Cahier des charges de l'appellation d'origine « Pomme de terre de l'île de Ré »
Homologué par l'arrêté du 14 mai 2019, *JORF* du 22 mai 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-21

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 99
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense de l'Appellation d'Origine de la « Pomme de terre de l'Île de Ré »
Route de Sainte-Marie-de-Ré - BP n°3
17580 Le Bois-Plage-en-Ré.
Tél. : (33) 05.46.09.23.09
Fax. : (33) 05.46.09.09.26
Courriel : pommedeterre.iledere@orange.fr

Composition : Le syndicat est composé de producteurs et de conditionneurs.
Statut juridique : Syndicat professionnel.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

« Pomme de terre de l'île de Ré »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Pomme de terre de l'île de Ré » est une pomme de terre de primeur, c'est-à-dire récoltée avant sa complète maturité, dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage et qui est inapte à une longue conservation. Il s'agit d'un légume frais qui présente une peau fine.

D'un point de vue organoleptique, elle se caractérise par des odeurs et des arômes qui rappellent une ou plusieurs des sensations suivantes : le végétal, les légumes printaniers (type asperge, artichaut, petit pois …), le pain chaud, les fruits secs (type noisette, châtaigne…), le beurre. L'odeur de terre est absente. La saveur sucrée est généralement dominante et les saveurs salées et amères sont légèrement présentes ou absentes.

La texture de chair est fine et fondante et s'éloigne nettement des caractères farineux et aqueux. La tenue à la cuisson est bonne.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les pommes de terre sont mises en germination, produites, triées, calibrées et conditionnées dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 23 avril 1997. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

Département de la Charente-Maritime (17) :

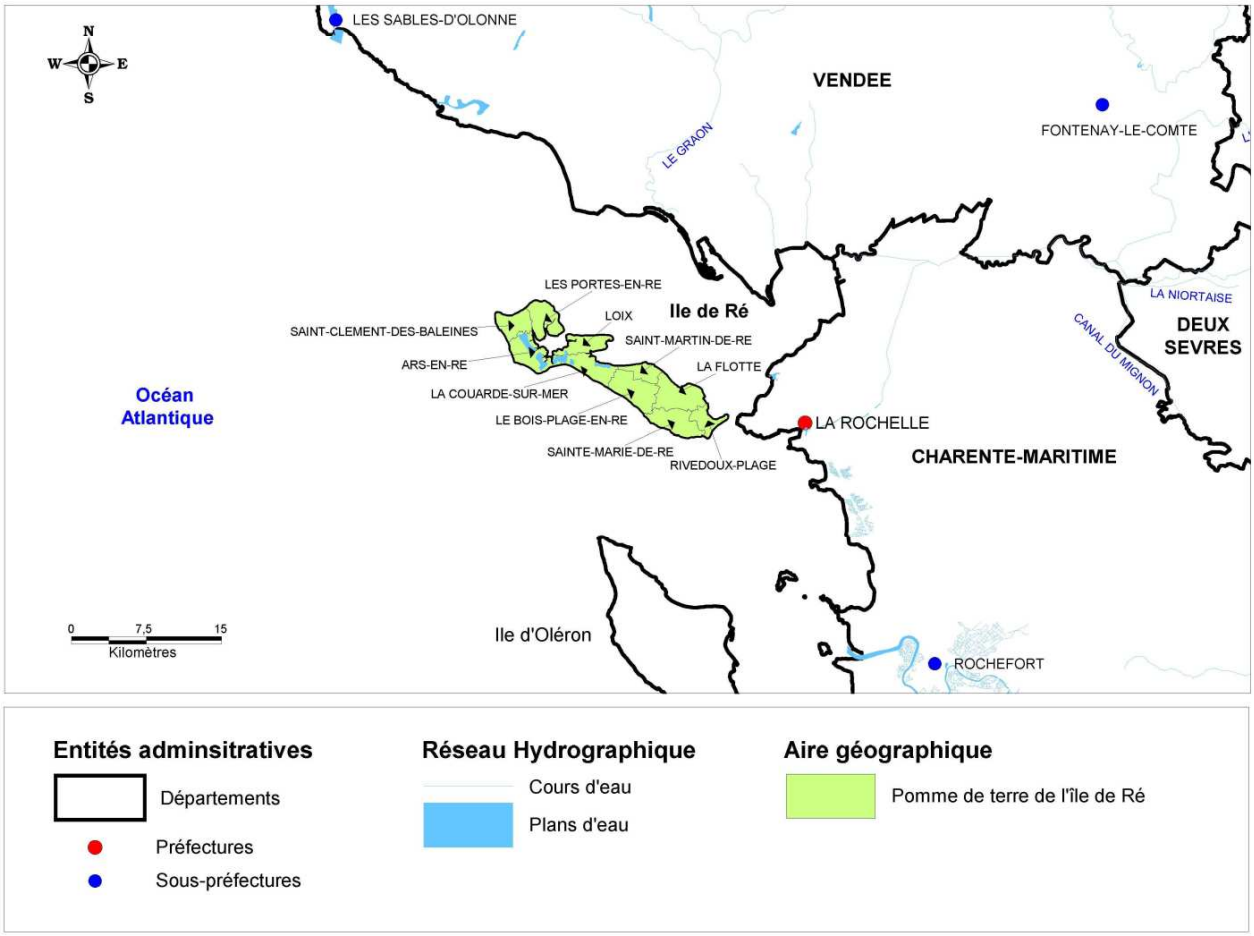
Communes retenues en entier : Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines, Le Bois-Plage-en-Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE



POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE
AIRE GEOGRAPHIQUE



SOURCES: BDCARTO-IGN, MAPINFO,I.N.A.O., 04/2011

Les pommes de terre sont issues exclusivement des parcelles situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 23 avril 1997, 29 novembre 2012 et 21 mars 2019.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Éléments déclaratifs

Les documents déclaratifs sont réalisés sur des imprimés conformes aux modèles validés par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Par opérateur est entendu :

- le producteur qui exerce une activité de production de pomme de terre ;
- le conditionneur qui effectue, tout ou partie des opérations suivantes : réception, stockage, tri, calibrage, conditionnement et conservation avant mise sur le marché ;
- le producteur/conditionneur qui exerce une activité de production et de conditionnement.

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production et le conditionnement de l'appellation d'origine « Pomme de terre de l'île de Ré » établit une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Un formulaire est adressé par l'opérateur au groupement avant le 15 octobre de l'année précédant la première année de revendication de l'appellation d'origine.
La déclaration d'identification comporte notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- une description de l'outil de production (localisation des parcelles exploitées sous appellation et des germoirs pour le producteur, localisation de l'atelier de conditionnement).

4.1.2. Déclarations d'arrêt ou de reprise de la production ou du conditionnement

Tout opérateur habilité produisant de l'appellation d'origine « Pomme de terre de l'île de Ré » effectue, auprès du groupement, les déclarations suivantes :

- une déclaration de non intention de production ou de conditionnement, le cas échéant, à adresser au groupement avant le 1er janvier de l'année de récolte. Cette déclaration comporte notamment, l'identité de l'opérateur et porte sur tout ou partie de son outil de production ;
- une déclaration préalable de reprise de la production ou du conditionnement à adresser au groupement avant le 15 octobre de l'année précédant la récolte. Cette déclaration comporte notamment, l'identité de l'opérateur, l'(les) activité(s) concernée(s).

4.1.3. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

4.1.3.1. Déclarations relatives à la production

Chaque producteur dépose, auprès du groupement, une déclaration annuelle de plantation, avant le 15 avril de l'année de récolte.
Cette déclaration comporte notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le code de la parcelle culturale ;
- les références cadastrales ;
- la commune ;
- la surface plantée ;
- la variété ;
- la date de mise en germoir ;
- la date de plantation.

Chaque producteur dépose, auprès du groupement, une déclaration annuelle de récolte, avant le 15 septembre de l'année de récolte. Cette déclaration comporte notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- les quantités récoltées par parcelle culturale.

4.1.3.2. Déclaration relative au conditionnement

Chaque conditionneur dépose, auprès du groupement, une déclaration annuelle de commercialisation, avant le 15 septembre de l'année de récolte. Cette déclaration comporte notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- les quantités mises en œuvre ;
- les quantités conditionnées et commercialisées sous appellation d'origine.

4.2. Tenue des registres

Les obligations déclaratives sont complétées par la tenue à jour des registres ci-après.
Les données figurant sur ces registres sont conservées, au minimum, durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années précédentes. Ces registres sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

4.2.1. Registres relatifs à la production

Un registre de germoir comportant notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- la localisation des germoirs ;
- l'identification du lot ;
- la date de mise en germoir ;
- les quantités mises en germoir.

Un registre de culture comportant notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le code de la parcelle culturale ;
- le calibre planté ;
- la date de plantation ;
- la nature de la fumure apportée ;
- la quantité d'engrais minéral azoté apportée ;
- la date d'irrigation.

Un registre de récolte comportant notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le code de la parcelle culturale ;
- la variété ;
- la date de récolte ;
- le poids brut, après tri au champ ;
- la marque distinctive des lots certifiables.

4.2.2. Registres relatifs au conditionnement

Un registre des apports de pomme de terre comportant notamment par lot :

- l'identité du producteur ;
- le code de la parcelle culturale ;
- la variété ;
- la date d'apport ;
- le poids brut, après tri au champ ;
- la marque distinctive des lots certifiables.

Un registre des sorties comportant notamment :

- l'identité de l'opérateur qui commercialise ;
- les quantités commercialisées sous appellation d'origine ;
- les dates de sortie.

4.3. Contrôle des produits

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique, effectué par sondage sur des lots de pomme de terre conditionnés ou prêts à être conditionnés, permettant de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production

5.1.1. Variétés

Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine « Pomme de terre de l'île de Ré » proviennent des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Starlette, Carrera, Primabelle) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Celtiane, Léontine, Amandine, Charlotte), inscrites au catalogue officiel des espèces et des variétés cultivées de l'Union européenne.

5.1.2. Germination des plants

La préparation des plants a lieu en germoir pendant quatre semaines minimum avant la plantation.

5.1.3. Définition des parcelles culturales

On entend par parcelle culturale une ou plusieurs parcelles cadastrales ou partie de parcelles cadastrales de la même commune plantées à la même date, avec la même variété.

5.1.4. Date de plantation

La plantation est réalisée entre le 20 janvier et le 10 avril.

5.1.5. Densité de plantation

La densité est comprise entre 38 000 et 58 000 plants à l'hectare pour les plants de calibre supérieur à 45 millimètres et entre 45 000 et 78 000 plants à l'hectare pour les plants de calibre inférieur ou égal à 45 millimètres.
L'écartement entre les rangs est compris entre 70 et 80 centimètres.

5.1.6. Mode de culture

La culture sous serre est interdite, seules sont autorisées les bâches disposées à même le sol, favorisant le développement initial des plants.

5.1.7. Fertilisation

L'apport de fertilisants est autorisé, notamment sous forme de varech (fumure organique composée d'algues marines et récoltée sur les côtes de l'île). Les composts urbains et les boues d'épandage sont interdits.
Les apports d'engrais minéraux azotés sont limités à 120 unités par hectare et par an.

5.1.8. Irrigation

L'irrigation est autorisée jusqu'au 25 mai pour les variétés de consommation et jusqu'au 15 juin pour les variétés de consommation à chair ferme.
Toutefois, l'arrosage des parcelles au moment de la récolte est autorisé afin d'éviter de blesser les pommes de terre.

5.1.9. Défanage

L'utilisation de produits défanants en fin de cycle végétatif afin de bloquer la physiologie des pommes de terre est interdite.

5.1.10. Rendement

Le rendement moyen de toutes les parcelles culturales d'une exploitation ne dépasse pas 26 tonnes à l'hectare. Le rendement d'une parcelle culturale ne dépasse pas 30 tonnes à l'hectare. Le rendement d'une parcelle culturale se mesure après le tri effectué au champ, sans autre opération de conditionnement.

5.1.11. Matière sèche

Le taux de matière sèche des pommes de terre, constaté le jour de l'arrachage, est compris entre 15 et 20,5% pour les variétés de consommation, et entre 16% et 21% pour les variétés de consommation à chair ferme.

5.2. Conditionnement

5.2.1. Calibrage

Les pommes de terre commercialisées ont un calibre inférieur à 70 millimètres (grille carrée).

5.2.2. Emballage

Les pommes de terre sont conditionnées dans des emballages de distribution dont le poids ne peut excéder 25 kilogrammes et permettant d'identifier les lots et leur origine.

5.2.3. Commercialisation

Les pommes de terre de l'île sont mises en vente sous le nom de l'appellation « Pomme de terre de l'île de Ré » jusqu'au 31 juillet inclus de l'année de récolte.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La « pomme de terre de l'Ile de Ré » est une pomme de terre dont le caractère primeur, le calibre faible et les caractéristiques organoleptiques particulières tiennent au climat local de l'Ile, tempéré, ensoleillé et venteux.
Les usages locaux de production (sélection des parcelles de sols légers et filtrants, plantation précoce, densité importante de plantation,...) visent à renforcer la précocité de la récolte, ce qui a contribué à sa reconnaissance par les consommateurs depuis le début du XX^{ème} siècle.

6.1. Spécificités de l'aire

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Pomme de terre de l'île de Ré » correspond aux 10 communes de la Charente-Maritime qui composent l'île de Ré. L'île de Ré est située dans l'océan Atlantique à 3 kilomètres des côtes françaises et fait face à la commune de La Rochelle.
L'île de Ré s'inscrit dans l'histoire géologique de la bordure septentrionale du Bassin aquitain. Elle est issue des différents dépôts sédimentaires de type récifs coralliens puis calcaires argileux du Jurassique. Cette sédimentation de l'ère secondaire est à l'origine du socle calcaire de l'île de Ré qui a été recouvert de dépôts argileux et éoliens durant l'ère quaternaire.
Ces différents épisodes de sédimentation sont à l'origine d'un paysage de plaine au relief très peu marqué, où le point culminant ne dépasse pas les 20 mètres.
Les sols les plus fréquemment rencontrés sur l'île sont des sols de type calcosols ou calcisols sur roche mère calcaire.

Les zones délimitées réservées à la production de pommes de terre correspondent généralement à des sols côtiers de type sols bruns calcaires ou calciques avec recouvrement sableux ainsi qu'à des sols d'apports éoliens à texture sableuse. Ce sont des sols légers, secs et filtrants. Ces sols sont bien pourvus en potasse, en acide phosphorique, et sont généralement pauvres en humus.

L'île de Ré présente de plus la particularité d'offrir une source d'engrais naturel aux producteurs à travers le varech. Cette fumure organique composée d'algues marines récoltées sur les plages de l'île qui fut longtemps la seule ressource d'amendement organique de l'île est encore utilisée aujourd'hui par certains producteurs. Le varech présente l'intérêt de se décomposer plus rapidement que les fumiers de bovins par exemple.

Le climat est de type océanique tempéré. Le caractère tempéré est d'ailleurs plus marqué que sur le littoral continental, puisque l'on constate un plus fort taux d'ensoleillement, une pluviométrie plus faible et des températures plus douces. Ces différences s'expliquent par l'influence plus marquée de l'océan par rapport au continent.

Le climat se caractérise par un taux d'ensoleillement important d'environ 2 300 heures par an, associé à une importante luminosité, une pluviométrie peu abondante et inférieure à 700 millimètres par an et une température annuelle moyenne proche de 13°C. Les épisodes pluvieux s'observent principalement en automne et en hiver et les épisodes neigeux ou gélifs sont peu fréquents. De plus, l'île de Ré est exposée à des vents chauds et violents.

6.1.2. Facteurs humains

La production de pommes de terre sur l'île de Ré a d'abord été une culture dite « d'autoconsommation ». L'île de Ré tirait alors essentiellement ses richesses de la culture de la vigne et du sel. La pomme de terre devient un sujet d'intérêt dans les premières années du XXème siècle. En effet, pour pallier le manque de revenus occasionné par la destruction de tout ou partie des vignes par le phylloxéra, les comices agricoles, dans les rapports publiés notamment en 1906 et 1912, ont conseillé aux viticulteurs de se tourner vers la culture de pomme de terre de primeur, le climat tempéré de l'île et la nature des terrains se prêtant parfaitement à ce type de culture.

Le véritable essor de la culture des pommes de terre s'est produit au lendemain de la deuxième guerre mondiale. Le patrimoine agricole de l'île se répartit désormais entre la vigne, sur les terrains les plus maigres et les plus secs, et la pomme de terre, sur les terrains les moins ingrats. La production des pommes de terre est actuellement l'activité maraîchère principale de l'île de Ré.
La « pomme de terre de l'île de Ré » doit sa notoriété à sa précocité par rapport aux pommes de terre de primeur du continent et à des qualités organoleptiques qui lui sont propres.

Les pratiques culturales qui sont mises en œuvre visent à conforter le caractère primeur de la « Pomme de terre de l'Ile de Ré ». Elles se caractérisent par :

- la fixation d'une date limite de plantation, ce qui permet de garantir une récolte précoce pour la « Pomme de terre de l'île de Ré », qui ne peut être récoltée après le 31 juillet
- une haute densité de plantation et des rangs serrés
- un défanage qui, lorsqu'il est entrepris est exclusivement mécanique, afin de ne pas altérer le sol, ce qui va contribuer aux caractéristiques organoleptiques du produit.

6.2. Spécificité du produit

6.2.1. Caractéristiques du produit

La « Pomme de terre de l'île de Ré » est une pomme de terre de primeur. Cette précocité ainsi qu'un calibre petit ou moyen inférieur à 70 millimètres, lui confère des qualités organoleptiques originales : une chair fondante, des odeurs, après cuisson, qui évoluent au cours de la saison - du végétal aux fruits secs – et des saveurs presque toujours sucrées et parfois associées à de légères notes salées.

6.2.2. Éléments historiques liés à la réputation

Dès l'essor de sa production au début du XXème siècle, la « pomme de terre de l'île de Ré » est reconnue pour ses qualités organoleptiques supérieures. Quelques lignes d'un article anonyme intitulé « Topographie, ethnographie de l'île de Ré » qui semble avoir été publié à la fin du XIXème siècle révèle que « *La commune de Sainte-Marie récolte des pommes de terre renommées dans le pays. Elles sont d'un goût excellent et d'une matière farineuse* ».
De même, un article de la mairie du Bois-Plage-en-Ré datant de 1902, précise que les pommes de terre produites sur l'île de Ré sont de « […] *chair blanche, très fine, d'un goût exquis et de maturité hâtive* ».

Aujourd'hui, la notoriété de la « pomme de terre de l'île de Ré » est établie. Les pommes de terre de l'île de Ré sont souvent mises en avant par certains restaurateurs et journaux spécialisés pour leurs qualités

organoleptiques et leur précocité. Cette notoriété se traduit notamment par un prix de vente de 20 à 30% supérieur à ceux de pommes de terre d'autres provenances (à variété équivalente).

6.3. Lien causal

L'association des facteurs pédoclimatiques de l'île de Ré aux pratiques culturales des producteurs est à l'origine des caractéristiques et des qualités organoleptiques originales de la « pomme de terre de l'île de Ré ».
La « pomme de terre de l'île de Ré » tient sa précocité du terroir et des savoir-faire locaux. En effet, les sols légers, secs et filtrants, les températures douces et l'ensoleillement important, complétés par un travail de bâchage permettent un réchauffement rapide des sols. Le gain de précocité se constate dans les germoirs, à la levée des plants et jusqu'à la récolte.
La qualité de la **«** pomme de terre de l'île de Ré **»** est également due à son calibre limité à 70 millimètres qui contribue à ses qualités organoleptiques. L'obtention de ce calibre s'explique par l'association d'une pluviométrie naturellement régulée avec les densités de plantations généralement élevées qui sont pratiquées sur l'île. La bonne capacité des sols à se ressuyer, la douceur des températures, la chaleur et la violence des vents qui favorisent l'évapotranspiration contribuent également à limiter le calibre des pommes de terre. Les densités de plantation élevées permettent de résister aux vents violents de l'île.
Ainsi, les conditions pédoclimatiques idéales valorisées par des pratiques culturales adaptées et un choix pertinent de variétés sont à l'origine de la typicité des « pommes de terre de l'île de Ré ».

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. : (00) (0)1 73 30 38 00
Fax : (00) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13.
Tél. : (33) 01.44.87.17.17
Fax : (33) 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par les réglementations relatives au commerce des pommes de terre, l'étiquetage des pommes de terre bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Pomme de terre de l'île de Ré », doit comporter l'indication du nom de l'appellation « Pomme de terre de l'île de Ré » ainsi que le symbole de l'Union européenne AOP.
Ces indications sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'elles ressortent bien du fond sur lequel elles sont imprimées et pour qu'elles puissent être nettement distinguées de l'ensemble des autres indications écrites et dessinées. Elles sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Variétés	- variétés de consommation dites précoces : Alcmaria, Starlette, Carrera, Primabelle **;** - variétés de consommation à chair ferme : amandine, Charlotte, Léontine et Celtiane**.**	Documentaire et/ou visuelle
Germination	Germination pendant 4 semaines minimum avant la plantation.	Documentaire et/ou visuelle
Localisation des parcelles	Dans l'aire de production délimitée.	Documentaire et/ou visuelle
Mode de culture	Culture sous serre interdite.	Visuelle
Densité de peuplement	- Calibre des plants supérieur à 45mm : entre 38000 et 58000 plants/ha. - Calibre des plants inférieur ou égal à 45mm : entre 45000 et 78000plants/ha.	Documentaire et/ou mesure
Calibre	Calibre des pommes de terre commercialisées inférieur à 70 mm (grille carrée).	Documentaire et/ou mesure
Rendement	- Rendement moyen par exploitation : 26 tonnes/ha. - Rendement par parcelle culturale: 30 tonnes/ha.	Documentaire
Teneur en matière sèche	- Variétés de consommation : ≥ à 15% et ≤ 20,5%. - Variétés de consommation à chair ferme : ≥ 16% et ≤ 21%.	Documentaire et/ou mesure avec féculomètre
Localisation des ateliers de conditionnement	Dans l'aire géographique.	Documentaire et/ou visuelle
Caractéristiques organoleptiques	Examen de l'aspect, de l'odeur, de l'arôme, de la saveur et de la texture.	Contrôle organoleptique