

Région

# La Pompadour, ou l'histoire d'une pomme de terre qui a acquis ses lettres de noblesse

Dans notre région, plus précisément dans quatre exploitations près de nos côtes, pousse la marquise des pommes de terre, la Pompadour, signée du sceau du label Rouge, qui aujourd'hui, par le travail de quatre agriculteurs revient sur le devant de la scène et plus précisément dans nos assiettes. Rencontre avec l'un d'eux ...



D. R.

La Pompadour, marquise des pommes de terre.

Quoique relativement récente, puisque sa naissance ne remonte qu'à 1992, la Pompadour, pomme de terre issue du croisement de deux variétés traditionnelles, la Roseval et la BF 15, semble attiser la passion de quatre agriculteurs picards. En effet, depuis 2001, Marc-Antoine, Benoît, Audouin et Olivier se sont réunis pour faire vivre cette variété, grâce à l'association **Pompadour label Rouge**. La culture de cette pomme de terre, aux qualités gustatives reconnues, demande cependant beaucoup d'attention, comme l'indique Marc-Antoine, agriculteur de Nouvelles-sur-Mer, spécialiste de la culture de fruits et légumes et grand amoureux de la Pompadour qu'il cultive sur 8 hectares depuis six ans. « Il est vrai que la culture de la Pompadour n'est pas très rentable car difficile. Mais nous sommes ici pour sauver la variété. En outre, il est temps pour nous autres agriculteurs

*d'arrêter de penser rentabilité pour se recentrer sur la qualité de nos produits. Dans ce domaine, la Pompadour est imbattable. »*

### Une culture difficile...

La culture de la Pompadour est en effet délicate, son rendement faible (25 tonnes à l'hectare), et sa récolte tardive (elle n'est présente sur le marché que de septembre à mai). Alors pourquoi la cultiver ? « Aujourd'hui, il y a 400 variétés de pommes de terre en France. Le consommateur est perdu, et cela se voit sur la consommation du produit qui baisse de 2 % par an. Si l'on continue à se tourner seulement vers la rentabilité en donnant aux clients de la mauvaise qualité, ils vont se tourner vers d'autres produits et là s'en sera fini de nous. On peut aujourd'hui continuer à faire de l'intensif mais il ne faut pas faire n'importe quoi. En tant qu'agriculteurs, nous sommes les aménageurs de l'espace rural. C'est à nous de faire

attention à ce que nous faisons. Cultiver la Pompadour répond parfaitement à cette démarche de par l'ancienneté des variétés dont elle est issue mais également de par son cahier des charges très rigoureux », explique Marc-Antoine.

### La qualité au rendez-vous

Par ses qualités gustatives exceptionnelles, la Pompadour est certifiée produit label Rouge depuis 2001 et a également obtenu l'agrément de la marque "Terroirs de Picardie". La marque collective label Rouge, propriété du ministère de l'Agriculture, atteste en effet qu'un produit possède un certain nombre de caractéristiques spécifiques, lui conférant un niveau de qualité supérieure à un produit similaire. Néanmoins, ce produit doit répondre à des exigences dans toutes les étapes de la production, qui sont consignées dans un cahier des charges. En termes d'exigence, celui de la Pompa-

dour tient la barre haute, prouvant là encore ses qualités. « La culture de la Pompadour ne peut se faire que sur des terres côtières car les vents viennent d'ouest, donc il y a beaucoup moins de pucerons et beaucoup moins de maladies. Il n'y a aucun traitement réalisé après la récolte », indique Marc-Antoine. La Pompadour semble donc répondre aux exigences imposées par le label pour le plus grand plaisir des consommateurs qui retrouvent la saveur des produits d'antan. « Nous sommes quatre agriculteurs à continuer de cultiver la Pompadour. Sa culture demande certes plus d'attention mais ce n'est pas handicapant. Il faut être souvent dans les champs mais cela est en accord avec son origine ancienne et traditionnelle. C'est cela l'esprit Pompadour : qualité et tradition », conclut Marc-Antoine.

**Sophie Desmaret**