



Pomme de terre de l'Île de Ré

Tubercule

LE PRODUIT

C'est une pomme de terre primeur, c'est-à-dire récoltée avant sa complète maturité. Ce légume frais présente également une peau fine et inapte à une longue conservation. Sa précocité et son petit calibre (ou moyen) font partie des critères de qualité qui lui donnent toute sa renommée.

ARÔMES ET SAVEURS

La Pomme de terre de l'Île de Ré doit sa renommée à des qualités sensorielles qui lui sont propres : une chair fondante, des odeurs d'après cuisson qui évoluent en fonction de la saison (du végétal aux fruits secs) et des saveurs presque toujours sucrées, parfois associées à de légères notes salées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Située dans l'océan Atlantique, en face de La Rochelle, l'Île de Ré est caractérisée par un paysage façonné par l'homme et la nature, dans lequel se mêlent maraichage, vignes et marais salants. Touristique, l'île est surnommée « Ré la blanche », en raison de la teinte caractéristique de ses maisons traditionnelles.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Pomme de terre de l'Île de Ré est reconnue depuis 1998. Toutes les étapes de production (mise en germination, production, tri, calibrage et conditionnement) sont réalisées sur l'Île de Ré. Les conditions de l'île (climats, sols) idéales pour la culture de la pomme de terre et un choix pertinent de variétés sont, entre autres, à l'origine de cette reconnaissance en AOP.

Le saviez-vous

Jusqu'au début du XXème siècle, l'Île de Ré tirait essentiellement ses richesses de la culture de la vigne et du sel. Les crises du phylloxera entraînant la destruction de la vigne, les viticulteurs de l'île se sont tournés vers la culture de la pomme de terre primeur, qui était jusqu'alors une culture dite « d'autoconsommation ».

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'Île de Ré, département de la Charente Maritime, est située à l'ouest de la Rochelle entre le Pertuis Breton et le Pertuis d'Antioche.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense de l'Appellation d'Origine de la Pomme de terre de l'Île de Ré

Route de Sainte Marie
17580 LE BOIS PLAGES EN RE
BP 60003

Contact : Anne FOURGOUX
Tél. : 05 46 09 99 20
Mél. : pommedeterre.ledere@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain
16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111
Tél. : 05 45 35 30 00
Fax : 05 45 35 25 11
Mél. : INAO-COGNAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pomme-de-terre-de-lile-de-re-20071>

List of links present in page

1. <mailto:pommedeterre.iledere@orange.fr>
2. <mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>