Cahier des charges de la dénomination « Pomme de terre de Noirmoutier »

Homologué par arrêté du 3 août 2018 publié au *JORF* du 24 août 2018, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 35-2018

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

« Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0) 1 73 30 38 00
Fax : (33) (0) 1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Vendée Qualité
Maison de l'Agriculture
Boulevard Réaumur - 85 013 La Roche-sur-Yon
Tél. : (33) (0) 2 51 36 82 51
Fax : (33) (0) 2 51 36 84 54
Courriel : contact@vendeequalite.fr

Sommaire

Sommaire **2**

TYPE DE PRODUIT ***3***

CLASSE 1.6 : FRUITS, LEGUMES ET CEREALES EN L'ETAT OU TRANSFORMES ***3***

1. NOM DU PRODUIT ***3***

2. DESCRIPTION DU PRODUIT ***3***

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ***3***

4. LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE ***4***

4.1. Identification des opérateurs **4**

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité **5**

5. LA DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT ***8***

5.1. Schéma de vie **8**

5.2. Description du procédé d'obtention du produit **8**

5.2.1 Sélection des variétés *8*

5.2.2 Préparation des parcelles *9*

5.2.3 Réception et préparation des plants *10*

5.2.4 Plantation *10*

5.2.5 Conduite de la culture *10*

5.2.6 Récolte *10*

5.2.7 Préparation à l'expédition *11*

5.2.8 Conditionnement *11*

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE ***11***

6.1. Spécificités de l'aire géographique **11**

6.2. Spécificités du produit **13**

6.3. Lien causal **13**

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE ***14***

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE ***15***

9. EXIGENCES NATIONALES ***15***

10. ANNEXE 1 ..... ***17***

Type de produit
Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1. Nom du produit

« Pomme de terre de Noirmoutier »

2. Description du produit

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est un tubercule frais et fragile inapte à une longue conservation. Il s'agit d'une pomme de terre précoce. Cette précocité ne doit pas être confondue avec la notion de pommes de terre dites « primeurs ».

Elle est plantée et récoltée précocement au cours de la saison, au regard des spécificités du milieu géographique et selon la variété, soit avant complète maturité s'il s'agit d'une pomme de terre « primeur »[1], soit plus mature s'il s'agit de pomme de terre à chair ferme dite de « nouvelle récolte »[2].

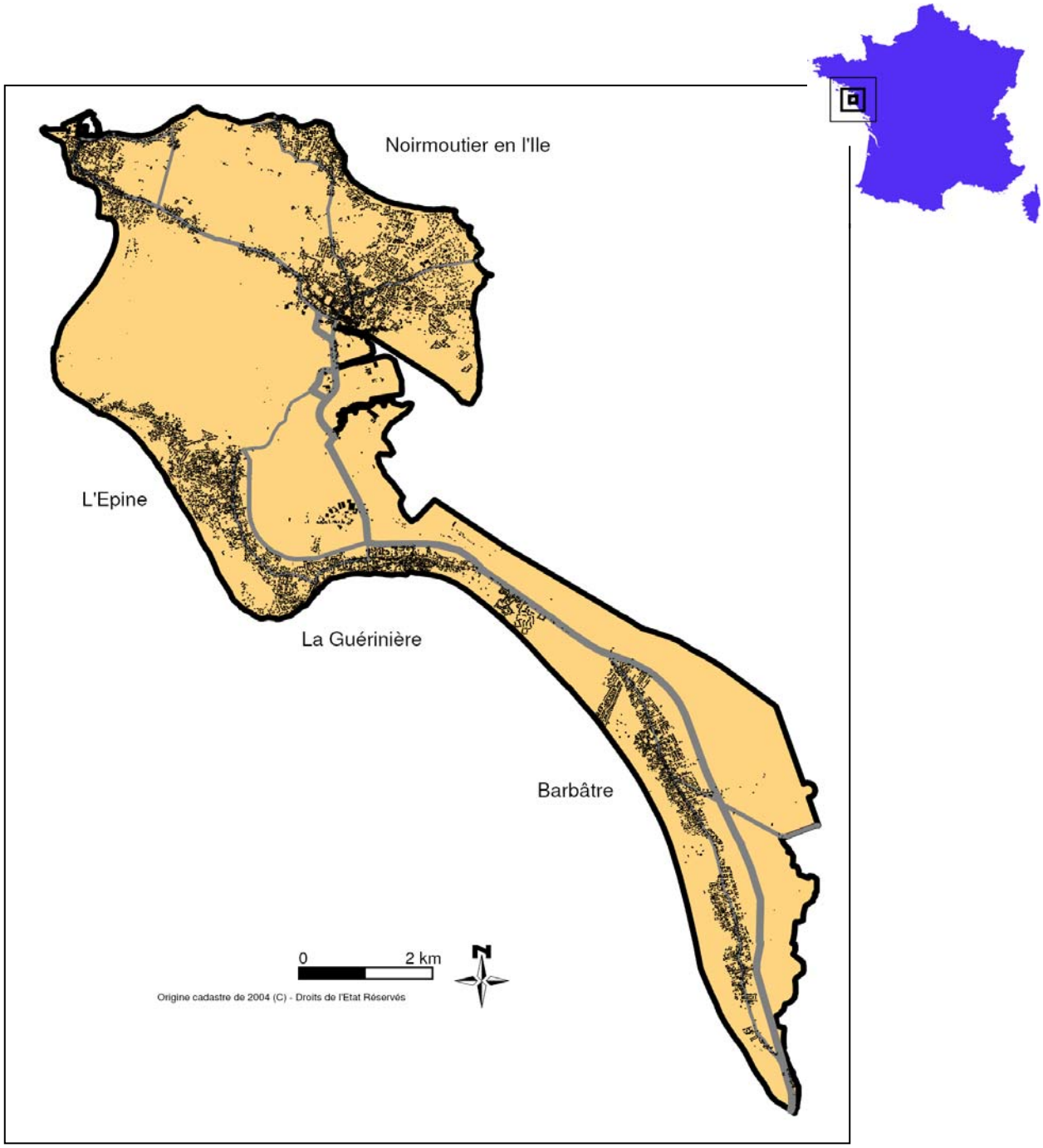
Selon la variété, elle présente généralement une chair jaune ou le cas échéant plus blanche, une peau plus ou moins fine et peleuse, qui peut s'éplucher assez facilement avant cuisson.

Les pommes de terre sont présentées au consommateur en unité de vente consommateur d'une capacité comprise entre 0,250 kg et 5,000 kg. Pour la vente au détail en libre-service ou en restauration hors domicile, elles sont conditionnées en emballage d'un poids maximum de 15 kg.

3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la « Pomme de terre de Noirmoutier », de la réception des plants jusqu'au calibrage du produit, correspond au territoire de l'île de Noirmoutier, dans le département de la Vendée, qui comprend les communes suivantes : Noirmoutier en l'Ile, l'Epine, La Guérinière et Barbâtre.

[1] Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce de la pomme de terre de conservation et de la pomme de terre primeur
[2] Mention utilisable jusqu'au 30 septembre - Recommandation du CNIPT - http://www.cnipt.fr



4. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

Toutes les opérations de la production de la « Pomme de terre de Noirmoutier », de la réception des plants jusqu'au calibrage du produit, sont effectuées dans l'aire géographique.

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production et de conditionnement de l'indication géographique protégée « Pomme de terre de Noirmoutier » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante de chaque lot de produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Pomme de terre de Noirmoutier ».

Définitions

Parcelle :
Il s'agit d'un groupe de billons cultivés de façon identique (même date de plantation, même variété) sur une même unité culturale. L'unité culturale est définie par un ou plusieurs numéros cadastraux, géographiquement groupés, conduits sur le même modèle et exploités par le même opérateur.

Numéro de lot Livraison :
Ce numéro regroupe l'ensemble de pommes de terre arrachées à la même date sur une même parcelle par un même opérateur pour une variété : ce numéro est attribué dès l'arrivée au centre de préparation, au moment de la pesée au pont bascule.

Numéro de lot Expédition :
Le numéro de lot Expédition est constitué d'un regroupement des lots de livraison : le suivi est réalisé informatiquement au centre de conditionnement.

Récapitulatif des moyens de traçabilité

4.2.1. Traçabilité descendante

ETAPES	IDENTIFICATION	SUPPORT DE TRAÇABILITE OU DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des plants	- identification des étiquettes sanitaires - Variétés du plant - Numéro de lot - Calibre du plant	Etiquette de certification et/ou autres documents d'enregistrement
Suivi cultural	- Variétés du plant - Numéro de lot du plant - Numéro de parcelle - Date de plantation - Conduite de la culture	Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement
Livraison au centre de préparation	Création du numéro de lot de livraison Les données prises en compte sont : - Le jour de livraison - La parcelle concernée - Le poids livré - La variété	Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement (base de données du pont bascule)
Lavage Calibrage	Création du numéro de lot Expédition Les données prises en compte sont : - Le jour du calibrage - La variété	Correspondance entre les numéros de livraison et les numéros de lot expédition
Conditionnement Expédition	Reprise du numéro de lot Expédition Le numéro de lot Expédition est présent sur : - Le logiciel informatique interne - L'emballage vendu au consommateur final - Le bon d'expédition	

Ces données permettent de remonter les différentes étapes de la station de conditionnement.

4.2.2. Traçabilité ascendante

Pour assurer la traçabilité ascendante au sein de la coopérative, il est nécessaire de connaitre le numéro de lot indiqué sur chaque emballage.
Le numéro de lot présent sur l'emballage correspond au numéro de lot Expédition (cf. 1.6. Traçabilité descendante).
Grâce à ce numéro de lot Expédition, il est possible de remonter les différentes étapes de la station de conditionnement jusqu'aux producteurs.
Ce numéro nous donne les renseignements suivants :

- La chaine de calibrage
- Le jour du calibrage
- La variété

A partir d'un logiciel informatique spécifique à la coopérative, il faut rechercher la correspondance entre le numéro de lot Expédition et les numéros de livraison.
Ces données permettent de connaitre les producteurs concernés.
Les numéros de livraison nous indiquent :

- Le producteur
- Le jour de livraison
- La parcelle concernée
- La date de récolte
- Le poids livré
- La variété

Il est ainsi possible d'établir les origines du produit (variétés du plant, numéro de lot du plant, calibre du plant).

ETAPES	SUPPORT DE TRAÇABILITE OU DOCUMENTS ASSOCIES
Point de vente	Numéro de lot indiqué sur l'emballage
Préparation / Expédition Lavage / Calibrage	Correspondance entre les numéros de livraison et les numéros de lot expédition
Réception au centre de préparation/conditionnement	Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement (base de données du pont bascule)
Suivi cultural	Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement
Réception des plants	Etiquette de certification et/ou autres documents d'enregistrement

5. La description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Schéma de vie

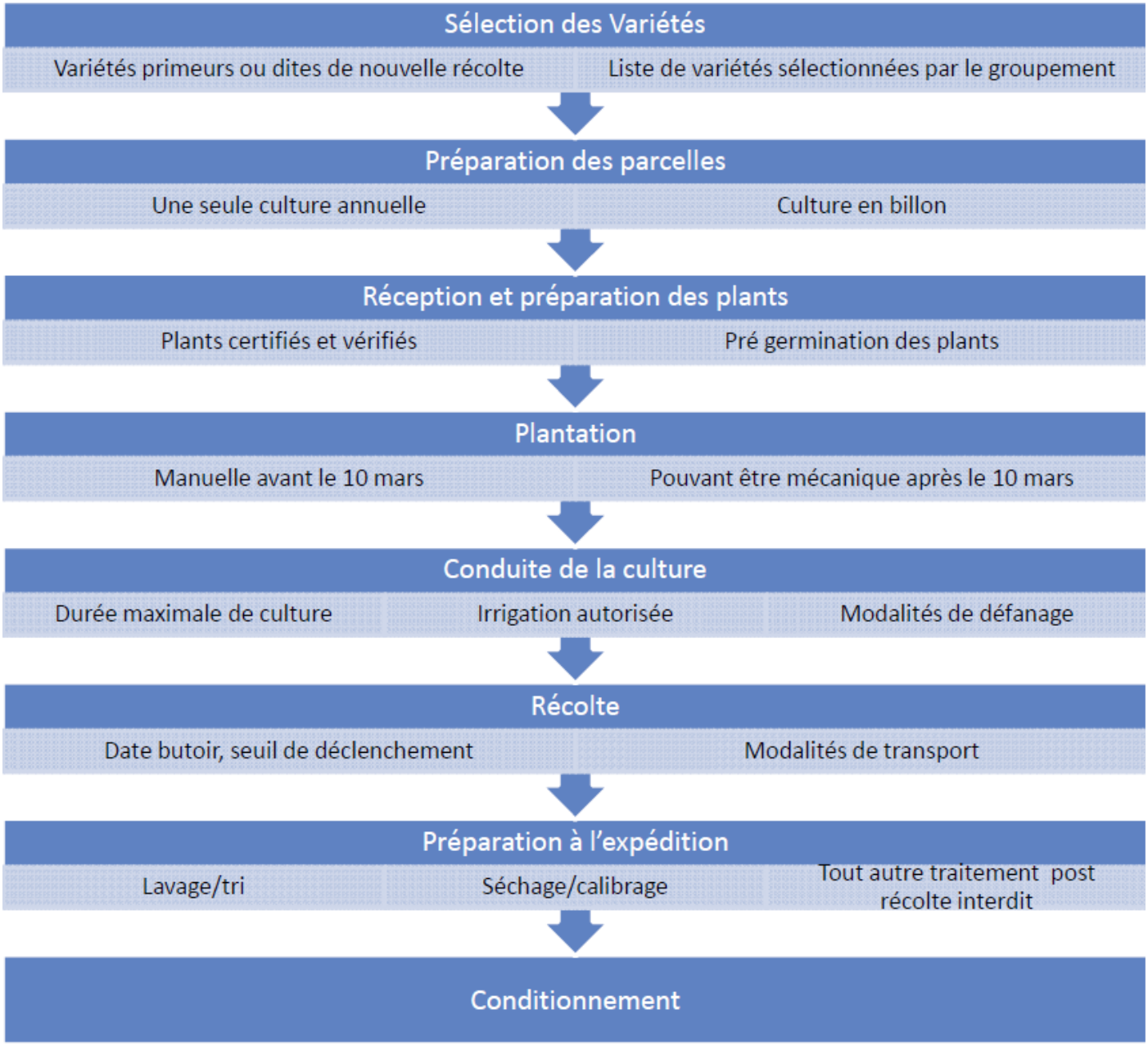


Figure 1: Schéma de vie (liste des variétés sélectionnés annexe 2)

5.2. Description du procédé d'obtention du produit

5.2.1 Sélection des variétés

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est produite à partir de variétés :

- précoces, primeurs ou à chair ferme, issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, inscrites au Catalogue Officiel Français des variétés ou à la base de données UE des variétés végétales enregistrées,

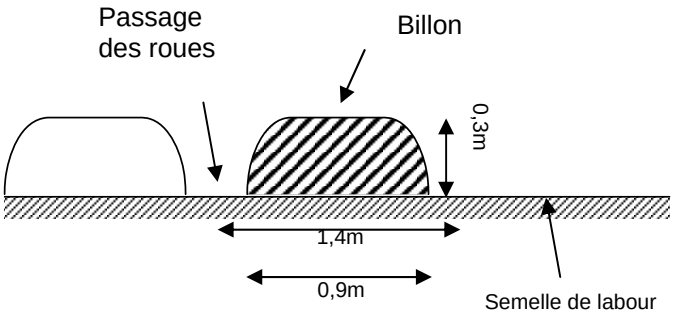
- et figurant sur une liste des variétés sélectionnées par le groupement, dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion de ces variétés figurant en annexe 1. Cette liste, disponible à toute demande d'opérateur, est arrêtée et tenue à jour par le groupement dans le respect de ses statuts. A chaque mise à jour, elle est communiquée aux opérateurs, à l'organisme de contrôle et à l'INAO.

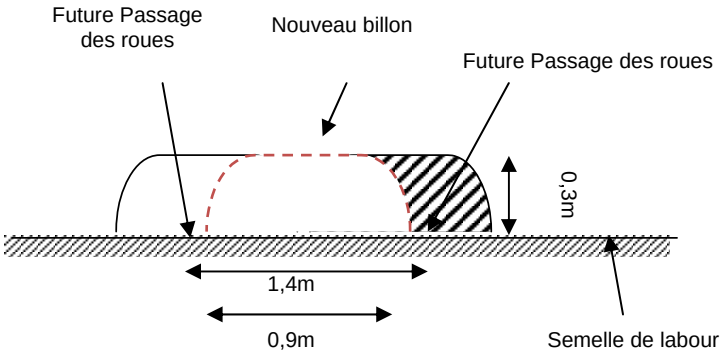
5.2.2 Préparation des parcelles

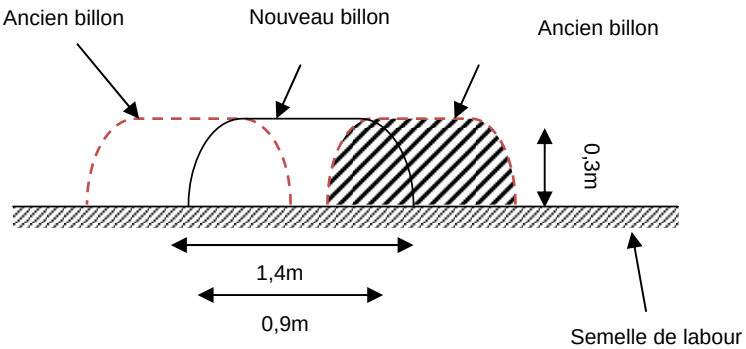
Les parcelles destinées à la production en IGP font l'objet d'une seule culture annuelle.

La « Pomme de terre de Noirmoutier » se cultive en pleine terre sur billon. Le billon est préparé par labour à l'automne précédant la plantation. Le billon est repris par un labour secondaire réalisé avant la plantation, afin d'obtenir un billon meuble, en décalage du billon de l'année précédente.

Schémas de formation d'un billon (les dimensions étant données à titre indicatif)







Le nouveau billon définitif - qui recevra les plantations -, est composé des deux demi-billons formés à l'automne.

5.2.3 Réception et préparation des plants

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est issue de plants certifiés par le S.O.C (Service Officiel de contrôle et de certification des semences et plants en France) ou autre service équivalent au niveau de l'Union Européenne.

En complément de la procédure de certification des plants, un contrôle par sondage de la qualité sanitaire de tous les lots de plants réceptionnés est effectué à réception. Seuls sont plantés les lots de plants exempts de parasites de quarantaine reconnus par la réglementation en vigueur.

Tous les plants subissent par la suite une étape de pré germination, d'une durée minimale de 8 jours à partir de la mise en germoir chez le producteur. Durant cette période de pré germination, les plants sont disposés dans un germoir (bâtiment lumineux : éclairage naturel fenêtre ou porte fenêtre et/ou éclairage artificiel qui permet le stockage des plants à l'abri du gel).

5.2.4 Plantation

La plantation des premiers plants pré germés est manuelle avant le 10 mars, notamment par :

- un système de pale faisant des trous dans le sol, où l'opérateur vient poser la pomme de terre au fond de chaque trou,
- ou par un système de godet à mâchoire, où l'opérateur vient mettre la pomme de terre dans chaque godet, le godet dépose ensuite la pomme de terre à profondeur constante dans le sol.

Elle peut être mécanique à partir du 10 mars.

5.2.5 Conduite de la culture

La culture sous serres chauffées ou tunnels chauffés est interdite.

Seules les installations suivantes sont autorisées : grands tunnels froids, bâche(s) sur arceaux, et bâche(s) sur billon en plein champ.

La durée de culture en pleine terre est au maximum de 130 jours, du jour de plantation au jour de récolte.

Le producteur dispose du matériel nécessaire à l'irrigation éventuelle de ses cultures. L'irrigation s'effectue par un raccordement fixe ou apport d'eau mobile (type cuve à eau)

Pour les variétés précoces, le défanage chimique est interdit.

Pour les variétés à chair ferme, le défanage chimique et/ou mécanique est possible :

- après 100 jours de culture,
- ou à partir de 90 jours de culture si le taux de matière sèche de 18% dans la parcelle identifiée est atteint.

5.2.6 Récolte

La récolte est déclenchée à partir d'un taux minimum de matière sèche de 13%.

La matière sèche sera déterminée le jour ou la veille de l'arrachage, par sondage sur la parcelle concernée. La méthode de sondage consiste à prélever 3 kg minimum de pommes de terre dans la parcelle en question. La machine appelée féculomètre effectue le contrôle de la matière sèche pour valider le seuil minimum. Cette valeur est ensuite valable sur l'ensemble de la parcelle considérée, pour la variété en question.

Toute récolte avant le 15 mars est interdite.

Le transport de la récolte de la parcelle jusqu'au centre de préparation s'effectue en remorque dans des contenants d'un volume maximal d'1,20 mètre cube et munie de bâche contre le soleil et le vent.

Les pommes de terre sont livrées dans la journée de récolte au centre de préparation.

5.2.7 Préparation à l'expédition

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est lavée obligatoirement après récolte. Les tubercules sont versés directement des caisses de récolte dans les trémies remplies d'eau. Après calibrage, la chute de tubercules est amortie à l'aide d'amortisseurs de chute et/ou de tapis.

Elle est triée après lavage, puis ressuyée et ensuite calibrée.

Le stockage post récolte est accepté pour des produits dans des palox à l'abri des intempéries.

Tout autre traitement post récolte est interdit.

Les pommes de terre ont un délai maximal avant expédition de 5 jours ouvrés après conditionnement.

5.2.8 Conditionnement

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est vendue au consommateur final en unité de vente consommateur d'une capacité comprise entre 0,250 kg et 5,000 kg. Lorsqu'elle est vendue à destination du rayon libre-service ou en restauration hors domicile, elle est présentée en emballage d'une capacité maximale de 15 kg.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificités de l'aire géographique

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est cultivée sur environ 380 hectares au sein de l'île de Noirmoutier dont la superficie est de 48 km².

6.1.1. Les facteurs naturels

L'île de Noirmoutier repose sur une assise granitique et calcaire sur laquelle sont venues se déposer au cours des temps des alluvions portées par les courants marins. On retrouve ainsi sur l'île, des sables, des limons et des argiles plus ou moins chargés en sodium et magnésie.

Les zones à dominance plus sableuse offrent des sols relativement souples et drainants, ayant une bonne aptitude au réchauffement, et donc idoines pour le développement précoce de tubercules.

L'île bénéficie d'un climat côtier doux et humide en hiver, devenant particulièrement sec au printemps et en été. Ceci conditionne fortement le niveau des réserves en eau du sol nécessitant le moment venu le recours à l'irrigation des cultures comme la pomme de terre.

L'île possède par ailleurs un ensoleillement significativement supérieur à celui proche observé sur le continent (plus de 300 heures /an de plus en moyenne[3]), ce qui favorise une précocité dans le développement des cultures végétales.

[3] http://www.climat-vendee.fr/climatologie/le-climat-vendeen

L'île de Noirmoutier est aussi balayée avec force par des vents de provenance ouest et sud-ouest[4]. Certains de ces vents marins peuvent influencer le régime thermique et hydrique du sol notamment au printemps et en été lors des cultures de pommes de terre.

6.1.2. Les facteurs humains

Les premières cultures de pommes de terre sur l'île de Noirmoutier remontent à la fin du 18ème siècle. C'est entre 1850 et 1880 que les surfaces et la production se développent grâce à la spécialisation de certains cultivateurs précurseurs, prenant conscience de pouvoir être les premiers à fournir le marché de la pomme de terre au printemps du fait de la précocité de leur produit[5].

A partir des années 1880, l'île de Noirmoutier se tourne presque exclusivement vers la production et l'exportation de ce produit à forte valeur ajoutée et à réputation naissante sur le marché de Saint Nazaire, à Nantes et en Angleterre[6].

Dans les années 1940, les surfaces dédiées à la culture de pommes de terre continuent de progresser grâce au savoir-faire des producteurs, notamment dans le choix de certaines variétés comme la « Bonnotte » ou la « Sirtema ». Certains conflits de prix entre producteurs et négociants vont conduire à la création d'un syndicat des producteurs puis à la naissance en 1945 d'une coopérative agricole sur l'île.

Malgré des fluctuations de prix et des aléas climatiques nombreux, la coopérative continue dans les années 1980 le développement de la « Pomme de terre de Noirmoutier », en diversifiant d'une part ses cultures avec des variétés de pommes de terre à chair ferme récoltées, et en améliorant d'autre part les étapes post-récolte.

La production de « Pomme de terre de Noirmoutier » concerne en 2015 sur l'île une trentaine d'exploitations[7]. Il s'agit de petites exploitations dont les parcelles cultivées sont fortement morcelées. La culture de la pomme de terre sur l'île est effectivement atomisée en de multiples parcelles, elles même subdivisées en sous-parcelles et groupes de billons, selon les dates de plantation et les variétés mises en œuvre.

Les producteurs de ces exploitations s'appellent généralement les « Pataquous », qui souvent de père en fils, se transmettent l'expérience acquise et tentent d'améliorer leur technique de production. La pomme de terre est très souvent la seule culture pratiquée dans ces exploitations.

C'est aujourd'hui la coopérative agricole qui programme les plantations et organise la réception des récoltes. Elle prépare et expédie chaque année entre 10 000 et 13 000 tonnes de tubercules. Le développement de la coopérative et de la réputation de la « Pomme de terre de Noirmoutier » a fait émerger un savoir-faire professionnel et une forte cohésion collective et sociale, favorisée par le milieu îlien.

Ce savoir-faire s'exprime notamment à travers la mécanisation des techniques culturales et l'installation de systèmes d'irrigation, mais aussi par le travail de sélection des variétés adaptées au contexte îlien, la pré-germination systématique des plants ou encore le temps de préparation des sols en billon à l'automne puis juste avant la plantation des pommes de terre.

D'autres pratiques illustrent ce savoir-faire comme les enregistrements et suivis de culture, l'encadrement ou la maitrise des arrachages à partir de mi-mars, ou encore les modalités de transport et de préparation pour préserver la fraicheur et la fragilité du produit avant expédition.

La cohésion collective s'illustre notamment par le système de répartition collective de la production sur l'île (chaque producteur produit une part de chaque variété provisionnée par la coopérative). L'entraide entre les producteurs de pommes de terre est aussi de mise.

[4] Rose des vents île de Noirmoutier
[5] Archives nationales – statistiques agricoles – Noirmoutier 1807-1894, www.archivesnationales.culture.gouv.fr
[6] "L'île De Noirmoutier Pittoresque Et Historique" de Henri Martin (auteur) Editeur : Imp. Lussaud; Édition : 1ère Édition (1986)
[7] Sources coopérative agricole de Noirmoutier

6.2. Spécificités du produit

La « Pomme de terre de Noirmoutier » est un tubercule frais et fragile inapte à une longue conservation. Il s'agit d'une pomme de terre précoce. Cette précocité ne doit pas être confondue avec la notion de pommes de terre dites « primeurs ».

Elle est plantée et récoltée précocement dans la saison, au regard des spécificités du milieu géographique et selon la variété, soit avant complète maturité s'il s'agit d'une pomme de terre « primeur » , soit plus mature s'il s'agit de pomme de terre à chair ferme dite de « nouvelle récolte » .Contrairement aux pommes de terre de consommation, un stockage long de la « Pomme de terre de Noirmoutier » entrainerait une déshydratation et une perte des caractéristiques physiques et organoleptiques du produit.

Selon la variété, elle présente à cru généralement une chair jaune ou le cas échéant plus blanche, une peau plus ou moins fine et peleuse, qui peut s'éplucher assez facilement avant cuisson, selon qu'elle soit « primeur » (peau très fine et peleuse) ou « de nouvelle récolte » (peau moins fine, mais s'épluchant encore facilement).

6.3. Lien causal

Le lien causal repose sur la réputation acquise de la « Pomme de terre de Noirmoutier » et sur les principales propriétés de celle-ci (produit précoce, frais et fragile), liée à une aire géographique caractérisée par son environnement ilien et des savoir-faire développés par les producteurs et leur organisation collective.

La « Pomme de terre de Noirmoutier » s'est forgée au fil du temps une réputation dûment acquise sur le marché des pommes de terre « primeurs » et dites de « nouvelle récolte ».

La précocité de la « Pomme de terre de Noirmoutier » est liée en effet à de nombreux facteurs naturels présents sur l'île. La présence à la fois, d'un milieu océanique doux, sec et très ensoleillé au printemps et en été, et d'un sol à dominance sableuse, relativement drainant et souple, permet une culture de tubercules sur des terres se réchauffant vite et favorisant leur développement précoce.

La pré-germination systématique des plants avant plantation, ou encore la préparation spécifique des sols en billon accompagnent ce développement précoce. Les vents maritimes assez réguliers permettent aux terres de se ressuyer plus vite (réduction naturelle des excès d'eau).

Les pratiques culturales locales, sur des exploitations de petites tailles, se sont transmises et adaptées, depuis des générations de producteurs, aux réalités climatiques : période hivernale avec risque d'accumulation d'eau nécessitant un drainage aérien (profilage des sols par billonnage, tradition Noirmoutrine) ; valorisation du climat doux pour mise en culture de pomme de terre précoce, soit primeur soit nouvelle récolte, avant l'arrivée en production des autres grands bassins.

L'organisation en coopérative a permis un accompagnement de la grande majorité des producteurs. Selon un planning prévisionnel de récolte, elle établit une veille des stades de maturité et des durées de culture par variété et groupes de billons, puis organise après arrachage les opérations de lavage, tri et calibrage, menées dans un temps contraint, pour permettre de préserver les propriétés du produit.

Le travail de sélection des variétés en champs d'essai permet par ailleurs à la coopérative de mettre en production des variétés adaptées aux facteurs naturels de l'île de Noirmoutier, et qui répondent aux caractéristiques organoleptiques recherchées pour ce produit reconnu par les consommateurs et les chefs de cuisine : caractère plus ou moins peleux, texture fondante, saveur plutôt sucrée, diversité aromatique intense, etc. La coopérative poursuit par ailleurs depuis les années 1990 ses efforts de communication propre sur la précocité et les qualités de son produit.

Aujourd'hui, la « Pomme de terre de Noirmoutier » se fête chaque année à partir de fin avril début mai et attire chaque fois plusieurs milliers de personnes[8]. Les nombreuses actions de communication régulièrement menées (animations en magasins, reportages télé[9], spots radios, articles de la presse régionale, nationale et internationale[10]) confortent la solide réputation de la « Pomme de terre de Noirmoutier ».

La coopérative agricole a créé un club des amoureux de la « Pomme de terre de Noirmoutier »[11] qui rassemble tant des consommateurs ou auteurs de blogs culinaires que de nombreux chefs de cuisine reconnus en France et à l'étranger.

D'après une étude réalisée en juin 2014[12] auprès d'un échantillon de 1021 français représentatifs des 18 ans et plus, Noirmoutier est citée par 55 % des répondants parmi l'une des régions françaises connues et appréciées pour leurs pommes de terre primeur et nouvelle récolte.

Le prix moyen de la « Pomme de terre de Noirmoutier » se situe généralement entre 1.20/1.30€/ kg en moyenne saison. Ce prix est considéré comme supérieur aux prix moyens des autres pommes de terre « primeur » ou de « nouvelle récolte » sur cette même période (0.80 €/ kg environ pour les premières et 0.45-40 €/ kg pour les secondes).

Véritable élément constitutif du patrimoine noirmoutrin, et activité essentielle de l'économie agricole de l'île, la « Pomme de terre de Noirmoutier » contribue aujourd'hui, autant que le tourisme, la pèche et les marais salants, à la vie et l'identité de l'île de Noirmoutier.

7. Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (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).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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] http://france3-regions.francetvinfo.fr/pays-de-la-loire/vendee/noirmoutier/on-fete-bonnotte-samedi-ile-noirmoutier-1243465.html
[9] https://www.google.fr/search?q=meteo+avec+la+pomme+de+terre+de+noirmoutier&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b&gfe_rd=cr&ei=iRYsWezgNJfEaK-RvXA#tbm=vid&q=pomme+de+terre+de+noirmoutier
[10] Source coopérative agricole de Noirmoutier : « 1945-2005 : les 60 ans de la coopérative », Article Media info groep – 31/03/2017- Pays-Bas
[11] http://www.lanoirmoutier.com/le-club/
[12] Etude Opinionway pour le CNIPT[12] et France-AgriMer : http://www.cnipt.fr/wp-content/uploads/2015/04/fiche-de-recommandation-CNIPT-2015-PdT-de-primeur-et-nouvelle-r%C3%A9colte.pdf

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire de pommes de terre comporte :

- la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel,
- le nom et l'adresse du conditionneur,
- L'acronyme et l'adresse du groupement Vendée Qualité.

9. Exigences nationales

Principaux points à respecter et méthodes d'évaluation

Etape	Principaux points à contrôler	Valeur Cible	Méthodes d'évaluation
Aire géographique (de la réception des plants jusqu'au calibrage du produit	Respect de l'exigence de l'aire géographique pour les activités concernées (localisation du lieu de production et de calibrage (déclaration d'identification)	la réception des plants jusqu'au calibrage du produit produites en aire géographique	Visuelle et /ou documentaire
Réception et pré germination des plants	Variétés sélectionnées	- pommes de terre « primeur », ou à chair ferme dite de « nouvelle récolte » - inscrites au Catalogue Officiel Français des variétés ou à la base de données UE des variétés végétales enregistrées - figurant sur la liste des variétés sélectionnées par le groupement	Documentaire et/ou visuelle
	Contrôle sanitaire des plants	Contrôle sanitaire des plants : exempts de parasites de quarantaine	Documentaire
	Pré germination	Pré germination obligatoire d'une durée de 8 jours minimum	Visuelle et/ou documentaire

Plantation	Mode de plantation	Plantation en pleine terre sur billon	Visuelle
		Plantation manuelle avant le 10 mars Plantation mécanique possible à partir du 10 mars	Visuelle et/ou documentaire
Récolte	Durée de culture et période de récolte	Durée du cycle de production de 130jours maximum et récolte avant le 15 mars interdite	Visuelle et/ou documentaire
Récolte et transport jusqu'au centre de préparation	Taux de matière sèche	Taux minimum de 13 % de MS le jour ou la veille de l'arrachage	Documentaire
	Condition de transport	Livraison au centre de préparation dans la journée de récolte	Visuelle et /ou documentaire
Expédition	Délai d'expédition	Délai maximal avant expédition de 5 jours ouvrés après conditionnement	Documentaire

10. Annexe 1

Procédure d'introduction et d'exclusion de variétés destinées à la production de la « Pomme de terre de Noirmoutier ».

L'introduction d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de vérifier le respect des critères techniques suivants ; notamment :

- Rendement brut
- Rendement net (taux de déchets)
- Aspect visuel des tubercules
- Aspect gustatif de la variété

Cette procédure repose sur :

Une campagne d'essai de :

- Durée minimale de l'essai : 2 ans
- Mise en œuvre dans l'aire géographique, chez au moins 3 producteurs en condition réelle de production
- Nombre minimal de plants installés : 200 kg (+-10%) de plants répartis chez ces 3 producteurs

L'avis favorable d'un comité de sélection composé de 5 personnes minimum issues d'au moins 3 collèges parmi lesquels :

- collège producteurs
- collège employés de la coopérative agricole
- collège représentants de l'organisme de défense et de gestion
- collège consommateurs habituels (GMS, restaurant etc.)

Critères d'appréciation pour formuler l'avis :

- caractérisation organoleptique : grille de descripteurs (document de l'organisme de défense et de gestion)
- rendement net
- répartition des calibres (-35 ; 35-55 et +55 (mailles carrées))
- matière sèche
- Tubérisation

L'exclusion d'une variété déjà inscrite dans la liste des variétés fait l'objet d'un avis d'un comité de sélection après constat d'une évolution défavorable des critères techniques et des caractéristiques du produit précités, en lien avec le type « Pomme de terre de Noirmoutier ».

Les décisions finales d'inscription ou d'exclusion d'une variété sont prises par le groupement dans le respect de ses statuts.