



Entreprises > Prince de Bretagne

Du 2 au 29 juin, 5e édition de La Fête des Légumes Primeurs

15 mai 14

Du 2 au 29 juin 2014, la Fête des Légumes Primeurs revient pour une 5ème édition toujours aussi vitaminée ! Cette année encore, Prince de Bretagne met en avant la pleine saison des « Primeurs », réputés pour être particulièrement tendres et fondants, grâce à cette opération d'envergure nationale débordant des frontières ! Avec la « Fête des Légumes Primeurs Prince de Bretagne », consommateurs, expéditeurs, grossistes, points de vente et enseignes de toute la France sont invités à participer pour qu'au mois de juin, artichauts, tomates, pommes de terre primeurs, brocolis, fraises, choux romanesco, laitues Iceberg? soient au coeur des festivités.

Du 2 au 29 juin, Prince de Bretagne organise pour la 5ème année consécutive l'opération La Fête des Légumes Primeurs. L'objectif : redonner du sens et des repères aux consommateurs. La période de fin d'hiver et d'entrée d'été est particulièrement propice à manger de bons, beaux et sains légumes. La marque des producteurs bretons joue à 200% la carte de la saisonnalité, elle qui ne commercialise que des produits uniquement cultivés en Bretagne, sur un territoire exceptionnel et propice à la culture légumière.

La fête des légumes primeurs : mode d'emploi

Consommateurs et professionnels sont chaque année invités à participer à la Fête. Prince de Bretagne prévoit pour cette nouvelle édition la mise en place de plus de 4 000 kits PLV répartis entre la France (3500 Kits), la Belgique, le Luxembourg, l'Allemagne et l'Angleterre. Chacun d'entre eux comprends une jupe, deux stops rayon, un présentoir et ses fiches recettes et un bulletin de jeu aux couleurs de l'opération. Au dos des fiches recettes, les consommateurs trouveront toutes les informations nécessaires pour participer à un grand jeu-concours « Gagnez vos vacances au soleil ! ». Les participants qui répondront aux questions sur le site Internet ou en flashant le QR code seront ensuite tirés au sort. De nombreux lots sont à gagner dont un voyage d'une valeur de 2000 euros, 5 traversées avec Brittany Ferry, 5 cours de cuisine et de nombreux tabliers. Prince de Bretagne récompensera également les plus beaux points de vente. L'idée ? Que les chefs de rayon et grossistes réalisent leur plus belle mise en avant des légumes primeurs Prince de Bretagne et photographient ensuite leur rayon avant le 2 juillet.

Pour cette 5ème édition, l'opération s'ouvre également aux grossistes de cases, en plus de ceux de services, qui pourront ainsi décorer leur case au Min aux couleurs de la Fêtes des Légumes Primeurs et réaliser leur plus belle mise en avant des légumes Prince de Bretagne. Autre nouveauté, le jury comprendra en plus de l'équipe marketing de Prince de Bretagne, le chef Jean Imbert, partenaire de la marque et de ses produits. Il se réunira pour récompenser les 40 plus belles réalisations en magasin en fonction de la qualité de la présentation, des assortiments, de la fraîcheur des produits et de l'utilisation de la PLV, et les 3 grossistes ayant le mieux relayé l'information auprès de leurs clients. Les enseignes et expéditeurs sont également mis à contribution pour relayer un maximum cette Fête des Légumes primeurs et redonner ainsi toutes leurs lettres de noblesse à ces « jouvenceaux » que sont l'artichaut, la tomate, la pomme de terre primeur, le brocoli, la fraise, le Romanesco ou encore la laitue Iceberg. Une mise en avant particulière des légumes primeurs, de l'expédition au chef de rayon, afin que chacun sache que la pleine saison Primeur commence.

Mais au fait, qu'est-ce qu'un primeur ?

Le terme « Primeur » est entré dans l'usage à la fin du XVIIe siècle, pour désigner des fruits et des légumes « dans leur primeur », c'est-à dire dans leur commencement. Le mot a fait souche, désignant les légumes précoces, et plus récemment les vins. Dès leur apparition, parfois même avant d'être au meilleur de leur maturité, les premiers légumes, soit les Primeurs, étaient particulièrement prisés pour leurs qualités gustatives : tomate, brocoli, chou-fleur, pomme de terre, fraise, artichaut... Aujourd'hui, cette tradition est restée essentielle et bien vivante pour Prince de Bretagne. Ces « jouvenceaux » ont des caractéristiques gustatives appréciées, car ils sont généralement plus tendres, plus savoureux. En plus d'être délicats au goût, leurs fibres particulièrement tendres leur assurent une texture fondante et une parfaite digestibilité.

[Télécharger le dossier de presse 2014 sur les Pommes de terres primeurs Prince de Bretagne](#)

Découvrir en images la production de pommes de terre primeurs Prince de Bretagne

