

Fruits et légumes

... Priméale met la mâche en avant

Signature phare du rayon légumes, Priméale lance à sa marque, en première gamme, une référence de mâche. Une initiative rendue possible par son rapprochement avec Nanteurop au sein de la structure Nantial. Pour se distinguer de ses concurrents, Priméale a opté pour une barquette 150 g plus qualitative, laissant plus de place au produit, au style travaillé et arborant une DLUO afin de garantir une fraîcheur optimale. Autres innovations présentées par Priméale : des sachets de carottes segmentés par usage culinaire (à cuisiner, pour crudités), une barquette dédiée aux carottes des sables non lavées, ainsi qu'une nouvelle référence de pommes de terre : la ratte de Champagne.



Toute une gamme de poires siglée Origine France

Alors que les petits drapeaux tricolores se multiplient sur les packs, la société Union Primeurs va encore plus loin. Spécialisée dans les poires d'automne-hiver (3 000 t) avec une production principalement originaire de l'Orléanais, elle a choisi de sticker tous ses fruits avec un logo marqué OF, pour Origine France. Union Primeurs, qui commercialise également de la cerise (600 t), s'engage résolument au côté de l'association portant ce label, qu'elle souhaite étendre à d'autres produits, alimentaires ou non. Le label OF certifie que le produit est fabriqué en France et composé à 90 % de matières premières françaises.



Prince de Bretagne s'associe au vainqueur de Top Chef 2012

Prince de Bretagne s'associe à Jean Imbert pour promouvoir son assortiment de tomates anciennes signé Saveurs d'antan. Un beau coup médiatique pour les légumiers bretons qui avaient déjà fait travailler le cuisinier en 2005, bien avant donc sa participation à l'émission Top Chef (2012). Tout récemment à la tête de son propre restaurant, l'Acajou à Paris, Jean Imbert avait alors préparé un repas de découverte autour du coco de Paimpol AOC, destiné à la presse. Autre exemple de partenariat avec un candidat d'un programme TV dédié à la cuisine : celui tissé entre le spécialiste des pommes de terre Bayard et Pierre Sang, finaliste de Top Chef 2011.



De la sucrine française avec Océane

En vingt ans, la gamme d'Océane est passée de deux à huit produits. Spécialiste de la tomate (44 000 t en 2012) et du concombre (11 000 t), la coopérative nantaise se lance dans la sucrine (en sachet x 3). Une référence jusqu'ici disponible quasi exclusivement auprès de fournisseurs espagnols. Cette nouveauté s'ajoute à la mâche (7 200 t), aux jeunes pousses (1 600 t) et aux



salades entières (600 t) déjà vendues en première gamme par Océane. Autres produits au catalogue de la coopérative : les radis (2 100 t) et les poireaux (3 000 t). En 2012, les 64 producteurs d'Océane ont récolté « autour de 70 000 t de fruits et légumes pour un chiffre d'affaires global pour la structure d'environ 100 M€ », détaille Dominique Calais, son directeur.

Le label Responsibly Fresh, lancé en Belgique il y a un an, bénéficie aujourd'hui du large soutien de 4 500 producteurs et de six coopératives. Cette démarche marquant l'engagement de la filière belge en faveur d'un développement durable (social, économique et environnemental) a d'ores et déjà été reconnue par GlobalGAP qui lui a octroyé en novembre 2012 le GlobalGap Award.

Savéol inaugurera en avril, lors de son assemblée générale, un nouveau bâtiment dédié à l'élevage de bourdons et autres insectes auxiliaires, près de sa station de Guipavas (29). Objectif entre autres : mettre en avant toute la dynamique de l'entreprise, spécialisée dans la production de tomates et de fraises, en matière de développement durable.

La Compagnie Fruitière, dont la totalité de la production au Ghana est certifiée Max Havelaar depuis 2012, s'est vu attribuer récemment ce label fairtrade pour une partie de ses plantations de bananes camerounaises. Autre actualité pour le groupe : le lancement en Europe d'une mangue produite par la SCB en Côte d'Ivoire. La commercialisation sera assurée par Exofarm.

Bayard, connu pour ses pommes de terre haut de gamme (Juliette des sables, Corne de gate, Blue Belle, etc.), teste une nouvelle référence : la Prunelle. « C'est une vieille variété suisse allemande, idéale en purée, dont la chair est violette comme une Vitelotte mais qui est plus lisse et donc plus facile à éplucher », explique Adèle Bayard, l'une des dirigeantes de cette entreprise basée à Laucourt (80).

Makossa Banana, la marque signant les bananes camerounaises produites par la société d'Etat CDC et commercialisées par l'UGPBAN-Fruits du Monde, propose des cartons contenant uniquement une sélection de mains d'un poids égal ou très légèrement supérieur à 1 kg. Objectif : faciliter les ventes en drive.