

Recommandations interprofessionnelles Campagne primeur 2017

Deux types de pommes de terre sont récoltées et disponibles au printemps et à l'été de chaque année :

- > Des POMMES DE TERRE DE PRIMEUR répondant à l'arrêté de commercialisation,
- > Des POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION OU POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION À CHAIR FERME

LES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

selon l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997 modifié par l'arrêté du 18 février 2009

- Elles doivent avoir été récoltées dans l'année, avant leur complète maturité,
- leur peau doit pouvoir être enlevée aisément sans épluchage,
- o sont inaptes à une longue conservation,
- O doivent être commercialisées rapidement après l'arrachage,
- one peuvent être commercialisées que jusqu'au 15 août de chaque année.

Seules les pommes de terre de primeur qui répondent à cette définition pourront :

- Utiliser l'argumentation « fraîchement récoltées »,
- Etre identifiées « Primeur de France » selon les conditions de la section nationale des primeuristes, contact section nationale primeur : Anne-Sophie HERRY <u>as.herry@cerafel.com</u>
- Ce logo peut également être associé au logo « Pommes de terre de France », réservé aux opérateurs adhérant au règlement technique d'usage. Voir www.cnipt.fr
- La règlementation permet également d'appeler les POMMES DE TERRE
 DE PRIMEUR « pommes de terre nouvelles ». Le Cnipt recommande
 cependant de les appeler uniquement POMMES DE TERRE DE PRIMEUR
 pour éviter la confusion dans l'esprit du consommateur avec les pommes
 de terre « nouvelle récolte ».



LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION « NOUVELLE RÉCOLTE »

Sont les pommes de terre matures très précoces et précoces **récoltées et commercialisées en France** en 2017.

Selon la réglementation, elles doivent être étiquetées :

> POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

OU

> POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION À CHAIR FERME

(selon le catalogue d'inscription de la variété). Elles peuvent porter en complément la mention

« nouvelle récolte » jusqu'au 30 septembre.

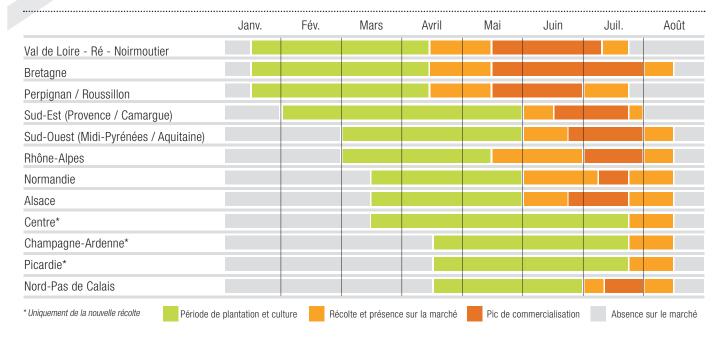


Pour que les consommateurs puissent apprécier et identifier ces différences, le CNIPT recommande de laisser un maximum de place à l'offre POMMES DE TERRE DE PRIMEUR et « nouvelle récolte », lorsque celle-ci atteint son meilleur potentiel qualitatif et quantitatif. Les POMMES DE TERRE DE PRIMEUR, du fait de leur fraicheur et de leur fragilité, doivent en outre bénéficier d'une attention particulière.

CONSERVATION 2016/2017



CALENDRIER PRÉVISIONNEL DES RÉCOLTES 90 à 120 jours entre plantation et récolte (moy. 100 jours)



RECOMMANDATIONS INTERPROFESSIONNELLES SUR L'EMBALLAGE ET LE CONDITIONNEMENT

Afin de préserver toute la fraîcheur du produit et pour garantir toutes les qualités visuelles et gustatives propres à la POMME DE TERRE DE PRIMEUR:

Privilégier des petits formats de conditionnement

- Le CNIPT recommande l'usage d'un conditionnement de petit format pour assurer une rotation forte des produits, à l'instar de certains fruits et légumes de saison, fragiles et peu stockables
- Pour les pommes de terre vendues en pré-emballé : le CNIPT recommande l'usage de conditionnements en 1 kg (voire en 1,5 kg max.)
- Pour les pommes de terre vendues en vrac : le CNIPT recommande l'usage de plateaux (ou autres conditionnements) en 5 kg (voire 10 kg ou 12,5 kg max.).

Privilégier un emballage protecteur et différenciant

- Le CNIPT recommande l'usage d'un emballage protecteur qui maintienne toutes les spécificités du produit, permettant de :
- > Protéger de la lumière
- > Protéger des chocs
- > Ne pas être concentrateur de chaleur

Pour démarquer les POMMES DE TERRE DE PRIMEUR des POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION et POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION À CHAIR FERME, l'emballage peut mettre en avant l'origine et/ou la dimension régionale du produit (signes visuels évocateurs du bassin de production).

Il est également recommandé de rendre suffisamment visibles et lisibles les mentions légales sur l'étiquetage.

RECOMMANDATIONS INTERPROFESSIONNELLES AU NIVEAU DE LA CHAÎNE LOGISTIQUE

- Accompagner l'offre en magasin (emplacement de préférence différencié de celui de la POMME DE TERRE DE CONSERVATION, signalétique attractive faisant ressortir la dimension fraîcheur des produits)
- Intégrer le produit dans la chaîne logistique des produits de saison « sensibles » et rapidement périssables, de la récolte jusqu'à la mise en rayon
- Suivre les recommandations de la fiche pédagogique « LA POMME DE TERRE DE PRIMEUR, un produit ultra frais » concernant sa gestion en rayon et complétée par la fiche pédagogique « Balisage des pommes de terre au sein du rayon fruits et légumes ».

COMMUNICATION PRIMEUR

Grand public

Sponsoring TV d'émissions de jeux sur France TV et de « Un dîner presque parfait » sur W9

- > du 1er au 28 mai 2017
- > 315 GRP
- > 37% de couverture chez les 35-59 ans
- > 15,2 répétitions

Communication digitale

Relations presse et publiques

Dossier de presse pour annoncer la primeur aux médias aux longs délais de bouclage

Portage produits en presse grand public auprès de 20 rédactions

Dans le cadre du programme européen : Voyage presse

Animations en magasin

Outils RP : dossier presse, fiches mensuelles, pushmail recette, newsletter, déjeuner presse, atelier culinaire, créations de contenus.

43-45 rue de Naples - 75008 Paris

Tél.: 01.44.69.42.10 Fax: 01.44.69.42.11

cnipt.fr

cnipt-pommesdeterre.com recette-pomme-de-terre.com

