

03/03/2009



Communiqué de presse

A propos de la tomate PRINCE de BRETAGNE

- 1^{er} producteur français de tomates avec 83 000 tonnes en 2008
- 130 producteurs
- 200 ha d'exploitation
- Situés en Bretagne, entre le Conquet et Paimpol, en passant par Saint Pol de Léon
- Tomates récoltées à la main
- Des producteurs reconnus pour leur savoir-faire, notamment en tomate grappe.



Contact presse :

**AGENCE
COMMUNIQUÉS**
RELATIONS PRESSE | RELATIONS PUBLIQUES

Chantal Jolivet

Tél. 02 99 79 60 89

Fax 02 99 79 36 12

infos@communiques.fr

www.communiques.fr

Contact Prince de Bretagne :

Emmanuel Descloux

Kerisnel • 29250 St Pol de Léon •

+33 (0) 2 98 69 39 00

[emmanuel.descloux@prince-de-](mailto:emmanuel.descloux@prince-de-bretagne.com)

[bretagne.com](http://prince-de-bretagne.com)

www.prince-de-bretagne.com

LE N°1 DE LA TOMATE EST EN BRETAGNE. IL VOUS ANNONCE UNE ANNÉE RICHE EN SAVEURS ET EN NOUVEAUTÉS !

La tomate, un vrai fruit de Bretagne !

Il y a comme ça des idées reçues qu'il faut corriger ! Non, la tomate n'est pas un fruit du sud, mais bel et bien un produit de Bretagne. Prince de Bretagne, le premier producteur français, en commercialise plus de 80 000 tonnes par an.

Cultivées amoureusement par 130 familles du nord de la Bretagne, sur 200 hectares répartis entre le Conquet, Saint Pol de Léon et Paimpol, les tomates sont récoltées à la main à maturité.

Depuis quelques années, ces spécialistes ont développé un savoir-faire unique dans la culture de la tomate grappe qui séduit les consommateurs français et étrangers.

Les nouveautés 2009... à faire saliver les inconditionnels de la diététique et les autres !

Les innovations ? Il y en a chaque année à Prince de Bretagne. En 2009, Prince de Bretagne va ajouter quelques idées lumineuses.

Un coffret découverte en Saveurs d'Antan (1.5 kg) avec un petit livret consommateur.

Le colis bois de 3,5 kg de tomates Saveurs d'Antan a rencontré un tel succès que Prince de Bretagne a souhaité le décliner en plus petit format en unité de vente consommateurs (UVC) pour la campagne 2009. L'assortiment de tomates rustiques, charnues, de formes et de couleurs variées cueillies juste à maturité, pour des salades pleines de couleurs et de saveurs sera présenté dans un petit carton avec couvercle. Un livret consommateur sera glissé dans chaque colis et permet d'identifier et de découvrir toutes les spécificités des variétés

Points de vente : GMS, détaillants en fruits & légumes.

Disponible à partir d'avril.



UVC 1,5 kg Saveurs d'Antan



Visuels disponibles sur demande.

Prince de Bretagne met en place un présentoir de sachets de tomates à grignoter

Certains distributeurs ont proposé de supprimer les confiseries devant les caisses, Prince de Bretagne propose de placer des présentoirs près des balances de pesée dans les magasins (photo ci-dessous) et des frontons près des caisses.

Enfin une idée sympathique et constructive pour favoriser l'achat d'impulsion en fruits et légumes, inciter à un grignotage diététique et participer à la lutte contre l'obésité !



Ci-dessous, le meuble tomate présente les différents segments de tomates : les tomates pour les salades, celles à cuisiner, celles à grignoter,...



La barquette 4 fruits Olivines (400g)

La belle allongée est présentée dans un format pré-emballé : 4 fruits par barquette sous flowpack pour une consommation quotidienne.

Ferme et parfumée, c'est la tomate idéale en salade.

Points de vente : GMS, détaillants en fruits & légumes.

Disponible à partir d'avril.



La cerise grappe (200g)

Un bel habit transparent pour une unique grappe de tomates cerises sous flowpack. Qualités gustatives et hygiéniques garanties.

Points de vente : GMS, détaillants en fruits & légumes.

Disponible à partir de mars.



La Mini San Marzano en barquette (250g)

Petit fruit d'origine italienne, croquante au goût sucré et au parfum très doux, elle va nous surprendre.

Elle pousse bien du côté de Saint Pol de Léon.

Prince de Bretagne a choisi de la proposer en barquette de 250g. Idéale à croquer pour combler un petit creux.

Points de vente : GMS, détaillants en fruits & légumes.

Disponible à partir d'avril.





Colis bois 12 kg grappe



Sachet Tomino 125g



Plateau apéritif 350g

Sans oublier les autres références de la collection 2008 dans des conditionnements innovants :

- **Le colis bois de 12 kg en grappe**

un emballage différenciant ... et un gain logistique de 140 kg par palette ! Ce colis est parfaitement adapté aux marchés de gros et aux détaillants en fruits et légumes.

- **Les sachets de tomate apéritifs de 250g** (cerise rouge ou mixte cœur de pigeon et cerise jaune).

- **Les sachets Tomino pour enfants 125g** (en cœur de pigeon ou mixte cœur de pigeon et cerise jaune de tomates à grignoter. Un sachet « bonbon » en tomate avec des jeux et devinettes au dos de l'emballage pour amuser les enfants.

- **Les plateaux apéritifs** (en 350g avec 3 compartiments ou en 500g avec 4 compartiments). Ils se posent directement sur la table et répondent à la nouvelle tendance des « apéritifs dînatoires ».

Suggestion de 2 recettes (d'autres sont disponibles sur demande)

Tarte fine à la tomate et à la tapenade

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

5 tomates Prince de Bretagne

1 rouleau de pâte brisée

4 gousses d'ail

1 pot de tapenade

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre



Préchauffez le four th 7 (210°C). Lavez les tomates, coupez-les en 4 et épépinez-les.

Étalez la pâte brisée en un cercle de 25 cm de diamètre. Déposez-la sur une plaque de cuisson et faites-la cuire pendant 10 minutes.

Sortez-la du four et badigeonnez-la de tapenade, puis disposez les quartiers de tomates et les gousses d'ail en une jolie rosace. Enfourez la tarte 20 minutes, arrosez-la d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez et servez chaud avec une salade de roquette.

Crédit photos : Florence Grall & Bernard Radvaner. Recette : Anne-Sophie Lhomme

Soupe de tomate

et noix de pétoncles au sirop d'érable

Préparation : 15 minutes

Pour 4 personnes

5 tomates Prince de Bretagne

400 g de noix de pétoncles

3 oignons nouveaux

4 cuil. à soupe de sirop d'érable

2 cuil. à soupe d'huile de sésame

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre



Plongez les tomates 20 secondes dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les immédiatement dans l'eau froide.

Pelez et coupez-les en 4. Mixez-les avec l'huile de sésame, les oignons, le sel et poivre. Réservez au frais.

Faites dorer les noix de pétoncles dans de l'huile d'olive bien chaude, ajoutez le sirop d'érable, salez et poivrez.

Répartir la soupe froide dans 4 assiettes creuses puis disposez dessus les noix de pétoncles.

Crédit photos : Florence Grall & Bernard Radvaner. Recette : Anne-Sophie Lhomme

A propos de **PRINCE de BRETAGNE**

- **Marque de la principale organisation légumière de Bretagne.**
- **Producteurs : 2 500**
- **Exploitations familiales (moyenne de 40 ha).**
- **Plus de 25 légumes différents.**

Principaux produits :

Chou-fleur : 300 000 T
Tomate : 83 000 T
Echalote : 34 000 T
Artichaut : 45 000 T
Pomme de terre Primeur :
20 000 T

et Brocoli/Endive/Coco de
Paimpol/Poireau/Oignon/
Chou Romanesco...

- **Récolte à la main chaque matin.**
- **Vente au cadran (pas de stock, que des produits frais).**
- **Tonnage : 700 000**
- **Marchés France : 55 %**
- **Marchés Export : 45 %**

Contact presse :


**AGENCE
COMMUNIQUÉS**
RELATIONS PRESSE | RELATIONS PUBLIQUES

Chantal Jolivet

Tél. 02 99 79 60 89

Fax 02 99 79 36 12

infos@communiques.fr

www.communiques.fr

Contact Prince de Bretagne :

Emmanuel Descloux

Kerisnel • 29250 St Pol de Léon •

+33 (0) 2 98 69 39 00

emmanuel.descloux@prince-de-bretagne.com

www.prince-de-bretagne.com

Prince de Bretagne : Rien que des légumes frais !

Prince de Bretagne est l'organisation légumière des producteurs du Nord de la Bretagne, situés entre le Conquet et Saint-Malo.

Premier producteur français de tomate, chou-fleur, échalote et artichaut, Prince de Bretagne, c'est aussi l'endive, le haricot Coco de Paimpol, l'oignon rosé de Roscoff, la fraise, les mini légumes, une gamme de légumes bio,... Les produits sont cueillis à la main et expédiés chaque matin. Ce sont 2500 producteurs qui cultivent près de 25 légumes différents sur des exploitations familiales (petites surfaces de 40 ha en moyenne). La filière Prince de Bretagne leur permet de valoriser leur production et leur métier au travers d'une marque de légumes frais de qualité facilement identifiable par les consommateurs.

Des valeurs sûres

Cette organisation très structurée fait la force de Prince de Bretagne : en amont des agriculteurs spécialisés, attachés à la production de légumes parfaits ; en aval, une marque collective, véritable chef d'orchestre des producteurs pour la recherche et la commercialisation. Porté par des exigences de qualité et de rigueur, la filière oriente, avec une obstination payante, sa stratégie dans trois directions :

→ **Qualité, fraîcheur et saveur** : les producteurs Prince de Bretagne ont mis en place un cahier des charges « produit », complet et sans cesse optimisé afin de garantir une tomate de qualité, adaptée à la demande du marché.

→ **Diversité** : Prince de Bretagne est apte à fournir des quantités sur des références incontournables comme la tomate grappe, mais également sur des produits de segmentation. Il est sans cesse à la recherche de nouveautés sur des segments innovants tant en termes d'emballages que de variétés.

→ **Dynamiques** : Prince de Bretagne a la volonté d'être une marque dynamique au rayon des Fruits & Légumes et propose encore plus d'outils pour animer le rayon tomate en 2009 : meuble tomate pour présenter la diversité des produits, présentoirs pour sachets de tomates à grignoter, frontons à l'entrée des caisses (c'est meilleur pour les enfants !), etc.