

Crêpes de Ploudaniel, la famille s'agrandit !

Après 42 ans de succès de la « Crêpe Even », Laïta lance une nouvelle crêpe : la « Ploudaniel ». Plus moelleuse et plus épaisse que sa grande sœur mais toujours aussi savoureuse et de qualité, la « Crêpe de Ploudaniel » prolonge l'histoire de la crêperie finistérienne de Laïta.



La crêpe « Even », une référence pour les Bretons

Plébiscitée par les Bretons, la « Crêpe Even » confirme en 2017 sa place de crêpe la plus vendue dans l'Ouest. Produit simple et de qualité, elle est appréciée pour le savoir-faire des crêpiers de l'entreprise coopérative qui revendiquent une liste courte d'ingrédients et l'absence de colorant et de conservateur, autant de critères attendus par les consommateurs.

Depuis le début de l'activité crêpière en 1976, le succès de la « Crêpe Even » réside dans sa recette inimitable donnant une saveur typique biscuitée au produit. Souvent dégustée le matin tartinée de beurre salé et trempée dans le bol, elle fidélise ses adeptes. C'est ce succès jamais démenti auprès des consommateurs qui a incité Laïta à innover avec une nouvelle crêpe : la « Ploudaniel ».

Avec une référence directe à la ville de naissance de la crêperie, la « Crêpe de Ploudaniel » est une crêpe moelleuse destinée à être consommée telle quelle en toutes occasions et plus facilement en dehors du foyer. Comme sa grande sœur, la « Ploudaniel » est composée de beurre frais et de lait frais sans colorant ni conservateur.

Parce qu'il existe autant de crêpes bretonnes que de fabricants, cette nouvelle recette trouvera pleinement sa place dans le paysage culinaire breton. Et la nouvelle recette séduit déjà : 71 % des consommateurs ayant goûté la « Crêpe de Ploudaniel » en comparaison avec d'autres marques déclarent préférer la dernière innovation de Laïta et souhaitent renouveler leur dégustation.

Distribuée en Bretagne, la « Crêpe de Ploudaniel » est vendue par paquet de 8 crêpes de 200 g et au prix marketing conseillé de 1,63 €.

La crêpe de Ploudaniel s'inscrit dans un héritage fort de la Coopérative.

L'activité crêpière de Laïta est née en 1976, à l'initiative de la Coopérative Even. Il s'agissait à l'époque de préserver l'emploi dans un contexte de mécanisation des ateliers produits frais de la Coopérative mais également de trouver de nouveaux débouchés au lait et au beurre frais produits par la Coopérative. 42 ans plus tard, si elle n'a cessé d'innover, la crêperie propose toujours des crêpes composées d'ingrédients locaux et de qualité.

Cheville ouvrière du démarrage de la crêperie Even en 1976, Rémi Richard, en retraite aujourd'hui, se souvient : « *La crêperie de Ploudaniel est avant tout une réussite humaine. En assurant en 1976 le maintien des emplois au sein de la Coopérative, elle est une illustration parmi tant d'autres du fort attachement d'Even à son territoire. Au fil des années, la crêperie s'est modernisée et les gammes se sont étoffées. Tout au long de ces 42 années, tous les acteurs de la chaîne, des producteurs de lait aux équipes de salariés, se sont mobilisés pour faire des crêpes fabriquées à Traon Bihan à Ploudaniel, les crêpes les plus vendues de l'Ouest, au savoir-faire unique et aux saveurs locales.* »

¹ Données IRI HMSM CC P12

² Données BluePanel récoltées lors d'un test à l'aveugle réalisé sur 80 consommateurs et 12 sujets en septembre 2017

Un peu d'histoire...

- Naissance en 1976.
- Jusqu'en 1995, la crêperie n'a qu'un produit : la « Crêpe Even ».
- Lancement, pour les 20 ans de la crêperie, d'une nouvelle gamme « Tradition Bretonne » plus tard rebaptisée « Saveur Bretonne ».
- Premiers marchés hors des frontières bretonnes à partir de 1996 : la crêperie s'installe dans une nouvelle dynamique !
- Déménagement en 2000 : la crêperie s'installe dans un atelier neuf.
- Lancement des crêpes garnies et des crêpes fourrées au milieu des années 2000.
- Dans les années qui suivent, les gammes s'étoffent et leur succès se développe bien au-delà de la Bretagne.

La crêperie en bref...

- 40 salariés
- 70 millions de crêpes fabriquées chaque année soit 300 000 par jour ouvré.
- Les crêpes fabriquées à Ploudaniel sont vendues principalement en Grandes et Moyennes Surfaces sous les marques Even et Paysan Breton.