



Ensemble, défendons le goût du frais

Communiqué de presse - INNOVAFOOD 2016 : Prince de Bretagne doublement récompensé !

07 juillet 2016 - 13h50



Le concours Innovafood, organisé par le pôle Terralia, est le concours national dédié à l'innovation de toutes les filières du végétal. Cette année, la marque des producteurs de légumes frais bretons, Prince de Bretagne, a été doublement récompensée : 1^{er} Prix du Jury avec le Cœur de chou vert dans la catégorie Fruits & Légumes et Prix des Internautas avec Ma Corbeille de Tomates.

Les deux innovations présentées à Innovafood 2016 primées

Prince de Bretagne avait fait le choix de présenter deux innovations majeures de sa campagne 2016 : Ma Corbeille de Tomates, véritable panier gourmand pour goûter différentes variétés de tomates et les conserver en dehors du réfrigérateur, et le Cœur de chou vert, un chou vert frisé déjà effeuillé présenté en sachet pour allier praticité et démarche responsable.

- Le Cœur de chou vert : 1^{er} Prix du Jury dans la catégorie Fruits & Légumes

Une récompense décernée par des professionnels de bonne augure pour cette nouvelle présentation du chou vert frisé commercialisé dès l'automne 2016. En lui décernant le 1^{er} Prix de la catégorie Fruits & Légumes, le jury d'Innovafood 2016 a souhaité récompenser une nouveauté, développée avec les producteurs choux Prince de Bretagne et inscrite dans une démarche responsable. Pour le consommateur, cette innovation permet une manipulation facilitée et une réduction de ses volumes ménagers. En effet, le chou vert frisé est récolté et conditionné directement au champ sans les feuilles non consommées. Accompagné par les informations disponibles sur l'emballage, le consommateur est invité à suivre les conseils anti-gaspillage et bénéficie aussi de conseils de cuisson et d'idées de recettes. L'optimisation de la présentation permet de réduire l'impact environnemental du transport car une palette accueille plus de produits (88 choux en plus). Les déchets de feuilles sont désormais valorisés en fertilisant organique car elles sont incorporées dans le sol à la fin de la récolte.

- Ma Corbeille de Tomates : Prix des Internautas « Produits »

Cet assortiment dégustation sélectionné par les producteurs présente 1,5 kg de tomates pour la semaine dans une corbeille raffinée à conserver et à réapprovisionner au fil de la saison. Avec ce concept, les producteurs de tomates Prince de Bretagne ont souhaité rappeler que les tomates ne doivent pas être conservées au réfrigérateur qui altère les goûts et saveurs. Bon, malin, pédagogique et pratique, le concept lancé il y a peu aurait-il déjà trouvé sa place dans le cœur des consommateurs ? Une récompense très encourageante pour les producteurs de tomates 100% bretonnes Prince de Bretagne.

Des innovations doublement présentes au SIAL 2016

En tant que Lauréat 2016, Prince de Bretagne va pouvoir, entre autres avantages, bénéficier d'un espace de visibilité au SIAL, du 10 au 20 octobre 2016 à Paris-Nord Villepinte, sur les espaces Terralia. Lors de ce rendez-vous international de l'alimentaire, ces deux innovations seront également à découvrir sur l'espace « Bretagne – Tendances & Innovations », situé dans le Hall des régions de France, mis en place par la COCEB et Bretagne Développement Innovation en partenariat avec Valorial, Produit en Bretagne, l'ABEA et le Centre Culinaire Contemporain.