

DOSSIER DE PRESSE

ÉCHALOTE TRADITIONNELLE,
OIGNON DE ROSCOFF AOP,
AIL ROSÉ DE BRETAGNE :
LA VIE EN ROSE !



Défendons le goût du frais

La gamme Allium Prince de Bretagne se compose de trois légumes emblématiques de l'agriculture bretonne et du patrimoine culinaire français.

Si chacun est unique en son genre, l'oignon de Roscoff AOP, l'échalote traditionnelle et l'ail rosé de Bretagne bénéficient tous des conditions climatiques, de la qualité des sols et du savoir-faire reconnu des producteurs maraîchers Prince de Bretagne, qui garantissent aux consommateurs le meilleur des légumes condiments.

100% BRETON, FRAIS, DE SAISON

SOMMAIRE

LA VÉRITABLE
ÉCHALOTE
TRADITIONNELLE

PAGE 3

OIGNON ROSÉ, OIGNON
DE ROSCOFF AOP

PAGE 5

AIL ROSÉ DE BRETAGNE

PAGE 7

CÔTÉ RECETTES

PAGE 8

PRINCE DE BRETAGNE

PAGE 9



Défendons le goût du frais

L'ÉCHALOTE TRADITIONNELLE PRINCE DE BRETAGNE : LA GARANTIE D'UNE VÉRITABLE ÉCHALOTE



La Bretagne est la première région productrice d'échalote traditionnelle en Europe : le Finistère produit à lui seul près de 80 % de la production française. Les producteurs Prince de Bretagne en commercialisent 25 000 tonnes chaque année et uniquement de la traditionnelle.

UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Le long des côtes du Finistère nord et des Côtes d'Armor, les échalotes sont cultivées de la même manière depuis des générations : elles se plantent et se récoltent à la main. Un savoir-faire défendu avec passion par les producteurs Prince de Bretagne.

Entre mi-janvier et mi-avril, les bulbes d'échalote sont plantés manuellement dans des parcelles recouvertes de bandes de paillage noir. Une technique qui évite la prolifération des « mauvaises herbes », réchauffe la terre et améliore la qualité de la culture tout en limitant les traitements. En juillet, les échalotes sont arrachées à la main et restent sécher au champ quelques jours, le temps de prendre leur couleur rose cuivré. Elles sont ensuite ramassées mécaniquement puis stockées, parfois en chambre froide, pour pouvoir être commercialisées toute l'année. Il faut entre 400 et 450 heures de travail pour un hectare cultivé !



COMMENT RECONNAÎTRE UNE VÉRITABLE ÉCHALOTE TRADITIONNELLE ?

Tout d'abord grâce au logo Prince de Bretagne : les producteurs de la marque ne produisent que de l'échalote traditionnelle, la garantie pour le consommateur d'acheter une véritable échalote cultivée dans les règles de l'art.

Dans la main, l'échalote traditionnelle se reconnaît à sa forme asymétrique et par la présence à sa base d'un durillon, cicatrice du reste de sa racine. Dans le champ, les échalotes poussent en touffes et sont reliées entre elles par une racine commune. À la récolte, les bulbes se séparent et un petit bout de cette racine originelle reste à la base de chaque échalote.

Couteau en main, coupée à l'équateur, l'échalote traditionnelle laisse apparaître plusieurs « chambres » d'écailles charnues se différenciant ainsi de l'oignon qui ne possède qu'une série d'écailles concentriques.

DES EMBALLAGES PRATIQUES ET RECONNAISSABLES

Pour les professionnels de la filière, mettre en avant l'Échalote Traditionnelle Prince de Bretagne reste la meilleure assurance pour proposer une véritable échalote à leurs clients consommateurs. En effet, ce n'est pas parce qu'on affiche « échalote » en grand que l'on en est une véritable... seule la mention « traditionnelle » le garantit. Outre cette garantie, les emballages proposés par les expéditeurs ou par les producteurs Prince de Bretagne et réalisés dans leur propre station de conditionnement apportent de nombreux avantages :

- > Un gain logistique de par la livraison conjointe avec d'autres légumes de la gamme ;
- > Un juste prix en fonction du prix payé producteur ;
- > Un poids des emballages garanti par un contrôle continu sur la chaîne de conditionnement ;
- > Et toujours la fraîcheur garantie avec un approvisionnement adapté en volume et en fréquence.



Défendons le goût du frais

LES ÉCHALOTES PRINCE DE BRETAGNE

25 000 TONNES PAR AN



1 500 HA CULTIVÉS

**400 À 450 HEURES
DE TRAVAIL
POUR UN HECTARE**

OIGNON OU ÉCHALOTE ?

Échalotes et oignons ont chacun leur goût et ne s'utilisent pas de la même façon en cuisine ! Leurs modes de culture également sont bien distincts : l'échalote se plante tandis que l'oignon se sème. Mais depuis quelques années, des « échalotes » de semis, cultivées comme des oignons et développées par un semencier hollandais, sont apparues sur le marché. Les producteurs de la Section Nationale Échalote ont fait analyser, par un organisme officiel certifié, plusieurs variétés commercialisées sous le nom d'Échalote de semis. Les résultats de ces tests ont confirmé leurs doutes : certaines échalotes de semis seraient des oignons déguisés !

Les autorités françaises et européennes sont alertées depuis de nombreuses années : les producteurs demandent la radiation de ces variétés de semis du catalogue « échalote », et l'interdiction de les commercialiser sous le nom « Échalote » ou « Échalote issue de semis » car elles ne respectent pas la réglementation et trompent le consommateur.

Si la mention traditionnelle de l'échalote est souvent bien mise en avant sur les emballages, il n'en va pas de même concernant les variétés issues de semis. Pour le consommateur il faut vraiment beaucoup d'attention pour repérer cette mention, « une volonté de se cacher » ?



LE SAVIEZ-VOUS ?

Originaires d'Asie centrale, l'échalote est apparue en Bretagne dès le XVII^e siècle. Sa production par plantation d'un bulbe n'a pas changé depuis, ce qui lui confère sa véritable identité d'« Échalote Traditionnelle ».

ATOUTS NUTRITIONNELS

Riche en fibres, potassium, phosphore et vitamines, l'échalote traditionnelle se consomme aussi bien crue que cuite, comme condiment mais aussi comme légume d'accompagnement.

CALENDRIER DE PRODUCTION



Défendons le goût du frais

L'OIGNON ROSÉ DE BRETAGNE OU DE ROSCOFF AOP, INCONTOURNABLES DES ASSIETTES



L'oignon rosé doit son nom à la couleur de sa tunique et de sa chair. Présent sur la région de Roscoff depuis près de 400 ans, il a obtenu en 2009 le précieux label AOC puis en 2013 la reconnaissance européenne avec l'AOP ! Depuis lors, 2 appellations d'oignons se côtoient dans les champs des producteurs Prince de Bretagne : l'oignon de Roscoff AOP et l'Oignon Rosé de Bretagne.

L'OIGNON DE ROSCOFF, DES JOHNNIES À AUJOURD'HUI

L'Oignon de Roscoff est produit suivant le cahier des charges de l'AOP. Sa typicité est liée au terroir, aux variétés et au savoir-faire des producteurs. L'histoire du produit y contribue aussi avec la renommée acquise grâce aux Johnnies, nom donné aux paysans qui depuis 1828 allaient vendre leurs tresses d'oignons en Angleterre, au porte à porte, à pied ou à vélo.

UNE CULTURE EXIGEANTE

La culture de l'oignon de Roscoff est limitée à une zone de 24 communes autour de Roscoff. Semé de mi-février à mi-avril, il est soulevé à partir de juillet, avant sa complète maturité, pour garantir une longue conservation naturelle. Il est ensuite séché quelques jours au champ puis stocké dans un endroit sec et ventilé pour être commercialisé jusqu'à fin avril.



La tresse 1 kg Prince de Bretagne est le conditionnement emblématique de l'oignon de Roscoff, c'est aussi une méthode naturelle de conservation de l'oignon.

Le logo « oignon de Roscoff AOP » garantit l'origine du produit, le parcours culturel et le nettoyage manuel réalisé par les producteurs Prince de Bretagne.

L'OIGNON ROSÉ DE BRETAGNE

Prince de Bretagne commercialise également l'Oignon Rosé de Bretagne qui est produit en dehors de la zone géographique de l'AOP et qui bénéficie de la mécanisation pour les opérations de nettoyage, calibrage et conditionnement.



LES OIGNONS PRINCE DE BRETAGNE

**2 500 TONNES D'OIGNONS
ROSÉS DE BRETAGNE
PAR AN**



**1 000 TONNES D'OIGNONS
DE ROSCOFF AOP**

CALENDRIER DE PRODUCTION

J F M A M J J A S O N D

OIGNON DE ROSCOFF



OIGNON ROSÉ
DE BRETAGNE



LE + PRINCE DE BRETAGNE

L'oignon de Roscoff AOP et l'oignon rosé de Bretagne se déclinent sous une large gamme de conditionnements pour satisfaire tous les consommateurs. Ils peuvent être conditionnés en vrac ou tressés à la main, en filet ou en sachet pour l'oignon de Roscoff.



LE SAVIEZ-VOUS ?

On raconte qu'il vit le jour il y a 370 ans, dans la région de Roscoff, quand un moine ramena quelques graines, semées ensuite dans le jardin de son couvent...

ATOUTS NUTRITIONNELS

L'oignon de Roscoff AOP et l'oignon rosé de Bretagne sont riches en vitamines C. Ils se consomment crus ou cuits, en tarte, en soupe, confits... Cuits, leur goût fruité et sucré est particulièrement apprécié des enfants.



TRUCS ET ASTUCES

L'oignon de Roscoff et l'oignon rosé de Bretagne se conservent très bien pour peu qu'ils soient gardés dans un endroit sec et ventilé.



Défendons le goût du frais

LE PLEIN DE SAVEURS AVEC L'AIL ROSÉ DE BRETAGNE

Reputé pour sa saveur, son arôme délicat, doux et fruité et sa bonne conservation, l'ail rosé de Bretagne est le dernier venu dans la gamme Allium Prince de Bretagne.

Si l'ail blanc est historiquement présent dans différentes régions de Bretagne, les volumes avaient pratiquement disparu face à la concurrence du sud de la France et des importations. Seule la qualité gustative pouvait permettre à l'ail breton de perdurer, c'est pourquoi les producteurs Prince de Bretagne ont choisi de développer l'ail Rosé.

Pour préserver ses qualités, la culture de cet allium ainsi que son nettoyage restent entièrement manuels. C'est le nettoyage minutieux qui laisse apparaître avec les dernières peaux cette belle couleur rosée.

CHIFFRES CLÉS

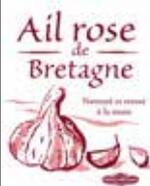
15 À 20 TONNES PAR AN



4 HECTARES CULTIVÉS

ATOUTS NUTRITIONNELS

L'ail rosé de Bretagne est reconnu pour ses vertus nutritionnelles et médicinales : il a un effet positif sur le cholestérol et possède des qualités antiallergiques.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La présence du logo ail rosé de Bretagne certifie l'origine et la qualité, chaque gousse étant nettoyée à la main.



Défendons le goût du frais



TRUCS ET ASTUCES

Pour consommer l'ail rosé de Bretagne plusieurs mois après la récolte, conservez-le dans un endroit sec et aéré.

LES + PRINCE DE BRETAGNE

Originales, les présentations « Sachet 3 têtes en papier kraft et raphia » et « Bourriche de gousses d'ail 200 grammes » remportent un franc succès !



CALENDRIER DE PRODUCTION

J F M A M J J A S O N D

PLANTATION / RÉCOLTE



COMMERCIALISATION



SEGMENTATION

La gamme Allium Prince de Bretagne continue de se développer, avec l'entrée dans la gamme traditionnelle de l'échalion et de l'oignon rouge de Bretagne.

IDÉE : L'ALLITOU QUI ALLIE TOUT !

Ail, oignon rosé, oignon rouge et échalote tressés ensemble pour toutes les utilisations et saveurs à portée de main.

PARMENTIER VÉGÉTARIEN : POTIMARRON, ÉCHALOTES BIO ET SHII-TAKE

🕒 Préparation : 30 min. • 🍲 Cuisson : 25 min.

👥 4 personnes

INGRÉDIENTS

- Un potimarron Prince de Bretagne (1 kg environ)
- 200 g d'échalotes traditionnelles Bio Prince de Bretagne
- 200 g de champignons shii-takés Prince de Bretagne
- 2 C. à S. d'huile d'olive
- 2 C. à S. de sauce soja
- 40 g de beurre (ou d'huile végétale)
- 20 cl de lait (ou lait de soja)
- Sel et poivre

Coupez le potimarron en deux, ôtez les graines et découpez-le en petits morceaux.

Disposez-les dans une casserole, recouvrez d'eau, cuisez environ 15 minutes.

Égouttez bien, passez le potimarron au presse-purée ou mixez-le.

Ajoutez le beurre et laissez fondre.

Chauffez le lait, incorporez-le délicatement au potimarron en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.

Assaisonnez à votre goût.

Réservez la purée au chaud.

Essayez et tranchez les shii-takés. Épluchez et émincez les échalotes. Faites-les revenir à l'huile d'olive 5 minutes à couvert et à feu doux. Ajoutez les shii-takés, continuez la cuisson encore 5 minutes. Versez la sauce soja, poivrez et mélangez bien.

Dans un plat allant au four, disposez le mélange échalotes et shii-takés, puis la purée. Passez au four chaud quelques minutes et servez immédiatement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez des cercles pour une présentation plus originale !



TARTELETTES TRANSAT AUX OIGNONS DE ROSCOFF

🕒 Préparation : 10 min. • 🍲 Cuisson : 40 min.

👥 4 tartelettes

INGRÉDIENTS

- 500g d'oignons de Roscoff ou d'oignons rosés de Bretagne
- 2 C. à S. d'huile d'olive
- 5 cl de bon rhum*
- 1 oeuf
- 2 C. à S. de fromage blanc
- 1 pâte feuilletée
- Baies roses ou poivre 5 baies
- Sel, poivre

Épluchez et émincez les oignons.

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, versez les oignons et cuisez à feu moyen les oignons pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement. Dès que les oignons commencent à blondir, ajoutez le rhum*, mélangez et flambez.

Coupez le feu, ajoutez le fromage blanc, l'œuf et mélangez immédiatement.

Assaisonnez à votre goût.

Foncez les moules, ajoutez les oignons et enfournez les tartelettes pendant 30 minutes environ.

Sortez les tartelettes du four, démoulez-les délicatement (sans vous brûler !) et servez-les immédiatement.

Le rhum a perdu son alcool par évaporation et laisse sa saveur pour une tarte vraiment originale.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.



A 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 2 300 agriculteurs produisent plus de 130 fruits et légumes différents qui sont mises 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 produits haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes fondamentaux :

Origine Bretagne, naturalité, qualité et sécurité alimentaire.



Défendons le goût du frais