



Lancement de la récolte des pommes de terre primeurs, qui annonce une saison pleine de fraîcheur, notamment dans le Grand Ouest !

Lorsque le printemps arrive, les premières pommes de terre de l'année viennent égayer les étals jusqu'à l'été, en particulier dans la région du Grand Ouest. Ce sont les fameuses primeurs, cultivées dans les règles de l'art pour minimiser leur impact sur l'environnement comme sur le climat, comme en témoigne le producteur breton André Minguy. De petite taille avec une peau fine, elles ont une texture fondante et un petit goût de noisette, plein de fraîcheur. Pratiques et simples à cuisiner, elles sont parfaites pour combler toutes les envies gourmandes, du plat quotidien à la lunch box, en passant par les pique-niques ou les repas du dimanche !

La pomme de terre primeur, c'est quoi exactement ?

Les pommes de terre primeurs rythment la belle saison, puisqu'on les trouve dans le commerce **du mois d'avril à la mi-août**. Récoltées avant d'arriver à pleine maturité, leur peau est très fine et peut aisément être retirée, tandis que leur texture comme leur goût sont d'une grande délicatesse. C'est donc un produit de saison d'une incroyable fraîcheur.

Ces petites primeurs ont besoin **d'un climat plus doux** que les pommes de terre de conservation. Ainsi, les premières sont récoltées sur les îles de Ré et de Noirmoutier. Suivent alors celles de Bretagne, de Provence, de Camargue, du Roussillon et d'Aquitaine. Plus tardives, celles du Val de Saône, de la Manche, du Nord et d'Alsace ferment la saison.

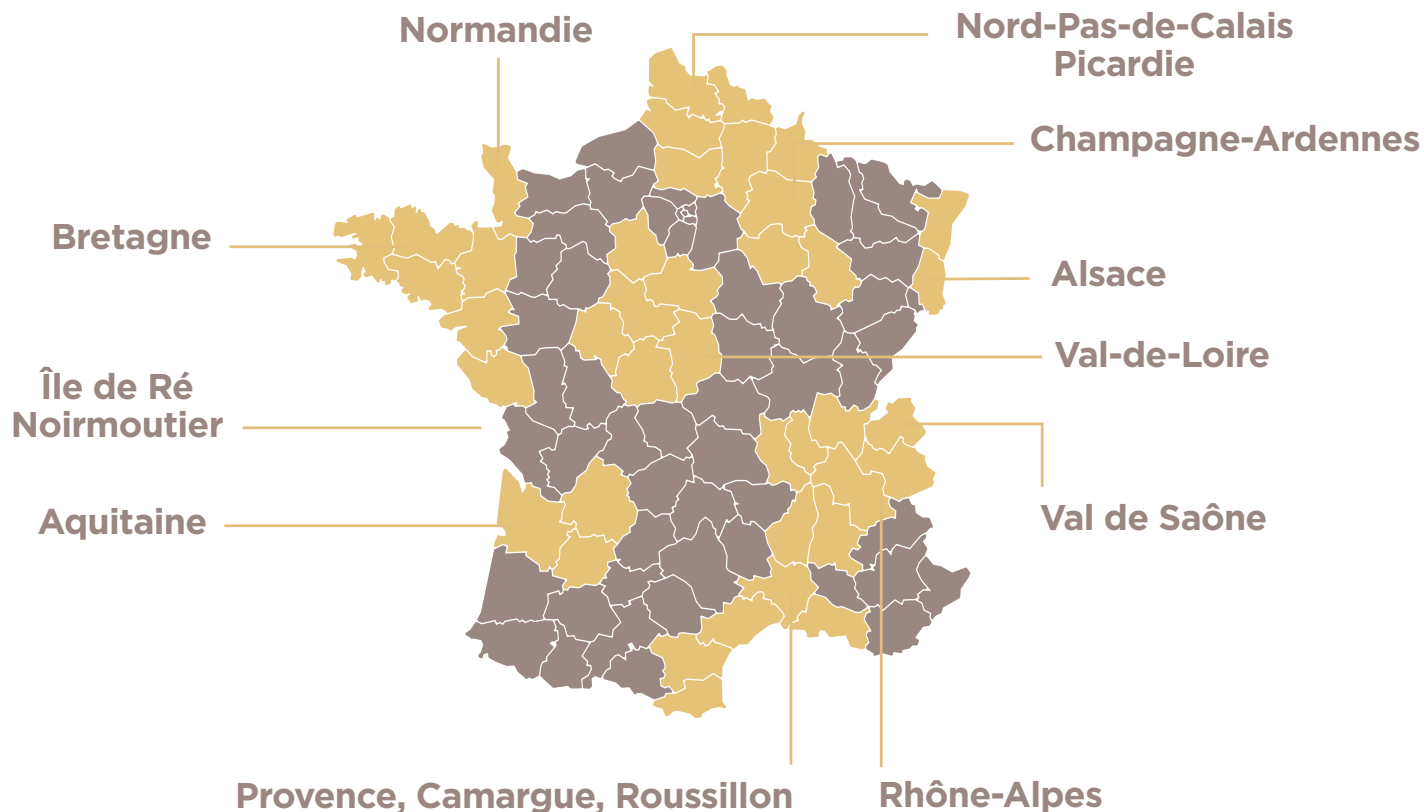
Toutes les pommes de terre ne peuvent prétendre au statut de « primeurs » !

Leur commercialisation est régie par une réglementation datant de 1997, révisée en 2019, qui fixe les conditions pour qu'une pomme de terre soit qualifiée de « primeur » et la distingue de ce qu'on appelle la pomme de terre « de conservation ».

De plus, certaines bénéficient du Label Rouge ou d'une IGP, comme celles de l'île de Noirmoutier ou encore d'AOP et d'AOC, comme sur l'île de Ré et dans le Roussillon.



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



Calendrier théorique de plantation et de commercialisation des primeurs françaises en 2024

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	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								

*Uniquement de la Nouvelle Récolte



Du côté des professionnels...

Quelles sont les particularités de la production de primeurs ? Tout d'abord, elles sont plantées après les gelées hivernales, puis **cultivées durant 3 mois et non 4** comme pour les pommes de terre de conservation. Ensuite, lorsqu'elles atteignent la taille idéale, elles sont récoltées en fonction de la demande pour garantir leur fraîcheur et ce travail est effectué à la main, car elles sont fragiles. C'est donc **une production limitée, presque artisanale**, qui représente environ

130 000 tonnes par an contre 6 millions pour les pommes de terre de conservation.

Avant d'arriver chez nos commerçants, elles sont conditionnées dans **des emballages qui les protègent** de la lumière pour éviter le verdissement et en petits formats en raison de leur délicatesse. Puis, elles sont **livrées aux distributeurs 24 à 48h après la récolte**, toujours pour assurer leur fraîcheur.



*Située sur une frange côtière, notre région bénéficie d'un **climat doux et tempéré**.*

*L'influence du Gulf Stream, ce fameux courant marin chaud, nous préserve des gelées et des grandes amplitudes de température. De plus, nos sols ont une structure légère : ils laissent l'eau circuler et se réchauffent rapidement. Ce sont donc des **conditions idéales** pour cultiver la pomme de terre primeur, produit historique en Bretagne.*

*Au quotidien, nous développons de plus en plus les **pratiques durables**, bénéfiques pour l'environnement et le climat comme pour les cultures. Par exemple, nous appliquons la **rotation** tous les 4 à 5 ans, selon les exploitations, en alternant les plantations de pommes de terre, primeurs ou non, avec d'autres légumes, des légumineuses, du sarrasin, de l'herbe... Cela contribue à entretenir la*

***richesse des sols**. Notre paysage bocager, grâce à de nombreuses **haies entretenues**, protège les parcelles des intempéries, tout en favorisant la biodiversité. Et, pour ce qui est de l'irrigation, la réserve hydrique des sols et la pluviométrie suffisent généralement, donc nous sommes **très économes en eau**.*

La primeur est synonyme de fraîcheur et de renouveau. La meilleure façon de l'apprécier, selon moi, c'est tout simplement de la faire rissoler à la poêle... Avec du beurre salé breton, bien sûr ! Elle n'a besoin de rien de plus et se suffit à elle-même. L'amidon n'étant pas encore développé dans le tubercule, elle garde un petit goût sucré et une saveur de noisette, qui est d'autant plus affinée, que nos champs sont balayés par les embruns marins. Un délice !



André Minguy, Président de la commission primeurs du Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) et producteur à Ploumoguer en Bretagne.

... Et du côté des consommateurs

Les pommes de terre primeurs étant un produit de saison, frais et fragile, il faut **les consommer dans les jours qui suivent l'achat**. En attendant, pour les conserver dans des conditions optimales, on peut les entreposer à l'abri de la lumière dans un endroit sec et frais, entre 6 et 8°C, comme le bac à légumes du réfrigérateur ou une cave, par exemple.

Quand vient le moment de passer en cuisine, **inutile d'éplucher les primeurs**, car leur peau dite « peleuse » n'est pas tout à fait formée : très fine, elle se retire du bout des doigts

et on peut même la manger. **Naturellement savoureuses**, elles ont aussi une chair tendre et fondante en bouche avec un goût légèrement sucré, qui dévoile une petite note de noisette.

Enfin, on peut **les cuisiner en toute simplicité** et elles se prêtent à une multitude de recettes : à l'eau ou à la vapeur pour préparer une généreuse salade, rissolées ou au four pour accompagner une viande ou un poisson, rôties au barbecue pour faire de délicieuses brochettes estivales...

Une campagne pour tout savoir sur la pomme de terre durable

Pour faire connaître toutes les bonnes pratiques et les engagements durables des professionnels de la filière, l'Union européenne a lancé la campagne d'information « POTATOES FOREVER ! », qu'elle cofinance à hauteur de 3,2 millions d'euros. Durant 3 ans, elle sera orchestrée

en France par le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) et en Italie par l'UNAPA (Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate). L'occasion d'en savoir plus sur les 6 piliers d'une culture durable :



Suivez les actualités de la campagne sur :

 potatoesforever.eu/fr  [PotatoesForeverFR](https://www.facebook.com/PotatoesForeverFR)  [_Cnipt](https://twitter.com/_Cnipt)  [@PotatoesForeverFrance](https://www.youtube.com/@PotatoesForeverFrance)

À propos du CNIPT

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 depuis 1977. 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. www.cnipt.fr

Contacts médias CNIPT - Campagne POTATOES FOREVER !

Agence VFC Relations Publics

Alizé Prieur - aprieur@vfcrcp.fr - 06 72 62 01 40

Soumaya Lourguioui - slourguioui@vfcrcp.fr - 06 89 52 28 24

*Les pommes de terre pour toujours

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.