



Brève - De nouveaux emballages pour la pomme de terre primeur Prince de Bretagne

25 avril 2018 - 09h30



La saison est maintenant bien avancée pour la pomme de terre primeur Prince de Bretagne. Véritable légume frais, la Primaline est récoltée à la main, cultivée en partie sous abris et en plein champs jusqu'à début juin. Ce début de campagne a été l'occasion pour Prince de Bretagne de sortir deux nouveautés : la barquette bois de 1,5kg et le colis bois de 5kg pour préserver la fragilité de ce tubercule dégusté avant complète maturité.

La barquette bois 1,5kg est une unité de vente consommateur, destinée à tous les circuits de distribution. Le colis bois 5kg est quant à lui destiné à la vente en vrac, pour une clientèle souhaitant se différencier du traditionnel colis carton.

Conditionnés directement à la main par le producteur, la Primaline est ainsi préservée des chocs pour une qualité optimale. Ces emballages permettent également de réduire l'exposition de ce légume à la lumière préservant ainsi toutes ses qualités nutritionnelles et gustatives.

Des nouveautés qui viennent élargir une gamme déjà diversifiée avec le colis carton 5kg traditionnel, la barquette de 1kg en BIO et le sachet de 1kg.

La pomme de terre primeur Prince de Bretagne en chiffres :

1er producteur français

11 000 tonnes produites en 2017

850 hectares cultivés (entre le Conquet et Saint-Malo, en passant par Saint-Pol de Léon et Paimpol)

268 producteurs

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 2 000 agriculteurs produisent 147 types de fruits et légumes différents qui sont mis 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 légumes haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes fondamentaux : origine Bretagne exclusivement, qualité, innovation, sécurité alimentaire et pratiques durables et responsables.