



La pomme de terre Pompadour innove pour séduire les GMS

Si la pomme de terre AOC de l'île de Ré est bien identifiée par les consommateurs, il n'en va pas de même pour d'autres tubercules, malgré leur signe de qualité. C'est le cas, notamment, de la Pompadour Label Rouge. Cette pomme de terre, née en 1992 d'un croisement entre Roseval et BF 15, n'est récoltée que par quatre producteurs picards, il est vrai. Mais ces derniers ne manquent pas d'idées pour promouvoir leur petit trésor à la chair ferme et fine, à la peau jaune cuivré et aux belles qualités gustatives. Après avoir obtenu le



précieux label en 2001, ils se lancent maintenant dans une stratégie qui n'est pas sans rappeler celle de l'association du Petit Producteur. Sur chaque emballage, commercialisé par Touquet Savour (barquette ou sachet 1 kg, bourriche 5 kg), figure la photo du producteur et une adresse internet permettant de retrouver des infos, des conseils et des recettes. La gamme sera disponible de septembre à mai. Le PVC devrait se situer autour de 2,10 €/kg. ♦

J. B.