

LE PREMIER CAMEL AU BEURRE SALÉ MEDAILLÉ D'OR, REMET SON TITRE EN JEU

En 2024 s'ouvrait la première édition du concours dédié aux crèmes de caramel au beurre salé, lors du Concours Général Agricole organisé pendant la 60^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture. La Biscuiterie des Vénètes remportait sa première médaille d'or pour sa crème de caramel bio et artisanale. Ce produit a été l'unique caramel récompensé pour cette édition ! 2025, la médaille est remise en jeu et les règles du jeu changent !

UNE MÉDAILLE REMISE EN JEU POUR L'ÉDITION 2025

Le 27 février 2024, la Biscuiterie des Vénètes recevait **sa première médaille d'or** au Concours Général Agricole (CGA) lors du Salon International de l'Agriculture sur l'un de ses produits emblématiques : la crème de caramel au beurre salé !

Après plusieurs années de bataille, le caramel au beurre salé a enfin décroché sa place au sein de ce prestigieux concours. Pour cette première sélection, la crème de caramel au beurre salé, s'est vue dotée de la célèbre feuille de chêne en or ! Le jury aura été séduit par « son très bon équilibre en bouche entre les 3 ingrédients, son très bel aspect et sa texture lisse et homogène », sans oublier « son excellent goût en bouche ». Une belle récompense pour ce **caramel artisanal fabriqué avec des matières premières biologiques, sans additif, sans conservateur et surtout sans sirop de glucose !**

Même recette, même produit, la Biscuiterie des Vénètes **remet sa médaille en jeu** et concourt à nouveau pour décrocher une nouvelle récompense.



CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

UN NOUVEAU RÈGLEMENT QUI REDISTRIBUE LES CARTES

L'année 2024 n'avait pas manqué d'être soumise à un règlement précis pour l'ouverture de cette catégorie. 2025 redistribue les cartes avec de nouvelles directives dans la composition des produits. Règlement trop restrictif en 2024 ? Cette nouvelle **édition devrait être plus accessible** face à ces changements. Cette crème de caramel bretonne sera challengée face à une concurrence plus rude et plus dense pour cette seconde édition !

Qu'est-ce qui change en 2025 pour cette catégorie ?

Chaque catégorie est assujettie à un règlement exigeant lors de la présentation d'un produit avec une composition bien précise à respecter dans leur fabrication. Pour sa première édition en 2024, la crème de caramel au beurre salé n'y a pas échappé ! Les participants en lice avaient pour obligation de présenter un produit authentique réalisé sur la base, très simple, des 3 ingrédients qui constituent le caramel : crème, beurre et sucre. Les produits présentés intégrant du sirop de glucose, des additifs ou des arômes n'étaient pas sélectionnés.

Pourquoi intégrer du sirop de glucose dans une crème de caramel au beurre salé ?

Le sirop de glucose est un liquide sucré fabriqué à partir d'amidon, notamment d'amidon de maïs, mais aussi d'amidon de blé ou de pomme de terre. Grâce à sa structure chimique, cette matière première transformée, **permet d'améliorer la texture et la durée de conservation d'un produit**. En plus de son coût très avantageux, la présence de sirop de glucose permet de **simplifier le processus de fabrication**. Il **empêche le sucre (saccharose) de cristalliser** dans le caramel au beurre salé. Et **c'est là tout l'enjeu** du sirop de glucose : éviter la formation de petit bloc de sucre désagréable en bouche, qui rend le caramel granuleux.

Cette cristallisation peut également déséquilibrer le goût, le sucre ne s'étant pas dissout correctement. La cristallisation survient souvent si le sucre a été mal manipulé lors de la cuisson (impuretés dans le sucre ou dans les ustensiles, mauvaise gestion de la température, agitation excessive en remuant le caramel à certains stades de la préparation). Une fois que la cristallisation commence, elle peut se propager rapidement dans tout le mélange, rendant la crème de caramel inutilisable ou déplaisante en bouche. Une crème de caramel au beurre salé réussie **doit être lisse, brillante et savoureuse, sans aucun cristal de sucre !**



Pourquoi le sirop de glucose est-il décrié par les professionnels de santé ?

Le sirop de glucose **n'a aucune vertu nutritionnelle** et il **est très calorique**. Il n'apporte aucun bien fait pour le corps : pas de vitamine, pas de minéraux, aucun antioxydant ni d'acides aminés... et **n'est pas bien intégré par le corps**. Il va être immédiatement assimilé dans le sang, puisqu'il ne nécessite aucune digestion, et va faire monter la glycémie. Ce sont ces pics glycémiques qui sont mauvais pour la santé. Ils fatiguent le pancréas qui régule la glycémie, accroît le risque d'obésité, l'hyperglycémie, l'hypertension, et les maladies cardiovasculaires. Il est parfois même ajouté à des produits qui contiennent déjà du sucre.

Aujourd'hui beaucoup de produits consommés au quotidien contiennent du sirop de glucose. Consommé de manière excessive, il contribue au surpoids, au diabète et à de multiples autres problèmes de santé. **Le véritable problème se situe dans la quantité absorbée quotidiennement, sans le savoir.**

À petite dose, le sirop de glucose n'est pas dangereux. Mais à force d'en consommer tous les jours dans des produits industriels, on court le risque de maladies chroniques (diabète, obésité, problèmes cardiaques). **Il est possible de se faire plaisir avec d'autres alternatives comme des produits non transformés, fabriqués à partir de matière première naturelle de qualité !**



A propos de la Biscuiterie des Vénètes



CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas. À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique**. Située sur la Presqu'île de Rhuys dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !** Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'amour et de d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine et au Concours Général Agricole.

Espace Bretagne - HALL3 Stand B066