

Il y a de la
pomme de terre
dans l'air!

**DOSSIER
DE PRESSE**

**FÉVRIER /
2021**

LE MOT

du Président



LUC CHATELAIN
PRÉSIDENT DU CNIPT

Le Salon International de l'Agriculture est un rendez-vous phare de l'agriculture française. Le CNIPT, qui expose depuis 2015, prend plaisir chaque année à transmettre des informations de manière ludique et pédagogique au grand public sur les pommes de terre et la filière.

Tous les ans, une quarantaine de professionnels, (producteurs, négociants, conditionneurs, courtiers, représentants de la grande distribution et primeurs vont à la rencontre des consommateurs et leur présentent leurs métiers. Ces moments d'échanges particuliers, ces discussions adossées à un élément de décor du stand, font toute la richesse de ce salon. Les animations, les ateliers culinaires, la remise de petits cadeaux après avoir suivi un parcours sur le stand et rempli un questionnaire, permettent également de faire passer les messages avec un temps moyen de présence sur le stand de 10 à 30 minutes.

Dans le contexte actuel, le Salon International de l'Agriculture 2021 n'ouvrira pas ses portes. La crise du Covid-19 a accentué et confirmé la tendance des considérations de souveraineté alimentaire, de bien-être et de naturalité. Le consommateur a besoin de redonner du

sens à son alimentation et souhaite consommer de manière plus responsable et durable. La France est auto-suffisante en pommes de terre puisqu'elle produit 6,5 millions de tonnes, on en consomme près de 3 millions sur le territoire et on en exporte tout autant, ce qui vaut à la France la place de 1er exportateur européen. Nous en sommes fiers.

La filière pommes de terre a donc réfléchi à une alternative novatrice qui permette de prendre la parole et de mettre en avant nos savoir-faire dans la lignée des objectifs du salon : une immersion dans la filière pommes de terre depuis son salon.

C'est ainsi qu'est lancé le 25 février le site **www.ceuxquifont.lespommesdeterre.com**

Vous découvrirez également dans ce dossier de presse, les portraits métiers des professionnels qui prennent la parole sur le site, le poids de la filière pommes de terre françaises ainsi qu'un dossier spécifique et gourmand sur le réconfort apporté par la pomme de terre dans la cuisine.

Bonne lecture à tous et bonne visite du site.

Un site internet pour une immersion dans la filière pommes de terre depuis son salon



En vivant l'expérience d'une immersion dans la filière pommes de terre, les visiteurs sont invités à découvrir l'environnement de travail des hommes et des femmes de la filière et les soins prodigués, du champ au magasin, pour garantir la qualité des pommes de terre attendue.

La modernité du visuel en immersion et la diversité des contenus (Interviews, infographies, vidéos, animations...) ont pour objectif de capter l'attention du visiteur. En complément, des informations sur la consommation, des conseils culinaires et des astuces sont proposés.

IMMERSION DANS LA FILIÈRE



Dès son arrivée, le visiteur est immergé dans un paysage à 360°.

Il navigue selon ses envies en se déplaçant vers la droite ou la gauche, dans un champ, dans une habitation, au sein d'un centre de conditionnement, au cœur d'un supermarché ou chez un primeur. Chaque partie est cliquable. Il entre dans l'un des cinq environnements et les découvre plus en détails.

Par exemple, lorsqu'on arrive dans le champ,

il est possible de cliquer sur les bandes fleuries aux abords et découvrir un contenu sur les insectes auxiliaires de culture. En cliquant sur le producteur, cela lance le témoignage en vidéo d'un agriculteur sur son métier. En cliquant sur la station météo, on découvre une explication sur les Outils d'Aide à la Décision...





Un jeu complète le dispositif.

Du 25 février au 7 mars, à l'occasion du lancement et de la période initialement prévue pour le Salon International de l'Agriculture, les visiteurs pourront tenter de gagner un robot multicuiseur intelligent.

Ce site, qui est également consultable en version mobile, est né d'une volonté commune de

pallier l'absence d'un moment de partage entre professionnels et consommateurs (le salon) par un autre moment de partage : la filière pommes de terre invite le visiteur à un voyage inédit au cœur de ses différents environnements.

Autre exemple : dans la maison.

Six personnes autour d'une table sont en train de déguster un plat à base de pommes de terre. Le visiteur peut cliquer sur la scène et découvrir des informations sur la consommation de pommes de terre des Français. En se dirigeant vers la cuisine, il peut découvrir bien plus encore : conseils de conservation des pommes de terre à la maison, informations sur la segmentation culinaire, conseils cuissons, recette en vidéo...



***Rendez-vous dès
le 25 février 2021
pour découvrir :***

***[www.ceuxquifont.
lespommesdeterre.com](http://www.ceuxquifont.lespommesdeterre.com)***

CEUX QUI FONT LES POMMES DE TERRE

Producteurs, négociants, courtiers, représentants de la grande distribution ou primeurs, les femmes et les hommes de la filière se mobilisent pour proposer un produit frais et de qualité.

Voici quelques témoignages.



David Deprez

Producteur



Hélène Maillard

Directrice d'un centre
de conditionnement

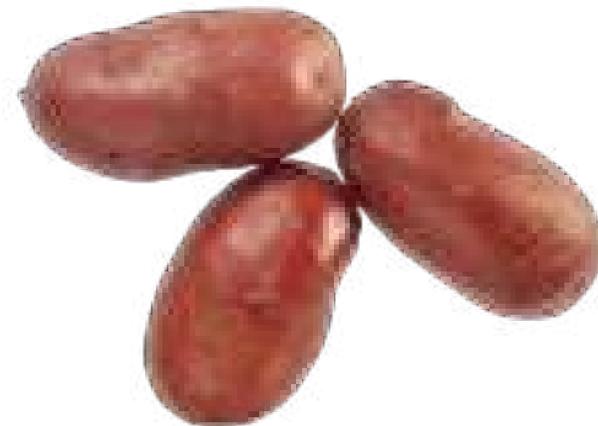


Arnaud Lezie

Primeur



Pour visualiser les interviews en vidéo, rendez-vous sur www.ceuxquifont.lespommesterre.com



David Deprez

PRODUCTEUR

Normandie, Auppegard (76)

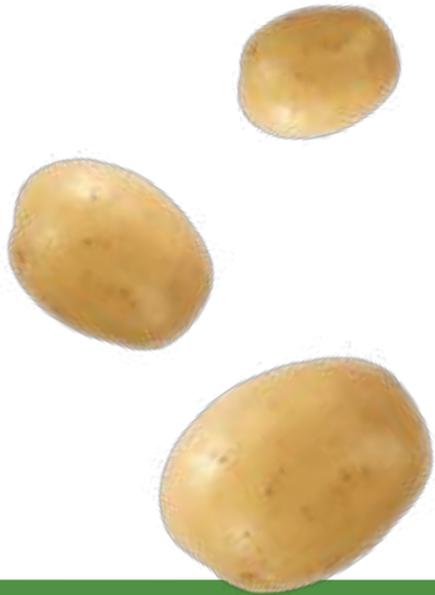
« La pomme de terre, c'est mon carburant, mon moteur dans mon métier d'agriculteur ! C'est une production passionnante qui nécessite une adaptation permanente car chaque année est différente : nouvelles parcelles, nouvelles variétés, nouvelles conditions de culture, aléas de la météo... c'est toujours une nouvelle histoire !

La pomme de terre, c'est un aliment de base mais c'est aussi un véritable vecteur de lien social : rien de tel que de se poser et de se retrouver autour d'un bon plat de pommes de terre ! En gratin, à la vapeur, frites, il y a plus de 36 combinaisons qui génèrent autant de convivialité que de plaisir. Et moi je me régale dès l'apparition de mes premières pommes de terre dans mes parcelles ! »

Son histoire :

L'agriculture ? David est tombé dedans quand il était petit. Son père et son grand-père lui ont transmis l'amour du métier. Salarié dans une organisation agricole durant une quinzaine d'années, ses origines l'ont ensuite rattrapé : David a repris l'exploitation familiale en 2001. Avec ses 2 salariés permanents, et ses travailleurs saisonniers – nécessaires notamment lors de la plantation et de la récolte des pommes de terre – David s'adonne à sa passion pour la terre au sein de son exploitation de plus de 175 hectares.

La pomme de terre en un mot :
La convivialité



Son métier :

Agriculteur depuis une quinzaine d'années, David a plusieurs cultures sur son exploitation. Mais la pomme de terre tient une place particulière dans son cœur, et dans son métier.

Proche de la terre et de l'environnement, David a œuvré et obtenu une certification HVE, Haute Valeur Environnementale, pour son exploitation.

Cette mention atteste des bonnes pratiques engagées sur l'exploitation, qui encouragent la biodiversité, préservent la vie des sols, développent des synergies positives avec l'environnement naturel des cultures et favorisent le développement d'une faune utile.

Sa recette préférée :

***Les pommes de terre sautées
en toute simplicité***

A titre d'exemple, l'hiver David couvre les champs au repos avec une culture de plantes dites « d'interculture », comme la moutarde, pour maintenir la vie du sol. Il y a 3 ans, il a également planté des haies entre les parcelles, pour limiter l'érosion des sols et favoriser la venue d'insectes dits « auxiliaires de culture » qui s'attaquent aux insectes ravageurs de culture.

David utilise également plusieurs Outils d'Aide à la Décision. Ces OAD permettent d'apporter les soins nécessaires aux plantes qui en ont besoin et limiter ainsi les traitements inutiles.

Toutes ces démarches n'empêchent pas David de conserver une grande part d'écoute du consommateur. Même si cela représente de faibles volumes, il a conservé une activité de vente directe à la ferme : cela lui permet d'avoir un retour sur ses pommes de terre, et c'est toujours un plaisir pour lui d'échanger avec les consommateurs.



*Pour visualiser l'interview en vidéo, rendez-vous sur
www.ceuxquifont.lespommesdeterre.com*



La pomme de terre
régale Hélène, autant
dans son métier que
dans son assiette.

Hélène Maillard

NEGOCIANT ET RESPONSABLE
D'UN CENTRE DE CONDITIONNEMENT,
Essertaux (80)



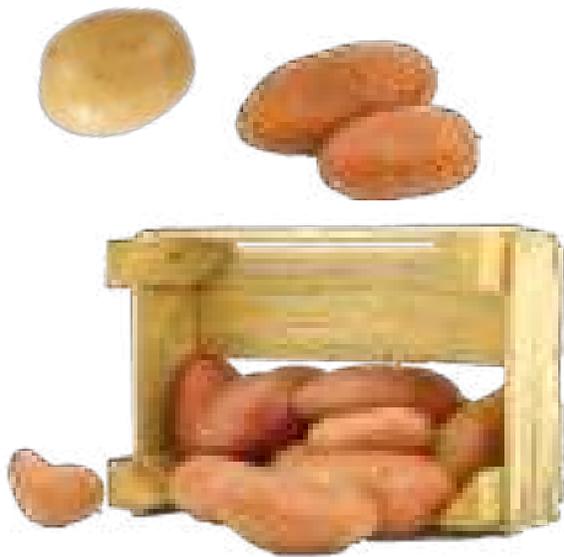
« En tant que négociant, nous sommes l'interface entre les producteurs et les clients (grande distribution, grossistes, export). Nous valorisons la pomme de terre dans nos centres pour répondre à la demande de nos clients et des consommateurs. Nous commercialisons un produit frais en flux tendu et cela nécessite de la réactivité tous les jours. »

Son histoire :

Hélène a grandi dans une exploitation puisque son papa était producteur de pommes de terre. L'activité s'est ensuite diversifiée avec un site de conditionnement, l'entreprise s'est développée et c'est tout naturellement qu'elle a repris le flambeau quelques années plus tard. Hélène a su conserver les valeurs familiales de l'entreprise.

Son métier :

L'entreprise commercialise et conditionne des pommes de terre. C'est le maillon intermédiaire entre les producteurs et les magasins alimentaires.



Sa recette préférée :
*Des petites pommes coupées
en deux, avec un filet
d'huile d'olive et
une pincée de sel avant
d'être cuites au four !*

Le centre est certifié IFS food. Cette certification garantit un niveau d'exigence dans le process de fabrication mais aussi dans la traçabilité du champ au consommateur.

Les pommes de terre arrivent en palox. **Chaque palox est identifié** : nom du producteur, parcelle, variété, calibre...). Cette fiche de traçabilité va être complétée au fur et à mesure du parcours dans la société jusqu'à l'identification sur l'emballage. Le laboratoire prélève des échantillons à chaque arrivée et va déterminer la qualité des lots réceptionnés sur différents critères : conformité au cahier des charges et à la réglementation et tests culinaires pour déterminer les allégations culinaires (four, purée, vapeur, frites)... Les pommes de terre patientent ensuite en chambre de stockage, à une température comprise entre 6 et 8° selon les variétés, pour éviter qu'elles ne poursuivent leur processus naturel de germination et garantir ses qualités gustatives tout au long de l'année.

Ce froid est généré par une centrale neutre en impact environnemental.

La chaleur créée est ensuite récupérée pour les zones chauffées. Hélène a mis en place cette centrale car l'environnement est un sujet qui lui tient à cœur.

Une fois sorties de stockage, les pommes de terre sont réchauffées avant d'être manipulées : c'est un produit fragile. Elles sont alors lavées en deux bains, à l'eau recyclée puis à l'eau de réseau. Ceci permet de réduire la consommation d'eau du centre. Une fois séchées, elles sont triées à l'aide d'un trieur optique et à l'œil humain avant d'être conditionnées : les pommes de terre vertes ou abimées sont écartées et destinées à l'alimentation animale.

Le centre propose différents emballages selon la demande des enseignes : barquette, filet, sachet, carton... de 1kg à plus de 10kg. Une fois conditionnées, les pommes de terre sont préparées en fonction des commandes des clients et regroupées avant le chargement des camions.

Tous les jours, l'entreprise livre les enseignes en flux tendu pour garantir la fraîcheur du produit.

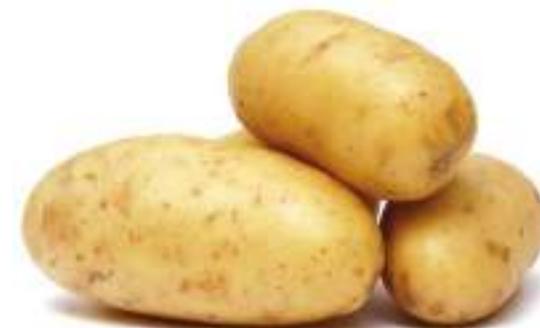
Pour visualiser l'interview en vidéo, rendez-vous sur
www.ceuxquifont.lespommesdeterre.com



Arnaud Lezie

PRIMEUR

Boulogne-sur-Mer (62)

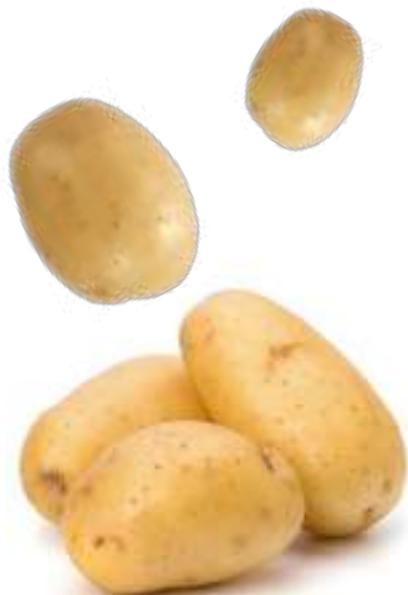


« Le primeur est un sélectionneur de saveurs. C'est un métier passionnant. Je sélectionne avec soin les fruits et légumes auprès de producteurs ou de grossistes pour répondre au mieux aux attentes de mes clients. Dans mon magasin, je propose des fruits et légumes qui varient au fil des saisons et je prodigue des conseils sur leur préparation et leur conservation. Ici, dans les Hauts-de-France, première région de production de pommes de terre, je propose toute l'année plusieurs variétés de pommes de terre. Mon objectif est de satisfaire le consommateur avec un produit bon, frais et de qualité. »

Son histoire avec les pommes de terre

Arnaud goûte et choisit lui-même les pommes de terre qu'il propose. Dans son magasin, il fait en sorte d'avoir une référence par famille de pommes de terre : de la pomme de terre pour cuisson vapeur, rissolée, de la pomme de terre pour réaliser de la purée ou une cuisson au four et de la pomme de terre spéciale frite.

Comme tout primeur, Arnaud respecte les produits de saison. Il apprécie particulièrement **la pomme de terre primeur** : « Elle fait son apparition au



Sa recette préférée :

*Une bonne purée
avec du beurre salé.*



printemps et est présente sur les étals jusqu'au 15 août. Originaire des littoraux français du Val-de-Loire à la Bretagne, du Roussillon, du Nord de la France, des plateaux alsaciens..., la primeur est une pomme de terre qui s'apparente aux légumes de par sa fraîcheur. Sa peau est si fine qu'elle se passe d'épluchage. Rissolée, elle accompagne délicieusement l'agneau pascal et ses asperges, en salade elle se prête à toute créativité, elle peut aussi être tout simplement rôtie au four avec de la fleur de sel... Quelle que soit la recette, c'est toujours un régal ! ».

Pour la conservation des fruits et légumes, Arnaud est également d'excellent conseil. « La pomme de terre n'apprécie pas la lumière, elle verdit à son contact et devient impropre à la consommation. En rayon, je ne la mets jamais sous les projecteurs. Elle n'aime pas non plus la chaleur et germe à température ambiante. A la maison, je conseille de la mettre à la cave ou dans le bac à légumes du réfrigérateur. »

En France, on recense 12 000 primeurs, 6 500 en magasin et 5 500 sur les marchés. Les primeurs commercialisent près de 30% des Fruits et Légumes vendus sur le territoire national. Sur les marchés, 2/3 des commerçants alimentaires sont des primeurs.*

*Pour visualiser l'interview en vidéo, rendez-vous sur
www.ceuxquifont.lespommesdeterre.com*



Du champs aux étals

Producteurs, négociants conditionneurs, détaillants et enseignes de la grande distribution... De la plantation à la consommation, la pomme de terre suit un parcours qui fait appel à de nombreux métiers et savoir-faire.



Aux Champs

INFOS



Jusqu'aux étals

INFOS



*Récolte,
Stockage et
conditionnement*

INFOS





Aux champs

C'est au printemps, que débute la plantation.

Après avoir creusé des sillons espacés de 70 cm environ, le producteur y dépose délicatement ses plants.

Puis il remonte la terre pour former une butte. Cette technique du « buttage » permet aux futures pommes de terre de pousser à l'abri de la lumière.

Les semaines qui suivent, tandis qu'une fleur se forme à l'extérieur, sous la terre les tubercules fils se développent (entre 10 et 20 par plant).

Après avoir veillé sur son champ tout l'été, l'agriculteur coupe toutes les tiges et les feuilles.

Ce « défanage » assure aux tubercules la fin de leur croissance. Les pommes de terre ne grossissent plus et fabriquent leur peau.



Récolte, stockage et conditionnement

Trois semaines plus tard, la récolte peut débuter.

Grâce à une machine agricole appelée « arracheuse », l'agriculteur va récolter les pommes de terre. La machine soulève la terre et les pommes de terre sans les abîmer. C'est important car la moindre « blessure » en dégraderait fortement la qualité et pourrait mettre en péril leur commercialisation.

Une couche de terre protectrice est conservée autour d'elles. Les pommes de terre sont alors stockées dans des caisses-palettes d'environ une tonne directement à la ferme ou chez le conditionneur, dans des hangars adaptés. Pour que les qualités visuelles, gustatives et nutritionnelles des tubercules soient conservées, ils sont stockés non lavés, dans un hangar ventilé, au frais (6°) et dans le noir.



Jusqu'aux étals



Arrivées en centre de conditionnement, les pommes de terre font l'objet de tests :

Analyse du taux de matière sèche afin de connaître la cuisson la mieux adaptée, conformité à la réglementation sanitaire, calibrage...

Elles sont ensuite triées, lavées, et classées avant d'être emballées et expédiées dans les magasins. Les emballages doivent obligatoirement comporter une étiquette précisant leur variété, leur origine et leur calibre.

En points de vente, les pommes de terre sont vendues en vrac, en filets, en barquettes, en sachets micro-ondables,...



La production française

En 2019-2020

6,5
MILLIONS
DE TONNES

**40 à
60 000**
TONNES
de primeurs

2^{ème}
PRODUCTEUR
D'EUROPE
DE L'OUEST


56 000
TONNES
en bio

*Les régions
de production*

INFOS



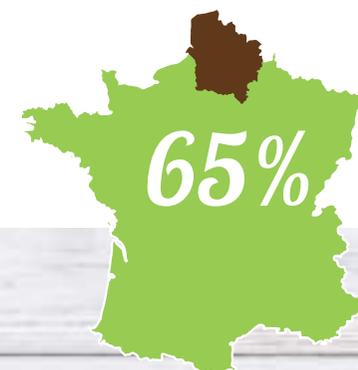
La production française de pommes de terre pour la consommation est de 5,9 millions de tonnes.

La France est le **2^{ÈME PRODUCTEUR EN EUROPE DE L'OUEST}**, derrière l'Allemagne. La culture de la pomme de terre représente aujourd'hui 153 000 ha, répartis sur 8 000 exploitations agricoles professionnelles.

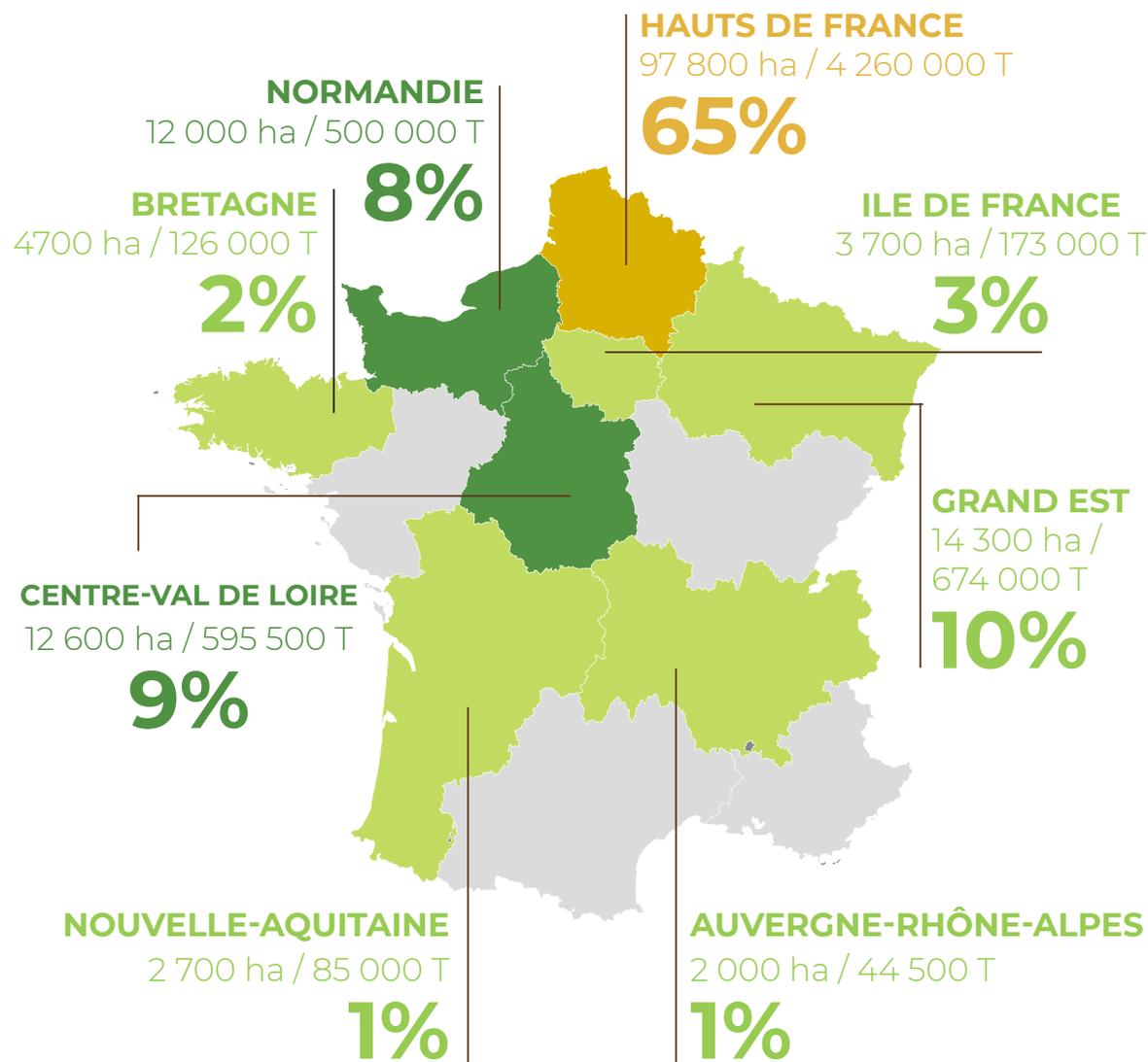
Une production supplémentaire de 40 à 60 000 tonnes selon les années est estimée pour les pommes de terre primeurs, et de 56 000 tonnes en Bio.

Les pommes de terre se plaisent dans les régions tempérées et humides, et dans les grands espaces.

Leur production est concentrée au Nord de la Loire et dans la région des **HAUTS-DE-FRANCE** qui représente à elle seule les deux tiers de la production nationale.



Les régions de production



Sources : Cnipt selon Agreste 2019-2020 - Douanes françaises - Eurostat ;
Section Nationale Primeur 2019 ; estimation 2019-20 du CNIPT/AND pour le
bio (circuit long uniquement) ; étude Kantar « La pomme de terre dans tous
ses états » CNIPT-GIPT 2016, étude Opinionway « Usages et attitude à l'égard
de la pomme de terre » 2018, panel KantarWorldPanel 2019-2020.

Des débouchés multiples

45%

EXPORT

Avec 2,8 millions de tonnes exportées en moyenne chaque année (frais et industrie), la France est le premier exportateur mondial de pommes de terre.



17%

MARCHÉ FRANÇAIS DU FRAIS

Ce marché est largement auto-suffisant. Il représente près d'un cinquième de la production française.

19%

MARCHÉ FRANÇAIS DE L'INDUSTRIE

Les deux tiers des tonnages utilisés en transformation servent pour la fabrication de frites surgelées et de purées en flocons.

19%

LE RESTE DE LA PRODUCTION, SOIT 19%, correspond à des pommes de terre destinées à l'alimentation animale, à des pertes et à l'autoconsommation par les agriculteurs.





la France, **1^{er} exportateur mondial**

La France se situe sur la plus haute marche du podium mondial des pays exportateurs de pommes de terre, avec **3 millions de tonnes vendues** hors territoire. Ce volume représente près d'une pomme de terre sur deux récoltées dans l'hexagone.

La pomme de terre est d'ailleurs le légume français le plus exporté et représente **46% des ventes** de fruits et légumes à l'export !

Sur 6 millions de tonnes de pommes de terre récoltées en 2018, **3 millions ont été exportées**, dont 1,5 million à destination du marché du frais et 1,5 million à destination de l'industrie (frites surgelées, chips, purée en flocons...).

46% **DES VENTES
DE FRUITS ET LÉGUMES**

LES PAYS IMPORTATEURS SONT PRINCIPALEMENT NOS PARTENAIRES

EUROPÉENS HISTORIQUES : la Belgique (pour l'industrie), l'Espagne (marché du frais), l'Italie, le Portugal mais aussi l'Allemagne et les Pays-Bas qui exportent également respectivement 1,7 million et 1 million de tonnes.

*Flux d'exportations
de la France
vers pays/régions
du monde*



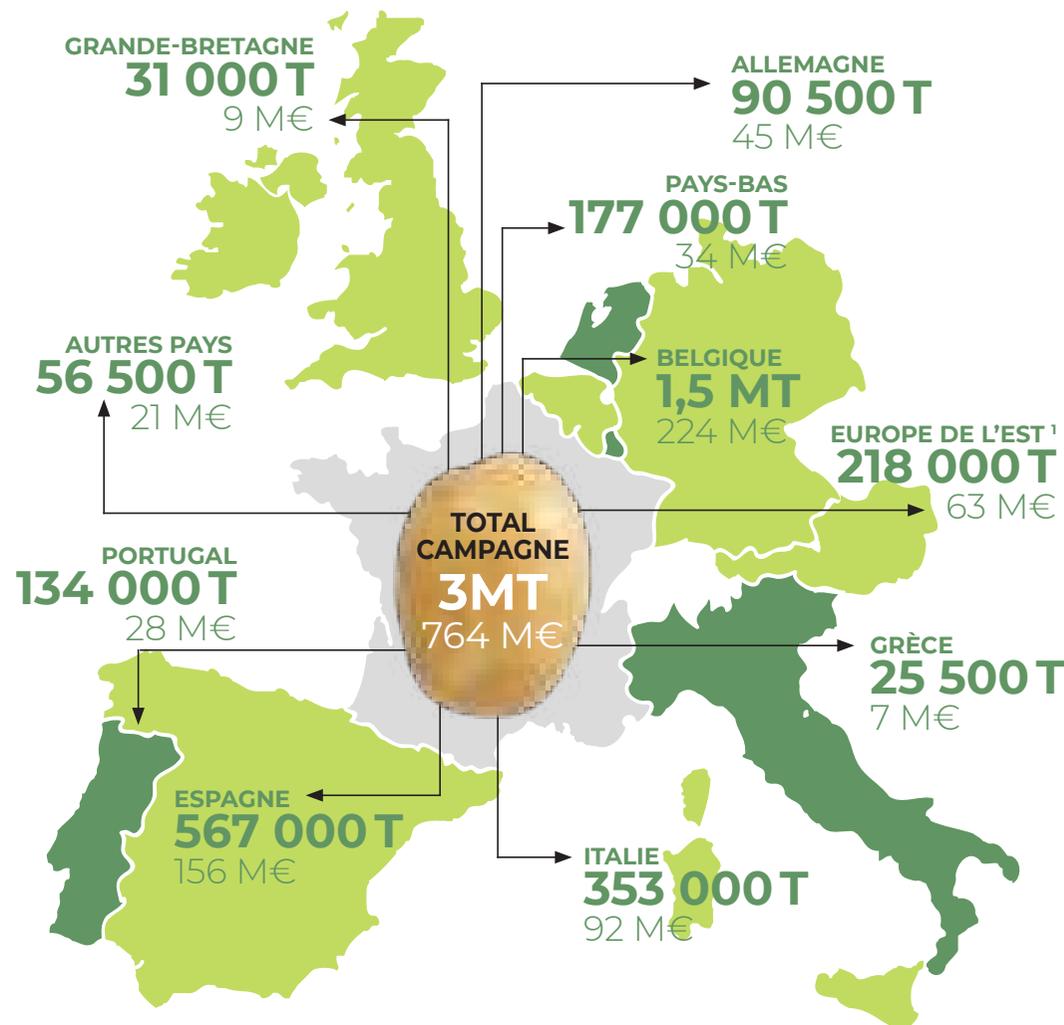
Flux d'exportations de la France vers pays/régions du monde

L'OFFRE FRANÇAISE EST APPRÉCIÉE ET RECONNUE À TRAVERS LE MONDE POUR SES QUALITÉS GUSTATIVES

(à noter que la notion de « chair ferme » est une spécificité française), visuelles (les pommes de terre sont belles et cultivées dans différents terroirs appropriés au bon développement des tubercules), mais aussi pour la complémentarité qu'elle apporte à l'offre de nos voisins européens.

LES PRODUCTEURS ET NÉGOCIANTS EXPORTENT ÉGALEMENT VERS des pays plus éloignés, mais les volumes ne représentent aujourd'hui que 2% du total des exportations françaises.

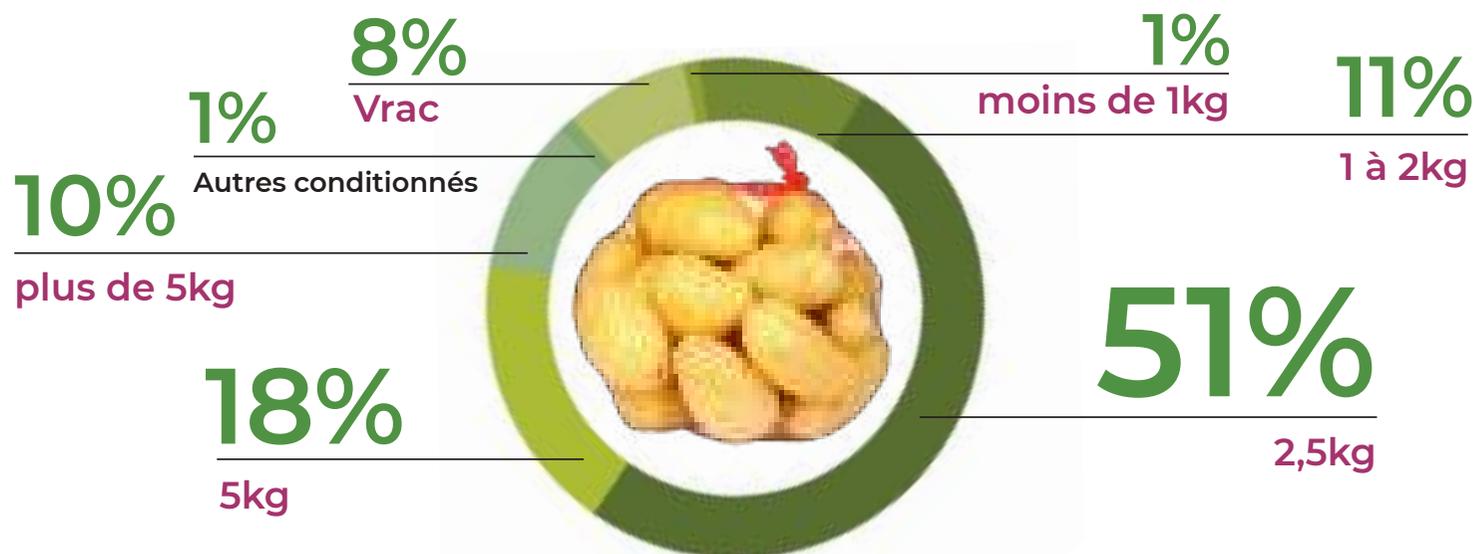
Cette stratégie de conquête de marché est soutenue par des actions communes proposées par l'interprofession, auprès de pays à fort potentiel comme le Vietnam, les Émirats arabes unis, la Côte d'Ivoire...



(1) Bulgarie, Hongrie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Russie, Slovaquie, Slovénie, Serbie, Croatie

Des emballages adaptés en GMS

Près de **200 VARIÉTÉS** sont présentes dans les magasins et sur les marchés. Parmi elles, **23 REPRÉSENTENT 80% DES VARIÉTÉS** le plus souvent rencontrées. Pour répondre à toutes les demandes, **DIFFÉRENTS EMBALLAGES** sont proposés (parts de marché en volume dans les achats des consommateurs).



Les français et la pomme de terre

En 2019-2020



EST LA NOTE donnée
par les Français
à la pomme de terre



DES FRANÇAIS achètent
des pommes de terre
fraîches



la considèrent
comme un produit
« PAS CHER »



EST LE DÉLICIEUX NOMBRE,
en moyenne, de manières
de cuisiner la pomme
de terre par les Français !

La consommation

52kg

DE POMMES DE
TERRE PAR AN ET
PAR HABITANT,
DONT 20 À 25 KG
EN FRAIS

62%

EN CUISINENT AU MOINS
UNE FOIS PAR SEMAINE
(vs pâtes 78%, riz 57%,
légumes frais 82%,
produits à base de pomme
de terre 41%)

11

ACTES D'ACHAT
PAR AN
EN MOYENNE

1,17€/kg

LE PRIX MOYEN PAYÉ
PAR LES CONSOMMATEURS
EN 2019-20
(tous circuits confondus)



BESOIN DE RÉCONFORT ?

Avec les pommes de terre,
le bonheur
est dans l'assiette !

De son anglicisme, la *comfort food* se traduit par « cuisine réconfortante » pour l'âme et le corps, autrement dit une cuisine généreuse préparée avec amour, qui réconforte, remonte le moral et réchauffe les cœurs. Certains parlent même de « plats-doudou » ou de « Doudou alimentaire » ! En 2018, une étude* révèle que plus de 8 Français sur 10 se sentent réconfortés par la consommation d'aliments et de plats qu'ils apprécient, lorsqu'ils sont tristes ou déprimés. Rien de mieux que la cuisine pour réparer les maux.

Seul mot d'ordre : se faire plaisir.

**Retour à l'enfance pour certains
ou simplement une source de
bien-être pour d'autres,
la cuisine réconfortante nous
met du baume au cœur.
Et la pomme de terre revendique
son rôle de « doudou ».**



Si elle se prête parfaitement aux recettes équilibrées toute l'année, elle est aussi un fabuleux ingrédient des plats réconfortants qu'on prend plaisir à déguster. Gratins en tous genres, en robe des champs, en purée, ou encore rôties au four, la pomme de terre est un fervent allié du réconfort et du retour en enfance, pour se faire plaisir avec nostalgie et en toute gourmandise !

La pomme de terre réconforte et crée du lien. Reine du partage et de la convivialité, on passe de délicieux moments, en famille ou entre amis, en l'invitant à sa table. Elle donne « la patate », selon l'expression dédiée qui signifie « la pleine forme » ! On utilise également l'expression « avoir la frite ! » tant elle est populaire pour la dose d'énergie qu'elle procure.

On mange ses frites avec les doigts, comme une ôde au retour à l'enfance. On régresse, au grand plaisir de quitter ses petits tracas du quotidien propres aux adultes.

Dans la cuisine française, la pomme de terre est présente dans la plupart des plats hivernaux et régionaux à base de fromage : raclette, tartiflette, aligot, truffade... Elle se marie délicieusement à tous les fromages et prend place au sein des plats réconfortants, qui créent enthousiasme et convivialité.

Voici une sélection de recettes à base de pommes de terre, des grands classiques aux recettes les plus originales, pour se réconforter en toute simplicité ! Place au plaisir !

Pour découvrir
toutes nos recettes



COMFORT FOOD - SÉLECTIONS DE RECETTES DE NOTRE SITE



Tartiflette



Galette paysanne



Raclette revisitée



Gratin dauphinois



Burger Cabillaud



Poutine au cheddar



Hachis parmentier



Pommes de terre confites à l'ail



Purée à l'huile d'olive



Crumble au chèvre et piment d'Espelette



Tuche Burger



Moelleux au chocolat pomme de terre et agrumes



Gnocchis au gorgonzola



Tatin aux oignons caramélisés



Gâteau à la Tomme



Croquetas au gorgonzola et chèvre

Contacts Presse



Apolline Masson - a.masson@rpca.fr - 06 28 31 73 14
Hyacinthe Prache - h.prache@rpca.fr - 06 20 67 67 17

A hand is shown from the bottom left, holding a single, smooth, light-brown potato. The potato is positioned as if it were a business card, with contact information printed on its surface.

CNIPT
43-45 rue de Naples
75008 Paris
Tel : +33(0)1 44 69 42 10
Fax : +33(0)1 44 69 42 11
communication@cnipt.com