

Échalote traditionnelle, oignon de Roscoff, ail rosé de Bretagne, le goût de l'authenticité !

La gamme Allium Prince de Bretagne est composée de trois produits typiques du patrimoine culturel de la Bretagne : l'oignon de Roscoff AOP, l'échalote traditionnelle et l'ail rosé de Bretagne. Chacun est unique en son genre et seul le savoir-faire reconnu des producteurs Prince de Bretagne permet aux consommateurs de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Car qu'on se le dise, pour Prince de Bretagne l'échalote n'est pas un oignon ! Et vice versa...



L'échalote traditionnelle Prince de Bretagne

Avec 27 000 tonnes produites chaque année, la Bretagne est la première région productrice d'échalote traditionnelle en Europe (environ 80 % de la production française provient du Finistère). Les raisons d'une telle implantation ? Le savoir-faire et la passion des producteurs Prince de Bretagne mais également le climat, le sol, la filière...

Les échalotes sont produites de la même façon depuis des générations. Un savoir-faire défendu avec passion par les producteurs Prince de Bretagne, qui plantent manuellement les bulbes sur paillage noir entre mi-janvier et mi-avril. Les échalotes sont ensuite arrachées à la main entre le 15 juin et le 15 août. Après séchage aux champs, elles sont 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 L'ÉCHALOTE TRADITIONNELLE ?

Asymétrique, l'échalote traditionnelle se reconnaît par la présence à sa base d'une cicatrice, reste de sa racine, due à son mode de production. Contrairement à l'oignon qui dispose d'une série d'écaillles disposées en cercles concentriques, elle est composée d'un premier cercle qui englobe au moins deux à trois autres cercles d'écaillles charnues. Les logos Prince de Bretagne et « Echalotes Traditionnelles » apposés sur les conditionnements vous garantissent son authenticité.

Soyez attentifs : échalotes et oignons ont chacun leur goût et ne s'utilisent pas de la même façon en cuisine ! Leurs modes de culture sont clairement distincts : l'échalote se plante

tandis que l'oignon se sème. Une différence claire ? Pas pour tout le monde. Depuis quelques années, des « échalotes » de semis, mises au point par un semencier hollandais, sont apparues sur le marché.

OIGNON OU ÉCHALOTE ?

Depuis leurs apparitions sur le marché, certaines échalotes de semis pencheraient plus du côté de l'oignon plutôt que de l'échalote... Pour le vérifier, la Section Nationale Echalote a fait analyser par un organisme certifié plusieurs variétés commercialisées sous le nom d'échalote de semis. Les résultats de ces tests ont confirmé les doutes : certaines variétés d'échalotes de semis seraient des oignons ! Les producteurs Prince de Bretagne ont alerté les autorités françaises et européennes depuis plus d'un an pour clarifier cette situation. Ils demandent la radiation de ces variétés du catalogue « échalote », et l'interdiction de les commercialiser sous le nom « Echalote » ou « Echalote issue de semis » car elles ne respectent pas la réglementation. Pour que le consommateur ne soit pas trompé, le rôle du commerce est également primordial. Mettre en avant l'échalote traditionnelle Prince de Bretagne est pour les professionnels aussi, la garantie de proposer une véritable échalote.

CHIFFRES CLÉS

- > 27 000 tonnes
- > 1 500 hectares
- > 400 à 450 heures de travail pour un hectare

LE + PRINCE DE BRETAGNE

Triées à la main par les producteurs, les échalotes sont ensuite calibrées et équeutées. Les expéditeurs Prince de Bretagne conditionnent eux-mêmes l'échalote traditionnelle. La gamme ainsi proposée est très large : tresses 500 grammes et 1 kilo mais aussi en filet allant de 250 grammes à 5 kilos !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Originaire d'Asie centrale, l'échalote est apparue en Bretagne dès le 17^e siècle. Sa production par plantation d'un bulbe n'a pas changé depuis, ce qui lui confère sa véritable identité d'« Echalote 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.



Échalotes
Traditionnelles



L'oignon de Roscoff : après l'AOC, l'AOP



L'oignon rosé de Roscoff doit son nom à la couleur de sa tunique et de sa chair. Présent sur la région de Roscoff depuis 400 ans, il a obtenu en 2009 le précieux label AOC. En septembre 2013, il a obtenu son AOP !

Semé de mi-février à mi-avril, il est soulevé à partir du mois d'août avant sa maturité complète lorsqu'il est destiné au tressage. Il est ensuite séché quelques jours au champ puis stocké dans un endroit sec et ventilé.

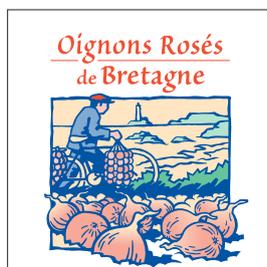
Le logo « oignon de Roscoff » garantit l'origine du produit et son nettoyage manuel réalisé par les producteurs Prince de Bretagne.

Prince de Bretagne commercialise également l'oignon rosé de Bretagne qui est produit en dehors de la zone géographique de l'AOP.

Le logo oignon rosé de Bretagne est un signe de reconnaissance qui garantit un oignon rosé produit suivant le cahier des charges Prince de Bretagne.

NOUVEAUTÉ 2014

Une nouvelle identité visuelle affichée sur les conditionnements d'oignons Prince de Bretagne. A découvrir au fur et à mesure de leur arrivée sur le marché !



A PROPOS DE PRINCE DE BRETAGNE

Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 30 pays, est le porte-drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation-expédition, marketing, communication et école de formation fruits et légumes.

Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais, avec une gamme de 87 espèces et 2350 producteurs, Prince de Bretagne est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.

CHIFFRES CLÉS

- > 2500 tonnes d'oignon rosé de Bretagne
- > 1000 tonnes d'oignons de Roscoff AOC
- > Période : fin août à fin mai

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.

AVANTAGES 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... Leur goût fruité et sucré quand ils sont cuits est particulièrement apprécié des enfants.

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

TRUCS ET ASTUCES

L'oignon de Roscoff et l'oignon rosé de Bretagne ne supportent pas le frigo ! Placez-les dans un endroit sec et ventilé..



L'ail rosé de Bretagne

Réputé pour sa saveur, son arôme délicat, doux et fruité et sa bonne conservation, l'ail rosé de Bretagne se plante entre les fêtes de fin d'année et il est récolté mi-juillet.

L'enveloppe de ses gousses est veinée d'une jolie couleur rose tendre. Pour préserver sa qualité, la culture de cet allium ainsi que son nettoyage restent entièrement manuels.

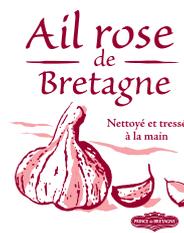


CHIFFRES CLÉS

- > 15 tonnes
- > 3 hectares

LE SAVIEZ-VOUS ?

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



TRUCS ET ASTUCES

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

AVANTAGES 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 anti-allergiques.

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 !

>> Côté recettes

Un légume condiment doux et parfumé



L'AIL ROSÉ DE BRETAGNE, MODE D'EMPLOI

L'ail rose vous étonnera par sa saveur douce et fruitée. Rien à voir avec l'ail ordinaire !

L'ail rose peut s'utiliser aussi bien cru que cuit pour :

- > **Un assaisonnement** : râpez finement une gousse pour assaisonner une vinaigrette ou une salade.
- > **Une huile parfumée** : dans une petite casserole, versez 5 cuillères d'huile d'olive et une gousse d'ail écrasée. Chauffez doucement quelques minutes. Vous obtiendrez une huile délicatement parfumée pour assaisonner légumes, poissons, crus...
- > **Cuit, en chemise** : disposez les gousses dans leur peau avec un petit peu d'huile d'olive dans

un plat, cuisez au four une vingtaine de minutes à 220°C.

> Des amuse-bouche originaux :

Cuisez des pommes de terres à chair ferme, pelez-les, coupez-les en deux dans la longueur.

Épluchez quelques gousses d'ail, émincez-les finement, puis faites-les dorer dans de l'huile d'olive quelques minutes.

Assaisonnez du fromage blanc selon votre goût : sel, poivre, citron, huile d'olive, herbes... Disposez les gousses d'ail dorées et des pointes de fromage blanc sur les pommes de terre.

Le truc du chef : Frottez une gousse d'ail sur une tranche de pain grillé pour donner du caractère à vos toasts et croûtons.



Recette et photo : Amaury's kitchen pour expression-bretagne / Prince de Bretagne

SALADE PRIMEUR : PRIMALINES, CŒURS DE PIGEON, TOMATES CERISE JAUNES, ÉCHALOTES ET MOZZARELLA

Préparation : 20 mn - Cuisson : 20 mn - Pour 4 personnes

- > 500 g de pommes de terre primeur Prince de Bretagne
- > 250 g de tomates cerises jaunes et de cœur de pigeon Prince de Bretagne
- > 2 échalotes traditionnelles
- > 1 cuillère à soupe de pesto
- > 2 boules de mozzarella di buffala
- > 1 poignée de roquette
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- > fleur de sel & poivre

Lavez les pommes de terre (gardez la peau) et cuisez-les une vingtaine de minutes.

Refroidissez-les sous l'eau froide et coupez les à votre convenance.

Epluchez et émincez les échalotes. Lavez les tomates et la roquette.

Coupez la mozzarella en dés.

Mélangez le pesto et le vinaigre, ajoutez l'huile d'olive en fouettant comme une vinaigrette.

Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier, ou dans 4 assiettes. Versez la vinaigrette au pesto, assaisonnez à votre goût et servez immédiatement.

Le truc du chef : ajoutez à cette salade des anchois, du basilic, ou du chorizo pour une touche piquante !



Recette et photo : Amaury's kitchen pour expression-bretagne / Prince de Bretagne

SOUPE À L'OIGNON DE ROSCOFF AOP, CHIPS DE LARD ET TOASTS AU FROMAGE

Préparation : 20 mn - Cuisson : 60 mn - Pour 4 personnes

- > 1 kg d'oignon de Roscoff AOP
- > 50 g de beurre
- > 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- > 10 cl de vin blanc ou de bière
- > 1 l de bouillon de volaille
- > 8 tranches fines de lard
- > 120 g de fromage (emmental ou comté)
- > 4 belles tranches de pain de campagne
- > 1 gousse d'ail

Épluchez puis émincez finement les oignons (gardez-en un pour la décoration). Faites-les suer 10 minutes à feu moyen dans le beurre et l'huile d'olive sans qu'ils ne colorent. Remuez régulièrement. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire de moitié. Ajoutez le bouillon de volaille et cuisez entre 30 et 45 minutes à couvert.

Pendant ce temps, faites griller les tranches de lard 4 minutes environ de chaque côté sous le grill du four. Réservez les «chips» de lard sur du papier absorbant.



Coupez l'oignon restant en rondelles. Cuisez-les dans une poêle anti-adhésive quelques minutes sans les faire brûler.

Grillez les tranches de pains, puis frottez-les d'ail. Garnissez-les de fromage râpé et placez-les au four quelques instants.

Servez la soupe dans des assiettes creuses et décorez-la de chips de lard, de rondelles d'oignons poêlées et accompagnez de tartines.

Le truc du chef : Avec le bouillon de volaille, vous pouvez aussi ajouter quelques dés de pomme de terre. La soupe paysanne deviendra alors un plat complet qui se suffira à elle-même !

Association mets et vins : un bourgogne rouge (100% pinot noir).

Une soupe délicieuse aux allures de plat complet



CONTACT PRESSE

Rivacom

Florence Beauvois

02 23 25 62 40

06 51 40 59 52

florence.beauvois@rivacom.fr

rivacom.fr

Recette et photo : Amaury's kitchen pour expression-bretagne / Prince de Bretagne

Toutes reproductions même partielles doivent obligatoirement s'accompagner des crédits photo et recette ainsi que de la mention "Une recette Prince de Bretagne". Pour une reprise sur Internet, le renvoi vers www.prince-de-bretagne.com est obligatoire.