



Prouzel Agriculture Ils veulent sauver la Pompadour

Quatre agriculteurs picards, dont Audouin de l'Épine se mobilisent pour sauvegarder cette variété de pomme de terre.

Depuis le 1er septembre, quatre agriculteurs picards ont ouvert un blog baptisé www.lapommedeterrepompadour.com

Il ne s'agit pas de réhabiliter la marquise favorite de Louis XV mais de sauver une variété de pomme de terre cultivée avec amour par les quatre exploitants. Parmi eux Audouin de l'Épine. Agriculteur depuis 1976 il est installé à Prouzel commune dont il est par ailleurs le maire.

Un blog détaille les qualités de la Pompadour

Réunis depuis 2001 dans l'association Pompadour Label rouge les quatre hommes donnent un coup de projecteur sur la pomme de terre à travers ce blog qui fourmille d'infos sur les producteurs, les parcelles de culture, ou encore les conseils culinaires.

Autre action de promotion : la photographie et le nom du producteur sont affichés sur chaque emballage mis en ven-

te. Une belle façon de participer à la traçabilité du produit et de répondre aux exigences des consommateurs en la matière.

Commercialisée par Touquet Savour, entreprise basée à Essertaux (voir encadré), la Pompadour Label rouge a vu le jour en 1992. Plantée début avril, elle est récoltée en août et en septembre.

Sa chair ferme la fait bien tenir à la cuisson. Elle adore la vapeur, la vinaigrette et la poêle : «*Sur le palais, elle est tendre et fondante et laisse derrière elle, un délicat goût de beurre frais et, surtout, elle n'est jamais farineuse*» indiquent ses promoteurs.

Le Label Rouge accrédite ses qualités gustatives exceptionnelles. Elle a également obtenu l'agrément de la marque «Terroirs de Picardie».

SYLVIE GODIN

www.lapommedeterrepompadour.com

Sauvons la Pompadour !
4 producteurs se mobilisent
Association Pompadour Label Rouge

Avec un faible rendement d'environ 25 tonnes à l'hectare et un grand sensibilité aux parasites, la culture de la Pompadour est délicate. Depuis sa naissance, une quarantaine de producteurs fait 400 ans. Aujourd'hui, seuls quatre producteurs picards restent fidèlement à la culture et vendent encore cette variété dans les grandes surfaces. Quant à l'association Pompadour Label Rouge, elle a pour objectif de cultiver la Pompadour Label Rouge, car à priori il n'y a pas de label pour cette variété de pomme de terre. Aujourd'hui, les producteurs ont encore plus besoin et ont besoin d'un nouveau soutien, même en étant citoyens eux-mêmes.

Les producteurs s'affichent sur les emballages et créent un blog

Afin d'être certains que nos consommateurs ont accès à la vérité sur les producteurs de la Pompadour Label Rouge, nous avons décidé d'inscrire leurs noms sur les étiquettes et dans la grande distribution. Chacun recevra un emballage de Pompadour affichant le nom et la photo de celui d'entre eux qui aura cultivé ces pommes de terre : Audouin, Bernard, Marc-Aurèle ou Clément.

Le consommateur pourra, sur le blog www.lapommedeterrepompadour.com, retrouver la photographie, la parcelle ou la culture de la Pompadour et même visiter les parcelles en vidéo.

Le blog propose aussi des conseils et des recettes inédites.

Pourquoi les producteurs prennent la parole ?

Sous le triple aspect des crises, variétés, environnementales et du pouvoir d'achat, se préoccuper de l'origine des aliments que nous mangeons est devenu une évidence. Entre agriculture biologique, variétés anciennes, traçabilité, nécessité, réduction des déchets... nous cherchons à mieux connaître notre produit et l'origine de nos aliments. C'est pourquoi nous nous sommes mobilisés pour faire connaître cette variété de pomme de terre. Selon une étude réalisée par l'Institut INRA en 2007, la Pompadour est devenue le plus grand produit de choix d'un produit pour les plus de 35 ans.

Chaque fois que nous achetons, la réglementation de l'agriculteur met toujours à disposition des consommateurs des informations sur l'origine de nos produits. Mais ces informations sont souvent incomplètes. Malgré cela, les producteurs sont conscients à 57% de la nécessité de mieux connaître l'origine de nos produits et le respect de l'environnement des aliments que nous achetons. La valorisation de la renommée du producteur joue même de l'importance dans les esprits 71% des personnes interrogées. 57% déclarent être intéressés par les produits agricoles sans producteurs locaux, du printemps 2009. Le public a relevé une chose : il faut remettre le producteur en avant. Pour cette raison, les quatre producteurs de la Pompadour ont décidé de lever le voile sur la réalité

Audouin de l'Épine est l'un des quatre agriculteurs à produire la Pompadour Label rouge en Picardie.