



Entreprises > Prince de Bretagne

Légumes d'antan et courges Prince de Bretagne : révisez vos classiques !

9 sep. 13

Oubliés pendant un temps, légumes d'antan et courges reviennent en force, notamment grâce aux producteurs Prince de Bretagne qui proposent, depuis 2009, une gamme de plus en plus étendue. Si leurs qualités gustatives sont aujourd'hui reconnues et appréciées, les courges et légumes d'antan permettent également toutes les audaces culinaires ! Crus, rapés, braisés, mélangés dans une purée ou en soupes simples et raffinées, c'est comme vous le souhaitez?

Cultivés en petite production, les courges et autres légumes d'antan ont, pendant un temps, été oubliés. Depuis 2009, les producteurs Prince de Bretagne ont décidé de les remettre au goût du jour. Panais, navet boule d'or, rutabaga, topinambour, hélianthi, carottes de couleurs, crosne, capucine tubéreuse ou encore oca du Pérou font ainsi leur grand retour. Sans oublier la courge spaghetti et le cerfeuil tubéreux, les 2 nouveautés proposées sur le marché depuis la saison dernière par Prince de Bretagne. Cette année, les producteurs de la côte nord Bretagne ont décidé de développer leur gamme courge. L'augmentation significative des volumes (335 tonnes prévues pour cette nouvelle campagne contre 55 l'an passé) est accompagnée par l'arrivée dans la gamme Prince de Bretagne de la fameuse cucurbitacée tant connue des inconditionnels d'halloween : la courge Rouge vif d'Estampes.

Un programme d'essai dans la zone légumière Prince de Bretagne
 Planter de nouvelles espèces dans un territoire n'est pas une mince affaire. C'est pourquoi les coopératives bretonnes rassemblées sous la marque Prince de Bretagne ont choisi de financer les recherches qu'elles ont confiées à 2 stations d'essais : celle des cultures légumières au S.E.C.L. (station d'expérimentation en cultures légumières) à Pleumeur-Gautier dans les Côtes-d'Armor, et le C.A.T.É. (comité d'action technique et économique ou ferme expérimentale) à Saint-Pol-de-Léon dans le Finistère. L'objectif est d'étudier le comportement des plantes sous le climat breton et de fournir des fiches de production aux agriculteurs (à quel moment planter, à quelle densité, comment éviter les maladies, quand récolter etc.). Grâce à ces recherches dans les stations d'essais, Prince de Bretagne est en mesure de commercialiser une gamme composée de plus de 18 légumes anciens, la plupart également proposés en BIO.

NOUVEAU : les mixtes de légumes anciens Prince de Bretagne
 L'an dernier, en plein cœur de l'hiver, les producteurs Prince de Bretagne ont proposé aux consommateurs deux assortiments de légumes anciens de 1,5 kg présentés dans un joli colis bois 30x20 : Un assortiment « découverte » : carottes de couleurs, radis noir, rutabaga et topinambour

Un assortiment « Premium » : crosne, hélianthi, navet Boule d'Or et pomme de terre Vitelotte
 Chiffres clés
 Plus de 500 tonnes de légumes d'antan cultivés par les producteurs Prince de Bretagne, Plus de 330 tonnes de courges, 58 producteurs de courges et légumes d'antan.

[Télécharger le dossier de presse Légumes d'antan et courges Prince de Bretagne](#)

A propos de Prince de Bretagne

Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 30 pays, est le porte-drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation-expédition, marketing, communication et école de formation fruits et légumes. Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais, avec une gamme de 87 espèces, et 2350 producteurs, Prince de Bretagne est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.

