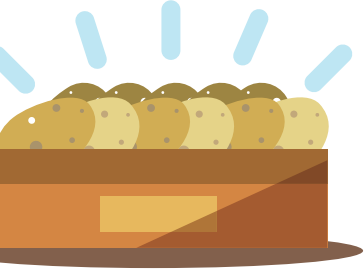


LA POMME DE TERRE DE PRIMEUR un produit ultra frais



N'EST PAS PRIMEUR QUI VEUT !

Une **POMME DE TERRE DE PRIMEUR**, ce sont 3 critères réglementaires obligatoirement réunis :

Des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité et donc inaptes à une longue conservation



Des pommes de terre dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage



Des pommes de terre commercialisées rapidement après arrachage et commercialisables en point de vente, uniquement jusqu'au 15 août inclus

Selon les bassins de production, la pomme de terre de primeur est disponible à la vente du milieu du printemps au début de l'été.

*NB : Il ne faut pas confondre **POMME DE TERRE DE PRIMEUR** et **POMME DE TERRE DE CONSUMMATION « NOUVELLE RÉCOLTE »** (ou **POMME DE TERRE DE CONSUMMATION A CHAIR FERME « NOUVELLE RÉCOLTE »**). Ces dernières sont récoltées à maturité dans l'année en cours et vendues avec cette dénomination marketing jusqu'au 30 septembre.*



ATTENTION : PRODUITS FRAGILES !

Parce qu'elle est immature et que sa peau est à peine formée, la **POMME DE TERRE DE PRIMEUR** est encore plus fragile que la **POMME DE TERRE DE CONSERVATION**.

Exposée à la lumière, elle verdit et devient impropre à la consommation.

Des taches brunes ou noires, liées à une oxydation des enzymes contenues dans les pommes de terre, peuvent aussi apparaître. Ce brunissement enzymatique se manifeste lors d'un séjour prolongé en rayon.

Exposée à la chaleur, la pomme de terre de primeur flétrit et perd du poids.

5 RÈGLES D'OR POUR GÉRER SON RAYON DE POMMES DE TERRE DE PRIMEUR



Privilégier un approvisionnement en flux tendu et éviter les stocks



La vente en box ne doit être envisagée que si les capacités de vente du magasin permettent un écoulement rapide de la marchandise (2 à 3 jours maximum)



En cas de stock tampon, conserver les pommes de terre de primeur à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 8 et 10°C (par exemple en réserve réfrigérée fruits et légumes)



Adapter le chargement du rayon (pour le vrac et le préemballé) selon le potentiel de vente d'une demi-journée



Éviter une exposition prolongée à la lumière et une implantation proche d'une source de lumière naturelle ou artificielle

LE BALISAGE DES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

Les **POMMES DE TERRE DE PRIMEUR** sont soumises aux mêmes règles de balisage que les **POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**.

Pour un balisage en conformité avec la réglementation française, reportez-vous à la fiche pédagogique du CNIPT « *Balisage des pommes de terre au sein du rayon Fruits et Légumes* ».



Source : Arrêté de commercialisation des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation du 03 mars 1997.