POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : SYNDICAT DE DEFENSE DES PRODUCTEURS DE POMMES DE TERRE DE L'ILE DE RE

Adresse : 17580 LE BOIS PLAGE EN RE

Composition : Ce syndicat créé en 1992 est composé d'une soixantaine de producteurs.

NOM DU PRODUIT : POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-6 - légumes : Pommes de terre

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

La pomme de terre de l'Ile de Ré est une pomme de terre de primeur qui se caractérise par une texture de chair ferme ainsi que des arômes spécifiques ayant des notations végétales et dont la peau se détache facilement par simple grattage (tubercule peleux).

Aire géographique :

L'aire géographique délimitée de production de pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée Pomme de terre de l'Ile de Ré est située sur l'Ile de Ré à l'intérieur du territoire des communes suivantes du département de Charente-Maritime : Canton d'Ars-en-Ré : Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines ; Canton de Saint-Martin de Ré : Le Bois-Plage en Ré, la Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

Preuve de l'origine :

La production de pomme de terre sur l'Ile de Ré a d'abord été une culture dite « d'auto-consommation ». L'Ile de Ré tirait alors essentiellement ses richesses de la culture de la vigne et du sel.

La pomme de terre devient un sujet d'intérêt dans les premières années du XX ème siècle.

En effet, pour pallier le manque de revenus occasionné par la destruction de tout ou partie des vignes par le phylloxéra, les comices agricoles, dans des rapports publiés notamment en 1906 et 1912, ont conseillé aux viticulteurs de se tourner vers la culture de pommes de terre de primeur : le climat tempéré de l'île, la nature des terrains se prêtant parfaitement à ce type de culture.

Le véritable essor de la culture des pommes de terre s'est produit au lendemain de la deuxième guerre mondiale.

Le patrimoine agricole de l'île se répartit désormais entre la vigne, sur les terrains les plus maigres et les plus secs, et la pomme de terre sur les terrains les moins ingrats. La production des pommes de terre est actuellement l'activité maraîchère principale de l'Ile de Ré.

La pomme de terre de l'Ile de Ré doit sa notoriété à sa précocité par rapport aux pommes de terre de primeurs du continent mais surtout à une chair ferme et à un goût qui lui sont propres.

Cette notoriété se traduit notamment par un prix de vente de 20 à 30 % supérieur à ceux de pommes de terre d'autres provenances (à variété égale).

Les pommes de terre de l'Ile de Ré sont souvent mises en avant par certains restaurateurs ou journaux spécialisés pour leurs qualités organoleptiques.

Les pommes de terre sont produites, triées, calibrées et conditionnées dans l'aire géographique délimitée. Elles sont conditionnées dans des emballages de distribution permettant d'identifier les lots et leur origine.

Les producteurs et les entreprises de triage, calibrage et conditionnement doivent tenir quotidiennement des registres d'entrées et de sorties. Par ailleurs, les producteurs doivent souscrire une déclaration annuelle de plantation indiquant notamment les parcelles plantées.

Méthode d'obtention :

Les pommes de terre sont produites, triées, calibrées et conditionnées dans l'aire géographique délimitée.

Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée Pomme de terre de l'Ile de Ré doivent provenir des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

La préparation des plants a lieu en germoir pendant quatre semaines minimum avant la plantation.

La plantation est réalisée à l'aide d'une machine à godet entre le 20 janvier et le 31 mars. Les plants sont implantés à une faible profondeur. La densité est comprise entre 38.000 et 58.000 plants à l'hectare. L'écartement entre les rangs doit être compris entre 70 et 80 centimètres.

L'apport de fertilisants est autorisé sous forme de préparations ou de varech (fumure organique composée d'algues marines et récoltée sur les côtes de l'île). Les compost urbains et boues d'épandage sont interdits.

La culture sous serre est interdite, seules sont autorisées les bâches disposées à même le sol.

L'irrigation est autorisée jusqu'au 25 mai pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope et Starlette, et jusqu'au 15 juin pour les variétés Amandine, BF15, Charlotte et Roseval.

Les pommes de terre sont récoltées avant complète maturité.

Le rendement moyen à la parcelle ne doit pas dépasser 25 tonnes à l'hectare.

Le taux de matière sèche des pommes de terre doit être compris entre 15 et 19 % pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope et Starlette, et de 16 à 19,5 % pour les variétés Amandine, BF15, Charlotte et Roseval.

Les pommes de terre doivent, de façon générale, avoir un calibrage inférieur à 70 mm.

Les pommes de terre de l'Ile peuvent être mise en vente sous le nom de l'appellation Pomme de terre de l'Ile de Ré jusqu'au 31 juillet inclus de l'année de récolte.

Lien avec le milieu géographique :

L'Ile de Ré constitue sur le plan climatologique un site privilégié, caractérisé par :

- un ensoleillement et une luminosité importants,

- une exposition à des vents chauds et violents,

- une pluviométrie peu abondante dont les effets négatifs sont compensés par l'existence de réserves hydrogéologiques suffisantes qui permettent l'irrigation des cultures.

Les terrains délimités réservés à la production de pommes de terre sont situés sur des sols côtiers de type calco sols à texture sableuse sur socle calcaire. Ce sont des sols légers, secs et filtrants.

Ces sols sont bien pourvus en potasse, en acide phosphorique, et sont généralement pauvres en humus.

Les producteurs de pommes de terre de l'Ile de Ré ont su tirer parti de ces atouts climatologiques et pédologiques pour mener à bien la culture de ce tubercule, selon des pratiques ancrées dans les habitudes locales. L'originalité des pratiques culturales se caractérise notamment :

- par les méthodes de fertilisation ; apport de matière organique en automne sous forme de varech (fumure organique composée d'algues marines récoltées sur les côtes de l'Ile). Cette fumure organique, véritable richesse du patrimoine insulaire, a longtemps été la seule ressource d'amendement organique. Le varech se décompose plus rapidement que les fumiers de bovins et engendrerait moins de maladies. Les oligo-éléments qu'il apporte aux sols contribuent à développer les arômes fruitiers des tubercules,

- par des plantations en rangs serrés à faible profondeur sous des épaisseurs de terre très faibles.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Exigences nationales : Décret du 5 février 1998.

Etiquetage :

L'étiquetage des pommes de terres bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Pommes de Terre de l'Ile de Ré comporte dans le même champs visuel l'indication du nom de l'appellation ainsi que la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » qui doit figurer immédiatement en dessous du nom de l'appellation.

AOC POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE

