

Collection 2015
DOSSIER DE PRESSE

LA PRIMEUR

DES PRIMEURS



LA 
NOIRMOUTIER
— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —



LA PRIMEUR DE NOIRMOUTIER, SES ATOUS VONT VOUS ENCHANTER...



UNIQUE

La Noirmoutier bénéficie d'un terroir et d'un savoir-faire unique ! Grâce au microclimat de l'île, elle est la plus précoce des pommes de terre primeurs françaises. Plantée dans une terre sablonneuse avec une méthode de profilage du sol spécifique, elle est arrachée à la main pour une partie de la production. La force de LA Noirmoutier est d'avoir su préserver ses traditions et le savoir-faire de ses artisans cultivateurs !

SAVOUREUSE

C'est parce qu'elle est récoltée avant maturité que la pomme de terre primeur de Noirmoutier offre une saveur d'exception. Sa peau fine et son goût délicatement sucré accompagnent délicieusement les recettes printanières et estivales !

PRÉCIEUSE

Fragile et délicate, la pomme de terre primeur de Noirmoutier mérite la plus grande attention. Sa saison est courte et il faut vite en profiter. On la retrouve sur nos étals dès le mois d'avril et elle ne peut être vendue après le 31 juillet. L'arrivée de la pomme de terre primeur de Noirmoutier est un moment très attendu par tous les gourmands !



Edito

NICOLAS PAILLE – DIRECTEUR DE LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOIRMOUTIER.

EN 2015 PLUS QUE JAMAIS, LA NOIRMOUTIER EST LA PRIMEUR DES PRIMEURS !

Les Français sont de plus en plus exigeants en matière de produits alimentaires : intransigeants sur la qualité et attentifs aux méthodes de production. À la recherche de saveurs et d'authenticité, ils se tournent donc vers les produits locaux, du terroir. Dans ce contexte, la pomme de terre primeur de Noirmoutier a toutes les cartes en main. C'est la primeur des primeurs, le trésor culinaire de l'île de Noirmoutier.

La campagne 2015 s'annonce encore d'une grande qualité, même s'il est trop tôt pour juger des rendements à venir. Nos pommes de terre primeurs françaises tiennent le haut du panier dans le cœur des Français et doivent continuer pour faire face aux pommes de terre primeurs dites d'importation.

Il y a des signes qui ne trompent pas et les gastronomes le savent. Les pommes de terre primeurs de Noirmoutier préservent cette originalité de production ; plantation et arrachage à la main pour une partie, récolte avant maturité pour préserver leur goût sucré, leur texture fondante et leurs qualités nutritionnelles.

Face à un choix de produits toujours plus important sur les étals, nous devons aider les consommateurs à mieux consommer des produits du terroir comme la pomme de terre primeur de Noirmoutier. Cela passe par de **la pédagogie pour expliquer l'originalité et la qualité de notre production** mais également par **le rassemblement de consommateurs amoureux des pommes de terre de Noirmoutier**. Notre vocation : créer et renforcer le lien et l'attachement à un produit d'excellence !

Cette année, nous célébrons les 70 ans de la Coopérative et les 20 ans de la Bonnotte de Noirmoutier. Une année de célébrations qui sera l'occasion de partager avec les amoureux de la pépite d'or nos valeurs de coopération et d'équité à travers le métier de nos artisans cultivateurs et des salariés de la Coopérative Agricole de Noirmoutier.

Depuis toujours, nous nous inscrivons dans **une démarche de production durable** et participons **au maintien du secteur primaire de Noirmoutier** en maintenant un juste équilibre entre production agricole d'excellence et vocation touristique ilienne de Noirmoutier. Pour que La Noirmoutier reste la primeur des primeurs, nous maintenons un **haut niveau d'excellence en termes de fraîcheur et de choix de variétés gustativement supérieures**.

Tous les producteurs de la Coopérative sont mobilisés et poursuivent leurs efforts pour que La Noirmoutier reste LA référence de la pomme de terre primeur française. C'est ensuite entre les mains des consommateurs que cette démarche collective prend toute sa valeur. Notre raison d'être est que chaque printemps les Français soient heureux de retrouver et de renouveler leurs repas ou leurs préparations culinaires avec la primeur de l'île de Noirmoutier. Nous leur souhaitons beaucoup de plaisir avec La Noirmoutier !

Secrets DE STARS

LA NOIRMOUTIER SOUS LE FEU DES PROJECTEURS

*Cette année "La Noirmoutier" célèbre à la fois les 70 ans de la Coopérative Agricole de l'île de Noirmoutier et les 20 ans de la Bonnotte de Noirmoutier !
De grands rendez-vous à ne pas manquer.*



UNE RÉCOLTE INÉDITE

La Bonnotte de Noirmoutier prend ses quartiers au château de Versailles. Une parcelle du jardin de la Reine a été remise en culture dans les mêmes conditions que celles de l'île de Noirmoutier. 90 jours après, soit fin mai, cette cuvée spéciale de la Bonnotte de Noirmoutier « versaillaise » sera récoltée et cuisinée quelques heures plus tard pour le plaisir des consommateurs.



UNE FÊTE TRÈS PRISÉE

Cette année, la fête de la Bonnotte se déroulera le 9 mai. Comme à l'accoutumée, les amateurs de bonne cuisine et de bonne humeur se donneront rendez-vous dans la cour de la Coopérative Agricole de Noirmoutier, pour savourer des bonnottes de Noirmoutier et des sardines de St-Gilles Croix de Vie au rythme des chants marins.



DES PARRAINS D'EXCEPTION

La Noirmoutier est soutenue par deux parrains uniques à l'image de la primeur : l'un expert en culture et l'autre expert en cuisine.

Alain Baraton, jardinier en chef de Trianon et du Grand Parc de Versailles, supervisera la plantation inédite à Versailles. De la sélection de plants à la récolte, Alain Baraton apportera toute son expertise et beaucoup de soin à la précieuse Bonnotte de Noirmoutier.

Alexandre Couillon, chef de La Marine** restaurant 2 étoiles à Noirmoutier, fait partie des cuisiniers influents de demain. Pour la primeur de Noirmoutier, il proposera des recettes créatives et uniques sublimant le caractère unique de la primeur sans en trahir la nature.

Pinterest **g+** **facebook** **You Tube**

UNE COMMUNAUTÉ UNIQUE

Le site internet de **lanoirmoutier.com** renouvelé permettra d'accéder à plus de contenus, d'actualités et de choisir plus facilement des recettes par typologie de plat et par temps de préparation. De quoi cuisiner et se régaler de la pomme de terre sous toutes ses formes ! La Noirmoutier est tellement unique

qu'elle séduit toujours plus de monde ! Personnalités, consommateurs, producteurs, amoureux de son goût, de l'île de Noirmoutier, de bons repas entre amis, d'une cuisine authentique revisitée vont enfin pouvoir se retrouver. Des animations, des quizz et des concours seront lancés sur les réseaux sociaux (Pinterest,



Google+, Facebook, Youtube) et une page sur le site Internet **lanoirmoutier.com** sera dédiée à cette communauté. Partager, échanger, tester ses connaissances sur la pomme de terre primeur de Noirmoutier ou tout simplement apprécier ce trésor de goût ; les membres pourront se réunir autour de leur amour pour la primeur !

Secrets DE SAISON

IL EST VENU LE TEMPS DE LA PRIMEUR !

Avec l'arrivée des beaux jours, les pommes de terre primeurs font leur apparition pour une saison pleine de fraîcheur, de soleil et de légèreté ! Leurs peaux fines et leurs goûts délicatement sucrés accompagnent délicieusement les recettes printanières et estivales, du mois d'avril jusqu'au cœur de l'été.
La pomme de terre de Noirmoutier n'est pas n'importe quelle primeur... c'est la Primeur des Primeurs !
Elle est la plus connue des productions et la plus prisée par les consommateurs.

RARE, ON NE S'Y TROMPE PAS

Les pommes de terre « primeurs » sont des pommes de terre **récoltées avant complète maturité** (80 à 90 jours dans le sol), ce qui leur vaut une saveur d'exception. De ce fait, elles ont une peau souvent « peuleuse » (qui s'enlève facilement) et ne peuvent être conservées longtemps.

La saison des primeurs **est courte** : les premières pommes de terre primeurs arrivent sur nos étals au mois d'avril et elles ne peuvent être vendues après le 31 juillet. Pour ne pas s'y tromper, les producteurs ont mis en place un nouveau logo qui permet de **reconnaître les pommes de terre primeurs françaises**. A ne pas confondre avec les pommes de terre « nouvelles » qui sont des pommes de terre primeurs d'importation.

UN PETIT TRÉSOR À PRÉSERVER

Entre 3 et 6 jours, dans un endroit frais à l'abri de la lumière, par exemple dans le bac à légumes du réfrigérateur. Une conservation trop longue nuit à ses qualités gustatives et à ses qualités nutritionnelles.

Pour profiter pleinement des qualités de la pomme de terre primeur, mieux vaut l'acheter en petites quantités et renouveler fréquemment ses achats.



PRÉCIEUSE ET BIEN PRÉSENTÉE



LA BARQUETTE BOIS
(5 KG OU 10 KG)

Destinée à la vente à l'unité ou bien en vrac. Elle met en valeur la pomme de terre primeur grâce à son aspect authentique, terroir.



LE CARTON
(12,5KG)

Conditionnement destiné à la vente en vrac.



LE SACHET FRAÎCHEUR
(DE 500 G À 1 KG)

Ce sachet à perméabilité sélective (micro-perforation) permet à La Noirmoutier de mieux respirer pour une meilleure conservation. Son film spécial la protège contre le verdissement et l'oxydation.



LE FILET
(DE 2,5 KG)

Disponible à partir du 20 mai, le filet 2,5 kg (plateau x 6 ou en box x 100) est réservé aux pommes de terre primeurs ayant atteint un degré de maturité suffisant (moins fragiles).



LE SAC PAPIER
(15 KG)

Le sac 15 kg contient des pommes de terre primeurs mûres, généralement de gros calibres, destinées à la vente en vrac.

Secrets DE SAISON

UNE COLLECTION DE VARIÉTÉS, UN CHOIX DE QUALITÉ !



La Sirtéma

L'après-guerre marque la fin d'une époque de travaux à la main avec l'arrivée d'une nouvelle pomme de terre primeur : la Sirtéma. Elle obtient d'ores et déjà un grand succès. Pomme de terre ronde à la chair blanche et au goût sucré, c'est la plus réputée des variétés actuellement cultivées sur l'île. Connue de tous les restaurants, elle enchante les tables dès le mois d'avril.

Récolte : 1^{er} avril – 20 juin

Production annuelle : 3,8 à 4 500 t

Espace cultivé : 180 à 220 ha



La Bonnotte de Noirmoutier

Ambassadrice universelle de l'île, sa production est d'environ 100 tonnes. Son originalité fait son prestige. Originaire de Barfleur, cette petite pomme de terre ronde s'est implantée sur l'île entre les deux guerres. Sa production avait été délaissée alors que la mécanisation débutait, car trop fragile et petite, la Bonnotte devait être ramassée à la main, ce qui n'était pas rentable. Depuis elle a fait son grand retour dans nos assiettes !

Récolte : du 8 mai - 20 mai

Production annuelle : 100 t

Espace cultivé : 5 ha



La Lady Christ'l

Lancée à Noirmoutier en 2001. Pomme de terre précoce de forme oblongue et à chair jaune qui flatte le regard par une très belle robe lisse et dorée. Variété adaptée au terroir de Noirmoutier et possédant de véritables qualités culinaires reconnues.

Récolte : 5 mai – 31 juillet

Production annuelle : 4,5 à 5 500 t

Espace cultivé : 180 à 220 ha



L'Esmeralda

C'est une pomme de terre demi-précoce de forme oblongue. Variété à chair ferme, elle se caractérise par sa finesse et son côté fondant. Elle s'adapte à différentes cuissons et est aussi bonne rissolée que cuite à la vapeur.

Récolte : du 5 juin – 15 juillet

Production annuelle : environ 200 t

Espace cultivé : 10 ha



La Charlotte

Variété estivale de l'île, c'est une pomme de terre à chair ferme et de couleur blanche, de forme oblongue, très allongée et régulière. Elle offre au palais un goût profond et fondant et accompagne à merveille tous les produits de la mer.

Récolte : 10 juin – 15 août

Production annuelle : 3 à 4 000 t

Espace cultivé : 120 à 150 ha

Secrets DE FABRICATION

UN TERROIR ET UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE



L'ÎLE DE NOIRMOUTIER : BERCEAU DE LA PRIMEUR

L'île de Noirmoutier jouit d'un climat propice aux cultures avec des hivers cléments et des étés tempérés, un fort taux d'ensoleillement et les précipitations les plus faibles de la côte atlantique. Le passage du Gois, une route submersible de plus de 4 km, permet d'accéder, à marée basse uniquement, à la terre où poussent les fameuses pommes de terre primeurs. C'est l'océan qui permet des récoltes si fructueuses. Le varech mélangé à la terre sablonneuse offre un terreau unique à la pomme de terre.

L'île de Noirmoutier se distingue par d'autres cultures (huîtres, sel marin, moules de bouchot) et est désormais classée « site remarquable du goût ». La force de l'île de Noirmoutier est d'avoir toujours su préserver ses traditions et le savoir-faire de ses artisans cultivateurs, tout en s'ouvrant de manière raisonnée au tourisme.



UNE TECHNIQUE DE CULTURE INIMITABLE

Les goémons ramassés sur les plages noirmoutrines sont un engrais hors pair, riche en minéraux et en substance de croissance. Ils sont mélangés à une terre sablonneuse permettant d'obtenir un terreau unique salé par la régularité des embruns, qui donne à la pomme de terre ce caractère et cette finesse qui l'a rendue célèbre.

Les artisans cultivateurs de l'île de Noirmoutier utilisent une technique de profilage du sol unique, le « billon », qui consiste à rassembler la terre disponible en buttes parallèles de 70 cm de large. Ce procédé permet au sol de se réchauffer et de se drainer rapidement. Les tubercules connaissent ainsi une aération maximale. Au bout de 90 jours, l'artisan cultivateur arrache les tubercules de la pomme de terre à la pelle ou à la fourche.

Un sol de qualité enrichi par le goémon, un microclimat exceptionnel, une ambiance d'embruns et un savoir-faire unique des noirmoutrins font de la pomme de terre primeur le fleuron de l'agriculture îlienne.

Secrets DE FABRICATION

LE CIRCUIT D'UNE POMME DE TERRE SI PRÉCIEUSE

La Coopérative Agricole de Noirmoutier dispose d'une station de conditionnement répondant aux normes européennes, sur près de 6000 m². Près de 300 tonnes peuvent être traitées durant la journée. Toute pomme de terre est traitée et expédiée le jour même de son arrachage. Le défilé des tracteurs dans la cour de la Coopérative est incessant pendant toute la saison de la récolte des pommes de terre. Les producteurs se succèdent, apportant chacun sur leur remorque de grosses caisses en bois d'abord à la pesée puis sur l'aire d'enlèvement, où leur précieuse pomme de terre est déchargée.



A / LE LAVAGE

Après leur déchargement, les pommes de terre sont lavées dans des trémies immergées, puis rincées à l'eau claire.



B / LE TRIAGE

Afin d'écarter les pommes de terre impropres à la consommation, un premier triage manuel suivi d'un essorage sont effectués.



C / LE CALIBRAGE

Les pommes de terre sont triées selon leur taille pour en définir leur utilisation culinaire. **La grenaille**, calibre inférieur à 35 mm, sera particulièrement adaptée pour les pommes de terre sautées, **le calibre moyen** de 45 à 55 mm est réservé pour une cuisson vapeur et **le calibre supérieur** à 55 mm est adapté aux cuissons au four et en frites.



D / LE SECOND TRIAGE

Avant d'être conditionnées, les pommes de terre sont triées une seconde fois manuellement. C'est la garantie d'une pomme de terre irréprochable fournie au consommateur.



E / LE CONDITIONNEMENT

Chaque variété et chaque calibre sont conditionnés dans des emballages spécifiques, adaptés pour une conservation maximale de la fraîcheur des pommes de terre.



F / LE STOCKAGE

La Coopérative possède 500 m² de zone de stockage réfrigérée.

Secrets D'HISTOIRE

DES PRODUCTEURS MOBILISÉS ET ENGAGÉS

UNE DÉMARCHE PORTÉE PAR UN COLLECTIF

Derrière les plus belles aventures, il y a surtout des Hommes et des Femmes et ils sont nombreux à avoir participé à celle de la Coopérative Agricole, dans le respect des valeurs fondatrices. Aujourd'hui, c'est la force et la cohésion d'un groupe qui nourrissent et construisent le collectif, sur des valeurs partagées essentielles : la confiance et la solidarité !

La Coopérative Agricole de Noirmoutier regroupe une trentaine d'exploitants, produisant sur 350 hectares de l'île, 11 000 tonnes annuelles expédiées dans toute l'Europe. Elle a pour but « de concentrer l'offre pour servir les opérateurs de marché, d'homogénéiser la production, de fédérer les initiatives ainsi que d'assurer la promotion et le développement des produits ».

70 ANS D'HISTOIRE

Née le 6 mai 1945 : les paysans noirmoutins avaient décidé de se doter d'un outil de travail leur permettant de mettre en commun tous les moyens d'entraide et de mutualisme, pour mieux affronter l'avenir. Depuis longtemps, la vie sur l'île était rythmée à l'automne par le ramassage du goémon sur la grève, à la Chandeleur par le début des plantations, puis au printemps par l'arrachage. La création de la Coopérative a permis de transmettre ces traditions, tout en devenant un outil de promotion indispensable aux célèbres variétés primeurs produites sur l'île.

DES HISTOIRES DE FAMILLES

Des générations d'artisans cultivateurs récoltent des pommes de terre primeurs de père en fils. La transmission se fait naturellement avec tout le savoir-faire et les astuces nécessaires à une production de qualité et de terroir.

“ Le travail manuel est
toujours essentiel.
De la qualité de ce
travail dépend toute
la réussite de la récolte. ”



Jean-Pierre Tessier

“ Participer à une
production dans le
respect de la nature
au profit d'un
consommateur exigeant
est un vrai plaisir. ”



Germain Tessier

“ Mon espoir, transmettre
à la génération
nouvellement arrivée
mon entreprise pour
lui permettre de vivre
heureux au pays. ”



David Tessier

“ L'avenir, je l'entrevois à travers
les enfants dont le premier est en
école d'agriculture. Je souhaite qu'il
lui arrive ce qui m'est arrivé et nous
ferons tout, mon épouse et moi,
pour lui faciliter la tâche. ”



Laurent Tessier

Secrets D'HISTOIRE

QUALITÉ ET INNOVATION



UNE PRODUCTION ENCADRÉE... POUR UNE CULTURE RAISONNÉE !

Désormais, les consommateurs exigent non seulement des denrées alimentaires saines et de qualité mais également produites dans le respect de l'environnement. Pour répondre à leurs attentes, les artisans cultivateurs de **la pomme de terre primeur de Noirmoutier** se conforment à deux cahiers des charges très stricts pour leur production. Issue des méthodes traditionnelles de culture et des normes de qualité, de sécurité et de transparence, la démarche qualité initiée par la Coopérative s'inscrit dans deux référentiels de qualité

« Agriconfiance, Qualité Environnement » et « GlobalGap », porte-drapeaux en alimentation durable.

Soucieuse de protéger l'environnement et la santé tout en veillant à l'équilibre social et économique des exploitations, la Coopérative Agricole a mis en place des moyens techniques (stations météorologiques, veille technologique, mise en marché rigoureuse...) lui conférant un savoir-faire et une expertise reconnus dans le milieu agricole.

L'INNOVATION AU COEUR DU DÉVELOPPEMENT

Depuis toujours, **la Coopérative Agricole de l'île de Noirmoutier** veille à offrir le meilleur à ses consommateurs. Pour cette raison, elle place l'innovation au cœur de son développement afin de leur proposer de nouvelles variétés, toujours de grande qualité.

Chaque année, **la Coopérative Agricole** teste de nouvelles variétés dans un champ d'essai.

Né il y a 40 ans, le champ d'expérimentation variétale permet de renouveler ou d'élargir la gamme des variétés selon des critères bien précis qui concernent à la fois leur culture et leur typicité gustative.

Un process bien rôdé qui a fait ses preuves et une sélection exigeante pour garantir la qualité et le goût.

Mais il faut quatre ans avant la mise sur le marché d'une nouvelle variété ! L'opération test se déroule en plusieurs étapes. Des variétés sont plantées dans une parcelle. L'année suivante, celles qui sont sélectionnées sont plantées en même temps sur quatre parcelles différentes. Puis, une nouvelle sélection permet aux producteurs de l'île de les mettre en culture afin d'étudier leurs comportements.



Secrets DE GOÛT

UN PETIT TRÉSOR DE CUISINE

UN TRÉSOR DE BIENFAITS

La pomme de terre est bien connue pour ses propriétés rassasiantes, une portion de 200 g représente un apport calorique modéré de 170 kcal. Légume à part entière, les pommes de terre primeurs sont très riches en eau et en vitamine C (en moyenne 25 mg aux 100 g). Également généreuses en vitamine B, en glucides complexes, en minéraux (potassium, phosphore, magnésium), en oligo-éléments (fer, zinc, cuivre) et en acides aminés, les pommes de terre primeurs sont l'atout forme par excellence ! Elles sont aussi source d'énergie et de fibres et favorisent la satiété.



EN TOUTE SIMPLICITÉ

Reconnaissables à leur peau claire et très fine, d'aspect plus ou moins peuleux, de couleur homogène et de forme régulière, les primeurs de l'île de Noirmoutier se dégustent dans le plus simple appareil, avec la peau.

Après les avoir nettoyées sous un filet d'eau, il faut les sasser. C'est-à-dire, les secouer dans un torchon avec de la fleur de sel pour enlever un peu de leur fine peau, les saler harmonieusement et les préparer à cuire. Une de leurs spécificités est leur saveur délicate légèrement sucrée.

Elle est liée au fait que le processus de maturation ne soit pas achevé, de ce fait les sucres n'ont pas été complètement transformés en amidon. Leur chair, un peu plus riche en eau, est plus tendre et marque d'une belle manière cette impression de fraîcheur.

Secrets DE GOÛT

UNE SAVEUR UNIQUE POUR UN PRODUIT D'EXCELLENCE



POUR TOUTES LES ENVIES

Excellentes en salades, cuites au four, à la vapeur, sautées ou rissolées, les pommes de terre primeurs s'intègrent de manière harmonieuse aux idées de repas les plus équilibrés. Les adeptes de la cuisine minceur privilégieront la cuisson vapeur pour préserver leur précieux capital minéral et vitaminique tandis que les gourmets ne jureront que par des primeurs tout juste revenues à la poêle dans un peu de beurre salé... Il suffit d'un petit rien pour les sublimer !

Avec ses nombreuses variétés La Noirmoutier comble les gourmands. Chaque variété a ses spécificités et ses aptitudes culinaires :

La Siréna : bonne tenue à la cuisson, goût sucré, pas de coloration après cuisson. Idéale pour les pommes de terre rissolées.

La Bonnotte : la plus délicate des variétés de La Noirmoutier, elle cuit très rapidement, « il faut les pocher 12 à 15 minutes après ébullition pour un résultat fondant ».

La Lady Christi'l : très bonne tenue à la cuisson. Variété vapeur par excellence.

L'Esmeralda : c'est une pomme de terre à chair ferme qui tient parfaitement à la cuisson avec une préférence pour la cuisine « vapeur ».

La Charlotte : très bonne tenue à la cuisson. Idéale pour accompagner tous les produits de la mer, c'est la variété « poisson » par excellence.



TÉMOIGNAGE D'ALEXANDRE COUILLON, PARRAIN DE LA NOIRMOUTIER, CHEF DE LA MARINE**

« J'ai accepté d'être le parrain, car je pense être proche de cette terre. Mon grand-père Alexandre était pêcheur mais lors de la saison de la pomme de terre, il devenait agriculteur... cela fait partie de mes racines. Je préfère travailler la primeur quelle que soit sa variété. Elle arrive juste après l'hiver. On la mange par gourmandise.

Selon sa grosseur, elle sera cuisinée différemment. La grenaille est délicieuse rôtie au beurre, le plus simplement possible. Et pour celle de calibre supérieur, je la préfère cuite dans un bouillon d'aromate.

La pomme de terre primeur de Noirmoutier a une petite note sucrée très agréable que tout le monde aime.

D'ailleurs, lorsque mon épouse Céline était enfant, c'était un rituel de planter la pomme de terre en famille dans le jardin. Son grand-père Maurice, très blagueur, lui faisait croire qu'à chaque plan, il y rajoutait une pierre de sucre. Il lui disait que cela donnait le petit goût sucré, incomparable à un autre pomme de terre. »





CONTACT PRESSE

Agence Gulfstream Communication
Françoise Landais
tél. 02 72 64 72 21 / 06 86 06 15 62
flandais@gs-com.fr