



Ensemble, défendons le goût du frais

## Communiqué de presse - Les premières Gariguettes arrivent à grand pas !

28 février 2017 - 09h30



La reine des fraises, la Gariguette arrive sur les étals. Variété préférée des consommateurs, la Gariguette Prince de Bretagne est une fraise précoce de printemps cultivée en Bretagne. Elle s'accompagne de deux autres variétés, la Mara des Bois et la Magnum qui déclinent les saveurs multiples de la fraise sur toute la saison.

La Gariguette, la plus célèbre des fraises

La Gariguette est la variété star de Prince des Bretagne, elle représente plus de la moitié de la production annuelle. Elle est appréciée autant pour son goût subtilement sucré qu'acidulé et séduit par sa belle robe de couleur vermillon et sa forme allongée. De plus, c'est une variété très précoce qui est cultivée dès le mois de février et ce jusqu'à l'été. 21 producteurs se répartissent sa production entre le Finistère et les Côtes d'Armor. Dès l'arrivée du printemps, ils livrent les premiers volumes de Gariguette Prince de Bretagne avec un pic de production vers la mi-avril.

Une belle à croquer bien emballée

Avec le souci constant de garantir la meilleure préservation de la fraise et de répondre aux attentes des clients, les conditionnements sont sans cesse améliorés. Les dernières innovations se sont faites une belle place sur les étals, au-delà du format conventionnel en barquette 250g, la Gariguette Prince de Bretagne est proposée en baby colis bois de 1kg lité dont les ventes connaissent une belle progression et qui est très apprécié pour les repas de famille ou les achats de fin de semaine notamment. Lancés l'année dernière, les colis 1,8kg et 2kg pointes en l'air se sont également bien positionnés. Ce conditionnement permet de limiter le contact entre les fruits et ainsi d'améliorer la préservation de la fraise. Cette année, les producteurs lancent un panier ouvert en carton d'environ 250 grammes avec poignées, un format pratique pour un achat gourmand au marché.

Mara et Magnum pour varier les plaisirs

Si la Gariguette est la reine des fraises, deux autres fraises Prince de Bretagne séduisent également les gourmets : la Mara des Bois et la Magnum, toutes aussi gustatives et parfumées.

La Mara des Bois, une variété dite remontante, est produite du début du printemps jusqu'à l'automne. Ronde, juteuse et très sucrée avec une légère pointe d'acidité, elle rappelle la saveur de la fraise des bois.

La Magnum, dernière-née de la gamme Prince de Bretagne, est une fraise ronde de printemps gourmande et de haute qualité. Présente d'avril à juillet sur les étals, elle est comparable à un vrai bonbon tant par son goût intense de fraise que par sa saveur sucrée. Dotée d'une chair ferme, elle présente une bonne tenue et une excellente conservation.

Nos producteurs, garants du goût et de la fraîcheur

Les producteurs bretons prennent soin de ce fruit sensible et fragile à la chaleur. Les fraises Prince de Bretagne sont cultivées en jardins suspendus sous abris, puis délicatement cueillies à la main chaque matin à maturité et conditionnées directement chez le producteur pour un minimum de manipulations. Afin de préserver la qualité des fruits et pour garantir la plus grande fraîcheur, les fraises Prince de Bretagne sont vendues au cadran chaque matin, pendant la récolte, pour être expédiées le jour même. Une belle prestation technique et logistique quotidienne qui permettent de garantir 12 à 24 heures de fraîcheur supplémentaire !

*À propos de Prince de Bretagne*

*Prince de Bretagne est la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne. Elle est aujourd'hui celle des producteurs de six coopératives bretonnes qui se sont associées au sein du Cerafel, garant de la marque, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en place des moyens communs de recherche et d'expérimentation. Du Conquet à Saint-Malo, 2 270 agriculteurs produisent plus de 130 espèces de fruits et légumes différentes qui sont mises en vente sur les marchés européens. Prince de Bretagne s'appuie sur une organisation solide, authentique et durable afin de proposer tout au long de l'année des produits haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes règles : origine Bretagne, naturalité, qualité et sécurité alimentaire.*