



GASTRONOMIE

Sauver la Pompadour

LA POMPADOUR, vous connaissez ? Pas la favorite de Louis XV, mais la pomme de terre. Cette variété, obtenue en 1992 par le Comité Nord, est en voie d'extinction. En cause ? Sa sensibilité aux maladies, un démarrage de pousse un peu capricieux et surtout un aspect certes normal pour une pomme de terre, mais bien loin de celui des produits standardisés de la grande distribution.

Du coup, malgré l'obtention d'un Label rouge en 2001, cette variété est en train de disparaître. Il ne reste plus que quatre

agriculteurs à la produire en Picardie d'où elle est originaire, soit 30 hectares de Pompadour sur les quelque 130.000 hectares de pommes de terre cultivés en France. Pour ne pas perdre le fruit de leur travail, ils se sont associés et viennent de lancer une grande campagne de communication. Souvent avec les moyens du bord, mais toujours avec imagination. C'est ainsi qu'ils ont offert des plants aux jardiniers amateurs des jardins ouvriers du Touquet. « Ce sont souvent de bons connaisseurs et ils sont d'excellents prescripteurs », note Olivier Pilat, un des producteurs et aussi le président de l'association Pompadour Label rouge.

Mais l'essentiel des ventes se passant dans la grande distribution, les quatre amis ont choisi d'adopter une autre tactique : sur chaque colis de Pompadour prêt à la vente, figurent la photo du producteur et l'adresse du site Internet de

l'association. Le consommateur peut ainsi voir la parcelle d'où proviennent ses pommes de terre. Une façon d'identifier le terroir, l'homme et le produit dans une démarche engagée.

« Nous comptons nous rapprocher le plus possible du consommateur par ce biais, ajoute Olivier Pilat. Nous faisons de gros efforts et je suis confiant.

La Pompadour a des qualités bien différentes des autres pommes de terre et nous avons de la chance : c'est une bonne année ! »

Car il faut bien le dire, elle a de quoi séduire. Véritable pom-

me de terre à chair ferme, elle ne se démonte pas à la cuisson. « En revanche, quand on la déguste, elle est fondante dans la bouche, avec un bon petit goût de beurre, souligne Olivier Pilat. Du coup, pas besoin de l'assaisonner de crème ou de sauce. Elle se suffit à elle-même. » Et pour aider les consommateurs à trouver des idées pour les préparer, l'association Pompadour Label rouge a mis en place un blog, avec plein de recettes. Mais où trouver cette fameuse Pompadour me direz-vous ? « Chez Monoprix, qui nous aide depuis le début, et chez Carrefour. Maintenant, nous espérons que d'autres enseignes suivront », déclare Olivier Pilat. Même si avec une production très limitée — 600 tonnes par an —, la Pompadour reste un produit rare.

BÉATRICE DELAMOTTE

www.lapommedeterrepompadour.com



Sur la caissette de pommes de terre, la photo du producteur et de son champ.