



Communiqué - L'artichaut Cardinal Prince de Bretagne Saveurs de l'année 2018

30 mai 2018 - 09h30



Cette nouvelle saison artichaut est marquée par la commercialisation de la variété Cardinal reconnue Saveur de l'année 2018. Créé et produit en Bretagne, l'artichaut Cardinal a été plébiscité par un jury de consommateur pour son goût doux et sucré. Une distinction qui confirme la volonté de la marque à poursuivre sa campagne de séduction auprès du consommateur autour de l'artichaut.

Une variété reconnue Saveur de l'année 2018

Avec la variété Cardinal reconnue Saveur de l'année 2018, Prince de Bretagne voit le savoir-faire de ses producteurs récompensé et continue d'ancrer sa position de leader français de l'artichaut auprès du grand public et des professionnels.

L'artichaut Cardinal est une nouvelle variété d'artichaut charnu proposé par Prince de Bretagne. Il se caractérise par sa robe pourpre, une tête « fermée », des feuilles moins épineuses, un goût doux et sucré, et une bonne conservation en rayon.

La Bretagne, première organisation de producteurs d'artichaut en France

Reconnue pour son savoir-faire, Prince de Bretagne est la première organisation de producteurs d'artichauts en France avec près de 40 000 tonnes cultivées et récoltées manuellement par 900 producteurs.

Retardée par les conditions climatiques de cet hiver et de ce début de printemps, la saison de l'artichaut breton débute avec un mois de retard. Même si l'on est encore loin des volumes disponibles à date l'an dernier, il est très difficile pour les producteurs de faire des prévisions de récolte précises. Toutefois, des volumes de plus de 150 tonnes par jour et plus sont désormais disponibles entre les quatre variétés : Castel, Camus, Petit violet et Cardinal.

À cause des aléas climatiques, pour 2018, la marque bretonne prévoit également un recul sensible des volumes de production.

Prince de Bretagne poursuit sa démarche de séduction autour de l'artichaut

Afin de poursuivre la démarche de séduction entreprise avec la campagne publicitaire « Déshabillez-moi », Prince de Bretagne engage une nouvelle communication sur les modes de consommations autour de ce légume-fleur. Plus rapide, plus sain, l'artichaut se revisite en carpaccio et se cuisine en plancha pour attirer les jeunes consommateurs.

Dans cette démarche un jeu concours consommateur pour gagner des planchas Krampouz, le spécialiste breton de la cuisson de précision, sera mis en place à partir du 15 juin prochain.

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.