



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



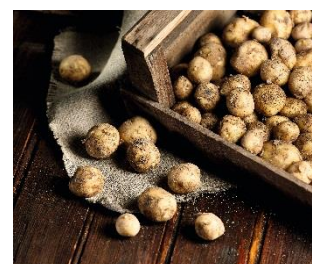
COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Montreuil, 2 juillet 2020

Reconnaissance de l'IGP « Pomme de terre de Noirmoutier »

Le cahier des charges de l'Indication géographique protégée « Pomme de Terre de Noirmoutier » a été enregistré mercredi 1^{er} juillet par la Commission européenne. L'IGP consacre une production existante liée à un territoire. Ce signe officiel de l'origine et de la qualité lui confère une protection à l'échelle européenne.

Un patrimoine local ancien

Les premières cultures de pommes de terre sur l'île de Noirmoutier remontent à la fin du 18^e siècle. Les caractéristiques particulières de cette production ont très vite été reconnues sur le territoire national et sur le marché anglais. La production de la « Pomme de terre de Noirmoutier » correspond aujourd'hui à une organisation collective de producteurs, au sein d'un système coopératif dynamique, qui a construit depuis 80 ans, la réputation de ce produit et en a fait un véritable patrimoine local.



© Gulfstream Communication

Une zone de production restreinte baignée par un microclimat insulaire

La « Pomme de Terre de Noirmoutier » est cultivée sur environ 450 hectares dans des sols sableux, entre mer et marais salants, sous le climat doux et ensoleillé de la petite île vendéenne d'une superficie de 48 km². Ses principales caractéristiques comme la précocité des premières productions, une courte période de culture en pleine terre, la finesse de sa peau et une teneur faible en matière sèche, sont intimement liées aux propriétés des sols légers et filtrants qui en se réchauffant rapidement assurent un développement rapide des tubercules.

Tradition et savoir-faire des producteurs de l'île

Préparation précoce du sol en petites buttes de terre (billons), maîtrise de systèmes d'irrigation, sélection fine de variétés à chair majoritairement jaune et adaptées au contexte îlien (Sirtema, Bonnotte...), pré-germination des plants sont autant de savoir-faire, souvent transmis entre générations de producteurs, qui contribuent à sa qualité. La maîtrise des arrachages réalisés dès la mi-mars, les modalités de transport et de préparation garantissent de plus, une fraîcheur et un plein respect de ce produit fragile avant expédition.

Une pomme de terre à peau fine, fondante et sucrée

Présente sur les marchés dès le début du printemps, elle bénéficie d'une peau fine se détachant facilement avant cuisson. Sa faible teneur en matière sèche et sa taille modérée la rendent idéale pour le rissolage ou la cuisson vapeur, révélant ainsi sa texture fondante et une saveur sucrée. Les gourmets la dégusteront assaisonnée d'une pointe de fleur de sel de l'île ou rehaussée d'une noisette de beurre salé.

Les données chiffrées (2019) :

- 25 producteurs
- 1100 tonnes produites
- 1 station de conditionnement



En savoir plus sur l'IGP ou Indication géographique protégée : L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme internationale. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'Etat.



Contacts Presse INAO :

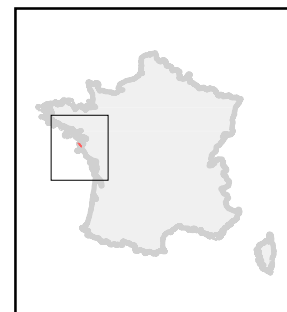
Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'IGP POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER



SOURCES : BDcarto IGN, MAPINFO, INAO, 04/2018



Contacts Presse INAO :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gov.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gov.fr

www.inao.gov.fr/ / Nosproduitsdequalite.fr/ / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité