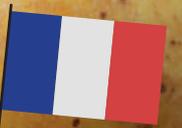


*Récolte,
nouvelle vague*

**La saison
des pommes
de terre primeurs
est ouverte!**





Pommes de terre primeurs françaises, la saison est ouverte !

Selon les conditions climatiques et les bassins de production, la récolte s'étale entre mi-avril et fin juillet avec un gros pic de présence sur les étals en juin

La pomme de terre primeur et les Français



94%
des Français
la connaissent



92%
estiment que
c'est un vrai
plaisir à consommer.



Ils lui attribuent une note de :

de 8,5/10



Source :
Étude « Usages & Attitudes à l'égard de la pomme de terre primeur », réalisée en juin/juillet 2021 par Opinionway pour le CNIPT et FranceAgriMer.

Récoltée sur les côtes atlantiques, en Bretagne, Provence, et Camargue puis en Roussillon, Aquitaine, Val de Saône et enfin, pour clore le bal, dans la Manche, l'Alsace et le Nord, la pomme de terre primeur est une championne cocorico toutes catégories. Bienvenue au légume chouchou des Français qui sera bientôt dans toutes les assiettes. Une présence sur les marchés très attendue pour ce produit, au goût si particulier, qui bénéficie toujours d'une excellente notoriété.

La récolte débute en avril pour les régions les plus précoces, puis va prendre de l'ampleur courant juin, avec l'arrivée de la primeur des régions de cœur de saison.

Prime à la primeur !

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

Les producteurs étalent les plantations sur plusieurs semaines entre janvier et avril et adaptent les modes de production (sous-serre pour les premières récoltes, sous-arceaux et en plein champ) pour proposer des pommes de terre primeurs sur toute la saison. Ces belles demoiselles font donc leur apparition sur les étals à des périodes différentes selon les régions, la douceur du climat et les méthodes de culture.

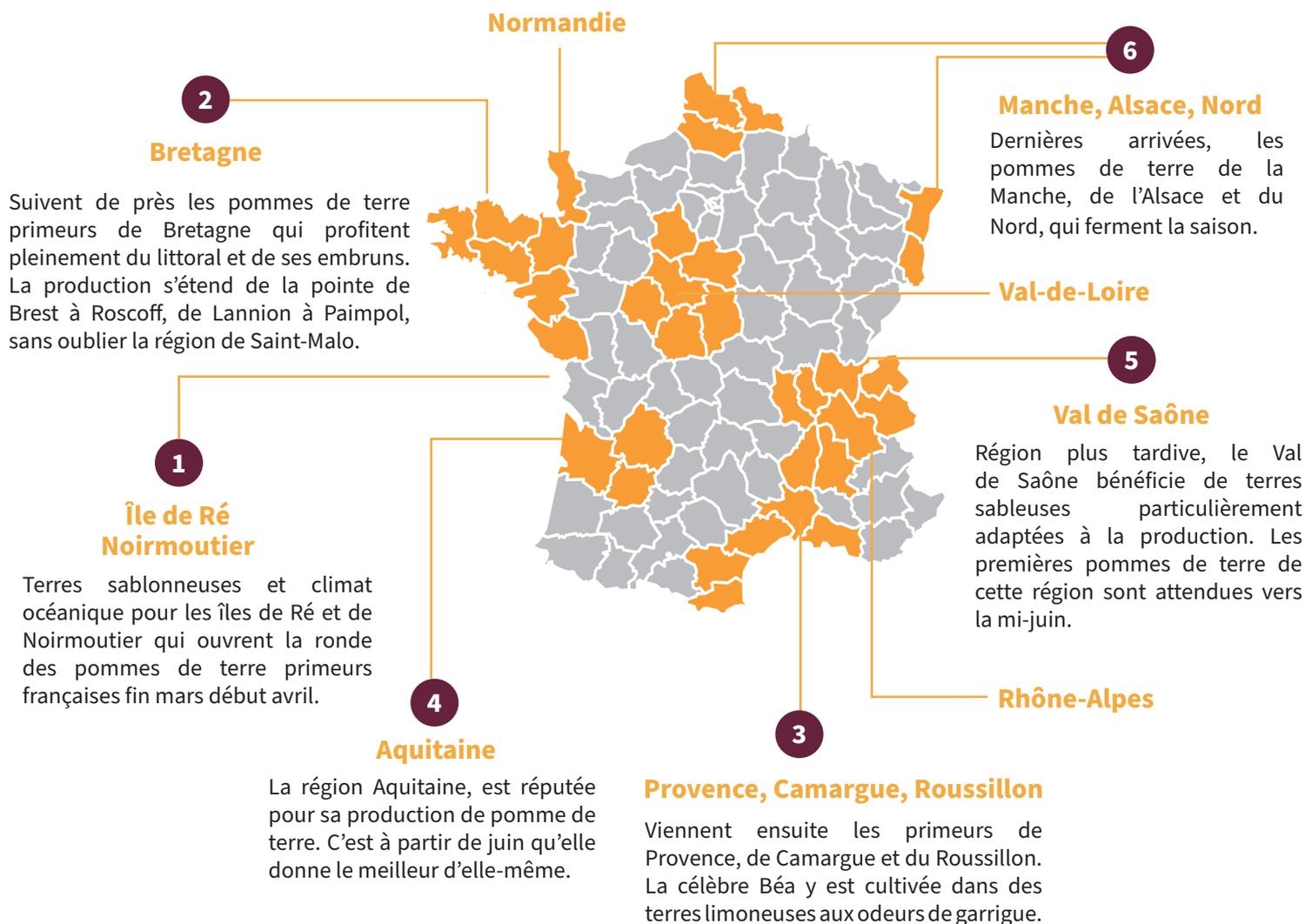
Produit ultra-frais et fragile qui ne se conserve que quelques jours, la pomme de terre primeur est récoltée à la demande et expédiée en 24 à 48h. Son emballage est conçu pour la protéger des rayons UV pour une qualité optimale.



Sujettes au risque de gelée tardive comme en cette fin mars-début avril 2022, les producteurs recouvrent leurs parcelles de paille pour réduire l'impact du froid sur les tubercules en pleine croissance.



Les bassins de production de pommes de terre de début de saison



Calendrier prévisionnel des récoltes 2022

	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août
Val-de-Loire - Ré - Noirmoutier								
Bretagne								
Perpignan / Roussillon								
Sud-Est (Provence/Camargue)								
Sud-Ouest (Midi-Pyrénées/Aquitaine)								
Rhône-Alpes								
Normandie								
Alsace								
Centre								
Champagne-Ardenne								
Picardie								
Nord-Pas de Calais								

■ Période de plantation et culture

■ Récolte et présence sur le marché

■ Pic de commercialisation




4 pers.


20 min.


40 min.

Risotto de pommes de terre, agneau et pointes d'asperges vertes

Ingédients

600 g de pommes de terre primeurs
400 g de gigot d'agneau émincé
1 échalote
1 botte d'asperges vertes
Quelques noisettes concassées
30 g de beurre demi-sel
30 g de parmesan râpé
50 cl de bouillon de volaille
5 cl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de noix de muscade

Préparation

1. Lavez, essuyez et taillez les pommes de terre en brunoise (en petits dés).
2. Coupez le pied des asperges et épluchez-les à l'aide d'un économiseur. Plongez-les dans l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson et coupez-les en tronçons.
3. Dans une poêle, faites revenir à feu vif l'agneau émincé avec un filet d'huile d'olive pendant 5 à 7 min.
4. Faites chauffer le bouillon de volaille.
5. Dans une grande poêle, faites dorer l'échalote ciselée dans le beurre et l'huile. Ajoutez les dés de pommes de terre et mélangez pour bien les enrober. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez la muscade moulue et mélangez. Versez le bouillon de volaille chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 min en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez.
6. Ajoutez l'émincé d'agneau et les asperges en tronçons.
Parsemez de parmesan râpé et de noisettes concassées juste avant de servir !



4 pers.



20 min.



20 min.

Salade de pomme de terre primeurs rissolées, pois gourmands et pignons de pin

Ingrédients

800 g de pommes de terre
primeurs

120 g de pois gourmands

1 oignon rouge

2 cuillères à soupe de graines
de tournesol et de pignons de pins

1 cuillère à soupe de cranberries
séchées

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre
de framboise

Sel, poivre du moulin

Préparation

1. Plongez les pois gourmands dans l'eau salée pendant 7 à 8 minutes. Egouttez-les et réservez.
2. Epluchez et émincez finement l'oignon rouge en rondelles.
3. Coupez les pommes de terre en rondelles. Lavez et séchez-les.
4. Dans une poêle, faites fondre le beurre et déposez les pommes de terre. Mélangez et assaisonnez selon votre goût.
5. Faites cuire à feu vif pendant 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps puis poursuivez la cuisson à feu doux et à couvert pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées. Réservez au chaud.
6. Faites torréfier les pignons de pin et les graines de tournesol dans une poêle bien chaude.
7. Mélangez tous les ingrédients, arrosez d'huile d'olive et de vinaigre de framboise. Salez et poivrez.