

DES NOUVEAUTÉS À SAVOURER!



L'Association Produit en Bretagne
a le

plaisir de vous présenter le lauréats 2022 du

Prix de la Meilleure Nouveauté Restauration

www.produitenbretagne.bzh



11^{ème} édition du Prix de la Meilleure Nouveauté en restauration



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

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

Les objectifs sont triples :

- **Mieux faire connaître Produit en Bretagne** dans les cuisines, les restaurants, cantines... de Bretagne et d'ailleurs
- **Accompagner par la promotion et le référencement** les entreprises qui innovent dans ce domaine.
- Favoriser **l'innovation des entreprises** sur ce marché



Un processus de sélection rigoureux

MEILLEURE
NOUVEAUTÉ
RESTAURATION



2022

Le jury et les critères de sélection

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

Le jury est composé des Distributeurs Membres et des utilisateurs, accompagnés de conseillers culinaires sur les produits.

Les **critères** pris en compte sont : la nouveauté du produit, le développement durable, les caractéristiques organoleptiques (texture, goût...), la praticité de stockage et de préparation, le prix, la facilité d'utilisation, ...

Les produits candidats devaient pour cette 11^e édition :

- Être **habilités**, c'est-à-dire fabriqués en Bretagne, par une société membre, dans un site de production validé par un audit Qualité (*L'adhésion de l'entreprise est une première étape mais chaque produit doit ensuite être habilité, selon une procédure déposée auprès de Bureau Veritas depuis fin 2006*).
- Être **destinés à la vente aux restaurants et collectivités** (scolaire, santé, entreprise et administration, ...), **épicerie fine ou traiteurs...**
- Avoir une **saveur intéressante**, pour plaire aux dégustateurs et aux consommateurs
- Présenter un **caractère de nouveauté pour les entreprises bretonnes et/ou innovant**
- Avoir été **lancés en 2021**

La promotion des produits lauréats

MEILLEURE
NOUVEAUTÉ
RESTAURATION



2022

Le produit lauréat va bénéficier d'une diffusion dans les réseaux de distribution du secteur grâce à l'engagement des Distributeurs Membres qui vont intégrer dans leur gamme la Meilleure Nouveauté Restauration 2022 (dans la mesure où le Distributeur peut référencer le produit selon sa température...).

Un accompagnement en **communication** va également être mis en place : relais sur les réseaux sociaux, insertion dans Néo-restauration, communication lors de salons et événements Produit en Bretagne...

Les distributeurs et les utilisateurs adhérents à l'association :



MEILLEURE
NOUVEAUTÉ
RESTAURATION



2022

FÊTONS LA BRETAGNE ! SUR TOUTES LES TABLES !

LIDOMP BREIZH WAR AN HOLL DAOLIOÙ

Les lauréats 2022 du Prix de la Meilleure Nouveauté RHD



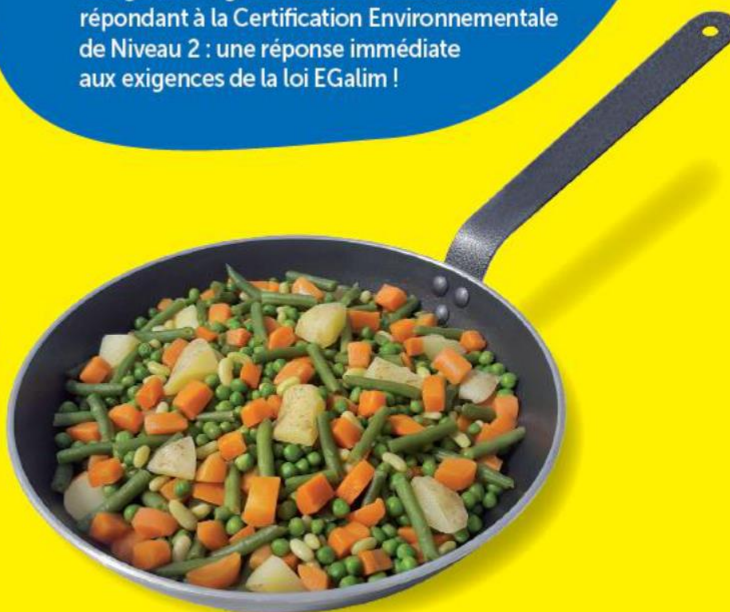
Les surgelés



La Poêlée Printanière

Sachet de 2,5 kg • Colis de 4 UV (Surgelés)

- Des légumes riches en fibres et en protéines, qui ont une bonne tenue en cuisson !
- Une poêlée gourmande associant des légumes, la pomme de terre primeur de Bretagne et une légumineuse.
- La signature Agri Confiance®, reconnue comme répondant à la Certification Environnementale de Niveau 2 : une réponse immédiate aux exigences de la loi EGalim !



La Marque des
savoir-faire bretons

www.produitenbretagne.bzh



LA POÊLÉE PRINTANIÈRE

Une filière courte

Une Origine garantie,
des légumes cultivés et préparés
en France

La signature Agri Confiance®

De la pomme de terre Primeur
de Bretagne



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX :

Petits pois doux, carottes, haricots
verts, pommes de terre primeur,
flageolets.



Le label Agri Confiance
(certification NF V01-007)
est reconnu comme répondant à la
Certification Environnementale de Niveau 2
= une réponse immédiate aux exigences
de la loi Egalim I



Navarin d'agneau



Gratin de légumes
printaniers



Blanquette de lotte

LA POÊLÉE PRINTANIÈRE

INGRÉDIENTS :

Petits pois doux 26,4% mini, carottes 24% mini, haricots verts 14,4% mini, pommes de terre primeur 8% mini, flageolets 7,2% mini.



Légumes : 100% Origine France
Conditionné 100% en France
Surgelé 100% en France

CARACTÉRISTIQUES :

Dénomination légale : Mélange de légumes (90%) et de pommes de terre primeur, surgelé.

Allergènes : Fabriqué dans un atelier qui utilise également du céleri.

Conservation : 24 mois à -18°C / à date de conditionnement.

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié et ne contient pas d'huile de palme. Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Origine des produits : France.

CRITÈRES GEMRCN :

Fréquence sur 20 repas : 10

VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G :

ÉNERGIE	MATIÈRES GRASSES	GLUCIDES		FIBRES ALIMENTAIRES	PROTÉINES	SEL	RAPPORT PROTÉINES SUR MATIÈRES GRASSES
		dont acides gras saturés	dont sucres				
246 kJ/59 kcal	< 0,5 g	< 0,1 g	7,5 g	5,4 g	3,6 g	0,03 g	7,2

MODES DE REMISE EN ŒUVRE :



Au four mixte : Mettre 2,5 kg de légumes surgelés dans un bac gastronorme perforé avec un couvercle. Faire cuire pendant 10 minutes à 130°C.



Au four vapeur : Mettre 2,5 kg de légumes surgelés dans un bac gastronorme perforé sans couvercle. Faire cuire pendant 10 minutes.



À la sauteuse : Graisser le fond de la sauteuse. Mettre 2,5 kg de légumes surgelés et faire cuire pendant 12 minutes à 140°C en remuant régulièrement.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION :

U.V.	Cond. (carton)	Format carton (mm) LxIxH	Nbre de cartons/ couche	Nbre de couches/ palette	Nbre de cartons/ palette	Nbre de U.V./ palette	Poids net/ palette (kg)	Format palette (cm) LxIxH (totale)
2,5 kg	4 uv	400 x 260 x 225	9	7	63	252	630	120 x 80 x 172,5

Codes barres Poêlée Printanière 2,5 kg

Sachet



3184034288850

Carton



13184034288857

Palette



23184034288854



Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche et l'emballage, ce dernier fait foi.

FAITES TOURNER ! L'ÉCONOMIE LOCALE !

LAKAIT AN EKONOMIEZH DA DREIÑ !

483



ENTREPRISES de tous les métiers :
agro-alimentaire, distribution, culture,
art de vivre, équipement industriel, services...



1^{RE} MARQUE
RÉGIONALE COLLECTIVE
en France, créée en 1993



110 000

SALARIÉS

EN BRETAGNE



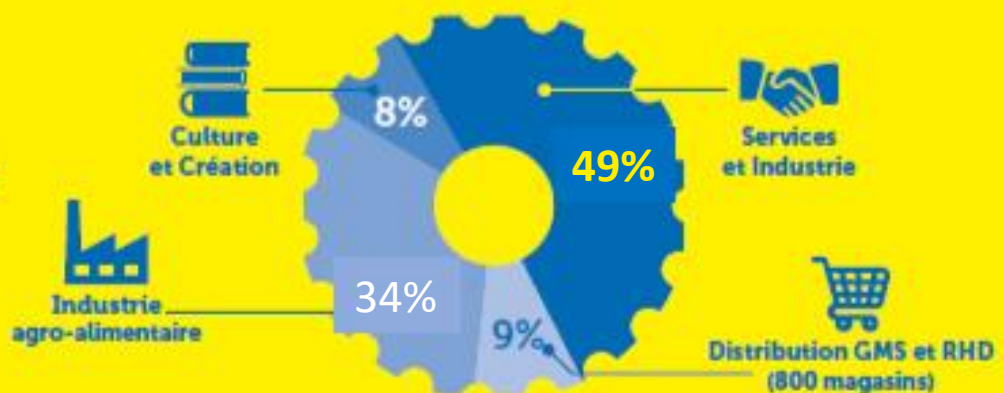
5 000

PRODUITS
PORTEURS DU LOGO



DONT **1 600**
PRODUITS EN RESTAURATION

RÉPARTITION DES
ENTREPRISES PAR
DOMAINE D'ACTIVITÉ



La Marque des
savoir-faire bretons

Contact presse : Anne-Sophie MADEC
as.madec@produitenbretagne.bzh 06 33

10 65 34