Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 58/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER»

N° UE: PGI-FR-02434 – 11 septembre 2018

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Pomme de terre de Noirmoutier»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est un tubercule comestible frais et fragile, récolté jusqu'au 31 août et après une durée de culture en pleine terre au maximum de 130 jours.

Elle est produite à partir de variétés issues de Solanum tuberosum L. et de ses hybrides, figurant sur une liste des variétés sélectionnées par le groupement, dans le respect d'une procédure d'introduction et d'exclusion. Cette procédure vise à s'assurer que les variétés autorisées respectent les critères de sélection variétale suivants : bonne répartition dans les calibres retenus, teneur maximale en matière sèche, vitesse de tubérisation rapide. Cette liste est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Les caractéristiques particulières de la « Pomme de terre de Noirmoutier » sont les suivantes :

— une couleur de la chair majoritairement jaune,

— une peau fine qui se détache assez facilement avant cuisson (sans épluchage),

— des tubercules d'une taille minimum de 17 mm et maximum de 70 mm, avec une différence admise dans chaque conditionnement de 25 mm au plus,

— un pourcentage maximal de matière sèche (≤ à 22%).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La préparation et la plantation des plants, la récolte, le tri et le calibrage du produit se déroulent dans l'aire géographique.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les pommes de terre ont un délai maximal avant expédition de 5 jours ouvrés après conditionnement. Elles sont présentées au consommateur en unité de vente consommateur d'une capacité comprise entre 0,250 kg et 5,000 kg. Pour la vente au détail en libre-service ou en restauration hors domicile, elles sont conditionnées en emballage d'un poids maximum de 15 kg.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire de pommes de terre comporte :

— la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel,

— le nom et l'adresse du conditionneur,

— l'acronyme et l'adresse du groupement Vendée Qualité.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Pomme de terre de Noirmoutier » comprend dans le département de la Vendée les communes suivantes : Noirmoutier en l'Ile, l'Epine, La Guérinière et Barbâtre.

5. Lien avec l'aire géographique

L'indication géographique protégée « Pomme de terre de Noirmoutier » repose principalement sur sa réputation particulière dûment acquise ainsi que sur le savoir-faire des producteurs, qui dans un milieu naturel particulier et favorable, a permis de faire de ce produit l'une des pommes de terre les plus connues de France.

L'île de Noirmoutier, d'une superficie de 48 km^2, présente une altitude faible et un relief majoritairement plat. L'île repose sur un socle granitique et calcaire sur lequel se sont déposées au cours des temps des alluvions apportées par les courants marins. Les sols cultivés sur l'île sont essentiellement sableux à sablo-limoneux, drainants avec une capacité de réchauffement rapide.

L'île bénéficie d'un climat océanique doux et humide en hiver, avec des vents marins fréquents (Ouest-Sud-ouest), des températures sensiblement plus douces en hiver et au printemps que sur le continent voisin et une relative sécheresse estivale commençant à s'exprimer dès le mois de mai. L'ensoleillement est important (2200 heures/an) et nettement supérieur à celui observé sur le continent proche (+ 300 heures), en particulier au printemps.

Les premières cultures de pommes de terre sur l'île de Noirmoutier remontent à la fin du 18ème siècle. Dès 1796, les autorités de l'île invitent les habitants à ne plus cultiver la pomme de terre seulement dans les jardins, mais en plein champs dans des terrains qui se révèlent favorables à cette production. Selon les Archives Départementales Vendéennes, l'île accueille 300 ha de pomme de terre en 1860, avec déjà une spécialisation dans la production « primeur ».

A partir de 1875, la réputation et la rareté du produit amènent les maraîchers noirmoutrins à le commercialiser sur les marchés de Saint-Nazaire, de Nantes et Anglais (1500 tonnes en 1881) , avec des livraisons attestées dès le mois de mai. La notoriété est telle que des compagnies anglaises s'installent sur l'île au cours des années 1880 pour y produire de la pomme de terre.

Le souci constant de maintien et d'amélioration de la qualité du produit donnera naissance à la célèbre variété Bonnotte de Noirmoutier dans les années 1920 qui deviendra dès 1938 une référence de la pomme de terre de qualité (Jean Feytaud, la pomme de terre, Que Sais-je, 1949, p 66).

Un syndicat de défense agricole nait en 1939 sur fond de conflits de prix entre négociants et producteurs. Ce syndicat préfigurera l'organisation en coopérative agricole des producteurs de pomme de terre de l'Île de Noirmoutier qui dès 1950 réunit une production de 4000 tonnes de pommes de terre « primeur ».

La trentaine de producteurs, appartenant à cette coopérative et dénommés localement « Pataquous », exploitent de petites fermes spécialisées dans la pomme de terre (de dimension presque deux fois inférieure à la moyenne nationale). Ces producteurs « artisans » se transmettent, souvent de génération en génération, l'expérience acquise tout en améliorant leurs techniques de production dans un environnement marqué par une forte cohésion collective et l'entraide.

Ces savoir-faire s'expriment notamment à travers la préparation précoce du sol en billon, l'installation de systèmes d'irrigation, le travail de sélection des variétés à la couleur de chair majoritairement jaune adaptées au contexte îlien et la pré-germination systématique des plants. Il s'agit aussi de l'encadrement et de la maitrise des arrachages à partir de mi-mars, ou encore des modalités de transport et de préparation pour préserver la fraîcheur et la fragilité du produit avant expédition.

C'est ainsi que la « Pomme de terre de Noirmoutier » est fêtée chaque année depuis plus de 20 ans, à partir de fin avril début mai et attire chaque fois plusieurs milliers de personnes. La coopérative agricole a d'ailleurs créé un club des amoureux de la « Pomme de terre de Noirmoutier » qui rassemble tant des consommateurs ou auteurs de blogs culinaires que de nombreux chefs de cuisine reconnus en France et à l'étranger.

Les « Pommes de terre de Noirmoutier » sont récoltées jusqu'à la fin août après une durée courte de culture en pleine terre. Elles sont également parmi les premières à être commercialisées au début du printemps sur le marché français. Elles présentent une peau fine se détachant assez facilement avant cuisson et une teneur maximale en matière sèche.

La réputation de la « Pomme de terre de Noirmoutier » s'est construite sur plus de deux siècles d'histoire à travers l'attrait qu'elle a suscitée tant au niveau des consommateurs régionaux qu'étrangers. Ses caractéristiques comme la précocité des premières productions, la période courte de culture en pleine terre, la finesse de la peau et sa teneur maximale en matière sèche, sont directement liées aux propriétés des sols légers et filtrants qui en se réchauffant rapidement assurent un développement rapide des tubercules. Les températures et l'ensoleillement (notamment au printemps) significativement plus important sur l'île que sur le continent voisin contribuent également à ce cycle végétatif de production caractéristique.

Le savoir-faire professionnel et l'encadrement collectif des étapes de production comme la pré-germination, la préparation du sol en billons, la sélection variétale continue, ont permis d'établir une réputation à la production de pommes de terre sur l'île de Noirmoutier qui ne s'est par la suite jamais affaiblie. Le contexte îlien, avec sa cohésion collective et sociale, a été déterminant dans cette construction.

Les aptitudes culinaires de la pomme de terre de Noirmoutier (cuisson vapeur, rissolage…) sont reconnues depuis de nombreuses années par les consommateurs et les chefs de cuisine . C'est ainsi par exemple qu'en 1996, lors d'une vente aux enchères à l'hôtel Drouot avec Me Pierre Cornette de Saint-Cyr, le premier lot de 5 kilos de pomme de terre de Noirmoutier a atteint 15.000 francs !" Davantage que la truffe...

Le prix moyen de la « Pomme de terre de Noirmoutier » est aujourd'hui généralement 2 à 5 fois supérieur à celui des autres pommes de terre commercialisées à la même période, tout en représentant en volume sur l'ensemble de ce marché moins de 10%.

Véritable élément constitutif du patrimoine noirmoutrin, et activité essentielle de l'économie agricole de l'île, la « Pomme de terre de Noirmoutier » contribue autant que le tourisme, la pêche et les marais salants, à la vie et l'identité de l'île de Noirmoutier. Aujourd'hui, la réputation de « Pomme de terre de Noirmoutier » est toujours intacte et les enquêtes d'opinion récentes la placent en tête des régions françaises appréciées pour leur pomme de terre primeur..

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PDTNoirmoutier.pdf