RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Pomme de terre de Noirmoutier »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 1er juillet 2020, du règlement d'exécution (UE) 2020 / 908 de la Commission du 24 juin 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [« Pomme de terre de Noirmoutier » (IGP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée

« Pomme de terre de Noirmoutier »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2020-27** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Pomme de terre de Noirmoutier » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 1er juillet 2020, du

règlement d'exécution (UE) 2020 / 908 de la Commission du 24 juin 2020

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Pomme de terre de Noirmoutier » publié au BO-Agri n° 2018-35

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT 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, LÉGUMES ET CÉRÉALES EN L'ÉTAT OU TRANSFORMÉS....3

1. NOM DU PRODUIT....3

2. DESCRIPTION DU PRODUIT....3

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE....3

4. LES ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DÉLIMITÉE

4.1. Identification des opérateurs....4

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité....4

5. LA DESCRIPTION DE LA MÉTHODE 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 8

5.2.3 Réception et préparation des plants 9

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 10

5.2.8 Conditionnement 11

6. ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE....11

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

6.2. Spécificités du produit....12

6.3. Lien causal....12

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE....13

8. ELÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE....13

9. EXIGENCES NATIONALES....14

10. Annexe 1....16

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 comestible frais et fragile, récolté jusqu'au 31 août et après une durée de culture en pleine terre au maximum de 130 jours.

Elle est produite à partir de variétés issues de Solanum tuberosum L. et de ses hybrides, figurant sur une liste des variétés sélectionnées par le groupement, dans le respect d'une procédure d'introduction et d'exclusion. Cette procédure vise à s'assurer que les variétés autorisées respectent les critères de sélection variétale suivants : bonne répartition dans les calibres retenus, teneur maximale en matière sèche, vitesse de tubérisation rapide. Cette liste est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Les caractéristiques particulières de la « Pomme de terre de Noirmoutier » sont les suivantes :

- une couleur de la chair majoritairement jaune,

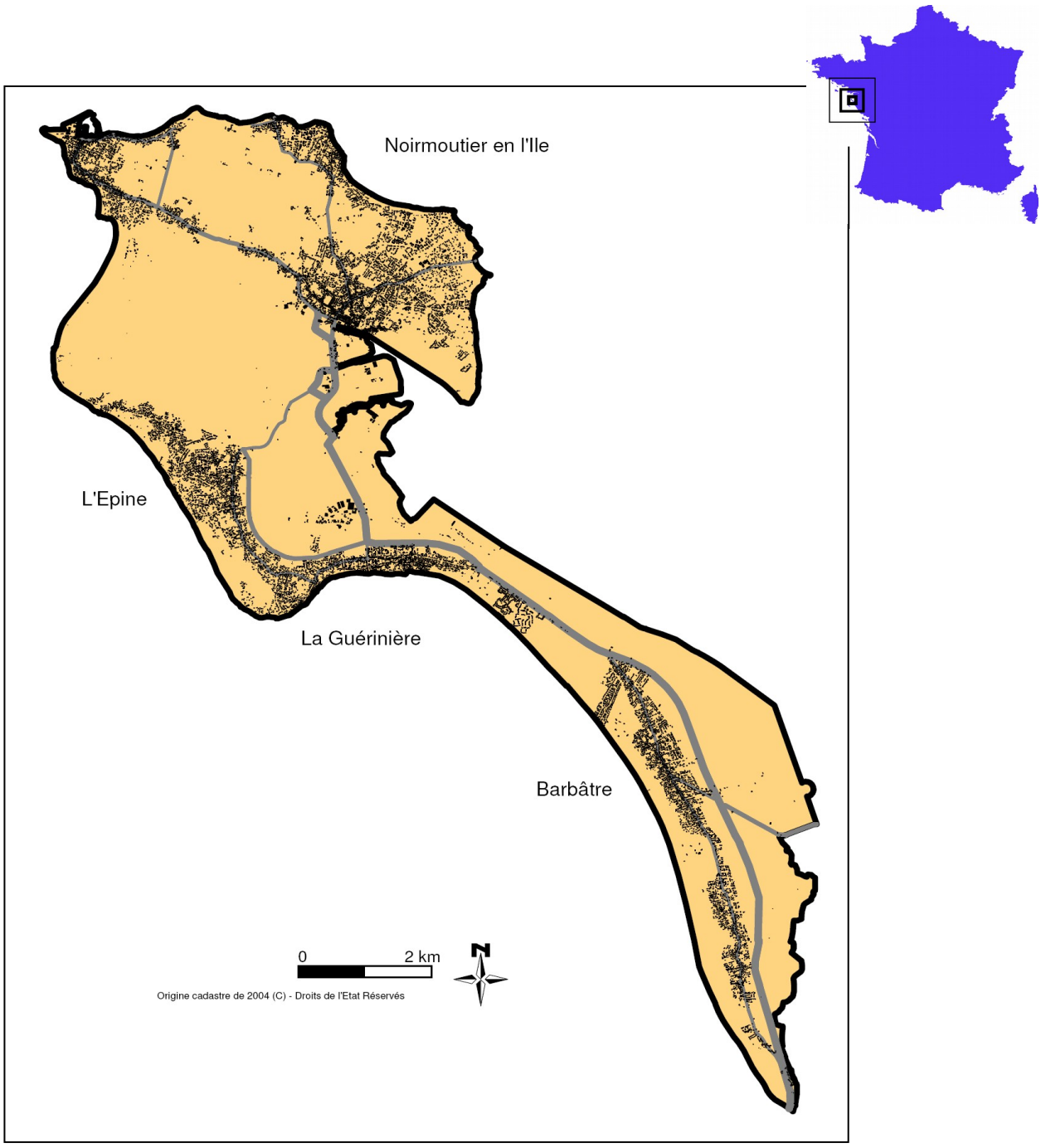
- une peau fine qui se détache assez facilement avant cuisson (sans épluchage),

- des tubercules d'une taille minimum de 17 mm et maximum de 70 mm, avec une différence admise dans chaque conditionnement de 25 mm au plus,

- un pourcentage maximal de matière sèche (≤ à 22 %).

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.



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

ÉTAPES	IDENTIFICATION	SUPPORT DE TRAÇABILITÉ OU DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des plants	- Identification des étiquettes sanitaires - Variétés du plant - Numéro de lot - Calibre du plant	Étiquette 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 Conditionnement	Création du numéro de lot Expédition Les données prises en compte sont : - Le jour du calibrage - La variété - Le jour du conditionnement	Correspondance entre les numéros de livraison et les numéros de lot expédition
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 connaître 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 chaîne 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 connaître les producteurs concernés.
Les numéros de livraison nous indiquent :

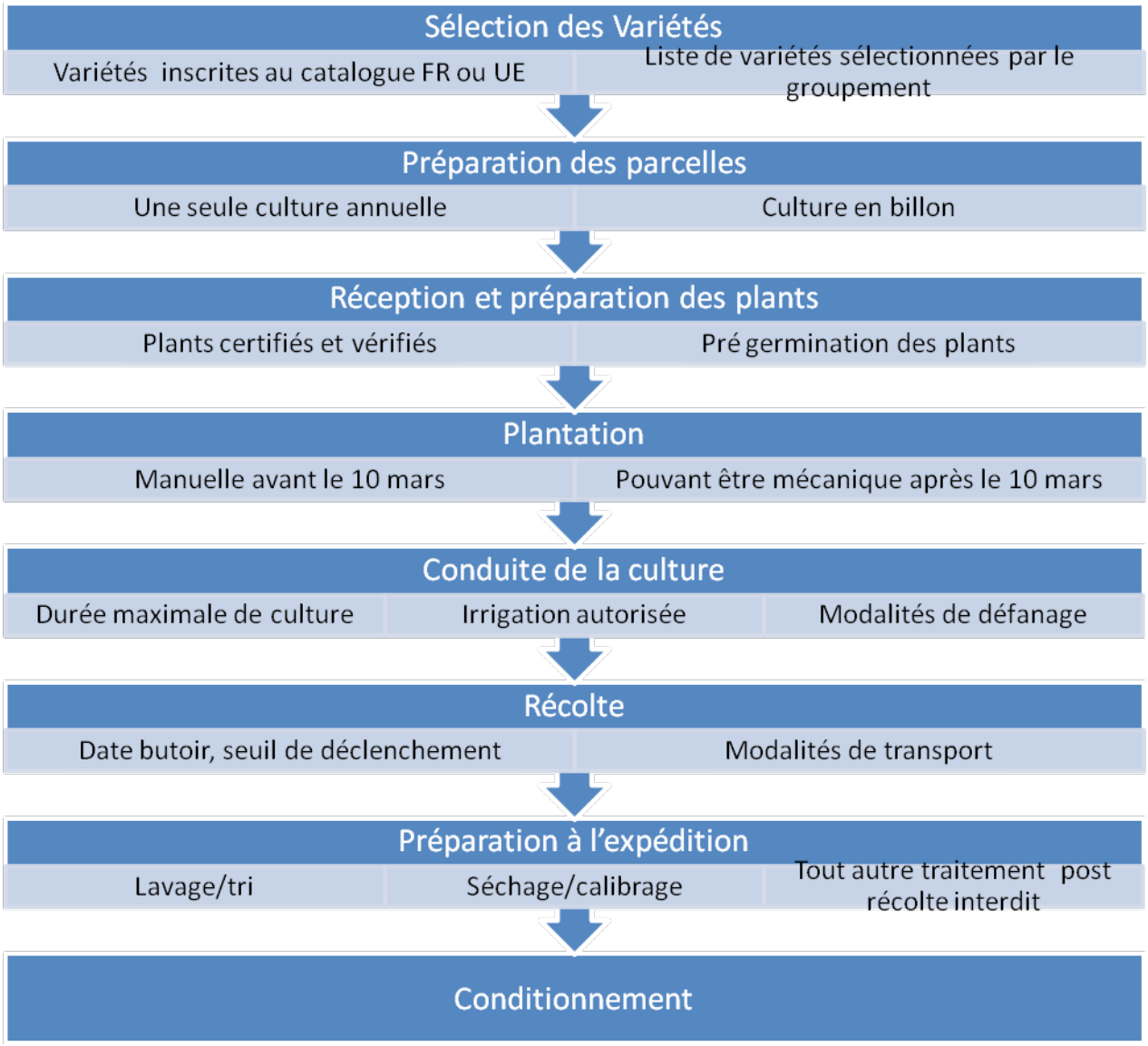
- Le producteur
- Le jour de livraison
- La parcelle concernée
- La date de récolte
- Le poids livré
- La variété

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

ÉTAPES	SUPPORT DE TRAÇABILITÉ 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	Étiquette de certification et/ou autres documents d'enregistrement

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

5.1. Schéma de vie



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 :

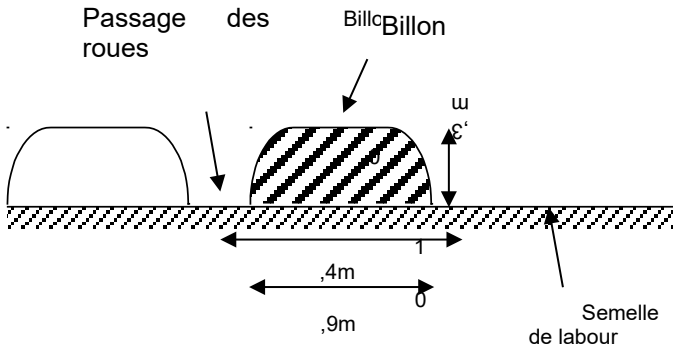
- issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, inscrites au Catalogue Officiel Français des variétés ou à la base de données UE des variétés végétales enregistrées,
- et figurant sur une liste des variétés sélectionnées par le groupement, dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion 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 producteurs, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes .

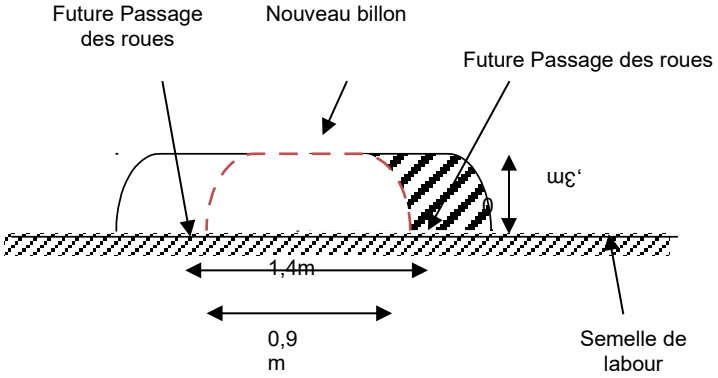
5.2.2 Préparation des parcelles

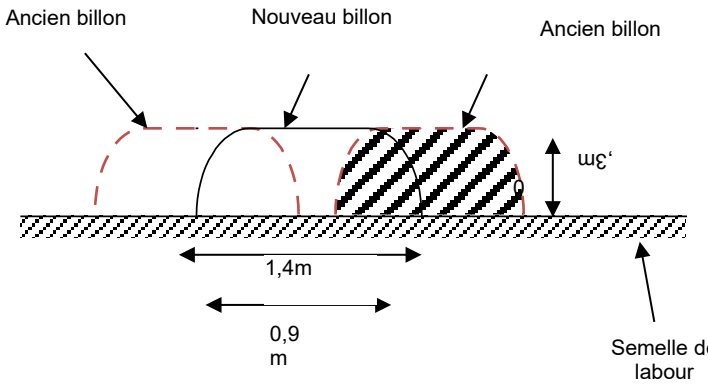
Les parcelles destinées à la production en IGP font l'objet d'une seule culture annuelle.

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 et après le 31 août 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 taux maximum de matière sèche est de 22%.

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. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

L'indication géographique protégée « Pomme de terre de Noirmoutier » repose principalement sur sa réputation particulière dûment acquise ainsi que sur le savoir-faire des producteurs, qui dans un milieu naturel particulier et favorable, a permis de faire de ce produit l'une des pommes de terre les plus connues de France.

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1 Les facteurs naturels

L'île de Noirmoutier, d'une superficie de 48 km², présente une altitude faible et un relief majoritairement plat. L'île repose sur un socle granitique et calcaire sur lequel se sont déposées au cours des temps des alluvions apportées par les courants marins. Les sols cultivés sur l'île sont essentiellement sableux à sablo-limoneux, drainants avec une capacité de réchauffement rapide.

L'île bénéficie d'un climat océanique doux et humide en hiver, avec des vents marins fréquents (Ouest, Sud-ouest), des températures sensiblement plus douces en hiver et au printemps que sur le continent voisin et une relative sécheresse estivale commençant à s'exprimer dès le mois de mai. L'ensoleillement est important (2200 heures/an) et nettement supérieur à celui observé sur le continent proche (+ 300 heures), en particulier au printemps.

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. Dès 1796, les autorités de l'île invitent les habitants à ne plus cultiver la pomme de terre seulement dans les jardins, mais en plein champs dans des terrains qui se révèlent favorables à cette production. Selon les Archives Départementales Vendéennes, l'île accueille 300 ha de pomme de terre en 1860, avec déjà une spécialisation dans la production « primeur ».

A partir de 1875, la réputation et la rareté du produit amènent les maraîchers noirmoutrins à le commercialiser sur les marchés de Saint Nazaire, de Nantes et Anglais (1500 tonnes en 1881)[1], avec des livraisons attestées dès le mois de mai. La notoriété est telle que des compagnies anglaises s'installent sur l'île au cours des années 1880 pour y produire de la pomme de terre.

Le souci constant de maintien et d'amélioration de la qualité du produit donnera naissance à la célèbre variété Bonnotte de Noirmoutier dans les années 1920 qui deviendra dès 1938 une référence de la pomme de terre de qualité (Jean Feytaud, la pomme de terre, Que Sais-je, 1949, p 66).

Un syndicat de défense agricole nait en 1939 sur fond de conflits de prix entre négociants et producteurs. Ce syndicat préfigurera l'organisation en coopérative agricole des producteurs de pomme de terre de l'Île de Noirmoutier qui dès 1950 réunit une production de 4000 tonnes de pommes de terre « primeur ».

La trentaine de producteurs, appartenant à cette coopérative et dénommés localement « Pataquous », exploitent de petites fermes spécialisées dans la pomme de terre (de dimension presque deux fois inférieure à la moyenne nationale). Ces producteurs « artisans » se transmettent, souvent de génération en génération, l'expérience acquise tout en améliorant leurs techniques de production dans un environnement marqué par une forte cohésion collective et l'entraide.

Ces savoir-faire s'expriment notamment à travers la préparation précoce du sol en billons, l'installation de systèmes d'irrigation, le travail de sélection des variétés à la couleur de chair majoritairement jaune adaptées au contexte îlien et la pré-germination systématique des plants. Il s'agit aussi de l'encadrement et de la maitrise des arrachages à partir de mi-mars, ou encore des modalités de transport et de préparation pour préserver la fraicheur et la fragilité du produit avant expédition.

C'est ainsi que la « Pomme de terre de Noirmoutier » est fêtée chaque année depuis plus de 20 ans, à partir de fin avril début mai et attire chaque fois plusieurs milliers de personnes La coopérative agricole a d'ailleurs créé un club des amoureux de la « Pomme de terre de Noirmoutier »[2] qui rassemble tant des consommateurs ou auteurs de blogs culinaires que de nombreux chefs de cuisine reconnus en France et à l'étranger.

6.2. Spécificités du produit

Les « Pommes de terre de Noirmoutier » sont récoltées jusqu'à la fin août après une durée courte de culture en pleine terre. Elles sont également parmi les premières à être commercialisée au début du printemps sur le marché français. Elles présentent une peau fine se détachant assez facilement avant cuisson et une teneur maximale en matière sèche.

6.3. Lien causal

La réputation de la « Pomme de terre de Noirmoutier » s'est construite sur plus de deux siècles d'histoire à travers l'attrait qu'elle a suscitée tant au niveau des consommateurs régionaux qu'étrangers. Ses caractéristiques comme la précocité des premières productions, la période courte de culture en pleine terre, la finesse de la peau et sa teneur maximale en matière sèche, sont directement liées aux propriétés des sols légers et filtrants qui en se réchauffant rapidement assurent un développement rapide des tubercules. Les températures et l'ensoleillement (notamment au printemps) significativement plus important sur l'île que sur le continent voisin contribuent également à ce cycle végétatif de production caractéristique.

[1] "L'île De Noirmoutier Pittoresque Et Historique" de Henri Martin (auteur) Editeur : Imp. Lussaud; Édition : 1ère Édition (1986)
[2] http://www.lanoirmoutier.com/le-club/

Le savoir-faire professionnel et l'encadrement collectif des étapes de production comme la pré-germination, la préparation du sol en billons, la sélection variétale continue, ont permis d'établir une réputation à la production de pommes de terre sur l'île de Noirmoutier qui ne s'est par la suite jamais affaiblie. Le contexte îlien, avec sa cohésion collective et sociale, a été déterminant dans cette construction.

Les aptitudes culinaires de la pomme de terre de Noirmoutier (cuisson vapeur, rissolage…) sont reconnues depuis de nombreuses années par les consommateurs et les chefs de cuisine[3]. C'est ainsi par exemple qu'en 1996, lors d'une vente aux enchères à l'hôtel Drouot avec Me Pierre Cornette de Saint Cyr, le premier lot de 5 kilos de pomme de terre de Noirmoutier a atteint 15.000 francs !" Davantage que la truffe...

Le prix moyen de la « Pomme de terre de Noirmoutier » est aujourd'hui généralement 2 à 5 fois supérieur à celui des autres pommes de terre commercialisées à la même période, tout en représentant en volume sur l'ensemble de ce marché moins de 10%.

Véritable élément constitutif du patrimoine noirmoutrin, et activité essentielle de l'économie agricole de l'île, la « Pomme de terre de Noirmoutier » contribue autant que le tourisme, la pêche et les marais salants, à la vie et l'identité de l'île de Noirmoutier. Aujourd'hui, la réputation de « Pomme de terre de Noirmoutier » est toujours intacte et les enquêtes d'opinion récentes la placent en tête des régions françaises appréciées pour leur pomme de terre primeur[4].

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. Éléments spécifiques de l'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation 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.

[3] Articles de presse : MaxiCuisine, mensuel, avril 2017 page 8, Le Marin, hebdomadaire, avril 2017, page39, Le Figaro, hebdomadaire, 19 mai 2017 page 120, Closer, hebdomadaire, 26 mai 2017, page 63

[4] Etude Opinionway de 2014 pour le CNIPT et FranceAgrimer - http://www.cnipt.fr/wp-content/uploads/2015/04/UAprimeur2014_synth%C3%A8se.pdf page 2

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	- 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

Etape	Principaux points à contrôler	Valeur Cible	Méthodes d'évaluation
Récolte	Durée de culture et période de récolte	Durée du cycle de production de 130jours maximum et récolte avant le 15 mars et après le 31 août 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	Taux de matière sèche	Taux maximum de 22%	Documentaire
	Délai d'expédition	Délai maximal avant expédition de 5 jours ouvrés après conditionnement	Documentaire

10. Annexe 1

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

L'introduction d'une nouvelle variété respecte une procédure qui 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 :

* bonne répartition dans les calibres retenus par le cahier des charges teneur maximale en matière sèche
* vitesse de tubérisation rapide

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.