



Communiqué de presse - De Paris à Pékin en passant par Madrid, Prince de Bretagne expose ses dernières innovations

22 septembre 2016 - 15h29



Prince de Bretagne, la marque des coopératives légumières bretonnes, va une nouvelle fois promouvoir la qualité de ses légumes et la largeur de sa gamme au salon international Fruit Attraction, qui se déroule du 5 au 7 octobre prochains à Madrid. Au cours du mois d'octobre, la marque des producteurs bretons présentera également ses dernières innovations au Salon International de l'Alimentation de Paris (SIAL), avant d'embarquer pour Pékin pour participer au China Fruits and Vegetables Fair.

Fruit Attraction, SIAL, China FVF : Prince de Bretagne va présenter dans ces salons les dernières innovations des producteurs bretons et notamment les deux primés lors d'Innovafood : le Cœur de Chou Vert et Ma Corbeille de Tomates. Une présence également stratégique qui permet de préparer la campagne hiver pour les gammes

conventionnels mais aussi en Bio. Participer à ces salons représente une réelle opportunité de renforcer les relations commerciales de la marque au niveau international en avant-saison.

Coup d'envoi avec Fruit Attraction

Du haut de sa 7^e édition, le salon Fruit Attraction est un rendez-vous devenu incontournable pour les professionnels de la filière Fruits et Légumes : avec une visibilité toujours plus forte, le salon a passé le cap des 50 000 visiteurs professionnels en 2015, pour 1020 exposants. Une belle vitrine pour la marque coopérative et ses expéditeurs présents sur un stand collectif relooké qui met en valeur la très grande diversité de la gamme et surtout le savoir-faire des producteurs de légumes frais bretons.

En invité au SIAL 2016

En tant que Lauréat 2016 du concours Innovafood, Prince de Bretagne va pouvoir, entre autres avantages, bénéficier d'un espace de visibilité au SIAL 2016, du 10 au 20 octobre 2016 à Paris-Nord Villepinte, dans la vitrine de Terralia. Le « Cœur de Chou Vert » et « Ma Corbeille de Tomates » seront également à découvrir sur l'espace « Bretagne - Tendances & Innovations », situé dans le Hall des régions de France (Hall 5 Allée L n° 56) mis en place par la COCEB et Bretagne Développement Innovation. Outre la mise en avant dans les vitrines du stand, les produits seront également sublimes sur ce dernier stand par le Centre Culinaire Contemporain pendant toute la durée du SIAL, au menu : Brunoise de tomates et Cœur de Chou Vert émincé au wok...

NB pour la presse : Gaëlle Juton et Marine Bougeard, chefs produits Prince de Bretagne, seront présentes le mercredi 19 octobre de 13h45 à 18h.

Enfin, pour conclure cette tournée automnale des salons professionnels, Prince de Bretagne participera, du 30 octobre au 1^{er} novembre, au China FVF à Pékin.

Agenda du mois d'octobre

Du 5 au 7 octobre : salon Fruit Attraction, Madrid – Stand 3B05

Du 10 au 20 octobre 2016 : SIAL, Paris Nord Villepinte – Stand « Bretagne - Tendances & Innovations » Hall 5 A - L 56 et dans la vitrine Terralia

Le 19 octobre 2016 de 13h45 à 18h présence de Prince de Bretagne sur l'espace "Bretagne - Tendances & Innovations"

Du 30 au 1^{er} Novembre : China Fruit and Vegetables Fair, Pékin

A propos du Cœur de Chou Vert et Ma Corbeille de Tomates

Cœur de Chou Vert a remporté le 1^{er} prix du jury Innovafood. Ce chou vert déjà effeuillé et pratique à consommer réduit les déchets ménagers, de même que l'impact environnemental lié au transport grâce à son emballage optimisé. Les feuilles impropres à la consommation sont valorisées en fertilisant organique à la fin de la récolte.

Ma Corbeille de Tomates, prix « Produit des internautes » Innovafood, c'est un assortiment d'1,5 kg de tomates pour la semaine, proposé dans une corbeille plastique raffinée à conserver et à réapprovisionner au fil de la saison. Avec ce nouveau 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.

