



Communiqué de presse - Pomme de terre Primeur Prince de Bretagne : une gamme simplifiée pour une meilleure visibilité

16 mars 2015 - 10h28



Pour cette nouvelle saison, Prince de Bretagne regroupe toute son offre Pommes de Terre Primeur sous deux appellations : La Primaline (récoltée à la main) et la Prima Breizh (récoltée de manière mécanique). Une simplification de la gamme pour valoriser la Pomme de terre primeur, un légume au goût et à la saveur inimitable dont la saisonnalité ne permet d'en profiter que jusqu'à la mi-août uniquement.

Sous la marque collective des 230 producteurs de pommes de terre primeur se cachent des diversités de précocités, terroirs et variétés, et donc de goûts et de saveurs. C'est pour valoriser et améliorer la visibilité de cette offre incomparable que Prince de Bretagne a décidé cette saison de commercialiser sa production de Pommes de Terre Primeur sous deux appellations :

- **Primaline** : récoltée à la main par le producteur, la Primaline est proposée de janvier à la fin avril (culture sous-abris) et de mai à la mi-août (plein champ). Variétés : Starlette et Lady Christ'l. Les spécificités régionales ne sont pas oubliées et

seront proposées également : Primaline de L'île de Batz et Primaline de sable (Charlotte et Rubis)

Conditionnements proposés par Prince de Bretagne :

Colis carton 5kg avec complexe (« Primaline récoltée main »),

Colis bois de 10 kg avec complexe (« Primaline de Bretagne », « Primaline de L'île de Batz » et « Primaline de sable »).

- **Prima Breizh** : récoltée mécaniquement, la Prima Breizh est proposée de fin mai à mi-août et cultivée uniquement en plein champ.

Conditionnements proposés par Prince de Bretagne : colis carton 12,5 kg, les sacs papier 15 et 25 kg, le filet 2,5 kg

En parallèle, un détail technique mais qui a son importance : le colis bois 50X30 de 14 kg est remplacé par un colis 40X30 de 10kg plus adapté aux tailles de palettes françaises et européennes.

Enfin, autre nouveauté cette saison, toutes les Primaline de pleins champs Prince de Bretagne seront proposées douchées et tourbées. Un souci de qualité et de présentation qui permettra à la marque de commercialiser un produit toujours sec et propre aux consommateurs.

Un produit de plus en plus rare aux qualités culturelles et gustatives uniques

Les pommes de terre Primeurs sont récoltées à partir de janvier et ont droit à l'appellation "Primeur" jusqu'au 15 août de la même année. Au-delà de cette date, ce n'est plus de la Primeur qui est proposé. Le goût incomparable de la pomme de terre Primeur est directement lié au moment particulier de la récolte, avant complète maturité, avant que le sucre ne se transforme totalement en amidon. Après récolte, elle est rapidement livrée par les producteurs aux stations de conditionnement Prince de Bretagne et aux consommateurs, sans stockage préalable. Chez Prince de Bretagne, seules les quantités vendues sont récoltées pour garantir aux consommateurs l'achat d'un « légume frais ».

Une culture emblématique et historique de la zone légumière bretonne

Délicate, la pomme de terre Primeur a besoin d'un climat doux, d'une terre légère et de la luminosité du bord de mer. Toutes ces conditions sont réunies sur la côte nord de la Bretagne où les producteurs Prince de Bretagne la bichonnent. C'est d'ailleurs grâce à leurs territoires de production uniques qui leurs donnent une saveur incomparable, que la notoriété des pommes de terre de l'île de Batz et de la Charlotte de sable de Santec a depuis longtemps dépassé les frontières de la Bretagne.

Si la Primaline est récoltée main très tôt dans la saison (dès janvier), pour la suite de la campagne les producteurs attendent que la Prima Breizh soit suffisamment mûre avant de la récolter mécaniquement en plein champ. Les pommes de terre Primeurs Prince de Bretagne sont ensuite délicatement travaillées : calibrées, lavées, conditionnées et commercialisées immédiatement après.

Chiffres clés :

- > 1er producteur français
- > 15 000 tonnes par an
- > 900 ha cultivés, situés en Bretagne, entre le Conquet et Saint-Malo, en passant par Saint-Pol-de-Léon et Paimpol
- > 230 producteurs

Découvrez la vidéo sur la Pomme de terre primeur Prince de Bretagne :



R[©]