

Connaissez-VOUS bien les légumes du printemps ?

D'où viennent-ils, quelles sont leurs qualités, comment les présenter ? Zoom sur huit produits phares de la période primeur.

Le poireau passe au vert

Plus petit, plus vert, plus tendre, mais aussi légèrement plus doux et plus sucré, le poireau primeur a toutes les caractéristiques d'un légume cueilli avant complète maturité. Cultivé dans un rayon de 30 km autour de Nantes, il est quasiment seul sur le marché pendant les mois de mai et juin. Mais la période est aussi particulièrement creuse au niveau consommation. D'où l'importance d'expliquer ses spécificités. Deux techniques sont toujours utilisées dans le bassin nantais : poireau semé et poireau planté. Le plus précoce est semé au mois de septembre puis récolté dès la mi-avril. Mais distributeurs et producteurs se sont détournés de ce produit jugé trop ir-



régulier et pas suffisamment riche en blanc. Les superficies de poireaux plantés sont désormais près de dix fois supérieures. Souvent achetés dans des pépinières espagnoles ou marocaines, les plants sont mis en terre fin janvier. Ce qui permet d'obtenir un produit de qualité à partir du 20 mai. Tout en présentant l'avantage, pour les producteurs, de pouvoir cultiver de la mâche durant quelques mois supplémentaires. L'an passé, environ 13 500 t de poireaux primeurs ont été commercialisées de début mai à fin juillet depuis la région nantaise, dont un bon tiers à l'export.

La carotte compte ses fanes



La primeur est souvent associée à la carotte botte. Mais cette dernière, en provenance d'Espagne, du Portugal ou du Maroc, puis cultivée dans les Landes d'avril à octobre, est présente largement plus de six mois en rayon. Vendue avec ses fanes, gage de fraîcheur pour le consommateur, elle s'intègre parfaitement bien, il est vrai, dans un univers de jardinière printanière, au milieu de bottes de radis, de bulbes frais et petits navets. La carotte primeur peut également être vendue débarrassée de ses fanes. Elle peine alors à se distinguer de ses cousines d'hiver. Mais elle contribue largement à renouveler le marché, dès fin mai. Fine, parfumée et fondante, cette carotte, récoltée dans les terres sableuses des Landes, a des qualités à exploiter. Priméale et Planète Végétal, deux des marques phares du rayon, les mettent d'ailleurs à l'honneur au sein de leur gamme de conditionnements.

Le radis voit la vie en rose

Présent toute l'année en rayon, le radis voit surtout la vie en rose au printemps, puisque près de 50 % des volumes annuels sont commercialisés en seulement trois mois, entre début avril et fin juin. On le propose alors en botte et, chaque fois que le prix est attractif, en lot de plusieurs bottes. Les consommateurs l'apprécient pour sa légèreté, ses qualités nutritionnelles (riche en vitamines C et B9) et sa facilité d'usage. La France est le premier producteur européen de radis avec près de 45 000 t par an, dont presque 20 000 t entre Pays de Loire et région Centre. Autre importante région de production : Rhône-Alpes (8 000 t).

