

# *Dihunomp hon natur a Vreton !\**



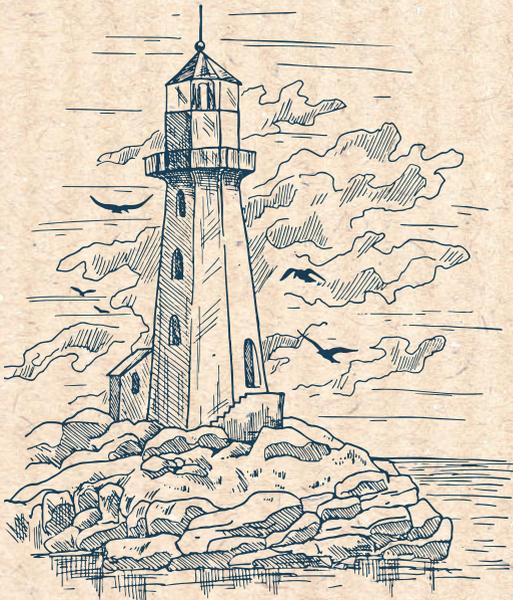
*\*Réveillons  
notre  
« Nature de Breton »*



Sodiaal lance le beurre

# « Nature de Breton »

Une nouvelle marque coopérative\*  
pour porter fièrement les couleurs bretonnes !



Face à l'engouement pour un retour aux produits frais au goût authentique, le beurre, produit iconique de notre pays, revient en grâce sur les tartines. Et comme pour 79%\*\* d'entre nous, notre cœur balance vers les produits locaux et régionaux. C'est naturellement en Bretagne, 1<sup>ère</sup> région productrice de lait français et terre de beurres au savoir-faire reconnu, que le Groupe coopératif Sodiaal a choisi de produire son beurre traditionnel « Nature de Breton ». Nature de Breton se décline en 2 références pour toutes les envies : doux ou demi-sel. Ces deux références (doux et demi-sel) sont exclusivement produites à partir de crèmes bretonnes sélectionnées et fraîchement battues au sein de la Laiterie de Quimper. Son emballage très innovant dans le marché du beurre est recyclable et composé à 96% de papier.

**Un plaisir authentique au goût frais pour faire jaillir sa nature de Breton !**

\* Nature de Breton est une marque française du groupe coopératif SODIAAL

\*\* Source : Conjoncture Kantar 2021

## Réveillons notre nature de Breton

« Ce sont nos hommes et nos femmes, éleveurs et maîtres beurriers, qui perpétuent leur savoir-faire en Bretagne, pour vous proposer ce beurre traditionnel, bon pour la tartine, l'économie locale, et conditionné dans un emballage innovant et recyclable »  
confirme Jean-Paul PRIGENT, éleveur et président de la région Bretagne OUEST de la coopérative Sodiaal.



## Pour se faire plaisir avec un Beurre de Tradition

Fabriqué à Quimper, le beurre « Nature de Breton » bénéficie de l'appellation « Beurre Traditionnel ». Cela signifie qu'il est exclusivement produit à partir de crèmes bretonnes. Contrairement aux beurres dits « classiques » ; il n'a jamais subi de congélation lors du processus de fabrication.

Les crèmes sélectionnées sont fraîchement battues à la laiterie à Quimper pour donner un beurre au goût frais et subtil.



## Un nouvel emballage de beurre : recyclable & composé à 96% de papier

L'emballage de ce produit a été pensé pour être le plus vertueux possible en matière de recyclabilité.

L'innovation de l'emballage des produits « Nature de Breton » provient d'un nouveau procédé : c'est la première fois que cet emballage est commercialisé sur le marché du beurre en France. Ce dernier est recyclable et composé

à 96% de papier. Il est destiné à être déposé dans la poubelle de recyclage pour qu'il puisse être collecté, trié et recyclé et avoir une seconde vie.

Les 4% restants sont constitués d'une fine couche de métallisation apposée sur le complexe papier afin de garantir au beurre sa bonne conservation, et d'encres pour l'impression du décor.



# « Nature de Breton »

sera disponible à partir de Septembre en France métropolitaine, en beurre doux et demi-sel. Prix de vente conseillé\* : 2,10€ la plaquette de 250g

\* le distributeur reste libre et seul responsable de la détermination du prix de revente aux consommateurs

### Contacts Presse Publicis Consultants



Stéphanie BOUTIN  
stephanie.boutin@publicisconsultants.com  
Jeanne DIOTALLEVI  
jeanne.diotallevi@publicisconsultants.com