

Rubriques :

Alimentation, nouveauté, fruits et légumes, gastronomie, cuisine, diététique, santé

« Poro futé », le poireau enfin séduisant et pratique !

Pot au Pin entend redynamiser la consommation du poireau. Proposant aux consommateurs un produit associant rapidité et praticité, Pot au Pin lance Poro futé, fûts de poireau pré-coupés et préemballés sous emballage fraîcheur.

Rajeunir une offre en décalage avec les exigences actuelles

Le poireau est aujourd'hui perçu par les consommateurs comme l'un des légumes les moins pratiques et les moins attirants. Parmi les freins à l'achat cités par les consommateurs, le problème de son « transport » (salissant, hygiène, ne tient pas dans les sacs du rayon fruits et légumes), ses difficultés de rangement et d'utilisation (ne rentre pas dans le réfrigérateur, trop de feuilles), son odeur imprégnante et persistante (sur les mains à l'achat en rayon, dans la voiture et dans le frigo). Pour ces raisons pratiques, le poireau est l'un des légumes les moins achetés par les foyers de moins de 50 ans.

Une envie qui ne demande qu'à être stimulée... des atouts santé recherchés.

Et pourtant une ferveur « enfouie » existe, même chez les jeunes, pour ce légume à la saveur très spécifique suave et délicatement acidulée. En témoignent, les ventes de tartes aux poireaux en restauration rapide (un standard toujours leader des ventes des quiches aux légumes) et son retour en force dans la Nouvelle Cuisine. Le poireau redeviendrait-il un légume très tendance ?



Il l'était pour Néron, surnommé le « porrophage », qui utilisait ses vertus pour calmer sa toux et adoucir sa voix. Hypocrate disait qu'il favorisait la diurèse. Pour les consommatrices (près de 75% d'entre elles) qui demandent à avoir plus d'informations santé précises sur les fruits et légumes, le poireau réunit deux des atouts santé les plus recherchés : d'une part une teneur exceptionnelle en fibres, particulièrement valorisées et recherchées dans l'alimentation (transit, élimination rénale...), d'autre part, pauvre en sodium, il est l'un des légumes les plus diététiques (27 Kcal/100g seulement).

Poro futé, un produit à l'affût de toutes les demandes des consommateurs :



- 1) pratique à transporter** : moins encombrant, n'est plus abîmé pendant les courses, plus rapide à acheter, plus propre il est isolé des autres achats,
- 2) pratique à ranger et à conserver** : il rentre entièrement dans le réfrigérateur, le poireau n'est pas en contact avec les autres aliments, ne leur diffuse plus la forte odeur imprégnante, avec son emballage fraîcheur il se conserve plus longtemps (10 jours),
- 3) facile à utiliser** : avec plus de blanc et moins de vert, il est plus rapide à préparer, quasiment sans déchet et plus facile à nettoyer,

4) un emballage : attractif et moderne, qui apporte des informations aux consommateurs (origine, culture, protection de l'environnement, santé et nutrition, cuisson, recette...), propice pour susciter une nouvelle envie.

Commercialisé depuis septembre 2005, Poro futé (750 g) est référencé dans la majorité des enseignes de la grande distribution à Paris et en Province.

Pot au Pin, 1^{er} producteur indépendant français de carottes et poireaux situé au cœur du Parc Naturel des Landes de Gascogne, commercialise 35 000 tonnes de carottes et 6000 tonnes de poireaux issus de ses propres exploitations à travers les circuits grossistes et de la grande distribution.

Membre fondateur de Demain la Terre, Pot au Pin s'engage pour le développement durable, l'environnement et la santé des générations actuelles et à venir.



www.pot-au-pin.fr

Information Presse

Bertrand CUISSE
POT AU PIN, Cestas
Tel. 05 57 97 98 01
Fax. 05 57 97 08 66
b.cuisse@pot-au-pin.fr



www.demainlaterre.org