

DU 15 JANVIER AU 13 FÉVRIER 2018

# LES POMMES DE TERRE FONT LEUR CINÉMA

AVEC **LES TUCHE<sup>3</sup>**

AU CINÉMA LE 31 JANVIER

Communiqué de presse

## « Des frites ! Des frites ! Des frites ! » Oui, mais de bonnes frites !

Dans le film « Les Tuche 3 » qui sort en salle mercredi 31 janvier, Cathy Tuche vante les mérites des pommes de terre "spéciales frites". Mais saviez-vous que, pour qu'un lot de pommes de terre obtienne cette dénomination sur son emballage, il est indispensable qu'il réponde à de réels critères techniques et une réglementation, renforcés cette année par un accord interprofessionnel ?

Ne sont pas "spéciales frites" toutes les pommes de terre ! Il en va de même pour les autres allégations culinaires qui peuvent s'appliquer aux pommes de terre (vapeur, four, ...). Alors, avant de retrouver Cathy Tuche et sa famille dans de nouvelles aventures qui s'annoncent déjà cultes, découvrez en avant-première les meilleurs conseils culinaires de la plus célèbre des familles françaises pour des frites réussies !



Pour vous mettre en appétit, Jeff Tuche vous présente **quatre « recettes reTuchées » intégrant la pomme de terre là où on ne l'attendait pas !** "Amuse-Tuche", "California Tuchis", "Tuche Burger" et "Frites à la Tuche" sont à retrouver en photos et vidéos sur le site [recette-pomme-de-terre.com](http://recette-pomme-de-terre.com), avec à chaque fois le petit mot de Jeff Tuche sur les créations culinaires du chef. De quoi compléter les recettes de frites et « d'estouffade de pommes de la terre » et régaler toute la famille !

### LES AMUSE TUCHE



Des mises en bouche revisitées, twistées et retuchées !

### LE TUCHE BURGER



Découvrez un plat qui risque de tucher tous vos sens

## LES CALIFORNIA TUCHIS



Pour la tuche nipponne ;) )

## LES FRITES A LA TUCHE



Simple, délicieux et juste tucheprenant !

## **UN PEU DE « CULTUCHE » AUTOUR DE LA POMME DE TERRE !**

Rappelons que la culture de la pomme de terre en France est pratiquée sur environ **125 000 hectares** et représente en moyenne **5 millions de tonnes** chaque année. **Légume préféré des Français**, la pomme de terre est **la première denrée non céréalière au monde**.

**97% des Français mangent de la pomme de terre** dont **60% au moins une fois par semaine**. Elle est appréciée pour la diversité des recettes qu'elle propose : on ne s'en lasse pas ! On peut même introduire de la pomme de terre dans les recettes où il n'y en a pas habituellement.

Les pommes de terre vendues sur le marché du frais sont testées sur différents critères lors de leur passage en centre de conditionnement. C'est ainsi qu'on retrouve en rayon des pommes de terre avec allégations « spéciales frites », « vapeur », ou encore « four » ... Pour mériter l'allégation « spéciales frites » sur leur emballage, les pommes de terre doivent avoir, entre autres, une teneur en matière sèche élevée (qui permet d'obtenir des frites croustillantes) et un faible taux de glucose (qui évite le noircissement à la cuisson).

**Pour en savoir plus sur les caractéristiques techniques :** [www.cnipt.fr/accord-interprofessionnel-pour-les-pommes-de-terre-frire/](http://www.cnipt.fr/accord-interprofessionnel-pour-les-pommes-de-terre-frire/)

Vous n'y avez peut-être jamais pensé auparavant, mais il existe en France une interprofession pour les pommes de terre : **le Comité Nationale Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT)**.

**Jeff et Cathy Tuche ont donc une alliée pour réussir leurs frites : la "patate team", l'interprofession des pommes de terre !**

*Sources : UNPT/CNIPT/AGRESTE//Étude Usages et Attitudes à l'égard de la pomme de terre, réalisée online par Opinionway pour le CNIPT et France AgriMer du 14 au 24 octobre 2016 auprès de 1013 Français âgés de 18 ans et plus, responsables ou co-responsables des achats alimentaires*

### **A propos du CNIPT**

Le CNIPT, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation, vendue sur le marché du frais. 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 au commerce.

Pour en savoir plus : [www.cnipt.fr/](http://www.cnipt.fr/) / [www.cnipt-pommesdeterre.com/](http://www.cnipt-pommesdeterre.com/) / [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com)

### **Contacts presse :**

Mélissa Ouakrat – 01 72 00 24 43 – [mouakrat@gs-com.fr](mailto:mouakrat@gs-com.fr)

Sabrina Adam – 01 44 69 42 17 – [sadam@cnipt.com](mailto:sadam@cnipt.com)