

La gazette du Prince

ÉTÉ 2016 - N°17

**SAILING
TEAM :**
LE MAXI80 DE
RETOUR SUR L'EAU
Page 3



C'EST DE SAISON !
TOMATES ET ARTICHAUTS :
FLEURONS BRETONS
Pages 4 et 5



**RELATIONS
PRESSE VOILE**

Fanny EVENAT
fanny@rivacom.fr
02 98 43 21 50
06 48 14 25 04

**RELATIONS
PRESSE PRODUITS**

Florence BEAUVOIS
florence.beauvois@rivacom.fr
02 23 25 62 40
06 51 40 59 52

**RÉDACTION
RIVACOM**

Katia MARCHAND
katia@rivacom.fr
02 98 43 21 50

**CONTACT
PRINCE DE BRETAGNE**

contact@prince-de-bretagne.com
02 98 69 39 00

Défendons le goût du frais

Les producteurs de légumes Prince de Bretagne mettent le cap sur Brest 2016

Branle-bas de combat pour les producteurs de Prince de Bretagne, qui débarquent aux Fêtes Maritimes Internationales de Brest 2016, du 13 au 19 juillet. La marque collective qui réunit les producteurs de la côte Nord de la Bretagne entend bien participer "tambour battant" à la fête en installant plusieurs espaces à destination des grands comme des petits, qui vont apprendre en s'amusant ! Village Terres et Mers, ateliers éducatifs et ludiques, rencontres, vente de légumes : le marché de légumes du terroir de Brest 2016 est ouvert !

Depuis sa création en 1970, Prince de Bretagne défend fièrement ses valeurs : origine Bretagne, développement durable, qualité, fraîcheur et sécurité alimentaire sont les maîtres mots de chacun des 2268 producteurs qui produisent plus de 500 000 tonnes de légumes par an, soit 118 types différents ! Chaque légume est le plus souvent conditionné au champ après sa récolte pour partir sur les étals en moins de deux jours, garantissant sa qualité gustative, nutritionnelle, et son caractère propre au terroir breton.

Une signature Prince de Bretagne, qui revendique son esprit et le partage au plus grand nombre en s'installant au plus près des consommateurs lors des événements festifs de la région : après la Transat Jacques Vabre, où tout un village s'est déployé pour amuser et sensibiliser aux produits frais du terroir, Prince de Bretagne va installer plusieurs stands sur les quais brestois à l'occasion des Fêtes Maritimes Internationales de Brest, du 13 au 19 juillet 2016.

À la rencontre des Ty choux

Les producteurs se plient en quatre pour mener des actions pédagogiques à destination des petits... et des grands ! Au milieu des centaines d'embarcations de Brest 2016, Prince de Bretagne va défendre ses valeurs en accueillant les visiteurs sur plusieurs stands : tout d'abord les familles, avec un espace Ty choux réservé aux enfants et à leurs parents. Sur le camion podium disposé sur le parc à chaînes, les animations et les dégustations de légumes vont s'enchaîner, une belle manière de sensibiliser les enfants aux joies d'une alimentation saine et responsable en compagnie de leurs parents. Un stand Prince de Bretagne sera également dédié à la vente de légumes, où les visiteurs pourront découvrir la fameuse boîte à photos : il fait bon vivre au stand familial de Prince de Bretagne !

Les Ty choux pourront également découvrir le Phare de Prince de Bretagne, une structure ludique et pédagogique, où, guidés par plusieurs animateurs et producteurs, ils pourront apprendre tout



en s'amusant à travers divers ateliers ludiques : reconnaître un légume au toucher, parcours des sens, distribution de badges...

Le Village Filières : entre Terre et Mer

Le Village Terres et Mers de Bretagne attire à chaque Fête Maritime Internationale des milliers de visiteurs par jour. Parmi les stands et les animations qui composent ce concentré d'exposants bretons investis sur le territoire, le Village Filières de Prince de Bretagne a toute sa place, et il se remarquera au premier coup d'œil ! La marque met en effet en place une œuvre d'art architecturale contemporaine en cagettes bois Prince de Bretagne, une manière de recycler tout en exposant plusieurs panneaux informatifs et ludiques avec pour thématiques "de la fourche à la fourchette" et le développement durable. Aux côtés de cette structure originale dont les colis en bois sont réalisés et fournis

par la société locale Emballages Samson, les visiteurs pourront assister à des joutes de cuisine entre blogueurs et producteurs, avec les légumes fournis par Prince de Bretagne.

Prince de Bretagne à l'abordage

Lors de cette 7^e édition de l'événement, dédiée aux cultures maritimes du monde entier, plus de mille embarcations vont parader fièrement sur le plan d'eau et la Rade de Brest. La star 2016, c'est *L'Hermione*, réplique historique du navire amiral de La Fayette. Mais à côté des bateaux traditionnels, exotiques ou de plaisance, les grands bateaux de course sont aussi de la fête : du 13 au 19 juillet 2016, le trimaran Maxi80 Prince de Bretagne voguera sur les flots, il sera donc possible de l'observer en pleine navigation, au nez et à la barbe des bateaux du patrimoine.

Toute génération confondue, venez à la rencontre des producteurs Prince de Bretagne qui cultivent leurs valeurs et les partagent sur l'un des plus grands événements maritimes européens !



Le Maxi80 de retour sur l'eau...

C'est une renaissance, ou presque, que connaît le Maxi80 Prince de Bretagne. Sept mois après sa mise au sec, le trimaran a enfin pointé le bout de ses étraves dehors. Lionel Lemonchois et ses hommes ont toutes raisons d'apprécier ce moment après tous les efforts déployés pour remettre en état le multicoque, sérieusement endommagé lors de son chavirage et son remorquage durant la dernière Transat Jacques Vabre. Mission accomplie au terme d'un chantier d'envergure qui permet au bateau des producteurs de légumes de retrouver enfin la mer...

Après sept mois de chantier intensif, remettre le bateau à l'eau doit faire plaisir ?

Lionel Lemonchois : "Ah ça, oui ! Cela fait quelques temps déjà que les beaux jours sont arrivés et que ça nous démange tous de retourner sur l'eau ! On n'a pas chômé ces derniers mois. Dès que nous avons pu ramener le bateau à bon port avec l'aide de Bilou (Roland Jourdain), on a engagé cette remise en état. Cela nous tenait à cœur, à Prince de Bretagne, aux producteurs qui sont toujours là, comme à nous ici à Lorient, qu'il retrouve sa superbe sur l'eau. On a bossé tout l'hiver comme

des fous, la tête dans le guidon. Cette sortie de chantier, c'est forcément une belle récompense !"

Comment se sont déroulés les travaux ?

L.L. : "Après sa sortie de l'eau, l'état des lieux a révélé qu'il fallait faire un carénage du bras avant tribord, réparer un trou dans le pont là où la casquette s'était arrachée, refaire la casquette et d'autres pièces comme un siège de barre. Heureusement, j'avais largué le mât assez vite suite au chavirage pour soulager la plateforme. Il n'empêche qu'il y avait pas mal de

petites bricoles qui nous ont occupés sans relâche. J'ai la chance d'être entouré de gars compétents qui connaissent parfaitement le bateau... C'est un réel atout de pouvoir compter sur cette équipe fidèle et stable avec laquelle je m'entends bien. Patrice Richardot (composites-peinture), Gurloës Merrien (mécanique) et Richard Loncle (gréement et matelotage), qui nous a récemment rejoint, ont fait du super boulot. Quant à moi, je jonglais entre eux trois au chantier, où j'avais aussi mes nombreux petits dossiers !"

Le bateau a-t-il connu des évolutions ?

L.L. : "Le nouveau mât, qui a constitué l'autre grosse partie du chantier, a été refait à l'identique. Même si on a amélioré des petites choses à droite à gauche, le bateau est tel qu'il avait été imaginé à l'origine, lors du "refit" pour rallonger une plateforme de 60 pieds et se rapprocher par la taille, dans un budget raisonnable, des multicoques Ultim. Sur cet aspect là, Prince de Bretagne est déjà bien abouti, c'est un beau et bon bateau pour le solitaire, comme pour l'équipage. Bien sûr, pour gagner en vitesse, on pourrait



l'équiper de foils. Mais de tels plans porteurs, c'est une toute autre histoire : longue et coûteuse."

Et dans quel état d'esprit es-tu à l'aube de cette nouvelle saison 2016 ?

L.L. : "J'aurais évidemment aimé disputer la transat anglaise en direction de New York (The Transat Bakerly en mai dernier), mais au niveau du timing, ce n'était pas envisageable. C'est donc un programme allégé, mais avec des rendez-vous sympas qui nous attendent. Ce chavirage a été un gros coup au moral, et la plus grande satisfaction est d'avoir pu refaire une petite santé à ce bateau. Nous avons déjà disputé de belles courses et connu de bons moments sur la Route des Princes et la Route du Rhum. Ce Maxi80 procure toujours beaucoup de sensations et de plaisir à naviguer. Je me réjouis d'y retourner avec lui..."



PROGRAMME 2016

... À l'assaut des côtes bretonnes !

Entre parcours techniques, régates d'exhibition et relations publiques, le bateau ambassadeur des producteurs bretons sillonnera cette année les côtes du littoral breton, le temps d'une succession de rendez-vous entre terre et mer mêlant convivialité et goût du partage.



Record SNSM : Une course comme on les aime

- 17 > 21 juin - 12^e édition de la course en l'honneur des sauveteurs en mer bénévoles

"Une course sur laquelle je ne suis pas retourné depuis que je navigue en Maxi80. Un parcours technique pour la bonne cause puisqu'il s'agit de défendre la SNSM et plus globalement de braquer les projecteurs sur les sauveteurs. C'est le format idéal pour se remettre en jambes. Et pourquoi pas, jouer avec le chrono et le speedo si la météo le permet", explique Lionel, détenteur du temps de référence en 50 pieds, décroché en 2011 au terme d'une belle cavalcade à bord du Multi50 Prince de Bretagne.

Rendez-vous en rade pour Brest 2016

- 13 > 19 Juillet - 7^e édition des Fêtes Maritimes Internationales de Brest

Des bateaux du patrimoine, des embarcations exotiques, des yachts de belle plaisance, des voiliers de course et des centaines de milliers de spectateurs réunis pour le plaisir d'admirer une telle flotte sous voiles... Un rendez-vous à ne pas manquer pour le skipper du Maxi80 qui garde un très bon souvenir des fêtes maritimes brestoises auxquelles il avait participé en 2012 avec le Multi50. "C'était vraiment sympa de slalomer au milieu de toute cette armada", se rappelle Lionel. "Cette fois, j'y serai avec le Maxi80 pour embarquer des invités de Prince de Bretagne qui sont toujours heureux d'être parmi nous et de découvrir notre bateau. Qui plus est à l'occasion d'une belle fête populaire."

La Drheam Cup : la petite dernière entre terre et mer

- 14 > 21 août - 1^{ère} édition entre La Trinité-sur-Mer et Roscoff

Nouvelle venue dans le calendrier des régates estivales, la Drheam Cup ne devrait pas passer inaperçue sur un parcours emblématique pour Lionel Lemonchois, comme pour les producteurs bretons. Après une régates côtière en baie de Quiberon au départ de la Trinité-sur-Mer, la flotte "multiclasse", réunissant équipages amateurs et professionnels, ira enrouler les Scilly avant de mettre le cap sur le port du Blosson, à Roscoff, où le trimaran a été baptisé quatre ans plus tôt. "On part de chez moi et on arrive à Roscoff, l'un des fiefs de Prince de Bretagne, plutôt sympa comme itinéraire !" résume Lionel. Pour ne rien gâcher, le programme de cette nouvelle course prévoit de faire une large place à des moments de partage entre le monde rural et le monde de la mer. Le Maxi80 Prince de Bretagne sera dans son élément !

Trophée des Multicoques - Prince de Bretagne - Sud Goëlo

- 26 > 28 août - 8^e édition - Nouveauté 2016 : les Diam 24

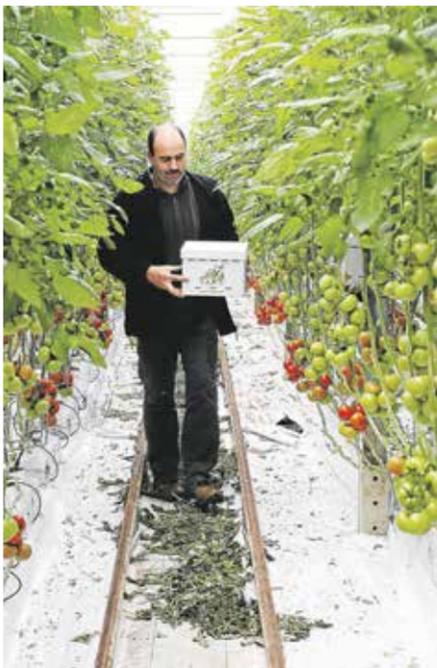
La Drheam Cup à peine bouclée, Lionel se mettra en route pour rallier Saint-Quay-Portrieux et se joindre aux festivités "maison" du traditionnel Trophée des Multicoques qui cette année, en plus des Multi50, accueille la jeune et jolie classe des Diam 24. De quoi promettre un beau spectacle au bout de la jetée du port de plaisance de Saint-Quay-Portrieux, où se tiendra comme toujours un village animations et dégustations.

La Corbeille Prince de Bretagne : bon, malin, pédagogique et pratique !



La Corbeille de tomates, nouveauté Prince de Bretagne, a de nombreux atouts ! À commencer par rappeler que la tomate, quelle que soit sa variété, ne doit pas être conservée au réfrigérateur, qui altère considérablement son goût ! "Privilégiez un endroit tempéré, dans une cave, ou une corbeille, la température idéale allant de 12 à 14 degrés sans soleil direct", rappelle Jean-Marc Bellec, producteur à Lannion.

Cet assortiment d'1,5 kg de tomates gustatives pour la semaine est proposé dans une corbeille plastique préemballée, à conserver et à réapprovisionner au fil de la saison. Qu'elle soit cerise, en grappe, noire, rouge, jaune, orange ou même verte, découvrez la diversité d'un produit cultivé avec amour, grâce à des modes de culture respectueux de l'environnement, comme la Protection Biologique Intégrée. Et, dans le dépliant consommateur offert dans chaque corbeille, toutes les spécificités de ces tomates. Conditionnée en lot de 4 dans des colis de 60x40, la Corbeille de tomates est gourmande, pratique et pédagogique !



La tomate de Prince de Bretagne, le goût par excellence

Incontournable dans les assiettes, la tomate se décline en de nombreuses variétés : la Bretagne est une terre exceptionnelle pour la production de ce fruit délicat. Rencontre à Lannion, en Côtes d'Armor, avec Jean-Marc Bellec, producteur Prince de Bretagne passionné par la culture des variétés anciennes.

D'où vient cette passion pour la tomate ?

Ma première récolte était en 2004, d'abord la "traditionnelle" tomate en grappe et la tomate cocktail. Puis, en 2009, avec 3 producteurs finistériens Prince de Bretagne, nous avons commencé à faire des essais sur les tomates colorées. J'ai commencé avec trois rangs, soit à peu près 360 m² de ma serre qui en fait 15 000. Chaque année, les rangs ont grandi : maintenant, la moitié de ma serre est dédiée à la production de ces Saveurs d'Antan, l'autre étant consacrée à la culture de tomates anciennes et de couleurs, comme la Noire d'Antan, la Marmande d'Antan, la Verte zébrée, l'ananas d'Antan, et la Rose.

Comment choisissez-vous les différentes variétés que vous cultivez ?

Régulièrement, nous nous retrouvons entre producteurs en commission d'innovation variétale, où nous nous déplaçons en Europe pour voir ce qui se fait de nouveau en Hollande, en Italie, en Sicile... On y voit ce qu'il se fait de nouveau et on les met en relation avec les stations d'expérimentation bretonnes, qui feront des essais. Si ces derniers sont concluants, que le goût est là, on retrouvera ces variétés dans nos serres l'année suivante. En parallèle, on met souvent quelques plants chez nous pour voir comment ils réagissent. C'est

difficile d'avoir une douzaine de variétés car chacune a ses exigences : c'est à force de patience, d'observation, qu'on sublime chaque variété, puis qu'on transmet son savoir et les bons gestes à ses salariés.

La tomate est fragile : comment arrivez-vous à tirer le meilleur de chaque fruit ?

Cela fait des années, voire des décennies que les producteurs de tomates ont recours à la Protection Biologique Intégrée (lire ci-dessous). Il est important d'avoir l'œil et



que la Bretagne est idéale pour la PBI : il ne fait pas trop chaud, ce qui freine les proliférations indésirables.

Ensuite, la récolte, d'avril jusqu'à fin novembre, se fait manuellement, car on a dans nos serres des variétés aux peaux assez sensibles lorsqu'elles sont arrivées à maturation. C'est un travail minutieux, et le conditionnement est une étape cruciale, que ce soit pour les Saveurs d'Antan, où plusieurs variétés sont vendues pêle-mêle, ou pour les tomates anciennes vendues à part, en respectant un cahier des charges rigoureux selon chaque colis.



de transmettre cette vision à l'équipe pour mettre en place une bonne protection : les employés passent partout dans les serres pour détecter pucerons et autres nuisibles. S'ils sont détectés à temps, on peut lâcher des insectes qui s'en occuperont ! À savoir

Savez-vous que des milliers d'insectes fourmillent dans une serre de tomates ?

C'est ce qu'on appelle la Protection Biologique Intégrée : pour garantir des fruits sains et de qualité, tous les producteurs de tomates Prince de Bretagne utilisent depuis longtemps de petits insectes appelés "auxiliaires de culture" en remplacement des traitements chimiques. Qui sont ces insectes ? "Ce sont les prédateurs naturels des insectes qui nuisent à nos récoltes", explique Pierre-Yves Poisson, producteur et Président de la section tomate Prince de Bretagne. "La mouche blanche est un fléau : elle salit les plants, qui sont ensuite envahis par

des champignons qui rendent la tomate incommercialisable. Pour empêcher cela, nous répandons le *macrolophus caliginosus*, redoutable contre ces insectes". Tout aussi efficace qu'un traitement chimique, cette petite punaise verte est polyphage : elle se régale aussi des acariens et d'autres insectes indésirables dans la serre.

Bourdonnement dans les serres

Comme l'utilisation des insecticides est ainsi évitée dans les serres, la pollinisation

des plants est de ce fait réalisée naturellement depuis belle lurette grâce au bourdon, qui assure la fécondation des plantes en butinant tranquillement : "Le bourdon nous a enlevé une belle épine du pied", continue Pierre-Yves Poisson. "Avant d'installer des ruches dans les serres, la pollinisation des plants se faisait de manière mécanique : un travail fastidieux qui demandait des conditions météorologiques très contraignantes !"

Un gain de temps et de qualité pour le producteur comme pour le consommateur !

La pomme de terre primeur, dégustez-la jusqu'au 15 août !

La pomme de terre primeur est un incontournable de la belle saison qui nécessite un hiver doux pour s'épanouir, ce qui explique son ancrage historique en Bretagne. Prince de Bretagne est le 1^{er} producteur français de pommes de terre primeur avec 15 000 tonnes produites par an ! Plus de 230 producteurs se penchent sur cette petite reine cultivée sur 900 hectares de la côte Nord.

Si la période de la Primaline récoltée main se termine, la récolte de la Primabreizh - l'autre appellation Prince de Bretagne - bat son plein du mois de mai jusqu'au 15 août. Après récolte, la Primabreizh est immédiatement mise en vente pour garder sa fraîcheur. À l'eau, sautée, en garniture ou en salade, mangez-la vite pour profiter de tous ses atouts, simplement, sans ôter la peau.



L'artichaut, fleuron breton !

Depuis les années 1870, les étals bretons regorgent de ce légume fleur qui est devenu un emblème gastronomique de la région. Originnaire des terres méditerranéennes, l'artichaut cultivé en Bretagne représente près de 80 % de la production française. Sous les feuilles des 37 000 tonnes d'artichauts annuelles Prince de Bretagne, c'est tout le cœur et le savoir-faire de 900 producteurs de la côte Nord qui se dévoile.



Les producteurs de Prince de Bretagne, première organisation de producteurs d'artichauts en France, développent un savoir-faire unique dans une culture 100 % manuelle. Cultivé dans des champs allant du Conquet jusqu'à Paimpol, le long de la côte Nord de la Bretagne, chaque capitule est soigneusement cueilli à la main lors de la récolte. Des gestes d'une grande rigueur permettent à ce légume fleur d'atteindre la saveur raffinée qu'on lui connaît et qui continue d'inspirer les grands chefs comme les familles.

Quatre variétés, un éventail de saveurs

Avec un climat breton favorable à sa culture, sans gel ni chaleur extrême, la marque Prince de Bretagne propose quatre variétés d'artichaut qui se dégustent aussi bien chauds que froids : le Camus de Bretagne est sûrement le plus traditionnel des champs, avec sa tête ronde et ferme, il se déguste tout entier, et le clou de la



dégustation, c'est son fond si tendre qui plaît tant aux familles. La tête en pointe et le vert vif, le Castel de Bretagne cache un fond charnu que l'on peut même farcir. Si le Cardinal est le nouveau venu depuis 2015 (lire ci-dessous), le Petit Violet est une saveur incontournable qui a la particularité d'être petit... et violet ! Son absence de foin fait le bonheur des gourmands et en fait une star des plats d'été.

Des producteurs responsables

Attachés à la richesse de leur territoire, les producteurs Prince de Bretagne sont engagés depuis toujours dans une démarche de respect de l'environnement et du produit, en prônant la réduction de l'utilisation de produits chimiques. La station expérimentale du Caté, créée en 1965 par plusieurs organisations professionnelles, leur permet d'être en avance sur leur environnement : calculs des risques de fuite d'azote,

surveillance des insectes, du mildiou... Les producteurs d'artichauts bretons se retrouvent et échangent pour s'inspirer des bons réflexes environnementaux de l'agriculture biologique : ils peuvent ainsi anticiper les évolutions constantes d'une réglementation très stricte.

Pour une dégustation saine et responsable de l'artichaut !



dans la gamme Prince de Bretagne. Actuellement, une centaine de producteurs cultive le Cardinal, sur près de 105 hectares allant du Finistère aux Côtes d'Armor. En juin, le début de la saison du Cardinal, on attend près de 1 500 tonnes de Cardinal, à découvrir et savourer jusqu'à l'automne !



Le Cardinal, un nom glorieux au service du goût !

C'est le petit nouveau des artichauts de Prince de Bretagne : le Cardinal, qui doit son nom à sa robe pourpre aux reflets violacés, est un artichaut généreux dans lequel se cache un fond volumineux, à l'image des Camus et Castel de Bretagne. Plus doux et sucré que ses cousins bretons, il a tapé dans le palais des consommateurs et a de l'allure !

Made in Breizh

Cette nouvelle variété a été créée à la demande des producteurs Prince de Bretagne par l'Organisation Bretonne de Sélection (OBS). D'abord testée et approuvée, elle a d'ailleurs été récompensée par un SIVAL d'argent dans la catégorie Innovations Variétales en 2015, avant de faire son entrée

3 questions à Jean-Philippe Cadiou, producteur d'artichauts à Cléder, en Finistère

Votre produit phare, c'est l'artichaut : quelle est la particularité de la culture de ce légume ?

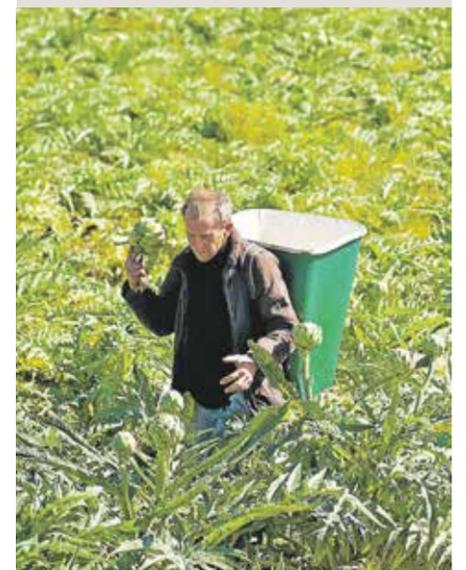
Ça fait 33 ans que je suis installé et que je le cultive : mon père et mon grand-père le faisaient avant moi ! Le plus fastidieux dans cette culture, c'est ce qu'on appelle le "drageonnage" : une fois la première récolte du plant passée, la souche reste en terre, et de nouveaux boutons repartent, les œilletons. Pour ménager chaque plant, on sélectionne les plus jolis et on enlève les autres, une habitude qui vient à l'œil pour les producteurs expérimentés. Puis la récolte, elle, se fait artichaut par artichaut, à la main et au couteau d'avril jusqu'à la fin de l'automne.

Pourquoi l'artichaut est un légume particulièrement cultivé en Bretagne ?

En France, on trouve des productions en Pyrénées Orientales, dans le Sud-Ouest... Mais la chaleur estivale ne permet pas de produire le légume en été ! Alors qu'en Bretagne, il ne fait ni trop froid l'hiver pour préserver les souches, ni trop chaud l'été. L'humidité est également idéale : sur mon exploitation de 35 hectares, 20 sont réservées aux artichauts, plus précisément Camus et Castel de Bretagne. On fait trois récoltes par an.

Pourra-t-on bientôt trouver le Cardinal, nouvelle variété Prince de Bretagne, chez vous ?

Pourquoi pas dans les années à venir ? Il y a du goût et de la couleur dans cette variété ! Il faut bien savoir que l'achat d'un artichaut au marché ou en grande surface est souvent impulsif, on ne va pas souvent faire ses courses spécifiquement pour un artichaut : plus il est beau, plus il part vite ! Et en ce sens, le Cardinal, avec sa robe rouge et sa conservation un peu plus longue que le Camus, doit avoir du succès.



Échalotes Traditionnelles



L'échalote traditionnelle est en pleine récolte

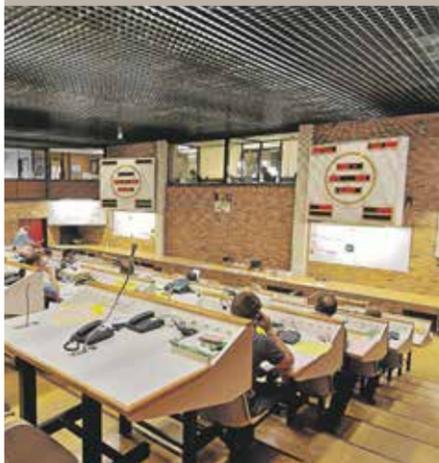
À l'heure estivale, ils sont nombreux dans les champs à récolter à la main la fameuse échalote traditionnelle de Bretagne, un produit phare des celliers, disponible toute l'année, qui se décline à l'infini dans les assiettes. C'est une tradition en Bretagne, qui en est le premier producteur en Europe, à hauteur de 70 % !

Récolté à la main, ce petit bulbe savoureux que l'on plante depuis le XVII^e siècle en terres bretonnes nécessite de 400 à 450 heures de soins par hectares : son logo Échalotes Traditionnelles est le gage d'un mode de production qui n'a pas changé

depuis des siècles et d'une qualité optimale, issue d'un savoir-faire plein de rigueur ! La gamme Échalotes Traditionnelles Prince de Bretagne est aujourd'hui proposée en filets de 250 g, 500 g, 1 kg et en tresse, pour satisfaire les multiples exigences des consommateurs.



Le marché au cadran, du producteur à l'expéditeur



Inspiré de nos voisins hollandais, le marché au cadran a d'abord été mis en place par la SICA en 1961. Depuis, ce système unique de commercialisation continue à fonctionner sur les mêmes bases, et permet de faire coïncider en toute transparence l'offre et la demande en donnant le juste cours du marché.

Prince de Bretagne dispose de trois salles de marchés au cadran pour faire la liaison entre les producteurs et les expéditeurs privés et indépendants agréés par Prince de Bretagne : Paimpol, Saint-Malo et Saint-Pol de Léon.

À chaque marché au cadran, les légumes du jour sont répartis en lots homogènes et proposés à la vente dans le catalogue du jour. Chacun de ces lots, qui ne sont pas présentés physiquement aux expéditeurs, a un prix de départ fixé par le vendeur, prix qui diminue jusqu'à ce qu'un expéditeur déclenche l'achat. Bien sûr, il y a un prix plancher que le producteur fixe en début de campagne, au-dessous duquel le produit ne sera pas vendu au cadran. L'avantage de ce marché au cadran est de permettre aux producteurs de vendre rapidement et quotidiennement des milliers de tonnes de produits frais.

Prince de Bretagne, une énergie collective au service du goût

Prônant la force du collectif, les producteurs de fruits et légumes de la côte Nord de la Bretagne se sont regroupés en 1970 sous la marque collective Prince de Bretagne.

Elle est aujourd'hui utilisée par les producteurs de 6 coopératives bretonnes : la Sica de Saint-Pol-de-Léon, l'Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier dans les Côtes d'Armor (22), Terres de Saint-Malo en Ille-et-Vilaine (35), Socoprim, la Bretonne et Triskalia dans le Finistère (29), regroupées au sein du CERAFEL, l'association d'organisations des producteurs. C'est elle qui se porte garante de la marque, du respect d'un cahier des charges exigeant, de la mise en marché des fruits et légumes, et de la mise en place des moyens communs de recherche et d'expérimentation.

Un territoire, des hommes, un collectif

La Bretagne bénéficie d'un climat océanique tempéré idéal pour sa douceur en hiver comme en été. Du bout du monde du Finistère, au Conquet, jusqu'à la cité corsaire Saint-Malo, 2268 agriculteurs cultivent une gamme de 118 légumes différents sur plus de 30800 hectares de terres de qualité, en quête perpétuelle de nouvelles variétés pour étoffer la richesse

de leur offre. 450 d'entre eux exercent des responsabilités au sein de la filière.

Les légumiers Prince de Bretagne sont répartis sur les exploitations le plus souvent restées familiales, à taille humaine. Chacun s'attache à la spécificité de son terroir, dans le respect de l'environnement et des savoir-faire traditionnels, le cœur de leur métier. Ces gestes quotidiens exigeants sont souvent transmis de génération en génération ! Ce qui ne les empêche pas de se réunir régulièrement entre eux pour assurer la pérennité du territoire qu'ils adorent, qui les fait vivre, qui les inspire.

Les producteurs acteurs de leur région

Les producteurs Prince de Bretagne s'investissent dans leur région et vont à la rencontre des consommateurs au travers des grands événements de la Bretagne : s'ils seront bien évidemment présents aux Fêtes Maritimes Internationales de Brest 2016, ils ont à cœur de partager leur passion et leur savoir aux petits comme aux grands lors de l'organisation de rassemblements festifs, comme la



fameuse Fête du Coco de Paimpol, une fête itinérante qui a même ses adeptes (lire encadré) ou "Entre terre et mer" en baie de Morlaix. Car c'est en menant des actions pédagogiques et ludiques que le consommateur rentre aussi dans le cercle vertueux mis en place par Prince de Bretagne.

De la création variétale à l'assiette

Les producteurs Prince de Bretagne sont au centre des décisions, de la recherche jusqu'à l'assiette. Chaque variété de tomate cultivée par les producteurs a été mise à l'épreuve : les légumiers se réunissent régulièrement et restent alertes pour découvrir les nouveautés des maisons grainières européennes. Ils se tournent ensuite vers les fermes expérimentales du CATE (Comité d'Action Technique et Economique) et TERRE D'ESSAIS (spécialisée dans le bio), qui testent en grandeur nature les nouvelles variétés et les nouvelles techniques que les producteurs pourront mettre en œuvre demain. Du conditionnement, souvent réalisé à même les exploitations, à la mise en marché, rien n'est fixé au hasard, et tout se fait en concertation totale entre producteurs.

C'est ainsi que plus de 500 000 tonnes de légumes frais par an sont mises en vente sur les marchés européens : la marque exporte ses produits frais dans plus de 30 pays différents, avec les mêmes règles invariables : fraîcheur, origine Bretagne, développement durable, sécurité alimentaire, et bien sûr, qualité du produit.



T'as le look, Coco de Paimpol !

Le célèbre Coco de Paimpol est fêté tous les deux ans au mois d'août. Une tradition initiée par les producteurs Prince de Bretagne de l'Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier, qui attire près de 10 000 gourmands autour de ce petit haricot presque magique. Le dimanche 7 août 2016, cap sur le Château de la Roche-Jagu !

Saviez-vous qu'il est le premier haricot à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée en France, puis une Appellation d'Origine Protégée au niveau européen ? C'était en 1998, et depuis 2000, la confrérie du Coco de Paimpol intronise de nouveaux membres à chaque fête. Ces adeptes aux couleurs jaune et violet de la gousse de coco s'engagent



solennellement à promouvoir le haricot et la région du Trégor-Goëlo lors de divers événements festifs et culturels ! Les visiteurs peuvent aussi se lancer dans une pléiade d'animations où le coco est au centre du défilé, des dégustations... Sans oublier le concours de plumage et d'écoassage de cocos.

Le caviar des haricots

Cette grande fête permettra aux producteurs de rencontrer les consommateurs, de les informer et de leur parler de leur passion pour ce haricot frais à écosser. Le coco est en effet produit par près de 270 producteurs, qui le cultivent sur une zone de 1 000 hectares regroupant 84 communes dans le nord de la Bretagne.

Et pourtant, il en a fait du voyage avant d'arriver en terres bretonnes ! C'est un militaire qui ramène quelques graines d'Amérique Latine en 1928. Vingt ans plus tard, avec son goût inimitable, plus rien ne peut arrêter le coco : aujourd'hui, Prince de Bretagne commercialise 8000 tonnes de coco par an. La marque propose plusieurs conditionnements selon les envies : 10 kg de coco frais à écosser qui peuvent se surgeler et durer : le goût ne sera pas détérioré ! Pour ceux qui aiment écosser le coco, un girsac d'un kg, soit 450g de haricots épluchés (3/4 personnes), à découvrir et manger dans les jours qui suivent !

Considéré comme le caviar des haricots, goûteux et savoureux, le Coco de Paimpol est également source de magnésium, fer,



phosphore ainsi que de vitamine B9. Il est idéal pour reprendre des forces, soigner le système nerveux et musculaire : tout ça, vous l'apprendrez le 7 août 2016 au Château de la Roche-Jagu !



ENTRÉE

Tartine de carpaccio de brocoli et chèvre frais, vinaigrette de fraise

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 min

POUR 4 PERSONNES

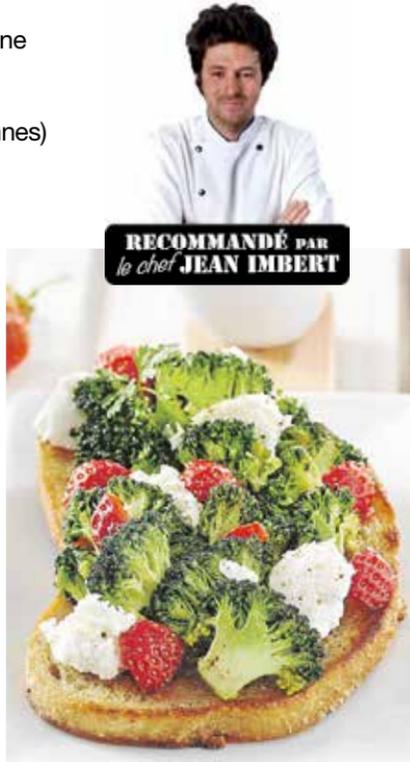
- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 1 brocoli Prince de Bretagne
- 1 fromage de chèvre frais
- 100 g de fraises (env. 5/6 fraises moyennes) Prince de Bretagne
- 50 ml d'huile d'olive
- 10 ml de vinaigre de Xérès

Détaillez les fleurettes de brocoli en tranches fines. Les poêlez 30 secondes avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Les déposez sur le pain de campagne toasté à l'huile d'olive. Ajoutez de petits morceaux de chèvre frais sur la tartine et assaisonnez d'un trait de vinaigrette à la fraise. Décorez la tartine de quelques herbes et de fraises en dés.

Vinaigrette à la fraise :

Mixez les fraises avec 10 ml de vinaigre de Xérès puis émulsionnez avec 50 ml d'huile d'olive. Salez, poivrez.

Crédit photo : expression-bretagne.com pour Prince de Bretagne
Crédit recette : Une recette de Jean Imbert pour Prince de Bretagne



Petite astuce

Vous pouvez recouvrir d'une deuxième tranche de pain toasté pour transformer votre tartine en sandwich et en faciliter le transport.

PLAT

Artichaut, frites et bolognaise

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

POUR 4 PERSONNES

- 4 artichauts Camus Prince de Bretagne
- 4 portions de frites
- Bolognaise
- 1 oignon rosé de Roscoff
- 300 g de bœuf haché
- 6 tomates Prince de Bretagne
- 1 gousse d'ail rose de Bretagne
- Beurre ou huile d'olive
- Sel et poivre



Cuisez les quatre artichauts pendant 20 minutes à la vapeur. Pendant ce temps, préparez la bolognaise : hachez l'oignon, faites-le revenir quelques instants dans une poêle. Ajoutez le bœuf haché, faites revenir à feu vif. Ajoutez les tomates pelées et épépinées, faites cuire jusqu'à épaississement de la sauce. Salez, poivrez.

Écartez les feuilles de l'artichaut et enlevez le foin du centre de l'artichaut. Garnissez l'intérieur de bolognaise. Ajoutez une portion de frites.

Crédit recette : Amaury de Ternay pour Expression / Prince de Bretagne
Crédit photo : expression-bretagne.com - 2013 / Prince de Bretagne

Le truc du chef

Les enfants s'amuseront beaucoup à déguster ce drôle de cornet de frites !

DESSERT

Salade de fruits aux tomates Saveurs d'Antan

Préparation : 10 mn

Attente : 4 h

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de tomates Saveurs d'Antan Prince de Bretagne
- 1 gousse de vanille
- 1 pomme verte type Granny Smith
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de sucre cassonade
- Le jus et le zeste d'un demi-citron (vert de préférence)
- 1 pincée de fleur de sel

Ouvrez la gousse de vanille dans la longueur, récupérez les grains. Faites infuser le tout (gousse et grains) au moins 4 heures dans l'huile d'olive. Préparez et coupez les tomates selon votre fantaisie : petits carrés, quartiers épépinés, pointes... cela déroutera vos convives et ajoutera au succès de votre salade de fruits.

Ajoutez-y de fines tranches de pomme. Ajoutez le sel, le sucre, le jus et le zeste râpé du citron, versez l'huile d'olive aromatisée et mélangez le tout. Servez aussitôt ou après quelques heures de marinade.



Crédits recette et photo : expression-bretagne.com / Prince de Bretagne

Le truc du chef

Cette salade de fruits haute en couleur mettra de l'ambiance sur votre table. Vous pouvez y ajouter d'autres fruits : poire, framboise, fraise gariguette ou mara des bois...



Défendons le goût du frais

Cultive les couleurs de la Bretagne !



UNE MARQUE FORTE CRÉÉE PAR LES PRODUCTEURS

Depuis **1970**

100% FRAIS et de SAISON, CULTIVÉS EN BRETAGNE

2268 PRODUCTEURS

1^{er} PRODUCTEUR de LÉGUMES BIO en FRANCE

118 LÉGUMES

www.princedebretagne.com

100 % breton, frais et de saison



Défendons le goût du frais



Artichaut "Classique"

Pauvre en graisse, riche en glucides et énergétique, c'est le légume équilibrant par excellence.

Saison : juin à l'automne

Le saviez-vous ? Catherine de Médicis en raffolait.



Artichaut Cardinal

Généreux avec un fond gourmand et volumineux, comme celui des Camus et autres Castel, il offre cependant des notes plus douces et plus sucrées que ses cousins.

Saison : juin à l'automne

Le saviez-vous ? Le Cardinal tire son nom de sa robe pourpre cardinalice aux reflets violacés.



Artichaut Petit violet

Petit et fondant, originaire de Méditerranée, sa jolie couleur violette a désormais séduit tout l'hexagone.

Saison : juin à l'automne

Le saviez-vous ? Dans le sud de la France, on l'appelle aussi poivrade.



Brocoli

Ce grand parent du chou-fleur est cultivé en Bretagne depuis les années 80. Le climat doux et humide se révèle parfait pour assurer la croissance et la qualité de ce beau légume vert. Son goût très doux et son croquant font des merveilles dans tous types de recettes salées. Gorgé de vitamines, le brocoli participe en plus à votre bien-être !

Saison : mai à l'automne

Le saviez-vous ? Sensible au froid le brocoli est un chou qui ne se cultive pas en hiver.



Chou-fleur vert, orange ou violet

La couleur apparaît progressivement en culture sous l'effet de pigments naturels fabriqués par la plante : la chlorophylle, le carotène et les anthocyanes. Les variétés de choux-fleurs de couleur sont issues de variétés anciennes également colorées. Ces couleurs ont été obtenues NATURELLEMENT.

Saison : de l'été à l'automne



Chou Romanesco

C'est l'ancêtre du chou-fleur blanc, son nom lui vient de Rome, son bassin de production d'origine. Il est riche en vitamine C, en oligo-éléments et en minéraux. Il se consomme aussi bien cuit que cru, préparé en fleurettes.

Saison : juin à décembre

Le saviez-vous ? Le chou Romanesco Prince de Bretagne est récolté à la main et conditionné directement au champ. Agréé le jour même de la récolte, il est proposé aux consommateurs 24 heures après.



Coco de Paimpol AOP

Cultivé au départ dans les potagers pour une consommation familiale, la production du Coco de Paimpol s'est accrue pendant la guerre grâce à ses qualités nutritives permettant de compenser quelque peu les pénuries. Le Coco de Paimpol Prince de Bretagne atteint aujourd'hui un volume de production de 8 000 tonnes par an.

Saison : juillet à novembre

Le saviez-vous ? Le Coco de Paimpol est originaire d'Amérique Latine, il a été ramené en France en 1928 par un militaire de la Marine Nationale.



Concombre

Cultivés sous abris, les concombres longs et lisses Prince de Bretagne sont cueillis et triés à la main.

Saison : juin à octobre

Le saviez-vous ? La plante aurait été domestiquée pour la 1^{ère} fois en Inde il y a plus de 3000 ans !

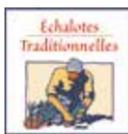


Courgette

La courgette Prince de Bretagne existe en version longue ou ronde mais produite de mai à juillet seulement.

Saison : mai à juillet

Le saviez-vous ? Bien qu'il s'agisse d'un fruit au sens botanique du terme, la courgette est considérée comme un légume (tout comme l'aubergine, le poivron, la tomate, le concombre...).



Échalote Traditionnelle

L'Échalote Traditionnelle est plus que jamais la garantie d'acheter de la Véritable Échalote. Elle est issue d'un bulbe planté. Une échalote plantée donne une touffe d'une dizaine de bulbes. À la différence de l'oignon qui est cultivé à partir d'une graine semée.

Saison : toute l'année

Le saviez-vous ? Pour éviter de pleurer quand vous épluchez une échalote traditionnelle, utilisez un couteau bien aiguisé et passez-le sous l'eau régulièrement.



Fraises

La Gariguette, la plus précoce, caractérisée par son goût à la fois sucré, acidulé et très aromatique, sa forme allongée, sa chair juteuse. La Mara des Bois, variété remontante, proche des fraises sauvages, plus ronde, au goût très sucré, chair moyennement ferme. La fraise Magnum développe des saveurs puissantes. Fruit généreux au parfum de fraise intense.

Saison : mars à novembre

Le saviez-vous ? Originaire des Amériques, la fraise fait son apparition en Bretagne au 18^{ème} siècle au point que la Bretagne était le 1^{er} bassin de production de France dans les années 30.



Laitue Iceberg

Légèrement soufflée, aux feuilles vert clair enroulées sur elles-mêmes. Riche en vitamines A, en chlorophylle, en sels minéraux et en fibres, elle contient peu de calories. Idéale pour les régimes amaigrissants.

Saison : mai à novembre

Le saviez-vous ? La salade Iceberg est une variété de laitue Batavia.



Mâche et Jeunes pousses

La production de mâche Prince de Bretagne est réalisée sous abris et en plein champs. La mâche est cultivée sur un lit de sable et récoltée mécaniquement après 4 à 5 semaines de cultures en été et 8 à 12 semaines en hiver. Quant aux jeunes pousses, elles sont semées par planche. Une lame coupe les jeunes pousses au ras du sol, sans terre, après environ 5 semaines de culture.

Saison : toute l'année

Le saviez-vous ? Ne mettez la vinaigrette qu'au dernier moment sans quoi vous ramollissez la salade en la préparant trop en avance.



Mini-légumes

Produits festifs par excellence les mini-légumes sont, de surcroît, des concentrés de saveurs. Prince de Bretagne propose 17 mini-légumes parmi lesquels la carotte, le navet, la betterave, la courgette, le chou-fleur, vert frisé, rouge, romanesco, l'artichaut, le fenouil, le poivron...

Saison : toute l'année

Le saviez-vous ? Les mini-légumes Prince de Bretagne doivent leur petite taille à une sélection fine des variétés, à un mode de culture spécifique, mais surtout à un stade de récolte où le produit n'est que tendreté et saveur.



Petits pois

Afin de préserver le produit, les petits pois sont récoltés et conditionnés à la main. Un véritable travail d'orfèvre !

Saison : mi-juin à fin août

Le saviez-vous ? Les petits pois frais s'apprécient pour leur saveur sucrée et peuvent parfaitement se consommer crus.



Pommes de terre primeur

La pomme de terre primeur est un légume frais, à peau fine, claire et plus ou moins peleuse. Elle se caractérise par sa légèreté, ses sucres n'ayant pas été transformés en amidon. Elle apporte l'énergie nécessaire pour les activités de la journée. Elle est commercialisée immédiatement après récolte.

Saison : février au 15 août

Le saviez-vous ? La pomme de terre primeur ne nécessite pas d'être épluchée avant la cuisson. Il suffit de la frotter dans un torchon avec du gros sel.



Rhubarbe

La rhubarbe est une plante potagère et plus précisément, un légume-tige que l'on cuisine comme un fruit, en tartes ou en confitures. Après plantation, la culture de la rhubarbe est surtout manuelle : désherbage, combiné à un binage mécanique, puis la récolte à la main.

Saison : mai à septembre

Le Saviez-vous ? En confiture, 5 kg correspond à environ 15 pots de 350 g.



Tomate

Rouge, jaune, orange, verte, noire...et ronde, grappe, allongée, côtelée... il y en a pour tous les goûts ! La tomate est le légume-fruit le plus consommé. Très riche au niveau nutritionnel, elle a de véritables atouts bien-être.

Saison : à partir du printemps

Le saviez-vous ? Ne mettez pas la tomate au réfrigérateur, elle perdra son goût et sa saveur.



La majorité des légumes Prince de Bretagne existe aussi en production biologique.

www.princedebretagne.com

Ne pas jeter sur la voie publique. Campagne financée avec l'aide de l'Union Européenne

