



Communiqué de presse spécial Fruit Logistica 2013

## A BERLIN, PRINCE DE BRETAGNE EN MODE INNOVATION

Salon International de référence de la filière fruits et légumes frais, Fruit Logistica de Berlin est un rendez-vous incontournable pour Prince de Bretagne. La marque des 2350 producteurs de légumes frais bretons profite de l'événement pour présenter aux côtés de ses expéditeurs ses dernières nouveautés. Une campagne 2013 qui s'annonce déjà sous le signe de l'innovation.

### **Le rayon fruits et légumes frais du futur présenté en exclusivité à Berlin**

En partenariat avec la société Adacom, filiale d'Areco spécialisée dans la nébulisation\* et l'affichage dynamique dans les points de vente, Prince de Bretagne présente en exclusivité à Berlin la dernière version de PLV interactive développée par Adacom. Ce rayon fruits et légumes du futur a pour objectif d'informer le consommateur sur les produits proposés dans les linéaires. Le principe ? A l'aide d'un système révolutionnaire développé à base d'un système kinect®, le consommateur pourra avoir accès en temps réel à toutes les informations liées aux produits du linéaire : temps de cuisson, valeurs nutritionnelles, conservation, recettes... En pratique, il suffira à celui-ci de passer sa main au-dessus d'un fruit ou d'un légume pour recevoir grâce à un écran situé au niveau de ses yeux toutes les informations pratiques, y compris le prix !

*« Cela fait plusieurs années que nous avons un partenariat avec la société Areco, d'abord pour des projets de nébulisation puis, depuis maintenant 4 ans, avec sa filiale Adacom sur des projets de PLV interactives. Au départ l'idée était de mettre en place des écrans tactiles permettant au consommateur, dans le rayon F&L, d'obtenir des informations telles que le temps de cuisson, la façon de préparer un légume ou une fiche recette. Mais cela nécessite que le consommateur prenne le temps de le faire. La grande nouveauté de ce système est que l'information lui arrive au moment où il passe la main au-dessus de l'endroit où se trouve le fruit ou le légume. C'est aussi très pratique pour faire le lien entre le légume et le prix. Ainsi pour les légumes anciens, il est parfois compliqué pour le consommateur de faire la distinction entre 2 produits et donc de faire le lien avec l'étiquette prix, généralement affichée en hauteur... Pour les prochaines versions nous imaginons de pouvoir récupérer des informations via le smartphone grâce à un système wifi (recette par exemple)» Emmanuel Descloux, directeur marketing Prince de Bretagne.*

*\* la nébulisation est une technologie qui consiste à fragmenter des liquides (eau, parfum ou biocide) via un système piézoélectrique pour obtenir un brouillard extrêmement fin.*

### **Un shaker de Tomates cerise pour un snacking équilibré**

C'est l'innovation « phare » de la gamme tomates de Prince de Bretagne ! Le shaker de tomates cerise, dont le prototype a été présenté à Madrid en octobre dernier, sera à Berlin dans sa version définitive et avant sa commercialisation en mars prochain. Une petite révolution qui répond aux nouveaux modes de consommation *qui permettra de recruter de nouveaux consommateurs (plus jeunes ou nomades) en tomate*, et qui propose, dans un shaker ou « cup » de 250 grammes *un mixte de 3 tomates cerise gustatives (rouges, jaunes et oranges). Un mixte de tomates cerise rouges et jaunes, un shaker 100% cœur de pigeon et un shaker 100% cerise rouge seront également disponibles.*

Inédit sur le marché français, le shaker de tomates cerise Prince de Bretagne, un contenant moderne qui s'empporte partout, est parfaitement adapté au snacking.

### **En 2013, Prince de Bretagne s'associe au chef Jean Imbert**

La marque leader des fruits et légumes frais a également décidé de s'associer au talentueux et médiatique chef Jean Imbert. Ce partenariat exclusif concerne pour le moment la gamme de tomates anciennes de Prince de Bretagne, plus connues sous le nom des Saveurs d'antan. Prince de Bretagne avait déjà travaillé par le passé avec le chef lors d'une opération autour du Coco de Paimpol en 2005 dans son restaurant L'Acajou à Paris. Depuis, Jean Imbert s'est fait connaître du grand public en gagnant en 2012 un concours télévisé français de cuisine réservé aux professionnels. Il co-présente aujourd'hui une émission culinaire sur 6ter et M6, NORBERT ET JEAN : LE DEFI ! Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Jean Imbert est également un amoureux du goût, des bons produits... et de la Bretagne ! Il n'en fallait pas beaucoup plus pour séduire les producteurs Prince de Bretagne !

### **Sans oublier les nouveautés produits**

Entre tradition et innovation, les producteurs Prince de Bretagne développent et enrichissent leur offre à chaque saison. Cette année, céleri, choux feuille frisé (chou Kale et Cavolo nero) et le poivron Ramiro font leur entrée dans la gamme Prince de Bretagne déjà riche de plus de 87 espèces. Sans oublier les autres nouveautés qui devraient ponctuer cette saison 2013 !

### **Contact presse Prince de Bretagne**

Florence Beauvois 02 23 25 62 43 - 06 51 40 59 52 - [florence.beauvois@rivacom.fr](mailto:florence.beauvois@rivacom.fr)