



Dossier de presse 2017

La PRIMEUR
de l'ÎLE DE RÉ



LE SOMMAIRE

ÉDITO

IL ÉTAIT UNE FOIS

LE SAVOIR-FAIRE

DIÉTÉTIQUE

LA PRIMEUR RÉTAISE LANCE SON FILET DE SAISON

3 BONNES RAISONS DE SE LAISSER TENTER



ÉDITO

La pomme de terre primeur Rétaise : produit star de la saison estivale

Une chair tendre et un petit goût sucré... A peine ramassée, la pomme de terre AOP de l'Île de Ré affole déjà les papilles. La fameuse « primeur », produit star du printemps, devrait s'écouler en grande quantité jusqu'au début de l'été. Ça y est, la saison est lancée !

L'Île de Ré et la pomme de terre forment depuis le XVIIIe siècle une union bénie. La douceur du climat océanique, l'ensoleillement exceptionnel et le terroir unique de l'île, sont à l'origine du goût inégalable de la primeur rétaise. Depuis 1998, ce précieux tubercule bénéficie d'une **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), la première décernée à une pomme de terre, pour son terroir choisi pour donner les meilleurs résultats.

Producteurs et distributeurs travaillent main dans la main pour proposer sur le marché une pomme de terre qui rassemble toutes les qualités gustatives et culinaires que le consommateur recherche, tout en respectant l'environnement et les hommes qui la produisent. Elle possède tous les atouts pour devenir chaque année **la pomme de terre de référence**.

Les beaux jours arrivent, la pomme de terre de l'Île Ré se dévoile enfin... Elle a quelque chose de magique... Dès le mois de mai, l'Île de Ré renaît et célèbre l'arrivée du printemps en même temps que sa pomme de terre primeur AOP. Elle marque le début des festivités gourmandes, les producteurs l'auront patiemment attendue, constamment dorlotée sur ses terres natales en attendant le grand jour.

On découvre alors **la saveur de son terroir exceptionnel** : elle est inimitable. Les maraîchers rétais garantissent une palette riches et typiques de l'Île de Ré. On lui trouve des goûts de légumes printaniers, de beurre, de fruits secs, des notes sucrées et parfois légèrement salées, des odeurs de pain chaud, des textures fermes ou fondantes selon la variété... Aux prémices de la belle saison, elle fond littéralement en bouche, sa peau est fine, presque transparente.

La pomme de terre de l'Île de Ré est tout cela. Découvrez-la, goûtez-la...

Il était une fois...

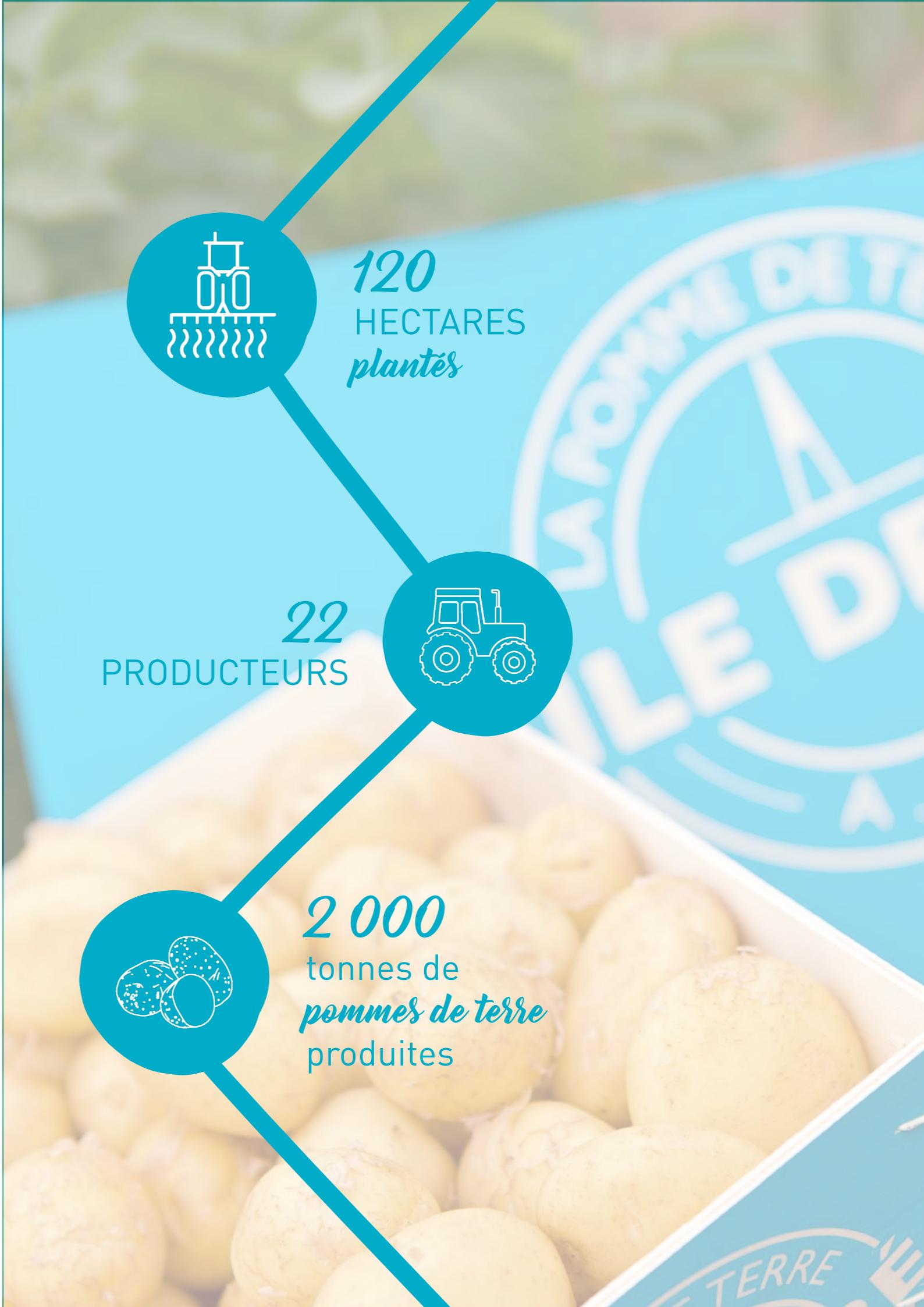
...une pomme de terre qui vit le jour sur l'Île de Ré, un territoire d'exception qui a su faire grandir notre primeur : un berceau de sols calcaires, secs et sablonneux, lascivement balayés par la brise marine. Le climat doux et particulièrement ensoleillé fait quasiment le reste, ou presque, car la production de cette pépite répond à un cahier des charges AOP très strict.

Elle est le fruit d'un long cheminement de plusieurs années durant lesquelles la recherche, respectueuse des cycles de la nature, va sélectionner les meilleures variétés selon des critères agronomiques et gustatifs.

La pomme de terre de l'Île de Ré s'est vite démarquée au fil du temps par la combinaison de nombreux atouts qui font d'elle une pomme de terre pas comme les autres. Sa peau fine, sa chair tantôt ferme et fondante et son léger goût sucré ont très vite séduit les gourmands et gourmets.

En 1998, elle est la première pomme de terre à recevoir l'Appellation d'Origine Protégée, preuve qu'elle est inimitable.

Depuis, sur l'ensemble de l'île, la coopérative regroupant **une vingtaine de producteurs** s'active avec rigueur pour cultiver, depuis des années, le précieux tubercule.. Au total, **2000 tonnes** de pommes de terre par an sont produites soit environ 2% de la production française de pommes de terre primeurs.



LE SAVOIR-FAIRE

Portraits & zoom métiers...

L'excellence est le maître mot pour décrire la façon dont la pomme de terre AOP de l'Île de Ré est élevée par des producteurs passionnés, respectueux d'une agriculture durable.

La primeur de l'Île de Ré possède une tenue responsable et durable pour une production efficace. Sa culture est détaillée dans un cahier des charges strict et précis afin de préserver toutes ses qualités. La production du tubercule est confiée à des agriculteurs expérimentés, basés sur l'île.

C'est une variété qui requiert de l'attention, tant dans le choix des terres, que dans la technique et les équipements utilisés. La vigilance est de mise à chaque étape de la production, toujours dans le but d'obtenir une qualité irréprochable.

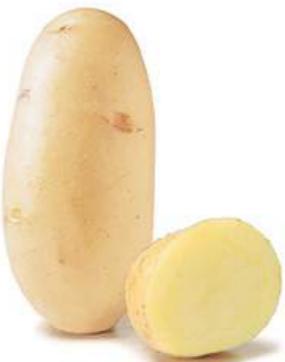
C'est sur **un terroir d'exception** que grandit cette primeur : son berceau sera les sols calcaires, secs et sablonneux de l'île, tranquillement balayés par la brise marine. Le climat doux et particulièrement ensoleillé fera quasiment le reste, ou presque, car la production de cette pépite répond à un cahier des charges AOP très strict.

DIÉTÉTIQUE

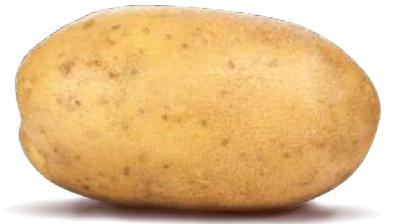
Une qualité nutritive

La pomme de terre AOP de l'Île de Ré possède de nombreuses qualités nutritionnelles qui font d'elle une alliée gourmande et légère pour l'équilibre de notre alimentation.

Cuite à l'eau ou à la vapeur, sa peau fine, facile à manger, est un atout incroyable puisque lors de la cuisson, elle permet de retenir plus de vitamines et de minéraux. Sa chair tantôt ferme ou fondante, se prête à toutes les digressions culinaires : elle a de la tenue sous toutes les formes et se laisse cuisiner si facilement. Ses tendres couleurs, sa palette gustative riche en font la star de ce début de printemps : on lui trouve des arômes de légumes printaniers, un goût de beurre ou de fruits secs, des notes sucrées ou salées...

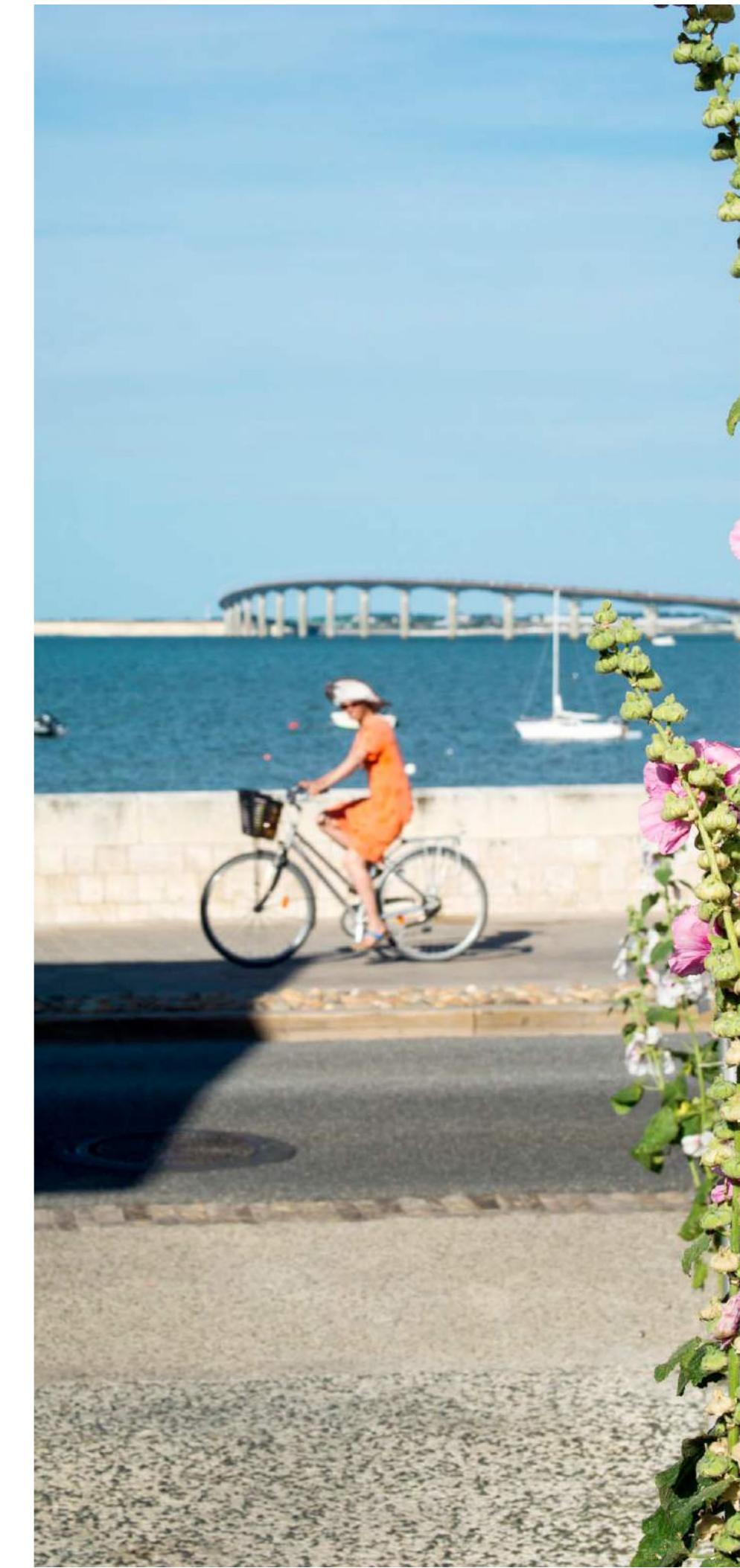


La **Charlotte** présente de mi-mai à la fin de campagne en juin, allie une belle présentation à une excellente qualité gustative. Sa chair jaune, ferme, lui permet d'être cuisinée de façons variées. En plus d'être joliment présentée, elle cache sous sa robe une belle palette nutritionnelle : vitamine C, minéraux et glucides indispensables au bon fonctionnement de nos organismes.



La pomme de terre **Alcmaria** est la première à émerveiller le palais du consommateur. Elle arrive sur les marchés dès la mi-avril. En début de saison, sa peau est pelucheuse, fine, presque transparente. Sa chair est fondante, son goût unique. Elle est exquise à la vapeur.

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, la pomme de terre AOP de l'Île de Ré est un véritable atout au vu de ces excellents **apports nutritionnels et énergétiques**. On peut facilement la consommer 2 à 3 fois par semaine.



Actu 2017

LA PRIMEUR RÉTAISE LANCE SON FILET DE SAISON

Food et Design font bon ménage sur l'Île de Ré



Proposée comme un écrin élégant et moderne, aux couleurs franches et bleutées des bords de mer charentais, la cagette Rétaise a elle aussi contribué au succès de la pomme de terre AOP de l'Île de Ré.

Pour la nouvelle saison estivale 2017, la primeur Rétaise lance son « it » filet, ultra vitaminé et délicatement gansé. Ce sera à coup sûr, l'accessoire mode indispensable pour faire un marché printanier et accompagner le vestiaire « preppy » et « acidulé » de ces demoiselles cet été ! Symbole de la French Touch, le filet passe les modes sans prendre une ride...

TROIS
BONNES RAISONS
DE SE LAISSER TENTER

1

Vous recherchez un cabas léger et résistant pour transporter ce que vous avez, que ce soit les cadeaux de Noël ou les affaires de plages.

2

Vous vous dites qu'un bon filet à provision serait une excellente solution pour ranger les peluches des enfants ou pour faire office de sac à commission.

3

Vous aimez les classiques français et appréciez la qualité made in France.



www.ilederepommedeterre.com



PLUS D'INFORMATIONS PROCHAINEMENT,
SURVEILLEZ VOS BOÎTES MAILS !

Agence de Communication

Outdoo - Julie Bédouret

Coordination et suivi de projet

julie@outdoo.fr

06 72 24 75 54

Agence de Relations Presse

Com N You - Daphné Frulla - Co-gérante

Responsable du pôle Gastronomie / Tourisme

frulla.daphne@gmail.com - comnyou@gmail.com

06 61 01 01 63 - 09 81 05 51 57

www.agencecomnyou.com