



Les producteurs s'affichent pour la Pompadour

Créée en 1992, la Pompadour se distingue par un faible rendement (25 t/ha), une sensibilité aux parasites et une récolte tardive. Mais sa qualité gustative a motivé quatre producteurs à poursuivre leurs efforts. Ainsi, Marc-Antoine, Benoît, Olivier et Audouin, leur aîné, s'affichent sur les emballages de leurs produits et sur leur blog. C'est la société Touquet

Savour qui se charge du conditionnement et de la commercialisation de la Pompadour. Depuis 2001, la Pompadour bénéficie du Label Rouge qui impose des règles de production (plants certifiés,

cultures à moins de 150 km de la mer, terre exempte de cailloux, pas de traitement après récolte) et de goût (tenue à la cuisson et tests gustatifs).

www.lapommeeterrepompadour.com

