ready to eat as a spread or a dip, this product will suit everyone.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Guyader**
Date de mise sur le marché > **10/2012**
Conservation > **DLC 38 jours 0-4 °C**
GENCOD > **3 276770 010809**
Conditionnement > **pot en plastique de 120 g**
Volume de production par an > **30 000 kg**
Zone d'exportation > **Allemagne, Pays-Bas, Suisse, Belgique, Espagne, Autriche**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1930**
Chiffre d'affaires en 2013 > **70 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 18 %
GMS : 74 %
Restauration commerciale > 18 %
Export > 8 %



PRIX DE LA MEILLEURE NOUVEAUTÉ 2014



TERRINE DE THON CŒUR BOURSIN® GUYADER

Guyader associe sa terrine de thon à un cœur fondant de Boursin® poivre. Conditionné par tranches de deux, ce produit offre à tous les consommateurs adeptes de nouveautés et d'originalité une recette aux saveurs intenses. Un produit gourmand pour des entrées ou assiettes composées originales qui mettent à l'honneur le poisson et le fromage.

Guyader combines its tuna terrine with a soft Boursin® Black Pepper centre. Packaged in slices of two, this product offers all those consumers who appreciate novelty and originality a recipe with intense flavours. A gourmet product for original starters or main dishes that give pride of place to fish and cheese.

À PROPOS DU PRODUIT

Marque commerciale > **Guyader**
Date de mise sur le marché > **01/04/2014**
Conservation > **DLC 17 jours 0-4 °C**
GENCOD > **3 276 770 206 493**
Conditionnement > **2 coques plastiques individuelles dans emballage carton de 60 g**
Volume de production par an > **20 T**
Zone d'exportation > **Allemagne, Pays-Bas, Suisse, Belgique, Espagne, Autriche**



À PROPOS DE L'ENTREPRISE

Date de création > **1930**
Chiffre d'affaires en 2013 > **70 M €**
Certification d'entreprise > **IFS**
Réseaux de distribution
Grossiste > 18 %
GMS > 74 %
Export > 8 %



Guyader
Rue de Kerroc'h
29510 Landrevarzec

Contact
Marie-Noëlle DEFFUANT
T : 02 98 57 78 79
marie-noelle.deffuant@guyader.com
www.guyader.com

Guyader
Rue de Kerroc'h
29510 Landrevarzec

Contact
Natacha HENRI
T : 02 98 57 52 54
natacha.henri@guyader.com
www.guyader.com

2^E PARTIE

LES ENTREPRISES EXPOSANTES

À l'occasion de la 50^e édition du SIAL, plus de cent entreprises bretonnes, qu'elles soient réunies sous la bannière de la Bretagne ou qu'elles soient présentes au SIAL de façon indépendante, représentent la filière agroalimentaire bretonne sur l'ensemble des secteurs. Toutes concourent à témoigner de l'excellence et du dynamisme de la Bretagne en matière d'agroalimentaire.

THE EXHIBITING COMPANIES

On the occasion of the 50th edition of the SIAL, more than one hundred Breton companies, whether they are joined under the banner of Bretagne or whether they are present at the SIAL independently, are representing the Bretagne agro-food industry across all of the sectors. They are all competing to show off Bretagne excellence and dynamism in matters of agro-foods.

LISTE DES EXPOSANTS BRETONS PAR SECTEUR D'EXPOSITION

LIST OF THE BRETON EXHIBITORS BY SECTOR OF EXHIBITION

BOISSONS

BEVERAGES

BRETAGNE COCEB BOISSONS	5b M 045
BRITT - BRASSERIE DE BRETAGNE	5b M 047
CELLIERS ASSOCIÉS	5b M 049
CIDRES BIGOUD	5b L 046
KYSTIN SARL	5b L 048

CHARCUTERIE ET SALAISONS

CURED AND SALT MEAT

COOPERL ARC ATLANTIQUE	6 P 070
LINÉAIRES	6 V 068

CONSERVES

PRESERVED PRODUCTS

CHANCERELLE INTERNATIONAL	5b Q 017
------------------------------	----------

ÉPICERIE

GROCERY

ALTHO-BRET'S	5a L 220
BRETAGNE COCEB - ÉPICE- RIE ET MULTI PRODUITS	5a H 208
CONSERVIERIE COURTIN	5a L 190
ÉDITIONS DU BOISBAUDRY LINÉAIRES	5a T 260
GLOBE EXPORT SARL ALGUES DE BRETAGNE	5a J 213
LÉGULICE - LOU	5a J 211
SOREAL	5a J 209

ÉPICERIE FINE

GOURMET PRODUCTS

BRETAGNE COCEB ÉPICERIE FINE	5b W 036
BRETAGNE COCEB ÉPICERIE FINE	5b W 046
CONFITURES DE RAPHAËL	5b W 040
CONSERVIERIE GONIDEC	5b W 038
CUISINE AROMATIQUE	5b V 028
GROIX ET NATURE	5b W 050
HÉNAFF	5b W 035
LA MAISON D'ARMORINE	5b X 037
LA TRINITAINE	5b WX 042
SARL LMA - LA BISCUITERIE DE BRETAGNE	5b X 049
SAS CHATILLON CHOCOLATIER	5b WX 048

FRUITS & LÉGUMES

FRUITS & VEGETABLES

GRUPE CHERITEL	5a M 055
----------------	----------

IN-FOOD / PAI

INGRÉDIENTS ET SOLUTIONS DE SOUS-TRAITEMENT

IN-FOOD / PAI, INGREDIENT SOLUTIONS AND OUTSOURCING

BRETAGNE COCEB IN-FOOD/PAI, INGRÉDIENTS ET SOLUTIONS DE SOUS-TRAITEMENT	7 C 214
CULINARI MUNDI	7 D 190
INGREDYS CONSULTANTS	7 D 188
INVIVO LABS	7 C 214

PRODUITS BIOLOGIQUES

ORGANIC PRODUCTS

BORD À BORD ALGUE SERVICE	5a J 038
BRETAGNE COCEB PRODUITS BIOLOGIQUES	5a J 038
PLURIELLES	5a K 020

PRODUITS DE LA MER

SEAFOOD PRODUCTS

BRETAGNE COCEB PRODUITS DE LA MER FRAIS	6 K 041
CADORET (HUÎTRES)	6 H 051
CINQ DEGRÉ OUEST	6 H 051
PARCS SAINT-KERBER	6 K 043
S&I FRANCE LES HUÎTRES OSTRA RÉGAL	6 K 047

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

DAIRY PRODUCTS, EGGS

A.B. TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES	7 J 153
ARMOR PROTEINES	7 L 088
FIT	7 L 011
LAÏTA	7 J 086
MARIE MORIN	7 J 212
SILL	7 L 012
TRIBALLAT NOYAL - SOJASUN	7 H 101

PRODUITS SUCRÉS, BISCUITERIE

& PANIFICATION FINE

CONFECTIONERY PRODUCTS, BISCUITS & PASTRY

BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ	5a J 181
BISCUITERIE LA MÈRE POULARD	5a H 188
BISCUITERIE MÈNOU	5a H 212
BRETAGNE COCEB - PRO- DUITS SUCRÉS, BISCUITERIE ET PANIFICATION FINE	5a H 208
CRÉPERIE LANGADOUÉ	5a H 214
LES DÉLICES DE LANDELEAU	5a H 210
LOC MARIA BISCUITS	5a H 122

PRODUITS SURGELÉS, GLACES ET CRÈMES GLACÉES

FROZEN FOOD, ICE CREAM

BRIDOR	6 C 001
LE MONDE DES CRÊPES	6 B 029
LES DÉLICES DU CHEF	5a T 103
PIMENT VERT SAS	6 K 069
TRAITEUR DE PARIS	5a T 090

PRODUITS TRAITEURS

SNACKING

FRESH PREPARED FOOD PRODUCTS - READY TO MEAT

BRETAGNE COCEB PRODUITS TRAITEURS	6 K 051
LOSTE GRAND SALOIR	6 L 042
MIX BUFFET	6 L 070
SAPRESTI TRAITEUR	6 L 042
SOBREVAL	6 L 091
YOUINOUS SA GROUPE NICOT	6 K 045

RÉGIONS DE FRANCE & INSTITUTIONNELS

REGIONS OF FRANCE

ABEA	5a M 056
ALTHO-BRET'S	5a M 056
BISCUITERIE MÈNOU	5a M 056
BREIZH AVOAN	5a M 056
BRETAGNE COCEB RÉGION DE FRANCE	5a M 056
BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL	5a M 056
BRETAGNE DÉVELOPPE- MENT INNOVATION	5a M 056
BRITT BRASSERIE DE BRETAGNE	5a M 056
CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN	5a M 056
CSR - KERISAC	5a M 056
CSR - LOIC RAISON	5a M 056
ETS CHAPRON CIDRE SORRE	5a M 056
EURIAL	5a M 056
GALETTES DE SAINT-MALO	5a M 056

GLOBE EXPORT SARL ALGUES DE BRETAGNE	5a M 056
GRANDEUR NATURE	5a M 056
GROIX ET NATURE	5a M 056
GUYADER GASTRONOMIE	5a M 056
HÉNAFF	5a M 056
KYSTIN SARL	5a M 056
LA MAISON D'ARMORINE	5a M 056
LA POTAGÈRE	5a M 056
LAITIÈRE DE SAINT-MALO	5a M 056
LAITIÈRE LE GALL	5a M 056
LÉGULICE - LOU	5a M 056
LES 4 SAISONS	5a M 056
L'UZELAISE	5a M 056
MARIE MORIN	5a M 056
MARINE HARVEST	5a M 056
MERALLIANCE	5a M 056
ND MAC SYSTEMS	5a M 056
PROCANAR SAS	5a M 056
PRODUIT EN BRETAGNE	5a M 056
QWEHLI SA	5a M 056
RÉGION BRETAGNE	5a M 056
SARL BLC	5a M 056
SARL LMA - LA BISCUITERIE DE BRETAGNE	5a M 056
SAVEOL SCA	5a M 056
SECRETS DE FAMILLE	5a M 056
TRAOU MAD	5a M 056
TRIBALLAT NOYAL - SOJASUN	5a M 056
VALORIAL	5a M 056

TECHNOLOGIES, ÉQUIPEMENTS ET SERVICES

TECHNOLOGIES, EQUIPMENT AND SERVICES

BALPE MACHINES À CRÊPES ET PANCAKES	7 B 237
ETS LANDOIS HYGIÈNE MANUTENTION	7 C 287

IBL	7 D 253
LIMA	7 AB 270
SDTN	7 G 263
STG	7 C 267

VIANDES & TRIPERIE

MEAT & TRIPES

ALBA FRANCE SA	6 S 181
ALIZE INTERNATIONAL	6 PS 182
BERNARD - JEAN FLOCH	6 H 174
BIGARD	6 H 176
BRETAGNE COCEB - VIANDES ET TRIPERIES FRAÎCHES	6 S 175
CASCO SAS	6 M 176
CEDRO SAS - GAD SAS GROUPE CECAB	6 M 154
DADYPAC	6 PS 176
JESTIN SAS	6 M 176
MADEOFOODS	6 S 179
NZ DIRECT	6 S 173
SCG	6 E 217
SVA JEAN ROZE	6 H 176
TENDRIADE	6 S 177
VICTA	6 V 138

VOLAILLES & GIBIERS

POULTRY & GAMES

BOSCHER VOLAILLES	6 H 158
FARMOR	6 H 158
GELAGRI	6 E 126
PROCANAR SAS	6 M 125
RONSARD	6 E 126
SAVEL	6 H 136
VOLAILLES DE KERANNA	6 H 158

LISTE DES EXPOSANTS BRETONS PAR SECTEUR D'EXPOSITION

LIST OF THE BRETON EXHIBITORS BY SECTOR OF EXHIBITION

A		
A.B. TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES	7 J 153	BRETAGNE COCEB ÉPICERIE FINE 5b W 046
ABEA	5a M 056	BRETAGNE COCEB IN-FOOD/PAI, INGRÉDIENTS ET SOLUTIONS DE SOUS-TRAITANCE 7 C 214
ALBA FRANCE SA	6 S 181	BRETAGNE COCEB PRODUITS BIOLOGIQUES 5a J 038
ALIZE INTERNATIONAL	6 PS 182	BRETAGNE COCEB PRODUITS DE LA MER FRAIS 6 K 041
ALTHO-BRET'S	5a L 220	BRETAGNE COCEB - PRO- DUITS SUCRÉS, BISCUITERIE ET PANIFICATION FINE 5a H 208
ALTHO-BRET'S	5a M 056	BRETAGNE COCEB PRODUITS TRAITEURS 6 K 051
ARMOR PROTÉINES	7 L 088	BRETAGNE COCEB RÉGION DE FRANCE 5a M 056
B		
BALPE MACHINES À CRÊPES ET PANCAKES	7 B 237	BRETAGNE COCEB - VIANDES ET TRIPERIES FRAÎCHES 6 S 175
BERNARD - JEAN FLOCH	6 H 174	BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL 5a M 056
BIGARD	6 H 176	BRETAGNE DÉVELOPPE- MENT INNOVATION 5a M 056
BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ	5a J 181	BRIDOR 6 C 001
BISCUITERIE LA MÈRE POULARD	5a H 188	BRITT BRASSERIE DE BRETAGNE 5a M 056
BISCUITERIE MÉNOU	5a H 212	BRITT BRASSERIE DE BRETAGNE 5b M 047
BISCUITERIE MÉNOU	5a M 056	
BORD À BORD ALGUE SERVICE	5a J 038	
BOSCHER VOLAILLES	6 H 158	
BREIZH AVOAN	5a M 056	
BRETAGNE COCEB BOISSONS	5b M 045	
BRETAGNE COCEB - ÉPICERIE ET MULTI PRODUITS	5a H 208	
BRETAGNE COCEB ÉPICERIE FINE	5b W 036	

C

CADORET (HUITRES)	6 H 051
CASCO SAS	6 M 176
CEDRO SAS GAD SAS - GROUPE CECAB	6 M 154
CELLIERS ASSOCIÉS	5b M 049
CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN	5a M 056
CHANCERELLE INTERNATIONAL	5b Q 017
CIDRES BIGOUD	5b L 046
CINQ DEGRÉ OUEST	6 H 051
CONFITURES DE RAPHAËL	5b W 040
CONSERVERIE COURTIN	5a L 190
CONSERVERIE GONIDEC	5b W 038
COOPERL ARC ATLANTIQUE	6 P 070
CRÉPERIE LANGADOUE	5a H 214
CSR - KERISAC	5a M 056
CSR - LOIC RAISON	5a M 056
CUISINE AROMATIQUE	5b V 028
CULINARI MUNDI	7 D 190

D

DADYPAC	6 PS 176
---------	----------

E

ÉDITIONS DU BOISBAUDRY LINÉAIRES	5a T 260
ETS CHAPRON - CIDRE SORRE	5a M 056
EURIAL	5a M 056
ETS LANDOIS HYGIÈNE MANUTENTION	7 C 287

F

FARMOR	6 H 158
FIT	7 L 011

G

GALETTES DE SAINT-MALO	5a M 056
GELAGRI	6 E 126

GLOBE EXPORT SARL ALGUES DE BRETAGNE	5a J 213
GLOBE EXPORT SARL ALGUES DE BRETAGNE	5a M 056
GRANDEUR NATURE	5a M 056
GROIX ET NATURE	5a M 056
GROIX ET NATURE	5b W 050
GROUPE CHERITEL	5a M 055
GUYADER GASTRONOMIE	5a M 056

H

HÉNAFF	5a M 056
HÉNAFF	5b W 035

I

IBL	7 D 253
INGREDYS CONSULTANTS	7 D 188
INVIVO LABS	7 C 214

J

JESTIN SAS	6 M 176
------------	---------

K

KYSTIN SARL	5a M 056
KYSTIN SARL	5b L 048

L

LAITERIE DE SAINT-MALO	5a M 056
LAITERIE LE GALL	5a M 056
LA MAISON D'ARMORINE	5a M 056
LA MAISON D'ARMORINE	5b X 037
LA POTAGÈRE	5a M 056
LA TRINITAINE	5b WX 042
LAÏTA	7 J 086
LE MONDE DES CRÊPES	6 B 029
LÉGULICE - LOU	5a J 211
LÉGULICE - LOU	5a M 056
LES 4 SAISONS	5a M 056

LES DÉLICES DE LANDELEAU	5a H 210
LES DÉLICES DU CHEF	5a T 103
LIMA	7 AB 270
LINÉAIRES	6 V 068
LOC MARIA BISCUITS	5a H 122
LOSTE GRAND SALOIR	6 L 042
L'UZELAISE	5a M 056

M

MADEOFOODS	6 S 179
MARIE MORIN	5a M 056
MARIE MORIN	7 J 212
MARINE HARVEST	5a M 056
MÉRALLIANCE	5a M 056
MIX BUFFET	6 L 070

N

ND MAC SYSTEMS	5a M 056
NZ DIRECT	6 S 173

P

PARCS SAINT-KERBER	6 K 043
PIMENT VERT SAS	6 K 069
PLURIELLES	5a K 020
PROCANAR SAS	5a M 056
PROCANAR SAS	6 M 125
PRODUIT EN BRETAGNE	5a M 056

Q

QWEHLI SA	5a M 056
-----------	----------

R

RÉGION BRETAGNE	5a M 056
RONSARD	6 E 126

S

SAPRESTI TRAITEUR	6 L 042
SARL BLC	5a M 056
SARL LMA - LA BISCUITERIE DE BRETAGNE	5a M 056
SARL LMA - LA BISCUITERIE DE BRETAGNE	5b X 049
SAS CHATILLON CHOCOLATIER	5b WX 048
SAVEL	6 H 136
SAVEOL SCA	5a M 056
SCG	6 E 217
SDTN	7 G 263
SECRETS DE FAMILLE	5a M 056
SGI FRANCE LES HUITRES OSTRA RÉGAL	6 K 047
SILL	7 L 012
SOBREVAL	6 L 091
SOREAL	5a J 209
STG	7 C 267
SVAJEAN ROZE	6 H 176

T

TENDRIADE	6 S 177
TRAITEUR DE PARIS	5a T 090
TRAOU MAD	5a M 056
TRIBALLAT NOYAL - SOJASUN	5a M 056
TRIBALLAT NOYAL - SOJASUN	7 H 101

V

VALORIAL	5a M 056
VICTA	6 V 138
VOLAILLES DE KERANNA	6 H 158

Y

YOUINOUS SA GROUPE NICOT	6 K 045
-----------------------------	---------

LE PROGRAMME DES CONFÉRENCES THE CONFERENCE AGENDA

MERCREDI 22 OCTOBRE À 16 H 30

> **Conférences et table ronde SIAL TV - Hall 5A**

« *Demain dans l'assiette: devons-nous modifier nos habitudes d'omnivores, nous nourrir de protéines végétales, d'insectes, de méduses ou d'algues, ou encore inventer de nouvelles façons de nous procurer nos apports nutritionnels quotidiens?* »

Avec la participation de Jean-Luc PERROT,
Directeur de Valorial

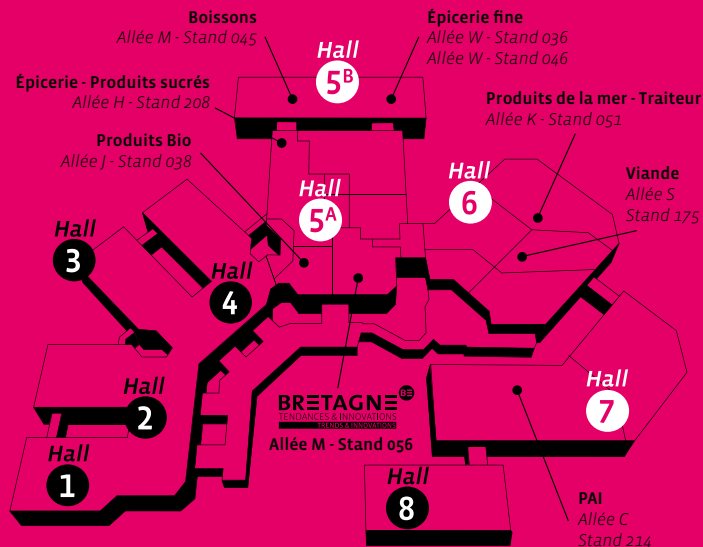
WEDNESDAY 22 OCTOBER AT 4:30 PM

> **SIAL TV round table - Hall 5A**

“*Should we change our omnivore habits and simply eat vegetable-based proteins, insects, jellyfish and seaweed or invent new ways of getting our daily nutritional intake?*”

With the participation of Jean-Luc PERROT,
Director of Valorial

LES ENTREPRISES PRÉSENTES SUR LES STANDS « BRETAGNE » AU SIAL



HALL 5A

Région de France

« Tendances & Innovations de Bretagne » **M 056**

Épicerie - Produits sucrés

Biscuiterie Ménou **H 212**

Crêperie Langadoué **H 214**

La Quimperloise **H 214**

Globe Export **J 213**

Algues de Bretagne **J 213**

Légulice - Lou **J 211**

Les Délices de Landeleau **H 210**

Soréal **J 209**

Produits biologiques

Bord à Bord **J 038**

HALL 5B

Boissons

Britt Brasserie **M 047**

Cidres Bigoud **L 046**

Le Brun **L 046**

Kystin **L 048**

Les Celliers Associés **M 049**

Épicerie Fine

Chatillon **WX 048**

Chocolatier **WX 048**

Confitures de Raphaël **W 040**

Conserverie Gonidec **W 038**

Conserverie Groix & Nature **W 050**

La Biscuiterie de Bretagne **X 049**

La Maison d'Armorine **X 037**

La Trinitaine **WX 042**

HALL 6

Produits de la Mer Traiteur

Parcs Saint-Kerber **K 043**

Huîtres Ostra Régal **K 047**

Youinou **K 045**

Viande

Alba France **S 181**

Alizé International **PS 182**

Dadypac **PS 176**

Madeofoods **S 179**

Tendriade **S 177**

HALL 7

PAI

InVivo Labs **C 214**

3^E PARTIE



LES PARTENAIRES

Bretagne Développement Innovation et la COCEB remercient l'ensemble des partenaires et des entreprises bretonnes qui leur font confiance à chaque édition du SIAL. Grâce à ce travail collectif, chacun participe à la valorisation de l'agroalimentaire breton.

THE PARTNERS

Bretagne Développement Innovation and the COCEB would like to thank all of the Bretagne partners and companies who put their trust in them at every edition of the SIAL. Thanks to this collective work, everyone participates in the promotion of Bretagne agro-food industry.

LE PRIX ISOGONE



Isogone est le concours de l'innovation pour les industriels agroalimentaires bretons. Depuis plus de 20 ans, il est organisé tous les ans par les élèves ingénieurs d'Agrocampus Ouest (INSFA) grâce à l'aide de nombreux partenaires professionnels. Participer au concours Isogone c'est bénéficier d'un avis d'expert pour améliorer l'innovation,

profiter des compétences de chacun pour se développer et également communiquer sur son produit et son entreprise. Isogone a pour but de promouvoir et de récompenser l'innovation au sein des PME agroalimentaires bretonnes.

THE ISOGONE PRIZE

Isogone is the innovation competition for Breton agrifood manufacturers. For more than 20 years, this has been organized annually by engineering students from Agrocampus Ouest (INSFA, network of engineers) with the help of numerous professional partners. Those who participate in the Isogone competition benefit from expert advice to help them to improve their innovative actions, take

advantage of the skills of all individuals in order to make progress, and promote their project and their business. The objective of Isogone is to promote and reward the innovative actions taken by Breton agrifood SMEs.

LE PRIX DE LA MEILLEURE NOUVEAUTÉ 2014



Produit en Bretagne, le premier réseau économique de Bretagne, inclut dans ses missions l'accompagnement des PME innovantes. C'est pourquoi depuis 2001, le Prix de la Meilleure Nouveauté récompense des produits savoureux, vendus en GMS, dégustés et jugés par un jury de 400 consommateurs, chefs de rayon et restaurateurs bretons. Les caractéristiques

organoleptiques sont essentielles mais il faut que le produit alimentaire primé apporte un réel plus aux consommateurs (praticité, plaisir gustatif, nutrition...).

Les lauréats bénéficient d'une campagne de communication: affichage, insertions presse, spot radio, animations magasins, présence sur tract...

THE PRIZE FOR THE BEST NEW PRODUCT 2014

One of the missions of Produit en Bretagne (made in Bretagne), Bretagne's biggest economic network, is to support innovative SMEs. That's why since 2001, the Prix de la Meilleure Nouveauté (prize for the best new product) has been rewarding delicious products sold in supermarkets, tasted and judged by a panel of 400 Breton consumers, store managers and restaurateurs. The sensory characteristics are

vital but the winning food product must have a real advantage for consumers (practicality, great flavour, nutrition, etc.). The winners receive an advertising campaign: posters, press inserts, radio advertisement, in-store advertising, presence in tract, etc.



VALORIAL

Inventons ensemble vos aliments de demain!

Pôle de compétitivité agroalimentaire du grand Ouest situé au cœur du 1^{er} bassin agroalimentaire d'Europe, Valorial rassemble 270 membres : industriels, centres de recherche et établissements d'enseignement supérieur.

Valorial met son expertise d'ingénierie de projet et les compétences de son réseau au service du développement et du financement de vos innovations alimentaires.

Cœur de métier :

Identifier, monter et accompagner des projets de R&D collaboratifs innovants, dans 5 domaines d'expertises : nutrition santé animale et humaine, qualité et sécurité des aliments, technologies innovantes, ingrédients fonctionnels, usages et marketing alimentaire, avec une approche transversale en développement durable.

Chaîne de services : de l'idée... au marché!

Valorial vous propose un ensemble de services allant de l'idée à la mise sur le marché, en passant par l'ingénierie de projet et l'ingénierie financière. Ce service peut s'envisager dans son ensemble comme par mailon, en fonction de vos propres besoins, de votre organisation ou de la nature même de votre projet d'innovation. Souplesse, réactivité et confidentialité sont au cœur des préoccupations de Valorial et de son réseau.

Inventing your food for the future together!

An agri-food competitiveness cluster in Western France located at the heart of Europe's leading food-processing region, Valorial brings together 270 members: representatives from industry, research centres and higher education establishments.

Valorial uses its expertise in project engineering and the skills of its network to help develop and finance your food innovations.

Core business:

Identify, develop and support innovative joint R&D projects, in 5 fields of expertise: human and animal health and nutrition, food quality and safety, innovative technology, functional ingredients, food uses and marketing, with a cross-cutting approach to sustainable development.

Service chain: from the idea... to the market!

Valorial offers a range of services from the idea to its launch on the market, including project engineering and financial engineering. This service can be taken as a whole or by step, according to your needs, your organisation, or the nature of your innovation project.

Flexibility, responsiveness and confidentiality are the key concerns for Valorial and its network.

Chiffres-clés* :

- 270 adhérents, dont 2/3 d'industriels
- 306 projets collaboratifs innovants labellisés depuis 2006
- 2 plateformes mutualisées d'innovation en service
- 100 projets d'innovation terminés
- 470 M€ investis en R&D depuis 2006
- 1600 industriels et chercheurs impliqués dans les projets
- 95 % des projets d'innovation industriels financés en 2013

*au 31/12/2013

Key figures*:

- 270 members, including 2/3 industrial representatives
- 306 innovative collaborative projects approved since 2006
- 2 shared service innovation platforms
- 100 innovation projects completed
- €470 million invested in R&D since 2006
- 1,600 industrial partners and researchers involved in the projects
- 95% of industrial innovation projects financed in 2013

*at 31/12/2013

www.pole-valorial.fr

PARTENAIRES PARTNERS

L'opération Bretagne au SIAL a été organisée et coordonnée par la COCEB et BDI avec le soutien du Conseil régional de Bretagne et en partenariat avec :

- > Région Bretagne
- > COCEB
- > Bretagne Développement Innovation
- > Association Bretonne des entreprises agroalimentaire
- > Centre Culinaire Contemporain
- > Produit en Bretagne
- > Bretagne Commerce International



RÉGION BRETAGNE

Un plan agri-agro pour l'avenir de nos filières de production et les entreprises agroalimentaires.

Première région agricole de France sur de nombreuses filières majeures, (légumes, filières animales...), la Bretagne s'est engagée aux côtés de l'État dans un Pacte d'Avenir qui se décline en un Plan agricole et agroalimentaire breton.

Ce Plan affirme 5 priorités :

- > Modernisation des outils de production;
- > Innovation;
- > Internationalisation;
- > Commercialisation;
- > Élévation/adaptation des compétences.

Dans le cadre du fonds européen FEADER, 240 M€ seront mobilisés jusqu'en 2020 pour soutenir les investissements dans l'agriculture et l'agroalimentaire.



CONFÉRENCE DES CHAMBRES ÉCONOMIQUES DE BRETAGNE
Accompagner et valoriser les entreprises bretonnes

Les Chambres Économiques de Bretagne regroupent leurs compétences afin de promouvoir les entreprises dans le cadre des salons professionnels européens et de valoriser les démarches d'Innovation et de Qualité. Au SIAL, la COCEB accompagne 56 entreprises. Retrouvez-les sur les stands « Bretagne ».

BRETAGNE[®]
DÉVELOPPEMENT
INNOVATION

BRETAGNE DÉVELOPPEMENT
INNOVATION AU SERVICE
DE L'ÉCONOMIE RÉGIONALE

Les filières alimentaires en chiffres :

- > 1^{er} région Agricole-Agroalimentaire en France;
- > 150 000 emplois;
- > 40 % des emplois industriels de la région;
- > 1^{er} secteur industriel breton;
- > 9 Mds d'€ de CA issus de l'agriculture en 2013;
- > 20 Mds d'€ de CA pour l'agroalimentaire en 2013.

Bretagne Développement Innovation a pour mission la coordination, l'animation et la promotion des principales filières économiques bretonnes, notamment dans la filière alimentaire.



L'ABEA : ASSOCIATION BRETONNE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

- > Un rôle de représentation et de défense des intérêts du secteur agroalimentaire en Bretagne;
- > Une offre opérationnelle et concrète centrée sur la compétitivité des entreprises et le développement social : programmes collaboratifs expérimentaux, ateliers thématiques.

Les IAA en Bretagne : un secteur dynamique et puissant

- > 680 sociétés et coopératives;
- > 18 milliards d'euros de chiffre d'affaires.



CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN

- > Innover par les usages
- > Mettre le marketing au cœur de la R&D



PRODUIT EN BRETAGNE
La marque du savoir-faire breton

- > **Notre projet :** le développement territorial durable au service de l'emploi;
- > **Notre métier :** la promotion du savoir-faire breton;
- > **Nos valeurs :** solidarité, audace, ouverture, respect, convivialité;

En chiffres :

- > 1^{re} marque régionale collective en France créée en 1993;
- > 330 entreprises de tous métiers : agroalimentaire, distribution, culture, art de vivre, équipement industriel, services...
- > Plus de 100 000 salariés en Bretagne (5 départements);
- > 4 000 produits signés.

© conception graphique : www.pollenstudio.fr
© exécution : www.duneideelautre.com
© photos : i stock / fotolia

Imprimé sur papier 100% recyclé

**Bretagne
Développement
Innovation**

Jean-Paul Simier
T. 02 99 84 85 31
contact@bdi.fr

**Conférence des Chambres
Économiques de Bretagne**

Emilie Gardin
T. 02 23 48 27 77
bretagne.coceb@gmail.com

Valorial

Jean-Luc Perrot
T. 02 23 48 59 64
valorial@pole-valorial.fr

