



Entreprises > Prince de Bretagne

## C'est la saison de la Gariguette chez Prince de Bretagne

21 mars 14

**Les premières Gariguettes Prince de Bretagne arrivent pour notre plus grand plaisir. Variété la plus précoce, la Gariguette est particulièrement appréciée par les consommateurs français. Sa production représente près de la moitié des plantations françaises de fraises. A l'origine de cet engouement, Prince de Bretagne a ainsi vu sa production doubler en 5 ans. Aujourd'hui, 27 producteurs Prince de Bretagne, répartis entre le Finistère et les Côtes d'Armor, cultivent plus de 1 000 tonnes de fraises par an dont 75% de cette aromatique et raffinée variété. En parallèle, la marque des producteurs de fruits et légumes bretons étoffe son offre, et propose une nouvelle barquette 250g de gariguette extra.**

L'approche du printemps marque l'arrivée de la fraise Gariguette qui se caractérise par sa forme allongée, son goût sucré et acidulé et sa chair juteuse et fondante. Elle est aujourd'hui la variété la plus connue (60% de notoriété) et la plus appréciée des consommateurs français. Depuis le début des années 2000, les producteurs Prince de Bretagne la cultivent dans le Finistère et les Côtes d'Armor, et complètent leur offre dès le mois de mai avec la Mara des bois, variété remontante, proche des fraises sauvages. Sensible à la chaleur, la Gariguette se plaît particulièrement en Bretagne qui représente pas moins de 20% de la production française.

Une production qui a doublé en 5 ans

De 510 tonnes en 2008, la production de fraises Prince de Bretagne est passée à plus de 1 000 tonnes en 2013 et devrait atteindre 1 120 tonnes en 2014 (dont 75% de Gariguettes).

Aujourd'hui, 27 producteurs Prince de Bretagne (14 dans le Finistère et 13 dans les Côtes d'Armor) sont spécialisés dans la fraise (Gariguette et Mara des bois). Des fraises récoltées à la main et à maturation, puis conditionnées aussitôt sur l'exploitation afin d'éviter de multiples manipulations.

Pour garantir sa fraîcheur, la Gariguette Prince de Bretagne, tout comme la Mara des bois, est vendue au marché au cadran le matin en même temps que la cueillette.

Le colis bois : une présentation haut de gamme qui a la côte

Reconnus pour produire une fraise Gariguette de qualité, les producteurs Prince de Bretagne se sont spécialisés dans les plateaux lités. Un positionnement haut de gamme qui, décliné en petit colis bois lité 1kg (format 20 x 30 cm), a permis à ce dernier conditionnement de devenir une référence plébiscitée par les consommateurs et permanente dans les GMS. Un engouement lié à la présentation litée de la Gariguette très qualitative et un conditionnement qui répond à une consommation familiale de fraises.

La nouveauté 2014 : la barquette 250g extra « généreuse et gourmande »

Pour transporter le consommateur dans un univers de « plaisir », Prince de Bretagne lance cette saison une nouvelle barquette 250 grammes de Gariguette extra, large et transparente pour une réelle visibilité du produit. L'assortiment de macarons sur ce nouvel emballage invite le consommateur dans l'univers gourmand de la fraise. Cette nouvelle barquette sera également disponible à partir de mai pour la fraise Mara des Bois.

A découvrir prochainement : la recette de Gariguette Prince de Bretagne en 3 façons signée du chef Jean Imbert. Jean Imbert, le chef partenaire et ambassadeur de la marque Prince de Bretagne, est venu découvrir la production de Gariguette et goûter les premiers fruits de la saison. A découvrir prochainement sur le nouveau site internet de la marque les spécificités de cette culture en jardins suspendus et la recette exclusive de Gariguette Prince de Bretagne en 3 façons signée par Jean.

