



Défendons le goût du frais

Communiqué de presse

## LES LÉGUMES OUBLIÉS SONT DE RETOUR : Prince de Bretagne lance une nouvelle gamme de légumes redécouverts

### A propos de la production des légumes oubliés PRINCE de BRETAGNE

Des essais sont en cours sur différents légumes.

Ils ont permis de commercialiser 4 références (topinambour, panais, rutabaga et navet boule d'or). Les 5 autres (cerfeuil tubéreux, radis noir, crosne, scorsonère et Oca du Pérou) en sont encore au stade de l'expérimentation



*Souvent connus depuis des temps immémoriaux, ils ont eu leurs heures de gloire et avaient disparu de nos tables ... Ils y reviennent sur la pointe des pieds ... mais en sérieux alliés pour étonner vos convives ! Les légumes anciens sont de retour. Pensez-y pour les repas de fête.*

Prince de Bretagne redécouvre ces oubliés de la gastronomie qui commencent à intéresser sérieusement les restaurateurs car ils offrent des goûts nouveaux et sont faciles à préparer.

Sur 9 références, 4 sont actuellement commercialisées jusqu'en février (topinambour, panais, rutabaga et navet boule d'or), les 5 autres références sont au stade des essais et ne sont pas encore en vente.

Le conditionnement, en colis bois 5 kg (30 X40) protégé par un complexe plastique permet de préserver leur fraîcheur.

### Des stations d'essais

Le choix d'implanter de nouvelles espèces dans un territoire n'est pas une mince affaire. C'est pourquoi les coopératives bretonnes rassemblées sous la marque Prince de Bretagne ont choisi de financer à 100% les recherches qu'elles ont confiées à 2 stations d'essais : la station d'essais de cultures légumières à Pleumeur-Gautier dans les Côtes-d'Armor, et le C.A.T.É. (comité d'action technique et économique ou ferme expérimentale) à Saint-Pol-de-Léon dans le Finistère. L'objectif est d'étudier le comportement des plantes sous le climat breton et de fournir des fiches de production aux agriculteurs (à quel moment planter, à quelle densité, comment éviter les maladies, quand récolter etc.). Pour l'instant les légumes testés se comportent bien : ce sont des espèces rustiques, faciles à produire et exemptes de maladies.

### A la découverte de 9 saveurs anciennes

Testées pendant 2 à 3 ans, les nouvelles espèces sont ensuite proposées aux consommateurs pendant les saisons d'automne et d'hiver. Normal : la plupart peuvent enrichir un ragoût ou un pot-au-feu. Il faut les essayer !

➔ **Le panais** (d'octobre à mars). Il ressemble à une carotte (mais il est blanc) et se prépare comme elle (râpé, bouilli, cru, au beurre, en beignet...). Son petit goût de noisette se marie particulièrement bien avec les viandes rôties.



#### Contact presse :

**AGENCE  
COMMUNIQUÉS**  
RELATIONS PRESSE | RELATIONS PUBLIQUES

Tél. 02 99 79 60 89

Fax 02 99 79 36 12

[infos@communiques.fr](mailto:infos@communiques.fr)

[www.communiques.fr](http://www.communiques.fr)

#### Contact Prince de Bretagne :

Emmanuel DESCLOUX

Marc-Éric PAVILLARD

Kerisnel • 29250 St Pol de Léon •

+33 2 98 69 39 00

[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)



Navet Boule d'Or



Topinambour



Rutabaga



Colis de Panais

→ **Le topinambour** (de novembre à mars). Sa chair juteuse et sucrée rappelle à la fois le goût de la pomme de terre et de l'artichaut. On l'appelle d'ailleurs également « artichaut de Jérusalem ». Vite cuit, il peut être préparé à la vapeur ou en purée pour accompagner les viandes. Le plus long est sans doute ...de l'éplucher !

→ **Le navet boule d'or** (de septembre à mars). C'est un véritable concentré de vitamines et d'oligoéléments (vitamines B, C, potassium, calcium...). Il se consomme cuit en accompagnement des viandes.

→ **Le rutabaga** (d'octobre à mars). Il est rond comme le navet et son goût en est assez proche. Riche en fibres alimentaires, c'est l'allié de la digestion ! Il peut se consommer cru ou cuit (potage, purée, gratin, soufflé, ragoût ...).

→ **Le salsifis ou scorsonère** (de septembre à mai). Plus long et plus fin que la carotte, mais de couleur blanc crémeux, souvent couvert de radicelles, le salsifis a une saveur délicate, légèrement amère. Il peut être servi en salade (avec une vinaigrette bien moutardée), en gratin, braisé... Il accompagne à merveille les viandes blanches.

→ **Le radis noir** (de juillet à avril). Sa couleur extérieure lui a donné son nom...mais, sous la peau, la chair est d'un blanc éclatant et elle se consomme crue. Son goût piquant relève avec panache une salade composée. Mais il peut se aussi se râper ou se déguster à la croque au sel (et même entièrement nature, sans sel !). Une idée pour l'apéritif : des toasts de fromage blanc bien assaisonné avec une rondelle de radis noir.

→ **Le crosne** (d'octobre à mars). Ce sont des tubercules blancs. C'est un produit fragile qu'il faut conserver enveloppé dans un linge humide en bas du réfrigérateur. Pour éplucher les crosnes, il suffit de les mettre dans un linge avec du gros sel et de bien les secouer. Il faut ensuite les rincer à l'eau courante. Une fois séchés on peut les congeler. Ils se consomment cuits (bouillis, à l'étuvée, frits...). C'est un aliment énergétique qui ne contient aucun lipide.

→ **Le cerfeuil tubéreux** (de novembre à mars). Il se présente comme une grosse carotte courte mais se cuisine comme la pomme de terre. Sa chair est blanche, un peu farineuse et sucrée. Son goût parfumé qui rappelle celui de la châtaigne se marie fort bien avec les viandes en sauce.

→ **L'oca du Pérou** (de novembre à mars). Ces tubercules oblongs (de 3 à 5 cm) bosselés, de couleur jaune, peuvent se consommer crus ou cuits. Leur saveur se rapproche de celle de la pomme de terre et leur préparation cuite est identique (purée, vapeur, frits ...)

## A propos de PRINCE de BRETAGNE

- Marque de la principale organisation légumière de Bretagne.

- Producteurs : 2 500

- Exploitations familiales (moyenne de 40 ha).

- Plus de 25 légumes différents.

### Principaux produits :

Chou-fleur : 300 000 T

Tomate : 83 000 T

Echalote : 34 000 T

Artichaut : 45 000 T

Pomme de terre Primeur :

20 000 T

et Brocoli/Endive/Coco de Paimpol/Poireau/Oignon/Chou Romanesco...

- Récolte à la main

- Vente au cadran (pas de stock, que des produits frais).

- Tonnage : 700 000

- Marchés France : 55 %

- Marchés Export : 45 %

### Contact presse :

**AGENCE  
COMMUNIQUÉS**

RELATIONS PRESSE | RELATIONS PUBLIQUES

Tél. 02 99 79 60 89

Fax 02 99 79 36 12

[infos@communiques.fr](mailto:infos@communiques.fr)

[www.communiques.fr](http://www.communiques.fr)

### Contact Prince de Bretagne :

Emmanuel DESCLOUX

Kerisnel • 29250 St Pol de Léon •

+33 2 98 69 39 00

[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)

## Prince de Bretagne : Rien que des légumes frais !

*Prince de Bretagne est l'organisation légumière des producteurs du Nord de la Bretagne, situés entre le Conquet et Saint-Malo.*

Premier producteur français de tomate, chou-fleur, échalote et artichaut, Prince de Bretagne, c'est aussi l'endive, le haricot Coco de Paimpol, l'oignon rosé de Roscoff, la fraise, les mini légumes, une gamme de légumes bio,... Les produits sont cueillis à la main et expédiés chaque matin. Ce sont 2500 producteurs qui cultivent près de 25 légumes différents sur des exploitations familiales (petites surfaces de 40 ha en moyenne). La filière Prince de Bretagne leur permet de valoriser leur production et leur métier au travers d'une marque de légumes frais de qualité facilement identifiable par les consommateurs.

### Des valeurs sûres

Cette organisation très structurée fait la force de Prince de Bretagne : en amont des agriculteurs spécialisés, attachés à la production de légumes parfaits ; en aval, une marque collective, véritable chef d'orchestre des producteurs pour la recherche et la commercialisation.

Porté par des exigences de qualité et de rigueur, la filière oriente, avec une obstination payante, sa stratégie dans trois directions :

➔ **Qualité, fraîcheur et saveur** : les producteurs Prince de Bretagne ont mis en place un cahier des charges « produit », complet et sans cesse optimisé afin de garantir des produits de qualité, adaptés à la demande du marché.

➔ **Diversité** : Prince de Bretagne est apte à fournir des quantités sur des références incontournables, mais également sur des produits de segmentation. Il est sans cesse à la recherche de nouveautés sur des segments innovants tant en termes d'emballages que de variétés.

➔ **Dynamiques** : Prince de Bretagne a la volonté d'être une marque dynamique au rayon des Fruits & Légumes et propose encore plus d'outils pour animer les rayons : meubles pour présenter la diversité des produits, présentoirs, frontons à l'entrée des caisses (c'est meilleur pour les enfants !), etc.

