

Les pommes de terre, c'est le moment !

La récolte 2014 s'annonce abondante et d'une grande qualité.

Les Français vont pouvoir se régaler ...

Une récolte de qualité, c'est le moment d'en profiter :

Cette année, encore plus que d'habitude, les Français vont pouvoir se régaler avec les pommes de terre ! La récolte, qui a débuté depuis quelques semaines et se poursuit actuellement, s'annonce abondante et de très bonne qualité.

La pomme de terre est l'indétrônable légume préféré des Français, sa consommation se porte plutôt bien sur le marché français, et la France a su se positionner fortement à l'export (1^{er} exportateur européen). Cet engouement encourage les producteurs à augmenter leurs surfaces de plantation.

A cela viennent s'ajouter, cette année, des conditions météorologiques qui ont été particulièrement favorables aux cultures. « Dame Nature » a été généreuse et les volumes sont au rendez-vous.

Conclusion, les consommateurs vont pouvoir profiter de leur légume préféré à des prix attractifs. Attention toutefois à bien ouvrir l'œil quand on choisit ses pommes de terre et ne pas se laisser tenter par des promotions à prix vraiment bas, dont la qualité ne peut être toujours garantie.

L'automne, c'est la saison !

On entend dire un peu partout qu'il n'y a plus de saison. Et bien les pommes de terre nous prouvent le contraire. En France, on les plante entre la fin de l'hiver et le début du printemps. A la différence des pommes de terre primeurs, les pommes de terre de conservation sont récoltées à pleine maturité, de la fin de l'été au milieu de l'automne. Traditionnellement, la dernière récolte de l'année a lieu dans les premiers jours d'octobre, avant les premières gelées blanches. L'automne est aussi une saison gourmande où la pomme de terre, cuite de toutes les façons, est un ornement choisi pour une poêlée de girolles, un râble de lapin rôti ou un fondant d'agneau.

Des recettes de pommes de terre à l'envi

La pomme de terre tient toujours une place très importante dans l'alimentation des Français, avec environ 25 kg de pommes de terre fraîches consommées par habitant chaque année, auxquels il faut ajouter 25 autres kg consommés sous forme de pommes de terre transformées.

Produit frais, légume et féculent à la fois, la pomme de terre a des bienfaits nutritionnels encore souvent insoupçonnés. Son éventail de variétés (près de 150 sont cultivées en France) et les préparations infinies auxquelles elle se prête, en font plus que jamais un « must » sur nos tables. Pour apprécier les délicieuses facettes de la pomme de terre, rien de tel que quelques recettes que les consommateurs peuvent trouver sur :

<http://www.recette-pomme-de-terre.com/>



A propos du CNIPT

Créé en 1977, le Comité National interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation sur le marché du frais. Il est reconnu comme interprofession par les pouvoirs publics. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013 et du code rural. Le CNIPT rassemble et représente tous les opérateurs du secteur de la pomme de terre, de la production à la distribution.

Pour toute information complémentaire
Contact Presse : Gulfstream Communication
Hélène JADOT HENNECHART
Tel : 01 72 00 24 43 - 06 86 06 07 03
hjadot@gs-com.fr