DOSSIER DE PRESSE

Les PREMIÈRES POMMES DE TERRE DE L'ANNÉE sont arrivées.

cnipt Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

SOMMAIRE

1. *Qui* SUIS-JE ?

2. *Où* ET QUAND ME TROUVER ?

3. *Qui* ME CULTIVE ?

4. *Comment* ME CHOISIR ET ME CONSERVER ?

5. *Pourquoi* ON M'APPRÉCIE ?

6. *Comment* ME DÉGUSTER ?

par **ANDRÉ MINGUY**
Président de la Commission
pommes de terre de primeur du CNIPT
et producteur en Bretagne

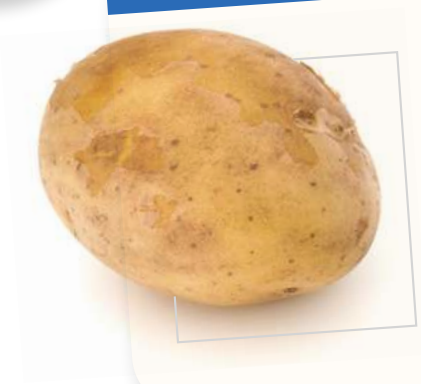
EDITO

LA SAISON DE LA POMME DE TERRE EST OUVERTE !

Primeurs, précoces, nouvelles, de printemps, nouvelle récolte...
De nombreux adjectifs qualifient les premières pommes de terre de l'année ! Et il y a des nuances. Mais une chose est sûre : leur fraîcheur et leur petit goût de printemps met tout le monde d'accord.
Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, CNIPT, est heureux de vous annoncer l'ouverture de la saison des pommes de terre de printemps, fraîchement récoltées et qui doivent se consommer rapidement après récolte.
C'est donc le moment d'en profiter et d'émerveiller vos palais avec leur petit goût frais et leurs notes printanières.

1. Qui SUIS-JE ?

SIGNES DISTINCTIFS



- Produit de saison
- Produit régional français
- Fraîcheur (24h- 48h entre la récolte et leur présence sur les étals)
- Une peau fine qui se passe d'épluchage
- Se déguste quelques jours après achat

Plantées juste après les gelées, les pommes de terre de printemps ont un cycle de production de 90 jours à 120 jours. Leur peau est fine et elles ne se conservent pas plus de quelques jours. Ces spécificités leur confèrent toute la fraîcheur et la saveur tant appréciées mais nécessitent une organisation bien ficelée : producteurs, coopératives et négociants travaillent en flux tendu pour livrer les commerçants dans les 24 à 48h après récolte.

Les pommes de terre de printemps représentent près de 130 000 tonnes sur les 6 millions de tonnes de pommes de terre récoltées chaque année. Elles permettent de faire la transition entre la fin des stocks de pommes de terre de conservation récoltés l'automne dernier et la prochaine récolte : ainsi, la pomme de terre est présente sur les étals toute l'année.

LES POMMES DE TERRE DE PRINTEMPS

	POMMES DE TERRE DE PRIMEUR OU NOUVELLES	POMMES DE TERRE « NOUVELLE RÉCOLTE »
Cycle de production	90 jours	90 à 120 jours
	Récoltées avant complète maturité	
	La peau est très fine	La peau est fine
Conservation	Quelques jours	Quelques jours
Présence sur les étals	Du début de l'année au 15 août	Du début de l'année au 30 septembre

En France, les 2/3 de la production totale de pommes de terre sont récoltés dans les Hauts-de-France. La carte de production des pommes de terre de printemps est différente. Ces délicates ont besoin d'un climat doux et les bassins de production sont parfois plus septentrionaux. Chaque bassin a ses spécificités et son propre calendrier de récolte. Selon son terroir et l'avancement dans la saison, il fournit des pommes de terre fraîchement récoltées, avec pour certaines, l'appellation primeur.

Un produit règlementé par un arrêté de commercialisation*

N'est pas primeur qui veut !
Pour bénéficier de l'appellation «pommes de terre de primeur», il faut répondre aux impératifs suivants :

- **Être récoltées dans l'année, avant leur complète maturité,**
- **Être inaptes à une longue conservation,**
- **Être commercialisées rapidement après l'arrachage, du début de l'année jusqu'au 15 août,**
- **Leur peau doit pouvoir être enlevée aisément sans épluchage.**

PRIMEUR DE FRANCE Fraîchement récoltée

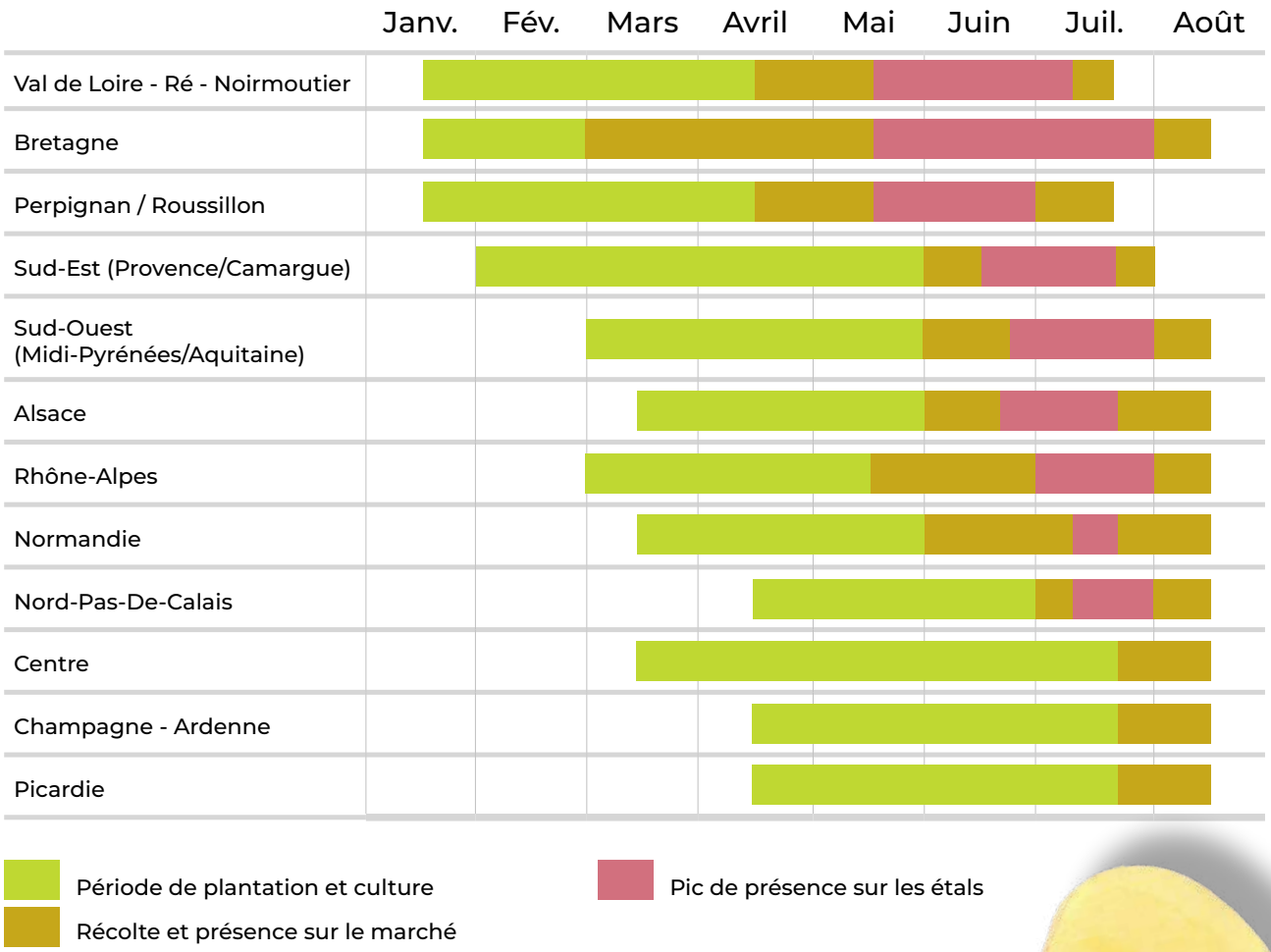
*Source : arrêté de commercialisation du 3 mars 1997 modifié par l'arrêté du 18 février 2009.

2. Où ET QUAND ME TROUVER ?

Selon les régions et les modes de production, les premiers volumes apparaissent avec les premiers jours du printemps, en culture sous serre ou sous arceaux. C'est en mai-juin qu'elles sont récoltées en plein champ et représentent les plus gros volumes. Les producteurs adaptent leurs calendriers de plantation et les modes de production (sous serre, plein champ...) à leur terroir, pour proposer des pommes de terre précoces sur plusieurs semaines. Ces jolies demoiselles apparaissent donc sur les étals à des périodes différentes, selon les régions et la douceur du climat, ainsi que la méthode de culture.

CALENDRIER PRÉVISIONNEL DES RÉCOLTES 2021

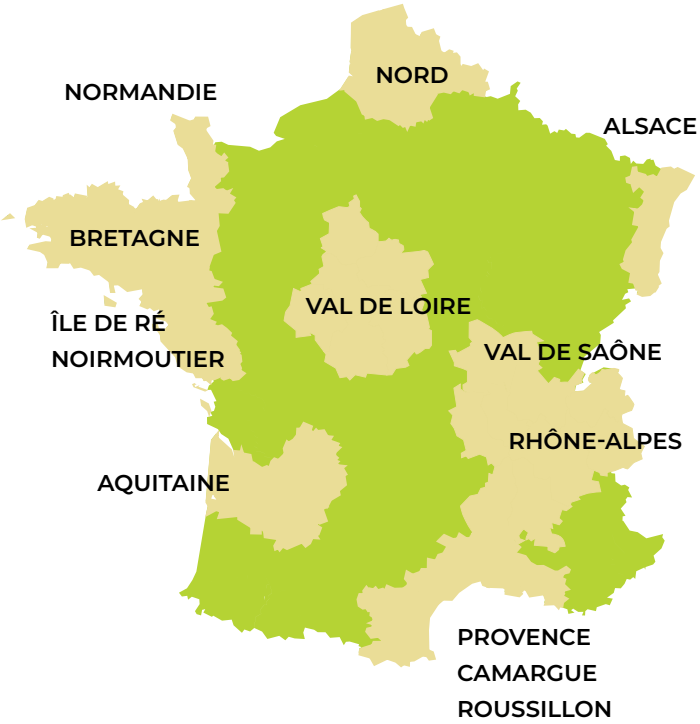
90 à 120 jours entre plantation et récolte (moy. 100 jours)



Comme les pommes de terre de primeur ne se conservent que quelques jours après récolte, elles sont sorties de champ à la demande. Ainsi, au fil de la saison, les pommes de terre non récoltées poursuivent leur croissance et leur peau se forme. Elles perdent alors leur appellation « pommes de terre de primeur » mais conservent la fraîcheur d'un produit saisonnier tout juste récolté !

2. Suite

LES BASSINS DE PRODUCTION DE POMMES DE TERRE DE DÉBUT DE SAISON



Avec leurs terres sablonneuses et leur climat océanique, **les îles de Ré et de Noirmoutier** ouvrent la ronde des pommes de terre de primeur françaises fin mars début avril.

Les pommes de terre de primeur de **Bretagne** leur emboîtent le pas, profitant pleinement du littoral et de ses embruns. La production s'étend de la pointe de Brest à Roscoff, de Lannion à Paimpol, sans oublier la région de Saint-Malo.

Viennent ensuite les primeurs de **Provence, de Camargue** et du **Roussillon**. La célèbre Béa y est cultivée dans des terres limoneuses aux odeurs de garrigue.

La région **Aquitaine,** est réputée pour sa production de pomme de terre..
C'est à partir de juin qu'elle donne le meilleur d'elle-même.

Région plus tardive, le **Val de Saône** bénéficie de terres sableuses particulièrement adaptées à la production. Les premières pommes de terre de cette région sont attendues vers la mi-juin.

Dernières arrivées, les pommes de terre de la **Manche**, de **l'Alsace** et du **Nord**, qui ferment la saison.

Les primeurs en AOP, AOC, IGP ET LABEL ROUGE

La coopérative de **Noirmoutier** propose des pommes de terre certifiées Label Rouge de variétés Sirtema, Iodéa et Lady Christl, cultivées à Noirmoutier dans le respect de sa traditionnelle culture : elles doivent être notamment plantées à la main sur billon et expédiées au maximum dans le jour qui suit la récolte. Noirmoutier bénéficie également d'une IGP sur l'ensemble de l'île depuis le 1er juillet 2020.
La pomme de terre de **l'île de Ré** dispose de 2 appellations contrôlées : une AOP et une AOC. Elle doit sa notoriété à sa précocité par rapport aux pommes de terre de primeur du continent mais surtout à une chair ferme et délicate et à un goût doux et tendre qui lui sont propres. Elle comprend deux variétés précoces : Alcmaria et Charlotte.
La **Béa du Roussillon** dispose de deux 2 appellations contrôlées : une AOP et une AOC. Elle possède des caractéristiques spécifiques intimement liées à son terroir d'origine : un climat méditerranéen typique, des sols légers d'alluvions et un savoir-faire adapté aux contraintes du territoire. C'est la combinaison de ces facteurs qui confèrent à la Béa du Roussillon ses qualités visuelles et organoleptiques uniques, reconnues par l'AOC en 2006 et par l'AOP en 2012.

LE RÉSEAU DE DISTRIBUTION

Chez les primeurs, sur les marchés, chez les grossistes, en grande distribution, les pommes de terre de printemps sont présentes sur tout le territoire français. Certains bassins de production n'approvisionnent toutefois que leur propre région. Produit frais, elles sont le plus souvent présentées sur les étals ou dans des meubles spécifiques, plutôt que dans les box dans lesquelles on continue de trouver des pommes de terre de conservation.
Chez le primeur, elles sont incontournables et présentes dès le début de saison : il ne faut pas hésiter à demander conseil au marchand.

3. Qui ME CULTIVE ?

NOIRMOUTIER

Jessica TEISSIER

Agricultrice saunière et productrice de pommes de terre de primeur

Noirmoutier (85)

Produit fragile, la pomme de terre de primeur se mérite. On travaille avec minutie. Tel un orfèvre, on plante les pommes de terre à la main. Pendant 3 mois, on les bichonne, autant que les billons (buttes de terre dans lesquelles les tubercules se développent à l'abri de la lumière), avant de les récolter manuellement en début de saison.

Les pommes de terre de Jessica rejoignent ensuite la coopérative de l'île qui les expédie sur toute la France en moins de 24h.

Une histoire de terroir :

Les pommes de terre de primeur de Noirmoutier sont les toutes premières récoltées en France. L'influence océanique et la terre sablonneuse leur donnent cette texture fondante et ce petit goût de noisette tant appréciés.

BRETAGNE

Xavier LEC'HVIEN

Producteur de pommes de terre de primeur

Ploubazlanec (22)

Sur son exploitation située face à l'île de Bréhat, Xavier cultive des tomates, du chou, de l'échalote et des pommes de terre de primeur. Passionné par ce produit qu'il affectionne, il en prend soin, dès le mois de décembre quand il reçoit ses tubercules mères, jusqu'à la récolte début mai.

Une histoire de terroir :

Les primeurs bretonnes ont la particularité de bénéficier d'un sol sableux et limoneux et d'un climat doux sous influence du Gulfstream.

ROUSSILLON

Eric VIDAL

Producteur de pommes de terre

Perpignan (66)

Sur son exploitation, Éric produit dans le respect toujours plus poussé de l'environnement : certifications, plantation de haies, utilisation de produits de biocontrôle, réflexions et travaux pour réduire l'utilisation de l'eau...

Une histoire de terroir :

«Il y a un millier d'années, les Templiers déviaient les rivières pour récupérer des terres arables. C'est ici qu'aujourd'hui la pomme de terre s'épanouïe. Grâce au sol alluvionnaire, à l'influence du vent et du climat ensoleillé, les pommes de terre ont un goût d'exception et une apparence visuelle propres à notre terroir.»

LES LANDES

Adèle CHAUVIN

Productrice de pommes de terre

Luë (40)

Chez Adèle, les pommes de terre sont plantées après les gelées et récoltées à partir du mois de juin. On les retrouve ensuite sur les étals ou dans l'alimentation pour bébés.

Une histoire de terroir :

Les pommes de terre landaises poussent 90 à 120 jours sous influence océanique et dans un sable noir typique de la région.

3. Suite

MARMANDE

Arnaud PARIS

Responsable d'un centre de conditionnement de pommes de terre

Birac-sur-Trec (47)

Tombé dans la marmite il y a plus de 20 ans, Arnaud apprécie autant les pommes de terre de printemps que les liens tissés avec leurs producteurs qui les cultivent avec coeur.

Une histoire de terroir :

Le Marmandais est un terroir qui a de nombreux avantages pour la pomme de terre récoltée au printemps. Les terres sableuses et des températures adéquates permettent la plantation dès la mi-février, pour une récolte début juin.

NORMANDIE

Sylvain LEGRAND

Producteur de pommes de terre

Anneville-en-Saire (50)

Producteur de légumes en plein coeur du Cotentin, Sylvain cultive du chou, des poireaux, des carottes et des pommes de terre, dont 60 à 80 tonnes de primeur.
Il est également Président du Groupement des Producteurs de Légumes de la Manche. «Être regroupés permet de répondre à la demande en fonction de l'avancement de la culture de chacun et de maintenir une juste rémunération aux producteurs.»

Une histoire de terroir :

La pomme de terre de primeur bénéficie du doux climat océanique de la Manche et d'un sol limoneux. Plantée à l'approche de Pâques, elle est récoltée dès les premiers jours de juin.

ALSACE

Clara SCHWEITZ

Future productrice de pommes de terre de primeur

Duttlenheim (67)

Clara a 22 ans. Passionnée par la terre et la culture des pommes de terre, elle a pris la décision très tôt d'orienter ses études vers l'agronomie et reprendra l'exploitation familiale quand l'occasion se présentera. .

Une histoire de terroir :

Au printemps, les pommes de terre de primeur se gorgent de soleil dans la plaine alsacienne pour faire leur apparition sur les étals aux premiers jours de l'été.

HAUTS-DE-FRANCE

Francisco MOYA

Responsable de centres de conditionnement

Merville (59)

Au printemps, Francisco commercialise les pommes de terre récoltées sur plusieurs bassins de production français : la Provence, le Marmandais, les Pays de la Loire, la Bretagne, la Normandie et tout particulièrement les Hauts-de-France.

Une histoire de terroir :

Le conditionneur propose des pommes de terre de différents terroirs français et fait ainsi voyager le consommateur d'un bassin de production à un autre.

4. Comment ME CHOISIR ET ME CONSERVER ?

Au moment de l'achat

Comme pour toute pomme de terre, les signes d'une bonne qualité sont une couleur homogène, l'absence de traces de noircissement, de verdissement ou de germination. Au toucher, elles doivent être fermes et **leur peau fine.**

après l'achat

Très fraîches donc fragiles, **elles se consomment rapidement** après l'achat. En attendant de les cuisiner, il est conseillé de leur éviter la lumière et de les stocker dans un endroit frais et sec, entre 6°C et 8°C (bac à légumes ou cave par exemple).

5. Pourquoi ON M'APPRÉCIE ?

La pomme de terre de primeur, un produit savoureux et frais bien connu des Français

92%
des Français la connaissent et

96%
estiment que c'est un vrai plaisir à consommer.

Ils lui attribuent
LA NOTE DE 8,1/10 ★★★★½
devant les pâtes et le riz.

1 ELLE EST RECONNUE POUR :

Son aspect

Pour **61% des Français,** la pomme de terre de primeur se caractérise par son **aspect :** sa taille et sa peau.

28% pour ses **caractéristiques physiques et sa texture,**
11% pour sa petite taille, 10% pour sa peau fine, 8% pour sa texture tendre et fondante.

Son goût

93% estiment que la pomme de terre de primeur a une **saveur unique.**

8% lui attribuent même un **goût sucré, plus fin ou noisette.**

Pour **65%** des Français, **le goût** des pommes de terre de primeur représente **la première motivation d'achat.**

Sa fraîcheur

38% des répondants achètent des pommes de terre de primeur pour leur **fraîcheur.**

Sa saisonnalité

La saisonnalité des pommes de terre de primeur est bien identifiée **par les Français :** près de **7 personnes sur 10** parviennent à bien restituer **leur présence sur les étals d'avril à mi-août.**

(66%)

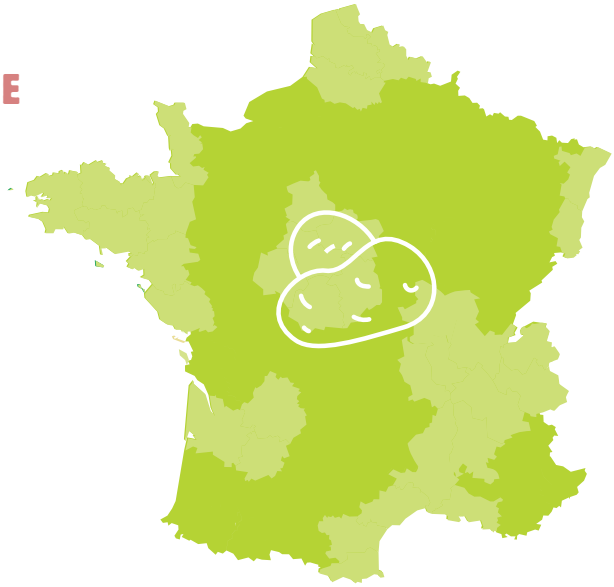
Source : Etude Usages et Attitudes de la pomme de terre de primeur, réalisée par OpinionWay pour le CNIPT, auprès de 1 050 individus représentatifs de la population française âgée de 18 ans et plus du 24 juin au 4 juillet 2019

2 UNE PRODUCTION FRANÇAISE BIEN PRÉSENTE À L'ESPRIT

C'est un légume dont l'origine France est majoritairement connue :

93%
des Français pensent que les pommes de terre de primeur commercialisées en France sont **produites en France.**

89% **des Français** citent au moins une bonne région de production.



3 LES CRITÈRES D'ACHAT

L'envie du goût motive l'acte d'achat mais l'origine France est importante dans le choix des pommes de terre.

LES ACHATS SONT MOTIVÉS PAR :

- **65%** LE GOÛT
- **43%** LA SAISONNALITÉ
- **38%** LA FRAÎCHEUR

ET AU MOMENT DE LES CHOISIR, LES FRANÇAIS SONT ATTENTIFS À :

- **74%*** L'ORIGINE
- **60%** LE PRIX
- **55%** L'ASPECT

* Parmi les 74% attentifs à l'origine des pommes de terre de primeur au moment de les choisir, ils sont 73% à regarder la région française d'origine.

4 UNE MULTITUDE DE MODES DE PRÉPARATION

LA DIVERSITÉ DES RECETTES POSSIBLES :

66%

des Français jugent que la pomme de terre de primeur permet de réaliser de **nombreuses recettes printanières et estivales.**

Ils la cuisinent d'ailleurs en moyenne de **8 MANIÈRES DIFFÉRENTES** (préparations fait-maison) :

Cuites à la vapeur ou à l'eau

Rissolées

En purée

Au four

Mijotées

En potage

Frites

En gratin

Les pommes de terre de primeur sont cuisinées de 8 façons différentes mais **deux modes de cuissons dominent :**

RISSOLÉES / SAUTÉES **65%**

VAPEUR / À L'EAU **47%**

Source : Etude Usages et Attitudes de la pomme de terre de primeur, réalisée par OpinionWay pour le CNIPT, auprès de 1 050 individus représentatifs de la population française âgée de 18 ans et plus du 24 juin au 4 juillet 2019

6. Comment ME DÉGUSTER ?

©CNIPT Amélie Roche

APÉRITIF, ENTRÉE OU ACCOMPAGNEMENT

4 pers | 20 min | 10 min

BROCHETTES DE *Pommes de terre* LARDÉES AUX PRUNES

INGRÉDIENTS

Pour 2 brochettes par personne :

- 15 petites pommes de terre de primeur ou pour cuisson vapeur, à l'eau
- 8 prunes
- 8 tranches fines de poitrine fumée
- Quelques brins de thym frais

Lavez et plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau salée.

Faites-cuire 15 min environ après ébullition afin qu'elles soient précuites.

Coupez les tranches de poitrine en deux.

Enroulez chaque pomme de terre dans la poitrine fumée.

Dénoyautez les prunes.

Alternez une pomme de terre lardée et une demi-prune et **répétez** l'opération pour chaque brochette.

Parsemez de thym frais et **posez** sur la grille du barbecue pendant 8 à 10 min en les retournant à mi-cuisson.

Astuce

Vous pouvez couper vos pommes de terre de primeur en deux avant de les plonger dans l'eau, la cuisson sera plus rapide !

©CNIPT Amélie Roche

PLAT PRINCIPAL

4 pers | 20 min | 1h | Marinade 1h

Pommes de terre
EN CROÛTE DE SEL ET GIGOT D'AGNEAU

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre de primeur ou pour cuisson vapeur, à l'eau

1 gigot d'agneau désossé d'environ 1 kg

1 oignon nouveau

1 gousse d'ail

Quelques feuilles de coriandre

Quelques feuilles de persil

3 càs de sauce soja
3 càs d'huile d'olive
1 càs de jus de citron
1 càs de miel

2 kg de gros sel
15 cl d'eau
Sel, poivre du moulin

Préparation des pommes de terre de primeur :

Lavez et essuyez les pommes de terre.
Déposez le gros sel dans un saladier et **versez** l'eau, puis **mélangez.**
Tapissez le fond d'un plat avec une couche de gros sel et **déposez-y** les pommes de terre.
Recouvrez les pommes de terre avec le gros sel restant de manière à ce qu'elles soient totalement enrobées.

Préparation de la marinade :

Rincez et **ciselez** finement la coriandre. **Taillez** l'oignon nouveau en fines rondelles.
Épluchez et **pressez** l'ail. Dans un bol, **mélangez** tous les ingrédients de la marinade.
Arrosez le gigot de marinade et **placez-le** au frais pendant 1 heure en le retournant régulièrement.

Cuisson :

Préchauffez le four à 230°C (th.7-8). **Enfournez** le gigot mariné pendant 15 min.
Baissez ensuite le four à 200°C (th.6) et **enfournez** le plat avec les pommes de terre en croûte de sel. **Poursuivez** la cuisson pendant 40 à 45 min.
Arrosez régulièrement le gigot et **retournez-le** à mi-cuisson.
Tranchez finement le gigot avant de le servir, accompagné des pommes de terre en croûte de sel.

CONTACTS PRESSE CNIPT

Apolline Masson - a.masson@rpca.fr - **06 28 31 73 14**

Hyacinthe Prache - h.prache@rpca.fr - **06 20 67 67 17**

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

Pour en savoir plus sur le CNIPT : **www.cnipt.fr**

Pour en savoir plus sur les pommes de terre :
www.lespommesdeterre.com

Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

@lespommesdeterre _lespommesdeterre lespommesdeterre @_CNIPT #lespommesdeterre