

# Le poireau primeur

FRAÎCH' ATTITUDE  
FRAÎCH' HABITUDE



DOSSIER DE PRESSE  
saison primeur

## Avec le printemps, c'est la saison du poireau primeur qui s'annonce.

Présent sur les étals de début mai à fin juillet, le poireau primeur est le poireau des beaux jours.

S'il partage avec le poireau d'hiver les principales caractéristiques gustatives, et les mêmes propriétés nutritionnelles de légèreté et de minéralité notamment, il possède des spécificités originales.

Visuellement, il se reconnaît par la quasi-symétrie entre sa partie blanche et ses feuilles vertes ainsi qu'un fût généralement plus mince et étroit que celui de la saison d'hiver.

**Sa saveur sucrée et ses arômes doux ainsi que sa tendreté et son moelleux en font le partenaire idéal des préparations culinaires printanières et estivales.**

Son moelleux permet une cuisson plus rapide, et même une utilisation crue.

A l'occasion de la saison primeur, le site internet [www.lepoireau.fr](http://www.lepoireau.fr) se met aux couleurs du printemps.

**www.lepoireau.fr**  
LE SITE OFFICIEL DU POIREAU

**Le poireau primeur**

**www.lepoireau.fr**  
LE SITE OFFICIEL DU POIREAU

- Moelleux et tendre
- Cuisinable
- Sain
- Facilement digeste
- Santé

**Avec le printemps, c'est la saison du poireau primeur qui s'annonce.**

Présent sur les étals de début mai à fin juillet, le poireau primeur est le poireau des beaux jours.

Il partage avec le poireau d'hiver les principales caractéristiques gustatives, et les mêmes propriétés nutritionnelles de légèreté et de minéralité notamment, à savoir des sels minéraux, principalement, il se reconnaît par la quasi-symétrie entre sa partie blanche et ses feuilles vertes ainsi qu'un fût généralement plus mince et étroit que celui de la saison d'hiver.

La douceur sucrée et ses arômes doux ainsi que sa tendreté et son moelleux en font le partenaire idéal des préparations culinaires printanières et estivales. Son moelleux permet une cuisson plus rapide, et même une utilisation crue.

**FraichAttitude**  
FRAICHITUDE  
FRAICHITUDE

### Contacts Presse :

A.B.C

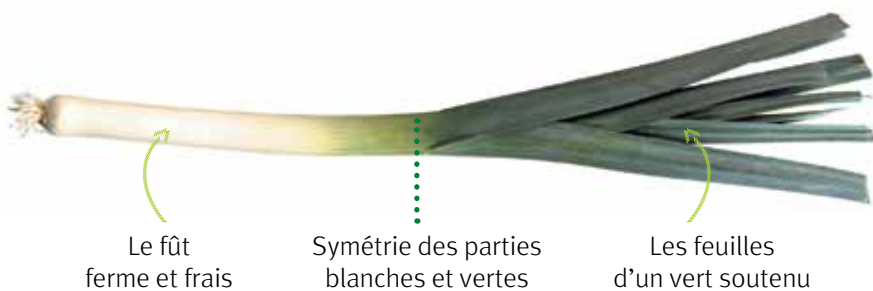
06 63 60 88 40

contact@arthurblin.com

## Les caractéristiques du poireau primeur



	Poireau de printemps	Poireau d'hiver
<b>Couleur</b>	Le poireau primeur a autant de vert que de blanc	Le poireau d'hiver a un fût tout blanc
<b>La taille et le calibre</b>	Il est souvent plus petit et plus mince	Il est plus long son calibre est plus gros
<b>La tendreté</b>	Ses fibres sont fines	Ses fibres sont denses et plus ligneuses
<b>Le goût</b>	Le goût est savoureux et prononcé	Le goût est fort et puissant
<b>La cuisson</b>	Express car le poireau primeur est très tendre	Moins rapide, elle rend davantage d'eau



## Les atouts nutritionnels du poireau primeur

Le poireau primeur est particulièrement riche en eau (90 à 92%) et de ce fait peu chargé en composants énergétiques.

C'est un légume dont **l'apport calorique ne dépasse pas 27 calories/100g** (113 kJ).

Il a donc toute sa place dans une alimentation qu'on souhaite légère et savoureuse.

*Source Aprifel*

## La préparation du poireau primeur

Tout se mange dans le poireau primeur ! Le fût et les feuilles sont tendres et savoureux.

Testez par vous-même avec nos trois nouvelles recettes !

## Le conserver

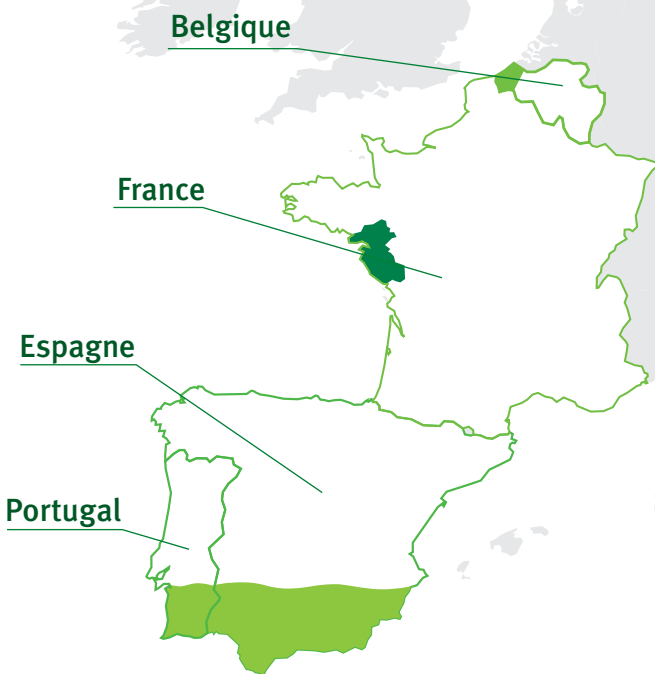
Ces poireaux peuvent se conserver **une semaine dans le bac à légumes** du réfrigérateur. Cuits, ils peuvent encore se conserver deux jours au réfrigérateur dans un récipient fermé.



## La production du poireau primeur

### Principales régions de production primeur

Production récoltée en 2006 en tonnes  
source EUROSTAT



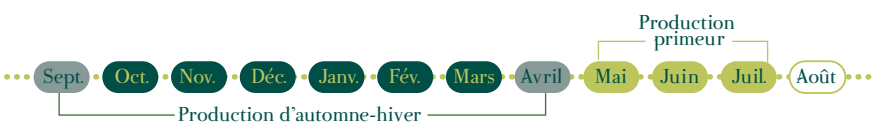
Les producteurs primeurs appliquent un cahier des charges spécifique, authentifiant les critères de calibre, de longueur de blanc, et d'homogénéité de leurs primeurs.

Le poireau primeur est mis en culture soit en semis direct soit en plantation. Semé en automne, protégé pendant l'hiver dans de petits tunnels, il est récolté dès la fin avril.

Le poireau planté - lui - est mis en terre dès février et récolté à partir de mi-mai. Semé ou planté, il est toujours cueilli à son meilleur terme.



### Calendrier





Ne choisissez plus  
entre ligne et plaisir



FranceAgriMer



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE  
ET DE LA FRANCE



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'ALIMENTATION  
DE LA PÊCHE  
DE LA RURALITÉ  
ET DE L'AMÉNAGEMENT  
DU TERRITOIRE