



Communiqué - Prince de Bretagne dénude le chou vert frisé et séduit 93 % des consommateurs

27 novembre 2017 - 10h19



Présenté l'année dernière en avant première lors du salon Innovafood, le cœur de chou vert Prince de Bretagne séduit 93 % des consommateurs*. De retour dans les rayons, le cœur de chou vert est un chou vert frisé de calibre 6, déjà effeuillé pour être 100 % consommable. Cette présentation allie praticité et optimisation logistique sur tout le parcours du produit, du producteur au consommateur.

Un chou vert frisé 100 % consommable

Pour le consommateur, cette innovation permet une manipulation facilitée, une consommation en plusieurs fois et une réduction de ses volumes ménagers. En effet, le chou vert frisé est récolté, effeuillé et conditionné manuellement directement au champ sans les feuilles non consommées. L'emballage est quant à lui complet avec des conseils anti-gaspillage, de cuisson et des idées recettes.

De plus, il permet de conserver le produit jusqu'à deux ou trois semaines au frais.

Une innovation responsable

Les producteurs Prince de Bretagne ont allié praticité et démarche responsable en proposant le cœur de chou vert. Les grandes feuilles (couronnes) sont laissées au champ comme fertilisant organique pour les cultures suivantes. Sur un chou vert frisé « normal », ces feuilles, non comestibles sont habituellement jetées ou au mieux utilisées comme compost domestique.

Dénudé de ses grandes feuilles, le cœur de chou vert prend moins de place que le chou vert frisé. Ainsi, une palette peut accueillir 88 têtes de cœur de choux verts de plus que de choux verts frisés. Cela permet une réelle optimisation logistique pour le transport et donc, une diminution de l'empreinte carbone.

Le chou vert frisé Prince de Bretagne en chiffres

245 fermes en production

4,6 millions de têtes produites

Saisonnalité : de novembre à avril

** selon une étude réalisée en septembre 2017 par Terralia Senso, laboratoire d'évaluation sensorielle sur un panel de 60 consommateurs.*

À propos de Prince de Bretagne

Prince de Bretagne est, depuis 1970, la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne. Ces producteurs sont regroupés en six coopératives bretonnes adhérentes à l'association Cerafel, garante 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, ces 2 300 agriculteurs produisent plus de 130 fruits et légumes différents 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 fondamentaux : origine Bretagne, naturalité, qualité et sécurité alimentaire.