

Dossier de presse

Pommes de terre



A découvrir :
2 recettes inédites

 [@TheDailySaby](https://www.instagram.com/TheDailySaby)





Petite pomme de terre primeur : **grand bonheur en cuisine**



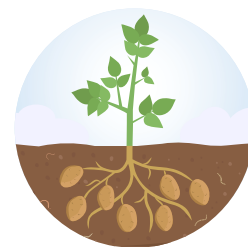
Fraîche, pratique et simple à cuisiner, la primeur s'adapte à tous les goûts et à toutes les situations. À l'heure des plats printaniers, tendances et nomades, elle coche toutes les cases. Mais avant d'arriver dans nos assiettes, elle est couvée et bichonnée par nos producteurs.

Tour de France d'une championne

La récolte des pommes de terre primeurs débute en avril pour se terminer mi-août.

Il faut 90 jours aux pommes de terre primeurs avant d'être récoltées (contre 120 jours pour les pommes de terre de conservation).

La pomme de terre primeur reste une production limitée, presque artisanale car elle est en grande partie récoltée à la main du fait de sa fragilité, et ne représente que près de 130 000 tonnes sur les 6 millions de tonnes récoltées en pommes de terre de conservation chaque année en France.



90 jours avant
d'être récoltée

Production de
130 000 tonnes
par an

Pic sur les étals
en juin



Calendrier théorique de plantation et de commercialisation des primeurs françaises en 2023

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

■ Plantation et culture ■ Récolte ■ Pic de commercialisation □ Absence sur le marché

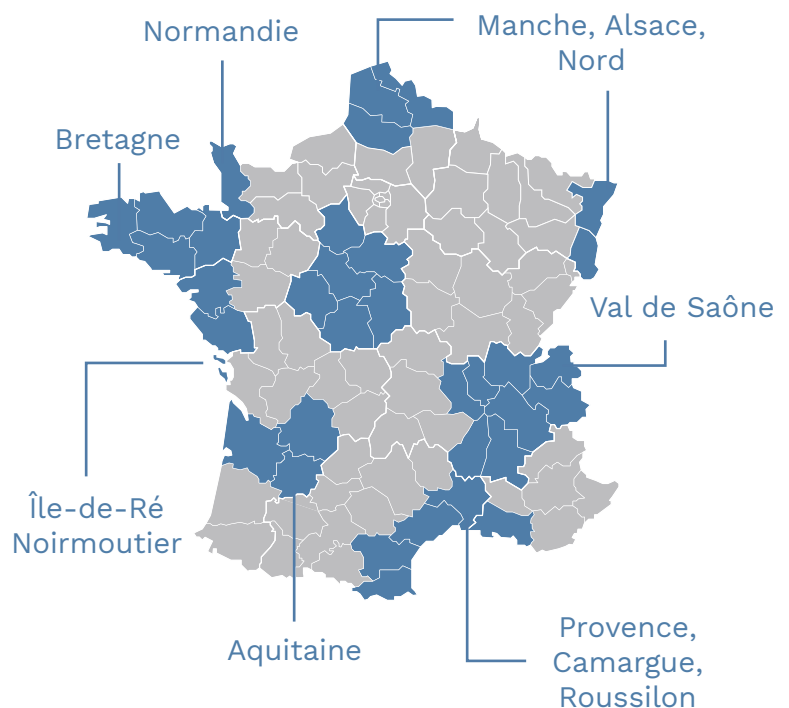
*Uniquement de la Nouvelle Récolte

Premières arrachées de la saison, les pommes de terre primeurs des îles de Ré et Noirmoutier ouvrent le bal. Les terres sablonneuses et le climat océanique de ces terroirs leur conviennent tout particulièrement.

Elles sont suivies de près par la production bretonne qui, elle aussi, bénéficie d'un climat doux et humide. Viendront ensuite les belles du Sud, avec des pommes de terre précoces de la Drôme, de Camargue et du Roussillon, puis à partir de juin les pommes de terre de primeurs d'Aquitaine.

Enfin, un peu plus tardivement, pour signer le début de l'été, les pommes de terre nouvelles du Val de Saône, de la Manche, et d'Alsace clôtureront la saison.

Les bassins de production des pommes de terre





Pomme de terre primeur **un bijou de nos terroirs**

Récoltées avant pleine maturité, elles sont délicates et fragiles, tous les acteurs de la filière sont aux petits soins pour ces pommes de terre d'exception afin de garantir aux consommateurs un produit de qualité.

Ce met d'exception avec sa chair si délicate et sa saveur unique mérite l'attention de tous les professionnels de la filière !

Récoltées au fur et à mesure de la demande pour assurer leur extrême fraîcheur, les pommes de terre primeurs voyagent rapidement dans un emballage conçu pour les protéger de la lumière. La filière travaille par ailleurs à réduire les délais de transport au maximum pour garantir leur fraîcheur en point de vente.

Primeurs et appellations



A Noirmoutier

Primeurs certifiées Label Rouge de variétés Sirtema, Lodéa et Lady Christ. L'île bénéficie aussi d'une ICP depuis le 1^{er} juillet 2020



Sur l'île de Ré

La primeur dispose de deux appellations contrôlées, une AOP et une AOC avec deux variétés précoces : Alcmaria et Charlotte.



En Roussillon

La célèbre Béa dispose de deux appellations contrôlées, une AOP et une AOC.

94%

94 % des Français connaissent les pommes de terre primeurs

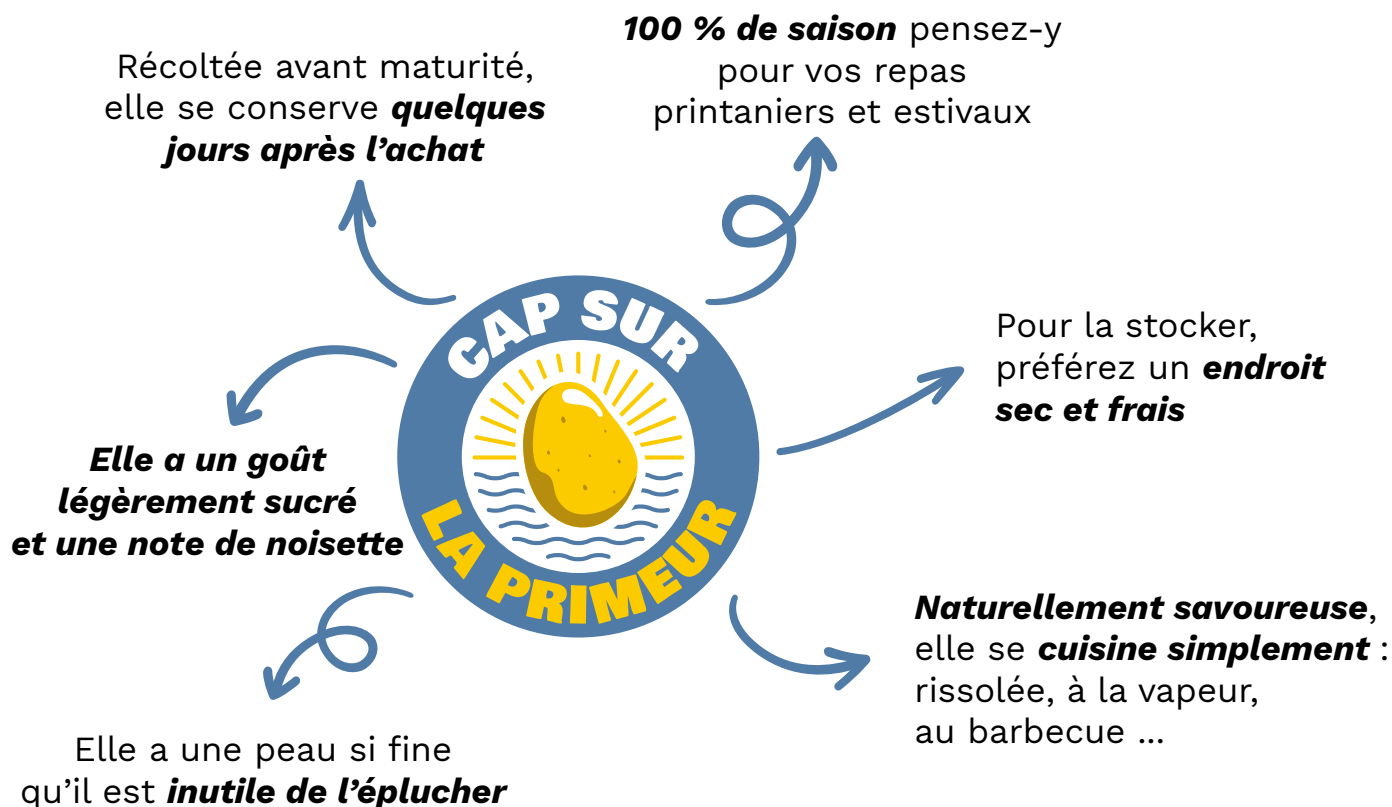
65%

65 % des Français achètent les pommes de terre primeurs pour leur goût

Fraîcheur en cuisine !



6 astuces qui font la différence au moment de passer à table



On passe en cuisine !

Les beaux jours arrivent enfin ! C'est le retour des moments de convivialité à l'extérieur ! TheDailySaby a enfilé son tablier pour concocter des recettes faciles et rapides avec la star des pommes de terre : la primeur.



“ J'ai adoré cuisiner les pommes de terre primeurs et leur petit goût de noisette si savoureux. C'est un produit de saison adapté pour de nombreuses recettes, peu importe les envies culinaires du moment. Leur peau est si fine qu'il est inutile de les éplucher, ce qui en fait de véritables alliées dans mes assiettes et ma cuisine du quotidien. ”





4 pers.



10 min.



20 min.

Une idée gourmande de lunchbox

Ingredients

800 g de pommes de terre primeurs

1 oignon rouge

4 gousses d'ail

½ poivron rouge

½ poivron vert

3 càs d'huile d'olive

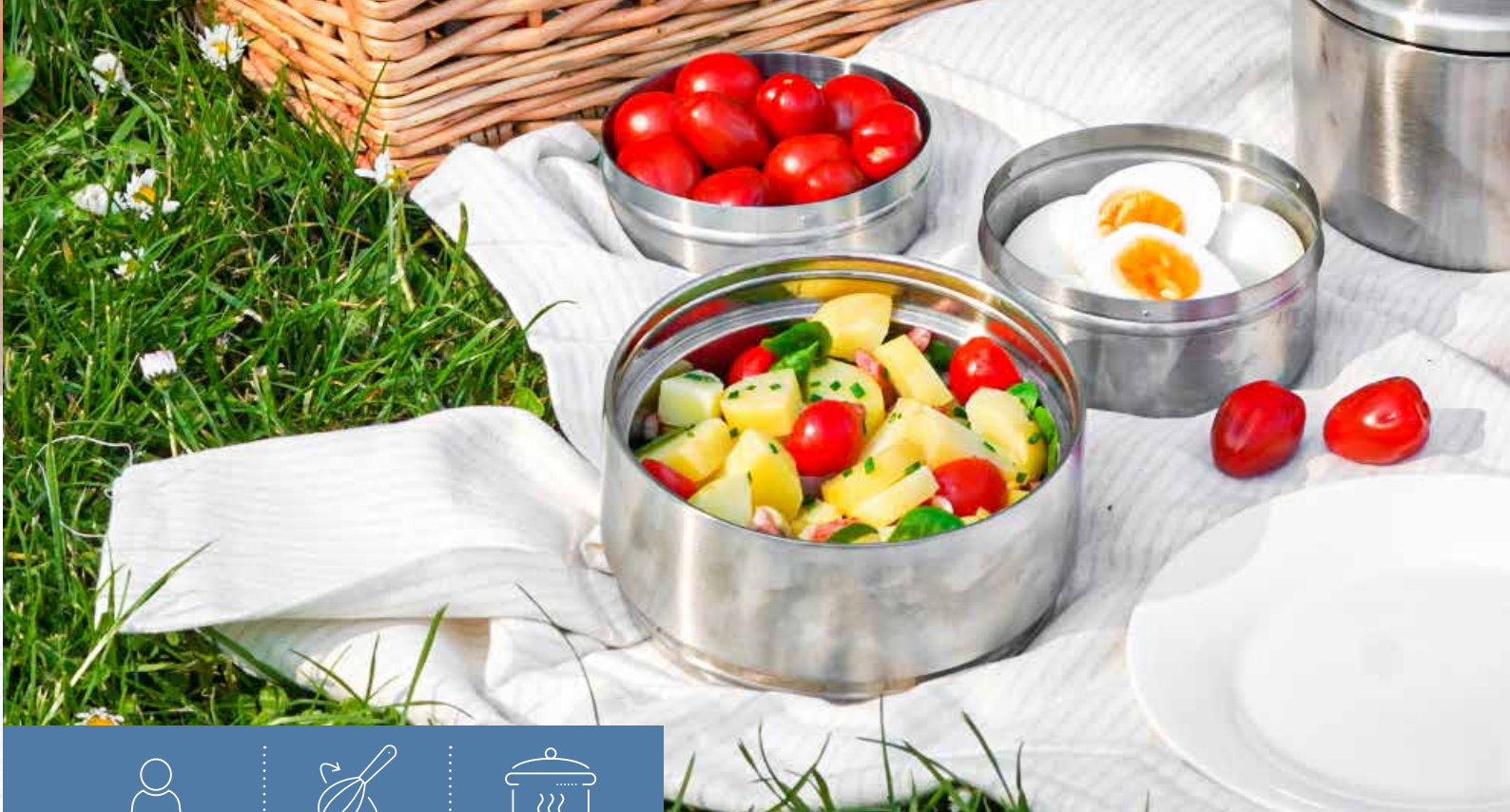
1 càc de paprika

1 càc de curry

Sel, poivre

Pommes de terre primeurs et légumes rôtis au four

1. Rincez délicatement les pommes de terre primeurs. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, sans les éplucher.
2. Rincez les poivrons, puis les couper en morceaux.
3. Préchauffez le four à 200°C.
4. Épluchez et coupez l'oignon en morceaux également.
5. Dans un plat allant au four, déposez tous les légumes découpés.
6. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, l'huile, le paprika, le curry, le sel et le poivre. Mélangez l'ensemble afin de bien enrober les légumes.
7. Enfournez pour 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre primeurs et les légumes soient dorés en mélangeant une fois l'ensemble à mi-cuisson. Et voilà, c'est prêt !



4 pers.



10 min.



20 min.

Recette pour un pique-nique réussi

Ingrédients

Pour la salade

- 1 kg de pommes de terre primeurs
- 250 g de lardons
- 30 g de mâche
- 4 œufs
- 250 g de tomates cerises
- 1 bouquet de ciboulette

Pour la sauce

- 3 càs de vinaigre
- 1 càs d'huile d'olive
- ½ cac de moutarde
- ¼ de jus de citron
- Sel, poivre.

Salade de pommes de terre primeurs, mâche, tomates cerises et lardons

1. Rincez délicatement les pommes de terre primeurs. Plongez-les avec la peau dans une casserole d'eau froide salée, puis laissez-les cuire 20 minutes.
2. Une fois la cuisson terminée, laissez-les refroidir avant de les découper en demi-rondelles en gardant la peau.
3. Pendant ce temps, faites cuire les œufs 7 minutes dans une eau frémissante. Une fois le temps de cuisson terminé, plongez-les dans une eau glacée pour stopper la cuisson et réservez.
4. Faites revenir les lardons dans une poêle quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.
5. Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients dans un petit bol.
6. Dans une lunchbox, disposez la salade, les pommes de terre primeurs, les lardons et les tomates cerises découpées en 2. Ajoutez la ciboulette ciselée. Accompagnez d'œufs durs et d'une cuillère de sauce au moment de déjeuner.



.....

CONTACT PRESSE
Agence Droit Devant

Jeanne Pitrou
06 58 69 04 30 / pitrou@droitdevant.fr

.....

A propos du CNIPT

Créé en 1977, le Comité National interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation française sur le marché du frais. Il est reconnu comme interprofession nationale par les pouvoirs publics. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013 et du code rural. Le CNIPT représente tous les opérateurs du secteur de la pomme de terre, de la production au commerce.