



Biscuits Bretons

AB Foods 2021

Sommaire

- **Introduction**
- **Présentation du marché et notre partenaire**
- **Nos produits Bretons**
- **Résumé**

INTRODUCTION

PRESENTATION

La Bretagne étant le berceau de la biscuiterie française, nous avons noué un partenariat solide avec un fabricant proposant l'essentiel des spécialités Bretonnes, référencé dans toute la grande distribution française. Aujourd'hui, pour profiter de son savoir-faire, nous sommes sans cesse à la recherche de nouveaux distributeurs internationaux.

NOTRE HISTOIRE

Depuis plus de 20 ans, nous sommes leur partenaire commercial pour la grande distribution française. Dans notre objectif commun d'internationalisation, nous avons le plaisir de les représenter pour le grand export.

NOTRE AMBITION

Faire découvrir et apprécier les spécialités Bretonnes partout dans le monde

Étude de marché



Analyse des faiblesses actuelles du marché du biscuit en France

Recettes	Ingrédients	Bien être animal	Emballages
✓ Pulvérisation à l'alcool très utilisée en pâtisserie industrielle pour la conservation : elle change le goût des produits, et est très controversée vs. cible enfants et ethnique ✓ Pas encore de démarche pour réduire les pesticides, les antibiotiques dans les matières premières ✓ Pas encore de retrait des additifs notamment le phosphate controversé et déjà interdit dans plusieurs pays ✓ Utilisation massive du sirop de sucre (fort impact sur la glycémie), d'arômes artificiels, de conservateurs et émulsifiants ✓ Sous utilisation de l'huile de colza au profil nutritionnel pourtant meilleur que l'huile de tournesol	✓ Absence d'approvisionnement de toutes les matières premières en France (œufs, beurre et sucre notamment) ✓ Encore peu d'utilisation d'Indication Géographique Protégée (IGP), Appellation d'origine Protégée (AOP) et de sourcing locaux	✓ Peu de prises de position fortes sur le sujet, rien sur le sexage embryonnaire des œufs ✓ Pas d'offre « végétalienne » (vegan), 100% végétale comme dans d'autres catégories/rayon	✓ Utilisation dominante d'emballages plastiques (barquette, film) ✓ Sur ce marché qui se prête au vrac, pas d'initiative majeure visible en grande distribution traditionnelle

Notre réponse pour un avantage qualitatif et concurrentiel de nos biscuits

Un sourcing ingrédients « propres »

- Filières céréales bio ou sans pesticides
- Œufs plein air
- Poules élevées sans antibiotiques
- Sarrasin IGP Bretagne
- Beurre 100% lait origine France
- Sucre issu de betteraves françaises

Aux origines précisées et proches

- 100 % France
- 100 % Bretagne pour les céréales (blé, sarrasin)

Des recettes clean label

- Sans phosphate
- Sans sirop de sucre
- Sans alcool de pulvérisation
- Sans arôme artificielle

Des emballages vertueux

- Moins de plastique: film papier, barquette carton, étui carton
- Nous sommes les premiers à avoir lancé un **emballage 100% recyclable** sur le marché des cookies

Une qualité accessible au plus grand nombre

- Nos 7 pétrisseurs sont tous des pâtissiers diplômés qui maîtrisent et soignent leurs recettes dès le pétrissage jusqu'à la fin de ligne de production
- Un prix cohérent avec le marché

Résumé

- ✓ Un marché **dynamique** fondé sur la recherche d'un petit plaisir gourmand et réconfortant, facilement accessible à tous
- ✓ Sensible à la nouveauté, mais **qui tarde à s'engager dans la nécessaire transition alimentaire**
- ✓ Les grandes marques actives depuis longtemps sur le marché ne porteront pas cette révolution. Ce sera le rôle **d'un nouvel intervenant, audacieux et agile.**
- ✓ Il y a la place, aujourd'hui, pour une entreprise libre et sincère qui propose et réalise **une vision alternative et moderne du biscuit, du gâteau et de la gourmandise.**

Nos produits



Barre Bretonne

- ✓ DDM: 150 jours
- ✓ Sans Alcool
- ✓ Oeufs Frais
- ✓ Fabriquée en France
- ✓ Langues sur le paquet
 - Arabe
 - Anglais
 - Français
 - Hollandais



Les Galettes Bretonnes

- ✓ DDM: 365 jours
- ✓ Fabriquées en France
- ✓ Pur beurre
- ✓ Pépites de framboise
- ✓ À la farine de sarrasin
- ✓ Aux éclats de caramel
- ✓ Aux pépites de chocolat



Les MAXI Galettes Bretonnes

- ✓ DDM: 365 jours
- ✓ Fabriquées en France
- ✓ Pur beurre



Galettes Bretonnes

- ✓ DDM: 270 jours
- ✓ Pur beurre
- ✓ Fabriquées en France
- ✓ Boîte métallique avec motifs changeants



Les Palets Bretons

- ✓ DDM: 270 jours
- ✓ Fabriquées en France
- ✓ Pur beurre
- ✓ Pépites de framboise
- ✓ Aux éclats de caramel
- ✓ Aux pépites de chocolat



Les biologiques

- ✓ DDM: 270 jours
- ✓ Fabriquées en France
- ✓ Galettes pur beurre BIO
- ✓ Galettes aux pépites de chocolat BIO
- ✓ Palets Bretons pur beurre BIO
- ✓ Palets Bretons aux pépites de chocolat BIO



Les Cookies Gourmands

- ✓ DDM: 270 jours
- ✓ Fabriquées en France
- ✓ Le cookie aux pépites de chocolat
- ✓ Le cookie tout chocolat
- ✓ Le cookie Céréale



RÉSUMÉ

CHALLENGES

- Faire connaître et apprécier la haute qualité des produits
- Sélectionner des distributeurs spécialisés

OBJECTIFS

- Développer la même notoriété que les vins français en ayant un rayon de biscuits français dans les magasins d'alimentation internationaux

CONTRAINTES

- Organiser des circuits logistiques performants
- Gestion des durées de vie des produits

NOTRE AMBITION

Faire découvrir et apprécier les spécialités Bretonnes partout dans le monde



Merci

Pour nous contacter, merci de remplir le formulaire de contact sur notre site web

www.abfoods.fr