

DOSSIER DE PRESSE 2025

BISCUITERIE DES VÉNÈTES
HALL 3 STAND B066



www.biscuiteriedesvenetes.com



SOMMAIRE

LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES	3
NOTRE ADN	4
NOS VALEURS	5
NOS BEST-SELLERS	6
ZOOM SUR LE SALON DE L'AGRICULTURE	7
› Bienvenue en Bretagne Le savoir-faire breton mis à l'honneur	8
› La nouveauté qui revisite le Kouign Amann <i>Victime de son succès en 2024</i>	9
› Le premier caramel au beurre salé médaillé d'or remet son titre en jeu	10
› Concours Général Agricole, 3 produits en lice pour la Biscuiterie des Vénètes	12
DISTRIBUTION & POINTS DE VENTE	13
MÉDIAS	14
CONTACT	15

LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES UNE BISCUITERIE ARTISANALE DEPUIS 2010

Mathilde
Gicquel



Xavier
Gicquel

Un changement de vie à 360°

L'aventure **commence en 2010**. Xavier, à l'époque responsable d'un groupe d'agroalimentaire et Mathilde enseignante, décident de quitter Poitiers et leurs boulots respectifs pour s'installer sur la Presqu'île de Rhuy. Départ pour une nouvelle vie, dans laquelle s'impose la cuisine pour ces deux amoureux du goût.

Ce virage professionnel est guidé par la volonté de travailler ensemble autour d'un projet engagé. L'histoire de la Biscuiterie des Vénètes débute alors dans un garage à Saint-Armel avec une boutique et un atelier de 70m². C'est le début des biscuits «les P'tit Vénètes».

Avec une dizaine de produits à la vente, Mathilde et Xavier parcourent les marchés pour faire connaître leur marque.

Un pari fou réussi !

L'aventure prend de l'ampleur et ce pari un peu fou devient vite une success story. En 2018, la Biscuiterie déménage pour s'implanter au Hézo à quelques kilomètres de Saint-Armel, avec un espace de vente et un laboratoire de 800m². C'est aujourd'hui une vraie aventure humaine dans laquelle Xavier et Mathilde ont embarqué une quinzaine de personnes à leurs côtés !

Un projet qui a du sens et du goût !

Plus qu'une passion, c'est aussi un projet avec une réelle promesse : **manger mieux et sain !**

Les recettes sont réalisées avec des matières premières 100% biologiques, locales, sans additifs ni conservateurs. Xavier et Mathilde dépoussièrent l'image du biscuit breton en retravaillant les spécialités de cette région. C'est aujourd'hui **plus de 80 références** culinaires que l'on peut retrouver en boutique.



NOTRE ADN

REVISITER DES RECETTES CLASSIQUES

La biscuiterie œuvre au quotidien pour dépoussiérer l'image du biscuit breton en retravaillant et en innovant des recettes classiques bretonnes.

Chaque gamme de produits est déclinée dans une multitude de saveurs plus originales les unes que les autres.

Chaque année, plusieurs nouvelles recettes font leur apparition pour venir étoffer une gamme déjà riche en gourmandise.

On sort alors des grands classiques pour découvrir des associations de saveurs uniques, modernes et entièrement imaginées par l'équipe de la biscuiterie.

Ici on prône le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !

Plus de 80 références qui s'adaptent à tous les modes de consommation

Avec plus de **80 références** en magasin, la biscuiterie propose un panel de produit pour tous les gourmands. Sans gluten, vegan, végétarien, chacun y trouvera son bonheur en se faisant plaisir sans se poser de question.

Son savoir-faire acquis au fil des années et les différentes recettes retravaillées sans relâche avec des techniques sans cesse améliorées ont permis de voir ses produits récompensés **aux Prix Epicures de l'Épicerie Fine pendant 3 années ainsi qu'au Concours Général Agricole.**



Le Sarrasin, la star de la biscuiterie

Intégrée dans la conception de plusieurs produits, la farine de sarrasin, aussi appelée farine de blé noir, apporte une saveur particulière et un goût inimitable.

Travailler le sarrasin, c'est aussi mettre en valeur le territoire local et l'artisanat breton avec un produit classé IGP (Indication Géographique Protégée).

Enfin, cette céréale naturelle et respectueuse de l'environnement apporte de nombreux bienfaits pour la santé. Sans gluten, riche en protéines végétales, en fibres et en antioxydants, elle possède des vertus hautement nutritives qui intègre complètement cette démarche du «manger mieux et manger sain».



«Recommandé depuis 14 années consécutives par le Guide du Routard»



Une gamme sucrée :

Biscuits, confitures, caramels au beurre salé, cakes, Kouign Amann, gâteaux bretons.

Une gamme salée :

Chips de sarrasin, chips de maïs, biscuits apéritifs, toasts.

NOS VALEURS

DU BIO, DU BON ET DU SARRASIN

Forte et fière de **ses valeurs artisanales et écoresponsables** affirmées, la Biscuiterie des Vénètes est une entreprise engagée auprès de sa clientèle par sa qualité, mais également auprès de ses producteurs grâce à une rémunération juste et une priorité à l'emploi local.

Certifiée Agriculture Biologique depuis plusieurs années, tous les produits sont fabriqués avec des **matières premières 100% biologiques, sans additifs ni conservateurs** en collaboration avec des acteurs du territoire local pour favoriser le circuit court. Toutes les étapes des recettes sont faites à la main avec l'objectif de conserver un maximum d'authenticité pour retrouver **un produit «comme à la maison»**.

Sensible aux différents modes de consommation, la biscuiterie propose **une large gamme de produits végétariens mais aussi vegan et sans gluten**.

Une démarche éco-responsable

Afin d'éviter toute surproduction, et par conséquent une perte alimentaire, la production est régulée au jour le jour, selon les besoins d'approvisionnement. Une démarche indispensable pour ne pas accroître les 10 millions de tonnes par an de gaspillage alimentaire en France (source : ADEME). Ses recettes sont guidées en fonction de la disponibilité des produits et non l'inverse.

La biscuiterie veille également à limiter son impact environnemental grâce à **des sachets recyclables, recyclés, certifiés PEFC ou encore à travers un système de bocaux en verre consignés**. Une démarche respectée lors des expéditions de commandes par la réutilisation des cartons et des palettes en bois.

Nos engagements



NOS BEST-SELLERS



LE BREIZH TOAST MULTIGRAINES

Crackers apéritifs, ces toasts de blé noir bio sont parfaits pour la dégustation de toutes les rillettes, tartinades ou fromage frais. Le Breizh Toast a été récompensé au prix Épiculture en 2018.



LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

C'est le seul et unique caramel médaillé d'or au Concours Général Agricole en 2024. Décliné en 12 saveurs, c'est l'incontournable du goûter. Une tuerie... sans additif ni colorant et surtout sans sirop de glucose.



CHIPS DE BLÉ NOIR

Légères et croustillantes, elles sont le résultat d'un mélange de farine de sarrasin, d'huile de tournesol et d'une touche de condiments. Elles sont à déguster accompagnées d'une tartinade, de fromage frais ou tout simplement à croquer à l'apéritif.



LE KOUIGN AMANN

Spécialité culinaire emblématique de la Bretagne, il est à déguster tiède pour encore plus de gourmandise.



ZOOM SUR

LE SALON INTERNATIONAL

DE L'AGRICULTURE



BIENVENUE EN BRETAGNE

Comme chaque année, la Bretagne sera présente au Salon International de l'Agriculture.

Reconnue pour sa richesse agricole, culinaire et culturelle, elle s'impose parmi les régions incontournables, mettant en lumière son artisanat d'exception et son savoir-faire unique. Rencontre avec les producteurs, concours animaux avec les éleveurs, dégustations chez les artisans... C'est tout un collectif à découvrir pendant 10 jours sur ce pavillon régional.

Le savoir-faire breton mis à l'honneur pendant le Salon International de l'Agriculture

La Bretagne, terre de caractère et de traditions, est depuis toujours un symbole d'excellence culinaire. Kouign Amann, cidre, andouille, huîtres... les bons produits ne manquent pas pour se régaler dans cette région de l'ouest. Le Salon de l'Agriculture est l'occasion d'y retrouver toutes ses spécialités.

C'est tout un collectif mis à l'honneur, des agriculteurs jusqu'aux artisans, tous rassemblés sous la même devise «L'agriculture cette fierté française». Ils font partie des acteurs majeurs qui travaillent ensemble pour la même cause : l'amour des bons produits !

Le pôle Bretagne est un voyage culinaire à travers la diversité de ces produits. Une vingtaine d'artisans proposent des produits faits maison, fabriqués avec des matières premières locales. L'occasion de venir y déguster des spécialités iconiques comme la Kouign Amann ou le caramel au beurre salé.

Rendez-vous Hall 3



Les bretons ont du talent

En 2024, la Bretagne a remporté pas moins de **144 médailles** lors du Concours Général Agricole Paris 2024, s'imposant à la **cinquième place du classement des régions françaises**. Ces résultats viennent confirmer la diversité et l'excellence des produits bretons. Des produits authentiques, fabriqués avec des matières premières de qualité, récoltées ou transformées sur le territoire.

Ces récompenses mettent en lumière l'artisanat et le savoir-faire breton auprès des consommateurs. Elles représentent un gage de qualité qui viennent récompenser un travail de plusieurs années.

LES CORNETS DE MINI-KOUIGN AMAN, REVISITENT LA TRADITIONNELLE PÂTISSERIE BRETONNE

Victimes de leur succès en 2024

Hall 3 | Région Bretagne | Stand B066

Ces petites bouchées artisanales ont affolé les papilles gustatives des visiteurs au Salon International de l'Agriculture 2024. **Dernière nouveauté** du stand de la Biscuiterie des Vénètes, ce **Kouign Amann revisité** est une spécialité incontournable de la Bretagne à déguster sans faute !

Le Kouign Amann, le gâteau fabriqué avec «un peu de beurre»

C'est la pâtisserie par excellence à déguster en Bretagne ! Ce gâteau fabriqué avec du beurre, du sucre et de la farine est **un incontournable**. Une croûte dorée, croustillante et légèrement sucrée qui contraste parfaitement avec le moelleux de la pâte. C'est riche, généreux et complètement assumé !

Le stand de la Biscuiterie des Vénètes est un passage obligatoire sur le salon pour se laisser tenter par ce gâteau typiquement breton, **Fabriqué de manière artisanale** avec «un peu» de beurre, il est **bio, sans additif, ni conservateur**. A déguster tout chaud sur le stand !

On revisite la traditionnelle pâtisserie bretonne

Si petites mais si gourmandes ! Ces savoureuses bouchées vont vous faire aimer le Kouign Amann. Dans ces cornets, on découvre des minis Kouign Amann **fabriqués artisanalement sans conservateur ni additif**. Des matières premières simples, de qualité et 100% biologiques qui donnent un produit extrêmement gourmand ! Ils sont **fabriqués à la main pour conserver l'authenticité du produit**.

Ces cornets ont fait fureur en 2024 ! Simples à déguster, gourmands et novateurs, les visiteurs se sont régalés. Réchauffez devant vos yeux, pour avoir des bouchées **croustillantes à l'extérieures et fondantes à l'intérieur**, c'est l'occasion de découvrir une version plus délicate et plus légère du Kouign Amann. Cette version mini est parfaite à partager ou pas ! Voyage en Bretagne garanti ! Et pour les plus gourmands, venez ajouter du caramel au beurre salé en topping.



Un vent de gourmandise souffle sur ce stand. C'est Breizh, c'est bio, c'est bon ! A venir déguster de toute urgence pendant ces 10 jours **stand B066**.

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.

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.



Le règlement 2024 avait drastiquement écriémé un grand nombre de crèmes de caramel. En effet, peu de produits rentraient dans les critères de sélection, dû en général à la présence de sirop de glucose. Cette année l'organisation a décidé de **modifier le règlement afin de densifier le concours. La présence de sirop de glucose est acceptée** et tolérée dans la composition du caramel au beurre salé.

Le sirop de glucose est très répandu dans les produits fabriqués par l'industrie alimentaire. La majorité des caramels au beurre salé possèdent aujourd'hui cette matière transformée dans leur composition car elle permet d'éviter la cristallisation du caramel. **Le jury sera soumis à un panel plus complet et plus représentatif du marché actuel**, mélangeant caramel au beurre salé authentique et ceux intégrant du sirop de glucose. Les jurés sauront-ils faire la différence entre les deux ? Réponse le 25 février.

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 process 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 !**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

3 PRODUITS EN LICE POUR LA BISCUITERIE DES VÉNÈTES

Cette année, la Biscuiterie des Vénètes présentera 3 produits au Concours Général Agricole. La crème de marrons et le caramel au beurre salé tenteront de décrocher une nouvelle médaille tandis que la confiture de lait, cherchera à obtenir sa première feuille de chêne..

Confiture de lait

Cette délicieuse alliance du lait et du sucre au bon goût de caramel est une spécialité d'Amérique du sud.

Revisitée par la Biscuiterie des Vénètes, cette confiture de lait accompagnera idéalement vos tartines, crêpes, glaces, macarons et autres délices. Elle s'intégrera également dans de nombreuses recettes.

Un produit artisanal bio, fabriqué sans colorant, sans conservateur, ni additif et on adore !



Crème de marrons

Médillée de bronze en 2023, cette crème de marrons bio va essayer de décrocher une nouvelle médaille cette année.

Sa texture veloutée, sa couleur châtaigne et la douceur de son goût parfaitement dosée est un délice en bouche. À déguster au petit déjeuner, au goûter, sur des crêpes, des gaufres, avec des pancakes...

Elle peut aussi être utilisée comme fond de tarte aux poires ou être ajoutée dans un yaourt. Elle est fabriquée avec des matières premières 100% biologiques, sans colorant ni conservateur, et on adore !



Caramel au beurre salé

Premier et unique caramel médaillé d'or en 2024, cette crème de caramel au beurre salé remet en jeu sa médaille pour l'édition 2025. C'est le traditionnel mais surtout l'authentique caramel au beurre salé breton fabriqué avec seulement 3 ingrédients simples et rien d'autre !

Cette crème onctueuse et fondante est une tuerie ! Fabriquée de manière artisanale sans additif, sans conservateur, ni colorant et surtout sans sirop de glucose, elle va séduire tous les gourmands.

A déguster au petit-déjeuner ou au goûter sur des crêpes, des gaufres, des pancakes ou tout simplement à la petite cuillère ... sans modération !



DISTRIBUTION & POINTS DE VENTE

Une expérience magasin

On peut retrouver les produits de la Biscuiterie des Vénètes dans sa boutique située au Hézo, sur la Presqu'île de Rhuys, dans le Morbihan (56).

S'aventurer dans ce temple de la gourmandise, c'est vivre **une expérience qui met tous les sens à rude épreuve**. L'odeur qui s'échappe du laboratoire de production donne l'eau à la bouche. La vue sur l'atelier de production plonge les visiteurs dans les coulisses de la biscuiterie en les entraînant dans cette valse de va-et-vient où les maîtres biscuitiers s'affairent pour confectionner des produits tous plus gourmands les uns que les autres.

Un espace de vente de 280m² nous offre un étalage de produits aux étiquettes colorées où le choix des produits devient draconien.

Enfin, plus qu'un lieu de vente, c'est un endroit où l'on partage cette passion de la cuisine et des saveurs **en faisant goûter à chaque visiteur les produits**, en commençant par le traditionnel P'tit Vénètes Authentique, subtil mélange de farine de blé et de sarrasin. **On guide, on conseille, on explique la fabrication des produits et on raconte avec passion cette histoire familiale.**

On peut également retrouver ces produits dans **plus de 1000 points de vente** sur toute la France, en épicerie fine, comme la Maison Plisson ou La Grande Epicerie de Paris, ainsi qu'en magasins spécialisés dans le bio.

La breizh touch a même conquis l'étranger, puisqu'on peut retrouver ces produits bretons dans **15 pays** : Australie, Belgique, Allemagne, Suisse, Espagne...



ILS PARLENT DE NOUS

Retour sur la couverture médiatiques du SIA 2024



REVUE DE PRESSE
DU SIA 2024



REPORTAGE FRANCE 3
8 février 2024



REPORTAGE FRANCE 3
26 février 2024



Passage sur 66 mn
25 février 2024



Direct BFM TV
28 février 2024



Direct RTL
29 février 2024

[Je découvre les différents reportages](#)



CONTACT PRESSE

Angéline Pellaud

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

Xavier et Mathilde Gicquel

02 97 62 44 43

contact@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

