

SAISON  
2025

# DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

Un terroir remarquable	2
Se faire du bien, tout simplement	4
La pomme de terre de l'île de Ré	6
Les familles de producteurs	7
La primeur APO	8
Une saison 2025 pleine de saveurs	10
Un atout santé	12
Recettes	15
La coopérative Uniré	17





## UN TERROIR REMARQUABLE AU SERVICE D'UN PRODUIT D'EXCEPTION

**Sur l'Île de Ré, la terre et la mer se rencontrent pour offrir un produit unique**, porteur de l'identité et du savoir-faire de nos producteurs : la Pomme de Terre de l'Île de Ré, bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Cette reconnaissance est le fruit d'un engagement sans faille des agriculteurs Rétais, rassemblés au sein de la coopérative Uniré, qui perpétuent depuis des générations une culture exigeante et respectueuse de l'environnement.

**Récoltée à la main dès les premiers jours du printemps**, cette pomme de terre nouvelle séduit par sa peau fine, sa chair fondante et ses arômes subtils. Son goût unique, alliant des notes sucrées et salées avec une légère touche de noisette, est le reflet d'un terroir préservé, d'un climat océanique doux et d'un sol sablo-limoneux idéal pour sa culture.

Un produit ancré dans une tradition vivante et tournée vers l'avenir. Uniré, coopérative engagée, œuvre au quotidien pour valoriser ce produit emblématique, garantissant aux consommateurs une qualité irréprochable.

**Choisir la pomme de terre AOP de l'Île de Ré, c'est privilégier un mode de vie alliant "bien vivre" grâce à la simplicité et au plaisir, "bien-être" par une alimentation saine et naturelle, "bien manger" avec des produits de qualité, et "bien faire" en soutenant une culture locale respectueuse des traditions et de l'environnement.**



# SE FAIRE DU BIEN, TOUT SIMPLEMENT



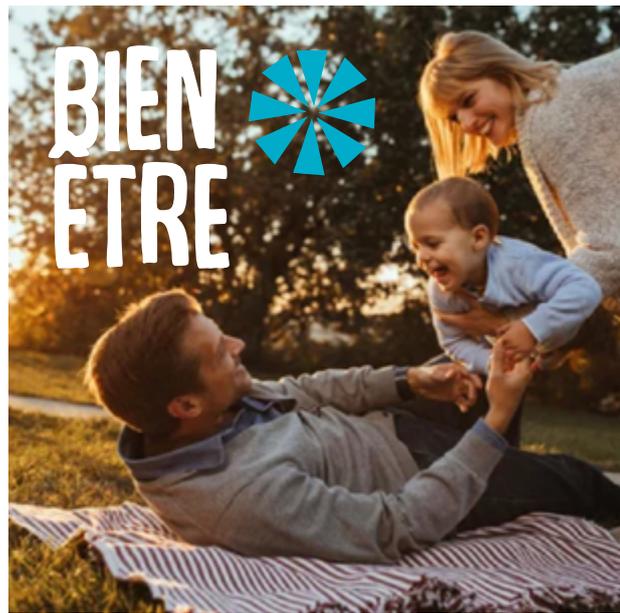
## # BIEN FAIRE

Produite dans le respect des traditions et de l'environnement, la pomme de terre Île de Ré incarne un savoir-faire local transmis de génération en génération. Les producteurs, engagés et passionnés, privilégient des méthodes respectueuses des écosystèmes et du cycle naturel des cultures. De la plantation à la récolte, chaque étape est réalisée avec exigence. Cet engagement responsable permet de protéger l'environnement, mais aussi de soutenir une agriculture locale durable, tout en garantissant un produit authentique et de qualité.



## # BIEN MANGER

Avec son goût unique et sa qualité exceptionnelle, la pomme de terre Île de Ré s'adapte à toutes les envies culinaires. Sa texture fondante et sa saveur délicate permettent de créer des plats simples ou raffinés, en sublimant aussi bien les recettes traditionnelles que les inspirations plus modernes. Facile à cuisiner, elle invite à une alimentation savoureuse et équilibrée, où le plaisir des papilles reste toujours au cœur du repas.



## # BIEN VIVRE

La pomme de terre Île de Ré incarne l'art de vivre à la rétaise, où simplicité et plaisir se rencontrent autour de moments de partage en famille ou entre amis. Facile à préparer et à cuisiner, elle s'intègre parfaitement dans une cuisine du quotidien sans contrainte, laissant plus de temps pour profiter des choses essentielles. Cultivée avec passion par des producteurs locaux, elle permet de savourer des repas authentiques sans complication, favorisant un mode de vie équilibré et serein, où bien manger rime avec bien vivre.

## # BIEN ÊTRE

Naturelle et cultivée avec soin, la pomme de terre Île de Ré s'intègre parfaitement dans une alimentation saine et équilibrée. Riche en nutriments essentiels, elle apporte de l'énergie tout en restant légère et digeste. Allier plaisir et équilibre devient ainsi facile, favorisant un mode de vie plus harmonieux. Consommer des produits simples et locaux, c'est aussi prendre soin de soi et cultiver un bien-être durable qui se partage et profite à tous.

# LA POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

## UN PEU D'HISTOIRE

Autrefois cultivée pour l'auto-consommation, la pomme de terre de l'Île de Ré a pris de l'importance au début du XX<sup>ème</sup> siècle pour compenser la crise viticole causée par le phylloxéra. Son véritable essor a eu lieu après la Seconde Guerre mondiale, sur les terres les plus nobles de l'île. Réputée pour sa précocité et ses qualités gustatives, la pomme de terre de l'Île de Ré AOP est aujourd'hui la principale culture maraîchère de l'île.

L'excellence est le mot d'ordre pour décrire la manière dont ce tubercule exceptionnel est cultivé par des producteurs passionnés, engagés dans une agriculture durable et respectant un cahier des charges rigoureux..

La primeur de l'Île de Ré est confiée à des agriculteurs expérimentés, exclusivement basés sur l'Île de Ré et membres de la coopérative Uniré. Sa culture est minutieusement détaillée dans un cahier des charges strict et précis.

C'est une variété qui requiert de l'attention, tant dans le choix des terres, que dans la technique et les équipements utilisés.

C'est sur un **terroir d'exception** que grandit cette primeur : au sein des sols calcaires, secs et sablonneux de l'île, balayés par la brise marine et réchauffé par un climat doux et particulièrement ensoleillé.

## LE LABEL AOP

Le goût inimitable de la pomme de terre est garanti par un jury de dégustation officiel, encadré par l'**Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité et certifié par Qualisud.**



Depuis 1998, les Pommes de Terre de l'Île de Ré bénéficient d'une AOP.

L'obtention de ce prestigieux signe de qualité va de pair avec le **respect d'un cahier des charges exigeant** certifiant des méthodes de production reconnues et garantissant une maturité optimale pour une qualité toujours supérieure. Ce cahier des charges va définir des règles qui déterminent notamment les méthodes de culture.



100

HECTARES  
plantés

13

Familles de  
PRODUCTEURS

2 000

TONNES de  
pommes de terre

## HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La HVE est une certification agricole française garantissant des pratiques respectueuses de l'environnement.

Elle repose sur :

- La préservation de la biodiversité,
- La gestion raisonnée de l'eau,
- La réduction des intrants et
- L'adoption de pratiques durables.

Obtenu après un audit, elle valorise les exploitations engagées dans une démarche agroécologique.

Les producteurs, vigneron et maraîchers de la coopérative **UNIRÉ** sont engagés dans ce processus depuis plusieurs années. L'objectif 100 % sera atteint en 2026.

*« C'est une princesse, on lui apporte beaucoup de choses car elle doit avoir tout à disposition pour ne pas avoir à bouger. Il faut qu'elle soit bien installée. Elle n'aime pas les extrêmes. Elle n'aime pas le trop froid ni le trop chaud, elle n'aime pas le trop d'eau. C'est un juste milieu à apporter à notre culture. C'est une attention et une astreinte au quotidien. »*

Rémi Carré - Producteur

## LES FAMILLES DE PRODUCTEURS

Qu'ils soient situés au Bois Plage-en-Ré, à Saint-Clément-des-Baleines, à La Couarde, à Sainte-Marie-de-Ré ou ailleurs dans l'une des 10 communes de l'île, une douzaine de producteurs est engagée dans la culture des pommes de terre. Ils sont apporteurs à la coopérative et fournissent environ **2000** tonnes de pomme de terre par an.

Ce savoir cultiver se transmet de génération en génération sur l'île de Ré. Au travers de cet engagement, ces familles acceptent délibérément de respecter le cahier des charges qui garantit à la fois la qualité et la traçabilité des Pommes de Terre AOP de l'île de Ré.

C'est cet engagement qui permet à la coopérative d'assurer la qualité constante des pommes de terre et de défendre au quotidien les valeurs de respect du produit, du terroir, des producteurs et de l'environnement.



## LA PRIMEUR AOP

Elle est appelée « primeur » car elle est récoltée avant complète maturation et sa peau fine qui se détache par simple grattage la rend inapte à la longue conservation. Il s'agit donc d'un **produit frais**.

Les pommes de terre sont mises en germination, produites, récoltées, triées, calibrées et **conditionnées uniquement sur le territoire de l'Île de Ré** selon une cartographie bien précise.

## LES VARIÉTÉS

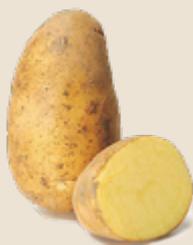
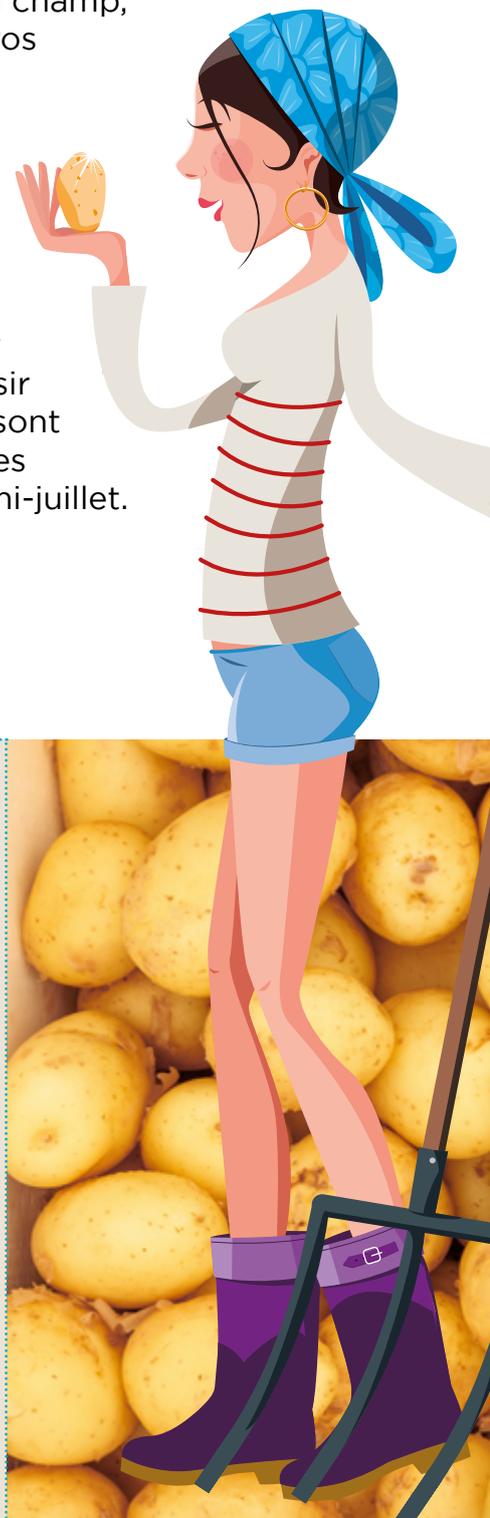
Véritable **princesse de l'Île de Ré**, elle comprend deux variétés primeurs: Alcmaria et Charlotte. Fragile, cette pomme de terre doit être conservée à l'abri de la lumière pour que ses qualités gustatives perdurent et consommée dans les neuf jours qui suivent la date de son conditionnement.

## QUELLE PÉRIODE ?

Dès les **premiers jours du printemps**, la pomme de terre de l'Île de Ré dévoile toute sa splendeur, marquant le début des premières récoltes.

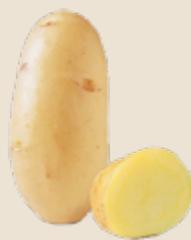
Dès le **mois d'avril**, elles sont récoltées en plein champ, offrant les plus gros volumes.

Ces véritables « princesses » de l'Île de Ré font alors leur apparition sur les marchés, pour le plus grand plaisir des gourmets et sont trouvables dans les étales jusqu'à la mi-juillet.



**ALCMARIA**

Uniquement cultivée sur l'Île de Ré et nulle part ailleurs, l'**Alcmaria** est la variété primeur phare. Elle arrive sur les marchés dès la mi-avril. En début de saison, sa peau est pelucheuse, fine. Sa chair est fondante, son goût unique. Elle est exquise à la vapeur.



**CHARLOTTE**

Pomme de terre de caractère, la **Charlotte**, présente de fin-mai à la fin de campagne en juillet, allie une belle présentation à une excellente qualité gustative. Sa chair jaune, ferme, lui permet d'être cuisinée de façons variées.

## OÙ LA TROUVER ?

Le réseau de distribution nationale : Chez les primeurs, sur les marchés, chez les grossistes, en grande distribution, au restaurant. Les pommes de terre de l'île de Ré sont présentes sur tout le territoire français. Produit frais, elles sont présentes sur les étals dans leur caissette au bleu inimitable et en sachet fraîcheur...

## LES SIGNES DISTINCTIFS

- Produit de **saison**
  - **Fraicheur**
  - **Peau fine**
  - **Goût sucré**
- **Chair ferme** à la cuisson, fondante en bouche
  - **AOP**
- **Patrimoine** culinaire français



## N'EST PAS PRIMEUR QUI VEUT !

Pour bénéficier de l'appellation "pomme de terre de primeur", il faut répondre aux impératifs suivants :

- Être récoltée au printemps, en fonction de leur maturité
- Être inapte à une longue conservation.
- Être commercialisée rapidement après l'arrachage.
- Leur peau doit pouvoir être enlevée aisément sans épluchage.

# UNE SAISON 2025 PLEINE DE SAVEURS ET D'ANIMATIONS !

Cette année, la pomme de terre AOP Primeur de l'Île de Ré revient en magasin avec une toute nouvelle campagne, aussi haute en couleur qu'appétissante.

Au menu : une expérience sensorielle où gourmandise, découverte et créativité sont au rendez-vous.

Avec sa chair fondante et son goût délicieusement sucré-salé, la pomme de Terre AOP Primeur est une **invitation à la créativité culinaire**, inspirant tant les amateurs que les passionnés. C'est en ce sens que la nouvelle campagne 2025 a été imaginée.

À cette occasion, **les rayons des magasins se transforment en véritables décors insulaires**. Grâce à des PLV (Publicités sur Lieu de Vente) originales et immersives, les consommateurs seront plongés au cœur des terres sablonneuses de l'Île de Ré, où cette pomme de terre d'exception voit le jour. Ces dispositifs captivants maximiseront l'impact en magasin et attireront tous les regards !

**Les animations en magasin** ne manqueront pas de susciter l'intérêt : **dégustations savoureuses, fiches recettes** imaginées par des chefs locaux et conseils pratiques permettront aux clients de découvrir toutes les nuances de ce produit unique.

En plus d'enrichir l'expérience client, cette initiative vise à favoriser la rotation des produits en rayon tout en valorisant leur fraîcheur et leur qualité exceptionnelle. Chaque visite en magasin devient une occasion parfaite pour se faire plaisir, s'informer et repartir avec des idées recettes gourmandes pleines d'originalité.





LA POMME DE TERRE  
**ÎLE DE RÉ**  
A.O.P.

LA POMME DE TERRE  
**ÎLE DE RÉ**

LA POMME DE TERRE  
**ÎLE DE RÉ**  
A.O.P.

LA POMME DE TERRE  
**ÎLE DE RÉ**  
A.O.P.

LA POMME DE TERRE  
**ÎLE DE RÉ**  
A.O.P.

15kg



Disponible de mi-avril à juillet 2025, la Pomme de Terre AOP Primeur de l'Île de Ré promet une saison gourmande et festive. Le moment idéal pour célébrer et partager ce fleuron du terroir français en famille ou entre amis.

## RICHE EN VITAMINES

Ce légume est un étonnant bien-fait. Sa teneur importante en glucides, vitamines C et minéraux lui confèrent des propriétés indispensables à l'organisme. La pomme de terre de l'île de Ré est également recherchée pour son faible apport calorique et son usage culinaire la dispense de toute matière grasse.

L'AOP Primeur est un légume, elle ne contient donc pas de féculé et ne lui permet pas de tenir sous forme de purée. Pour la cuisiner d'Avril à Juillet, elle est plutôt recommandée en poêlée, bouillie, vapeur ou encore cuite au four.

En bref, la pomme de terre de l'île de Ré a de la tenue et de la grandeur sous toutes ses formes ! Chacun peut la cuisiner selon ses envies et explorer les **1001 facettes** culinaire de cette pomme de terre !

## UN ATOUT SANTÉ

La pomme de terre primeur reste la « chouchou » des nutritionnistes. Grâce à ses fibres insolubles, elle favorise le transit intestinal et peut réduire l'absorption de certains lipides. La pomme de terre primeur AOP de l'île de Ré contribue aux

apports quotidiens en fibres, vitamines et minéraux, s'intégrant ainsi parfaitement dans une alimentation équilibrée.

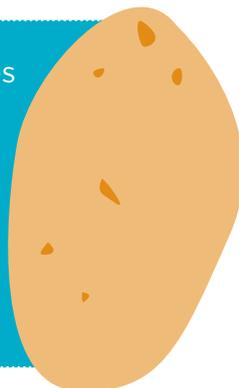
## FORME ET PLAISIR

Des glucides complexes pour éviter les petits creux ! Selon les variétés, cette pomme de terre contient de 15 à 19% de glucides complexes, ce qui lui confère les qualités nutritionnelles d'un légume.

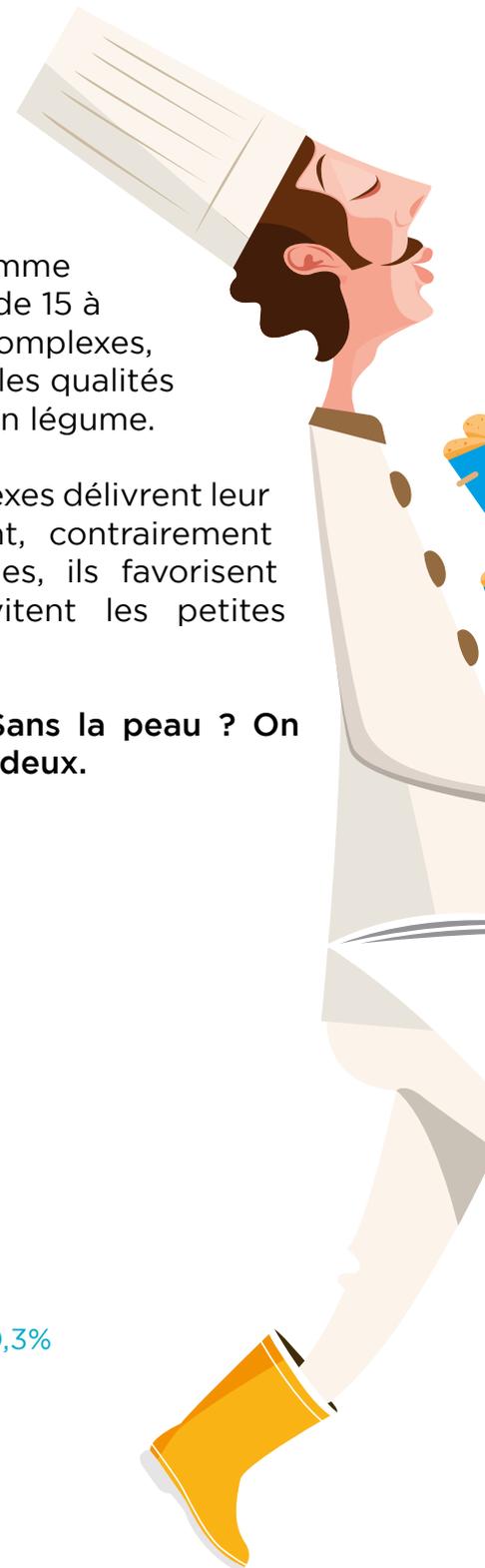
Ses sucres complexes délivrent leur énergie lentement, contrairement aux sucres simples, ils favorisent la satiété et évitent les petites fringales.

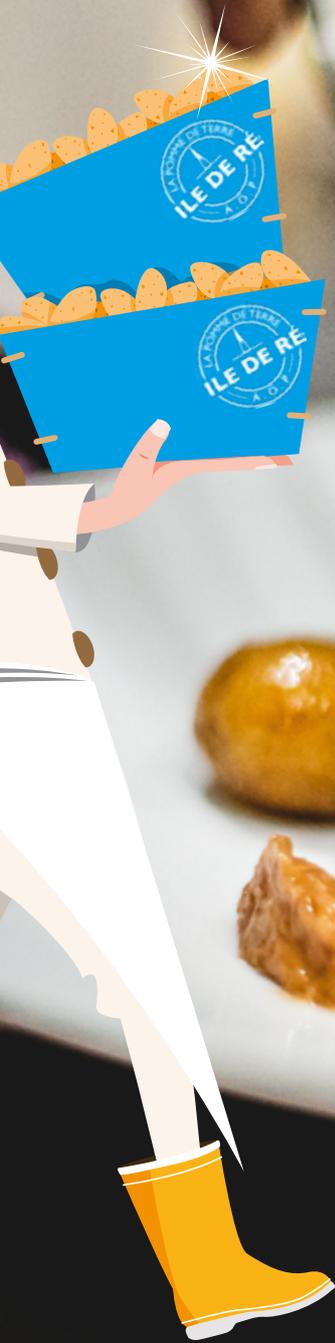
Avec la peau ? Sans la peau ? On vous répond : les deux.

2% de fibres  
2% de protéines  
<2% de vitamines et minéraux  
16% d'amidon  
78% d'eau en moyenne



...et un très petit pourcentage de matières grasses 0,3%





# STICK DE GNOCCHIS AU PARMESAN

## SAUCE CRÈME CRUE À L'ESTRAGON



- 1** Comme pour une **pâte à gnocchis**, **cuire** les PDT en démarrant la cuisson à froid.
- 2** Une fois les PDT cuites, pour **recupérer la pulpe** (chaire) sans la peau : enlever la peau et les écraser à la fourchette ou les passer au tamis pour récupérer la chaire.
- 3 Mélanger** la chaire de PDT avec le parmesan, la farine, le jaune d'œuf, sel, poivre jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- 4 Former** des petits boudins et les recouvrir d'un peu de farine.
- 5 Préparer** la panure : mélanger dans un plat la chapelure, les zestes de citrons, le piment, 10g de parmesan.
- 6 Battre** l'œuf dans une assiette.
- 7 Passer** les boudins de gnocchis dans l'œuf puis rouler dans la chapelure.
- 8 Déposer** les dans l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 9 Pour la sauce**, mélanger la crème fraîche épaisse avec de l'estragon, du sel, du poivre et un peu de citron.

### INGRÉDIENTS :

- 500g de PDT moyenne
- 125g de farine
- Parmesan 60g (50g pour la pâte et 10g pour la chapelure)
- 1 jaune d'œuf
- Sel-poivre
- 100g de chapelure de pain fine
- 1 œuf
- Zeste d'un citron
- Piment d'Espelette
- Huile de friture
- 100g de crème fraîche épaisse
- 1 bouquet d'estragon



La fromagerie

La Fromagerie de Maëva



Fromagerie de Maëva

La Fromagerie de Maëva

# LA COOPÉRATIVE UNIRÉ



Cette production est assurée par **13 producteurs** adhérents à la coopérative et cultivant pas moins de **100 hectares** de pomme de terre sur l'Île de Ré.

Tout au long de la saison de la pomme de terre, de début avril à début juillet, **les adhérents apportent leur récolte à la coopérative.**

Celle-ci est **analysée et agréée** pour s'assurer qu'elle répond bien aux critères de qualité exigés par le cahier des charges. Les producteurs sont ensuite rémunérés en fonction du volume de leur production, mais aussi et surtout en fonction de la **qualité de leur récolte.**

Enfin, **c'est la coopérative qui se chargera de conditionner** et commercialiser les précieuses Pommes de Terre de l'Île de Ré à travers toute la France.

Tout l'intérêt de la coopérative est de réussir à **mutualiser les forces, les moyens de production et les savoir-faire** pour améliorer sans cesse la qualité de la Pomme de Terre de l'Île de Ré mais aussi pour la défendre et la promouvoir au mieux.

## Coopérative UNIRÉ

Route de Sainte Marie  
17580 Le Bois Plage en Ré

Tél. 05 46 09 23 09

**OUVERTURE** : D'avril à septembre  
du lundi au samedi • 9h00 > 19h00





**Choisir la pomme de terre Île de Ré**, c'est privilégier un mode de vie alliant bien vivre grâce à la simplicité, bien-être par une alimentation saine, bien manger avec des produits de qualité, et bien faire en soutenant une culture locale respectueuse des traditions et de l'environnement.

[www.ilederepommedeterre.com](http://www.ilederepommedeterre.com)



[GÉNÉRATION RÉ](#)  
[podcast](#) ▶

## CONTACT PRESSE

### Agence Communicante :

• Antoine Monnier - 06 73 80 93 65  
[antoine.monnier@communicante.fr](mailto:antoine.monnier@communicante.fr)

• Khadeja Camara - 06 82 62 37 57  
[khadeja.camara@communicante.fr](mailto:khadeja.camara@communicante.fr)

