



Défendons le goût du frais

*Communiqué de presse*

## **DES ENDIVES, EN BRETAGNE BIEN SÛR, ELLES SONT « ROYALES » !**

### **A propos de l'endive PRINCE de BRETAGNE**

- 36 producteurs
- 500 hectares
- 8 500 tonnes



*Il y a plus de 50 ans que les Bretons ont commencé à cultiver des endives dans le sable des dunes de la Côte des Légendes (Finistère). Depuis ils se sont organisés et une filière « endive Prince de Bretagne » est née qui fournit 7% de la production française d'endives. Les Bretons ont choisi la qualité plutôt que la quantité. Mais ils alimentent tous les segments du marché...*

Des mini croquantes, des bios, du haut de gamme, des Carmines (croisement naturel d'endive blanche, de Trévise et du chicorée Chiogga)... les 36 producteurs Prince de Bretagne produisent, sur 500 hectares, 8 500 tonnes d'endives (7% de la production française). Depuis 2 ans, 3 producteurs se sont même spécialisés dans l'endive bio.

La Royale de Bretagne est essentiellement cultivée sur deux communes : Plounéour Trez et Kerlouan. Mais les dunes ont été abandonnées au profit d'un mode de culture moderne, et tout se passe désormais dans des bacs placés en chambres noires climatisées.



La récolte -qui s'effectue d'octobre à mars- est restée manuelle. Le chicon est séparé de la racine (qui sert à l'alimentation des animaux), les feuilles extérieures sont enlevées et les endives conditionnées en cartons, sachets ou barquettes.



### **Toute la production est contrôlée**

La production est livrée à l'une des deux stations d'agrégage qui ne laissent rien passer ! Cette étape d'agrégage est en effet très

#### Contact presse :

**AGENCE COMMUNIQUÉS**  
RELATIONS PRESSE | RELATIONS PUBLIQUES  
Tél. 02 99 79 60 89  
Fax 02 99 79 36 12  
[infos@communiques.fr](mailto:infos@communiques.fr)  
[www.communiques.fr](http://www.communiques.fr)

**Contact Prince de Bretagne :**  
Emmanuel DESCLOUX  
Kerisnel • 29250 St Pol de Léon  
+33 2 98 69 39 00  
[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)

Ce sont les Egyptiens qui les premiers ont cultivé la chicorée sauvage. Bien avant que le jardinier en chef du jardin botanique de Bruxelles ne mette au point, en 1850, une méthode de culture qui se répandit plus tard dans le Nord de la France.



sévère. Non seulement tous les lots sont systématiquement examinés à leur arrivée, mais un second contrôle est opéré le matin avant la mise en marché. Il permet de vérifier que les endives n'ont pas subi de dégradation depuis leur conditionnement.

### **L'endive, un allié de choix pour la santé**

Peu calorique l'endive contient à peine 15 kcal pour 100g et 95 % d'eau. Elle est riche en fibres, en minéraux et vitamines (sélénium qui protège les cellules du vieillissement, potassium, vitamines C et B9...). Les Grecs et les Romains en avaient fait un remède contre les maux d'estomac dès le II<sup>ème</sup> siècle.



### **Crue ou cuite elle est facile à préparer**

Rapidement passée sous l'eau (l'endive est un légume propre), on peut l'émincer ou la cuire entière (à la poêle, à l'étouffée, en gratin...); l'effeuiller crue et l'associer à l'infini (lardons, noix, tomates, la mangue, jambon cru ou cuit, saumon fumé, fromages...) en ajoutant un peu de curry dans la sauce vinaigrette; à l'apéritif elle remplace les toasts et donne du punch aux amuse bouches.

### **Bon à savoir**

L'amertume que l'on a souvent reprochée à l'endive a disparu peu à peu grâce à la sélection des plants. Ainsi la Royale Prince de Bretagne est-elle d'une douceur incomparable. Evidemment, cette amertume peut parfois réapparaître lorsque le légume vieillit. Pour l'éviter, il faut conserver l'endive à l'abri de la lumière dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Si vous l'avez oubliée, enlevez les premières feuilles, creusez le pied (qui concentre l'amertume) et le tour est joué !

## Prince de Bretagne :

### 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

• 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

Tél. 02 99 79 60 89

Fax 02 99 79 36 12

[infos@communiques.fr](mailto:infos@communiques.fr)

[www.communiques.fr](http://www.communiques.fr)

#### Contact Prince de Bretagne :

Emmanuel DESCLOUX

Kerisnel • 29250 St Pol de Léon • +33

2 98 69 39 00

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

## 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 des produits de qualité, adaptés à la demande du marché.

➔ **Diversité** : Prince de Bretagne est apte à fournir des quantités sur des références incontournables, 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 les rayons : meubles pour présenter la diversité des produits, présentoirs, frontons à l'entrée des caisses (c'est meilleur pour les enfants !), etc.