



Ploudaniel, le 10 février 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

So Breizh ! : les clients sont au rendez-vous !

Au Rest'Hôtel, à Rennes, SovéFrais porte haut les couleurs de So Breizh ! Fort du succès de sa jeune marque de produits 100 % bretons, l'entreprise, spécialiste régional de la distribution de produits frais alimentaires basé à Ploudaniel (29), étoffe sa gamme avec deux nouvelles références de lait longue conservation, en bio et en conventionnel.

En 2019, SovéFrais lançait, sous la marque étendard So Breizh !, des produits frais fabriqués en Bretagne à partir de matières premières bretonnes. Le déploiement de So Breizh ! venait conforter la démarche en faveur du locavorisme dans laquelle SovéFrais s'est toujours engagée en référencant des produits privilégiant le sourcing breton et français. Avec le lancement de So Breizh !, l'entreprise, déjà engagée dans la démarche territoriale Breizh'Alim* en faveur d'une alimentation durable et locale, affichait clairement son positionnement.

Quelques mois après le lancement de So Breizh !, le bilan est positif. Collectivités, restaurateurs et magasins de proximité, les clients de SovéFrais, ont réservé un bel accueil aux produits de la gamme locavore bretonne ! La première famille de produits estampillés So Breizh ! qui compte 11 références de produits laitiers fabriqués à la ferme connaît un véritable succès. « Les clients sont au rendez-vous avec près de 40 tonnes de produits So Breizh ! commercialisées fin 2019. Notre marque a déjà séduit plus de 800 clients et nous sommes convaincus qu'elle va encore en séduire de nombreux dans les mois à venir. », témoigne Nathalie Caroff, directrice de SovéFrais depuis le 1^{er} janvier.

Encouragée par ce succès, SovéFrais lance deux nouvelles références So Breizh ! : un lait ½ écrémé longue conservation bio et un conventionnel conditionnés dans le Morbihan. Dans le même temps, et pour souligner l'état d'esprit de sa démarche, l'entreprise développe un partenariat avec l'association des agriculteurs du Pays de Lorient qui, au-delà de produire un lait conventionnel de qualité répondant parfaitement au cahier des charges So Breizh !, participent à la promotion de la marque en échange de jours de remplacement sur leurs exploitations.

** Breizh'Alim est une démarche régionale concertée et participative en faveur d'une alimentation durable et locale. Elle est portée par la Région Bretagne en partenariat notamment avec la Préfecture de Région et la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne.*

Le cahier des charges *So Breizh!*

Pour pouvoir bénéficier de la marque So Breizh !, les produits doivent réunir **deux conditions impératives** :

- être **fabriqués en Bretagne** (départements 22, 29, 35, 44, 56)
- avoir une **matière principale d'origine bretonne** (départements 22, 29, 35, 44, 56).

La marque So Breizh ! peut être déclinée en **4 sous-catégories** :

	Produit conventionnel	Produit Bio	Produit "Fabriqué à la ferme"	Produit Bio et "Fabriqué à la ferme"
Matière première bretonne	X	X	X	X
Fabriqué en Bretagne	X	X	X	X
Certification AB		X		X
Achat direct par SovéFrais à un producteur agréé qualité			X	X

Les deux nouvelles références So Breizh !

So Breizh!

Un lait demi-écrémé longue conservation conventionnel et un lait demi-écrémé longue conservation Bio.



Chiffres clés

SovéFrais compte :

- **3 900** clients en restauration collective, restauration commerciale et distribution de proximité sur cinq départements : Finistère, Côtes d'Armor, Ille-et-Vilaine, Morbihan, Loire-Atlantique ;
- **180** salariés ;
- **2 600** références de produits frais de l'entrée au dessert ;
- **50 millions d'euros** de chiffre d'affaires ;
- **50 ans** d'expérience dans la distribution de produits frais alimentaires.