

Produit en Bretagne : huit lauréats

L'association de promotion des produits bretons prime les meilleures nouveautés alimentaires. Le millésime 2009.

Le Breizh Cola, le whisky Eddu, comme le Pâté **Hénaff** aux oignons et petits lardons, furent primés lors de leur mise sur le marché. On connaît aujourd'hui leur succès commercial. L'association « Produit en Bretagne » vient de livrer son palmarès 2009 des meilleures nouveautés alimentaires. Huit produits, sélectionnés par un jury de 400 consommateurs, chefs de rayons et restaurateurs, parmi quarante-cinq fabrications en compétition. Huit produits lauréats, retenus pour leurs qualités gustatives bien sûr, leurs qualités nutritionnelles, leur caractère innovant et, fait nouveau, leur packaging éco-responsable. Ils vont bénéficier, en juin, *via* une campagne de promotion, d'un coup de pouce des partenaires média de Produit en Bretagne. Une crème au caramel, primée l'an passé, a ainsi vu son chiffre d'affaires bondir de 40 %, au point de représenter aujourd'hui 10 % du chiffre d'affaire de son producteur

finistérien. Le palmarès - Le sirop artisanal de cassis, de « Confitures Les 4 saisons » au Huelgoat (Finistère). - Le coffret de rillettes « La route des épices » de Groix et Nature (Groupe Guyader). - La box de Chloë (oeufs frais) du Clos Saint-Jacques (Houel à Lanrelas, Côtes-d'Armor). - Le yaourt brassé à la vanille biologique de Biot Nat (Laiterie d'Armor à Riec-sur-Belon, Finistère). - Le coffret de gros sel et Moulin Le Guérandais par les Salines de Guérande (Loire-Atlantique). - Le coffret de crêpes dentelles au caramel au beurre salé Gavottes (Groupe Loc Maria à Saint-Grégoire, Ille-et-Vilaine). - Les mini-cakes aux Saint-Jacques Kritsen, de Marine Harvest Kritsen (Landivisiau, Finistère). - Les petits câlins mandarine de Traou mad (Millcrêpes, Pont-Aven, Finistère).