



Défendons le goût du frais

## Communiqué de presse - C'est la saison de la pomme de terre primeur !

31 mars 2016 - 10h39



*Fort de ses 230 producteurs, Prince de Bretagne propose dès les premiers bourgeons une belle offre de pommes de terre primeur à la chair fine et fondante. Véritablement de saison, les pommes de terre primeur Prince de Bretagne au goût et à la saveur inimitables ont une présence en magasin limitée : vous avez jusqu'à la mi-août pour les déguster.*

Les pommes de terre primeur sont des pommes de terre récoltées au printemps, dès le mois de février pour l'extra-primeur cultivée sous abri, avant leur complète maturité. Commercialisées sans tarder pour garantir leur fraîcheur, elles doivent être consommées rapidement. Pour faciliter leur identification, les pommes de terre primeur Prince de Bretagne ont été regroupées sous deux appellations : Primaline, pour les pommes de terre récoltées à la main, et PrimaBreizh pour celles récoltées mécaniquement.

La Primaline cultivée sous abri est commercialisée entre février et fin avril. Elle est récoltée et conditionnée à la main par le producteur. Très précoce et savoureuse, la Primaline est « l'extra-primeur » de Prince de Bretagne. Vient ensuite la Primaline plein champ, récoltée à la main, elle est doucée et tourbée avant commercialisation et disponible toute la saison.

Primabreizh, récoltée mécaniquement est disponible dès la mi-mai. Elle se plaît dans des préparations à l'eau ou sautées, en garniture comme en salade. Nouveauté cette saison, le sachet fraîcheur 1kg, un conditionnement adapté à la consommation et protégeant le produit du verdissement.

Une saveur douce et presque sucrée

Les pommes de terre primeur sont de jeunes pommes de terre, on les appelle aussi pommes de terre nouvelles. Elles se reconnaissent à leur peau très fine, qui s'enlève facilement et qui ne nécessite pas d'épluchage. La peau est claire, la chair est fondante et douce, la saveur est délicate. Elles se prêtent à toutes les envies : à la vapeur ou à l'eau, sautées ou rissolées, au barbecue ou en salade, elles aiment être simplement glissées au four avec un peu de gros sel et de beurre salé. Les pommes de terre nouvelles sont riches en vitamines et plus pauvres en amidon que les pommes de terre de conservation. Elles sont aussi plus goûteuses et plus fragiles ! Mieux vaut les consommer dans les 3 jours après l'achat.

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.

### 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

Prince de Bretagne présente la pomme de terre primeur : les pieds dans l'eau ! A regarder en cliquant [ici](#)

Découvrez la recette du chef Jean Imbert en visite chez Loïc, producteur de pommes de terre primeur Prince de Bretagne :



