

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Laïta et Guyader Gastronomie :
deux entreprises finistériennes
partenaires pour le meilleur du goût**

Guyader Gastronomie et Laïta officialisent le lancement d'une gamme de produits commercialisée au rayon Traiteur de la mer qui réunit leurs marques Guyader et Paysan Breton. Au menu : cinq recettes de tartinables et de cakes de poisson Guyader au Fromage Fouetté Madame Loïk de Paysan Breton. A la veille de l'Assemblée Générale de Produit en Bretagne, les deux entreprises finistériennes illustrent ainsi concrètement les partenariats mis en place sur le territoire au service de l'emploi local.

Guyader Gastronomie a choisi la texture aérienne du Fromage Fouetté Madame Loïk de Paysan Breton pour agrémenter ses recettes de tartinables de la mer riches en poisson, un co-branding basé sur le plaisir gustatif et la volonté de préserver le goût des matières premières (40 % de poisson et 30 % de fromage minimum). Sans colorant, sans arôme, sans conservateur ni exhausteur de goût, ces recettes élaborées en Bretagne revendiquent l'authenticité pour le plus grand plaisir des consommateurs. **Pour leur goût unique et leur fraîcheur, elles ont d'ailleurs été reconnues « Saveur de l'année » 2020 par un jury de consommateurs.** Deux recettes naturelles de cakes moelleux et dorés au four alliant le goût franc du poisson à la douceur du Fromage Fouetté Madame Loïk de Paysan Breton viennent compléter la gamme pour des moments savoureux, gourmands et conviviaux.

Les deux finistériens cultivent, de longue date, le même goût de l'innovation et s'inscrivent sur la même longueur d'onde en réponse aux attentes des consommateurs avec des produits authentiques, simples, bons, et responsables issus de savoir-faire locaux. **Les deux entreprises, qui partagent un même attachement fort au territoire, sont membres de Produit en Bretagne.**

Ce partenariat simple et riche de sens, reflet d'une proximité naturelle, illustre, autour de valeurs communes, l'engagement de Guyader Gastronomie et de Laïta au service du développement économique de la Bretagne, comme en témoignent leurs dirigeants :

« Guyader Gastronomie est fière de ce nouveau partenariat avec Laïta, entreprise coopérative avec laquelle nous partageons un fort attachement au territoire et la volonté de produire en Bretagne », **Christian Guyader, Président Directeur Général de Guyader Gastronomie.**

« Le Fromage Fouetté Madame Loïk de Paysan Breton fabriqué avec le lait de nos éleveurs bretons au cœur des produits Guyader, c'est forcément une recette gagnante ! », **Guy Le Bars, Président de Laïta.**

Contacts Presse :

Carole Moussier, Guyader Gastronomie – Tél. : 02 98 57 78 79 – 06 08 56 35 06 – carole.moussier@guyader.com
Anne-Laure Visseiche, Laïta – Tél. : 02 29 62 51 19 – 06 76 60 56 24 – Mail : anne-laure.visseiche@even.fr

A retrouver à partir de mars dans les rayons libre-service Traiteur de la mer.



GUYADER

GASTRONOMIE

Depuis sa création à Landrévarzec en 1930, Guyader Gastronomie s'attache à développer des produits savoureux et authentiques au service de La gastronomie. Dirigé aujourd'hui par Christian Guyader (Président), le Groupe fonde son développement sur ses valeurs historiques : l'excellence, l'innovation culinaire, le territoire et l'ouverture sur le monde. Présente sur les marchés de la restauration et de la grande distribution, son offre s'articule autour de quatre secteurs : charcuterie, traiteur, poisson fumé et végétal. Ces activités entre terre et mer marquent la volonté de développer une gamme de produits qualitative conjuguant naturalité, goûts authentiques et respect du consommateur.

Laïta

Entreprise coopérative laitière dont le siège est à Brest, Laïta valorise le lait produit par plus de 3 000 exploitations en Bretagne et Pays de la Loire. Laïta fabrique dans le grand Ouest Français et commercialise, dans 110 pays à travers le monde, des produits laitiers de nature extrêmement variée : des produits de grande consommation comme des beurres, des fromages ou de l'ultra-frais, mais aussi des produits de nutrition santé, des ingrédients pour l'industrie, et de l'alimentation pour jeunes mammifères.

L'ensemble des acteurs de Laïta, éleveurs et salariés, sont engagés dans Passion du Lait[®], démarche de développement durable de l'entreprise, à l'écoute des attentes sociétales pour la satisfaction des clients et des consommateurs.

Le dynamisme des activités et notamment de sa marque phare, Paysan Breton, conforte Laïta dans son positionnement d'acteur majeur de la filière laitière en Europe.

Contacts Presse :

Carole Moussier, Guyader Gastronomie – Tél. : 02 98 57 78 79 – 06 08 56 35 06 – carole.moussier@guyader.com

Anne-Laure Visseiche, Laïta – Tél. : 02 29 62 51 19 – 06 76 60 56 24 – Mail : anne-laure.visseiche@even.fr