



Défendons le goût du frais

## Communiqué de presse - NOUVEAU : « Ma Corbeille de Tomates » Prince de Bretagne

06 juin 2016 - 18h05



*C'est la nouveauté 2016 : Prince de Bretagne lance « Ma Corbeille de Tomates », un véritable panier gourmand d'1,5 kg de tomates pour la semaine proposé dans une corbeille plastique esthétique, préemballée, à conserver et à réapprovisionner au fil de la saison. Pourquoi cette corbeille ? Pour rappeler que les tomates ne doivent pas être stockées au réfrigérateur car le froid altère leurs goûts, mais plus simplement à l'air libre. Ma Corbeille de Tomates, réutilisable à l'envie, propose une sélection de tomates gustatives sélectionnées par les producteurs de tomates de Prince de Bretagne : grappes, tomates de couleurs ou encore un assortiment de tomates cerises.*

Avec ma Corbeille de Tomates, Prince de Bretagne propose donc de découvrir et tester de nouvelles variétés mais aussi de mieux connaître l'histoire qui se cache derrière chaque tomate. La corbeille est en effet accompagnée d'un dépliant destiné au consommateur présentant les modes de culture respectueux de l'environnement utilisés par les producteurs Prince de Bretagne, mais aussi les spécificités de chaque variété et surtout qui lui explique comment bien conserver les tomates après achat.

La corbeille, esthétique et réutilisable, est proposée pré-emballée et gencodée, réutilisable conditionnée par lot de 4 dans des colis de 60x40. Pour résumer, le concept « Ma corbeille de tomates » c'est bon, malin, pédagogique et pratique !

### Des tomates de qualité

Cette corbeille de tomates est une véritable offre découverte de variétés choisies pour leur goût, leurs saveurs et leur utilisation culinaire. Les tomates Prince de Bretagne sont cultivées dans le respect de l'environnement. Précurseurs de l'agriculture raisonnée, les producteurs les cultivent sous abris. La serre est un environnement idéal pour les plants de tomate car elle leur permet de grandir en étant préservés des agressions extérieures (pluie, pollution...) et dans un support de culture qui permet d'éviter de lutter contre les éléments nuisibles du sol (champignons, bactéries...). La culture est raisonnée et équilibrée car le producteur n'apporte à la plante que ce qui lui est nécessaire (consommation d'eau maîtrisée, de nutriments...).

Cet environnement fermé permet par ailleurs d'utiliser la Protection Biologique et Intégrée, c'est-à-dire d'introduire dans la serre des insectes auxiliaires qui éliminent les insectes nuisibles à la tomate, permettant donc de remplacer les produits de traitement. Enfin, la pollinisation des plants de tomates est réalisée par des bourdons qui assurent ainsi la fécondation naturelle des plantes.

### Des tomates cultivées en Bretagne

Prince de Bretagne est la marque utilisée par 2 268 producteurs de fruits et légumes frais bretons regroupés en coopératives. Une centaine d'entre eux s'est spécialisée dans la production de tomates car la côte nord Bretagne qui bénéficie d'un courant marin chaud, le Gulf Stream, qui lui confère un climat océanique tempéré particulièrement adapté à cette culture. Les plants de tomates n'aiment ni le froid, ni les coups de chaud. Ils cultivent, avec un savoir-faire reconnu depuis plus de 40 ans et contrôlé, avec passion et fierté, des tomates de qualité.

Les tomates Prince de Bretagne, ce sont :

- La garantie d'une origine avec des tomates 100 % cultivées en France et même exclusivement en Bretagne
- Une cueillette à la main à maturité optimale